

Piece konwekcyjno- parowe elektryczne

sterowanie manualnie

225530; 225554; 225578
(wersja 2014)

Instrukcja obsługi



(na zdjęciu model 225554)

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE
Załącznik II A do Dyrektywy 98/37/WE

Typ produktu	Piec konwekcyjno-parowy sterowanie manualne, wersja elektryczna
Model	225530, 225554, 225578

Powyższe produkty są zgodne z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa określonymi w:

- Dyrektywie niskonapięciowej 2006/95/WE
 - CEI EN 60335-1
 - CEI EN 60335-2-42
- Dyrektywie zgodności elektromagnetycznej 2004/108/WE
 - CEI EN 55014-1
 - CEI EN 55014-2
 - CEI EN 61000-3-2
 - CEI EN 61000-3-3
 - CEI EN 61000-4-2
 - CEI EN 61000-4-4
 - CEI EN 61000-4-5
 - CEI EN 61000-4-6
 - CEI EN 61000-4-11

- Dyrektywie maszynowej 98/37/WE;
- Dyrektywie w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów 2001/95/WE;
- Dyrektywie w sprawie ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych 2002/95/WE;
- Dyrektywie w sprawie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych 2002/96/WE.

Spis treści

1. Informacje ogólne

- 1.1. Dane techniczne
- 1.2. Tabliczka znamionowa urządzenia

2. Instrukcja dla instalatora

- 2.1. Sposób przechowywania
- 2.2. Transport pieca
- 2.3. Rozpakowanie pieca
- 2.4. Zdejmowanie folii ochronnej
- 2.5. Utylizacja opakowania
- 2.6. Umieszczenie
- 2.7. Podłączenie elektryczne
- 2.8. Podłączenie przewodu zasilania
- 2.9. Doprowadzenie wody do pieca
- 2.10. Odprowadzenie wody z pieca
- 2.11. Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa
- 2.12. Zabezpieczenie obwodów elektronicznych
- 2.13. Utylizacja pieca

3. Instrukcja dla użytkownika

- 3.1. Informacje ogólne
 - 3.1.1 Ryzyko resztkowe
- 3.2. Panel sterowania
- 3.3. Ustawianie poszczególnych parametrów gotowania
- 3.4. Rady dotyczące sposobów gotowania
- 3.5. Mycie bieżące i utrzymanie w odpowiednim stanie
- 3.6. Wymiana lampy komory pieca:
- 3.7. Bezpieczeństwo techniczne urządzenia
- 3.8. Informacje dla użytkowników urządzenia dotyczące utylizacji urządzenia

1. Informacje ogólne

Niniejsze informacje zostały opracowane ze względu na bezpieczeństwo użytkownika oraz innych osób i zalecamy uważne jej przeczytanie przed zainstalowaniem i użyciem pieca.

Niniejszą instrukcję należy przechowywać razem z piecem do przyszłego wykorzystania. W przypadku zgubienia, należy zwrócić się bezpośrednio do producenta po jego kopię.

1. Jeśli w momencie otrzymania towaru **opakowanie** jest uszkodzone, należy bezwzględnie spisać protokół szkody w obecności kuriera. W przeciwnym wypadku reklamacja dotycząca uszkodzenia pieca nie będzie rozpatrywana.
2. Piec został stworzony do gotowania i podgrzewania żywności i nie należy go używać do jakichkolwiek innych celów.
3. Niniejszy piec został skonstruowany do stosowania przez profesjonalistów i mogą z niego korzystać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy po przeszkoleniu, najlepiej potwierdzonym własnoręcznym podpisem osób przeszkolonych. Pieca nigdy nie wolno pozostawiać włączonego bez nadzoru.
4. W przypadku usterek lub słabego działania piec należy wyłączyć, zamknąć zawór doprowadzenia wody, wyłączyć z gniazda sieciowego i skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
5. Wszystkie czynności montażowe i rozruchowe muszą być przeprowadzane przez wykwalifikowanego instalatora, zgodnie z instrukcją producenta oraz z zastosowaniem obowiązujących krajowych standardów.
6. Aby przeprowadzić okresową konserwację oraz naprawy należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym oraz należy upewnić się, że używane są oryginalne części zamienne. Nieprzestrzeganie tej instrukcji automatycznie powoduje utratę wszelkich praw do gwarancji.


UWAGA: Niewłaściwe i nieprawidłowe użytkowanie oraz nieprzestrzeganie instrukcji instalacji zwalnia producenta z wszelkiego rodzaju odpowiedzialności. W tym sensie, należy ściśle przestrzegać instrukcji podanych w punkcie „UMIEJSCOWIENIE”.

1.1 Dane techniczne

Kod pieca	225530	225554	225578
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm	935x930x(H)825 mm	935x930x(H)1150 mm
Waga	45 kg	105 kg	129 kg
Pojemność komory	5 x GN 2/3 h 65	7 x GN 1/1 h 65	11 x GN 1/1 h 65
Odległość między prowadnicami	80 mm	68 mm	68 mm
Moc całkowita	3,2 kW	8,4 kW	16,0 kW
Napięcie	230 V	400 V	400 V
Przekrój przewodu zasilającego	3 x 1,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²	5 x 2,5 mm ²
Typ przewodu zasilającego	H07RN-F	H07RN-F	H07RN-F
Rodzaj przewodu	Y	Y	Y
Ciśnienie wody zasilającej	100-200 kPa	100-200 kPa	100-200 kPa

Poziom hałasu pracującego urządzenia wynosi mniej niż 70 dB (A).

1.2 Tabliczka znamionowa urządzenia

	ul. Magazynowa 5 62-023 Gądky, Poland e-mail: info@hendi.pl www.hendi.pl Made in UE		CE
	KOD PRODUKTU: <input type="text" value="000000"/>	MOC: <input type="text" value="000"/>	
	NUMER SERYJNY: <input type="text" value="0000000000"/>	GRILL: <input type="text" value="/"/>	
Napięcie ————— ciśnienie wody doprowadzonej —————	<input type="text" value="000000"/> <input type="text" value="kPa 100-200 (1,0-2,0 bar)"/>		

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnym panelu urządzenia.

2. Instrukcja dla instalatora

Następujące instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego instalatora. Mają umożliwić poprawną instalację, podłączenie do zasilania i źródła wody zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa w miejscu instalacji urządzenia.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ludzi i zwierząt oraz uszkodzenie mienia wynikające z błędów instalacyjnych. Ponadto, producent nie ponosi odpowiedzialności za awarie urządzenia spowodowane przez nieprawidłową instalację.

2.1 Sposób przechowywania

Jeśli urządzenie magazynowane było w temperaturze poniżej 0°C (minimalna dozwolona temperatura to -20°C), przed uruchomieniem należy odczekać, aż temperatura urządzenia przekroczy +10°C.

2.2 Transport pieca

W czasie transportu urządzenie musi znajdować się w oryginalnej drewnianej skrzyni chroniącej je przed uszkodzeniami.

2.3 Rozpakowanie pieca

Przed instalacją należy usunąć opakowanie, które składa się z drewnianej skrzyni zawierającej urządzenie i kartonowe opakowanie. Należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w trakcie transportu i jeśli uszkodzenie jest zauważone natychmiast, należy niezwłocznie powiadomić sprzedawcę lub przewoźnika.

2.4 Zdejmowanie folii ochronnej

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zdjąć specjalną folię ochronną znajdującą się na częściach ze stali nierdzewnej, nie pozostawiając śladów kleju na powierzchni. W razie potrzeby należy niezwłocznie usunąć pozostałości kleju za pomocą odpowiedniego, niepalnego rozpuszczalnika (np. acetonu).

2.5 Utylizacja opakowania

Opakowanie należy zutylizować zgodnie z przepisami prawa obowiązującymi w miejscu instalacji urządzenia. Różne rodzaje materiałów (drewno, papier, tektura, nylon, zszywki metalowe) zastosowane w opakowaniu należy oddzielić i dostarczyć do odpowiednich punktów utylizacji. We wszystkich przypadkach należy ściśle przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska.

2.6 Umiejscowienie:

Należy sprawdzić miejsce instalacji urządzenia w celu zapewnienia, że przejścia (drzwi i korytarze) są wystarczająco szerokie (wymiary urządzenia podano na rys. 1a, 1b, 1c). Urządzenie należy umieścić na idealnie poziomej powierzchni (najlepiej pod wyciągiem), **nigdy na podłodze**. (Wysokość stołu/blatu musi być min. 85 cm od posadzki). Jeśli piec ustawiany jest ręcznie, przenosić go muszą przynajmniej cztery osoby, ponieważ waży 91 kg. Urządzenie należy chwytać u dołu z obu stron (miejsca, za które można chwycić są zaznaczone) w okolicy nóżek (podnoszenie jest łatwiejsze, jeśli 4 podnoszące osoby poruszają się jednocześnie).

Aby ułatwić dostęp powietrza i umożliwić swobodną cyrkulację wokół urządzenia, należy pozostawić przynajmniej 50 cm pomiędzy lewą stroną urządzenia a ścianą (lub innymi urządzeniami) oraz przynajmniej 10 cm pomiędzy tylnym panelem urządzenia a ścianą i pomiędzy prawą stroną a ścianą. Wentylacja grawitacyjna niezbędna do wydajnej pracy pieca zapewniona jest dzięki otworom w ściankach obudowy zewnętrznej (z lewej strony i z tyłu). Z tego powodu surowo zabronione jest zasłanianie tych otworów wentylacyjnych, nawet częściowo lub na krótki czas. **Nieprzestrzeganie tego konkretnego zakazu zwalnia producenta urządzenia z wszelkiej odpowiedzialności i ze skutkiem natychmiastowym unieważnia gwarancję dla danego urządzenia**, ponieważ nastąpiło celowe naruszenie zgodności konstrukcyjnej urządzenia.

Jeśli urządzenie instalowane jest w pobliżu ścian, blatów, półek lub podobnych elementów, nie mogą być one łatwopalne ani wrażliwe na wysokie temperatury, w przeciwnym wypadku powinny być zabezpieczone ognioodpornym materiałem.

W każdym przypadku należy ściśle przestrzegać norm przeciwpożarowych.

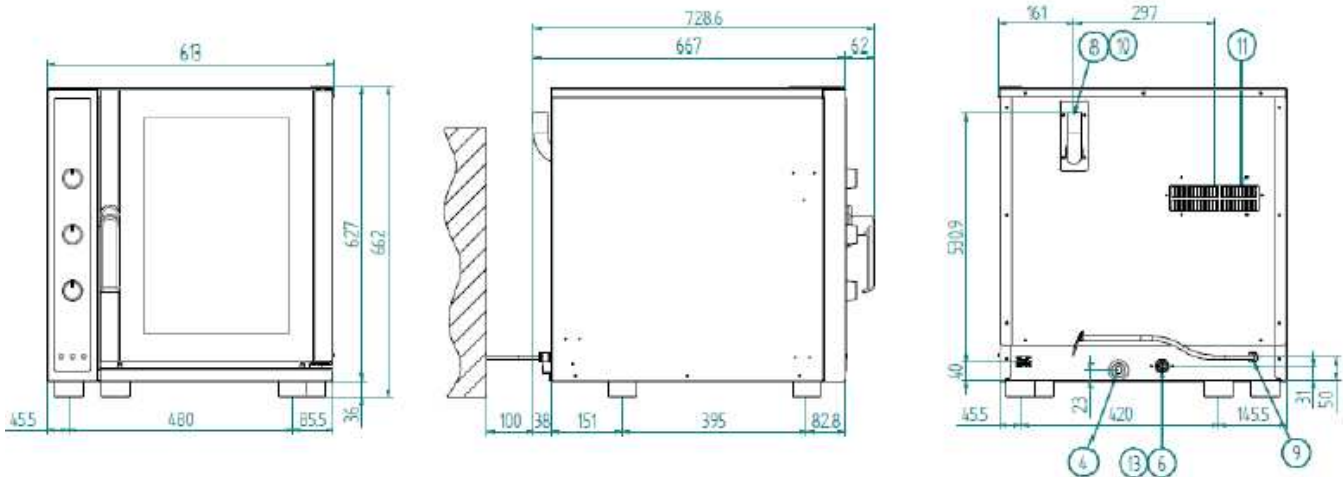
Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy ani do instalacji wraz z innymi urządzeniami.

2.7 Podłączenie elektryczne

Podłączenie do sieci musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed podłączeniem należy upewnić się, że:

- napięcie i częstotliwość układu zasilania są zgodne z wartościami na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia;
- zawór bezpieczeństwa oraz układ są w stanie utrzymać obciążenie urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- układ zasilania ma odpowiednie przyłączenie uziemienia zgodne z obowiązującymi przepisami;
- przy bezpośrednim podłączeniu do sieci należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy pomiędzy urządzeniem, a siecią, z minimalnym odstępem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, o rozmiarze odpowiednim do obciążenia, zgodny z obowiązującymi przepisami (np. automatyczny wyłącznik magnetyczno-termiczny);
- dostęp do wyłącznika wielobiegunowego zastosowanego do podłączenia musi być łatwy także po zainstalowaniu urządzenia;
- żółto-zielony przewód uziemienia nie może być przerywany przez przełącznik;
- napięcie zasilania nie może odbiegać od wartości znamionowej o $\pm 10\%$ podczas pracy urządzenia;
- po umieszczeniu przewodu zasilania do zespołu listew zaciskowych przewód nie styka się z żadnymi gorącymi częściami kuchni.

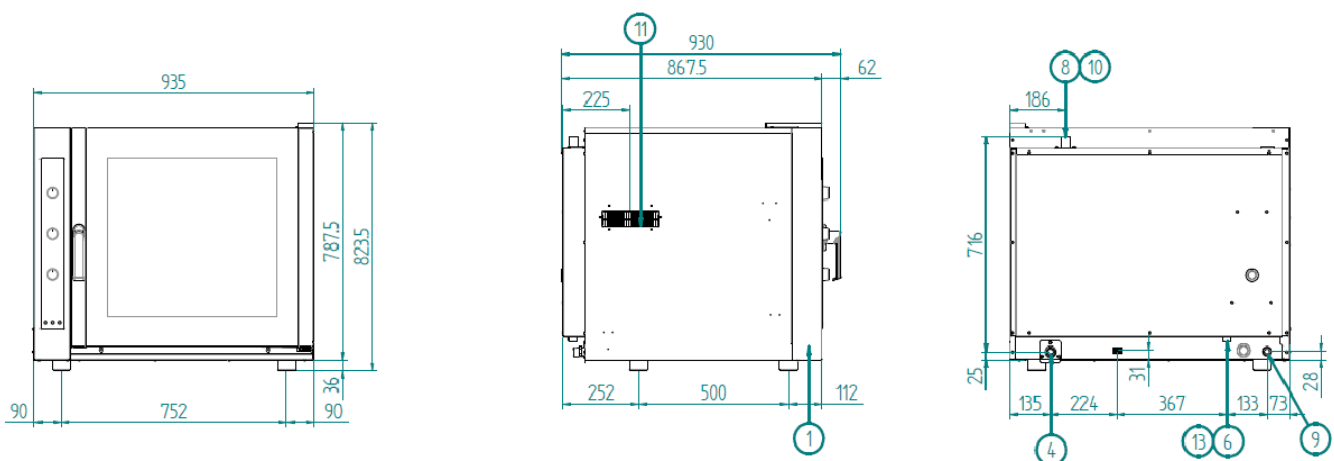
Rysunek 1a: WYMIARY PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO, HENDI: 225530



LEGENDA OZNACZEŃ:

- 4 - Podłączenie odpływu $\varnothing 30$ mm
- 6/13 - Podłączenie wody zmiękczonej max 200 kPa
- 8/10 - Kominek na parę wodną (UWAGA: gorące)
- 9 - Przewód elektryczny 230V
- 11 - Kratka wentylacyjna (UWAGA: nie zakrywać)

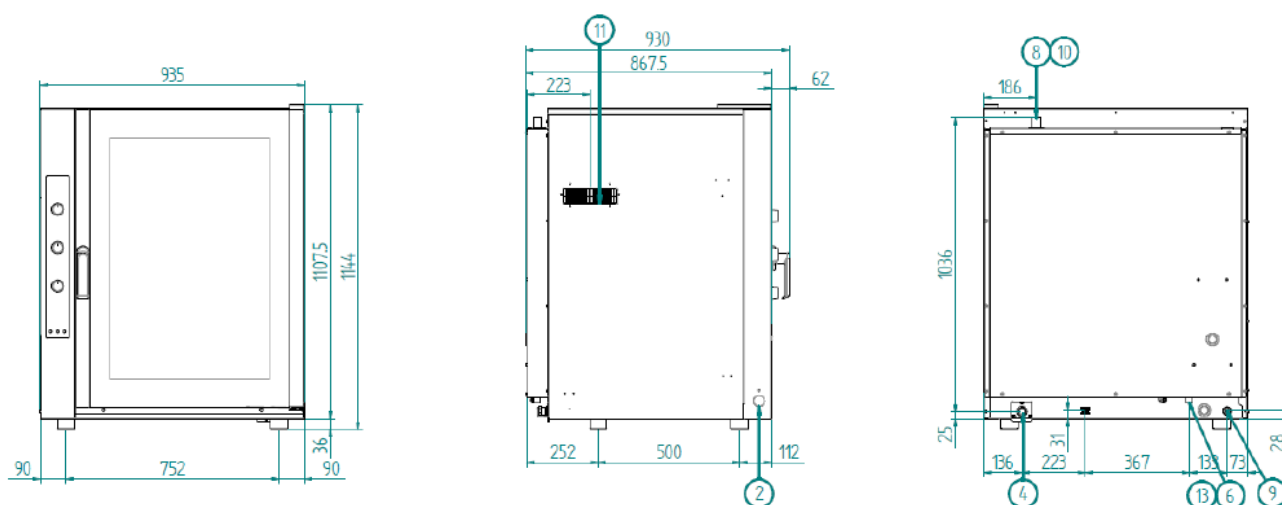
Rysunek 1b: WYMIARY PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO, HENDI: 225554



LEGENDA OZNACZEŃ:

- 1 - nie dotyczy
- 4 - Podłączenie odpływu $\varnothing 30$ mm
- 6/13 - Podłączenie wody zmiękczonej max 200 kPa
- 8/10 - Kominek na parę wodną (UWAGA: gorące)
- 9 - Przewód elektryczny 230V
- 11 - Kratka wentylacyjna (UWAGA: nie zakrywać)

Rysunek 1c: WYMIARY PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO, HENDI: 225578



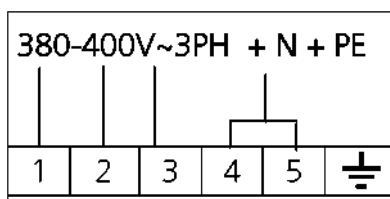
LEGENDA OZNACZEŃ:

- 2 - nie dotyczy
- 4 - Podłączenie odpływu $\varnothing 30$ mm
- 6/13 - Podłączenie wody zmiękczonej max 200 kPa
- 8/10 - Kominiek na parę wodną (UWAGA: gorące)
- 9 - Przewód elektryczny 230V
- 11 - Kratka wentylacyjna (UWAGA: nie zakrywać)

2.8 Podłączenie przewodu zasilania


Aby uzyskać dostęp do tablicy zaciskowej, należy zdjąć lewą część obudowy urządzenia. Należy poluzować zacisk przewodu z tyłu urządzenia (patrz rysunek poniżej) i przeprowadzić przewód do najbliższej tablicy zaciskowej. Ułożyć przewody na tablicy zaciskowej tak, aby przewód uziemienia był ostatnim odłączanym od swojego zacisku w przypadku nieprawidłowego przewodzenia.

Podłączyć 3 przewody **fazowe** do zacisków oznaczonych cyframi „1”, „2”, „3”, a przewód **zerowy** do zacisku oznaczonego cyfrą „4” lub „5”, przewód **uziemienia** podłączyć do zacisku oznaczonego symbolem \perp , jak przedstawiono na następującym schemacie:



(schemat podłączenia dostępny jest także obok tablicy zaciskowej). Docisnąć zacisk przewodu z tyłu urządzenia (u dołu) i założyć lewą część obudowy. Parametry przewodu muszą być zgodne z podanymi w tabeli Dane

techniczne (pkt 1.1). Urządzenie należy podłączyć do **układu ekwipotencjalnego** po sprawdzeniu jego wydajności zgodnie z bieżącymi przepisami.

To połączenie należy wykonać pomiędzy różnymi urządzeniami za pomocą specjalnego zacisku oznaczonego symbolem . Przewód ekwipotencjalny musi mieć minimalny przekrój 10 mm². Zacisk ekwipotencjalny znajduje się z tyłu urządzenia.

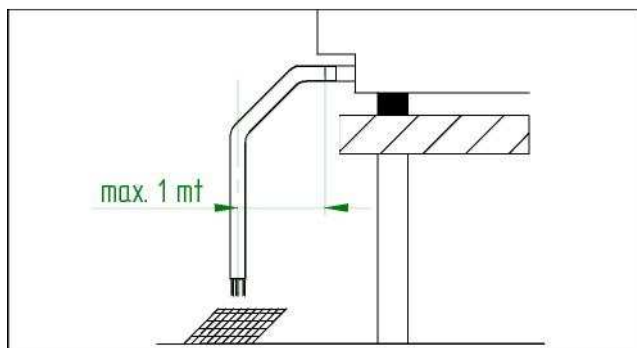
2.9 Doprowadzenie wody do pieca

Do pieca musi być dostarczana zmiękczona woda pitna, o twardości 0,5 do 5° (obowiązkowo należy używać filtrów zmiękczających wodę aby ograniczyć odkładanie się kamienia kotłowego w komorze pieczenia). Ciśnienie wody musi mieścić się w zakresie 150 do 250 kPa (1,5 - 2,5 bara). Jeśli ciśnienie wody przekracza 2,5 bara, należy zamontować reduktor ciśnienia od strony dopływu. Jeśli ciśnienie wynosi mniej niż 1,5 bara, należy użyć pompy ciśnienia, aby zwiększyć ciśnienie.

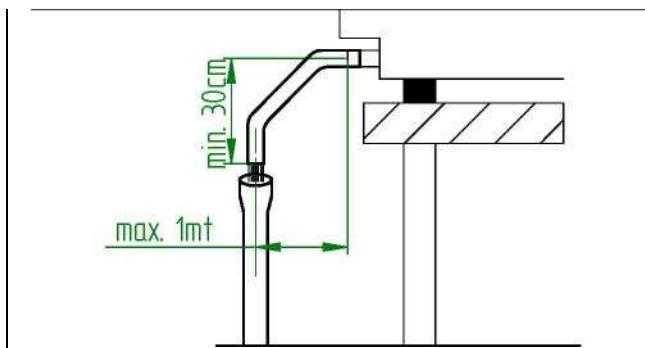
Podłączenie do wodociągu wykonywane jest za pomocą gwintowanego zaworu elektromagnetycznego 3/4" znajdującego z tyłu urządzenia (u dołu, patrz rys. 1), oraz poprzez zamocowanie filtra z kurkiem odcinającym (przed podłączeniem filtra należy spuścić trochę wody, aby usunąć zanieczyszczenia z rury).

2.10 Odprowadzenie wody z pieca

Z tyłu urządzenia znajduje się rura spustowa (patrz rys. 1) służąca do opróżniania komory pieczenia. Do rury spustowej należy podłączyć rurę o średnicy wewnętrznej przynajmniej 30 mm (DN 30) odporną na wysoką temperaturę. Aby uniknąć dławienia, zalecamy zastosowanie sztywnej rury bez kolanek na całej długości. Rura musi ustawiona w przynajmniej 5% spadku na całej długości (czyli długość od rury spustowej urządzenia do odpływu nie może przekraczać 1 metra). Rura spustowa musi prowadzić do kratki w posadzce (Rys. 2). W przeciwnym wypadku istnieć musi różnica w wysokości pomiędzy rurą spustową urządzenia, a odpływem, wynosząca przynajmniej 30 cm (patrz rys. 3), aby zapewnić odpowiedni odpływ wody. Zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi higieny, rura podłączona do rury spustowej urządzenia nie może być w bezpośrednim kontakcie z punktem odpływu. Musi być tzw. przerwa powietrzna (patrz. Rys.3)



Rys. 2



Rys. 3

2.11 Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie wyposażone jest w ręcznie sprawdzany, resetowany termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, chroniący przed zbyt wysoką, niebezpieczną temperaturą, która może przypadkowo zostać osiągnięta wewnątrz pieca. W przypadku wyzwolenia wyłącznika, zasilanie urządzenia jest odcinane. Aby uzyskać dostęp do wyłącznika, należy zdjąć lewą część obudowy urządzenia.

2.12 Zabezpieczenie obwodów elektronicznych

Obwody elektroniczne wewnątrz przedziału elementów elektrycznych chronione są przez bezpieczniki.

2.13 Utylizacja pieca

Urządzenie wykonane jest z surowców podlegających recyklingowi, które nie zawierają substancji toksycznych ani szkodliwych dla ludzi i środowiska. Urządzenie wraz z opakowaniem należy zutylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w miejscu instalacji. Różne materiały zastosowane w urządzeniu należy oddzielić od siebie i dostarczyć do wyspecjalizowanych punktów utylizacji odpadów. We wszystkich przypadkach należy ściśle przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska.

3. Instrukcja dla użytkownika

3.1 Informacje ogólne

- Korzystając z pieca po raz pierwszy należy uruchomić go bez wsadu na minimalnej temperaturze na około godzinę. W ten sposób zostaną wyeliminowane wszelkie nieprzyjemne zapachy spowodowane rozgrzewaniem się izolacji termicznej oraz pozostałościami smaru po montażu.
- Urządzenie należy wykorzystywać wyłącznie do celów, do których zostało wyraźnie przeznaczone, tj. przyrządzanie potraw w piecu — wszelkie inne zastosowania są niewłaściwe.
- Pieca można używać do przyrządzania pieczeni, pieczywa oraz produktów gastronomicznych, świeżych i mrożonych, do odświeżania chłodzonych i głęboko mrożonych produktów żywnościowych, do gotowania na parze mięs, ryb oraz warzyw.
- Umieszczając potrawy w komorze pieczenia, należy pozostawić co najmniej 40 mm odstępu pomiędzy naczyniami, aby nie ograniczać przepływu powietrza.
- Nie stosować naczyń o krawędziach wyższych, niż to konieczne: krawędzie działają jak bariery uniemożliwiające cyrkulację gorącego powietrza.
- Rozgrzać piec przed każdym użyciem, aby zapewnić jego najwyższą wydajność.
- Aby pieczenie było jak najbardziej równomierne, potrawę należy rozkładać równomiernie w każdym naczyniu, biorąc pod uwagę wielkość kawałków, warstw oraz grubość.
- Nie solić potraw, gdy znajdują się w komorze pieczenia.
- Aby sprawdzić czy cykl pieczenia przebiega prawidłowo należy użyć wewnętrznego oświetlenia znajdującego się wewnątrz komory, bez otwierania drzwiczek, jeśli nie jest to konieczne, aby unikać strat energii oraz wydłużania czasu pieczenia.

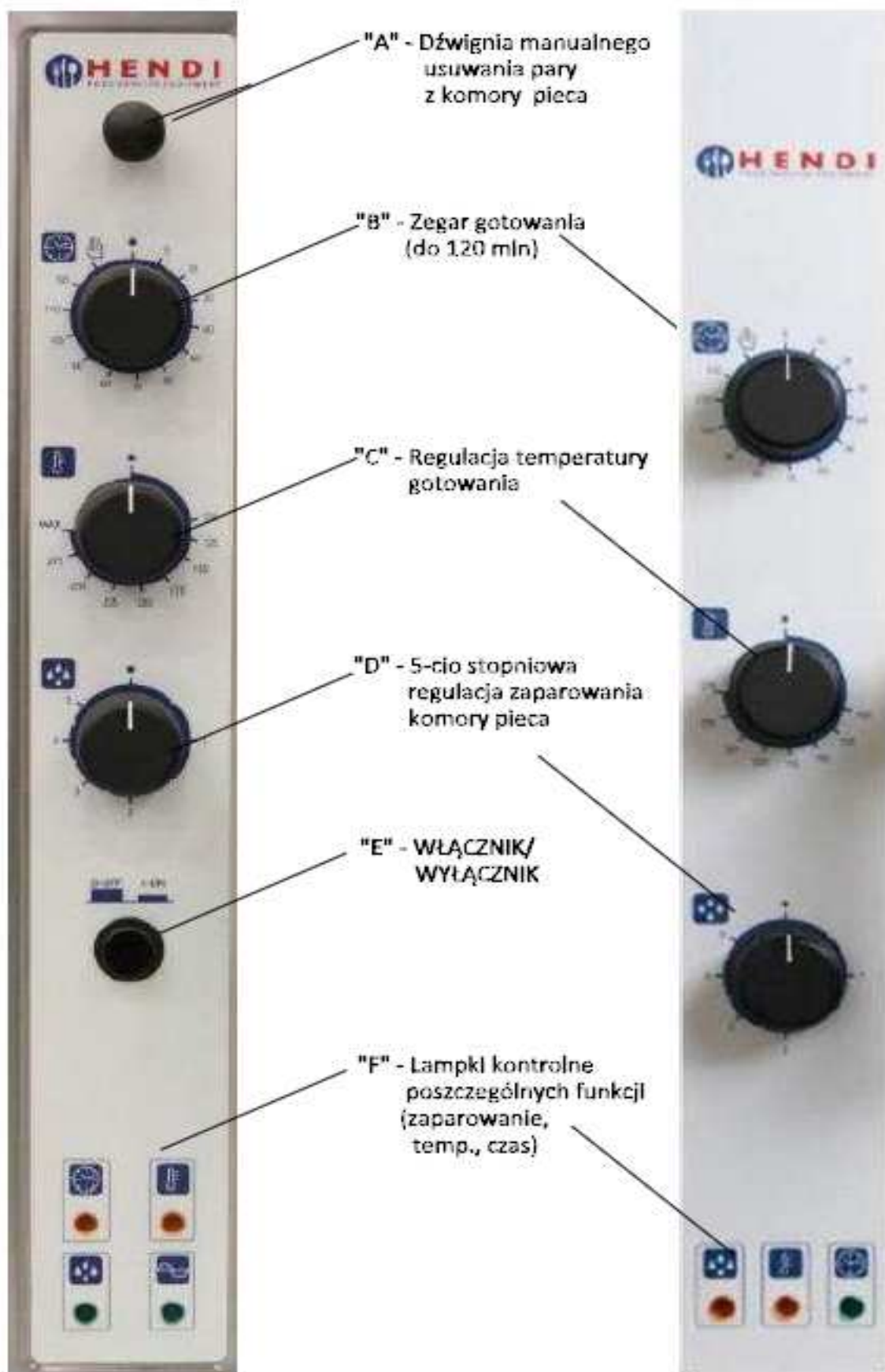
3.1.1 Ryzyko resztkowe

- Po pieczeniu należy ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby zapobiec gwałtownemu wydostaniu się gorąca, które może spowodować oparzenia.
- Gdy piec jest włączony, należy zwracać uwagę na gorące strefy (oznaczone na urządzeniu) jego zewnętrznej powierzchni.
- Umieścić urządzenie na blacie lub podobnym podparciu na wysokości co najmniej 85 cm od podłogi.
- Blat lub podparcie musi mieć możliwość utrzymania ciężaru maszyny i prawidłowo ją obudowywać.
- Aby zapobiec nieprawidłowemu podłączeniu urządzenia, odpowiednie złącza elektryczne i wodne są oznaczone tabliczkami identyfikacyjnymi.
- Jeśli konieczne jest czyszczenie szyby pieca od wewnątrz, należy zdemontować ją przy pomocy drugiej osoby: jedna osoba przytrzymuje szybę, a druga odkręca śruby zabezpieczające.
- Urządzenie zawiera części elektryczne i nie wolno go myć strumieniem wody ani parą.
- Urządzenie jest podłączone do prądu elektrycznego. Przed podjęciem czyszczenia, należy odciąć zasilanie urządzenia.

3.2. Panel sterowania (rysunek 4)

**Panel pieca:
225554**

**Panel pieca:
225530, 225578**



Dźwignia manualnego usuwania pary z komory pieca (poz."A", rysunek 4) – umożliwia pozbywanie się nadmiaru zaparowania z komory (wyłącznie w modelu pieca o kodzie: 225554)

Pokrętko zegara gotowanie (poz."B", rysunek 4) – umożliwia włączenie pracy urządzenia oraz zadanie czasu gotowania

Pokrętko regulacji temperatury gotowania (poz."C", rysunek 4) – umożliwia ustawić żądana temperaturę w komorze pieca konwekcyjno-parowego.

Pokrętko 5-cio stopniowej regulacji zaparowania komorfy pieca (poz."D", rysunek 4) – umożliwia ustawić żądana wilgotność w komorze

WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK (poz."E", rysunek 4) – umożliwia za- i wyłączenie pieca (wyłącznie w modelu pieca o kodzie: 225554)

Lampki kontrolne (poz."F", rysunek 4) – wskazują funkcjonowanie poszczególnych funkcji pieca

3.3. Ustawianie poszczególnych parametrów gotowania

Programowanie temperatury gotowania - Obróć pokrętko regulacji temperatury „C” zgodnie z ruchem wskazówek zegara do kreski z wybraną temperaturą gotowania.


Programowanie pary ilość - aby generować parę, podczas gdy piec pracuje (komora pieca musi być odpowiednio nagrzana gorąca), należy obrócić pokrętko regulacji zaparowania „D” zgodnie z wymaganą wartością (od 1 do 5). Jeśli pokrętko znajduje się na pozycji • (OFF) nawilżacz przestaje pracować.


WAŻNA INFORMACJA:


- Jeśli obrócisz pokrętko regulacji zaparowania „D” do pozycji od "1" do "4", nawilżacz działa poprzez generowanie pary (woda jest wprowadzana do komory pieca) w regulowany automatycznie, cyklicznie powtarzających się odstępach czasu (wyższa liczba, tym dłuższy czas pracy nawilżacza, a tym samym większa ilość pary jest wytwarzana do komory pieca).

- Jeśli obrócisz pokrętko do pozycji "5", automatyczne sterowanie nawilżacza jest wyłączone - teraz działa poprzez ciągłe wprowadzanie wody do komory piekarnika (ciągła produkcja pary = najwyższy stopień zaparowania komory pieca).

- Przed przystąpieniem do uruchomienia automatycznego nawilżacza, poczekaj na ustabilizowanie się temperatury wewnątrz komory pieca na wartości co najmniej 110 ° C, aby zoptymalizować produkcję pary.

Lampka wskaźnika termostatu  - lampka zgaśnie, gdy zostanie osiągnięta zaprogramowana temperatura wewnątrz komory pieca. Zaświeci się ponownie, gdy termostat ponownie załączy grzałki dla przywrócenia tej temperaturze.

Lampka zegara  – gdy pomarańczowa lampka się świeci oznacza, że piec pracuje, a czas gotowania jest aktywny.

Lampka nawilżacza  – gdy zielona lampka się świeci oznacza, że para wodna jest produkowana i podawana do komory pieca.

Oświetlenie komory - piec konwekcyjno-parowy wyposażony jest w oświetlenie komory - światło świeci się zawsze, gdy piec pracuje, czyli gdy pokrętko zegara „B” ustawione jest na wartość większą niż „O”

Wyłączenie pieca - aby wyłączyć piec pokrętkła zegara „B” oraz temperatury „C” ustawić na zero.

Po zakończeniu użytkowania piekarnika w danym dniu: odłączyć piec od zasilania elektrycznego głównym włącznikiem/wyłącznikiem bezpieczeństwa (na ścianie), oraz zamknąć kurek naścienny doprowadzający wodę.

3.4. Rady dotyczące sposobów gotowania

Przed włożeniem pojemników GN z potrawami do komory pieca, zaleca się rozgrzać piec do wymaganej temperatury. Gdy piec osiągnie temperaturę, umieścić żywności i sprawdzić czas gotowania. Wyłączyć piec 5 minut przed czasem teoretycznym w celu odzyskania zakumulowanego w komorze pieca ciepła.

Konwekcja (termoobieg) - ciepło przenoszone jest do żywności poprzez podgrzane powietrze, które krąży w komorze pieca dzięki wentylatorowi. Ciepło szybko i równomiernie dociera do wszystkich części komory, umożliwiając jednoczesne gotowanie różnych rodzajów żywności (pod warunkiem, że mają taką samą temperaturę gotowania), umieszczonych w GN-ach na różnych poziomach bez mieszania się smaków i zapachów. Gotowanie z konwekcją jest szczególnie wygodne dla szybkiego rozmrażania potraw, do sterylizacji konserw i suszenia grzybów i owoców.

Pieczenie ciast - ciasta wymagają bardzo wysokiej temperatury pieczenia (zwykle od 150°C do 200 °C) i nagrzanego uprzednio pieca (około dziesięciu minut przed włożeniem deseru). Drzwi pieca nie mogą być otwarte przed upływem co najmniej 3/4 czasu gotowania. W przeciwnym wypadku cisto może opaść i nawet przedłużenie czasu pieczenia nie uratuje ciasta.

Gotowania mięsa - Mięso do gotowania powinno ważyć co najmniej 1 kg, aby temu zapobiec nadmiernemu i szybkiemu wysuszeniu. Dla rostbefu i filetów, które muszą pozostać różowe w środku, czas gotowania musi być bardzo krótki. Po zakończeniu gotowania, radzimy poczekać do 15 minut przed krojeniem mięsa tak, aby sos nie wypłynął z mięsa.

3.5. Mycie bieżące i utrzymanie w odpowiednim stanie

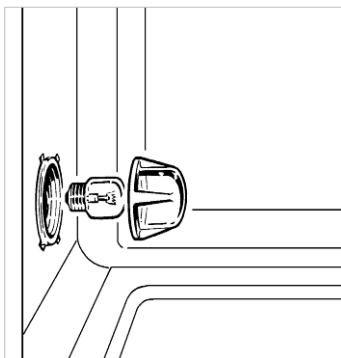
OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do mycia pieca odłączyć go od zasilania włącznikiem bezpieczeństwa

Czyszczenie pieca jest dozwolone, gdy piec ostygnie po pracy i jest zimny. Umyć części letnią wodą i mydłem, nie używać materiałów ściernych, myjek metalowych lub kwasów, które mogą zniszczyć urządzenie. Do czyszczenia elementów stalowych, nie używać produktów zawierających chlor (podchloryn sodu, kwas solny, etc), nawet po rozcieńczeniu. Dokładnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Wyczyścić szklane drzwi pieca tylko ciepłą wodą, i nie używać szorstkich szmatek. Nie dopuścić aby resztki i pozostałości żywności (zwłaszcza kwasów spożywczych takich jak sól, ocet, cytryna, itp.) pozostawały w komorze lub na obudowie lub innych częściach pieca wykonanych ze stali nierdzewnej, ponieważ mogą zniszczyć te powierzchnie. Mycie urządzenia bezpośrednim strumieniem wody jest ZABRONIONE. Może to wpłynąć na bezpieczeństwo osób obsługujących piec (przebiecia elektryczne, zwarcia itp.). Nie stosować substancji żrących (np. kwasu solnego), do czyszczenia jakichkolwiek części pieca konwekcyjno-parowego.

Czyszczenie komory pieca - Dobrą praktyką jest, aby oczyścić komorę pieca na koniec każdego dnia pracy. W ten sposób łatwiej będzie usunąć pozostałości gotowania, zapobiegając ich przypiekaniu do ścianek komory pieca, gdy piekarnik jest dalej używany. Wyczyścić dokładnie w ciepłej wodzie z mydłem lub z odpowiednich neutralnych produktów.

3.6. Wymiana lampy komory pieca:

- odłączyć piec od zasilania elektrycznego głównym wyłącznikiem bezpieczeństwa ,
- odkręcić osłonę szklaną (rys. 5), wykręcić żarówkę i zastąpić ją na nową o odpowiednich parametrach dostosowaną do wysokich temperatur (+300°C),
- zamontować szklaną osłonę



Rys.5

Parametry żarówki:

- Napięcie 230/240 V
- Moc 15 W
- Typ: E 14

Założyć korek szklanego i zasilania urządzenia.

3.7. Bezpieczeństwo techniczne urządzenia

Przed opuszczeniem fabryki, urządzenie testowane jest przez wyspecjalizowanych pracowników, aby zagwarantować najlepsze wyniki pracy.

Wszystkie naprawy i ustawienia muszą być wykonane z najwyższą starannością i dbałością, poszanowaniu krajowych przepisów bezpieczeństwa (BHP). W celu naprawy urządzenia zawsze należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z najbliższym autoryzowanym serwisem, podając szczegóły problemu, model urządzenia i numer seryjny (na tabliczce znamionowej na panelu tylnym).

3.8. Informacje dla użytkowników urządzenia dotyczące utylizacji urządzenia

Dyrektywa 2002/96/WE nakazuje każdemu użytkownikowi pieca, do którego odnosi się niniejsza instrukcja aby pod koniec życia urządzenia było ono utylizowane oddzielnie od innych śmieci. Użytkownik musi oddać urządzenie do wyspecjalizowanego punktu odbioru odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Dystrybutor w Polsce:



Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5

62-023 Gadki

Polska

Tel: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

www.hendi.pl

info@hendi.pl