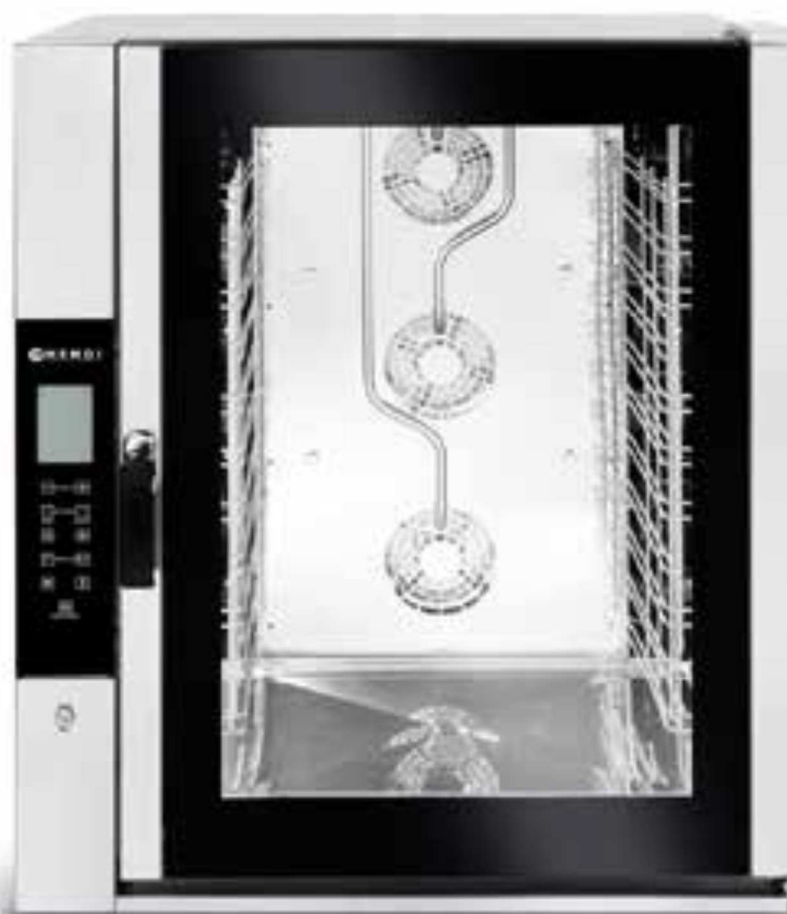


# Piece konwekcyjno-parowe Touch Control

225097, 225066, 225073

## Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



**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.**

**Zaleca się stosowanie zmiękczaczy z bogatej oferty HENDI**  
W odpowiednim doborze konkretnego modelu pomoże Ci przedstawiciel handlowy firmy HENDI

**Do prawidłowej regeneracji zmiękczaczy zalecamy:**

- Tabletki solne, worek 25 kg – kod: 231265

Twardość wody				
Stopnie niemieckie (°dH)	Stopnie francuskie (°fH)	mmol/l	Stopnie Clarka	Podłączenie zmiękczacza
powyżej 24	powyżej 40	powyżej 4,2	powyżej 28	<b>Konieczne</b>
18 - 24	32 - 40	3,2 – 4,2	22 - 28	<b>Konieczne</b>
12 - 18	19 – 32	2,1 – 3,2	13 - 22	<b>Konieczne</b>
4 - 12	7 - 19	0,7 – 2,1	5 - 13	<b>Konieczne</b>
poniżej 4	poniżej 7	poniżej 0,7	poniżej 5	<b>Niewymagane</b>

## Spis treści

Spis treści.....	2
1. Serwis techniczny .....	4
2. Informacje ogólne .....	4
2.1 Tabliczka znamionowa (przykład) .....	4
2.2 Dane techniczne .....	5
3. Instrukcja dla instalatora .....	5
3.1 Przechowywanie .....	5
3.2 Transport urządzenia .....	5
3.3 Rozpakowanie urządzenia .....	6
3.4 Zdejmowanie folii ochronnej .....	6
3.5 Utylizacja opakowania.....	6
3.6 Umieszczenie .....	6
3.7 Podłączenie do instalacji elektrycznej.....	7
3.8 Podłączanie przewodu zasilania (MODELE 225066 oraz 225073).....	11
3.9 Podłączenie do instalacji wodociągowej (obwód wytwarzania pary).....	12
3.10 Odprowadzenie wody .....	12
3.11 Zabezpieczenia przed przeciążeniem termicznym.....	13
3.12 Zabezpieczenie obwodów elektronicznych.....	13
3.13 Utylizacja urządzenia.....	13
4. Instrukcja dla użytkownika .....	13
4.1 Informacje ogólne .....	13
4.1.1 Ryzyko resztkowe .....	14
4.2 Panel sterowania .....	15
4.3 Tryb sterowania dotykowego.....	16
4.3.1. Włączanie/wyłączanie .....	16
4.3.2 Tryb ręczny .....	16
4.3.2.1 Informacje ogólne .....	16
4.3.2.2 Wybieranie parametrów pieczenia .....	17
4.3.2.3 Ustawianie czasu pieczenia lub temperatury wewnątrz potrawy .....	20
4.3.3.2 Ustawienie TEMPERATURY (EKTRAN PARAMETR).....	22
4.3.3.3 Ustawienie WILGOTNOŚĆ/PARA (EKTRAN PARAMETR) .....	24
4.3.3.4 Ustawienie „WSTĘPNE NAGRZEWANIE” (EKTRAN PODSUMOWANIE).....	24
4.3.3.5 Ustawienie PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA (EKTRAN PODSUMOWANIE) .....	25
4.3.4 Wybieranie kroków gotowania (EKTRAN PODSUMOWANIE) .....	26
4.3.5 Rozpoczynanie/Zatrzymanie cyklu pieczenia .....	27
4.3.6 Ustawienie cyklu pieczenia .....	27
4.3.6.1 Cykl pieczenia z czasem pieczenia i temperaturą wewnątrz potrawy .....	27

4.3.6.2	Cykl pieczenia z temperaturą wewnątrz potrawy i temperaturą komory .....	29
	Na ekranie PODSUMOWANIE .....	32
4.3.6.3	Cykl pieczenia z temperaturą wewnątrz potrawy oraz Delta T.....	32
	Na ekranie PODSUMOWANIE .....	34
4.3.7	Tryb Program.....	34
4.3.7.1	Zapisywanie programów (przepisów) .....	34
4.3.7.2	Usuwanie programów (przepisów) .....	35
4.3.7.3	Pobieranie programów (przepisów) z pieca (do napędu USB) .....	36
4.3.7.4	Pobieranie wszystkich programów (przepisów) z pieca (do napędu USB) .....	37
4.3.7.5	Wczytywanie programów (przepisów) do pieca (z napędu USB) .....	38
4.3.7.6	Wczytywanie wszystkich programów (przepisów) z napędu USB do pieca.....	38
4.3.7.7	Korzystanie z programów (przepisów).....	39
4.3.7.8	Opcja „NOWY PRZEPIS” .....	40
4.3.7.9	Opcja „KOPIUJ PRZEPIS” .....	40
4.3.8	Funkcje standardowe .....	41
4.3.8.2	Funkcja CHŁODZENIE KOMORY .....	41
4.3.8.3	Funkcja „HACCP” .....	41
5	. MENU USTAWIENÍ.....	44
6	. MENU AKCESORIA .....	45
7	. KOMUNIKACJA Z PIECEM .....	45
8.	Czyszczenie.....	46
8.1	Informacje ogólne .....	46
8.2.1	Ręczne czyszczenie komory pieca .....	46
8.2.2	Automatyczne czyszczenie komory pieczenia (opcja dodatkowa) .....	47
8.3	Czyszczenie uszczelki drzwiczek .....	47
8.4	Czyszczenie drzwiczek .....	47
8.5	Czyszczenie obudowy.....	48
9.	Konserwacja .....	48
9.1	Informacje ogólne .....	48
9.2	Wymiana uszczelki drzwiczek.....	49
9.3	Czyszczenie wentylatorów .....	49
9.5	Rozwiązywanie problemów .....	49
9.6	Możliwe alarmy .....	52
9.7	Schematy elektryczne .....	54
10.	Serwis techniczny .....	57
11.	Informacje dla użytkowników .....	57
12.	Książka z przepisami .....	58
13.	Gwarancja.....	59

## 1. Serwis techniczny

Aby przeprowadzić planową konserwację oraz naprawy należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym i używać oryginalnych części zamiennych. Niezastosowanie się do niniejszej instrukcji spowoduje unieważnienie praw wynikających z gwarancji.

## 2. Informacje ogólne

Niniejsze informacje zostały opracowane dla bezpieczeństwa użytkownika oraz innych osób, dlatego należy je uważnie przeczytać przed instalacją i rozpoczęciem użytkowania urządzenia.

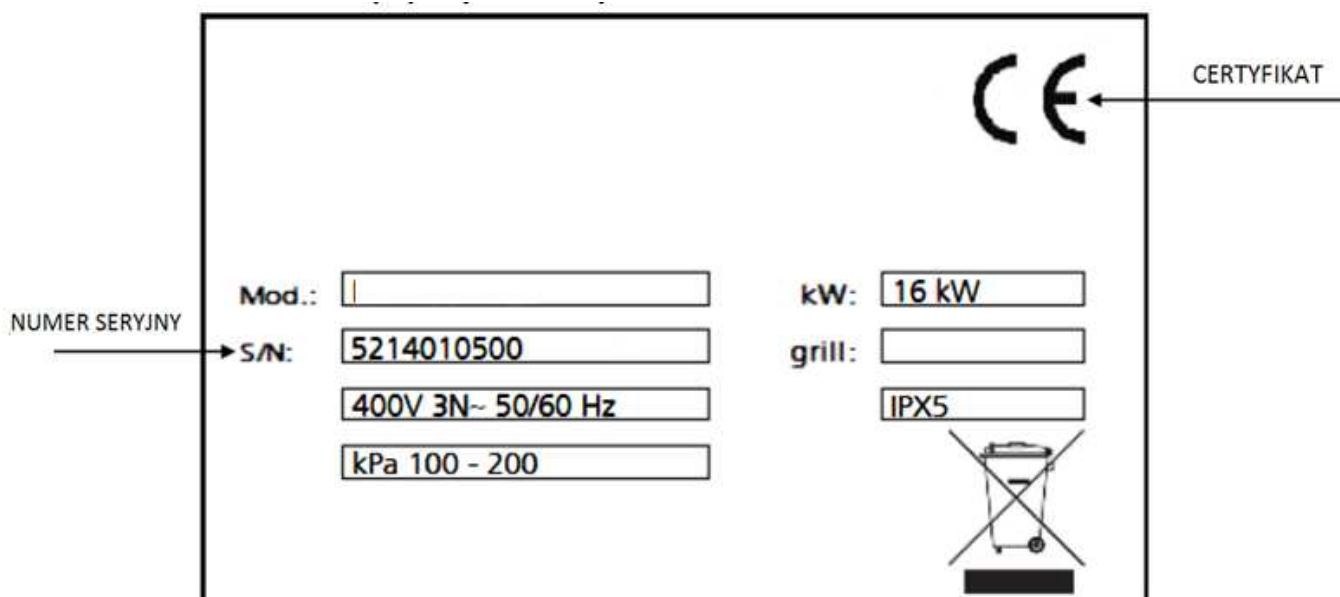
Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować do użycia w przyszłości wraz z urządzeniem; w przypadku zgubienia, należy zamówić dodatkową kopię bezpośrednio u producenta.

1. Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, zawiera ona informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania, instalacji i konserwacji. Celem niniejszej instrukcji jest zapewnienie operatorom informacji dotyczących podstawowych wymogów i kryteriów bezpieczeństwa niezbędnych dla ich własnego bezpieczeństwa oraz dla wydłużenia czasu eksploatacji pieca. Instrukcję powinni przeczytać wszyscy pracownicy uprawnieni do obsługi urządzenia przed jego rozruchem.
2. Przed czyszczeniem lub wykonaniem czynności konserwacyjnych w urządzeniu, należy wyłączyć zasilanie elektryczne oraz odłączyć doprowadzenie wody.
3. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci oraz osoby niepełnosprawne fizycznie, sensorycznie lub umysłowo lub osoby niedoświadczone albo nieposiadające odpowiedniej wiedzy wyłącznie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo tych osób lub jeżeli osoby te zostaną przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia.

**UWAGA:** Nieprawidłowe lub niewłaściwe użytkowanie oraz nieprzestrzeganie instrukcji instalacji zwalnia Producenta z wszelkiej odpowiedzialności.

### 2.1 Tabliczka znamionowa (przykład)

Tabliczka znamionowa znajduje się z boku urządzenia.



## 2.2 Dane techniczne

Model		HENDI 225097	HENDI 225066	HENDI 225073
Wymiary całkowite:	wysokość	745 mm	825 mm	1150 0m
	szerokość	935 mm	935 mm	935 mm
	głębokość	930 mm	930 mm	930 mm
Ciężar:		85 kg	98 kg	136 kg
Maksymalny wsad na pojemnik		4 kg	4 kg	4 kg
Maksymalna moc znamionowa:		8,2 kW	10,5 kW	16 kW
Klasa izolacji elektrycznej:		I		
Klasa zabezpieczenia obudowy:		IPX5		
Ciśnienie wody:		100 – 200 kPa		
Napięcie zasilania:		400 V	400 V	400 V
Powierzchnia przekroju przewodu zasilania:		5 x 2,5 mm <sup>2</sup>		
Typ przewodu zasilania:		H07RN-F		
Podłączenie przewodu zasilania:		Typ: Y		

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

### 3. Instrukcja dla instalatora

Poniższe instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanych instalatorów, mają zapewnić możliwie jak najpoprawniejsze wykonanie instalacji, podłączenia do sieci elektrycznej oraz wodnej, zgodnie z przepisami bezpieczeństwa obowiązującymi w miejscu instalacji.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia odniesione przez osoby lub zwierzęta ani za zniszczenia mienia na skutek nieprawidłowej instalacji. Producent nie ponosi także odpowiedzialności za żadne uszkodzenia lub usterki, jakie mogą wystąpić w urządzeniu na skutek wadliwej instalacji.

#### 3.1 Przechowywanie

W przypadku, gdy urządzenie było przechowywane w magazynie, gdzie temperatury spadają poniżej 0°C (najniższa dopuszczalna temperatura to -5°C), przed rozruchem urządzenia należy je rozgrzać do temperatury co najmniej +10°C.

#### 3.2 Transport urządzenia

Urządzenie należy pozostawić na czas transportu w oryginalnym opakowaniu, aby zapobiec uszkodzeniom zewnętrznym.

### 3.3 Rozpakowanie urządzenia

Przed instalacją należy usunąć opakowanie. Opakowanie składa się z drewnianej palety, na której ustawiono urządzenie oraz tekturowego opakowania zabezpieczającego urządzenie dookoła. Należy upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu; w przypadku wystąpienia uszkodzeń należy niezwłocznie powiadomić o tym fakcie sprzedawcę lub przewoźnika.

### 3.4 Zdejmowanie folii ochronnej

Przed użyciem urządzenia należy ostrożnie zdjąć specjalną taśmę zabezpieczającą części ze stali nierdzewnej. Nie pozostawiać żadnych pozostałości kleju na powierzchniach. W razie potrzeby należy je niezwłocznie usunąć za pomocą odpowiedniego niepalnego rozpuszczalnika.

### 3.5 Utylizacja opakowania

Opakowanie należy zutylizować surowo przestrzegając odpowiednich przepisów obowiązujących w miejscu instalacji urządzenia. Poszczególne materiały składające się na opakowanie (drewno, papier, tektura, nylon, metalowe zszywki) należy sortować z materiałami podobnymi i zutylizować za pośrednictwem odpowiednich punktów zbiórki i recyklingu. W każdym przypadku odpady należy utylizować w sposób odpowiedzialny pod kątem ochrony środowiska.

### 3.6 Umieszczenie

Sprawdzić miejsce instalacji, upewniając się, że jest dostatecznie dużo miejsca, aby wnieść urządzenie na miejsce (sprawdzić rozmiar otworów drzwiowych oraz szerokość korytarzy, o ile znajdują się po drodze). Wymiary urządzenia bez palety podano na Rys. 1. Urządzenie należy instalować w dobrze wentylowanym pomieszczeniu ze stałymi szczelinami wentylacyjnymi.

Urządzenie musi być umieszczone na stole lub podobnej powierzchni, aby stało idealnie poziomo. Nigdy nie ustawiać go na podłodze.

Ze względów bezpieczeństwa zalecamy korzystanie ze specjalnie skonstruowanego przez producenta stojaka; w innym wypadku konieczne jest uwzględnienie wagi urządzenia. Maksymalna wysokość robocza, w odniesieniu do wysokości półki górnej musi wynosić 1,6 m nad podłogą. Po zainstalowaniu urządzenia należy na wysokości 1,6 m nakleić odpowiedni symbol (dołączony do urządzenia).

Aby ułatwić dostęp do urządzenia i umożliwić swobodną cyrkulację powietrza wokół niego, 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 (patrz Rys. 1). Blokowanie szczelin wentylacyjnych w lewym panelu bocznym oraz z tyłu, nawet częściowe lub tylko na krótki czas jest surowo wzbronione. 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.


Z tego samego powodu nie należy umieszczać urządzeń w pobliżu źródeł ciepła z lewej strony pieca; jeżeli temperatura pomieszczenia po tej stronie urządzenia nadmiernie wzrośnie, w ramach zabezpieczenia piec automatycznie się wyłącza.

Jeżeli urządzenie jest zainstalowane w pobliżu ścian, półek, itp., muszą one być wykonane z materiałów niepalnych lub niewrażliwych na ciepło; w przeciwnym razie wymagają zabezpieczenia za pomocą odpowiedniej osłony zmniejszającej palność.

W tym względzie należy przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących zapobiegania zagrożeniom pożarowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do montażu wpuszczanego.

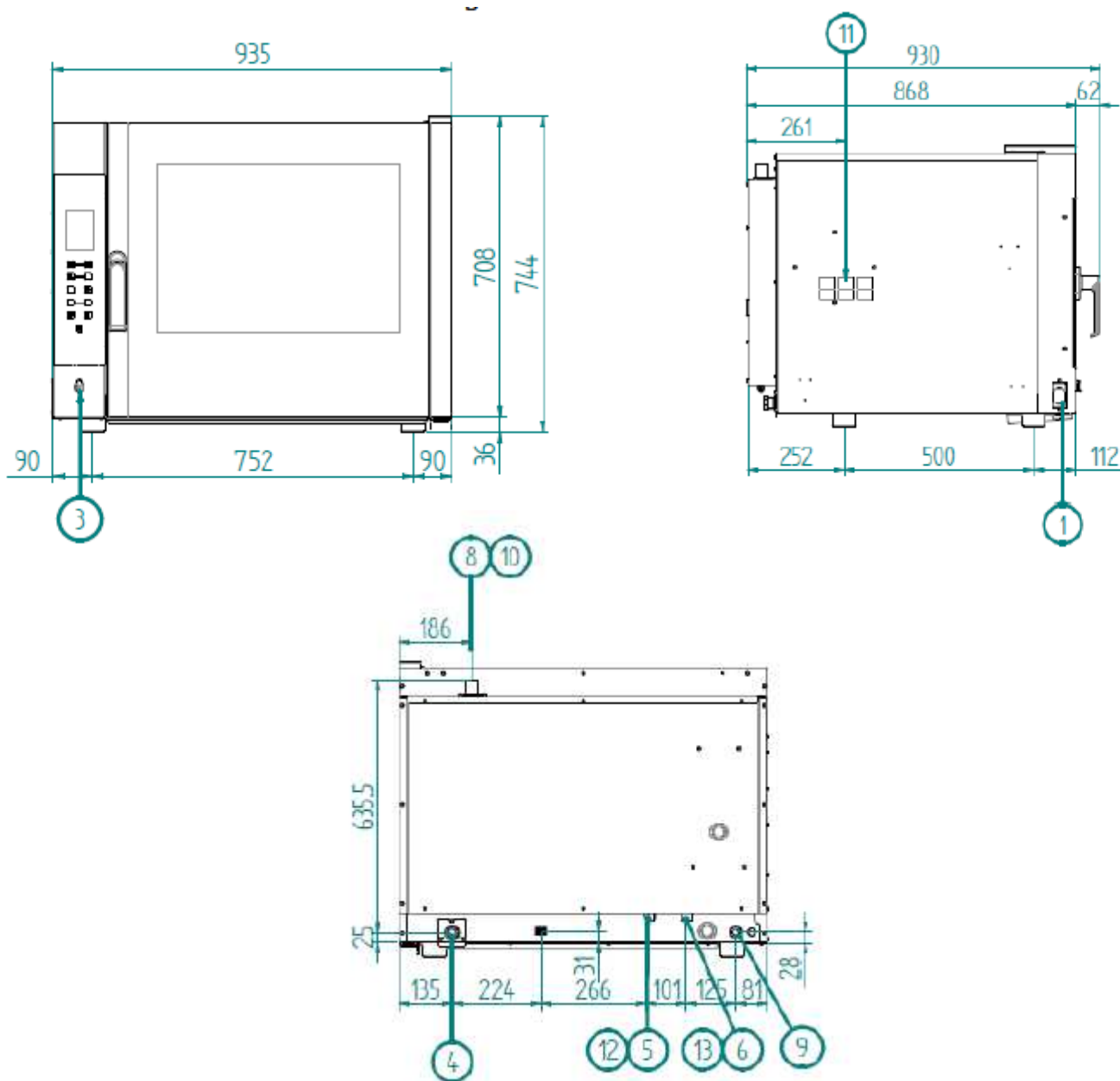
### 3.7 Podłączenie do instalacji elektrycznej

Urządzenie musi być podłączone do zasilania sieciowego zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przed wykonaniem połączenia należy upewnić się, że:

- napięcie i częstotliwość układu zasilania są zgodne z wartościami na tabliczce znamionowej umieszczonej z boku urządzenia;
  - zawór ograniczający oraz układ są w stanie utrzymać obciążenie urządzenia (patrz tabliczka znamionowa);
  - układ zasilania ma odpowiednie przyłącze uziemienia zgodne z obowiązującymi przepisami;
  - pomiędzy urządzeniem a siecią elektryczną należy zamontować wielobiegunowy wyłącznik z minimalną szczeliną pomiędzy stykami do stosowania w sprzęcie kategorii III przepięciowej (4000 V) i należy dobrać jego rozmiar tak, aby przyjął obciążenie i był zgodny z obowiązującymi przepisami (np. wyłącznik termomagnetyczny);
  - wyłącznik wielobiegunowy wykorzystany do podłączenia jest łatwo dostępny, gdy urządzenie jest zainstalowane;
  - żółto-zielony przewód uziemienia nie może być przerywany przez przetątnik;
  - Urządzenie musi być podłączone do układu uziemiającego, który musi być odpowiednio sprawdzony, aby zapewnić jego sprawność zgodnie z obowiązującymi przepisami. To połączenie należy wykonać za pomocą odpowiedniego zacisku znajdującego się z tyłu urządzenia, oznaczonego symbolem .
- Powierzchnia przekroju przewodu uziemienia musi wynosić co najmniej 2,5 mm<sup>2</sup>.
- zasilanie, gdy urządzenie pracuje nie może odbiegać od wartości znamionowej napięcia o więcej niż  $\pm 10\%$ ;
  - po umieszczeniu przewodu zasilania do zespołu listew zaciskowych należy upewnić się, że przewód nie styka się z żadnymi gorącymi częściami urządzenia.
  - w przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, w celu jego wymiany należy zwrócić się do producenta, zatwierzonego serwisu technicznego lub innej wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka.



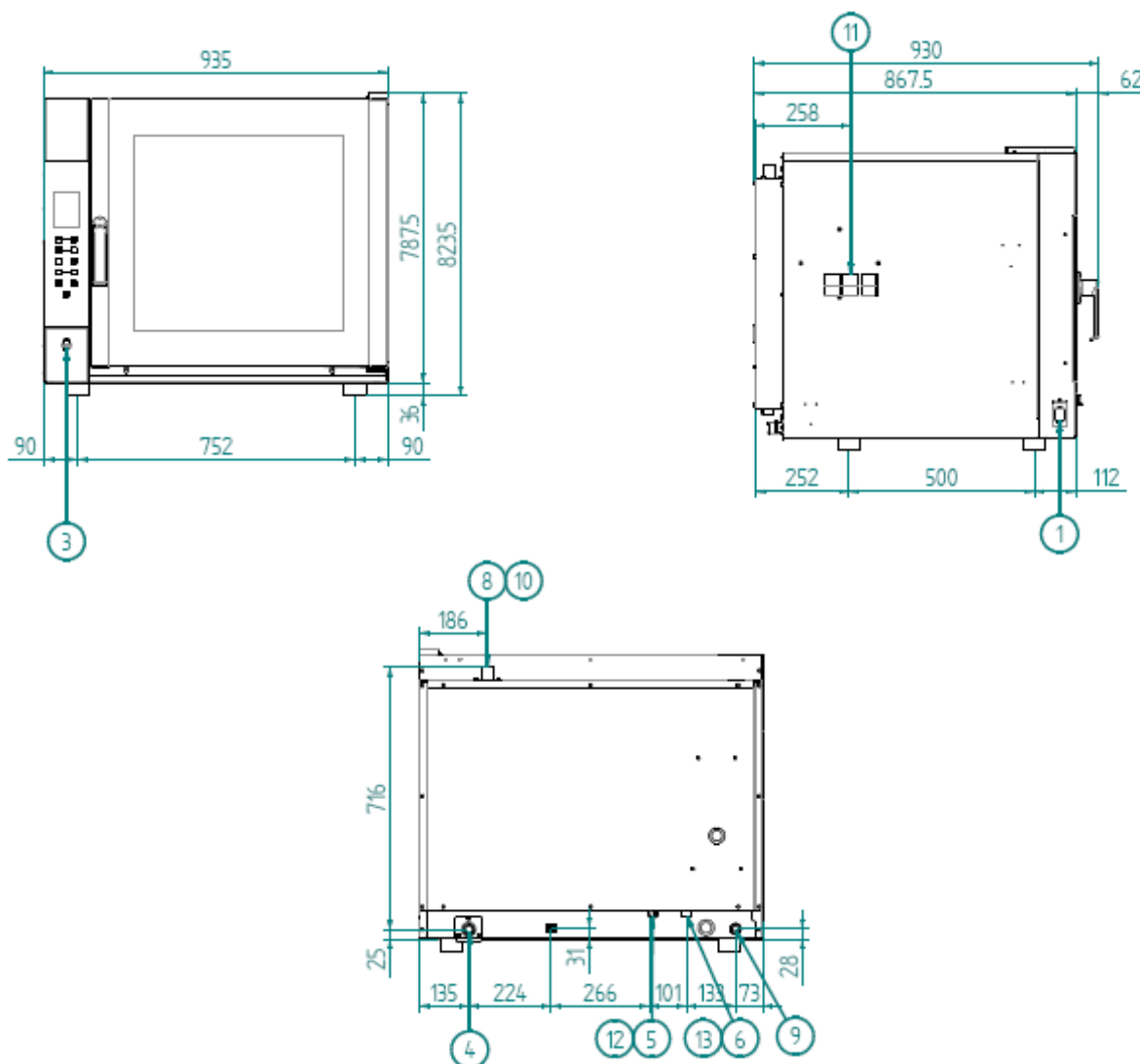
Rysunki instalacyjne i podłączeniowe pieca  
HENDI 225097, pojemność: 5x GN1/1



Rys. 1 (Wymiary są podane w mm)

1	PORT USB
3	GNIAZDKO DO PODŁĄCZENIA SONDY
4	ODPROWADZENIE WODY (RURA DN 30)
5	DOPROWADZENIE WODY DO PŁUKANIA
6	DOPROWADZENIE WODY (GWINTOWANE ¼" Z ELEKTROMAGNESEM)
8	WYLOT PARY
9	ZACISK PRZEWODU (PRZEWÓD ZASILAJĄCY)
10	OSTRZEŻENIE! GORĄCA POWIERZCHNIA
11	NIE BLOKOWAĆ SZCELIN WENTYLACYJNYCH
12	DOSTĘP DO WODY MAKS. 200 kPa
13	DOSTĘP DO ZMIĘKCZONEJ WODY MAKS. 200 kPa

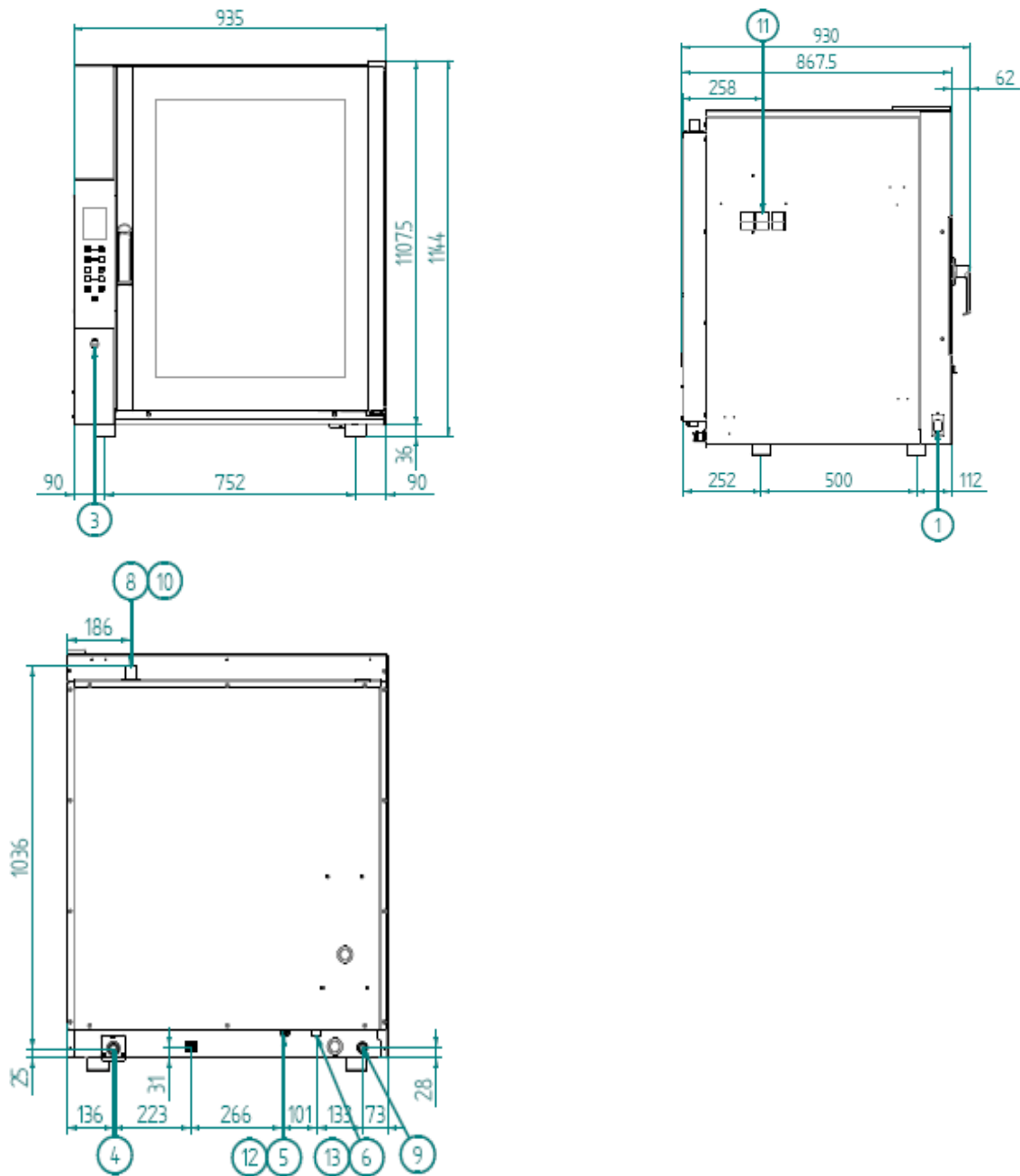
Rysunki instalacyjne i połączeniowe pieca  
HENDI 225066, pojemność: 7x GN1/1



Rys. 2 (Wymiary są podane w mm)

1	PORT USB
3	GNIAZDKO DO PODŁĄCZENIA SONDY
4	ODPROWADZENIE WODY (RURA DN 30)
5	DOPROWADZENIE WODY DO PŁUKANIA
6	DOPROWADZENIE WODY (GWINTOWANE 3/4" Z ELEKTROMAGNESEM)
8	WYLOT PARY
9	ZACISK PRZEWODU (PRZEWÓD ZASILAJĄCY)
10	OSTRZEŻENIE! GORĄCA POWIERZCHNIA
11	NIE BLOKOWAĆ SZCELIN WENTYLACYJNYCH
12	DOSTĘP DO WODY MAKS. 200 kPa
13	DOSTĘP DO ZMIĘKCZONEJ WODY MAKS. 200 kPa

Rysunki instalacyjne i podłączeniowe pieca  
**HENDI 225073, pojemność: 11x GN1/1**



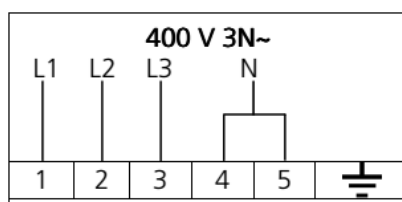
Rys. 3 (Wymiary są podane w mm)

1	PORT USB
3	GNIAZDKO DO PODŁĄCZENIA SONDY
4	ODPROWADZENIE WODY (RURA DN 30)
5	DOPROWADZENIE WODY DO PŁUKANIA
6	DOPROWADZENIE WODY (GWINTOWANE 3/4" Z ELEKTROMAGNESEM)
8	WYLOT PARY
9	ZACISK PRZEWODU (PRZEWÓD ZASILAJĄCY)
10	OSTRZEŻENIE! GORĄCA POWIERZCHNIA
11	NIE BLOKOWAĆ SZCZELIN WENTYLACYJNYCH
12	DOSTĘP DO WODY MAKS. 200 kPa
13	DOSTĘP DO ZMIĘKCZONEJ WODY MAKS. 200 kPa

### 3.8 Podłączenie przewodu zasilania (tylko modele HENDI 225097,225066, 225073)

Aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej, wystarczy zdemontować lewy panel boczny urządzenia. Poluzować zacisk kablowy znajdujący się z tyłu urządzenia (na dole) (patrz Rys. 1) i przekładać przewód przez niego dopóki nie zbliży się do listwy zaciskowej. Przygotować przewody do podłączenia do listwy zaciskowej tak, aby po włożeniu przewód uziemienia był ostatnim przewodem oddzielanym od zacisku, gdyby przewód został przypadkowo pociągnięty.

Podłączyć 3 przewody liniowe (L1, L2, L3) do zacisków oznaczonych numerem „1” (przewód brązowy), „2” (przewód czarny), „3”(przewód szary), przewód zerowy (niebieski) do zacisku oznaczonego numerem „4” lub „5” oraz przewód uziemienia (żółto-zielony) do zacisku oznaczonego symbolem  $\perp$  zgodnie z następującym układem:



Docisnąć zacisk przewodu z tyłu urządzenia (u dołu) i założyć z powrotem lewy panel boczny obudowy. Parametry przewodu muszą być zgodne z podanymi w tabeli „Dane techniczne” (pkt 2.2). Urządzenie musi być podłączone do układu uziemiającego, który musi być odpowiednio sprawdzony, aby zapewnić jego sprawność zgodnie z obowiązującymi przepisami.

To połączenie należy wykonać pomiędzy różnymi urządzeniami za pomocą odpowiedniego zacisku oznaczonego symbolem  $\perp$ . Powierzchnia przekroju przewodu uziemienia musi wynosić co najmniej 2,5 mm<sup>2</sup>. Zacisk uziemienia znajduje się z tyłu urządzenia.

### 3.9 Podłączenie do instalacji wodociągowej (obwód wytwarzania pary)

Urządzenie należy zasilać zmiękczoną wodą pitną o twardości w zakresie od 0,5 fH do 3 fH oraz maksymalnej temperaturze 30°C.

Stosowanie środka zmiękczającego wodę jest obowiązkowe, aby ograniczyć odkładanie się kamienia w komorze pieczenia (komora pieca).

Ciśnienie wody musi mieścić się w przedziale od 100 do 200 kPa (1,0-2,0 bar). Jeżeli ciśnienie sieci jest wyższe niż 2,0 bary, zainstalować reduktor ciśnienia przed urządzeniem. Jeżeli wartość jest niższa niż 1,0 bar, użyć pompy, aby zwiększyć ciśnienie.

Urządzenie jest wyposażone w wąż (1,5 m) ze złączami gwintowanymi żeńskimi 3/4" i odpowiednimi uszczelkami. Nie należy ponownie zakładać starych uszczelki.

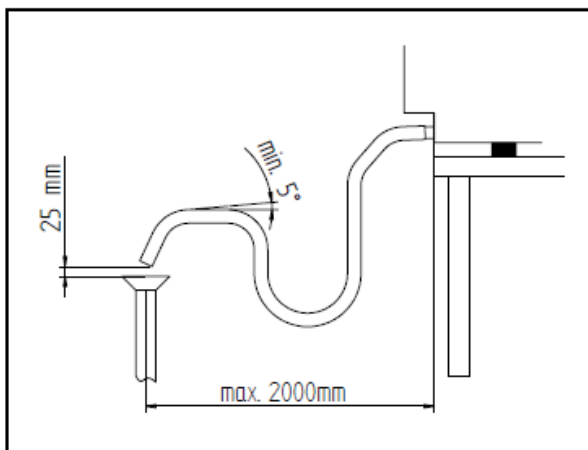
Podłączenie do wodociągu wykonywane jest za pomocą gwintowanego zaworu elektromagnetycznego 3/4" znajdującego z tyłu urządzenia (u dołu) (patrz Rys. 1), pomiędzy filtrem mechanicznym i kurkiem odcinającym (przed podłączeniem filtra należy spuścić trochę wody, aby usunąć zanieczyszczenia z rury).

**UWAGA USZKODZENIA SPOWODOWANE PRZEZ KAMIEŃ LUB INNE ŚRODKI CHEMICZNE ZNAJDUJĄCE SIĘ W WODZIE NIE SĄ OBJĘTE GWARANCJĄ**

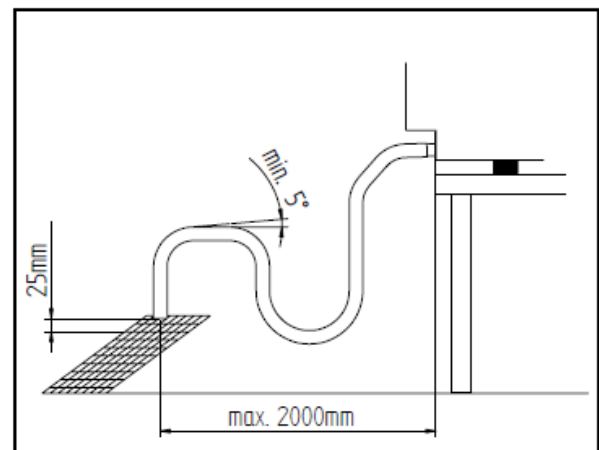
### 3.10 Odprowadzenie wody

Z tyłu urządzenia wychodzi rura spustowa (patrz Rys. 1), za pomocą której odprowadzana jest woda z komory pieczenia. Tę rurę należy podłączyć do rury wykonanej z tworzywa odpornego na temperaturę pary (90°C-100°C) o średnicy wewnętrznej 30 mm (DN 30). Aby zapobiec zatykaniu się rury, najlepiej użyć przewodu sztywnego i upewnić się że wzdłuż linii spustowej nie ma żadnych kolanek.

Ponadto linia spustowa musi mieć spadek (spadek minimalny 5%) na całej długości (długość rury spustowej mierzy się od urządzenia do punktu spustowego i nie może ona przekraczać 2 m). Linia spustowa musi być wpuszczona do otwartej kratki ściekowej w podłodze (rys. 2). Ponadto należy także pozostawić szczelinę o szerokości co najmniej 25 mm (odległość pomiędzy linią spustową wychodzącą z urządzenia a lejkiem króćca wylotowego spustu). W każdym przypadku w celu zachowania standardów higieny przewód podłączony do rury spustowej urządzenia nie może się bezpośrednio stykać z kratką ściekową. Zaleca się zastosowanie odpowiedniego syfonu w przewodzie podłączonym do wylotu spustowego urządzenia prowadzącego do układu wody szarej, aby zapobiegać cofaniu się pary z odpływu.



RYS. 2



RYS. 3

### 3.11 Zabezpieczenia przed przeciążeniem termicznym

Urządzenie jest wyposażone w ręcznie resetowany termostat bezpieczeństwa, zabezpieczający przed niebezpiecznym przegrzaniem, które może przypadkowo wystąpić w urządzeniu. W przypadku wyzwolenia urządzenie odcina zasilanie urządzenia.

### 3.12 Zabezpieczenie obwodów elektronicznych

Obwód elektroniczny umieszczony wewnątrz obudowy elektrycznej jest zabezpieczony bezpiecznikiem.

### 3.13 Utylizacja urządzenia

Urządzenie wykonane jest z surowców podlegających recyklingowi, które nie zawierają substancji toksycznych ani szkodliwych dla ludzi i środowiska. Urządzenie oraz jego opakowanie należy zutylizować surowo przestrzegając odpowiednich przepisów obowiązujących w miejscu instalacji urządzenia. Materiały z których wykonane są poszczególne podzespoły urządzenia należy sortować z materiałami podobnymi i utylizować za pośrednictwem odpowiedniego punktu zbiórki i recyklingu. W każdym przypadku odpady należy utylizować w sposób odpowiedzialny pod kątem ochrony środowiska.

## 4. Instrukcja dla użytkownika

### 4.1 Informacje ogólne

- Urządzenia należy używać w temperaturze pomieszczenia w zakresie od +5°C do +25°C.
- Temperatura powierzchni zewnętrznych urządzenia może przekraczać 60°C, dlatego należy dotykać tylko elementów sterujących. Ryzyko oparzenia!
- Korzystając z urządzenia po raz pierwszy zalecamy uruchomienie go bez wsadu na 40/50 minut z temperaturą 220/230°C. Dzięki temu zostaną wyeliminowane ewentualne nieprzyjemne zapachy, które może wydzielać izolacja termiczna oraz pozostałości oleju po procesie produkcji.
- Nie pozostawiać pracującego pieca bez nadzoru.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do celów, do których zostało przeznaczone, tj. do pieczenia potraw; żadne inne zastosowanie nie jest prawidłowe.
- Urządzenia można używać do pieczenia ciast, pieczywa i produktów delikatesowych: zarówno świeżych jak i mrożonych; do odgrzewania/rozmrzania chłodnych i zamrożonych potraw oraz do gotowania na parze mięs, ryb i warzyw.
- Nie używać pieca do przyrządzania potraw zawierających substancje łatwopalne, takie jak alkohol, gdyż mogłoby to spowodować samozapłon i doprowadzić do pożaru oraz wybuchu w komorze pieca.
- Umieszczając potrawę w komorze należy zostawić co najmniej 40 mm odstępu pomiędzy poszczególnymi naczyniami, aby nadmiernie nie ograniczać cyrkulacji powietrza.
- Nie używać naczyń o ściankach wyższych niż niezbędne: ścianki stanowią barierę, która utrudnia cyrkulację gorącego powietrza.
- Aby uzyskać maksymalną wydajność, rozgrzać piec przed każdym pieczeniem.
- Aby zapewnić równomierne wypieczenie potrawy, należy równomiernie rozmieszczać żywność w poszczególnych naczyniach, uwzględniając ich rozmiar, ilość warstw oraz gęstość.
- Nie należy solić potraw w komorze pieca.
- Aby sprawdzić postęp cyklu pieczenia, użyć oświetlenia wewnętrznego komory pieczenia: nie otwierać drzwiczek, gdy nie jest to niezbędne, gdyż powoduje to straty energii oraz wydłuża czas pieczenia.

## **OSTRZEŻENIE**

*Aby nie dopuścić do wykipienia potraw, nie używać naczyń wypełnionych wodą lub potraw, które po podgrzaniu stają się płynne, o ile naczynia nie mają dostatecznie dużej pojemności, aby zatrzymać płyn.*

### **4.1.1 Ryzyko resztkowe**

Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otwierać drzwiczek, aby uniknąć uderzenia gorącego powietrza, które może skutkować poparzeniem.

Gdy piec pracuje, należy zachować ostrożność wokół obszarów powierzchni zewnętrznej, które się rozgrzewają (są one oznaczone na urządzeniu).

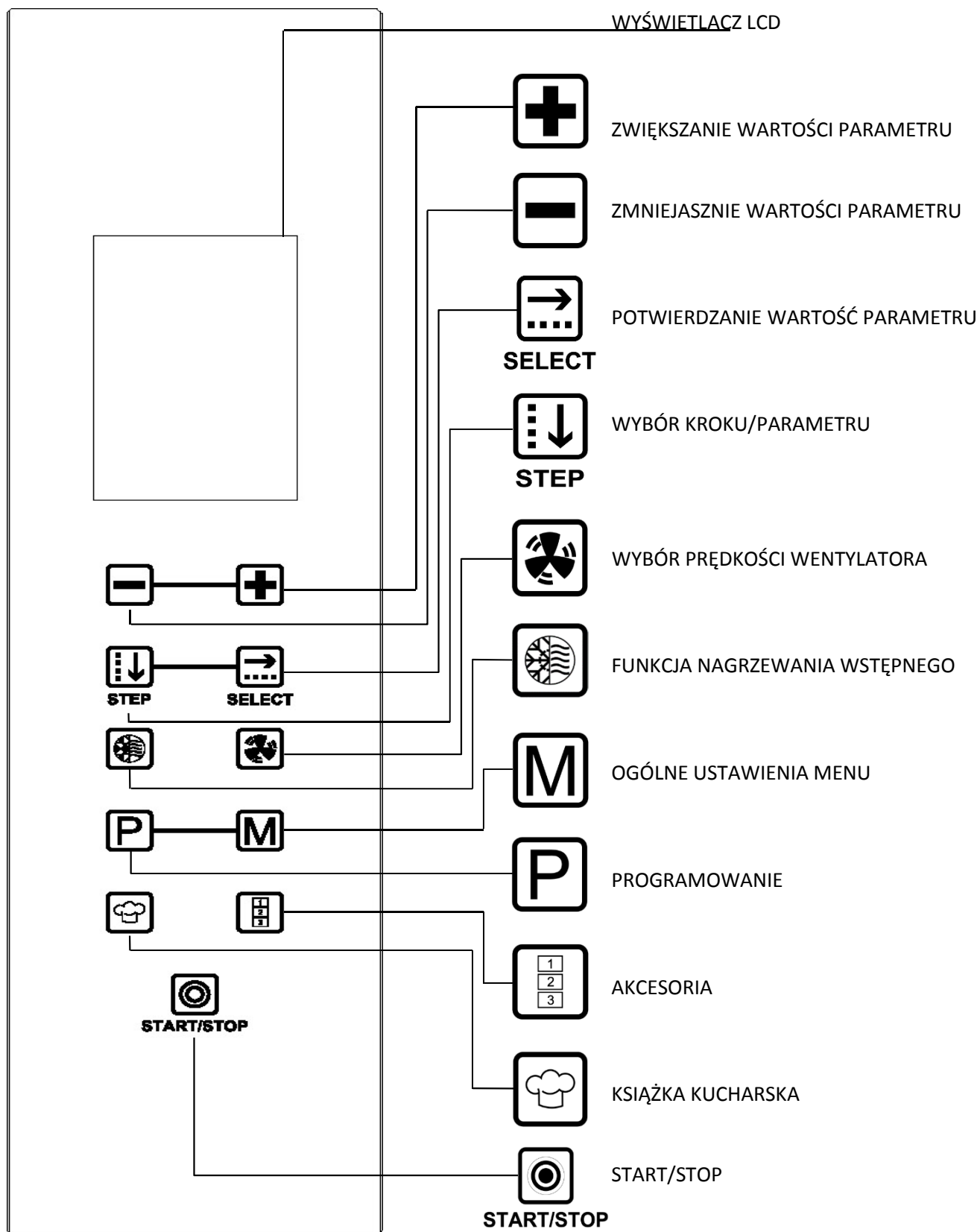
Błat lub stojak, na którym stoi urządzenie musi wytrzymać ciężar urządzenia i umożliwiać jego prawidłowe umieszczenie.

Urządzenie zawiera części elektryczne i nie wolno go myć strumieniem wody ani parą.

Urządzenie jest podłączone do prądu: przed wykonaniem jakichkolwiek prac czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie.

Aby zapobiec nieprawidłowemu podłączeniu urządzenia, odpowiednie złącza elektryczne i wodne są oznaczone tabliczkami identyfikacyjnymi.

## 4.2 Panel sterowania






### 4.3 Tryb sterowania dotykowego


Sterowanie DOTYKOWE polega na dotykaniu palcem przycisków ekranowych (należy używać wyłącznie palców, nie zaś narzędzi kuchennych, takich jak noże, widelce, czy inne przedmioty).


Wszystkie funkcje pieca można uruchomić dotykowo. Aby jeszcze bardziej ułatwić korzystanie z panelu sterowania, podświetlone są tylko przyciski, których można użyć.


#### 4.3.1. Włączanie/wyłączanie

Przytrzymać palec na przycisku „START/STOP”  przez kilka sekund, dopóki na ekranie nie pojawi się DATA/GODZINA.

Po 5 sekundach ekran gaśnie, a piec automatycznie przełącza się na tryb programowania cyklu pieczenia: pojawia się ekran parametru „CZAS” .

Jeżeli przez 10 minut nie zostanie uruchomiony żaden przycisk, sterowanie dotykowe przełącza się w tryb GOTOWOŚCI i na panelu sterowania podświetlony zostaje tylko przycisk „START/STOP” .

Aby uruchomić tryb GOTOWOŚCI, przytrzymać palcem przycisk „START/STOP”  przez kilka sekund.

Aby uruchomić tryb GOTOWOŚCI, przytrzymać palcem przycisk „START/STOP”  przez kilka sekund.

#### 4.3.2 Tryb ręczny

##### 4.3.2.1 Informacje ogólne

Cykl pieczenia można zaprogramować za pomocą EKRANU PARAMETR (wyświetla wartość poszczególnych parametrów cyklu pieczenia) lub za pomocą EKRANU PODSUMOWANIE (wyświetla wartości wszystkich parametrów cyklu pieczenia jednocześnie).

EKRAN PARAMETR jest wyświetlany automatycznie tylko podczas pierwszego ustawiania cyklu pieczenia, po pierwszym uruchomieniu pieca. W tym przypadku należy potwierdzić wartości parametrów za pomocą


przycisku „SELECT” .

Na EKRANIE PODSUMOWANIE jest również opcja wyboru parametru, który ma być wyświetlany

pojedynczo. Wybrać parametr, który ma być wyświetlany za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  ,

a następnie dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  , aby wyświetlić EKRAN PARAMETR.

Zarówno na EKRANIE PODSUMOWANIE jak i PARAMETR ustawiona wartość jest automatycznie potwierdzana po 5 sekundach.

Jeżeli EKRAN PODŚWIETLA SIĘ NA CZERWONO, oznacza to OSTRZEŻENIE, że wartość parametru niezbędna do kroku , który ma być uruchomiony nie została ustawiona podczas programowania kroku cyklu pieczenia (symbol  przy numerze kroku z brakującym parametrem roboczym).

Jeżeli EKRAN PODŚWIETLA SIĘ NA CZERWONO, oznacza to ALARM, spowodowany usterką podczas pracy pieca, która uniemożliwia kontynuowanie cyklu pieczenia (rodzaj usterki jest opisany oraz wskazany symbolem).



W odpowiedniej części opisano różne rodzaje alarmów.

#### 4.3.2.2 Wybieranie parametrów pieczenia

Dla każdego kroku (do 9 kroków) cyklu pieczenia można ustawić następujące parametry:

1. Czas pieczenia
2. Temperatura komory
3. Temperatura wewnątrz potrawy
4. Delta T
5. Funkcja wartości procentowej wilgotności/pary (%)

Aby potwierdzić ustawiony parametr i przejść do następnego ustawienia, dotknąć przycisku „SELECT”

(WYBIERZ)  . Za pomocą przycisku  można sterować prędkością przepływu powietrza wewnątrz komory pieczenia (dostępne 3 prędkości).

*Uwaga Pełny cykl pieczenia nie koniecznie musi składać się ze wszystkich 9 dostępnych kroków; w związku z tym istnieje możliwość ustawienia tylko żądanych kroków, bez negatywnego wpływu na działanie pieca.*

### 4.3.2.3 Ustawianie czasu pieczenia lub temperatury wewnątrz potrawy

Każdy krok pieczenia jest sterowany parametrem czasu pieczenia lub temperatury wewnątrz potrawy.

Parametry czasu pieczenia i temperatury wewnątrz potrawy wzajemnie się wykluczają: jeżeli ustawiona jest temperatura wewnątrz potrawy, wartość parametru czasu pieczenia jest automatycznie anulowana, nawet jeżeli była wcześniej ustawiona.

*Ostrzeżenie: ustawianie zbyt krótkiego czasu pieczenia lub zbyt niskiej temperatury wewnątrz potrawy w porównaniu z prawidłowymi wartościami może spowodować niedopieczenie potrawy.*

*Ustawianie zbyt długiego czasu pieczenia lub zbyt wysokiej temperatury w porównaniu z prawidłową wartością może spowodować przesuszenie potrawy; istnieje też ryzyko przypalenia potrawy z wierzchu.*

### 4.3.3 Ustawianie parametrów

#### 4.3.3.1 Ustawienie parametru CZAS (EKRAŃ PARAMETR)



Za pomocą przycisku „STEP” (KROK) można ustawić opcje:

1. CZAS
2. PAUZA
3. UTRZYMANIE

#### 1. CZAS

Parametr można ustawić w zakresie od 0h 01' do 9h 59'. Podczas korzystania z cyklu pieczenia w trybie RĘCZNY, możesz również ustawić czas „INF” (NIEOGRANICZONY) w KROKU 1: piec będzie działać dopóki nie zostanie wyłączony.

#### 2. PAUZA

Tę opcję można ustawić w zakresie od 0h 01' do 23h 59'.

Wstawianie PAUZY w KROKU 1 umożliwia wprowadzenie co cyklu pieczenia wartości „OPÓŹNIONY START”, która jest przydatna podczas pracy z produktami, które wymagają sprawdzenia przed pieczeniem.

Wstawienie PAUZY po KROKU 1 pozwala na ograniczenie „ciśnienia termicznego” wywieranego na produkt.

### 3. UTRZYMANIE


Ta opcja służy do utrzymywania stałej temperatury 75°C w komorze pieczenia do czasu wyłączenia pieca.

Na EKRANIE PARAMETR pojawi się komunikat „WYŁ.”:

aby włączyć tę opcję można dotknąć przycisku  (komunikat na wyświetlaczu zmienia się na „WŁ.”)

i potwierdzić wybór przyciskiem „SELECT” (WYBIERZ)  ;


aby wyłączyć tę opcję można dotknąć przycisku  (komunikat na wyświetlaczu zmienia się z powrotem na

„WYŁ”) i potwierdzić wybór przyciskiem „SELECT” (WYBIERZ)  .


Na końcu cyklu pieczenia, gdy ta opcja jest aktywna, na wyświetlaczu pojawia się komunikat: „PIEC W TRYBIE UTRZYMANIE”.

Gdy cykl pieczenia jest aktywny, na wyświetlaczu pojawia się komunikat: „PIECZENIE W TOKU”.

Gdy cykl pieczenia jest wstrzymany za pomocą funkcji „PAUZA”, na wyświetlaczu pojawia się komunikat: „PIECZENIE ROZPOCZNIE SIĘ ZA” (odliczanie)




Gdy wyświetlany jest komunikat „PIECZENIE W TOKU”, odliczanie ustawionego czasu pojawia się na wyświetlaczu przy symbolu  , natomiast ustawiony łączny czas cyklu pieczenia (składający się z co najmniej 1 KROKU) pojawia się po prawej stronie.

*UWAGA: Na EKRANIE PARAMETR ustawioną wartość parametru można potwierdzić bezpośrednio za pomocą*




*przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  ; w innym przypadku wartość zostanie potwierdzona automatycznie po 5 sekundach.*



#### 4.3.3.2 Ustawienie TEMPERATURY (EKRAŃ PARAMETR)

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  można ustawić opcje:




4. TEMPERATURA KOMORY 
5. TEMPERATURA WEWNĄTRZ POTRAWY  (Sonda nie jest dołączona do zestawu, ale stanowi wyposażenie dodatkowe)
6. Wartość DELTA T  (Sonda nie jest dołączona do zestawu, ale stanowi wyposażenie dodatkowe)



1. TEMPERATURA KOMORY 




Za pomocą przycisków  i  można zwiększać lub zmniejszać wartość temperatury (od 30°C do 260°C). Następnie można potwierdzić wybór przyciskiem „SELECT” (WYBIERZ) .




Gdy wyświetlany jest komunikat „PIECZENIE W TOKU”: wartość ustawionej temperatury pojawia się na wyświetlaczu obok symbolu , natomiast wartość temperatury wykrytej w komorze pieczenia jest wyświetlana przy symbolu .




2. TEMPERATURA WEWNĄTRZ POTRAWY 

Za pomocą przycisków  i  można zwiększać lub zmniejszać wartość temperatury (od 0°C do 100°C). Następnie można potwierdzić wybór przyciskiem „SELECT” (WYBIERZ) .

Gdy wyświetlany jest komunikat „PIECZENIE W TOKU”: wartość ustawionej temperatury pojawia się na wyświetlaczu obok symbolu , natomiast wartość rzeczywistej temperatury wykrytej przez sondę jest wyświetlana przy symbolu .




Gdy parametr TEMPERATURA KOMORY  oraz parametr TEMPERATURA WEWNĄTRZ POTRAWY  są podawane na EKRANIE PODSUMOWANIE, aby powrócić do ustawiania parametru CZAS , należy postępować w następujący sposób:



- Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać parametr TEMPERATURA WEWNĄTRZ POTRAWY .
- Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  (na wyświetlaczu pojawia się EKRAŃ PARAMETR);



- Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać parametr TEMPERATURA WEWNĄTRZ POTRAWY  ;
- Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  .




Po wykonaniu tych kroków na wyświetlaczu pojawi się podświetlony na czerwono EKRAN PODSUMOWANIE (jeżeli funkcja WSTĘPNE NAGRZEWANIE nie została ustawiona), sygnalizując, że brakuje parametru CZAS („00.00”).







### 3. WARTOŚĆ DELTA T

Za pomocą przycisków  i  można zwiększać lub zmniejszać wartość temperatury (od 0°C do 100°C). Następnie można potwierdzić wybór przyciskiem „SELECT” (WYBIERZ)  .

Gdy wyświetlany jest komunikat „PIECZENIE W TOKU”, ustawiona wartość temperatury jest wyświetlana obok symbolu , natomiast rzeczywista wartość temperatury, wykrywana przez sondę, jest wyświetlana obok symbolu .





Ustawiona wartość temperatury jest wyświetlana obok symbolu , natomiast wartość rzeczywistej temperatury wykrytej w komorze pieczenia jest wyświetlana przy symbolu .

Gdy parametr TEMPERATURA WEWNĄTRZ POTRAWY  oraz parametr DELTA T  są podawane na EKRANIE PODSUMOWANIE, aby powrócić do ustawiania parametru CZAS , należy postępować w następujący sposób:

- Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać parametr DELTA T  ;
- Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  (na wyświetlaczu pojawia się EKRAN PARAMETR);
- Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać parametr TEMPERATURA KOMORY  ;
- Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  .




Po wykonaniu tych kroków na wyświetlaczu pojawi się podświetlony na czerwono EKRAN PODSUMOWANIE (jeżeli funkcja WSTĘPNE NAGRZEWANIE nie została ustawiona), sygnalizując, że brakuje parametru CZAS („00.00”).


#### 4.3.3.3 Ustawienie WILGOTNOŚĆ/PARA (EKRAŃ PARAMETR)

Za pomocą przycisków  i  można zwiększać lub zmniejszać wartość wilgotności/pary  (od 10% do 100%). Następnie można potwierdzić wybór przyciskiem „SELECT” (WYBIERZ)  .

#### 4.3.3.4 Ustawienie „WSTĘPNE NAGRZEWANIE” (EKRAŃ PODSUMOWANIE)

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  ; na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni EKRAŃ PARAMETR;


Dotknąć przycisku  (komunikat „NIE”), aby wyłączyć funkcję lub  (komunikat „TAK”), aby ją uruchomić. W obu przypadkach dotknąć przycisku „SELECT”  , aby potwierdzić wybór; w innym wypadku wybór zostanie potwierdzony automatycznie po upływie 5 sekund.

Podczas wstępnego nagrzewania na wyświetlaczu pojawia się komunikat „ROZGRZEWANIE W TOKU”, a przy parametrze CZAS  nie pojawia się żadna wartość (---).

Oznacza to, że czas nagrzewania nie jest uwzględniony w czasie pieczenia.

Po osiągnięciu temperatury nagrzewania (temperatura ustawiona w komorze pieczenia zwiększona o 40°C: ta temperatura jest podtrzymywana dopóki nie zostaną otwarte drzwiczki), rozlega się alarm dźwiękowy, a na wyświetlaczu miga komunikat „ROZGRZEWANIE OK OTWÓRZ DRZWICZKI”. Otworzyć drzwiczki, umieścić potrawę, która ma być pieczona w piecu i zamknąć ponownie drzwiczki: automatycznie rozpocznie się cykl pieczenia.




#### **OSTRZEŻENIA**




Funkcja „WSTĘPNE NAGRZEWANIE”  jest wstępnie definiowana dla każdego cyklu pieczenia (na wyświetlaczu przy symbolu pojawia się komunikat „TAK”).


Podczas wstępnego nagrzewania wewnętrzna temperatura komory pieczenia nie może być wyższa niż 260°C i przez dłużej niż 10 minut.


#### 4.3.3.5 Ustawienie PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA (EKРАН PODSUMOWANIE)


Dzięki 3 prędkościom wentylatora umożliwiającym wybór natężenia strumienia powietrza, można przyrządzać dowolne potrawy, od najlżejszych, najdelikatniejszych potraw do wymagających większej cyrkulacji ciepła.

Dotknąć przycisku , aby wyświetlić odpowiedni EKРАН PARAMETR; za pomocą przycisków  i  ustawić żądany poziom prędkości:

niska prędkość (  )  
średnia prędkość (  )  
wysoka prędkość (  )

Dotknąć przycisku „SELECT”  SELECT, aby potwierdzić wybór; w innym wypadku wybór zostanie potwierdzony automatycznie po upływie 5 sekund.

**UWAGA:** Domyślnym ustawieniem dla każdego cyklu pieczenia jest wysoka prędkość (  )

Nawet podczas cyklu pieczenia można użyć przycisku , aby zmienić poziom prędkości wentylatora. Jeżeli ta czynność jest wykonywana podczas cyklu pieczenia, który już został zaprogramowany, na końcu cyklu pieczenia wartości prędkości wentylatora powrócą do ustawionych oryginalnie podczas tworzenia programu.


#### TRYB „PÓŁSTATYCZNY”


Gotowanie „półstatyczne” to metoda gotowania umożliwiająca uruchamianie silników tylko wtedy, gdy działają elementy grzewcze.


Wentylatory są uruchamiane na kilka sekund, aby rozprościć ciepło wygenerowane przez elementy grzewcze, utrzymując równomierną temperaturę wewnątrz komory pieczenia.

W ten sposób odtwarzana jest funkcja pieca statycznego.


Aby uruchomić tryb gotowania „półstatycznego”, należy wykonać następujące czynności (na EKРАНIE PODSUMOWANIE):

Nacisnąć przycisk , aby na wyświetlaczu pojawił się komunikat „USTAW PRĘDKOŚĆ PRZEPŁYWU POWIETRZA”.


Nacisnąć przycisk  STEP, aby uruchomić „półstatyczny” tryb gotowania: litery „ST WYŁ” zmienią się na „ST WŁ”, sygnalizując pomyślne uruchomienie funkcji.

Nacisnąć przycisk „SELECT” (WYBIERZ)  SELECT, aby potwierdzić wybór: na ekranie podsumowania pojawia się komunikat „ST” w kierunku ikony wskazującej prędkość silników.

Nawet podczas gotowania „półstatycznego” można zmieniać prędkość wentylatorów. Należy wykonać następujące czynności (z EKРАНU PODSUMOWANIE):

Nacisnąć przycisk , aby na wyświetlaczu pojawił się komunikat „USTAW PRĘDKOŚĆ PRZEPŁYWU

POWIETRZA”. Naciskać przyciski  i  aby ustawić żadaną prędkość.



Nacisnąć przycisk „SELECT” (WYBIERZ)  SELECT, aby potwierdzić wybór.







#### 4.3.4 Wybieranie kroków gotowania (EKTRAN PODSUMOWANIE)

Każdy cykl pieczenia może składać się z maksymalnie 9 KROKÓW (etapów). Dla każdego kroku można wybrać żądane parametry.

Aby przejść z jednego kroku do następnego, po ustawieniu KROKU 1, należy postępować w następujący sposób:

dotknąć przycisku „STEP” (KROK)  , aby wybrać KROK 1 (słowo podświetlone obok ciemnego kwadratu); dotknąć przycisku  . Na wyświetlaczu pojawi się podświetlony na czerwono EKTRAN PODSUMOWANIE z komunikatem KROK 2 (czerwone tło ma na celu zasygnalizowanie, że nie został ustawiony parametr CZAS, dlatego wybrany krok nie może zostać uruchomiony).

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybierz parametr CZAS  , a następnie za pomocą przycisków  i  ustaw żądaną wartość.

Gdy tylko zostanie ustawiony parametr CZAS, tło EKTRANU PODSUMOWANIE jest podświetlane na niebiesko, sygnalizując, że KROK 2 został uruchomiony.

Zakończyć procedurę ustawiania wszystkich innych żądanych parametrów.

Aby przejść do dalszych kroków (KROK 3, KROK 4), powtórzyć procedurę opisaną dla ustawiania KROKU 2.


Po zakończeniu ustawiania kroków, użyć przycisku „START/STOP”  , aby rozpocząć cykl pieczenia.


EKTRAN PODSUMOWANIE dla KROKU 1 cyklu pieczenia zostanie wyświetlony na wyświetlaczu wraz z łączną liczbą kroków, na które składa się dany cykl. (Np.: 1/5 oznacza, że jest to KROK 1 z ustawionej łącznej liczby 5 kroków).

Przy parametrze CZAS po lewej stronie jest wyświetlany odliczany czas obecnie aktywnego kroku, natomiast łączny czas wszystkich kroków cyklu pieczenia jest pokazywany po prawej stronie.


Jeżeli pieczenie odbywa się w trybie ręcznym, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „RĘCZNY”; jeżeli został wybrany programowany cykl pieczenia, pojawia się komunikat z zapisaną nazwą przepisu (programu).




#### 4.3.5 Rozpoczynanie/Zatrzymywanie cyklu pieczenia

Po zakończeniu ustawiania żądanych parametrów pieczenia, użyć przycisku „START/STOP”  , aby rozpocząć odpowiedni cykl pieczenia.

Aby zatrzymać cykl pieczenia w dowolnym momencie, przez kilka sekund przytrzymać ponownie przycisk „START/STOP”  .

Gdy cykl pieczenia zostanie zatrzymany (w trybie ręcznym lub zaprogramowanym), przez 30 sekund rozbrzmiewa alarm dźwiękowy, a jednocześnie na wyświetlaczu miga następujący komunikat: „KONIEC PIECZENIA”.

Jeżeli w tym czasie ponownie zostanie dotknięty przycisk  na wyświetlaczu ponownie pojawi się EKRAN PODSUMOWANIE cyklu pieczenia, który właśnie się zakończył. Cykl pieczenia automatycznie rozpoczyna się ponownie po upływie 1 MINUTY. Aby wydłużyć czas pieczenia, wystarczy dotknąć przycisku „STEP” (KROK)

 i wybrać parametr CZAS ; a następnie za pomocą przycisku  ustawić żądaną wartość.

Trwający 30 sekund alarm „koniec pieczenia” można w dowolnym momencie wyłączyć, dotykając

przycisku „STEP” (KROK)  lub „START/STOP”  .

EKRAN PODSUMOWANIE cyklu pieczenia, który właśnie się zakończył zostanie wyświetlony ponownie.

#### 4.3.6 Ustawienie cyklu pieczenia

##### 4.3.6.1 Cykl pieczenia z czasem pieczenia i temperaturą wewnątrz potrawy


Z EKRANU PARAMETR „CZAS” 

Za pomocą przycisków  i  wybrać żądaną wartość:





CZAS („INF” lub zakres od 0h 01' do 9h 59')

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać żądaną opcję:





PAUZA (w zakresie od 0h 01' do 23h 59') UTRZYMANIE („TAK” lub „NIE”)

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , aby potwierdzić ustawienia.





Na ekranie SUMMARY [Podsumowanie]

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybierz parametr CZAS , a następnie za pomocą przycisków  i  ustaw żadaną wartość. Wartość jest automatycznie potwierdzana po upływie 5".

Z EKRANU PARAMETR „TEMPERATURA KOMORY” 


Po ustawieniu wartości parametru CZAS dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  : zostanie wyświetlony ekran związany z trzema różnymi parametrami TEMPERATURY (Temperatura komory/Temperatura wewnątrz potrawy/Delta T). Aby ułatwić pracę operatora, piec ma ustawioną TEMPERATURĘ KOMORY na 180°C. Aby edytować wartość domyślną, użyć przycisków  i  . Nacisnąć przycisk „SELECT” (WYBIERZ) , aby potwierdzić ustawienie.




Na ekranie SUMMARY [Podsumowanie]

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybierz parametr TEMPERATURA , a następnie za pomocą przycisków  i  ustawić żadaną wartość.






Wartość jest automatycznie potwierdzana po upływie 5".

Z EKRANU PARAMETR „WILGOTNOŚĆ/PARA %”  (funkcja opcjonalna)

Po ustawieniu wartości parametru TEMPERATURA KOMORY dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  : zostanie wyświetlony ekran parametru „WILGOTNOŚĆ/PARA %”.

Za pomocą przycisków  i  wybrać żadaną wartość. Nacisnąć przycisk „SELECT” (WYBIERZ) , aby zatwierdzić ustawienie.



Na ekranie SUMMARY

Nacisnąć przycisk STEP , aby wybrać parametr HUMIDITY/STEAM%  i za pomocą przycisków  oraz  wybrać żądaną wartość. Wartość jest automatycznie potwierdzana po upływie 5". Za pomocą przycisku „START/STOP”  rozpocząć cykl pieczenia.

#### 4.3.6.2 Cykl pieczenia z temperaturą wewnątrz potrawy i temperaturą komory






Z EKRANU PARAMETR „CZAS” 

Jeżeli konieczne jest ustawienie TEMPERATURY WEWNĄTRZ POTRAWY, nie ma potrzeby ustawiania parametru CZAS.










Jednakże można nadal wybrać opcję „PAUZA” i „UTRZYMANIE” przyciskiem „STEP” (KROK) . Nacisnąć przycisk „SELECT” (WYBIERZ) , aby zatwierdzić ustawienia

Z EKRANU PARAMETR TEMPERATURA KOMORY 

Za pomocą przycisków  i  wybrać żądaną wartość.

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybierz parametr „TEMPERATURA KOMORY” , a następnie za pomocą przycisków  i  ustaw żądaną wartość. Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  potwierdzić ustawienia.

Na ekranie PODSUMOWANIE

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać parametr „TEMPERATURA KOMORY”  i użyć przycisków  i , aby wybrać żądaną wartość. Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , aby potwierdzić ustawienie (pojawia się ekran z trzema różnymi parametrami). Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać parametr „TEMPERATURA KOMORY” , a następnie za pomocą przycisków  i  ustawić żądaną wartość. Wartość jest automatycznie potwierdzana po upływie 5"



## WAŻNE

Sonda temperatury musi zostać włożona do środka potrawy, w jej najgrubszym miejscu, z ominięciem kości, o ile występują w potrawie. Po umieszczeniu potrawy wewnątrz komory pieczenia, wyciągnąć przewód sondy temperatury, wyciągając go z dna komory, a następnie zamknąć drzwiczki pieca.

Sonda musi być podłączona do odpowiedniego gniazda, znajdującego się na panelu sterowania (patrz rys. 1).

## OSTRZEŻENIA

Przed usunięciem potrawy z pieca po pieczeniu z użyciem sondy igłowej, należy ostrożnie wyjąć sondę, która jest nadal gorąca, z potrawy, zachowując ostrożność, aby nie pozostawić jej zwisającej z komory pieczenia: może spowodować poparzenia!


Jeżeli *pd* raz konieczne jest jej ponowne użycie, najlepiej najpierw ją pozostawić do ostygnięcia (zapobiegnie to również zniszczeniu potrawy przez otwory zrobione sondą).




Nie używać sondy igłowej podczas pieczenia w wysokich temperaturach (POWYŻEJ 230°C), aby uniknąć trwałego uszkodzenia sondy;

należy również pamiętać, aby nie pozwalać, żeby sonda dotykała gorących metalowych powierzchni wewnątrz komory pieczenia.






Z EKRANU PARAMETR „WILGOTNOŚĆ/PARA %”  (funkcja opcjonalna)

Po ustawieniu wartości parametru TEMPERATURA WEWNĄTRZ POTRAWY dotknąć przycisku „SELECT”

 (WYBIERZ) SELECT : zostanie wyświetlony ekran parametru „WILGOTNOŚĆ/PARA %”.

Za pomocą przycisków  i  wybrać żądaną wartość. Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  SELECT , aby zatwierdzić ustawienie.



Na ekranie PODSUMOWANIE

Nacisnąć przycisk STEP , aby wybrać parametr HUMIDITY/STEAM%  i za pomocą przycisków  oraz  wybrać żadaną wartość. Wartość jest automatycznie potwierdzana po upływie 5". Za pomocą przycisku „START/STOP”  rozpocząć cykl pieczenia.

#### 4.3.6.3 Cykl pieczenia z temperaturą wewnątrz potrawy oraz Delta T






Z EKRANU PARAMETR „CZAS” 




Jeżeli konieczne jest ustawienie wartości TEMPERATURY WEWNĄTRZ POTRAWY oraz DELTA T, nie ma potrzeby ustawiania parametru CZAS.

Jednakże można nadal wybrać opcję „PAUZA” i „UTRZYMANIE” przyciskiem „STEP” (KROK) . Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  potwierdzić ustawienia.

Z EKRANU PARAMETR „TEMPERATURA KOMORY” 


Jeżeli konieczne jest ustawienie wartości TEMPERATURY WEWNĄTRZ POTRAWY oraz DELTA T, nie ma potrzeby ustawiania parametru TEMPERATURA KOMORY.





Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać parametr „TEMPERATURA KOMORY”  i użyć przycisków  i , aby wybrać żadaną wartość. Użyć ponownie przycisku „STEP” (KROK) , aby potwierdzić ustawienie i wybrać parametr „DELTA T”.

Za pomocą przycisków  i  wybrać żadaną wartość. Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , aby zatwierdzić ustawienie.

Na ekranie SUMMARY [Podsumowanie]

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać parametr „TEMPERATURA KOMORY” .

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , zostanie wyświetlony ekran z trzema różnymi parametrami temperatury.


Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać parametr „TEMPERATURA WEWNĄTRZ POTRAWY”   
, a następnie za pomocą przycisków  ustawić żądaną wartość.


Użyć ponownie przycisku „STEP” (KROK) , aby potwierdzić ustawienie i wybrać parametr „DELTA T” .

Za pomocą przycisków  i  wybrać żądaną wartość.

Wartość jest automatycznie potwierdzana po upływie 5".





#### WAŻNE

Parametr „DELTA T” umożliwia utrzymanie różnicy temperatur () pomiędzy wnętrzem potrawy (temperatura mierzona za pomocą sondy igłowej) a wnętrzem komory pieczenia na stałym poziomie podczas etapu pieczenia. To oznacza, że wartość temperatury wewnątrz komory to suma wartości temperatury wewnątrz

potrawy oraz stałej wartości temperatury „” ustawionej przez operatora.






W praktyce uzyskuje się powolny wzrost temperatury w komorze pieczenia, z zachowaniem stałej różnicy pomiędzy nią, a temperaturą wewnątrz potrawy, która dzięki temu jest poddawana długiemu i delikatnemu pieczeniu (podczas pieczenia mięsa oznacza to zachowanie białek, ponieważ zapobiega to napinaniu powierzchni, które w innym wypadku wiążą się ze zbyt szybkim utworzeniem się kruchej skórki).

Z EKRANU PARAMETR „WILGOTNOŚĆ/PARA %”  (funkcja opcjonalna)

Po ustawieniu wartości parametru „DELTA T”  dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ); zostanie wyświetlony ekran parametru „WILGOTNOŚĆ/PARA %”. Za pomocą przycisków  i  wybrać żądaną wartość. Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , aby zatwierdzić ustawienie.



Na ekranie PODSUMOWANIE

Nacisnąć przycisk STEP , aby wybrać parametr HUMIDITY/STEAM%  i za pomocą przycisków  oraz  wybrać żadaną wartość. Wartość jest automatycznie potwierdzana po upływie 5". Za pomocą przycisku „START/STOP”  rozpocząć cykl pieczenia.




#### 4.3.7 Tryb Program







##### 4.3.7.1 Zapisywanie programów (przepisów)


Można zapisać maksymalnie 200 programów/przepisów, nadając każdemu z nich NAZWĘ, która może składać się z maksymalnie 10 liter.



Po ustawieniu parametrów pieczenia danego programu (przepisu), który ma być zapisany zapisać, należy wykonać następujące czynności:


dotknąć przycisku , aby wyświetlić ekran „MENU PROGRAMOWANIA”.


Dotknąć przycisku „STEP” (KROK) , a następnie wybrać symbol . Potwierdzić swój wybór przyciskiem „SELECT” (WYBIERZ) : zostanie wyświetlony ekran z literami alfabetu.

Za pomocą przycisków  i  można przemieszczać się poziomo ( w lewo/  w prawo) a za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  w pionie (każde dotknięcie przycisku powoduje przesunięcie o jedno miejsce w dół, a przytrzymanie palcem przycisku „STEP” (KROK)  powoduje przejście w górę).



Po zaznaczeniu litery, która ma być użyta (podświetlona na ciemnym tle), dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , który spowoduje wyświetlenie wybranej litery u góry ekranu.

Jeżeli podczas pisania nazwy zostanie wybrana nieprawidłowa litera, należy przejść do litery naciskając przycisk  (symbol na ciemnym tle); dotknięcie przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  spowoduje usunięcie litery.



Po wprowadzeniu nazwy programu (przepisu) dotknąć przycisku „STEP” (KROK) , aby podświetlić opcję „ZAPISZ” (słowo wyróżnione na ciemnym tle).

Dotknięcie przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  spowoduje wyświetlenie ekranu „KATALOG PRZEPISÓW”, wyświetlającego 8 różnych typów potraw:

- PRZYSTAWKI
- DANIA GŁÓWNE
- RYBY
- DZICZYŻNA
- CHLEB
- WARZYWA
- CIASTA/DESERY
- DODATKOWE


Dotknąć przycisku „STEP” (KROK) , aby wybrać typ potrawy (ikona z kwadratem), pod którym przepis ma zostać zapisany. Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , aby zatwierdzić.


Ekran podsumowania cyklu pieczenia, który właśnie się zakończył automatycznie zostanie wyświetlony ponownie.



*UWAGA: Programowanie można w dowolnym momencie anulować: dotknąć przycisku „STEP” (KROK) , aby przejść do opcji „ANULUJ” (słowo wyróżnione na ciemnym polu), a następnie dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , aby potwierdzić wybór. EKRAN PODSUMOWANIE ostatniego ustawionego cyklu pieczenia zostanie wyświetlony ponownie.*








#### 4.3.7.2 Usuwanie programów (przepisów)

Ustawiony i zapisany program (przepis) można w dowolnym momencie usunąć z „KATALOGU PRZEPISÓW SZEFA KUCHNI”.


Dotknąć przycisku z symbolem , aby wyświetlić ekran „KATALOG PRZEPISÓW”.

Dotknąć przycisku „STEP” (KROK)  , aby zaznaczyć słowo „SZEFA KUCHNI” (słowo wyróżnione na ciemnym tle);

Dotknięcie przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  spowoduje wyświetlenie ekranu „KATALOG PRZEPISÓW” (8 ikon typów potraw). Dotknąć przycisku „STEP”  , aby wybrać ikonę potrawy (np.: ciasto/deser, przekąska lub warzywa), pod którą zapisany jest przepis (program) do usunięcia.

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  , aby wybrać KATALOG PRZEPISÓW z NAZWĄ przepisu do usunięcia. Dotknąć przycisku „STEP” (KROK)  , aby wybrać przepis do usunięcia. Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  potwierdzić dokonany wybór. Dotknąć przycisku  , aby wyświetlić ekran „MENU PROGRAMOWANIA”. Dotknąć przycisku „STEP” (KROK)  , aby wybrać symbol  („USUŃ”) i potwierdzić wybór przyciskiem „SELECT” (WYBIERZ)  .





Na ekranie pojawia się komunikat: „KONTYNUOWAĆ USUWANIE?” Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)

 potwierdzić dokonany wybór.


Przepis zostanie usunięty. (Na wyświetlaczu pojawi się ekran parametru „CZAS”, umożliwiając rozpoczęcie wprowadzania nowego przepisu).

#### 4.3.7.3 Pobieranie programów (przepisów) z pieca (do napędu USB)


Można użyć portu USB pieca, aby pobrać programy (przepisy) zapisane w „KATALOGU PRZEPISÓW SZEFA KUCHNI” do napędu USB.

Podłączyć napęd USB do portu USB pieca. Dotknąć przycisku z symbolem  , aby wyświetlić ekran „KATALOG PRZEPISÓW/SZEFA KUCHNI”. Dotknąć przycisku „STEP” (KROK)  , aby zaznaczyć słowo „SZEFA KUCHNI” (słowo wyróżnione na ciemnym tle); Dotknięcie przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  spowoduje wyświetlenie ekranu „KATALOG PRZEPISÓW” (8 ikon typów potraw). Za pomocą przycisku „KROK”  wybrać ikonę


potrawy (np. ciasto/deser lub przystawka lub warzywa) pod którą zapisany jest przepis (program), do pobrania.

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  , aby wybrać KATALOG PRZEPISÓW zawierający nazwę przepisu

do pobrania. Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać przepis (nazwę) do pobrania. Dotknąć przycisku

„SELECT” (WYBIERZ)  , aby potwierdzić wybór (spowoduje to wyświetlenie ekranu podsumowania cyklu pieczenia związanego z wybranym przepisem).

Dotknąć przycisku  , aby wyświetlić ekran „MENU PROGRAMOWANIA”. Za pomocą przycisku „STEP”




(KROK)  wybrać symbol  .

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  , aby potwierdzić wybór: przepis jest wczytywany do napędu USB.

Ponownie zostanie wyświetlony ekran „KATALOG PRZEPISÓW” (8 ikon typów potraw); aby wczytać inne przepisy (do napędu USB), powtórzyć procedurę opisaną dla pierwszego przepisu.


#### 4.3.7.4 Pobieranie wszystkich programów (przepisów) z pieca (do napędu USB)


Można użyć portu USB pieca, aby pobrać wszystkie programy (przepisy) zapisane w „KATALOGU PRZEPISÓW SZEFA KUCHNI” do napędu USB za jednym razem.

Dotknąć przycisku  , aby wyświetlić ekran menu ustawień ogólnych. Naciskać przycisk „STEP” (KROK)  dopóki nie zostanie wybrana ikona .

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  , aby wyświetlić ekran z literami.

Wprowadzić hasło SZEFA KUCHNI (instrukcja wybierania liter znajduje się w rozdziale 4.3.7.1).

Dotknąć przycisku „STEP” (KROK)  , aby zaznaczyć słowo „ZAPISZ” (słowo wyróżnione na ciemnym tle).

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  : pojawia się ekran sygnalizujący, że przesyłanie przepisów jest w toku. Po zakończeniu procesu wszystkie przepisy z pieca będą się również znajdować w napędzie USB.


#### *Ostrzeżenie*




*Podczas przesyłania, przepisy o TEJ SAMEJ NAZWIE co nowe przepisy przesyłane z pieca do napędu USB zostaną zastąpione.*



## UWAGA

Każdą czynność należy wykonać w ciągu 5 sekund; następnie automatycznie zostanie wyświetlony ekran podsumowujący cyklu pieczenia.

### 4.3.7.5 Wczytywanie programów (przepisów) do pieca (z napędu USB)

Można użyć portu USB pieca, aby wczytać programy (przepisy) zapisane w napędzie USB do „KATALOGU PRZEPISÓW SZEFA KUCHNI”. Podłączyć napęd USB do portu USB pieca. Dotknąć przycisku  , aby wyświetlić ekran „MENU PROGRAMOWANIA”.

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać symbol  . Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  , aby potwierdzić wybór: zostanie wyświetlony KATALOG PRZEPISÓW z nazwą przepisów zapisanych w napędzie USB.

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać przepis (nazwę) do wczytania do „KATALOGU PRZEPISÓW SZEFA KUCHNI”. Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  , aby potwierdzić wybór: przepis (nazwa) zostanie zapisany w KATALOGU PRZEPISÓW pod odpowiednim typem potrawy (np. Lasagne = PRZYSTAWKI, Pstrąg = RYBY, Ziemniaki = WARZYWA, itp.). Ponownie zostanie wyświetlony KATALOG PRZEPISÓW z nazwami przepisów zapisanych w napędzie USB; aby wczytać inne przepisy (do „KATALOGU PRZEPISÓW SZEFA KUCHNI”), powtórzyć procedurę opisaną dla pierwszego przepisu.





## UWAGA


Każdą czynność należy wykonać w ciągu 5 sekund; następnie automatycznie zostanie wyświetlony ekran podsumowujący cyklu pieczenia.

### 4.3.7.6 Wczytywanie wszystkich programów (przepisów) z napędu USB do pieca

Można użyć portu USB pieca, aby wczytać wszystkie programy (przepisy) zapisane w napędzie USB do „KATALOGU PRZEPISÓW SZEFA KUCHNI”.

Podłączyć napęd USB do odpowiedniego portu.

Dotknąć przycisku  , aby wyświetlić menu programowania. Naciskać przycisk „STEP” (KROK)  dopóki nie zostanie wybrana ikona  . Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  potwierdzić dokonany wybór.

Dotknąć przycisku „STEP” (KROK)  jeden raz, aby zaznaczyć wszystkie przepisy.


Nacisnąć przycisk „SELECT” (WYBIERZ) , aby rozpocząć przesyłanie przepisów.

Podczas przesyłania przepisów na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPERACJA W TOKU” oraz liczba przepisów pozostałych do zakończenia przesyłania.

#### Ostrzeżenie

Podczas przesyłania, przepisy o TEJ SAMEJ NAZWIE co nowe przepisy przesyłane z napędu USB zostaną zastąpione w „KATALOGU PRZEPISÓW SZEFA KUCHNI”.









#### 4.3.7.7 Korzystanie z programów (przepisów)

Książka z przepisami jest dostępna pod przyciskiem z symbolem , zawiera 40 programów gotowania w „CHEF RECIPE BOOK – edytowalne.

Odwołując się do gotowych przepisów, będziesz w stanie przygotować potrawy lub włączyć/zmienić parametry cykli pieczenia w „CHEF RECIPE BOOK” (patrz punkt 4.3.7.7.2).


##### 4.3.7.7.1 Korzystanie z programów z „CHEF RECIPE BOOK”

Aby użyć przepisu/programu:

Użyć przycisku z symbolem , aby wejść do menu „EKA RECIPE BOOK”. Użyć przycisku STEP  aby wybrać słowo „CHEF” (zostanie wyświetlony ekran „CHEF RECIPE BOOK”). Następnie potwierdzić wybór przyciskiem SELECT  : zostanie wyświetlony ekran „RECIPE BOOK” (ikony z rodzajami produktów). Wcisnąć przycisk STEP  aby wybrać rodzaj żywności, która zostanie wykorzystana w przepisie. Użyć przycisku SELECT  aby potwierdzić rodzaj produktu. Wyświetli się ekran wybór przepisu z książki z przepisami. Następnie wcisnąć przycisk STEP  aby wybrać nazwę przepisu, który będzie użyty. Dalej wcisnąć przycisk SELECT  aby potwierdzić wybór. Zostanie wyświetlony podgląd ekranu z cyklem gotowania oraz nazwą przepisu. Użyć przycisku START/STOP  aby rozpocząć cykl pieczenia.

**UWAGA:** Wartości parametrów definiujące zapisany program (przepis) można edytować przed rozpoczęciem cyklu pieczenia lub w jego trakcie. Jednakże w pamięci pieca pozostaną zapisane oryginalne wartości.

#### 4.3.7.8 Opcja „NOWY PRZEPIS”




Aby zapisać NOWY PRZEPIS, dotknąć przycisku : zostanie wyświetlony ekran „MENU PROGRAMOWANIA”.


Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać ikonę . Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  potwierdzić dokonany wybór.

Zostanie wyświetlony ekran parametru CZAS: ustawić wartości różnych parametrów pieczenia dla nowego przepisu (patrz rozdział 4.3.6.). Zapisać nowy przepis (patrz rozdział 4.3.7.1).

#### 4.3.7.9 Opcja „KOPIUJ PRZEPIS”

Aby SKOPIOWAĆ PRZEPIS, przepis do skopiowania musi znajdować się na EKRANIE PODSUMOWANIE.


Dotknąć przycisku , aby wyświetlić ekran „MENU PROGRAMOWANIA”. Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać ikonę .


Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  potwierdzić dokonany wybór. Zostanie wyświetlony ekran z literami alfabetu; wprowadzić nową nazwę przepisu, a następnie zapisać go w KATALOGU PRZEPISÓW (patrz rozdział 4.3.7.1).



## 4.3.8 Funkcje standardowe

### 4.3.8.1 Funkcja OSTATNI

Umożliwia wybranie ostatniego cyklu pieczenia, który dobiegł końca; niezależnie od tego, czy cykl przebiegał w trybie ręcznym, czy programowanym.

Dotknąć przycisku , aby wyświetlić ekran „KATALOG PRZEPISÓW”.

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać opcję „OSTATNI” (LAST) (słowo wyróżnione na ciemnym tle).



Dotknięcie przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  spowoduje wyświetlenie ekranu podsumowania dla ostatniego ukończonego cyklu pieczenia, który można uruchomić naciskając przycisk „START/STOP”  .










#### 4.3.8.2 Funkcja CHŁODZENIE KOMORY


Ta funkcja umożliwia szybkie schłodzenie komory pieczenia po zakończeniu cyklu pieczenia. Otworzyć drzwiczki pieca (ekran zostanie podświetlony na czerwono).





Po dotknięciu przycisku  zostanie wyświetlony ekran „CHŁODZENIE”, pokazując w czasie rzeczywistym wartość temperatury  wewnątrz komory pieczenia podczas działania funkcji.

Funkcję chłodzenia można wyłączyć w dowolnym czasie naciskając przycisk „START/STOP” ; ewentualnie funkcja zakończy się automatycznie, gdy temperatura wewnątrz komory pieczenia spadnie do 45°C.

W obu przypadkach po zakończeniu działania funkcji na wyświetlaczu pojawi się ostrzeżenie na czerwonym tle z komunikatem „otwarte drzwiczki”.

Zamknięcie drzwiczek spowoduje wyświetlenie komunikatu podsumowania cyklu pieczenia, który się zakończył, po czym można ustawić nowy cykl: użyć przycisku „STEP” (KROK) , aby wybrać parametry do edycji, a następnie za pomocą przycisków  i  ustawić odpowiednie wartości dla każdego z nich: otworzyć drzwi i umieścić potrawę w piecu. Aby rozpocząć cykl pieczenia, zamknąć ponownie drzwiczki i nacisnąć przycisk „START/STOP” .

Aby ustawić nowy cykl pieczenia z otwartymi drzwiczkami, wystarczy nacisnąć przycisk „SELECT” ; spowoduje to wyświetlenie ekranu podsumowania cyklu pieczenia, który właśnie się zakończył.

W ciągu 5 sekund nacisnąć przycisk „STEP” (KROK) , aby wybrać parametry do edycji, a następnie za pomocą przycisków  i  wybrać odpowiednie wartości. Po umieszczeniu potrawy w piecu można rozpocząć cykl pieczenia, zamykając drzwiczki i naciskając przycisk „START/STOP” .





#### 4.3.8.3 Funkcja „HACCP”

Celem funkcji „HACCP” jest rejestrowanie danych roboczych realizowanych sesji pieczenia, w celu ich ciągłego monitorowania.

Dane „HACCP” są rejestrowane w napędzie USB, który musi być podłączony do odpowiedniego gniazda USB w piecu. Klucz USB nie jest dołączony do zestawu, ale stanowi wyposażenie dodatkowe.

## URUCHAMIANIE FUNKCJI „HACCP”

Aby uruchomić funkcję „HACCP”, należy postępować w następujący sposób:

- podłączyć napęd USB do odpowiedniego portu USB pieca.
- ustawić cykl pieczenia (ręczny lub programowany)
- dotknąć przycisku , aby wyświetlić ekran „MENU PROGRAMOWANIA”.
- naciskać przycisk „STEP” (KROK)  dopóki nie zostanie wybrana opcja „HACCP”.
- dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , aby potwierdzić wybranie funkcji „HACCP”. Użyć przycisku „START/STOP” , aby rozpocząć cykl pieczenia.

Po zakończeniu cyklu pieczenia funkcja „HACCP” wyłącza się automatycznie.

## WYŚWIETLANIE DANYCH „HACCP” (NA KOMPUTERZE)

Aby wyświetlić dane zakończonego cyklu pieczenia na komputerze:

- przytrzymać palec na przycisku „START/STOP”  przez kilka sekund, po czym wyłączyć piec
- wyjąć napęd USB z gniazda w piecu i włożyć do gniazda USB w komputerze
- otworzyć żądany plik znajdujący się w napędzie USB

*UWAGA: Wszystkie dane związane ze zrealizowanymi sesjami pieczenia z tego samego dnia znajdują się w tym samym pliku HACCP.*

*Po utworzeniu kolejnego pliku HACCP na kolejny dzień, poprzedni plik HACCP ma automatycznie zmienianą nazwę, zawierającą datę zapisanych w nim sesji pieczenia.*

Poniższa legenda ma na celu pomoc w interpretowaniu danych HACCP:

#### LEGENDA


C1	ROZPOCZĘCIE PIECZENIA
C2	PIECZENIE ZAKOŃCZONE Z POWODZENIEM
C3	PIECZENIE ZATRZYMANE ZA POMOCĄ PRZYCISKU START/STOP LUB NA SKUTEK ALARMU
AL1	ALARM: OTWARTE DRZWICZKI
AL2	ALARM: USTERKA SONDY PODCZAS PIECZENIA
AL3	ALARM: AWARIA CZUJNIKA TEMPERATURY
AL4	ALARM: SILNIK
AL5	ALARM: TERMOSTAT ZABEZPIEZAJĄCY
AL9	ALARM: ELEMENTY GRZEWCZE NIE SĄ PODŁĄCZONE
R	NAZWA PRZEPISU
R : RĘCZ.	PRZEPIS USTAWIONY RĘCZNIE
F0	TYP PRZEPISU RĘCZNEGO
F1	PRZYSTAWKI
F2	DANIA GŁÓWNE
F3	RYBY
F4	DZICZYŻNA
F5	CHLEB
F6	WARZYWA
F7	CIASTA/DESERY
F8	DODATKOWE
T1	TEMPERATURA WYKRYTA W KOMORZE PIECZENIA
T2	TEMPERATURA WYKRYTA PRZEZ SONDE
D1	PODCZAS PIECZENIA ZOSTAŁY OTWARTE DRZWICZKI
D2	PODCZAS PIECZENIA ZOSTAŁY ZAMKNIĘTE DRZWICZKI

#### MOŻLIWE BŁĘDY FUNKCJI „HACCP”

Typ błędu	Przyczyna błędu	Działanie naprawcze
Bł. 1 NIE MOŻNA ZAPISAĆ	Napęd USB został usunięty	Włożyć napęd USB, aby zapisać dane do następnej sesji pieczenia
Bł. 2 NIE MOŻNA ZAPISAĆ	Napęd USB został usunięty i włożony	
Bł. 3 NIE MOŻNA ZAPISAĆ „HACCP”	Napęd USB należy sformatować w prawidłowym formacie	Sformatować napęd USB (max. 2 GB) w formacie FAT, aby zapisać dane do następnej sesji pieczenia

## 5. MENU USTAWIENÍ

Ta funkcja umożliwia wyświetlanie różnych dostępnych ustawień.


Naciśnięcie przycisku  powoduje wyświetlenie ekranu USTAWIENIA. Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)






STEP wybrać żądane ustawienie.


Nacisnąć przycisk „STEP” (KROK) , aby potwierdzić żądane ustawienie.

- DATA/GODZINA
- BRZĘCZYK
- INFORMACJA
- °C / °F
- WYBIERZ JĘZYK (*wstępnie zdefiniowany jest język angielski*)
- EDYTUJ PARAMETRY FUNKCJONALNE (tylko dla autoryzowanego serwisanta)
  
- DATA/GODZINA


Dotknąć przycisku „STEP” (KROK) , aby wybrać następujące pozycje w podanej kolejności:  
dzień/miesiąc/rok/godzina i minuty.

Za pomocą przycisków  i  wybrać żądane wartości. Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , aby potwierdzić ustawienia.

BRZĘCZYK

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ) , aby wyłączyć brzęczyk lub włączyć go ponownie.

## INFORMACJA


Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  , aby wyświetlić wersję oprogramowania płyt drukowanych, w które jest wyposażony piec.

°C / °F

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  , aby przełączyć jednostki temperatury z °C na °F lub odwrotnie.


WYBIERZ JĘZYK (*wstępnie zdefiniowany jest język angielski*)

Dotknąć przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  , aby wyświetlić ekran „JĘZYKI”.


Za pomocą przycisku „STEP” (KROK) wybrać żądany język. Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  potwierdzić dokonany wybór.


Każdą czynność należy wykonać w ciągu 5 sekund; następnie automatycznie zostanie wyświetlony ekran podsumowujący cyklu pieczenia.

## 6. MENU AKCESORIA

Dotknięcie przycisku  powoduje wyświetlenie EKRANU AKCESORIA, wyświetlającego akcesoria obsługiwane przez piec:

- 1 - MYCIE
- 2 - OKAP (dla pieców z 16-ma i 20-sma poziomami blach)
- 3 - KOMORA ROZROSTU
- 4 - POZYCJA USTWIENIA WENTYLA SPUSTU TŁUSZCZU (tylko w piecach z zaworem spustu tłuszczu EKKPL)

Dotknąć przycisku „STEP” (KROK)  , aby wybrać nazwę (rodzaj) akcesorium, które ma zostać użyte, jeśli jest już dostępne i podłączone do pieca.

Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  potwierdzić dokonany wybór. Jeżeli w ciągu 20 sekund nie zostanie dokonany żaden wybór, automatycznie zostanie wyświetlony ekran podsumowujący cyklu pieczenia.


## 7. KOMUNIKACJA Z PIECEM


Piec jest wyposażony w gniazdo USB (rys. 1), przez które można:

- Wczytywać/pobierać programy pieczenia

- Edytować parametry robocze
- Zapisywać dane niezbędne w systemie „HACCP”

Dotknięcie przycisku  powoduje wyświetlenie ekranu przedstawiającego dostępne funkcje.

Za pomocą przycisku „STEP” (KROK)  wybrać żadaną funkcję Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)

 potwierdzić dokonany wybór.

## 8. Czyszczenie

### 8.1 Informacje ogólne

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie (za pomocą wielobiegunowego wyłącznika termomagnetycznego) oraz odciąć doprowadzenie wody. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

Urządzenie należy czyścić w regularnych odstępach czasowych, w miarę możliwości codziennie, aby zapewnić najwyższą sprawność oraz wydłużyć jego okres eksploatacji. Urządzenie zawiera również podzespoły elektryczne wewnątrz obudowy, dlatego z oczywistych względów bezpieczeństwa nie jest zalecane nadmierne użycie wody do czyszczenia. W każdym przypadku surowo wzbronione jest splukiwanie urządzenia strumieniami wody lub pary, a w szczególności kierowanie ich na szczeliny wentylacyjne w metalowych powierzchniach obudowy (gdzie istnieje ryzyko dostania się wody do środka, co jest niebezpieczne i może uszkodzić podzespoły elektryczne).

W przypadku stosowania środków czyszczących (detergentów odtłuszczających) przeznaczonych specjalnie do czyszczenia stali nierdzewnej, należy upewnić się, że nie zawierają one żrących substancji kwasowych (powinny mieć zerową zawartość chloru, nawet jeżeli będą rozcieńczane) ani substancji ściernych. Należy postępować ściśle według wskazówek oraz ostrzeżeń podanych przez producenta środka czyszczącego oraz zachować ostrożność poprzez założenie odpowiednich gumowych rękawic.

Nie należy w żadnych okolicznościach stosować wełny stalowej, stalowych druciaków ani skrobaków, które mogłyby uszkodzić czyszczone powierzchnie.

Ponadto nie należy zostawiać żywności zawierającej kwasy (sok z cytryny, ocet, sól, itp.) na stalowych powierzchniach, ponieważ może to spowodować uszkodzenia korozyjne.

#### 8.2.1 Ręczne czyszczenie komory pieca

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, w którym piec jest używany.

Aby ułatwić czyszczenie, należy zdemontować szyny boczne, odkręcając 4 śruby mocujące (chwycić pomiędzy kciuk i palec wskazujący specjalną nakrętkę radełkową śruby i obrócić w lewo), po czym postępować w następujący sposób:

- rozpylić odpowiedni środek czyszczący do odtłuszczania stali nierdzewnej na ściany wewnętrzne, na osłonę wentylatora (nie rozpylać środka przez kratkę na same wentylatory) oraz na szybę po wewnętrznej stronie drzwiczek;
- pozostawić produkt na ok. 20 minut z zamkniętymi drzwiczkami;
- włączyć piec, ustawiając temperaturę na 70-80°C;
- uruchomić cykl z maksymalnym wytwarzaniem pary (100%) na ok. 15 minut;

- po zakończeniu cyklu wyłączyć piec, pozostawić komorę pieca do wystygnięcia i dokładnie spłukać (o ile jest w zestawie, użyć końcówki prysznica);
- osuszyć miękką szmatką lub uruchomić cykl rozgrzewania z temperaturą 150-160°C na ok. 10 minut (cykl można w razie potrzeby powtórzyć).

Szyny boczne należy czyścić osobno, a następnie ponownie zamontować.

Po zakończeniu czyszczenia pozostawić drzwiczki pieca otwarte.

### 8.2.2 Automatyczne czyszczenie komory pieczenia (opcja dodatkowa)

System mycia „KWT”, w modelach w niego wyposażonych, służy do automatycznego czyszczenia komory pieczenia. Zestaw „KWT” (opcja dodatkowa) można również zamontować później w dostosowanych do tego modelach pieców.


System myjący „KWT” ma następujące opcje programów:

1. L1 - Krótkie mycie
2. L2 - Średnie mycie
3. L3 - Długie mycie
4. P - perystaltyczne napełnianie pompy środkiem czyszczącym i nabtyszczającym
5. R - spłukiwanie i osuszanie komory pieczenia bez użycia środków chemicznych.

*UWAGA: Podczas pierwszego korzystania z systemu myjącego „KWT” zalecamy wybieranie programu „P”. Dzięki temu skutecznie zostanie usunięte powietrze obecne w pompach perystaltycznych oraz w przewodach środka czyszczącego i nabtyszczającego, zapewniając prawidłowe działanie systemu.*

*Ostrzeżenia: Nie otwierać drzwiczek podczas mycia, ponieważ mogłoby to spowodować wydostanie się substancji chemicznych używanych do mycia wraz z gorącymi oparami. Ryzyko korozji i oparzeń!*

*Jeżeli ekran zostanie podświetlony na czerwono, sygnalizując, że temperatura w komorze pieczenia wynosi ponad 100°C, mycia nie można włączyć. Do ekranu podsumowania można*

*powrócić naciskając przycisk „SELECT” (WYBIERZ)  SELECT .*

### 8.3 Czyszczenie uszczelki drzwiczek

Ze względów higienicznych, a także w celu zapewnienia sprawności, dobrą praktyką jest czyszczenie uszczelki drzwiczek na zakończenie każdego dnia pracy. Należy umyć ją dokładnie letnią wodą z mydłem. Należy ją spłukać i wysuszyć miękką szmatką. Wszelkie zapieczone resztki żywności należy usuwać bardzo delikatnie, bez użycia ostrych metalowych narzędzi, które mogłyby nieodwracalnie uszkodzić uszczelkę.

### 8.4 Czyszczenie drzwiczek

Wewnętrzna szyba drzwiczek od strony komory pieczenia może być czyszczona środkiem odtłuszczającym tego samego rodzaju, co używany do ręcznego czyszczenia komory pieczenia; w innym przypadku można użyć zwykłego (nietoksycznego) środka do czyszczenia szyb. Do czyszczenia szyby drzwiczek po stronie zewnętrznej



można używać zwykłego środka do czyszczenia szyb. W obu przypadkach można też używać letniej wody z mydłem. Po spłukaniu należy dokładnie wytrzeć szklaną powierzchnię miękką ściereczką.

Jeżeli zabrudzenie wystąpi pomiędzy dwoma szybami drzwiczek, można je usunąć demontując szybę wewnętrzną.

Aby to zrobić, należy odkręcić 2 śruby mocujące szybę od strony uchwyty (chwycić specjalny pierścień radełkowy śruby pomiędzy palcem wskazującym a kciukiem i obrócić w lewo).

Po usunięciu zabrudzeń pomiędzy szyb należy założyć z powrotem szybę wewnętrzną, zgodnie z instrukcjami, w odwrotnej kolejności.

## 8.5 Czyszczenie obudowy

Zewnętrzne stalowe powierzchnie należy czyścić szmatką zanurzoną w letniej wodzie z mydłem lub w wodzie z dodatkiem octu. Dokładnie spłukać powierzchnie i wysuszyć miękką szmatką.

Aby użyć konkretnych dostępnych w sprzedaży produktów, należy sprawdzić, czy spełniają wymogi dotyczące czyszczenia, określone w rozdziale „Informacje ogólne” (rozdział 4.1).

Należy pamiętać, że do czyszczenia blatu, na którym znajduje się urządzenie ani do podłogi w pobliżu urządzenia nie wolno stosować żrących substancji kwasowych (takich jak kwas chlorowodorowy), ponieważ nawet opary, które takie środki wydzielają mogą przedostać się na stalową obudowę i nieodwracalnie uszkodzić podzespoły elektryczne znajdujące się wewnątrz urządzenia.

## 8.6 Przygotowanie do długotrwałego przechowywania

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, dobrą praktyką jest odłączanie go od zasilania (użyć wyłącznika termomagnetycznego zainstalowanego przed danym urządzeniem) oraz od sieci wodociągowej. Zalecamy dokładne wyczyszczenie pieca od wewnątrz (komora pieczenia) i z zewnątrz, szczególnie zwracając uwagę, aby usunąć ze stalowych powierzchni wszelkie pozostałości soli, która może powodować korozję.

Zaleca się również zabezpieczenie urządzenia sprayem na bazie oleju (na przykład olejem wazelinowym), który tworzy skuteczną warstwę ochronną stalowych powierzchni.

Na koniec urządzenie należy przykryć odpowiednią osłoną, aby zabezpieczyć je przed kurzem.

## 9. Konserwacja

### 9.1 Informacje ogólne

Przeprowadzanie regularnych przeglądów urządzenia (co najmniej raz w roku) pozwala wydłużyć żywotność urządzenia i utrzymać je w sprawności.

Wszelkie prace konserwacyjne przeprowadzane w urządzeniu muszą być przeprowadzane wyłącznie przez personel posiadający odpowiednie kwalifikacje techniczne oraz przeszkolone w wykonywanych procedurach.

Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych w urządzeniu należy je odłączyć od zasilania (za pomocą wyłącznika termomagnetycznego zainstalowanego przed urządzeniem) i pozostawić do wystygnięcia.

Wszystkie podzespoły, które mogą wymagać konserwacji są dostępne po zdjęciu lewego panelu bocznego oraz panelu tylnego urządzenia.

## 9.2 Wymiana uszczelki drzwiczek

Uszczelka drzwiczek ma sztywną krawędź z 4 zapinkami mocującymi. Tę krawędź należy włożyć do odpowiedniej prowadnicy znajdującej się po stronie komory pieczenia.

Aby wymienić uszczelkę, wystarczy wyciągnąć starą uszczelkę z prowadnicy (pociągnąć mocno w pobliżu 4 narożników). Usunąć wszelkie ciała obce z prowadnicy i wpiąć nową uszczelkę na miejsce (aby ułatwić jej zamontowanie zalecamy zwilżenie krawędzi uszczelki wodą z mydłem).

## 9.3 Czyszczenie wentylatorów

Wentylatory należy regularnie czyścić odpowiednimi produktami do zwalczania kamienia. Należy dokładnie czyścić wszystkie części wentylatorów, usuwając kamień.

Aby uzyskać dojazd do wentylatorów, wystarczy zdemontować osłonę wentylatora, odkręcając śruby mocujące ją wewnątrz komory pieczenia. Po zakończeniu czyszczenia, zamontować osłonę, wykonując tę samą procedurę w odwróconej kolejności.

## 9.4 Regulacja uchwytu



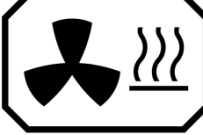




Jeżeli uchwyt drzwi nie zamyka się prawidłowo, sprawdzić i w razie potrzeby wyregulować położenie zaczepu w następujący sposób:









1. Z otwartymi drzwiczkami poluzować śruby mocujące zaczep.
2. Ustawić zaczep w pionie i zamocować go tak, aby gdy drzwiczki zostaną zamknięte, wpasowywał się w uchwyt w pozycji całkowitego otwarcia (poziomej) bez tarcia.
3. Po regulacji uchwyt powinien znajdować się w położeniu pionowym, gdy drzwiczki są zamknięte (końcówka zaczepu powinna leżeć całkowicie poziomo).

## 9.5 Rozwiązywanie problemów

Typ usterki	Przyczyna usterki	Działanie naprawcze
Panel sterowania całkowicie niepodświetlony (piec nie działa)	- Nieprawidłowe podłączenie do zasilania	- Sprawdzić podłączenie do zasilania.
	- Zasilanie nie jest włączone	- Przywrócić zasilanie
	- Uruchomiony termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
	- Przepalony bezpiecznik zabezpieczający płytkę drukowaną (z mikroprocesorem)	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
Ustawiono cykl pieczenia i naciśnięto przycisk „START” - piec nie działa	- Drzwiczki otwarte lub uchylone	- Zamknąć poprawnie drzwiczki
	- Uszkodzony czujnik magnetyczny	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
Cykl pary włączony: w komorze pieczenia nie jest wytwarzana para	- nieprawidłowe podłączenie do wodociągu	- sprawdzić podłączenie do sieci wodociągowej
	- zamknięty zawór WŁ./WYŁ.	- sprawdzić zawór
	- zablokowany filtr wlotu wody	- wyczyścić filtr
	- uszkodzony zawór elektromagnetyczny wlotu wody	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
Zamknięte drzwi: spod uszczelki wydobywa się para	- nieprawidłowo zamontowana uszczelka	- sprawdzić zamontowanie uszczelki
	- uszczelka uszkodzona	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
	- luźny zaczep uchwytu	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
Piec nie piecze równomiernie	- jeden z silników pracuje z niską prędkością lub zacięcie	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
	- silniki nie odwracają się	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem

## 9.6 Możliwe alarmy

Typ alarmu	Przyczyna alarmu	Skutek	Działanie naprawcze
	- zerwane połączenie pomiędzy czujnikiem komory pieczenia a płytką drukowaną/mikroprocesorem. - sonda uszkodzona.	- piec przestał działać	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
	- zerwane połączenie pomiędzy sondą a płytką drukowaną/mikroprocesorem. - Uszkodzona sonda igłowa.	- nie można uruchomić cyklu pieczenia, jeżeli wymaga ustawienia parametru temperatury wewnątrz potrawy	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
	- Przegrzanie silnika (wyzwolony wyłącznik termiczny silnika).	- piec przestał działać	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
	- Wyzwolony termostat bezpieczeństwa	- piec przestał działać	- Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem
Temperatura > 100°C	- Temperatura w komorze pieczenia wynosi ponad 100°C	- Nie można uruchomić automatycznego cyklu mycia	- Ostudzić komorę pieczenia: otworzyć drzwiczki i dotknąć przycisku  , aby włączyć automatyczne chłodzenie.
 PRZERWA W DOSTAWIE PRĄDU (podczas cyklu pieczenia)	- przerwa w dostawie	- wyłączenie pieca	- Nacisnąć przycisk „SELECT”  (WYBIERZ) SELECT, aby ponownie uruchomić piec

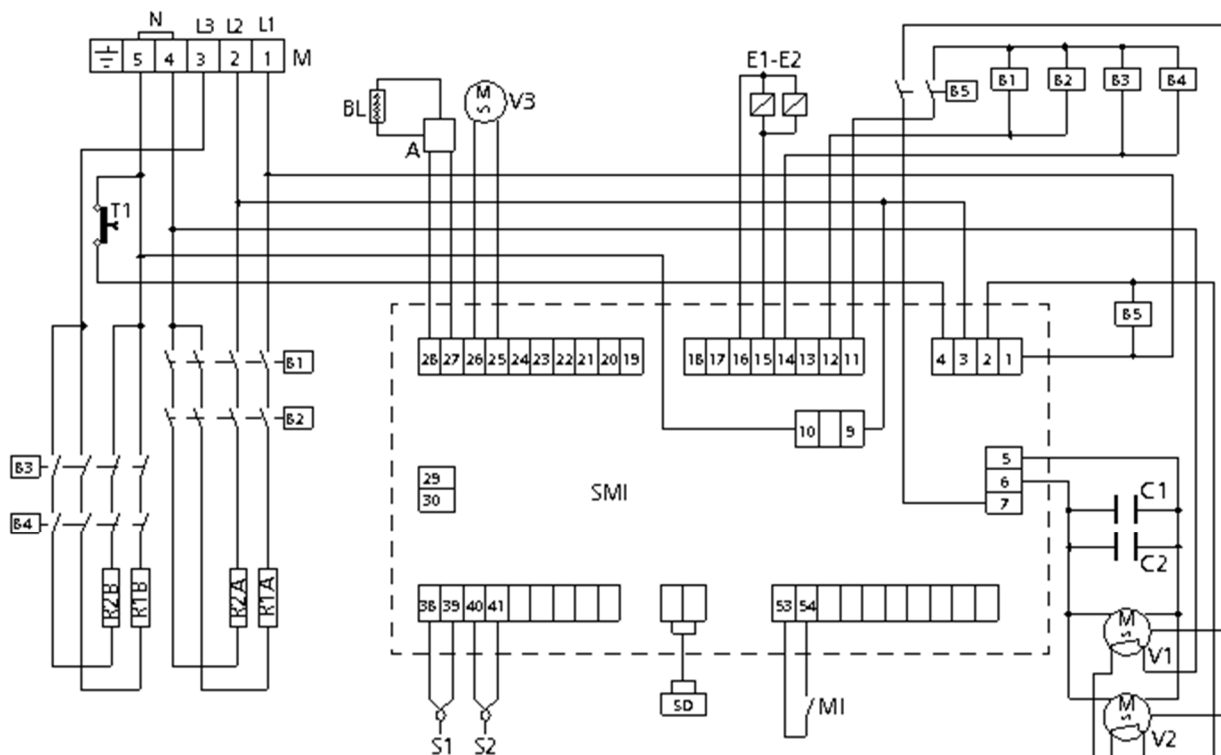
 <p>WYSOKA TEMPERATURA WYŚWIETLACZA LCD</p>	<p>Temperatura wyświetlacza LCD przekracza dozwolony poziom: Ryzyko uszkodzenia wyświetlacza</p>	<p>Piec kontynuuje cykl pieczenia.</p>	<p>Za pomocą przycisku „SELECT” (WYBIERZ)  SELECT skasować alarm. Skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem, aby wylimitować przyczynę alarmu.</p>
	<p>Włączona funkcja „spustu tłuszczu”, pomimo, że piec nie posiada tego zaworu.</p>	<p>Piec wyłącza się</p>	<p>Aby ponownie włączyć piec:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wciśnij przycisk </li> <li>- wciśnij przycisk  i wybierz ikonę "4" (spust tłuszczu)</li> <li>- potwierdź wciskając przycisk  SELECT</li> <li>- wciśnij przycisk  aby wyłączyć funkcję „spustu tłuszczu)</li> <li>- potwierdź wciskając przycisk  SELECT</li> </ul>

#### Uwaga

Alarm  może wystąpić tylko podczas korzystania z sondy (opcjonalna).



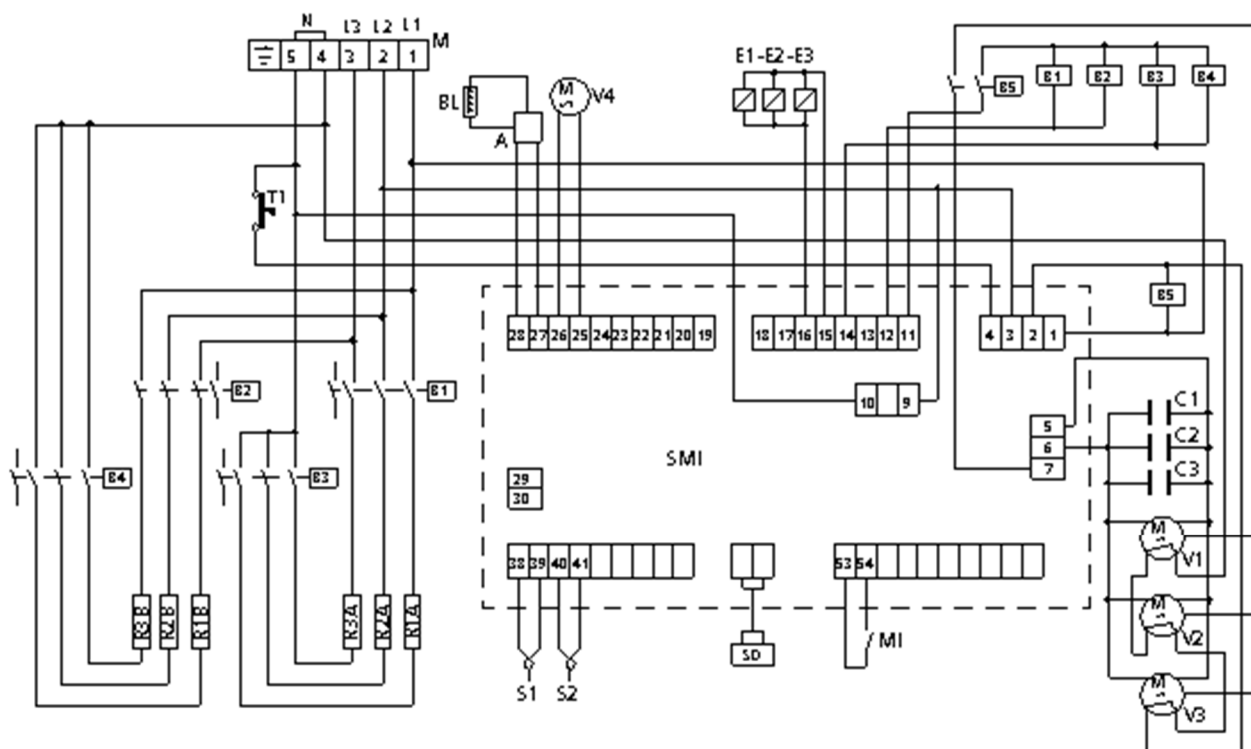
## Schemat elektryczny do modelu: HENDI 225066



### LEGENDA:

M	Listwa zaciskowa zasilania	A	Zasilanie paska LED
B1-B2-B3-B4	Styczniki	BL	Pasek LED
B5	Przełącznik	MI	Mikro-wyłącznik drzwi
R1 – R2 (A-B)	Okrągłe elementy grzewcze	E1	Elektrozawór wody
T1	Termostat bezpieczeństwa	S1	Czujnik komory pieca
C1-C2	Kondensatory	S2	Sonda
V1-V2	Wentylatory napędzane silnikiem	SMI	Płyta mikroprocesora
V3	Wentylator chłodzący panel sterowania	SD	Płyta wyświetlacza

## Schemat elektryczny do modelu: HENDI 225073



### Legenda

M	Listwa zaciskowa zasilania	A	Zasilanie paska LED
B1-B2-B3-B4	Styczniki	BL	Pasek LED
B5	Przełącznik	MI	Mikroprzełącznik drzwiczek
R1-R2-R3	Okrągłe elementy grzewcze	E1-E2-E3	Elektrozawory wody S1
T1	Termostat bezpieczeństwa		Czujnik temperatury
C1-C2-C3	Kondensatory		komory pieca
V1-V2-V3	Wentylatory napędzane silnikiem gwiazdowym V4	S2	Sonda temperatury wewnątrz potrawy
	Silnikowe wentylatory chłodzące	SMI	Płyta mikroprocesora
		SD	Płyta wyświetlacza

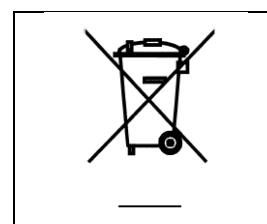
## 10. Serwis techniczny

Przed opuszczeniem fabryki urządzenie zostało przetestowane i wyregulowane przez wyspecjalizowanego pracownika, aby zapewnić najlepsze rezultaty eksploatacji. Wszelkie niezbędne naprawy lub regulacje przeprowadzać z najwyższą ostrością i uwagą, stosując wyłącznie oryginalne części zapasowe.

Z tego powodu zawsze kontaktuj się ze Sprzedawcą pieca lub z naszym autoryzowanym serwisem, podając rodzaj problemu oraz model urządzenia. Części niezbędne, aby przystosować piec do innego rodzaju gazu (dotyczy tylko pieców gazowych) są dostarczane standardowo wraz z piecem, dlatego są dostarczane w momencie sprzedaży lub dostawy.

## 11. Informacje dla użytkowników

Zgodnie z Dyrektywą 2012/96/WE symbol skreślonego kosza na śmieci umieszczony na sprzęcie oznacza, że zużyty produkt musi być wyrzucany oddzielnie od innych odpadów. W związku z tym, po zakończeniu eksploatacji urządzenia użytkownik jest zobowiązany oddać je do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych.



Oddzielenie odpadów i zbiórka do dalszej obróbki, powtórnego wykorzystania oraz utylizacji zachęca do produkcji sprzętu z surowców wtórnych oraz ogranicza negatywne skutki na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogą występować w przypadku nieprawidłowego postępowania z odpadami.

Utylizacja produktu niezgodnie z przepisami może spowodować nałożenia kar finansowych zgodnie z odpowiednimi przepisami.

HENDI. nie wykonuje instalacji produktu; w przypadku gdy instalacji dokonuje sprzedawca, cała odpowiedzialność spoczywa na sprzedawcy.

HENDI nie ponosi odpowiedzialności za bezpośrednie lub pośrednie obrażenia osób lub zwierząt domowych lub zniszczenia mienia spowodowane wadą produktu lub wynikające z niemożności użycia produktu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub transkrypcji, występujących w niniejszej instrukcji. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania niezbędnych lub koniecznych zmian w swoich produktach lub nawet zmian w interesie użytkownika bez naruszania istotnych elementów charakterystyki eksploatacyjnej i bezpieczeństwa produktu.



## 12 Książka z przepisami

### PRZYSTAWKI



1	QUICHE
2	PIZZA
3	FOCACCIA
4	CHLEB
5	PASZTECIKI
6	AROMATYCZNE CIASTO

### PRZYSTAWKI



7	LAZANIA
8	PILAF
9	GNOCCHI ALLA ROMANA
10	PAELLA
11	RAGOUTZ MIĘSEM
12	ZUPA WARZYWNA
13	NALEŚNIKI

### DANIA GŁÓWNE



14

14	BEFSZTYK
15	KOTLETY JAGNIĘCE
16	PIECZONY KURCZAK
17	KOTLETY
18	CURRY Z KURCZAKA
19	ROSTBEF
20	MIESO GRILLOWANE

### RYBY



21	PRZEGRZECHKI
22	GRILLOWANY ŁOSOŚ
23	LABRAKS W SKORUPCE Z SOLI
24	ŻABNICA SOUS VIDE
25	OŚMIORNICA NA PARZE
26	FILET Z LABRAKSA

### WARZYWA



27	PIECZONE ZIEMNIAKI
28	SMAŻONE ZIEMNIAKI
29	WARZYWA GOTOWANE NA PARZE
30	RATATOUILLE
31	FASOLA SZPARAGOWA
32	SZPINAK (MROŻONY)

### DESERY



33	KREOLSKIE PĄCZKI (BEIGNETS)
34	BABECZKI CZEKOLADOWE
35	MUFFINKI
36	BISZKOPT
37	CIASTO PTYSIOWE
38	CIASTECZKA
39	TARTA OWOCOWA
40	ROGALIKI (MROŻONE)

## 13 Gwarancja

Każda usterka powodująca złe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na inne, pod warunkiem, że było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane do innych celów lub w jakikolwiek inny niewłaściwy sposób. Nie narusza to innych praw użytkownika, wynikających z przepisów prawa. W przypadku korzystania z gwarancji, należy podać miejsce i czas zakupu urządzenia, dołączając do niego dowód zakupu (np. paragon).

Gwarancja nie obowiązuje w przypadku braku faktury lub paragonu potwierdzającego datę dokonania zakupu lub niedotrzymania powyższych terminów lub następujących sytuacji:

- produkt został zainstalowany nieprawidłowo (na przykład dopływy lub odpływy, do których został połączony produkt mają niewystarczającą przepustowość) bez przestrzegania instrukcji podanych w Instrukcji obsługi dołączonej do produktu;
- zasilanie elektryczne, doprowadzenie wody i/lub gazu nie spełnia wymogów lub nie działa prawidłowo;
- produkt jest używany bez zachowania ostrożności, niedbale lub nieumiejętnie, bez przestrzegania instrukcji określonych w odpowiedniej instrukcji obsługi;
- produkt jest używany do innych celów niż te, do których jest przeznaczony lub niezgodnie z instrukcją podaną w odpowiedniej Instrukcji obsługi;
- produkt został poddany manipulacjom;
- regulacja i/lub konserwacja i/lub naprawy urządzenia zostały przeprowadzone przez nieupoważniony personel i/lub użyto nieoryginalnych części zamiennych;
- konserwacja urządzenia jest niedostateczna lub niedbała i niezgodna z instrukcją konserwacji podaną w instrukcji obsługi;
- uszkodzenie zostało spowodowane pożarem, klęską żywiołową lub innymi zdarzeniami losowymi lub nastąpiło z jakiegokolwiek innej przyczyny, której nie można przypisać producentowi i/lub sprzedawcy

Ponadto gwarancja nie obejmuje: części z powłoką lakierniczą lub emaliowanych, pokręteł, uchwytów, plastikowych lub demontowanych części plastikowych, lamp, części szklanych, zabezpieczeń przeciwpożarowych oraz wszelkich akcesoriów, o ile występują.

Producent i sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia bezpośrednie lub pośrednie lub uszkodzenia spowodowane wadą produktu lub wynikające z niemożności użycia produktu.

Nikt nie ma prawa modyfikować warunków gwarancji lub wydawać związanych z nią oświadczeń ustnych lub pisemnych.

Gwarancja dotyczy wyłącznie urządzeń zainstalowanych na terytorium Unii Europejskiej.

### **Ostrzeżenia dla Kupującego:**

- 1. Jeżeli HENDI POLSKA Sp. z o.o nie wykonuje instalacji niniejszego pieca, cała odpowiedzialność spoczywa na tym serwisie, który go zamontował.**
- 2. HENDI POLSKA Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za bezpośrednie lub pośrednie obrażenia**

**osób lub zwierząt domowych lub zniszczenia mienia spowodowane wadą produktu lub wynikające z niemożności użycia produktu.**

**Producent i sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub transkrypcji, występujące w niniejszej instrukcji. Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcji, opakowaniu oraz specyfikacjach zawartych w dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.**

**Dystrybutor w Polsce:**



**Hendi Polska Sp. z o.o.  
ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądki  
Polska**

**Tel: +48 61 6587000  
Fax: +48 61 6587001  
[www.hendi.pl](http://www.hendi.pl)  
[info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)**

*(ver. : 2017/05/02/MP)*