

Gigasteam



117820

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: 2024-12-06

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	3
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	3
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne.....	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Funkcje urządzenia.....	12
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	13
5	Instrukcja instalacji	18
5.1	Instalacja.....	18
5.2	Rozpakowanie i ustawienie.....	18
5.3	Podłączenie elektryczne	21
5.4	Przyłącze wody	22
5.5	Przyłącze odpływu	24
5.6	Podłączenie wyciągu oparów.....	24
5.7	Kontrole i test odbiorczy.....	25
6	Instrukcja użytkowania	25
6.1	Obsługa	28
6.2	Proces pieczenia.....	31
6.3	Menu Funkcje	33
6.3.1	Ustawienia receptur.....	39
6.3.2	Menu systemu.....	45
6.3.3	Czyszczenie automatyczne	50
7	Czyszczenie i konserwacja.....	53
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	53

7.2	Czyszczenie.....	54
7.3	Konserwacja	56
8	Możliwe usterki	56
9	Utylizacja	60



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.

1 Bezpieczeństwo

PL

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

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

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



OSTRZEŻENIE!

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



OSTROŻNIE!

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

UWAGA!

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

WSKAZÓWKA!

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

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

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

Bezpieczeństwo

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

Materiały palne

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

PL

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.

PL

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

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

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Gigasteam 20110DRS
Nr art.:	117820
Materiał:	stal szlachetna
Materiał komory obróbki termicznej:	CrNiSi 18/10
Ilość par przewodnic:	20
Format przewodnic:	1/1 GN
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	65
Zakres temperatur od – do w °C:	20 - 300
Regulacja temperatury co °C:	1
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 2880
Ilość programów obróbki termicznej maks. zainstalowanych fabrycznie / maks. możliwych do zaprogramowania:	250 / 1000
Ilość faz obróbki termicznej:	9
Ilość silników wentylatora:	2
Ilość stopni prędkości wentylatora:	6
Przyłącze wody:	2 x 3/4"
Wartość przyłączeniowa:	38,4 kW 63 A; 400 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	935 x 1.030 x 1.870
Ciężar w kg:	310,4

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Tryb pracy: elektryczny
- Przyłącze urządzenia: 3 NAC
- Rodzaj przewodnic: wzdłużne (z wózkiem transportowym)
- Funkcje:
 - automatyczny system czyszczenia
 - Cooldown w fazie obróbki termicznej
 - wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
 - wytwarzanie pary za pośrednictwem bojlera
 - gotowanie na parze
 - gotowanie Delta T
 - pamięć danych HACCP
 - gotowanie konwekcyjno-parowe
 - nawilżanie ręczne
 - gotowanie niskotemperaturowe
 - silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 - termooobieg
- Tryb gotowania:
 - ręczny
 - wybór receptur
- Funkcja Rack Control: nie
- Z programem czyszczącym: tak
- Praca ciągła: tak
- Przyłącze sondy termicznej: wewnątrz
- Złącze USB: z przodu
- Odciąg oparów: tak
- Oświetlenie wewnętrzne: tak
- Wyświetlacz LED:
 - nawilżanie
 - gotowanie Delta T
 - etapy gotowania
 - temperatura rdzenia
 - prędkość wentylatora
 - program
 - temperatura

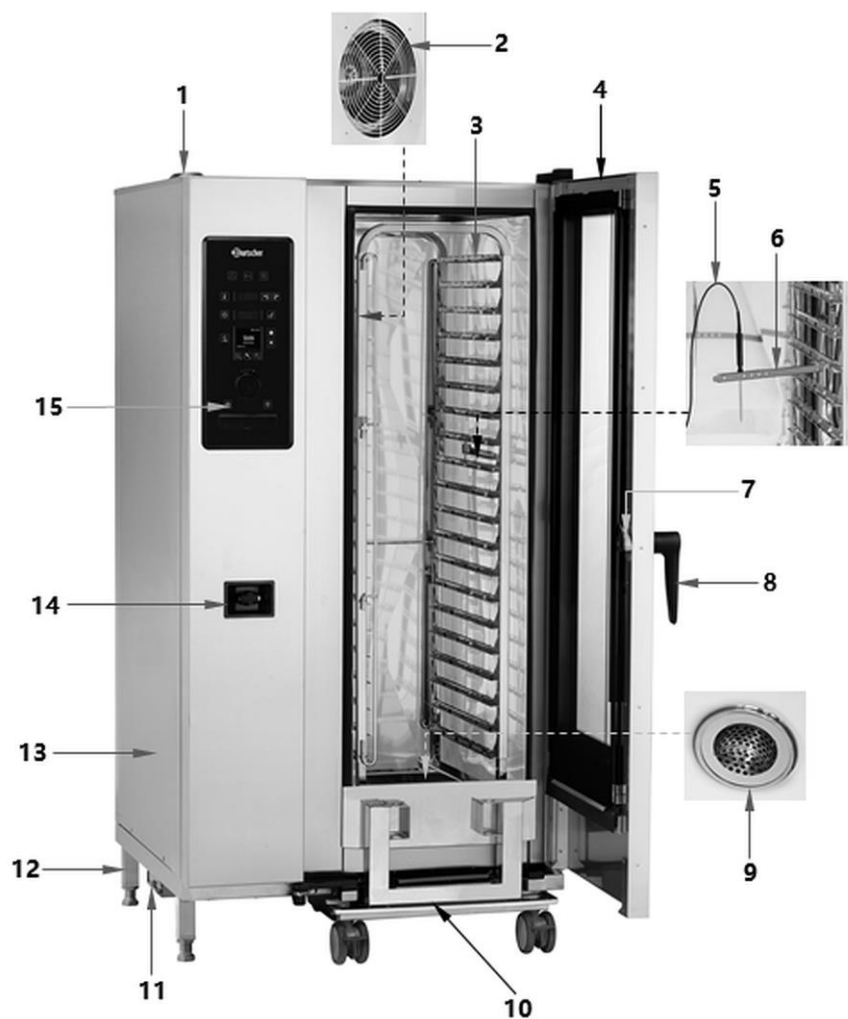
- czas
- Sterowanie: regulator obrotowy, przycisk
- Właściwości:
 - zaokrąglona komora pieczenia
 - drzwi potrójnie przeszklone
 - zintegrowany spryskiwacz ręczny
 - oświetlenie LED w drzwiach
- W zestawie:
 - 1 wózek transportowy 20 x 1/1 GN
 - 1 sonda termiczna, pomiar 4-punktowy
 - 2 x wąż doprowadzający wodę
 - materiały montażowe
- **Ważne wskazówki:**
 - bezpiecznik RCD 63A 500 mA
 - powyżej stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zdecydowanie zalecamy podłączenie przed wlotem odpowiedniego zmiękczacza wody i maksymalne ciśnienie wody 3 bary
 - wymagana jest instalacja / instruktaż przez autoryzowanego partnera serwisowego
 - automatyczny system czyszczenia jest przystosowany do stałych środków czyszczących
 - korzystanie wymaga odpływu sięgającego poziomu podłogi
 - pojemniki GN i ruszty nie należą do zakresu dostawy

4.2 Funkcje urządzenia

Piec konwekcyjno-parowy z wózkiem transportowym na 20 pojemników GN 1/1 jest przeznaczony do przygotowywania potraw w dużych ilościach i idealnie sprawdzi się w punktach żywienia zbiorowego i kuchniach komercyjnych.

Przemawia za nim jego pełne wyposażenie: sonda termiczna z 4-punktowym pomiarem, gotowanie Delta T, gotowanie niskotemperaturowe i system czyszczenia.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

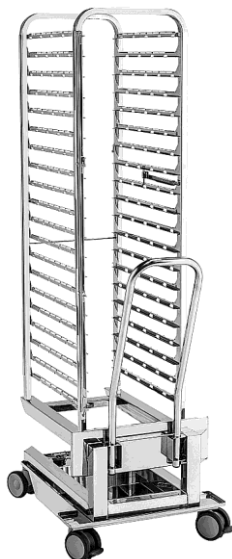
Rys. 1

Opis rys. 1

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Wyciąg oparów | 2. Wentylator (2x) |
| 3. Prowadnice wózka transportowego | 4. Drzwi urządzenia |
| 5. Sonda termiczna w komorze pieczenia | 6. Uchwyt na sondę termiczną |
| 7. Zamknięcie drzwi | 8. Uchwyt drzwi |
| 9. Otwór odpływowy w dnie komory pieczenia | 10. Wózek transportowy |
| 11. Wentylator do elektroniki | 12. Nóżki (4x) z regulacją wysokości |
| 13. Obudowa | 14. Prysznic ręczny, opuszczany |
| 15. Elementy obsługi | |

Wyposażenie (zawarte w dostawie)

Wózek transportowy Gigasteam 20110



Rys. 2

- Materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
- Zaprojektowany do: piec konwekcyjno-parowy Gigasteam 20110DRS
- Format prowadnic: GN 1/1
- Rodzaj prowadnic: wzdłużne
- Ilość poziomów półek: 20
- Odstęp pomiędzy półkami: 65 mm
- Nośność na parę prowadnic, maks.: 15 kg
- Nośność w sumie, maks.: 90 kg
- Wyposażenie:
 - Po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka
 - Z uchwytem na sondę termiczną
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Stan w chwili dostawy: zmontowane do postaci gotowej
- W zestawie: uchwyt transportowy
- Wymiary: szer. 560 x gł. 744 x wys. 1 745 mm
- Ciężar: 29,2 kg

Nr art. 117824

Wyposażenie (dostępne opcjonalnie)

Wspornik uchwyty Gigasteam 20110DRS



Rys. 3

- Materiał: stal nierdzewna
- Zaprojektowany do: uchwyt wózka transportowego pieca konwekcyjno-parowego Gigasteam 20110DRS
- Rodzaj montażu: po lewej stronie na górze na piecu konwekcyjno-parowym
- **Ważna wskazówka: przystosowany tylko do montażu w pozycji poziomej**
- Wymiary: szer. 360 x gł. 85 x wys. 77 mm
- Ciężar: 0,3 kg

Nr art. 117825

Montaż wspornika uchwyty



Rys. 4

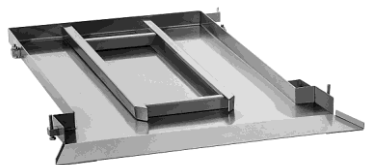


Rys. 5

- Wspornik uchwyty przymocować do lewej górnej strony urządzenia, jak pokazano na powyższym rysunku.
- Użyć załączonych śrub.
- W razie potrzeby zawiesić uchwyt wózka transportowego na wsporniku.

Do montażu należy zastosować w zaznaczonym otworze dodatkową podkładkę.

Rampa wjazdowa Gigasteam 20110DRS

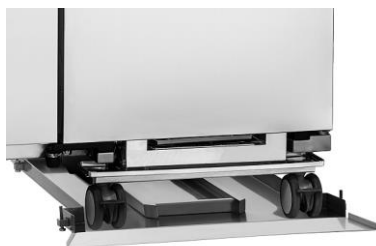


Rys. 6

- Materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
- Wersja: 2 prowadnice
- Nośność maks.: 130 kg
- Stan w chwili dostawy: zmontowane do postaci gotowej
- Właściwości: mocowanie na piecu konwekcyjno-parowym
- Wymiary: szer. 680 x gł. 960 x wys. 55 mm
- Ciężar: 11,6 kg

Nr art. 117823

Montaż rampy wjazdowej do urządzenia

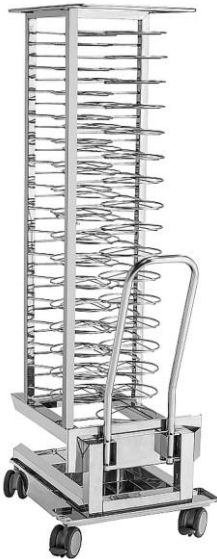


Rys. 7

Aby zapewnić bezpieczne wprowadzanie wózka transportowego i wózka transportowego do talerzy, pod urządzeniem należy zamontować rampę wjazdową.

- Rampę wjazdową wsunąć pod urządzenie.
- Najpierw zamocować rampę wjazdową na nóżce z tyłu po prawej stronie. W tym celu należy wsunąć widły rampy wjazdowej nad nóżkę pieca konwekcyjno-parowego.
- Następnie pociągnąć rampę wjazdową w kierunku nóżki z przodu po prawej stronie.
- Nałożyć zakrzywiony płaskownik na śrubach gwintowanych, tak aby nóżka została uwzględniona.
- Mocno dokręcić płaskownik za pomocą podkładek i nakrętek.

Wózek transportowy do talerzy Gigasteam 20110



Rys. 8

- Materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
- Zaprojektowany do: piec konwekcyjno-parowy Gigasteam 20110DRS
- Ilość uchwytów na talerze: 50
- Wielkość talerzy: 210 do 320 mm
- Odstęp pomiędzy uchwytami na talerze: 32 mm
- Nośność na uchwyt na talerz, maks.: 5 kg
- Nośność w sumie, maks.: 250 kg
- Wyposażenie: z uchwytem na sondę termiczną do pomiaru temperatury talerzy
- Kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z możliwością zablokowania
- Średnica kółek: 100 mm
- Stan w chwili dostawy: zmontowane do postaci gotowej
- W zestawie: uchwyt transportowy
- Wymiary: szer. 560 x gł. 850 x wys. 1 753 mm
- Ciężar: 42,6 kg

Nr art. 117822

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

5.2 Rozpakowanie i ustawienie

Wymagania dotyczące pomieszczenia instalacji

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

Pomieszczenie instalacji, 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.

Wybierając miejsce instalacji należy pamiętać o następujących zagadnieniach:

- 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;
- 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.

Transport / rozpakowanie

- Urządzenie należy transportować za pomocą wózka widłowego lub podobnego środka, aby uniknąć uszkodzenia konstrukcji urządzenia. Przetransportować urządzenie na przewidziane miejsce instalacji i dopiero wówczas rozpakować.
- Urządzenia nie wolno ciągnąć ani przesuwac, gdyż może się ono przewrócić. Może przy tym dojść do uszkodzenia elementów zewnętrznych lub nóżek.
- Usunąć opakowanie zewnętrzne (drewnianą skrzynię i folię) i zutylizować je zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.

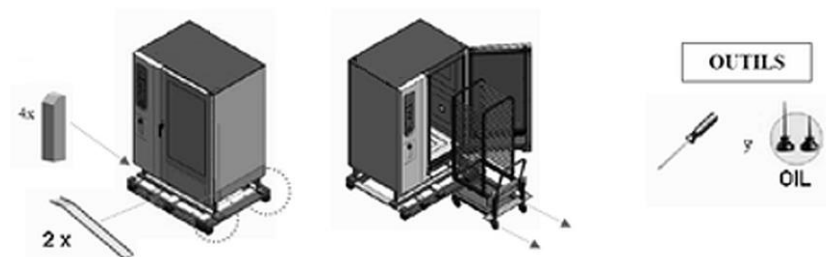


OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

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

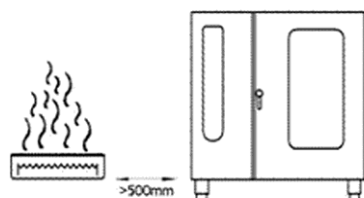
- Po rozpakowaniu sprawdzić, czy urządzenie nie posiada uszkodzeń transportowych. Jeśli by one wystąpiły, należy natychmiast poinformować swojego dostawcę oraz firmę transportową. W przypadku wątpliwości nie wolno używać urządzenia, dopóki nie zostanie ustalony zakres uszkodzenia.
- Gdy urządzenie zostanie rozpakowane, tak długo jak to możliwe powinno być transportowane na palecie.
- Postępować zgodnie z poniższymi ilustracjami, aby zapoznać się z dalszymi etapami transportu i instalacji.



Rys. 9



Rys. 10

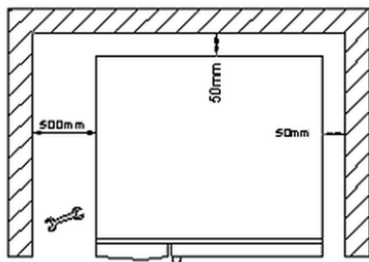


Rys. 11

W przypadku źródeł ciepła (grill, frytownica, płyty grzewcze itp.) po lewej stronie wymagany jest minimalny odstęp 500 mm.

UWAGA!

Zbyt wysoka temperatura otoczenia po lewej stronie urządzenia może powodować jego awaryjne wyłączenie się.



Rys. 12

Urządzenie należy zainstalować w odpowiedniej odległości od ściany, aby podłączyć prąd i wodę oraz mieć możliwość wykonywania napraw i prac konserwacyjnych.

Po prawej stronie i nad urządzeniem wymagany jest odstęp 50 mm, aby zapewnić dobrą wentylację i chłodzenie urządzenia.

- Wyrównać mniejsze nierówności podłoża w miejscu instalacji przez wkręcanie lub wykręcanie nóżek o regulowanej wysokości.

5.3 Podłączenie elektryczne

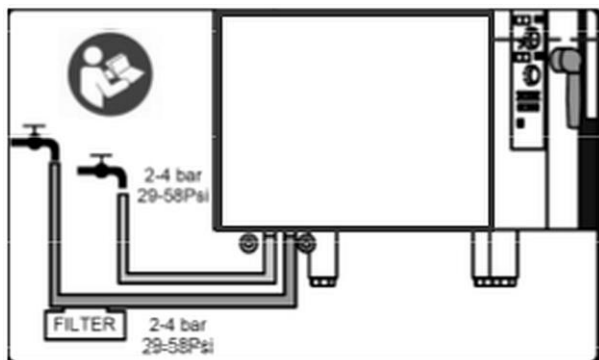
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej. Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!
Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.
- W pobliżu urządzenia, w łatwo dostępnym miejscu, należy zainstalować wystarczająco zwymiarowany wyłącznik wielobiegunowy o minimalnym odstępie styków wynoszącym 3 mm. Wyłącznik ten służy do odłączania urządzenia od zasilania elektrycznego podczas instalacji, naprawy, czyszczenia lub konserwacji. Zaleca się, aby wyłącznik posiadał zabezpieczenie konserwacyjne LOTO (Lockout/Tagout).
- W pobliżu urządzenia należy zainstalować odpowiednio zwymiarowane i łatwo dostępne zabezpieczenie różnicowoprądowe (wyłącznik FI 300mA/63A).
- Urządzenie należy uziemić poprzez złącze na listwie zaciskowej urządzenia.

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.

5.4 Przyłącze wody

- Należy zadbać o to, aby przyłącze 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.
- Urządzenie podłączyć do sieci wodociągowej we wskazanych punktach (rys. 13) za pomocą nowych węży dostarczonych przez producenta. **Nie wolno ponownie używać starych węży.**



Rys. 13

- Ciśnienie na wlocie wody musi wynosić od 200 do 400 kPa (2-4 kg/cm²). Zalecane jest 250 kPa.

Woda wlotowa musi posiadać następujące właściwości:

Jakość wody pitnej	
Maksymalna temperatura	15°C ± 5 (zimna woda)
Twardość (CaCO ₃)	5 - 10 ° fH (twardość wody Francja) 7– 14 ° fH (twardość wody Anglia) 9– 18 ° fH (twardość wody Niemcy)
Ciśnienie	2 - 4 bar (200 - 400 kPa)
pH	6,5 - 7,5
TDS (pozostałości stałe)	maks. 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

Zalecane filtry:**1. Filtr dokładny**

Jeśli woda zawiera zanieczyszczenia takie jak piasek, cząstki żelaza lub substancje unoszące się w wodzie, zalecamy zastosowanie filtra dokładnego na dopływie wody.

2. Filtr z węgla aktywnego

Jeżeli woda zawiera wysokie stężenie chloru, przekraczające 0,2 mg/l (ppm) (informacje te można uzyskać od przedsiębiorstwa wodociągowego), należy zastosować filtr z węgla aktywnego.

3. System recyrkulacji osmozy

Jeśli stężenie chlorków przekracza 150 mg/l (ppm) (informacje te można uzyskać od przedsiębiorstwa wodociągowego), należy zainstalować system recyrkulacji osmozy. W takim przypadku należy pamiętać, że minimalna przewodność musi wynosić 400 μ S.

4. Zmiękczenie wody

Ta opcja uzdatniania wody jest zalecana, gdy doświadczenie pokazuje, że stopień kalcynacji jest wysoki (brak zanieczyszczeń chlorkami). Systemy: H+. Wymiana jonowa lub Kleensteam. Zdecydowanie odradzamy stosowanie wymienników sodowych (takich jak te powszechnie stosowane w zmywarkach do naczyń) ze względu na osadzanie się sodu i opóźnienie w osiągnięciu temperatury gotowania w przypadku stosowania soli kuchennej.

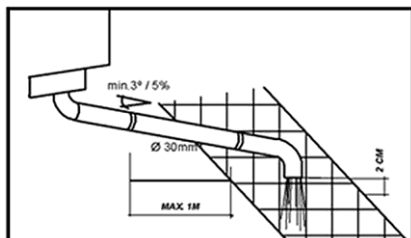
5.5 Przyłącze odpływu

- Woda używana do nawilżania lub czyszczenia jest odprowadzana z komory pieczenia poprzez odpływ.

UWAGA!

Absolutnie konieczny jest odpływ sięgający poziomu podłogi.

- Zamontować odpowiednią rurę spustową (nie zawarte w dostawie).
- Użyć rury żaroodpornej i upewnić się, że nie ma ona kontaktu z cieczami wypływającymi z włączonego urządzenia: **Średnia temperatura ścieków wynosi 65°C.**
- Rura spustowa musi być podłączona do kratki odpływowej.



Rys. 14

- Instalację należy wykonać w taki sposób, aby odpływ znajdował się poniżej wylotu ścieków z urządzenia i aby był wystarczający spadek (>5% lub 3°), aby zapewnić przepływ.
- Upewnić się, że otwory rury pionowej są skierowane w stronę przeciwną do tylnej ściany, aby uniknąć kondensacji.

OSTROŻNIE!

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

5.6 Podłączenie wyciągu oparów

Urządzenie należy zainstalować w sposób zapewniający wystarczającą wentylację, aby uniknąć niedopuszczalnego stężenia szkodliwych produktów spalania w pomieszczeniu instalacji.

Zalecamy montaż okapu do usuwania dymu i oparów zgodnie z UNE-100165:2004.

Okap powinien wystawać 200–400 mm nad przednią stroną urządzenia.

5.7 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.

6 Instrukcja użytkowania

PL



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.



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.

- Aby zapewnić idealną i równomierną obróbkę termiczną potraw, zalecamy używanie nie za wysokich pojemników GN, aby zapewnić dobrą i odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Pomiedzy górnym pojemnikiem GN a potrawami w dolnych pojemniku na potrawy musi być zachowany odstęp co najmniej 2 cm.
- Nie należy przepelniać pojemników GN, a produkty do obróbki termicznej należy rozkładać równomiernie, najlepiej w jednej warstwie, aby osiągnąć zadowalający rezultat.
- 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.
- Przekroczenie ładowności maksymalnej może prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Należy przestrzegać maksymalnych obciążeń podanych przez producenta.

UWAGA!

Maksymalne obciążenie na pojemnik GN: 15 kg

6.1 Obsługa

Przygotowanie urządzenia

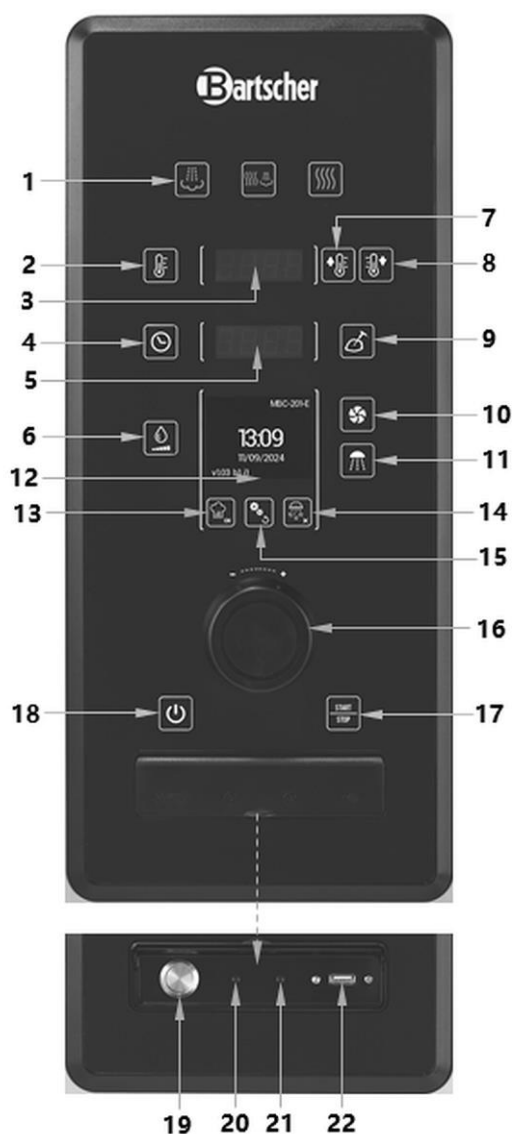
1. Przed uruchomieniem wyczyścić urządzenie wewnątrz i na zewnątrz, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6 „**Czyszczenie**”.
2. Dokładnie osuszyć umyte powierzchnie i elementy.
3. Także akcesoria i formy do pieczenia należy przed każdym użyciem dokładnie czyścić i osuszać.
4. Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić poprawność montażu, stabilność, wypoziomowanie urządzenia oraz wykonanie wszystkich połączeń.

Zastosowanie wózka transportowego

W wózku transportowym można umieścić 20 pojemników GN, a zaraz po zakończeniu obróbki termicznej wymienić go na kolejny wózek transportowy.

1. Umieścić potrzebne potrawy w pojemnikach GN.
2. Pojemniki GN z potrawami umieścić na prowadnicach wózka transportowego.
3. Zabezpieczyć pojemniki GN z przodu i z tyłu za pomocą blokad pojemników, podciągając je nieco do góry i umieszczając przed pojemnikami GN.
4. Za pomocą uchwytu wsunąć załadowany wózek transportowy do komory obróbki termicznej urządzenia.
5. Ustawić parametry obróbki termicznej.
6. Przygotować potrawy.
7. Po zakończeniu procesu obróbki termicznej, używając uchwytu ostrożnie wyciągnąć wózek transportowy z komory obróbki termicznej.

Elementy obsługi



PL

Rys. 15

Opis do rysunku 15

- | | |
|--|--|
| 1. Przyciski wyboru trybów obróbki termicznej (gotowanie na parze pieczenie konwekcyjno-parowe termoobieg) | 2. Przycisk do ustawienia temperatury |
| 3. Wskaźnik temperatury | 4. Przycisk ustawiania czasu |
| 5. Wskaźnik czasu | 6. Przycisk wilgotności |
| 7. Przycisk chłodzenia | 8. Przycisk nagrzewania wstępnego |
| 9. Przycisk sondy termicznej | 10. Przycisk prędkości wentylatora |
| 11. Przycisk manualnego nawilżania | 12. Wyświetlacz główny |
| 13. Przycisk wyboru receptury + OK | 14. Przycisk ustawień + Cofnij |
| 15. Przycisk automatycznego programu czyszczenia + Usuń | 16. Wciskany regulator obrotowy |
| 17. Przycisk Start/Stop | 18. Przycisk Wł./Wył. panelu sterującego |
| 19. Włącznik/wyłącznik | 20. Przyłącze sondy termicznej |
| 21. Przyłącze sondy termicznej | 22. Przyłącze nośnika USB |

PL

Pierwsze uruchomienie

Realizacja programu autotestu

Program autotestu to funkcja, dzięki której urządzenie automatycznie dostosowuje się do warunków otoczenia:

- jego **parametry pracy** do temperatury otoczenia, w którym urządzenie jest zainstalowane.
- kalibruje czujnik wilgotności i przelicza temperaturę wrzenia urządzenia do prawidłowej pracy ze zintegrowaną wytwornicą pary.

1. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika (19, rys. 15).

Przy pierwszym włączeniu urządzenia należy przeprowadzić autotest.



Autotest należy potwierdzić poprzez naciśnięcie regulatora obrotowego.

Po potwierdzeniu komunikatu rozpoczyna się proces.



Zawsze należy pamiętać, aby usunąć z komory pieczenia materiały transportowe i dokumenty dostarczone wraz z urządzeniem.

Gdy po potwierdzeniu drzwi zostaną zamknięte, sprawdzana jest temperatura w komorze pieczenia, a program kontynuowany.

Poniższy rysunek przedstawia kolejne kroki aż do zatwierdzenia i zakończenia programu autotestu:



2. Aby zakończyć autotest, wcisnąć regulator obrotowy lub przycisk Start/Stop.

6.2 Proces pieczenia

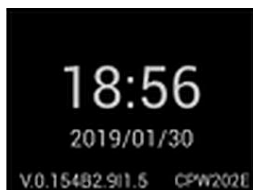
Włączanie / wyłączanie urządzenia

1. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku głównego Wł./Wył. (19, rys. 15) za przednią osłoną panelu sterującego.



1. Aby włączyć lub wyłączyć panel sterujący urządzenia, wcisnąć przycisk Wł./Wył., który znajduje się po lewej stronie pod wciskany regulator obrotowy.

Przy każdym włączeniu ekranu wyświetlane są wartości z ostatniego użycia. Przy pierwszym włączeniu urządzenia stosowane są wartości domyślne.



Ekran wyłączony



Ekran włączony

Wybór metody obróbki termicznej

1. Wybrać metodę obróbki termicznej naciskając odpowiedni przycisk na panelu sterującym.

Wybrany przycisk zaczyna świecić.

Można wybrać następujące metody obróbki termicznej:



Gotowanie na parze

Wilgotne ciepło jest wytwarzane poprzez wtryskiwanie wody na elementy grzejne komory obróbki termicznej.

Zakres temperatur: 30 °C do 130 °C

Zakres wilgotności: 100 %



Gotowanie konwekcyjno-parowe

Ogrzewanie suchym ciepłem z oporników w komorze obróbki termicznej.

Wilgotne ciepło wytwarzane jest przez parę wodną. Urządzenie jest sterowane poprzez kombinację obydwu funkcji termoobiegu/para.

Zakres temperatur: 20 °C do 300 °C

Zakres wilgotności: 0 % do 100 %



Pieczenie z termoobiegiem

Ogrzewanie z oporników w komorze obróbki termicznej. Wilgotność powstaje z samej żywności. Po osiągnięciu wybranej wilgotności piec odpowiednio się reguluje.

Zakres temperatur: 20 °C do 300 °C

Zakres wilgotności: 0 % do 100 %

6.3 Menu Funkcje

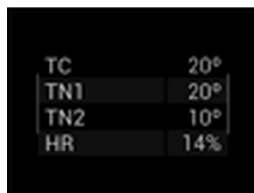
Temperatura



Przycisk do ustawiania temperatury

Wybrana temperatura wyświetlana jest na wskaźniku temperatury.

1. Wcisnąć przycisk do ustawiania temperatury.
Wskaźnik temperatury mruga.
2. Obracając wciskany regulator obrotowy ustawić żądaną temperaturę.
3. Potwierdzić wybraną temperaturę, wciskając w tym celu regulator obrotowy lub poczekać 3 sekundy, wówczas ustawienie zostanie zapisane automatycznie.



4. Aby wyświetlić rzeczywistą temperaturę komory pieczenia należy przytrzymać przycisk do ustawiania temperatury wciśnięty przez 3 sekundy.

W przypadku funkcji Delta-T temperatury nie można zmienić.

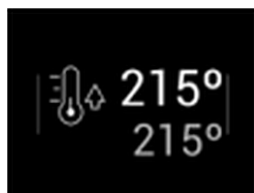
PL

Nagrzewanie wstępne



Przycisk nagrzewania wstępnego

Urządzenie można wstępnie nagrzać, jeśli żądana temperatura jest wyższa niż temperatura w komorze pieczenia. Funkcja ta automatycznie oblicza żądaną temperaturę i wilgotność powietrza.



Dopóki funkcja wstępnego nagrzewania jest aktywna, wyświetlana jest rzeczywista temperatura i wybrana temperatura zadana komory pieczenia.

Na zakończenie procesu nagrzewania wstępnego sygnał dźwiękowy i wyświetlacz wskazują, że można wstawić żywność przeznaczoną do obróbki termicznej.



W przypadku obróbki termicznej z sondą termiczną, musi być ona wprowadzona w środek najgrubszego kawałka obrabianej żywności. Sonda termiczna musi być w całości umieszczona w obrabianej żywności.



Chłodzenie



Przycisk chłodzenia

Aby można było zastosować proces chłodzenia, temperatura pieca musi przekraczać 45°C. Animacja wskazuje, że należy otworzyć drzwi w celu schłodzenia.



Aby zatrzymać proces chłodzenia, należy otworzyć drzwi lub ponownie nacisnąć przycisk chłodzenia

Podczas procesu chłodzenia zarówno osłona wentylatora, jak i prowadnice pojemników GN muszą być mocno osadzone na swoich miejscach.

UWAGA!

Nie schładzać urządzenia wprowadzając do komory obróbki termicznej zimną wodę.

Prysznica ręcznego nie można używać do schładzania komory obróbki termicznej.

Obróbka termiczna z funkcją czasu



Przycisk ustawiania czasu

1. Można ustawić żądany czas obróbki termicznej.

1. Wcisnąć przycisk do ustawiania czasu.

Wskaźnik czasu mruga.

2. Ustawić żądany czas obróbki termicznej obracając wciskany regulator obrotowy.

3. Potwierdzić wybrany czas obróbki termicznej, wciskając w tym celu regulator obrotowy lub poczekać 3 sekundy, wówczas ustawienie zostanie zapisane automatycznie.

Obracając wciskany regulator obrotowy w lewo ustawia się tryb ciągły. Maksymalne ustawienie czasu: 48 godzin.

Obróbka termiczna z sondą termiczną / Delta-T



Przycisk sondy termicznej

Po naciśnięciu tego przycisku wyświetlacz przełącza się z czasu na temperaturę sondy termicznej.

Aby przełączyć się z sondy termicznej na tryb Delta lub z powrotem do trybu sondy termicznej, należy nacisnąć i przytrzymać ten przycisk przez 3 sekundy.

Na wyświetlaczu głównym pojawia się wybrany tryb.



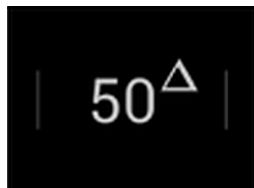
PL

Urządzenie jest wyposażone w komorze pieczenia w sondę termiczną. Poza tym można podłączyć do urządzenia dwie dodatkowe zewnętrzne sondy termiczne.

Jeżeli do urządzenia podłączona jest zewnętrzna sonda termiczna, naciśnięcie przycisku na 3 sekundy spowoduje wyświetlenie czterech opcji na wyświetlaczu głównym. Wybraną opcję należy wybrać i potwierdzić wciskaniem regulatorem obrotowym.

- Podczas obróbki termicznej w trybie sondy termicznej wybierane są wartości temperatury i wilgotności, a proces obróbki termicznej kończy się, gdy temperatura w potrawie osiągnie wybraną temperaturę.

- Obróbka termiczna w trybie Delta jest realizowana w zależności od temperatury sondy termicznej wewnątrz obrabianej żywności oraz możliwej do skonfigurowania temperatury komory pieczenia. Podczas procesu obróbki termicznej utrzymywana jest stała różnica temperatur pomiędzy temperaturą komory pieczenia a temperaturą rdzenia potrawy.



Standardowa wartość Delta-T to 50. Wartość tę można ustawić w menu konfiguracyjnym w zakresie od 20 do 80. Im niższa jest ta wartość, tym mniejsza jest różnica temperatur między komorą pieczenia a wnętrzem potrawy, dzięki czemu potrawa jest pieczona bardzo powoli i delikatnie.

Wilgotność



Przycisk wilgotności

Wybrana wilgotność pojawia się na wyświetlaczu głównym.

- Aby ustawić żądaną wilgotność, należy użyć przycisk wilgotności i wciskanego regulatora obrotowego.
- W celu potwierdzenia ponownie nacisnąć przycisk wilgotności lub wciskany regulator obrotowy.

WSKAZÓWKA!

Przycisk wilgotności jest aktywny tylko w trybie termoobiegu i pieczenia konwekcyjno-parowego, gdyż w trybie gotowania na parze wilgotność ustawiona jest na stałe na 100%.



Wilgotność można ustawiać w krokach co 10%.

WSKAZÓWKA!

Należy pamiętać, że piec konwekcyjno-parowy w trybie termoobiegu nigdy nie wytwarza pary, lecz wykorzystuje parę wytwarzaną przez samą żywność.

Prędkość wentylatora



Przycisk prędkości wentylatora

Na wyświetlaczu głównym pojawia się wybrany poziom prędkości wentylatora.

1. Nacisnąć przycisk prędkości wentylatora.
Przycisk prędkości wentylatora mruga.
2. Ustawić żądany poziom prędkości wentylatora w zakresie 1 – 6, obracając wciskany regulator obrotowy.
Im wyższa liczba obrotów, tym wyższy poziom prędkości powietrza.

Istnieje 6 możliwych ustawień:

- Poziom 1: 500 obr./min. z przestojami silnika
- Poziom 2: 500 obr./min.
- Poziom 3: 700 obr./min.
- Poziom 4: 1100 obr./min.
- Poziom 5: 1200 obr./min.
- Poziom 6: 1440 obr./min.

WSKAZÓWKA!

Niskie prędkości powietrza są zalecane w przypadku wypieków lub małych, delikatnych potraw.



Wskaźnik wybranego poziomu prędkości wentylatora

Nawilżanie



Przycisk nawilżania

Podczas procesu obróbki termicznej naciśnięcie tego przycisku powoduje rozpylenie wody do komory pieczenia. Powierzchnia potraw jest nawilżana, przez co powstaje złota, chrupiąca skórka.

Podczas tworzenia receptur dla każdej fazy można ustalić poziom nawilżania.

1. Nacisnąć przycisk nawilżania.
2. Za pomocą wciskanego regulatora obrotowego wybrać poziom nawilżania.
3. W celu potwierdzenia ponownie nacisnąć przycisk nawilżania lub wciskany regulator obrotowy.



Wskaźnik wybranego poziomu nawilżania

PL

Istnieje 6 poziomów nawilżania:

- Poziom 0: Dozowanie wilgoci wyłączone.
- Poziom 1: 3 cykle: 2" z nawilżaniem i 2" bez nawilżania.
- Poziom 2: 3 cykle: 3" z nawilżaniem i 2" bez nawilżania
- Poziom 3: 3 cykle: 4" z nawilżaniem i 3" bez nawilżania
- Poziom 4: 3 cykle: 5" z nawilżaniem i 3" bez nawilżania
- Poziom 5: 3 cykle: 6" z nawilżaniem i 4" bez nawilżania

WSKAZÓWKA!

Jeżeli temperatura w komorze pieczenia przekracza 270°C, funkcja nawilżania nie jest aktywowana.

6.3.1 Ustawienia receptur

W dolnej części głównego wyświetlacza znajdują się następujące przyciski:



1. Przycisk **Receptury/OK**: Dostęp do receptur lub przycisk do potwierdzenia procesu.
2. Przycisk **Konfiguracja systemu/Cofnij**: Dostęp do ustawień lub przycisk do opuszczania bieżącego ekranu.
3. Przycisk **Czyszczenie/Usuń**: Dostęp do opcji czyszczenia lub przycisk do usuwania procesu.

Receptury/Przycisk OK



Przycisk Receptury i funkcje dodatkowe / OK

Jednorazowe przyciśnięcie: dostęp do menu wyboru receptur

Przyciśnięcie na 3 sekundy: dostęp do menu edycji receptur

PL

Wybór receptur

Po naciśnięciu przycisku Receptury/OK na wyświetlaczu głównym pojawiają się różne grupy produktów spożywczych oraz dodatkowe funkcje regeneracji:

Grupy produktów spożywczych:



- Drób
- Mięso
- Ryby
- Produkty jajeczne
- Warzywa/dodatki
- Produkty piekarnicze/cukiernicze

Funkcje dodatkowe:



- Gotowanie nocne
- Próżniowa obróbka termiczna
- Wędliny
- Dehydratacja
- Pasteryzacja
- Fermentacja
- Wędzenie
- Regeneracja

1. Za pomocą wciskanego regulatora obrotowego wybrać żądaną grupę produktów spożywczych.

Wyświetlą się receptury wybranej grupy produktów spożywczych.



Przy wciśnięciu przycisku **Konfiguracja systemu/Cofnij** nastąpi przejście z powrotem do wyświetlacza grup produktów spożywczych.

PL

2. Na wyświetlaczu receptur wybrać żądaną recepturę poprzez obracanie wciskanego regulatora obrotowego.
3. Wywołać recepturę poprzez naciśnięcie wciskanego regulatora obrotowego.



W ramach receptury można poruszać się po różnych fazach obróbki termicznej, aby przeglądać lub zmieniać parametry obróbki termicznej.

Nacisnąć przycisk **Start/Stop** aby rozpocząć recepturę.

Edycja receptur

Aby edytować receptury najpierw należy nacisnąć przycisk **Receptury/OK** i wywołać opcje edycji receptur (nawigując za pomocą wciskanego regulatora obrotowego przez **Grupy produktów spożywczych**, **Funkcje dodatkowe do Edycji receptur**).



Na następnym wyświetlaczu znajdują się opcje do **tworzenia, edytowania, usuwania, importowania i eksportowania** receptur.

1. Za pomocą wciskanego regulatora obrotowego wybrać żądaną funkcję.
2. Potwierdzić wybór poprzez naciśnięcie wciskanego regulatora obrotowego lub przycisku **Receptury/OK**.
3. Przy wciśnięciu przycisku **Konfiguracja systemu/Cofnij** nastąpi przejście z powrotem do wyświetlacza wyboru grup produktów spożywczych.

PL

Tworzenie receptur



1. Wybrać symbol **Tworzenie receptur** za pomocą wciskanego regulatora obrotowego lub przycisku **Receptury/OK**.
2. Wprowadzić nazwę receptury, potwierdzając żądane litery przez naciśnięcie regulatora obrotowego.
3. Po wprowadzeniu nazwy wcisnąć przez 3 sekundy przycisk **Receptury/OK** lub wciskany regulator obrotowy, aby ją potwierdzić i przejść do wyboru **Grupy produktów spożywczych**.
4. Wybrać **Grupę produktów spożywczych** lub **Funkcję dodatkową**: Za pomocą wciskanego regulatora obrotowego wybrać Grupę produktów spożywczych, w której ma być zapisana receptura, oraz w celu potwierdzenia wcisnąć regulator obrotowy.



5. Tworzenie **Fazy obróbki termicznej**: Wybrać parametry dla pierwszej **Fazy obróbki termicznej** receptury: Tryb obróbki termicznej, temperaturę, czas lub sondę termiczną, wilgotność powietrza, prędkość wentylatora i nawilżanie.
6. Każdą fazę potwierdzić naciskając przycisk **Receptury/OK** (przez co potwierdzane są parametry wybrane w każdej fazie), aż receptura zostanie zakończona z maksymalnie 9 fazami.



7. Potwierdzić ustawienia fazy obróbki termicznej, naciskając przycisk **Receptury/OK** lub trzymając wciśnięty przez 3 sekundy regulator obrotowy.



Istnieje również możliwość **Fazy pauzy**, w której urządzenie prosi o otwarcie drzwi, a czas jest ustawiany na zero (PAUZA).



8. Aby skasować fazę obróbki termicznej, należy nacisnąć na przycisk **Czyszczenie/Usun**.



Istnieje również możliwość **Fazy pauzy**, w której urządzenie prosi o otwarcie drzwi, a czas jest ustawiany na zero (PAUZA).

Edycja receptur



1. Za pomocą wciskanego regulatora obrotowego wybrać grupę produktów spożywczych, w której receptura ma być zmieniona, a następnie samą recepturę, która ma być zmieniana.
 2. W żądanych fazach obróbki termicznej receptury edytować parametry w taki sam sposób jak przy tworzeniu receptury.
3. Po zakończeniu wprowadzania zmian naciskać przez 3 sekundy przycisk **Receptury/OK**.

W następnej kolejności pojawia się możliwość nadpisania receptury lub utworzenia nowej receptury.



Zapisywanie: Zapisuje zmienione parametry receptury, która jest właśnie edytowana.

Zapisywanie pod: Zapisuje nową recepturę ze zmienionymi parametrami (niezależnie od pierwotnej receptury) pod nową nazwą (pojawia się przy tym pytanie, w której grupie produktów spożywczych powinna ona zostać zapisana).

Usuwanie receptur



1. Za pomocą wciskanego regulatora obrotowego wybrać grupę produktów spożywczych, w której receptura ma być usunięta, a następnie samą recepturę, która ma być usunięta.
2. W żądanych fazach obróbki termicznej receptury edytować parametry w taki sam sposób jak przy tworzeniu receptury.

Po wybraniu receptury do usunięcia na ekranie pojawia się komunikat z potwierdzeniem.

3. Nacisnąć na **Cofnij**, aby zmienić wybór, lub OK, aby potwierdzić usuwanie receptury.



Eksportowanie i importowanie receptur

Po podłączeniu pamięci zewnętrznej do złącza USB wszystkie przepisy można importować lub eksportować do odpowiednich grup produktów spożywczych w pamięci.

Nowe receptury są dodawane do istniejących receptur. Nie można importować receptur z tą samą nazwą.



Eksportowanie:

1. Włożyć pamięć USB do odpowiedniego złącza.
2. Nacisnąć na przycisk **Receptury/OK** i za pomocą wciskanego regulatora obrotowego przejść do opcji eksportowania receptur.
3. Potwierdzić wybór za pomocą wciskanego regulatora obrotowego lub przycisku Receptury/OK.

Wyświetla się ekran Eksportowanie.

Na zakończenie pojawia się ekran do zapisania.

Importowanie:

4. Włożyć pamięć USB do odpowiedniego złącza.
5. Nacisnąć na przycisk **Receptury/OK** i za pomocą wciskanego regulatora obrotowego przejść do opcji importowania receptur.
6. Potwierdzić wybór za pomocą wciskanego regulatora obrotowego lub przycisku **Receptury/OK**.

Pojawia się wyświetlacz do importowania.

7. Nacisnąć na Zastosuj wszystko, a następnie na **OK**.

Pojawia się wyświetlacz do zapisywania.

8. Potwierdzić wybór za pomocą wciskanego regulatora obrotowego lub przycisku **Receptury/OK**.



Wyświetlacz
eksportowania



Wyświetlacz importowania

6.3.2 Menu systemu

Po naciśnięciu na **Konfiguracja systemu** wyświetlają się różne opcje:



Za pomocą wciskanego regulatora obrotowego można poruszać się po trzech ekranach i wybrać żądane ustawienia.

Język



Jest dostępnych 5 różnych języków:

- Hiszpański
- Angielski
- Francuski
- Niemiecki
- Włoski



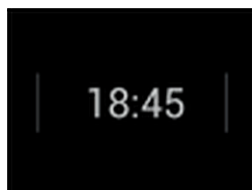
1. Wybrać żądany język.
2. Potwierdzić za pomocą **OK**.

PL

Data i godzina

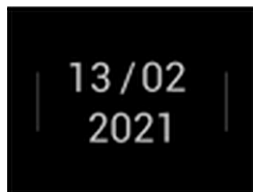


Umożliwia ustawienie daty i godziny.



Godzina

1. Wybrać format godziny: 24 h – 12 h.
2. Wybrać godzinę.



Data:

1. Wybrać format daty.
2. Wybrać datę.

Jednostka temperatury



Umożliwia zmianę ze stopni Celsjusza na Fahrenheita.

1. Wybrać symbol skali temperatury i użyć wciskanego regulatora obrotowego, aby przełączyć się z jednej skali na drugą.

Opóźnienie czasowe



Umożliwia aktywowanie procesu obróbki termicznej o żądanej godzinie w trybie manualnym lub trybie receptur.



1. Wybrać symbol opóźnienia czasowego.
2. Najpierw wybrać żądany czas rozpoczęcia.
3. Wybrać tryb receptur (czapka kucharska) lub tryb manualny (przyciski z dłońią).
4. W trybie receptur należy wybrać żądaną recepturę.
5. W trybie manualnym można wybrać żądane parametry (temperaturę, wilgotność powietrza, czas, prędkość wentylatora).

Po ustawieniu żądanych parametrów i potwierdzeniu konfiguracji za pomocą pola **OK**, rozpoczyna się opóźnienie czasowe.

W trakcie funkcji opóźnienia czasowego nie można korzystać z pieca.



Delta-T



Za pomocą tej opcji obracając i naciskając wciskany regulator obrotowy można wybrać żądaną wartość Delta dla procesu obróbki termicznej.

HACCP

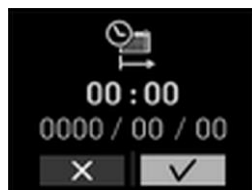


Aby zachować zgodność z obowiązującymi przepisami HACCP, urządzenie podczas pracy przechowuje dane, z którymi się pracuje.

Wszystkie dane dotyczące trybu pracy, wilgotności powietrza, temperatury komory pieczenia i temperatury żywności są zapisywane co minutę.

Dane te można wyświetlić na ekranie lub pobrać na urządzenie zewnętrzne poprzez USB. Wybierając tę opcję należy ustawić okres, za jaki dane mają być pobrane.

Domyślnie pobierane są dane z ostatnich 30 dni.

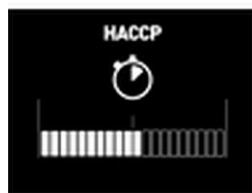


Data i godzina rozpoczęcia

Domyślnie: bieżąca data i godzina -30 dni. Nie można wybrać wcześniejszej daty.

Data i godzina zakończenia

Domyślnie: bieżąca data i godzina. Nie można wybrać późniejszej daty.



1. Nacisnąć **OK**, aby załadować dane na pamięć USB. Wyświetlany jest postęp procesu pobierania.
2. Nacisnąć **Konfiguracja/Cofnij**, aby powrócić do poprzedniego wyświetlacza.

Sygnał dźwiękowy



Opcja wyboru spośród 5 dostępnych sygnałów dźwiękowych.
Po wybraniu danej opcji będzie odtwarzana odpowiednia melodia.



1. Wybrać melodię (za pomocą przycisku **Receptury/OK** lub wciskanego regulatora obrotowego).
2. Ustawić żadaną głośność.
3. Za pomocą przycisku **Konfiguracja/Cofnij** można wrócić do ekranu konfiguracji.



W takim przypadku ustawienie to nie zostaje zmienione.
Naciśnięcie przycisku **Receptury/OK** lub wciskanego regulatora obrotowego powoduje potwierdzenie opcji i następuje powrót do ekranu konfiguracji.

PL

Importowanie/eksportowanie konfiguracji



Umożliwia importowanie konfiguracji urządzenia z nośnika USB lub eksportowanie aktualnej konfiguracji urządzenia na nośnik USB:

- język
- skala temperatury
- konfiguracja Delta
- sygnał dźwiękowy
- automatyczne wyłączanie wyświetlacza
- jasność wyświetlacza
- wybór sieci Wi-Fi

Jasność



Jeśli przez 5 minut nie zostanie wykryta żadna aktywność, intensywność podświetlenia zmniejszy się.

Po naciśnięciu dowolnego przycisku podświetlenie powraca do intensywności ustawionej przez użytkownika.



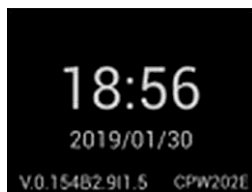
Po wejściu w tę opcję wartość miga, a intensywność można wybrać, obracając i naciskając wciskany regulator obrotowy.

Poprzez naciśnięcie intensywność zostaje potwierdzona i następuje powrót do ekranu konfiguracji.

Automatyczne wyłączanie wyświetlacza



Umożliwia włączanie/wyłączanie funkcji oszczędzania energii wyświetlacza. Domyślnie funkcja ta jest włączona.



Wyświetlacz wyłącza się, gdy nie jest używany przez 15 minut.

1. Wcisnąć **przycisk Wł./Wył.**, aby ponownie włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć na opcję **Automatyczne wyłączanie wyświetlacza**, aby ją wybrać i powrócić do ekranu konfiguracji.



PL

WiFi



Umożliwia aktywację połączenia WiFi

Menu techniczne



Po wejściu do menu technicznego wyświetla się lista opcji. Należy wprowadzić hasło „1 3 5 7“, aby wejść do tego menu. Obszar ten jest zarezerwowany dla serwisu technicznego.

6.3.3 Czyszczenie automatyczne

OSTRZEŻENIE!

Środki czyszczące powodują poważne oparzenia skóry i poważne uszkodzenia oczu.

Podczas czyszczenia urządzenia należy nosić okulary ochronne i rękawice ochronne.

Urządzenie posiada automatyczny program czyszczenia stałymi środkami czyszczącymi.



Przycisk opcji czyszczenia.

1. Nacisnąć na ten przycisk, aby wywołać menu wyboru opcji czyszczenia.

Menu wyboru pokazuje 6 różnych opcji:

- płukanie
- łagodne czyszczenie
- średnio intensywne czyszczenie
- intensywne czyszczenie
- nabłyszczanie
- spray



Za pomocą wciskanego regulatora obrotowego można poruszać się pomiędzy różnymi opcjami. Każda opcja czyszczenia ma różne fazy. Czas trwania poszczególnych faz jest wyświetlany.

2. Aby uruchomić program czyszczenia, należy wybrać żadaną opcję i następnie wcisnąć przycisk **Start/Stop**.

3. Przy każdej opcji czyszczenia należy postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

Gdy temperatura komory pieczenia przekracza 45 °C, urządzenie automatycznie inicjuje chłodzenie.

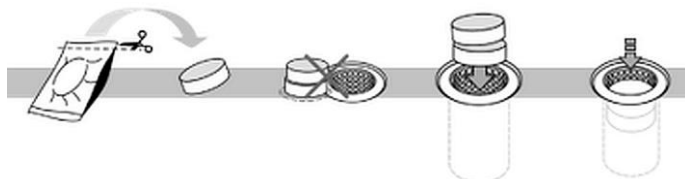
4. Zawsze należy dodać wyświetloną ilość środka czyszczącego lub nablyszczacza.



UWAGA!

Przed rozpoczęciem czyszczenia usunąć wszystkie pojemniki GN.

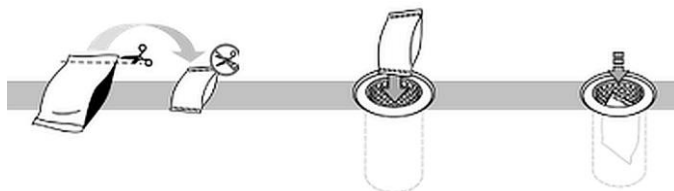
5. Tabletki czyszczące i nablyszczające należy położyć zawsze w otworze na środku dna komory pieczenia.
6. Przed umieszczeniem środka czyszczącego w otworze należy usunąć z niego wszelkie stałe zanieczyszczenia.
7. Przed umieszczeniem w otworze należy wyciągnąć tabletkę z plastikowego opakowania.



PL

Nablyszczacz w proszku pakowany jest w rozpuszczalne w wodzie saszetki.

8. Usunąć zewnętrzne opakowanie plastikowe i umieścić saszetkę w otworze dna komory pieczenia.



9. Zamknąć drzwi urządzenia.

Faza czyszczenia jest kontynuowana. Sygnał dźwiękowy wskazuje na koniec programu.

10. Aby przerwać automatyczny program czyszczenia należy wcisnąć przycisk **Start/Stop** i potwierdzić koniec.

WSKAZÓWKA!

Po dodaniu środka czyszczącego przerwanie procesu czyszczenia nie jest możliwe. Jako środek zapobiegawczy przeprowadzany jest proces automatycznego płukania.

Zastosowanie poszczególnych opcji i środków czyszczących lub nabyłszczających:

Opcja	Rodzaj zabrudzenia	Środek czyszczący
Płukanie	Zabrudzenia rozpuszczalne w wodzie	-
Łagodne czyszczenie	Lekkie zabrudzenia i osady z kamienia, które powstają w przypadku używania urządzenia w temp. do 200 °C	Tabletki czyszczące
Średnio intensywne czyszczenie	Zabrudzenia i osady z kamienia powstałe w wyniku procesów obróbki termicznej z grillem lub procesów smażenia/pieczenia	Tabletki czyszczące
Intensywne czyszczenie	Intensywne zabrudzenia i osady z kamienia powstałe w wyniku procesów obróbki termicznej z grillem lub procesów smażenia/pieczenia	Tabletki czyszczące
Nabyłszczanie	Zabrudzenia zawierające osady z kamienia spowodowane procesami obróbki termicznej, podczas których żywność jest pieczona lub duszona na parze	Nabyłszczacz w proszku

UWAGA!

Jeśli podczas automatycznego czyszczenia nastąpi awaria zasilania, program czyszczenia zostanie przerwany.

Po przywróceniu zasilania komora pieczenia zostaje przepłukana.

OSTROŻNIE!

Przed pieczeniem w urządzeniu należy się upewnić, że w komorze pieczenia nie znajdują się żadne środki czyszczące ani odtłuszczające.

Usunąć wszelkie chemiczne pozostałości i dokładnie wypłukać komorę pieczenia za pomocą prysznica ręcznego.

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.

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 żywności.

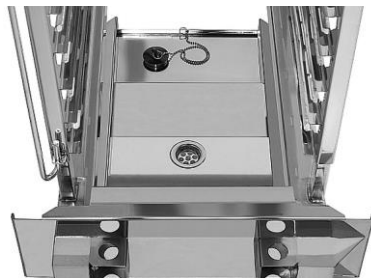
2. Urządzenie z zewnątrz czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. Umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć. W razie potrzeby używać wyłącznie specjalnych środków do czyszczenia stali szlachetnej. Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może powodować korozję urządzenia.
3. Uszczelkę drzwiową urządzenia należy czyścić codziennie za pomocą łagodnego środka czyszczącego, a szczególnie wówczas, gdy urządzenie jest używane w trybie pracy ciągłej przy temperaturze komory pieczenia przekraczającej 260 °C.
4. Regularnie czyścić odciąg oparów.
5. Komorę pieczenia urządzenia należy czyścić codziennie używając automatycznego programu czyszczenia. Przestrzegać opisu zawartego w rozdziale „**Czyszczenie automatyczne**“.

PL

Wózek transportowy

Wózek transportowy można czyścić ręcznie lub w ramach czyszczenia automatycznego. W przypadku czyszczenia ręcznego należy postępować w następujący sposób:

1. Wyciągnąć wózek transportowy z pieca konwekcyjno-parowego.
2. Wyjąć z wózka transportowego wszystkie pojemnik GN.
3. Stelaż i prowadnice wycierać za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki i łagodnego środka myjącego.



Rys. 16

4. Wanienkę ociekową wózka transportowego czyścić za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego.
5. Wyrzucić czystą ściereczką.
6. Następnie dokładnie wysuszyć oczyszczone powierzchnie za pomocą miękkiej ściereczki.

7. Po wyczyszczeniu wózka transportowego można go ponownie załadować i umieścić w piecu konwekcyjno-parowym.

WSKAZÓWKA!

W przypadku czyszczenia wózka transportowego wewnątrz pieca konwekcyjno-parowego należy przestrzegać wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie automatyczne”.

Drzwi urządzenia / szyba wewnętrzna

Drzwi urządzenia posiadają potrójne przeszklenie; obydwie szyby wewnętrzne można otworzyć do czyszczenia.



Rys. 17

1. Najpierw należy poluzować obydwie klamry metalowe (górną i dolną), które trzymają zewnętrzny panel szklany, wciskając je na zewnątrz.
2. Otworzyć zewnętrzną szybę.
3. Następnie zwolnić dwie dolne blokady (górną i dolną), które trzymają wewnętrzny panel szklany.
4. Otworzony i stały panel szklany drzwi urządzenia czyścić z obydwu stron za pomocą miękkiej wilgotnej ściereczki. W razie potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
5. Wyrzeć czystą ściereczką.

6. Wewnętrzne panele szklane i szybę szklaną drzwi urządzenia dokładnie osuszyć z obydwu stron.
7. Zamknąć obydwa panele szklane.

Cztery klamry metalowe muszą ponownie się zatrzasnąć, co zamocuje obydwie szyby.

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 podłączenia elektryczne i wodne zostały wykonane zgodnie z obowiązującymi normami.

8 Możliwe usterki

W przypadku awarii:

- słycać przerywany sygnał dźwiękowy
- krawędź ekranu mruga na czerwono
- Na wyświetlaczu temperatury i czasu na panelu sterującym wyświetlane są alarmy, które zostały wyzwolone.

Gdy wciskany regulator obrotowy zostanie wciśnięty, komunikat o błędzie zniknie.

Wezwać serwis techniczny, aby usunął usterkę. W zależności od rodzaju usterki, niektóre funkcje pozostają jednak aktywne po wystąpieniu błędu.

W poniższej tabeli można znaleźć błędy, które mogą wystąpić w tym urządzeniu, a także odpowiednie komunikaty i konsekwencje dla działania urządzenia. Mogą wyświetlać się następujące alarmy:

Możliwe usterki

Błąd / Komunikat	Opis	Skutki
Błąd 1 Termometr komory pieczenia (TC)	Uszkodzony termometr komory pieczenia TC znajduje się poza zakresem wartości [-10 °C do 400 °C]	Urządzenie jest całkowicie dezaktywowane
Błąd 2 Sonda termiczna (TN)	Uszkodzona sonda termiczna (TN) TN znajduje się poza zakresem wartości [-10 °C do 400 °C]	Odpowiednia funkcja i Delta są dezaktywowane
Błąd 3 Czujnik pary (TV) (tylko 0623)	Czujnik pary (TV) jest uszkodzony TV znajduje się poza zakresem wartości [-10 °C do 400 °C]	Można używać tylko trybu konwekcyjnego
Błąd 4 Czujnik generatora (tylko CP i CPW)	Uszkodzony czujnik generatora Czujnik generatora znajduje się poza zakresem wartości [-10 °C do 400 °C]	Można używać tylko trybu konwekcyjnego
Błąd 5 Czujnik NTC	Czujnik NTC jest uszkodzony Czujnik NTC znajduje się poza zakresem wartości [-10 °C do 400 °C]	Dmuchawa (VE) przełącza się na maksymalną ilość obrotów
Błąd 6 Czujnik wilgotności (HR)	Czujnik wilgotności jest uszkodzony Czujnik HR znajduje się poza zakresem wartości	Urządzenie jest całkowicie dezaktywowane
Błąd 7 Wysoka temperatura	Czujnik NTC osiąga 60 °C, ale nie przekracza 70 °C	Urządzenie działa normalnie Komunikat jest wyświetlany co 3" co 30"
Błąd 8 Wysoka temperatura	Czujnik NTC przekracza 70 °C	Urządzenie jest całkowicie dezaktywowane
Błąd 9 Niski poziom wody (tylko CP i CPW)	Stwierdzono, że VDV działa od 7 minut lub dłużej i nie osiągnął wartości maksymalnej	Można używać tylko trybu konwekcyjnego

Błąd / Komunikat	Opis	Skutki
Błąd 10 Błąd opróżniania (tylko CP i CPW)	Stwierdzono, że VAC działa od 1 minuty lub dłużej, a poziom minimalny nie spada	Można używać tylko trybu konwekcyjnego
Błąd 11 Błąd CV (tylko CP i CPW)	TG<80°C, gdy działa CV i TG nie wzrasta o 3 stopnie lub więcej w ciągu 10 minut	Można używać tylko trybu konwekcyjnego
Błąd 12 Błąd CC	Gdy CC działa, a TC nie wzrośnie o 3 stopnie lub więcej w ciągu 25 minut (jeśli TC < wartość zadana -10)	Urządzenie jest całkowicie dezaktywowane
Błąd 22 Błąd COM	Błąd komunikacji pomiędzy kartami	Urządzenie jest całkowicie dezaktywowane
Błąd 23 Błąd autotestu (tylko CP i CPW)	Jeśli wartość termoelementu nie ustabilizowała się w ciągu 15 minut podczas autotestu (TC).	Komunikat błędu „Autotest”
Błąd 24 Błąd kalibracji (tylko CP i CPW)	Jeśli wartość termoelementu nie ustabilizowała się w ciągu 15 minut podczas kalibracji (TC i TN1).	Komunikat błędu „Kalibracja”
Błąd 25 Błąd przepływomierza (tylko CP i CPW)	Gdy podczas napełniania po automatycznym opróżnieniu poziom zostaje osiągnięty, ale przepływomierz go nie wykrywa	Komunikat błędu „Przepływomierz”

Możliwe usterki

Błąd / Komunikat	Opis	Skutki
Błąd 26 Błąd poziomu napełnienia (tylko CP i CPW)	Jeżeli przepływomierz zlicza za dużo litrów podczas napełniania po automatycznym opróżnieniu i nie zostaje wykryty poziom napełnienia	Można używać tylko trybu konwekcyjnego
Błąd 27 Błąd kotła (tylko CP i CPW)	Dla każdego z dwóch procesów chłodzenia TG: Gdy VDV jest aktywny dłużej niż powinien	Można używać tylko trybu konwekcyjnego
Błąd 29 Błąd zasilania prądem	Jeżeli w trakcie działania (uruchamiania) programu nastąpi przerwa w dostawie prądu, piec zapamiętuje ten błąd	Komunikat błędu „Zasilanie prądem”
Błąd 30 Wysoka temperatura generatora	Gdy TG przekracza 120 °C	Można używać tylko trybu konwekcyjnego
Błąd 31 Przetwornica częstotliwości, FSC, FSV	Przetwornica częstotliwości nie wykrywa obrotów silnika i turbiny	Urządzenie jest całkowicie dezaktywowane
Błąd 32 Czujnik TN2	(zewnątrzna) sonda termiczna Uszkodzony TN 2 . TN 2 znajduje się poza zakresem wartości [-10 °C do 400 °C]	Funkcja sondy termicznej i Delta są dezaktywowane przez TN 2
Błąd 33 Błąd konfiguracji	Pamięć flash SPI jest uszkodzona	Urządzenie jest całkowicie dezaktywowane

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.