

# Piece konwekcyjno- parowe elektryczne

## sterowanie elektroniczne

**225547; 225561; 225585**  
(wersja 2014)

**Instrukcja obsługi**



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  
elektroniczny**

Model

**225547, 225561, 225585**

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.



**UWAGA:** wszystkie urządzenia wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej (między innymi niniejsze urządzenie) koniecznie muszą mieć podłączony dodatkowo zmiękcacz wody usuwający z niej związki wapnia i magnezu. Zmiękcacz musi być użytkowany zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi w instrukcji obsługi.

**W przypadku braku podłączenia zmiękczacza lub jego złego użytkowania i/lub regeneracji firma HENDI nie będzie uznawać reklamacji związanych z naprawami wynikającymi z zakamienienia urządzenia.**

Firma HENDI zaleca stosowanie następujących zmiękczaczy wody:

#### Filtry do wody BWT:

- Gwarantowana wysoka jakość wody dzięki 5 stopniowej filtracji.
- Łatwa wymiana filtra.
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass” – idealne w przypadku ekspresów
- Filtr z wkładem M lub L: ekspresy do kawy, piece konwekcyjno-parowe, kostkarki, łuskarki
- Filtr z wkładem 2XL: zmywarki do szkła i naczyń



#### Zmięczacze tradycyjne z By-Pasem

- Zmiękcacz do wody o pojemności 8 l – kod: 231258
- Zmiękcacz do wody o pojemności 12 l – kod: 231364
- Zmiękcacz do wody o pojemności 16 l – kod: 231357



#### Zmięczacze do wody samoobsługowe

- Zmiękcacz do wody półautomatyczny, kod: 231982
- Zmiękcacz do wody automatyczny, kod: 231999



Do prawidłowej regeneracji zmiękczaczy zalecamy:

- Tabletki solne, worek 25 kg – kod: 231265



**UWAGA:** szczegółowych informacji nt. regeneracji zmiękczacza znajdziesz na [www.hendi24.pl](http://www.hendi24.pl) wpisując jeden z kodów zmiękczacza w okienko "Szukaj" otwierając pliki do pobrania.

## Spis treści

1. Informacje ogólne.....	5
2. Instrukcja dla instalatora .....	6
3. Instrukcja dla użytkownika .....	11
4. Czyszczenie .....	21
5. Utrzymanie i konserwacja .....	23
6. Serwis techniczny .....	29
7. Informacje dla konsumentów .....	29
8. Gwarancja .....	29

## 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. Nieprzestrzeżenie tej instrukcji automatycznie powoduje utratę wszelkich praw do gwarancji.

**UWAGA: Niewłaściwe i nieprawidłowe użytkowanie oraz nieprzestrzeżenie 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	225547	225561	225585
Wymiary zewnętrzne (wysokość z mózkami)	610x730x(H)660 mm	935x930x(H)825 mm	935x930x(H)1150
Waga netto	43,4 kg	96,2 kg	134,8 kg
Pojemność komory	5 x GN 2/3	7 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Moc całkowita	3,2 kW	8,4 kW	16 kW
Napięcie	230V	400 V	400 V
Wymiar przewodu zasilającego	3x2,5mm <sup>2</sup>	5x2,5mm <sup>2</sup>	5x2,5mm <sup>2</sup>
Długość przewodu zasilającego	1600 mm bez wtyczki	1600 mm bez wtyczki	1600 mm bez wtyczki

## 1.2 Tabliczka znamionowa urządzenia

	ul. Magazynowa 5 62-023 Gądkki, Poland e-mail: info@hendi.pl www.hendi.pl Made in UE	<b>CE</b>
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	<input type="text" value="000000"/>	
ciśnienie wody doprowadzonej	<input type="text" value="kPa 100-200 (1,0-2,0 bar)"/>	

Tabliczka znamionowa znajduje się na bocznym 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 Umieszczenie**

Należy sprawdzić miejsce instalacji urządzenia w celu zapewnienia, że przejścia (drzwi i korytarze) są wystarczająco szerokie (wymiary urządzenia podano na rys. 1). 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, przenieść go muszą przynajmniej cztery osoby, ponieważ waży 91 kg. Urządzenie należy chwycić 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.

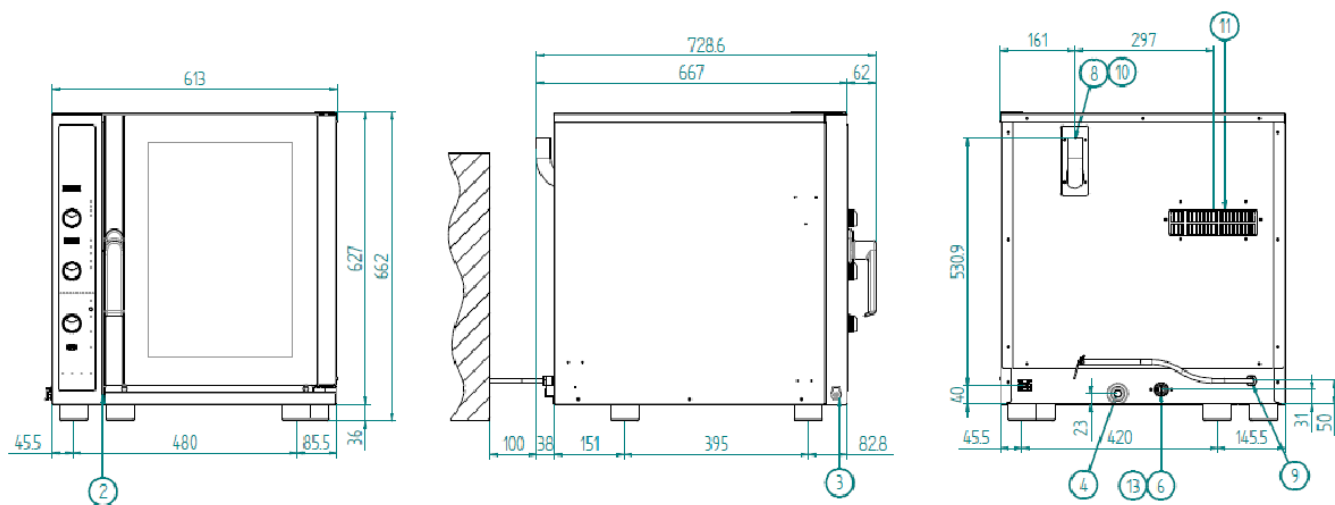
Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy ani do instalacji wraz z innymi urządzeniami.

## **2.7 Podłączenie elektryczne**

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

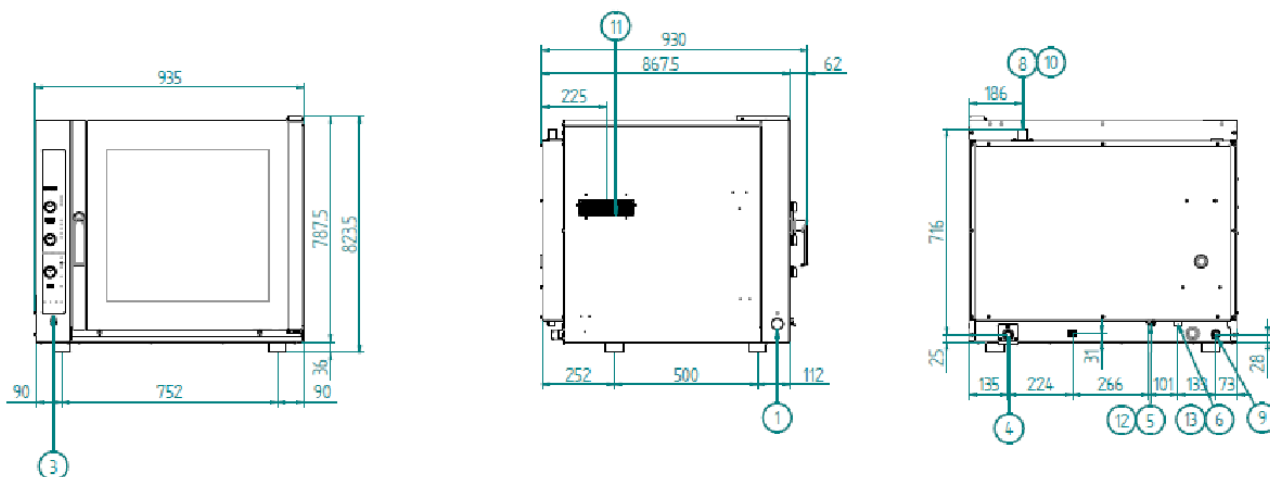
- napięcie i częstotliwość układu zasilania są zgodne z wartościami na tabliczce znamionowej umieszczonej z tyłu urządzenia;
- zawór bezpieczeństwa oraz układ są w stanie utrzymać obciążenie urządzenia (patrz dane na tabliczce znamionowej);
- układ zasilania ma odpowiednie przyłączenie uziemienia zgodne 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.

**WYMIARY PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO, HENDI: 225547**



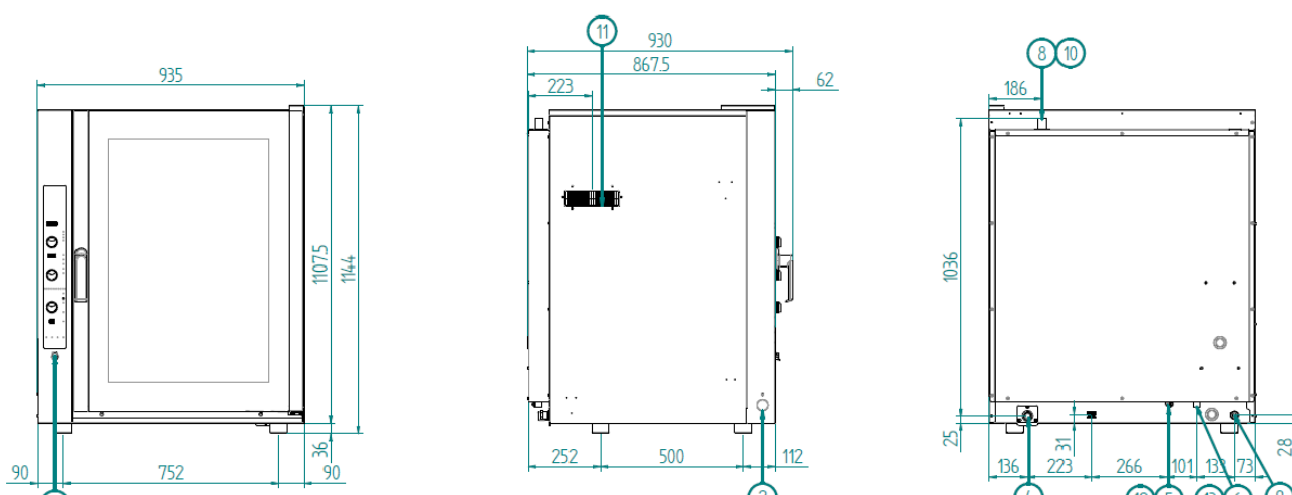
LEGENDA

**WYMIARY PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO, HENDI: 225561**



LEGENDA

**WYMIARY PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO, HENDI: 225585**

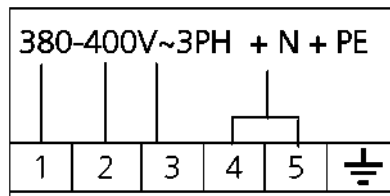




## 2.8 Podłączenie przewodu zasilania

Aby uzyskać dostęp do tablicy zaciskowej, należy zdjąć lewą część obudowy urządzenia. Należy poluzować zacisk przewodu z tyłu urządzenia (na dole, patrz rys. 1) 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  $\perp$ . Przewód ekwipotencjalny musi mieć minimalny przekrój 10 mm<sup>2</sup>. Zacisk ekwipotencjalny znajduje się z tyłu urządzenia.

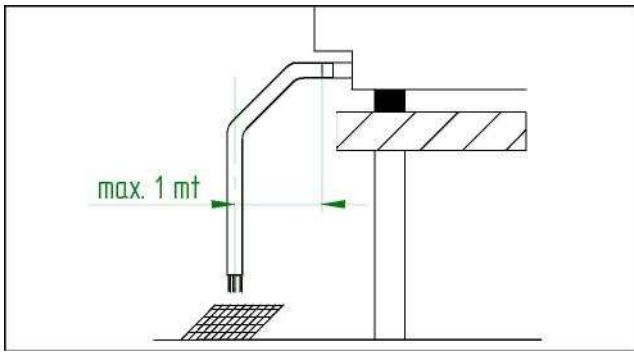
## 2.9 Doprowadzenie wody do pieca

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.

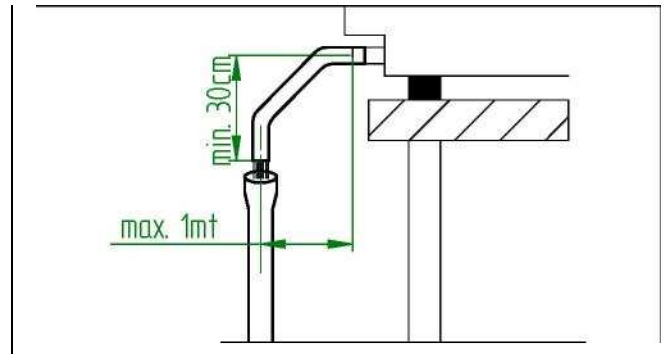
Podłączenie do wodociągu wykonywane jest za pomocą gwintowanego zaworu elektromagnetycznego 3/4" znajdującego z tyłu urządzenia (u dołu, patrz rys. 1), oraz poprzez zamocowanie filtra z kurkiem odcinającym (przed podłączeniem filtra należy spuścić trochę wody, aby usunąć zanieczyszczenia z rury).

## 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



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**

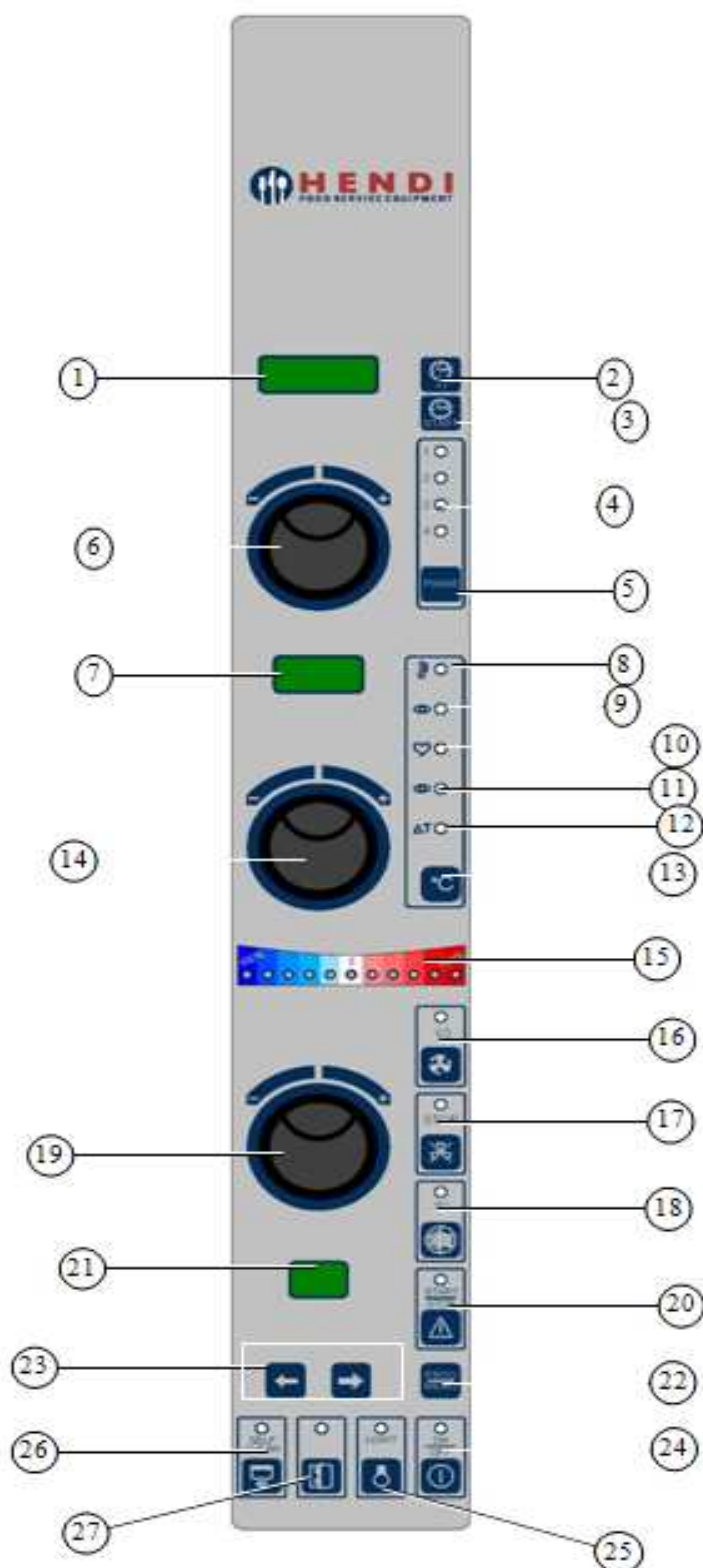
### **3.1 Informacje ogólne**

- 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.

### 3.2.1 Panel sterowania



1. Zegar
2. Przycisk „+1” oraz wyświetlacz godzin/minut (na zegarze)
3. Przycisk wyświetlania aktualnej godziny (na zegarze)
4. Zielone światło dla aktywnego etapu
5. Przycisk wyboru fazy
6. Pokrętko ustawiania godziny
7. Wyświetlacz temperatury
8. Ustawianie temperatury w komorze pieczenia
9. Rzeczywista temperatura w komorze pieczenia
10. Ustawianie temperatury dla sondy
11. Rzeczywista temperatura sondy rdzenia
12. Ustawianie temperatury „ΔT”
13. Przycisk wyboru temperatury (na wyświetlaczu temperatury)
14. Pokrętko ustawiania temperatury
15. Pasek diodowy wyświetlacza klimatu (dioda niebieska = para/dioda czerwona = suche)
16. Przycisk ½ prędkości silników
17. Przycisk zatrzymania silników
18. Przycisk funkcji wstępnego nagrzewania
19. Pokrętko ustawiania klimatu
20. Przycisk rozpoczęcia/zatrzymania cyklu pieczenia
21. Wyświetlanie programów
22. Przycisk zapisywania programów
23. Przycisk wyświetlania programów (1-99)
24. Przycisk włączania/wyłączania
25. Przycisk oświetlenia komory pieczenia
26. Przycisk podgrzewacza wody do mycia (aktywny tylko w modelach 225561 i 225585 po zamontowaniu przystawki myjącej)
27. Przycisk chłodzenia komory pieczenia

### **3.2.2 Programowanie czasu pieczenia**

Aby ustawić czas pieczenia (od 1 minuty do 4 godzin), należy użyć pokrętki (poz.6) Ustawione wartości można zobaczyć na **zegarze** (poz.1)


### **3.2.3 Programowanie temperatury pieczenia**

Aby ustawić temperaturę pieczenia (pomiędzy 50°C i 270 °C w komorze pieczenia oraz od 0°C do 100°C dla wartości „ΔT” oraz sondy temperatury wewnątrz potrawy), należy użyć pokrętki (poz.14). Ustawione wartości można zobaczyć na **wyświetlaczu temperatury** (poz.7)

### **3.2.4 Programowanie klimatu pieczenia**

Aby ustawić klimat pieczenia (suchy lub para), użyj pokrętki (poz.19). Ustawiona wartość procentowa jest wyświetlana na **pasku diodowym (poz.15)** złożonym z: **5 diod niebieskich** (od 20 do 100%) dla wyboru **pary** (obrócenie pokrętki w lewo) oraz **5 diod czerwonych** (od 20 do 100%) dla wyboru **suchego** pieczenia (obrócenie pokrętki w prawo). Biała dioda jest podświetlona, gdy funkcja klimatyzacji nie jest aktywna.


### **3.2.5 Wybieranie etapu pieczenia**

Aby wybrać etap(fazę) pieczenia (od 1 do 4), należy nacisnąć przycisk  (poz.5). Podświetlenie konkretnej zielonej diody oznacza, że konkretny etap został wybrany. **Wymagane parametry pieczenia (czas/temperatura/klimat) można ustawić dla każdego wybranego etapu.** W dowolnym momencie można nacisnąć przycisk, aby sprawdzić czas poszczególnych etapów pieczenia.


Gdy piec jest włączony, pozostały czas pieczenia można wyświetlić dla wszystkich 4 etapów na zegarze (migająca dioda pokazuje, który etap pieczenia obecnie się odbywa).

Nieskończony czas można ustawić w 1. i 4. etapie (obrócenie pokrętki nr 1 w lewo). Zegar wyświetla skrót „inF” (1. etap) lub „HoLd” (4. etap, który jest przydatny do podtrzymywania ciepła potraw, które już są gotowe). W takim przypadku nie można wybrać innych etapów.

### **3.2.6 Wybieranie temperatury pieczenia**



Przyciskiem  (poz.13) możemy wybrać rodzaj temperatury, którą chcemy nastawić (temperaturę komory piec, temperaturę sondy lub temperaturę ΔT „delta T”). Gdy zielona dioda zostanie podświetlona, pokaże wybraną temperaturę, którą można zobaczyć na **wyświetlaczu temperatury** (poz.7)

**Temperatura w komorze pieczenia:** Gdy piec jest włączony, automatycznie zostanie wybrana temperatura

w komorze pieczenia (zapalona dioda  (poz.8)). Aby ustawić wymaganą wartość temperatury, należy obrócić pokrętkę (poz.14). Gdy piec jest włączony, na zmianę wyświetlana jest ustawiona temperatura



(zapalona dioda ) oraz rzeczywista temperatura w komorze pieczenia (zapalona dioda )

**Temperatura wewnątrz potrawy:** Aby ustawić temperaturę pieczenia wewnątrz potrawy (czyli temperaturę

sondy) należy nacisnąć przycisk  i przytrzymać go aż do podświetlenia diody obok symbolu , a następnie obrócić pokrętkę (poz.14). Gdy piec pracuje z sondą wewnątrz potrawy na zmianę wyświetlana

jest zadana temperatura (zapalona dioda ) oraz rzeczywista temperatura wewnątrz potrawy

(zapalona czerwona dioda )



**Temperatura  $\Delta T$  (DELTA-T):** Aby ustawić temperaturę funkcji „ $\Delta T$ ”, należy nacisnąć przycisk  i przytrzymać go aż do podświetlenia diody obok symbolu  $\Delta T$ , a następnie obrócić pokrętkę (poz.14). Gdy piec pracuje z sondą wewnątrz potrawy, na zmianę wyświetlana jest rzeczywista temperatura w komorze pieczenia (zapalona dioda ) oraz ustawiona temperatura funkcji „ $\Delta T$ ” (zapalona dioda  $\Delta T$ ).

**UWAGA:** Jeśli ustawiona jest temperatura w komorze pieczenia oraz temperatura wewnątrz potrawy, funkcja „ $\Delta T$ ” zostaje automatycznie wyłączona.


Jeśli ustawiona jest temperatura wewnątrz potrawy, a następnie temperatura „ $\Delta T$ ”, funkcja temperatury w komorze pieczenia zostaje automatycznie wyłączona.

Jeśli przyciskając przycisk  nie można załączyć diody  $\Delta T$  ustaw temperaturę komory  na „000”


### **3.2.7 Wybieranie numer programu pieczenia**

Aby wybrać numer programu pieczenia (łącznie dostępnych jest 99 programów), należy nacisnąć przycisk  (od 1 do 99) lub przycisk  (od 99 do 1)(poz.23). Wybrany numer programu jest pokazany na wyświetlaczu programów (poz.21). Aby szybko przejrzeć programy, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk.

### **3.2.8 Funkcja prędkości 1/2 wentylatora**

Aby uruchomić tę funkcję, należy nacisnąć przycisk  (poz.16) Zapalenie się zielonej diody, oznacza potwierdzenie uruchomienia funkcji. Funkcja działa aż do ponownego naciśnięcia przycisku. Jeśli ta funkcja jest wybrana w ramach jednego z czterech etapów pieczenia, przejście do kolejnego etapu pieczenia powoduje jej automatyczne wyłączenie. **Tej funkcji nie można uruchomić w trakcie zaprogramowanego cyklu pieczenia.** Zmniejszenie prędkości silników (wentylatorów) o połowę powoduje również zmniejszenie wydajności grzania, dlatego należy wyregulować czas pieczenia oraz ilość pieczonej potrawy. (Przy zmniejszonej prędkości pracy inny odgłos pracy silników jest normalnym zjawiskiem).

### **3.2.9 Funkcja zatrzymania wentylatora**

Aby uruchomić tę funkcję, należy nacisnąć przycisk  (poz.17) Zapalenie się zielonej diody, oznacza potwierdzenie uruchomienia funkcji. Funkcja działa aż do ponownego naciśnięcia przycisku.

Jeśli ta funkcja jest wybrana w ramach jednego z etapów pieczenia, przejście do kolejnego etapu pieczenia powoduje jej automatyczne wyłączenie. **Tę funkcję można uruchomić i wyłączyć w dowolnym momencie, nawet podczas zaprogramowanego cyklu pieczenia.**

Gdy wentylatory są zatrzymane, elementy grzewcze oraz regulacja klimatu zostają wyłączone, dlatego jeśli ta funkcja jest włączona w program, można jej użyć do opóźnienia rozpoczęcia cyklu pieczenia, lub jako przerwy w cyklu (aby pozostawić produkt wewnątrz komory pieczenia).

### 3.2.10 Funkcja wstępnego podgrzewania




Aby uruchomić tę funkcję, należy nacisnąć przycisk (poz.18). Zapalenie się zielonej diody, oznacza potwierdzenie uruchomienia funkcji. **Funkcja zostaje automatycznie wyłączona, gdy zostanie osiągnięta temperatura wstępnego nagrzania.** Można ją także wyłączyć wciskając przycisk podczas etapu pieczenia (wstępne nagrzewanie pieca można wyłączyć w dowolnym momencie).

Jeśli ta funkcja zostanie uruchomiona w zaprogramowanym cyklu pieczenia, nie zostanie zapisana z innymi parametrami programu, dlatego musi być uruchamiana za każdym razem, gdy rozpoczynany jest nowy cykl pieczenia: niezależnie od tego, czy zaprogramowany, czy ręczny. **Funkcja powoduje dodanie temperatury delta  $\Delta$  wyłącznie do temperatury ustawionej w pierwszym etapie cyklu pieczenia,** aby wyrównać wszelkie straty ciepła spowodowane otwieraniem drzwiczek pieca w celu włożenia potrawy.

Jeśli etap ten zostanie uruchomiony, gdy rozpocznie się cykl pieczenia na zegarze (poz.1) wyświetlone zostanie słowo „HEAT”. Po uzyskaniu temperatury wstępnego nagrzewania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, który wyłączy się dopiero po otwarciu drzwiczek pieca w celu włożenia potrawy (słowo „HEAT” będzie nadal migać). Po zamknięciu drzwiczek, automatycznie rozpoczyna się zaprogramowany cykl pieczenia, a zegar wyświetla ustawiony czas pieczenia.

### 3.2.11 Zapisywanie programów


Należy wybrać numer programu do zapisania przy pomocy przycisków (poz.23). Ustawić kolejność parametrów: czas, temperatura oraz klimat dla każdego z czterech etapów pieczenia. Należy nacisnąć przycisk  (poz.22) i przytrzymać go aż do wyemitowania sygnału dźwiękowego, sygnalizującego zapisanie programu. Aby anulować zapisany program wystarczy zastąpić go nowym, o tym samym numerze, zawierającym nowe parametry czterech etapów pieczenia. Następnie należy zapisać nowy program.

### 3.2.12 Przycisk start/stop

Po wybraniu zaprogramowanego cyklu pieczenia lub ręcznym ustawieniu cyklu, należy nacisnąć przycisk



(poz.20). Zostanie zapalona zielona dioda i rozlegnie się sygnał dźwiękowy potwierdzający rozpoczęcie cyklu pieczenia. Aby przerwać cykl, w dowolnym momencie można nacisnąć ten przycisk ponownie.

**3.2.13 Przycisk włączania/wyłączania** Należy nacisnąć przycisk  (poz.24) , aby włączyć i wyłączyć piec. Gdy piec jest wyłączony, zielona dioda jest zapalona i na odwrót. Gdy piec pracuje, ten przycisk jest odłączony: **Aby wyłączyć piec, należy najpierw zatrzymać pieczenie** (naciskając przycisk START/STOP).

**3.2.14 Przycisk oświetlenia** Aby włączyć oświetlenie komory pieczenia, należy nacisnąć przycisk



(poz.25) . Zapalenie się zielonej diody, potwierdzi włączenie oświetlenia. Światło wyłącza się automatycznie po 60 sekundach. Jeśli przycisk pozostanie wciśnięty, aż do wyemitowania sygnału dźwiękowego, światło pozostanie włączone. Aby następnie wyłączyć światło, należy nacisnąć przycisk ponownie.

### 3.2.15 Przycisk szybkiego schładzania komory pieczenia

Aby szybko schłodzić komorę pieczenia na końcu cyklu pieczenia, należy otworzyć drzwiczki i nacisnąć




przycisk (poz.27).. Zapalenie się zielonej diody potwierdzi włączenie funkcji. Podczas wymuszonej wentylacji temperatura w komorze pieczenia jest pokazywana w czasie rzeczywistym na wyświetlaczu temperatury (poz.7).




### **3.2.16 Przycisk automatycznego mycia**

Ta funkcja **nie jest aktywna** w tym modelu.


### **3.2.17 Przycisk Zegar +1**

Na końcu cyklu pieczenia przez 10 sekund emitowany jest sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu (poz.1) miga cyfra „0000”. Podczas migania cyfry, które trwa 60 sekund, naciskając przycisk  (poz.2) można wydłużyć czas pieczenia: Każdorazowe naciśnięcie przycisku powoduje wydłużenie czasu o jedną minutę (opcja nie jest aktywna na końcu cyklu pieczenia z sondą w potrawie). Gdy piec jest WYŁĄCZONY zegar wyświetla bieżącą godzinę: aby zmienić lub wprowadzić godzinę (jeśli jej nie ma), należy nacisnąć przycisk.






### **3.2.18 Wprowadzanie lub zmienianie aktualnej godziny**

Gdy piec jest WYŁĄCZONY, należy nacisnąć przycisk . Dwie cyfry zegara odpowiadające godzinie zaczną migać. Za pomocą pokrętki (poz.6) wprowadzić aktualną godzinę. Dzień tygodnia jest wyświetlany na wyświetlaczu temperatury (poz.7) (1= poniedziałek do 7 = niedziela). Za pomocą pokrętki (poz.6) wprowadzić minuty. Nacisnąć ponownie przycisk . Dwie cyfry na zegarze odpowiadające minutom zaczną migać. Za pomocą pokrętki (poz.6) wprowadzić minuty. Ponowne naciśnięcie przycisku  spowoduje wyświetlenie kompletnej godziny.

### **3.2.19 Przycisk uruchamiania zegara**

Przy WYŁĄCZONYM piecu lub w trakcie cyklu pieczenia, naciśnięcie przycisku  w dowolnym momencie umożliwia sprawdzenie bieżącej godziny na zegarze (inne wyświetlacze są nieaktywne).

### **3.2.20 Zaprogramowane włączenie**

Przy WYŁĄCZONYM piecu naciśnięcie przycisku  powoduje wyświetlenie parametrów, które zostały wprowadzone do zaprogramowanego włączenia: czas (zegar: poz.1), dzień (wyświetlacz temperatury (poz.7)) oraz numer programu pieczenia (wyświetlacz programu (poz.21)). Aby zmienić te parametry, należy nacisnąć przycisk . Dwie cyfry pokazujące godzinę zaczną migać na zegarze: za pomocą pokrętki nr 1 wprowadzić wymaganą godzinę uruchomienia. Liczby odpowiadające dniowi tygodnia zaczną migać na wyświetlaczu temperatury. Za pomocą pokrętki (poz.14) wprowadź wymagany dzień (od 1 = poniedziałek do 7 = niedziela). Dwie cyfry odpowiadające programowi pieczenia zaczną migać na wyświetlaczu programów: za pomocą przycisków przewijania (poz.23) wprowadzić wymagany numer programu pieczenia. Ponowne naciśnięcie przycisku ; spowoduje, że dwie cyfry odpowiadające minutom zaczną migać na zegarze: za pomocą pokrętki (poz.6) wprowadzić wymagane minuty. Nacisnąć przycisk , na wyświetlaczu zegara wyświetlona zostanie bieżąca godzina. Naciśnięcie przycisku  spowoduje miganie zielonej diody, potwierdzające stan gotowości pieca



do zaprogramowanego uruchomienia. Aby anulować zaprogramowane uruchomienie, należy ponownie



nacisnąć przycisk

### **3.3 Magnetyczny czujnik drzwiczek**

Czujnik ten wyłącza piec oraz cykl pieczenia za każdym razem, gdy zostaną otwarte drzwiczki.

### **3.4 Pierwsze uruchomienie**

Pieca można użyć po raz pierwszy dopiero po dokładnym oczyszczeniu wnętrza komory za pomocą specjalnego detergentu do stali nierdzewnej. Detergent nie może zawierać kwasów (kwasu chlorowego, wybielacza, itp.) ani mieć właściwości ściernych. Komorę można ewentualnie umyć ciepłą wodą z mydłem lub ciepłą wodą z odrobiną octu. Dokładnie spłukać i wysuszyć miękką szmatką.

Pierwsze uruchomienie (bez wkładania do środka potraw) służy do eliminowania nieprzyjemnych zapachów (które są dość typowym zjawiskiem) z powodu rozgrzewania się izolacji termicznej pokrywającej komorę pieczenia oraz wszelkich pozostałości oleju od montażu części metalowych.

Po włączeniu zasilania (zamknąć jednobiegunowy przełącznik zamontowany przy wejściu zasilania urządzenia) oraz wody (otworzyć kurek odcinający), należy wykonać następujące czynności (patrz rysunek na panelu sterowania):

- Nacisnąć przycisk on/off. (poz.25)
- Ustawić pokrętko zegara (poz.6) na jedną godzinę
- Ustawić temperaturę (poz.14) na 270°C dla komory pieczenia
- Sprawdzić, czy drzwiczki są zamknięte;
- Nacisnąć przycisk start/stop(poz.20). Komora pieczenia zaczyna się nagrzewać.

Po upływie ustawionego czasu piec automatycznie się wyłącza i rozlegnie się sygnał dźwiękowy przez okres 10 sekund

### **3.5 Techniki pieczenia**

Istnieją trzy różne techniki pieczenia, które można stosować w piecu pojedynczo, kolejno jedna po drugiej lub jednocześnie.

#### **3.5.1 Pieczenie parowe (wilgotne ciepło)**

Układ regulacji klimatu umożliwia oddzielenie wytwarzania wilgoci, która powinna być ustawiona na 100% (wilgotność/stałe wytwarzanie pary), podczas gdy temperaturę pieczenia można ustawić w przedziale od 105°C do 115°C.

Pieczenie parowe jest wskazane, gdy wymagany jest efekt gotowania. Jego zaletą jest pozostawianie niezmiennych wartości odżywczych potrawy (witaminy i smak potrawy są zachowane), zewnętrznego wyglądu (kolor zostaje zachowany, nie powstają grudki ani pęcherzyki powietrza, a powierzchnia nie pęka), jak i wagi – podczas gotowania nie następuje utrata płynów z potrawy.

#### **3.5.2 Pieczenie tradycyjne (suche ciepło)**

Elementy grzewcze podgrzewają ciepłe powietrze wewnątrz komory pieczenia. Ciepłe powietrze jest równomiernie rozprowadzane przez pracujące z dużą prędkością wentylatory. Zapewnia to równomierny rozkład temperatur w komorze pieczenia oraz równomierne pieczenie, nawet, gdy potrawa zapełnia piec.

Oznacza to, że różne rodzaje żywności mogą być pieczone na różnych rusztach (o ile wymagają tej samej temperatury pieczenia), bez przesiąkania zapachów i aromatów.

Temperaturę komory pieczenia można ustawiać w zakresie od 50°C do 270°C.

Oprócz równomiernego pieczenia potraw bez konieczności ich obracania, gotowanie konwekcyjne można wykorzystać do pieczenia na ruszcie, a szczególnie przydatne jest do szybkiego odmrażania, sterylizacji zapraw oraz suszenia grzybów i owoców.

### **3.5.3 Pieczenie konwekcyjne + wilgotne (suche ciepło + wilgotne ciepło)**

Ten typ pieczenia wykorzystuje kombinację ciepła suchego i wilgotnego. Ciepło jest dawowane przez układ regulacji klimatu, który potrafi rozdzielać procentowo wytwarzanie pary oraz suchego ciepła (suszenie w komorze pieczenia), optymalizując klimat pieczenia dla każdego dania.

Temperaturę komory pieczenia można ustawiać w zakresie od 50°C do 270°C.

Stosowanie ciepłego i wilgotnego klimatu w komorze pieczenia ze zmienną temperaturą i poziomem wilgotności to najdogodniejszy i skuteczny sposób pieczenia. Czas pieczenia ulega skróceniu, powierzchnia potraw pozostaje miękka, nie powstaje na niej wysuszona spalona skóra, następuje bardzo niewielki spadek wagi, a masa tłuszczu ulega redukcji.

Specjalny klimat wilgotnego ciepła w niskich temperaturach jest idealny do odświeżania żywności.

## **3.6**

### **Inne techniki pieczenia**

#### **3.6.1 Technika pieczenia według temperatury wewnątrz potrawy**

Temperaturę można ustawić jako temperaturę wewnątrz przyrządzanej potrawy, wykorzystując do tego specjalną sondę, która jest dostarczana wraz z piecem. Sondę należy wcisnąć w środek potrawy, w część o największej gęstości, unikając kości. Umieścić potrawę w komorze pieczenia i wyciągnąć przewód sondy termicznej, po czym zamknąć drzwiczki pieca. Wtyczkę sondy należy podłączyć do specjalnego gniazda (patrz

Rys. 1) u dołu panelu sterowania. Wcisnąć przycisk , aby wybrać temperaturę pieczenia wewnątrz potrawy (dioda  świeci) pomiędzy 0°C i 100°C za pomocą pokrętła (poz.14) temperatura jest wyświetlana na wyświetlaczu temperatury.

Po rozpoczęciu cyklu pieczenia z uwzględnieniem etapu sondy (na zegarze wyświetlany jest komunikat „Prob”), gdy wewnątrz potrawy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, cykl pieczenia przechodzi do następnego etapu, niezależnie od ustawionego czasu. Jeśli sonda zostanie uruchomiona w trakcie dowolnego z czterech etapów, po wyłączeniu pozostałych trzech, cykl pieczenia zostanie automatycznie zakończony, gdy zostanie uzyskana ustawiona temperatura wewnątrz potrawy, niezależnie jaki czas został ustawiony.


Pieczenie z sondą może być stopniowane w czterech etapach (do bardzo delikatnego pieczenia), a dla każdego etapu temperaturę i klimat wewnątrz komory pieczenia można ustawić osobno, oprócz temperatury wewnątrz potrawy.

Ponieważ sonda termiczna to igła, którą można łatwo wyjąć lub uszkodzić, zalecamy ustawienie czasu pieczenia dla etapu, w którym jest używana.

Jeśli sonda jest podłączona i działa, etap kończy się, gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura; w przypadku, gdy sonda nie jest podłączona lub jest uszkodzona, etap kończy się po upływie ustawionego czasu.

Jeśli sonda nie jest podłączona lub jest uszkodzona, po rozpoczęciu pieczenia przez 10 sekund jest emitowany przerywany sygnał dźwiękowy; na zegarze wyświetlany jest migający komunikat „Prob”, a wcześniej ustawiona temperatura znika z wyświetlacza temperatury ( - - - ).

Temperaturę wewnątrz potrawy można również zmierzyć (jeśli nie została ustawiona żadna temperatura): wystarczy wsunąć igłę sondy w potrawę.

W tym przypadku, po rozpoczęciu cyklu gotowania, gdy przycisk  zostanie naciśnięty, automatycznie zostanie wybrana temperatura (wyświetlona na wyświetlaczu temperatury), jaką zmierzyła sonda (świeci dioda

obok ).

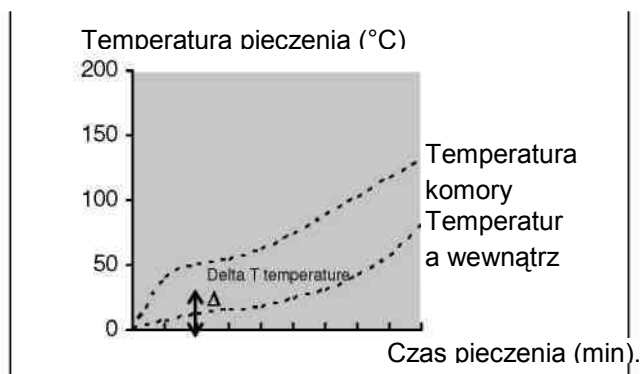
**Ostrzeżenie** *Przed wyjęciem potrawy z pieca po pieczeniu z igłą sondy, należy ostrożnie wyjąć rozgrzaną sondę z upieczonej potrawy, dopilnowując, aby nie zwisała z komory pieczenia, ponieważ mogłaby spowodować oparzenia.*

*Zalecamy pozostawienie sondy do ostygnięcia, przed ponownym użyciem, aby uniknąć niszczenia potrawy nakłuciami.*

Aby zapobiec niemożliwemu do usunięcia uszkodzeniu sondy termicznej, nie należy używać jej przy pieczeniu w wysokiej temperaturze POWYŻEJ 230°C oraz należy upewnić się, że przewód sondy nie dotyka gorących powierzchni metalowych wewnątrz pieca.

### **3.6.2 Gotowanie z funkcją „ $\Delta T$ ” (DELTA-T)**


Ta funkcja umożliwia utrzymanie stałej różnicy ( $\Delta T$ ) pomiędzy temperaturą wewnątrz potrawy (zmierzonej za pomocą sondy) a temperaturą wewnątrz komory pieczenia. Oznacza to, że temperatura w komorze pieczenia jest sumą temperatury wewnątrz potrawy oraz ustalonej temperatury „ $\Delta T$ ”, ustawionej przez użytkownika (patrz wykres).



Temperatura Delta-T to różnica pomiędzy temperaturą wewnątrz potrawy oraz temperaturą w komorze pieczenia.

W praktyce następuje stopniowy wzrost temperatury w komorze pieczenia, ze stałą różnicą w stosunku do temperatury wewnątrz potrawy, która dzięki tej stałej różnicy jest pieczona powoli i delikatnie (w mięsie struktura białka nie jest zniszczona, ponieważ nie następuje napięcie powierzchniowe spowodowane szybkim powstawaniem chrupiącej skórki).

Po wybraniu temperatury wewnątrz potrawy (sonda) i ustawieniu jej poziomu (pokrętko poz.14) należy

ponownie nacisnąć przycisk , aby wybrać funkcję „ΔT” (zapali się dioda obok symbolu ΔT) oraz ustawić temperaturę (pokrętko „14”) (na podstawie naszych doświadczeń, ta temperatura powinna wynosić od 30°C do

70°C). UWAGA: aby przejść na temp. „ΔT”, wyświetlacz temperatury komory  MUSI wskazywać „000”

Gdy do pieczenia używana jest funkcja „ΔT”, metoda korzystania z sondy jest taka sama jak opisano w punkcie 3.6.1.

### **3.7 Metody obsługi**

#### **3.7.1 Pieczenie ręczne**


Po włączeniu pieca (poz. 24) (zielona dioda gaśnie), można ustawić różne parametry pieczenia.


Należy ustawić czas pieczenia (wyświetlany na zegarze) za pomocą pokrętki (poz. 14)

„inF” (etapy wykluczone/dioda etapu nie pali się)

- Od 1 minuty do 4 godzin na etap („inF” wykluczone/diody etapów świecą)

Należy ustawić temperaturę pieczenia (wyświetlaną na wyświetlaczu temperatury) dla jednego lub większej liczby etapów za pomocą pokrętki (poz. 14)

- komora pieczenia (od 50°C do 270°C/dioda symbolu  świeci się)

- sonda (od 0°C do 100°C/dioda symbolu  świeci się)

- AT/ DELTA-T (od 0°C do 100°C/ dioda symbolu ΔT świeci się)


Należy ustawić klimat pieczenia (wyświetlany na pasku diodowym) dla jednego lub większej liczby etapów za pomocą pokrętki (poz. 19)

- neutralny (świeci biała dioda)
- tylko suchy (wszystkie 5 czerwonych diod świeci/100%)
- tylko para (wszystkie 5 niebieskich diod świeci/100%)
- zmienny suchy (czerwone diody 1 do 4 świecą/od 20 do 80)
- zmienna para (niebieskie diody 1 do 4 świecą/od 20 do 80)

Ustawić funkcję wstępnego rozgrzewania (opcjonalna) naciskając przycisk  (poz. 18).

Ustawić obroty wentylatora na funkcję ½ prędkości (opcjonalnie) dla jednego lub większej liczby etapów,

naciskając przycisk  (poz. 16)

Nacisnąć przycisk , (poz. 20) aby włączyć cykl pieczenia. **Uwaga:**

1. *Jeśli cykl pieczenia nie będzie sterowany przy pomocy sondy i został podzielony na jeden lub większą liczbę etapów czasowych, piec automatycznie wyłącza się po upływie ustawionego czasu dla pojedynczego etapu lub wszystkich poszczególnych etapów łącznie. Jeśli został ustawiony czas „inF”*




*(nieskończony), piec pracuje nadal, aż do ręcznego wyłączenia poprzez naciśnięcie przycisku .*

2. Jeśli cykl pieczenia jest sterowany poprzez sondę i został podzielony na jeden lub większą liczbę etapów, w razie potrzeby z licznikiem czasu, gdy temperatura ustawiona w sondzie zostanie osiągnięta, następuje przejście do następnego etapu; jeśli cykl został ustawiony na jeden etap, w razie potrzeby z licznikiem czasu, lub na czas „inF”, cykl kończy się i piec się wyłącza automatycznie, niezależnie od tego, jaki czas został ustawiony dla danego etapu.

### 3.7.2 Pieczenie zaprogramowane


Jeśli zostały już zapisane programy pieczenia (cykl pieczenia odpowiada każdemu numerowi programu dla określonego typu żywności), są one bardzo łatwe w użyciu.


Należy włączyć piec (zielona dioda gaśnie), wybrać numer zapisanego programu (wyświetlany na

wyświetlaczu programów (poz.21)) za pomocą przycisków  lub . Nacisnąć przycisk , aby włączyć cykl pieczenia.

Na końcu cyklu pieczenia piec automatycznie się wyłącza i przez 10 sekund jest emitowany sygnał dźwiękowy.

**Uwaga:** Przed rozpoczęciem cyklu pieczenia można sprawdzić parametry, które zostały ustawione dla

czterech etapów (naciskając przycisk  (poz.5) i można je w razie potrzeby zmienić. Aby zastosować

zmienione parametry, należy je zapisać (naciskając przycisk  (poz.22) i przytrzymując, aż rozlegnie się potwierdzający sygnał dźwiękowy).

### 3.8 Przerwa w zasilaniu

Gdy nastąpi przywrócenie zasilania, po przerwie w dostawie prądu, piec wznowi pracę odliczając czas pozostały do cyklu pieczenia w momencie przerwy.

### 3.9 Komunikacja z komputerem

W dolnej części panelu sterowania (widoczne od spodu) znajduje się wejście (zastonięte gumową zaślepką) do szeregowej bramy interaktywnej komunikacji z komputerem.

Jeśli wejście to zostanie połączone z komputerem, na którym zainstalowana jest aplikacja **wineka** (opcjonalna), do pamięci pieca można przenieść maksymalnie 99 ustawionych programów pieczenia zawierających wszystkie parametry robocze; również programy pieczenia zapisane w pamięci pieca można przesłać do komputera. Można także zmienić pewne parametry robocze pieca.

## 4. Czyszczenie

### 4.1 Informacje ogólne

Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek czyszczenia urządzenia, należy wyłączyć zasilanie (przy przełączniku magnetyczno-termicznym) oraz zasilanie wodą (poprzez zamknięcie kurka odcinającego), a następnie pozostawić piec do całkowitego ostygnięcia.

Urządzenie musi być często czyszczone, najlepiej codziennie, aby zagwarantować najwyższą sprawność i długi okres użyteczności. Jest to urządzenie elektryczne, dlatego z oczywistych względów do jego czyszczenia nie należy używać nadmiaru wody. Jednak **surowo zabronione jest mycie urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem, zwłaszcza skierowanym na wyloty napowietrzające na metalowej powierzchni obudowy zewnętrznej** (mogłoby to spowodować niebezpieczne przeniknięcie wody, która uszkodziłaby części elektryczne).

Jeśli detergenty usuwające smar są używane do czyszczenia stali nierdzewnej, należy upewnić się, że nie zawierają żrących kwasów (żadnego rodzaju chloru, nawet rozcieńczonego) ani produktów ściernych. Należy przestrzegać instrukcji podanych na produkcie oraz ostrzeżeń dotyczących jego stosowania, a także podczas czyszczenia należy nosić gumowe rękawice.

Nie stosować druciaków żelaznych, wełny stalowej lub skrobaków, ponieważ uszkodziłyby trwale powierzchnie.

Nie pozostawiać na długo na stalowych powierzchniach żywności zawierającej kwaśne substancje (sok cytrynowy, ocet, sól, itp.), gdyż mogą one powodować korozję.

### 4.2 Czyszczenie komory pieczenia

Ze względów higienicznych dobrą praktyką jest czyszczenie komory pieczenia na końcu każdego cyklu pieczenia. Jeśli nie jest to możliwe, komorę pieczenia należy czyścić co najmniej raz na końcu każdego dnia.

Aby ułatwić czyszczenie, należy zdemontować boczne kratki, odkręcając 4 śruby mocujące (przytrzymać nakrętkę radełkową pomiędzy kciukiem i palcem wskazującym, a następnie obrócić ją w lewo), zdemontować korek odprowadzania cieczy w dnie, po czym:

- spryskać specjalnym produktem odtłuszczającym do stali nierdzewnej ścianki zewnętrzne, obudowę wentylatora (nie wtryskiwać aerozolu przez kratki wentylatora) oraz na szybę wewnętrzną drzwiczek;
- pozostawić produkt na ok. 20 minut z zamkniętymi drzwiczkami;
- włączyć piec na 70-80°C;
- uruchomić cykl z maksymalnym wytwarzaniem pary (100%) na ok. 15 minut;
- po zakończeniu cyklu wyłączyć piec, pozostawić komorę pieczenia do ostygnięcia i dokładnie spłukać;
- osuszyć miękką szmatką lub uruchomić cykl podgrzewania z temperaturą 150-160°C na ok. 10 minut (cykl można w razie potrzeby powtórzyć).

Kratki boczne oraz korek odprowadzania płynów należy wyczyścić osobno, po czym zamontować na miejscu. Po zakończeniu czyszczenia, pozostawić lekko uchylone drzwiczki pieca.

#### **4.3 Czyszczenie wentylatorów**

Wentylatory wymagają okresowego czyszczenia za pomocą specjalnych produktów zapobiegających osadzeniu się kamienia kotłowego. Wszystkie części muszą być dokładnie wyczyszczone oraz muszą być usunięte osady kamienia kotłowego.

Aby uzyskać dostęp do wentylatorów, należy usunąć obudowę wentylatora po wykręceniu śrub mocujących go do komory pieczenia. Po zakończeniu czyszczenia, zamontować z powrotem obudowę oraz śruby.

#### **4.4 Czyszczenie uszczelki drzwiczek**

Ze względów higienicznych, a także w celu zapewnienia sprawności, dobrą praktyką jest czyszczenie uszczelki drzwi na zakończenie każdego dnia pracy. Należy ją dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem, opłukać i osuszyć miękką szmatką. Wszelkie osady lub resztki jedzenia należy dokładnie usunąć, nie używając do tego ostrych metalowych narzędzi, które mogłyby nieodwracalnie uszkodzić uszczelkę.

#### **4.5 Czyszczenie drzwiczek**

Szybę wewnętrzną drzwiczek komory pieczenia można czyścić tym samym środkiem odtłuszczającym, który jest używany do czyszczenia komory lub zwykłym środkiem do czyszczenia szyb (nietoksycznym). Zwykle produkty do czyszczenia szyb mogą być także używane do czyszczenia szyby zewnętrznej drzwiczek. Można też użyć zwykłej wody z mydłem, spłukać, a następnie wysuszyć szybę miękką szmatką.

Matowe plamy powstałe pomiędzy szybami drzwiczek można usunąć zdejmując szyby drzwiczek.

Aby to zrobić, należy zdjąć 4 śruby mocujące (przytrzymać nakrętkę radełkową pomiędzy kciukiem a palcem wskazującym i obrócić w lewo), uważając, aby nie upuścić 4 plastikowych uszczelki, które chronią szybę przed bezpośrednim kontaktem z metalowymi śrubami.

Aby ułatwić demontaż szyby wewnętrznej, należy najpierw odkręcić dwie śruby mocujące szybę do dolnej części drzwiczek, ponieważ w ten sposób zawieszona jest szyba. Zalecamy wykonanie tej czynności przy pomocy drugiej osoby (jedna osoba przytrzymuje szybę, a druga w bezpieczny sposób odkręca śruby). Po usunięciu zabrudzeń pomiędzy szyb, należy założyć z powrotem szybę wykonując powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

#### **4.6 Czyszczenie obudowy zewnętrznej**

Zewnętrzne powierzchnie stalowe należy czyścić szmatką nasączoną w ciepłej wodzie z mydłem lub dodać kroplę octu. Należy je dokładnie spłukać i osuszyć miękką szmatką.

Jeśli używane są określone produkty czyszczące, muszą one być zgodne z wymogami dotyczącymi czyszczenia określonymi w punkcie „Informacje ogólne” (punkt 4.1).

Należy również pamiętać, że blat, na którym stoi urządzenie lub otaczająca je podłoga nie powinna być czyszczona z użyciem żrących produktów o odczynie kwaśnym (na przykład kwasem solnym), ponieważ wydzielające się opary mogłyby zaatakować i zniszczyć zewnętrzną obudowę stalową.

#### **4.7 Okresy bez użytkowania**

Jeśli urządzenie nie jest używane przez długi czas, dobrą praktyką jest odłączenie go od zasilania sieciowego (przy przełączniku magnetyczno-termicznym u wejścia do urządzenia) oraz zakręcenie kurka

odcinającego na wodociągu. Piec należy dokładnie wyczyścić wewnątrz komory pieczenia oraz na zewnątrz, zwracając szczególną uwagę na usunięcie osadów soli, które powodowałyby korozję powierzchni stalowych.

Zalecamy również zabezpieczenie urządzenia aerozolem na bazie oleju (np. olej wazelinowy), który tworzy skuteczną powłokę zabezpieczającą powierzchnię stali.

Odpowiednia osłona chroniłaby również urządzenie przed pyłem.

## **5. Utrzymanie i konserwacja**

### **5.1 Informacje ogólne**

Okresowa kontrola (co najmniej raz w roku) urządzenia pomaga zagwarantować jego długi okres eksploatacji oraz sprawności.

Wszelkie prace konserwacyjne związane z urządzeniem muszą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych technicznie operatorów, którzy zostali przeszkoleni w zakresie konserwacji tego urządzenia.

Przed rozpoczęciem jakiegokolwiek pracy konserwacyjnej urządzenia, należy wyłączyć zasilanie elektryczne (za pomocą magnetyczno-termicznego przełącznika zabezpieczającego znajdującego się u wejścia do maszyny) i pozostawić do ostygnięcia.

Dostęp do podzespołów wewnętrznych, które mogą wymagać konserwacji uzyskuje się poprzez demontaż lewej strony urządzenia.

### **5.2 Wymiana lampki oświetleniowej w komorze pieczenia**

Lampka znajduje się pomiędzy szymbami drzwiczek, aby ją wymienić, należy zdjąć szybę wewnętrzną w sposób opisany w punkcie „Czyszczenie drzwiczek” (pkt 4.5.).

Po zdjęciu szyby należy wymienić lampkę na inną z identycznymi danymi technicznymi: 12V 35W 300°C (jest to lampka halogenowa, nie należy chwytać jej gołymi rękami).

### **5.3 Wymiana uszczelki drzwiczek**

Uszczelka drzwi ma sztywny profil z wypustkami mocującymi. Profil musi być wpasowany w prowadnicę znajdującą się z przodu komory pieczenia.

Aby wymienić uszczelkę, należy zdemontować starą z prowadnicy pociągając mocno na czterech narożnikach.

Oczyścić prowadnicę ze wszelkich zanieczyszczeń i włożyć nową uszczelkę (aby ułatwić tę czynność zalecamy zwilżenie profilu uszczelki w wodzie z mydłem).

### **5.4 Wymienianie bezpiecznika**


Jeśli urządzenie ma włączone zasilanie, ale nie świecą się wyświetlacze ani diody na panelu sterowania, może to oznaczać, że przepalił się jeden z bezpieczników karty elektronicznej (zasilania). Aby uzyskać dostęp do karty, należy zdemontować lewą stronę urządzenia (odkręcić 3 śruby). Na karcie widoczne są dwa uchwyty bezpiecznikowe. Aby wymienić bezpiecznik, należy nacisnąć delikatnie pokrywkę uchwyty bezpiecznikowego i przytrzymując ją wciśniętą, obrócić ją delikatnie w lewo, aby zdemontować bezpiecznik. Wymienić bezpiecznik na inny, o tej samej specyfikacji, a następnie zamknąć pokrywkę uchwyty bezpiecznikowego, obracając ją w przeciwnym kierunku.

### **5.5 Resetowanie termicznego wyłącznika bezpieczeństwa**

Dostęp do tego urządzenia uzyskuje się poprzez demontowanie lewej strony urządzenia i można je zresetować poprzez wciśnięcie prawego klawisza (który jest oznaczony specjalną samoprzylepną etykietą), znajdującego się wewnątrz komory podzespołów elektrycznych.

## 5.6 Możliwe usterki

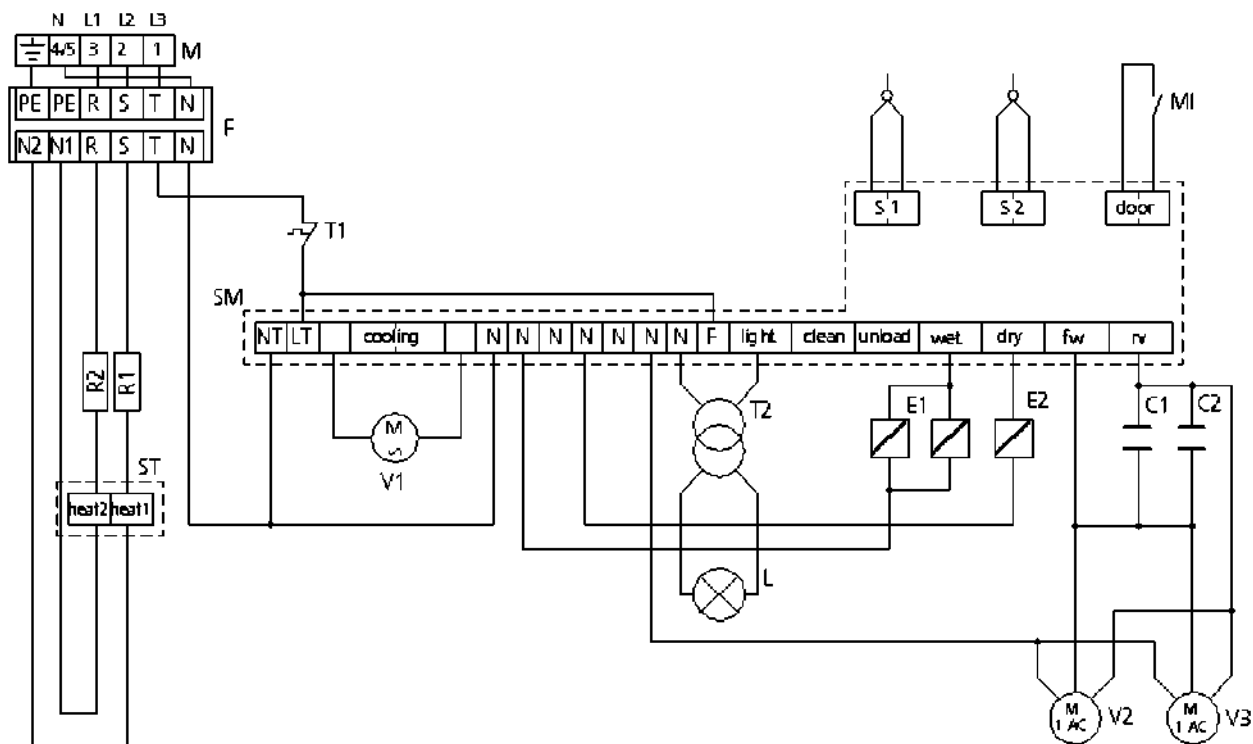
Typ usterki	Przyczyna	Działanie naprawcze
Panel sterowania w ogóle nie świeci (piec nie działa)	- nieprawidłowe podłączenie elektryczne do zasilania sieciowego	- Sprawdzić podłączenie do zasilania sieciowego
	- brak napięcia sieciowego	- przywrócić napięcie sieciowe
	- uaktywniony termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	- zresetować termiczny wyłącznik bezpieczeństwa
	- przepalony bezpiecznik zabezpieczający kartę elektroniczną (zasilania)	- Wymienić bezpiecznik
Cykl pieczenia ustawiony i naciśnięty przycisk START: Piec nie działa	- drzwiczki otwarte lub uchylone	- zamknąć drzwiczki
	- uszkodzony czujnik magnetyczny	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy czujnika
Cykl wilgotności/pary aktywny: Brak wytwarzania wilgoci/pary w komorze pieczenia	- nieprawidłowe podłączenie do wody	- sprawdzić podłączenie do wody
	- zamknięty kurek odcinający	- sprawdzić kurek odcinający
	- zablokowany filtr wlotu wody	- wyczyścić filtr
	- uszkodzony zawór elektromagnetyczny wlotu wody	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy zaworu
Drzwiczki zamknięte: Para wydostaje się spoza uszczelki	- nieprawidłowo zamontowana uszczelka	- sprawdzić zamontowanie uszczelki
	- uszkodzona uszczelka	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy uszczelki
	- poluzowany występ uchwytu	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy występu
Piec nie piecze równomiernie	- wentylator jest zablokowany lub powoli się obraca	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy silnika
	- wentylator nie przechodzą do trybu wstecznego	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy silnika
	- Element grzewczy nie jest zasilany lub jest uszkodzony	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy elementu
Nie działa lampka oświetleniowa w komorze pieczenia	- Uszkodzona lampka	- Wymienić lampkę
	- Uszkodzony zasilacz lampki	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy podajnika
Na wyświetlaczu temperatury wyświetlany jest skrót „Er1”	- przerwa w połączeniu pomiędzy sondą komory pieczenia i elektroniczną kartą (zasilaniem)	- sprawdzić połączenie z kartą elektroniczną
	- uszkodzona sonda komory pieczenia	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy sondy

Typ usterki	Przyczyna	Działanie naprawcze
<p>Na wyświetlaczu temperatury wyświetlany jest komunikat „Er3” i uruchamiany jest alarm, który można wyłączyć naciskając przycisk</p>  (poz.13) <p>Pieczenie można kontynuować, ale konieczne jest usunięcie przyczyny usterki powodującej przegrzewanie płyty elektronicznej.</p>	- Uszkodzony wentylator chłodzący	- skontaktować się z wykwalifikowanym
	- otwory napowietrzające obecne w metalowych ściankach są zablokowane	- odblokować otwory
	- źródła ciepła zbyt blisko pieca	- wyeliminować źródła ciepła



<p>Na wyświetlaczu temperatury wyświetlany jest komunikat „Hot”. Piec zostaje automatycznie zatrzymany i na 30 sekund zostaje uruchomiony alarm. Piec można uruchomić ponownie dopiero po całkowitym ochłodzeniu płyty elektronicznej.</p>	- Uszkodzony wentylator chłodzący	- skontaktować się z wykwalifikowanym inżynierem w celu wykonania naprawy
	- otwory napowietrzające obecne w metalowych ściankach są zablokowane	- odblokować otwory
	- źródła ciepła zbyt blisko pieca	- wyeliminować źródła ciepła
<p>Temperatura wewnątrz potrawy uruchomiona i sonda podłączona do panelu sterowania: na wyświetlaczu temperatury wyświetlany jest komunikat „- - -”</p>	- przerwa w połączeniu pomiędzy sondą komory pieczenia i elektroniczną kartą (zasilaniem)	- sprawdzić połączenie z kartą elektroniczną
	- uszkodzona igła sondy	- skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, w celu naprawy sondy

### 5.7 Schemat instalacji elektrycznej



#### Legenda

- M Tablica zaciskowa zasilania
- R1-R2 Okrągłe elementy grzewcze
- T1 Termostat zabezpieczający piec
- T2 Transformator 230/12V
- V1 Styczny wentylator silnikowy
- V2-V3 Wirnikowe wentylatory silnikowe
- L Lampka oświetleniowa
- F Filtr hałasu

- MI Mikroprzełącznik drzwiczek
- C1-C2 Kondensatory
- E1 Zawór elektromagnetyczny wody
- E2 Elektromagnetyczny zawór oddechowy pary
- S1 Sonda komory pieczenia
- S2 Sonda temperatury wewnątrz potrawy
- ST Karta tyrystora
- SM Karta mikroprocesorowa

## 6. Serwis techniczny

Przed opuszczeniem fabryki, urządzenie zostało dokładnie wyregulowane i przetestowane przez wyspecjalizowany personel, aby zagwarantować najwyższą skuteczność roboczą urządzenia.

Wszelkie naprawy i ustawienia należy wykonywać z najwyższą ostrożnością i uwagą, przestrzegając obowiązujących krajowych przepisów dotyczących bezpieczeństwa. Zawsze należy skontaktować się ze sprzedawcą lub naszym najbliższym centrum serwisowym, podając szczegóły problemu, model i numer seryjny urządzenia (na tabliczce znamionowej na panelu tylnym).

Informacje na temat konserwacji można uzyskać od firmy Hendi.

## 7. Informacje dla konsumentów

Zgodnie z Dyrektywą 2002/96/WE, symbol przekreślonego kosza znajdujący się na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu eksploatacji, produktu nie można wyrzucić wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik musi przekazać urządzenie do wyspecjalizowanego punktu zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Osobne punkty zbiórki odpadów oraz późniejsza obróbka, odzyskiwanie surowców wtórnych oraz utylizacja pomagają wyprodukować inne urządzenia z zastosowaniem surowców wtórnych, zmniejszając negatywny wpływ na środowisko i zdrowie publiczne, które może być spowodowane nieprawidłową gospodarką odpadami. W przypadku pozbycia się produktu z naruszeniem obowiązujących przepisów, zastosowane będą sankcje administracyjne.



## 8. Gwarancja

Urządzenie jest objęte 12-miesięczną gwarancją. Sprzedawca wymieni lub dokona naprawy (a jego decyzja będzie ostateczna) bezpłatnie na rzecz konsumenta, tylko tych części, które są wadliwe z powodu wady produkcyjnej.

Wyłączając przypadki, w których klient nie może przedstawić faktury będącego dowodem zakupu, **gwarancja jest nieważna** w następujących przypadkach:

- 1) Usterki lub uszkodzenia spowodowane przez transport;
- 2) Błędna lub nieprawidłowa instalacja produktu (na przykład z powodu niedostatecznego ciągu przewodu kominowego lub wywiewu) w świetle instrukcji podanych w instrukcji obsługi dołączonej do produktu;
- 3) Nieodpowiednie lub nieprawidłowe zasilanie elektryczne, hydrauliczne lub gazowe;
- 4) Nieuwaga, zaniedbanie lub niekompetencja w użytkowaniu produktu, w świetle instrukcji podanych w instrukcji obsługi dołączonej do produktu;
- 5) Użycie produktu do zastosowań innych niż te, do których urządzenie zostało przeznaczone, lub w jakikolwiek sposób niezgodnych z instrukcjami podanymi w podręczniku użytkownika dostarczonym wraz z produktem;
- 6) Ingerencja w produkt;
- 7) Regulacje i/lub konserwacja i/lub naprawy przeprowadzone przez nieautoryzowany personel i/lub z zastosowaniem nieoryginalnych części zamiennych;
- 8) Nieodpowiednia lub nieważna konserwacja produktu niezgodna z instrukcjami zawartymi w podręczniku użytkownika dostarczonym wraz z produktem;
- 9) Uszkodzenia spowodowane przez pożar, katastrofy ekologiczne, wypadki oraz przyczyny, na które nie ma wpływu firma HENDI.

**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](http://www.hendi.pl)

[info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)