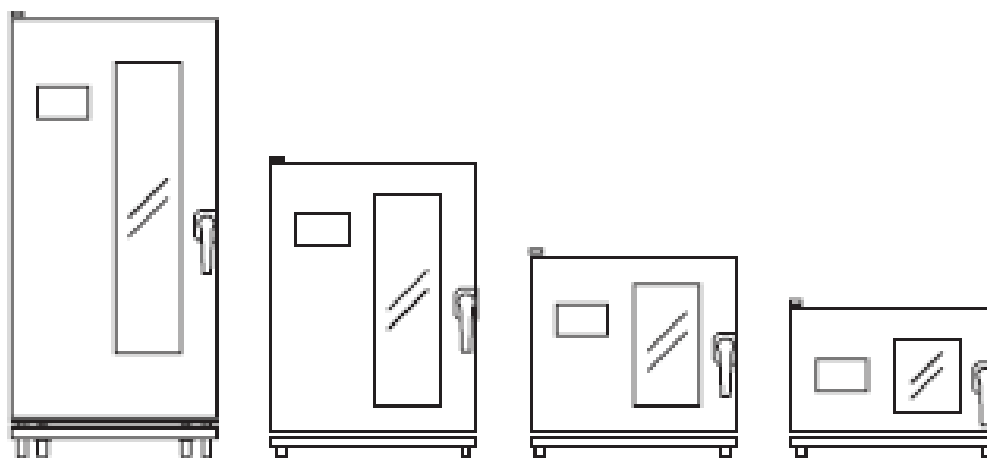


Instrukcja obsługi

Piece konwekcyjno-parowe Explora

Model: PF1704, PF1706, PF1710, PF1716, PF1720, PF7904, PF7906, PF7910, PF7916, PF7920,
PF1545, PF1535, PF1530,



Spis treści

SEKCJA 1: Regulacje dotyczące bezpieczeństwa	4
1.1. Osoba instalująca maszynę	4
1.2. Użytkownik	4
1.3. Pieczenie i czyszczenie.....	5
1.4. Tylko dla pieców stojących, z wózkiem	6
SEKCJA 2: Objasnienie symboli.....	6
SEKCJA 3: Instalacja	7
3.1. Tabela z danymi technicznymi.....	7
3.2. Sterowanie urządzeniem i komponentami	10
3.3. Transport do miejsca ustawienia	11
3.4. Charakterystyka obszaru, gdzie ma być ustawione urządzenie	12
3.5. Przygotowanie do instalacji.....	14
3.6. Ustawianie maszyny	15
3.6.1. Piece z możliwością stosowania	15
3.6.2. Piece sztaplowane	17
3.6.3. Piece stojące, z wózkiem	19
3.7. Przykłady ustawień.....	21
3.8. Połączenie elektryczne	22
3.9. Wymiana elektrycznego kabla połączeniowego	23
3.10. Połączenia hydrauliczne	24
3.10.1. Wylot wody	27
3.10.2. Wylot dymu	29
SEKCJA 4: Użytkowanie maszyny.....	31
4.1. Sprawdzanie stanu pieca za pomocą wyświetlacza i urządzenia zewnętrznego	31
4.2. Ustawianie parametrów	33
4.3. Pieczenie.....	34
4.3.1. Konwekcyjne.....	34
4.3.2. Na parze.....	34
4.4. Połączenie pieców	34
4.5. Etapy pieczenia: czym są oraz w jakim celu są używane.....	35
4.6. Ustawienia	38
4.6.1. Połączenie pieca z urządzeniem zewnętrznym (sieć).....	39
4.6.2. Połączenie z automatycznym przydzielaniem adresów IP	39

4.6.3. Połączenie z ręcznym przydzielaniem adresów IP	41
4.7. Przerwanie połączenia.....	43
4.8. Pieczenie w trybie manualnym	43
4.9. Wybór czasu gotowania z sondą, Delta T lub preset.....	45
4.11. Zbiór przepisów	62
4.12. Mycie	73
4.13. Szybkie chłodzenie	81
4.14. Multimetr	83
4.16. Moja Explora.....	86
4.17. Ekran historii aktywności.....	87
4.19. Ekran diagnostyczny	88
4.20. Ekran zużycia	89
4.21. Ekran ustawień pieca.....	90
4.22. Ekran HACCP.....	90
SEKCJA 5: Ogólne warunki gwarancji	95

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.



Przed rozpoczęciem użytkowania danego miksera należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.

Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.

Instrukcja jest integralną częścią pieca i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.

SEKCJA 1: Regulacje dotyczące bezpieczeństwa

1.1. Osoba instalująca maszynę


- Wszystkie czynności montażowe i nierutynowe czynności konserwacyjne muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników upoważnionych przez Producenta, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju użytkownika oraz dotyczącymi bezpieczeństwa pracy.
- Przed zainstalowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy systemy są zgodne z krajowymi normami instalacji oraz specyfikacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Odłącz wtyczkę urządzenia przed wykonaniem jakiegokolwiek instalacji lub czynności konserwacyjnej.
- Interwencje, zmiany lub modyfikacje, które nie są wyraźnie dozwolone, a które nie są zgodne z instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie, powodują unieważnienie gwarancji.
- Instalacja lub konserwacja, która nie jest zgodna z instrukcjami zawartymi w niniejszym dokumencie, może spowodować uszkodzenie, obrażenia lub śmiertelne wypadki.
- W miejscu pracy, podczas montażu sprzętu, nie mogą przebywać, ani przechodzić w jego pobliżu, osoby nie uczestniczące w instalacji.
- Kabel zasilający może być wymieniony tylko przez wykwalifikowanego i autoryzowanego technika. Kabel należy wymieniać tylko na identyczny: tabliczka znamionowa zawsze wskazuje typ używanego kabla i jego przekrój. Kabel uziemiający musi być zawsze żółto-zielony.
- Tabliczka znamionowa zawiera ważne informacje techniczne. Są one niezbędne w przypadku wniosku o konserwację lub naprawę sprzętu; dlatego nie należy jej usuwać, uszkadzać, ani modyfikować.
- Ze względu na potencjalne zagrożenie, materiały służące jako opakowanie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt oraz prawidłowo utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

1.2. Użytkownik

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia i przeprowadzeniem rutynowej konserwacji oraz przetrzymuj ją w bezpiecznym miejscu. Skontaktuj się z producentem, jeśli jakiegokolwiek rozdziału nie są zrozumiałe.
- Przekaż tę instrukcję nowemu użytkownikowi, w przypadku sprzedaży sprzętu.
- Postępowanie zgodnie z procedurami innymi niż wskazane w tym dokumencie, dotyczące użytkowania, konserwacji i czyszczenia urządzeń, jest uważane za nieodpowiednie i może spowodować uszkodzenia, obrażenia lub wypadki śmiertelne; unieważnia również gwarancję i zwalnia Producenta z wszelkiej odpowiedzialności.

- Czyszczenie i konserwacja, które mają być wykonywane przez użytkownika, nie mogą wykonywać dzieci pozbawione nadzoru.
 - Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
 - To urządzenie może być używane wyłącznie przez personel z kwalifikacjami do pieczenia w profesjonalnych kuchniach: każde inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i dlatego jest niebezpieczne.
 - Jeśli urządzenie nie działa lub zauważysz jakiegokolwiek nieprawidłowości konstrukcyjne lub funkcjonalne, odłącz je od sieci elektrycznej i wodociągowej, skontaktuj się z autoryzowanym przez Producenta serwisem bez podejmowania prób samodzielnego wykonywania napraw. W przypadku jakichkolwiek napraw poproś o użycie oryginalnych części zamiennych.
 - Aby upewnić się, że urządzenie jest w idealnym stanie pod względem użytkowania i bezpieczeństwa, konserwacja i przeglądy powinny być wykonywane co najmniej raz w roku przez autoryzowane centrum serwisowe.
 - Nie zasłaniaj tylnych wlotów powietrza.
 - To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby niepełnosprawne lub bez doświadczenia i wiedzy, o ile są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak korzystać z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja, które musi wykonać użytkownik, nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

1.3. Pieczenie i czyszczenie

- Podczas pieczenia na grillu, a zwłaszcza potraw tłustych (na przykład pieczeni mięsnej lub drobiu), na dnie komory pieczenia należy umieścić naczynie do zbierania tłuszczu.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że w komorze nie ma przedmiotów niezgodnych z przepisami (instrukcja obsługi, torby plastikowe itp.) lub pozostałości detergentu; podobnie upewnij się, że wylot dymu jest wolny od przeszkód i że w jego pobliżu nie ma materiałów łatwopalnych.
- Podczas uruchamiania urządzenie powinno działać puste przez 30-40 minut, w temperaturze 200 ° C, aby wyeliminować pozostałości po obróbce. Poczekać, aż komora pieczenia ostygnie, a następnie rozpocznij proces krótkiego mycia. Przed każdym użyciem dokładnie umyj i wysusz akcesoria oraz tace.
- Noś odzież żaroodporną (PPE) odpowiednią do danego zastosowania (np. rękawice termiczne) do przenoszenia pojemników, akcesoriów i innych przedmiotów wewnątrz komory pieczenia.
- Podczas pieczenia i do momentu ostygnięcia, wewnętrzne oraz zewnętrzne części pieca mogą być bardzo gorące (powyżej 60 ° C / 140 ° F). Aby uniknąć poparzenia, uważaj, aby nie dotykać części oznaczonych tym symbolem. 
- Noś odpowiednią odzież ochronną, termiczną do przenoszenia pojemników, akcesoriów i innych przedmiotów wewnątrz komory pieca.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania blach z komory pieczenia, zwłaszcza jeśli zawierają płyny.
- Nie sól potraw znajdujących się w komorze pieczenia.
- Do pieczenia nie używaj łatwopalnych potraw ani płynów (np. alkoholu).
- Zawsze utrzymuj komorę pieczenia w czystości, wykonując codzienne czyszczenie po każdej sesji: tłuszcze lub resztki jedzenia pozostawione wewnątrz urządzenia mogą się zapalić.








- Jeśli maszyna jest używana, wyjmij sondę z potrawy przed wyjęciem blach z piekarnika. Przed wyjęciem tac sprawdź, czy kabel sondy nie przeszkadza. Obchodź się ostrożnie z sondą, ponieważ jest wyjątkowo ostra i po użyciu osiąga wysokie temperatury.
- Nie otwieraj drzwiczek pieca podczas czyszczenia, aby uniknąć obrażeń spowodowanych ruchem wirnika, gorącą parą i agresywnym działaniem zastosowanych chemicznych detergentów.
- Wymieniaj detergent i nablyszczacz z zachowaniem szczególnej ostrożności, unikając kontaktu z oczami i skórą.
- W przypadku kontaktu z oczami natychmiast przemyj bieżącą wodą i zasięgnij porady lekarza.
- Nie umieszczaj źródeł ciepła (rusztów, frytownic itp.), substancji wysoce łatwopalnych, ani paliw w pobliżu urządzenia (benzyna, butelki z alkoholem itp.).
- Używaj wyłącznie sondy rdzeniowej dostarczonej przez Producenta.

1.4. Tylko dla pieców stojących, z wózkiem

- Zawsze blokuj hamulce postojowe przednich kół wózków, gdy nie muszą się one poruszać.
- Zawsze blokuj tace w prowadnicach.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas przemieszczania wózków, ponieważ tace mogą zawierać gorące płyny, które mogą się rozlać lub wózki mogą się przewrócić (na przykład podczas przemieszczania po nierównej podłodze).
- Nie przeciążaj tac włożonych do wózka. Maksymalne dopuszczalne obciążenie to 90 kg.




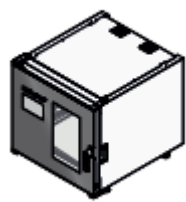
SEKCJA 2: Objasnienie symboli

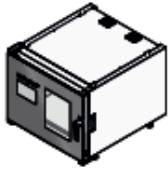
Instrukcja instalacji i instrukcja obsługi mają zastosowanie do wszystkich modeli, chyba że określono inaczej za pomocą poniższych piktogramów:




Symbol	Wyjaśnienie
	Gorąca powierzchnia, ryzyko poparzenia. (GORĄCA POWIERZCHNIA)
	Zagrożenie! Bezpośrednie niebezpieczeństwo lub niebezpieczna sytuacja, która może spowodować obrażenia lub śmierć.
	Przeczytaj instrukcję obsługi
	Symbol uziemienia
	Symbol ekwipotencjalny
	Zobacz inny rozdział
	Skup się na tym rozdziale

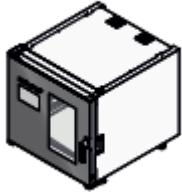
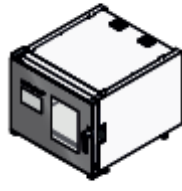
SEKCJA 3: Instalacja



3.1. Tabela z danymi technicznymi


Explora XP, Promoteo	Ilość tac do pieczenia	Pojemność	Maksymalny dozwolony załadunek *	Wymiary	Waga	Dane elektryczne	Temperatura
	20	20 tac GN 1/1; 67mm (odstęp między tacami)	90 kg ** (max. 15 kg na półkę)	900x1020x1970 (DxGxW [mm]) dostępny również wariant z drzwiami otwieranymi w lewo	320 kg	36 kW - 400V 3N~ 53A 50/60 Hz	30-260°C
	16	16 tac EN 600x400; 80mm (odstęp między tacami)	90 kg ** (max. 15 kg na półkę)	900x1020x1970 (DxGxW [mm]) dostępny również wariant z drzwiami otwieranymi w lewo	320 kg	36 kW - 400V 3N~ 53A 50/60 Hz	30-260°C
	10	10 tac EN 600x400 lub 10 tac GN 1/1; 80mm (odstęp między tacami)	45 kg ** (max. 15 kg na półkę)	860x1020x1270 (DxGxW [mm]) dostępny również wariant z drzwiami otwieranymi w lewo	195 kg	21.5 kW - 400V 3N~ 34A 50/60 Hz	30-260°C
	6	6 tac EN 600x400 lub 6 tac GN 1/1; 80mm (odstęp między tacami)	30 kg ** (max. 15 kg na półkę)	860x1020x870 (DxGxW [mm]) dostępny również wariant z drzwiami otwieranymi w lewo	150 kg	14.3 kW - 400V 3N~ 22A 50/60 Hz	30-260°C

	4	4 tace EN 600x400 lub 4 tace GN 1/1; 80mm (odstęp między tacami)	20 kg ** (max. 10 kg na półkę)	860x1020x670 (DxGxW [mm]) dostępny również wariant z drzwiami otwieranymi w lewo	125 kg	7.8 kW - 400V 3N~ 12A 50/60 Hz	30-260°C
---	---	--	--------------------------------	--	--------	--------------------------------	----------

Explora LT, Colombo	Ilość tac do pieczenia	Pojemność	Maksymalny dozwolony załadunek *	Wymiary	Waga	Dane elektryczne	Temperatura
	20	20 tac GN 1/1; 67mm (odstęp między tacami)	90 kg ** (max. 15 kg na półkę)	900x1030x1970 (DxGxW [mm]) dostępny również wariant z drzwiami otwieranymi w lewo	300 kg	36 kW - 400V 3N~ 53A 50/60 Hz	30-260°C
	16	16 tac EN 600x400mm; 80mm (odstęp między tacami)	90 kg ** (max. 15 kg na półkę)	900x1020x1970 (DxGxW [mm]) dostępny również wariant z drzwiami otwieranymi w lewo	300 kg	36 kW - 400V 3N~ 53A 50/60 Hz	30-260°C
	10	10 tac EN 600x400mm lub 10 tac GN 1/1; 80mm (odstęp między tacami)	45 kg ** (max. 15 kg na półkę)	860x1020x1270 (DxGxW [mm]) dostępny również wariant z drzwiami otwieranymi w lewo	180 kg	15.8 kW - 400V 3N~ 25A 50/60 Hz	30-260°C

	6	6 tac EN 600x400 mm lub 6 tac GN 1/1; 80mm (odstęp między tacami)	30 kg ** (max. 15 kg na półkę)	860x1020x870 (DxGxW [mm]) dostępny również wariant z drzwiami otwieranymi w lewo	140 kg	10.5 kW - 400V 3N~ 22A 50/60 Hz	30-260°C
	4	4 tace EN 600x400mm lub 4 tace GN 1/1; 80mm (odstęp między tacami)	20 kg ** (max. 15 kg na półkę)	860x1020x670 (DxGxW [mm]) dostępny również wariant z drzwiami otwieranymi w lewo	115 kg	7.8 kW - 400V 3N~ 12A 50/60 Hz	30-260°C

Explora KT, Colombo KT	Ilość tac do pieczenia	Pojemność	Maksymalny dozwolony załadunek *	Wymiary	Waga	Dane elektryczne	Temperatura
	10	10 tac GN 1/1; 80mm (odstęp między tacami)	45 kg ** (max. 15 kg na półkę)	540x840x1160 (DxGxW [mm])	130 kg	15.5 kW - 400V 3N~ 24A 50/60 Hz	30-260°C
	5	5 tac GN 1/1; 80mm (odstęp między tacami)	30 kg ** (max. 15 kg na półkę)	540x840x760 (DxGxW [mm])	90 kg	7.8 kW - 400V 3N~ 12A 50/60 Hz	30-260°C

	5	5 tac GN 2/3; 80mm (odstęp między tacami)	20 kg ** (max. 15 kg na półkę)	540x670x760 (DxGxW [mm])	70 kg	6.0 kW - 400V 3N~ 10A 50/60 Hz	30-260°C
---	---	---	--------------------------------	--------------------------	-------	--------------------------------	----------

* Podana wartość odnosi się tylko do wagi żywności, bez tac.

** Przekroczenie podanej wagi może spowodować uszkodzenie urządzenia i niezadowalające rezultaty pieczenia.

3.2. Sterowanie urządzeniem i komponentami

Przy odbiorze sprawdź integralność urządzenia, upewniając się, że nie zostało uszkodzone podczas transportu i że znajdują się wszystkie elementy niezbędne do instalacji i użytkowania (rys. 1).

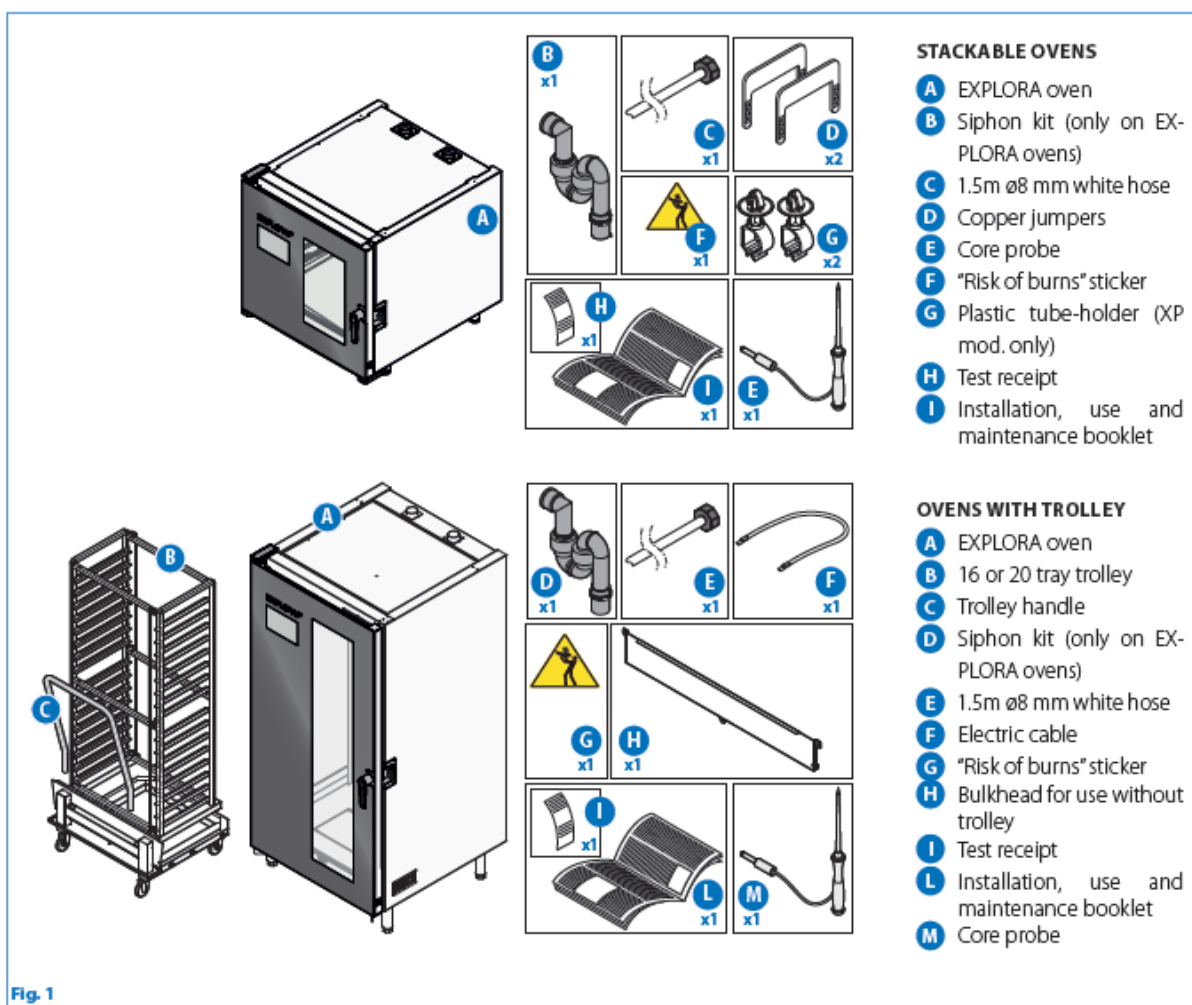


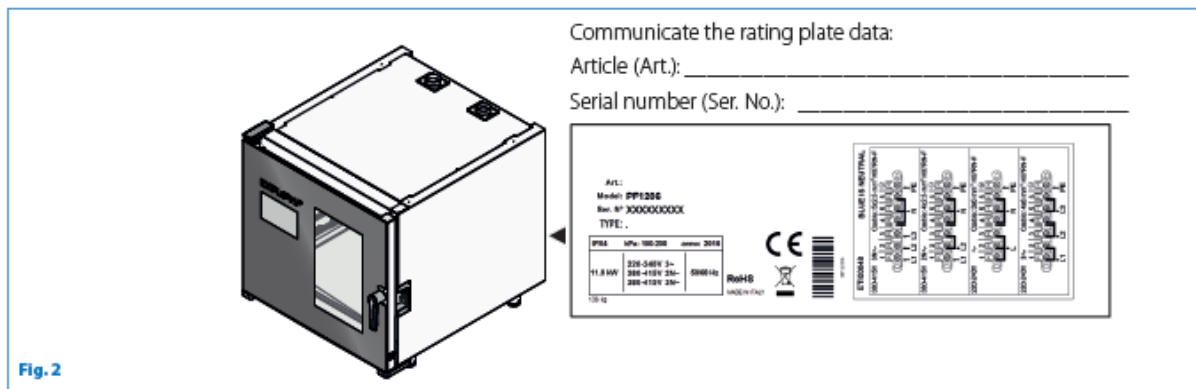
Fig. 1

Piece sztaplowane:

- A. Piec Explora
- B. Zestaw syfonu (tylko w piecach EXPLORA)
- C. Biały kabel: 1,5 m \varnothing 8 mm
- D. Miedziane zworki
- E. Sonda rdzenia
- F. Naklejka z napisem „Ryzyko poparzenia”
- G. Plastikowy uchwyt na próbówki (tylko modele XP)
- H. Potwierdzenie, pokazujące efekt testu
- I. Instrukcja instalacji, użytkowania i konserwacji

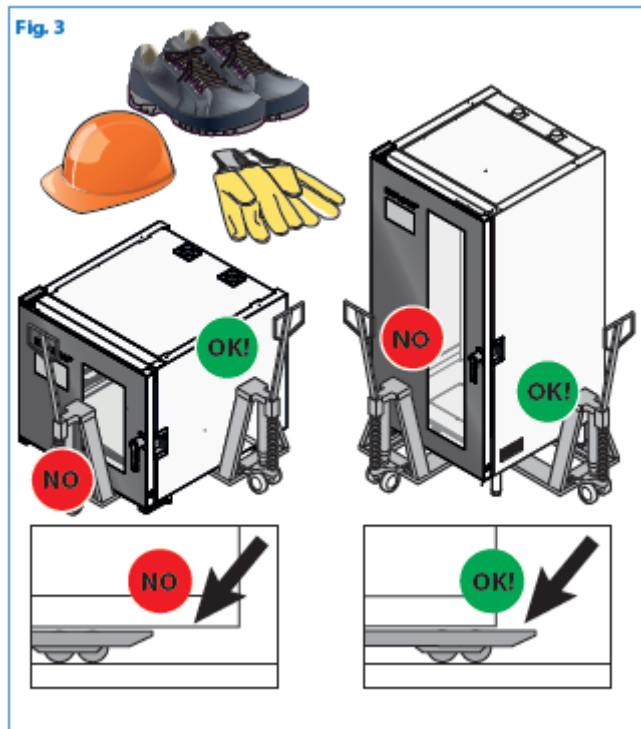
Piece z wózkiem

- A. Piec EXPLORA
- B. Wózek na 16 lub 20 tac
- C. Uchwyt do wózka
- D. Zestaw syfonu (tylko w piecach EXPLORA)
- E. Wąż biały 1,5 m \varnothing 8 mm
- F. Kabel elektryczny
- G. Naklejka „Ryzyko poparzenia”
- H. Przegroda do użytku bez wózka
- I. Potwierdzenie, pokazujące efekt testu
- J. Instrukcja montażu, użytkowania i konserwacji
- K. Sonda rdzeniowa



3.3. Transport do miejsca ustawienia

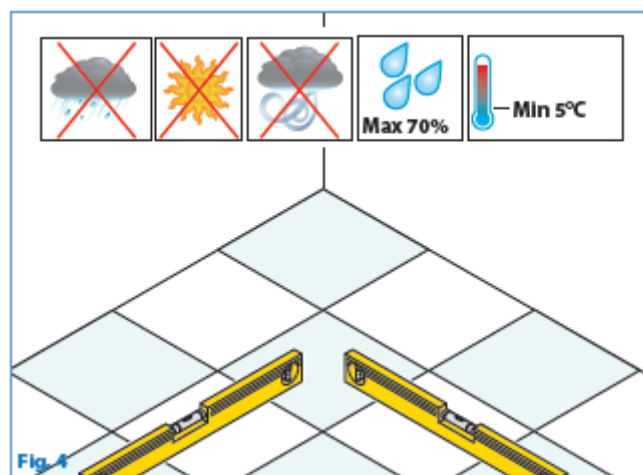
Nosząc odzież ochronną, użyj wózka widłowego, aby przenieść urządzenie do pomieszczenia, w którym zostanie zainstalowane: w celu prawidłowego transportu, włóż widelce po prawej lub lewej stronie i NIGDY z przodu, ani z tyłu (Rys. 3).



3.4. Charakterystyka obszaru, gdzie ma być ustawione urządzenie

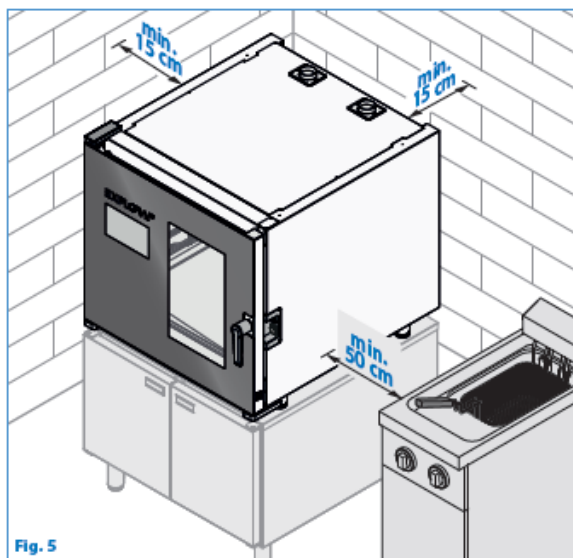
Miejsce ustawienia musi (Rys. 4):

- być wentylowane i nie narażać urządzenia na działanie warunków atmosferycznych;
- mieć gładką, idealnie wypoziomowaną podłogę, która wytrzyma ciężar urządzenia przy pełnym obciążeniu. Patrz „Tabela parametrów technicznych”
- mieć temperaturę powyżej + 5 ° C;
- mieć maksymalną wilgotność na poziomie 70%;
- spełniać obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa pracy i systemów;
- być przystosowanym do przygotowywania posiłków.



Zainstaluj urządzenie (rys.5):

- pod okapem kuchennym o odpowiedniej mocy;
- tak, aby mieć dostęp do przyłączy wodnych i elektrycznych;
- pozostawiając wolną przestrzeń co najmniej 15 cm z każdej strony urządzenia;
- w odległości 50 cm z boku i 70 cm z tyłu od frytownic lub innego gorącego sprzętu.



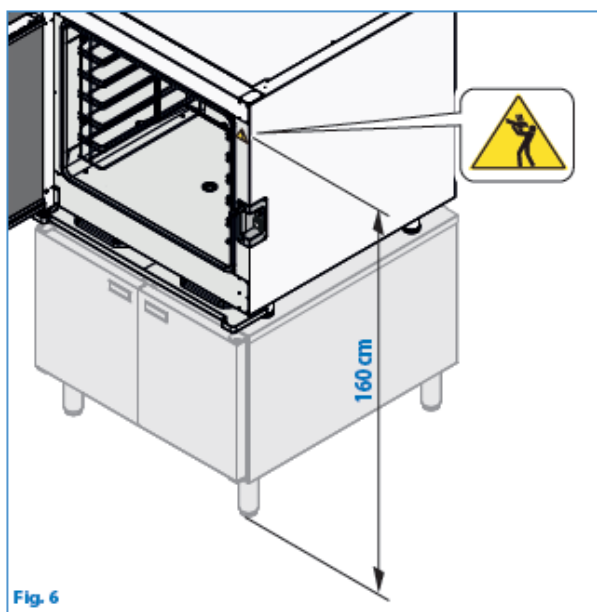
Urządzenie nie jest przystosowane do wbudowania.



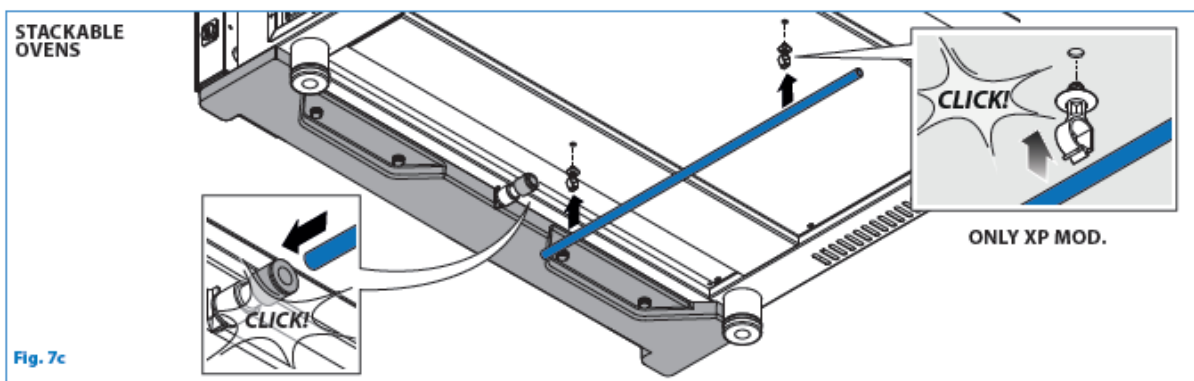
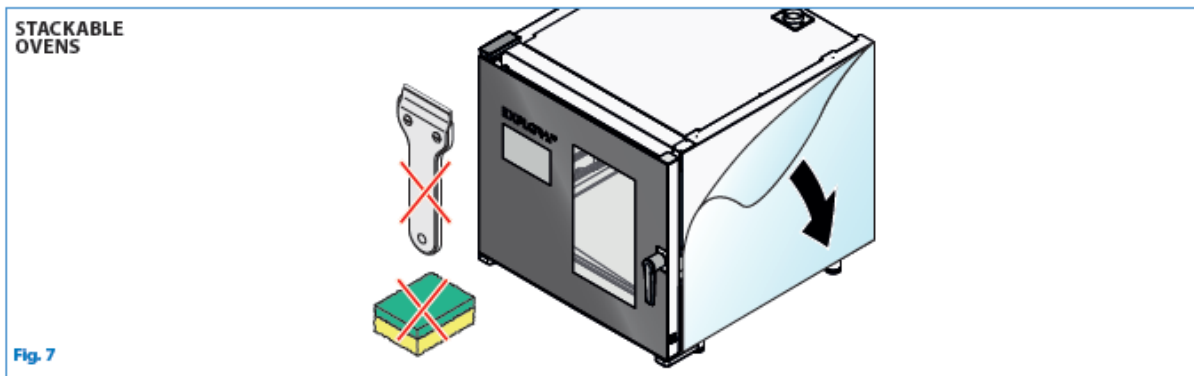
Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów lub pojemników wykonanych z materiałów łatwopalnych (ścianki działowe, butle z gazem itp.) Ze względu na ryzyko pożaru. Zaleca się pokrywanie wszystkich ścian niepalnym materiałem termicznym.



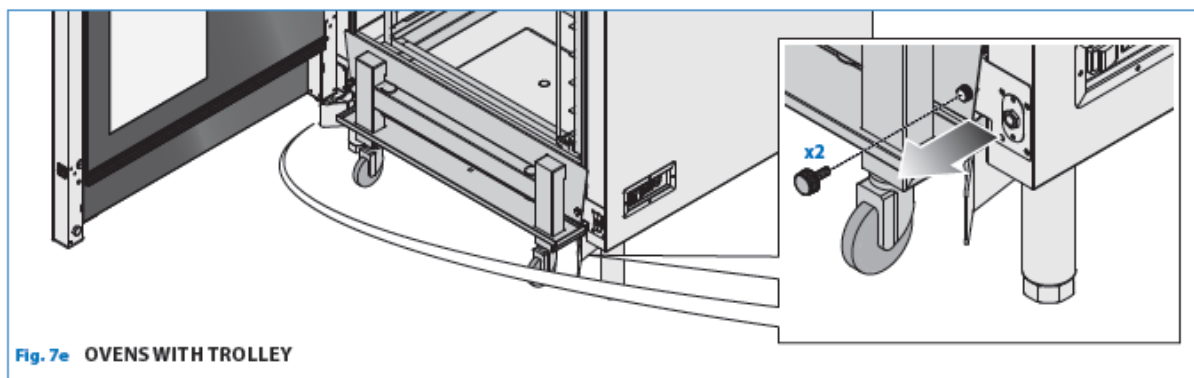
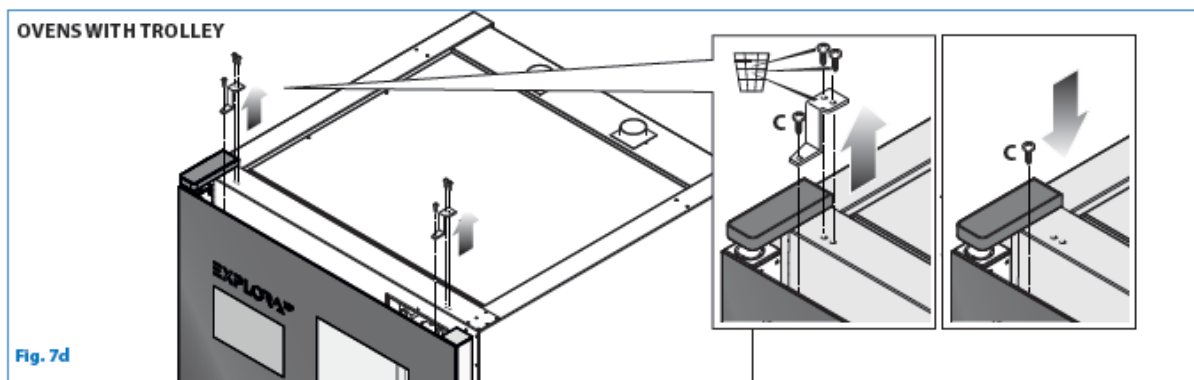
Ze względów bezpieczeństwa nie ustawiaj najwyższej tacy wyżej niż 160 cm. W razie potrzeby należy nakleić naklejkę „niebezpieczeństwo poparzenia” na podanej wysokości (rys. 6).



3.5. Przygotowanie do instalacji



Piece z wózkiem



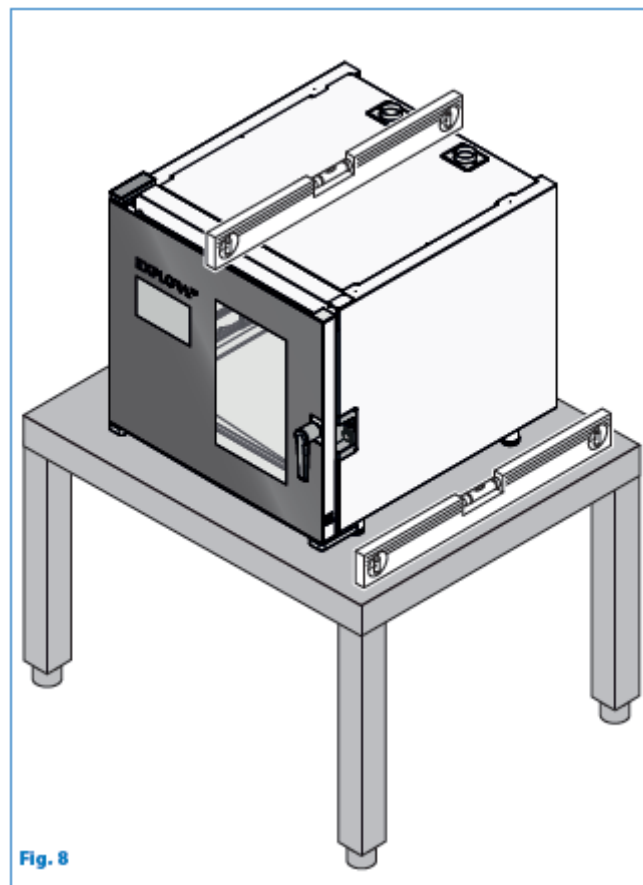
3.6. Ustawianie maszyny

3.6.1. Piece z możliwością stosowania

Umieść urządzenia do sztaplowania na jednej z poniższych powierzchni:

- stół roboczy;
- proofer;
- neutralna szafka;
- podstawka;
- kolejny piec z tej samej serii.

Jeśli piec jest ustawiony na stole roboczym (rys. 8), musi być idealnie wypoziomowany, stabilny i wytrzymać ciężar urządzenia przy pełnym obciążeniu. Jego powierzchnia musi być ognioodporna i w miarę możliwości odporna na wysokie temperatury.



Jeśli piec jest ustawiony na innych urządzeniach lub akcesoriach (rys. 9), włóż nóżki w przygotowane do tego otwory.

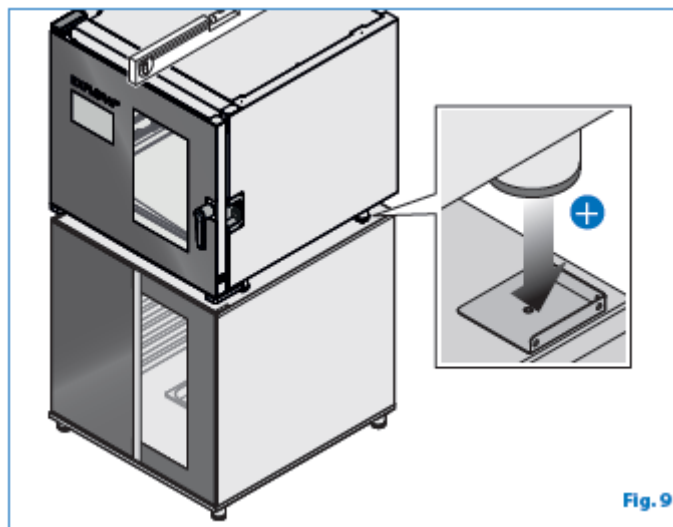


Fig. 9

Jeśli piec jest umieszczony na innym piecu (rys. 10), oba urządzenia należy połączyć razem za pomocą opcjonalnego zestawu zamówionego od producenta. Można ustawić tak maksymalnie dwa piece.

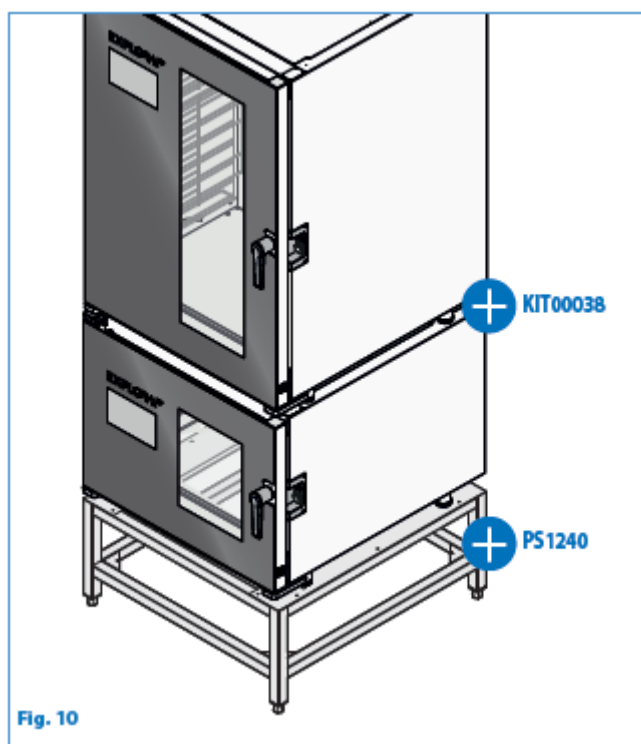


Fig. 10

Opcjonalne wsporniki i podstawki umieszczone pod dwoma piecami pozwalają na osiągnięcie odpowiedniej wysokości roboczej.



Nie ustawiaj pieca bezpośrednio na ziemi.



Piece muszą być idealnie wypoziomowane: ponieważ ich nóżki NIE są regulowane, należy dostosować sprzęt / akcesoria znajdujące się pod spodem.

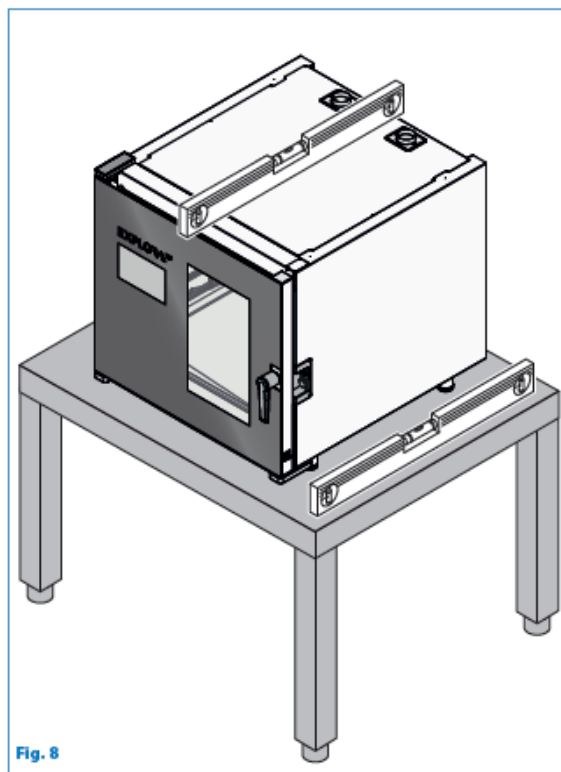
Jeśli nie jest to możliwe, dostępny jest opcjonalny zestaw regulowanych nóg do nakładania zamiast standardowych nóg.

3.6.2. Piec sztaplowane

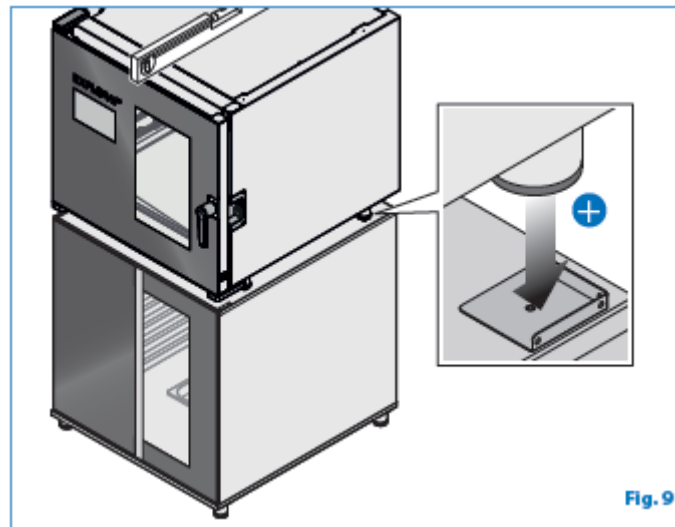
Umieść urządzenia do sztaplowania na jednej z poniższych powierzchni:

- stół roboczy;
- proofer;
- neutralna szafka;
- podstawka;
- kolejny piekarnik z tej samej serii.

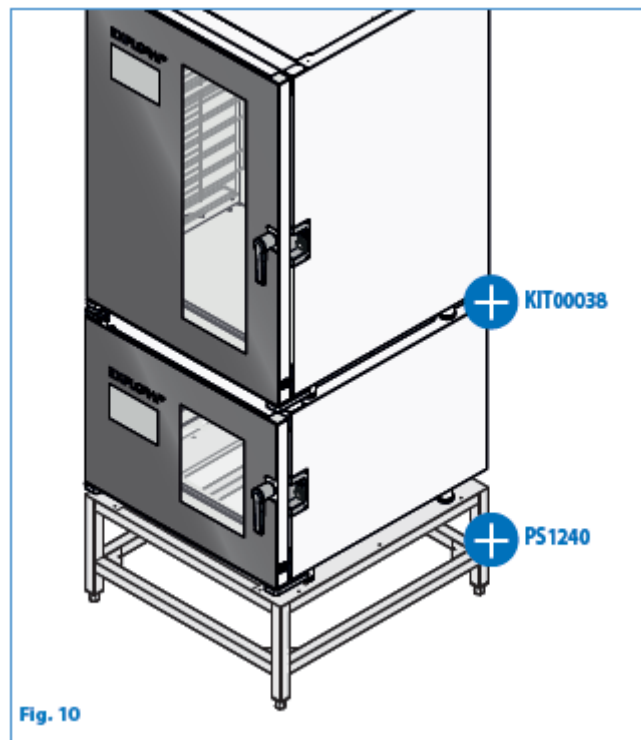
Jeśli piec jest ustawiony na stole roboczym (rys. 8), musi być idealnie wypoziomowany, stabilny i wytrzymać ciężar urządzenia przy pełnym obciążeniu. Jego powierzchnia musi być ognioodporna i w miarę możliwości odporna na wysokie temperatury.



Jeśli piec jest ustawiony na innych urządzeniach lub akcesoriach (rys. 9), włóż nóżki w przygotowanych do tego otworów.



Jeśli piec jest umieszczony na innym piecu (rys. 10), oba urządzenia należy połączyć razem za pomocą opcjonalnego zestawu zamówionego od producenta. Można tak ustawić maksymalnie dwa piece.



Opcjonalne wsporniki i podstawki umieszczone pod dwoma piecami pozwalają na osiągnięcie odpowiedniej wysokości roboczej.



Nie ustawiaj pieca bezpośrednio na ziemi.



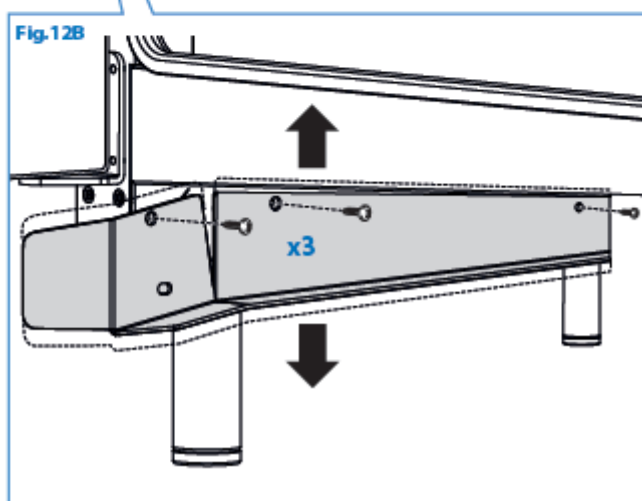
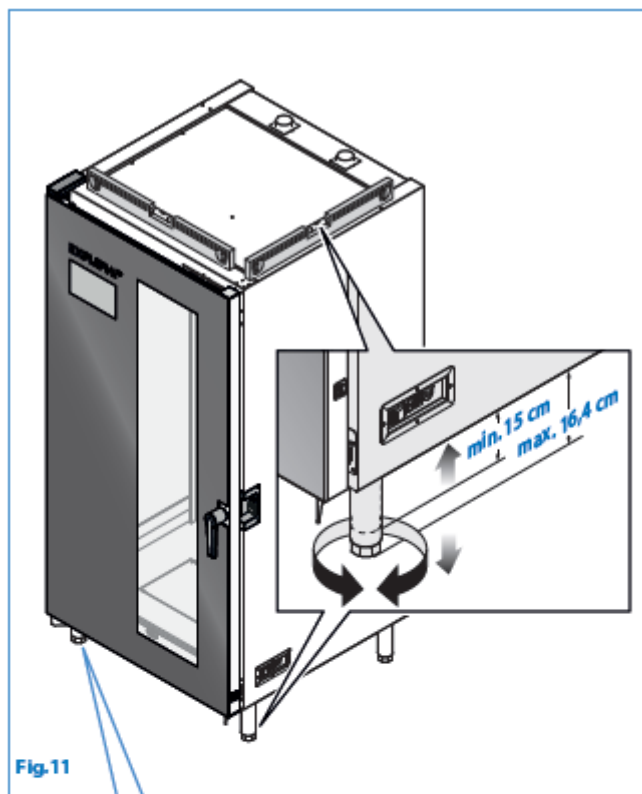
Piece muszą być idealnie wypoziomowane: ponieważ ich nóżki NIE są regulowane, należy dostosować sprzęt / akcesoria znajdujące się pod spodem.

Jeśli nie jest to możliwe, dostępny jest opcjonalny zestaw regulowanych nóżek do nakładania zamiast standardowych nóżek.

3.6.3. Piec stojące, z wózkiem

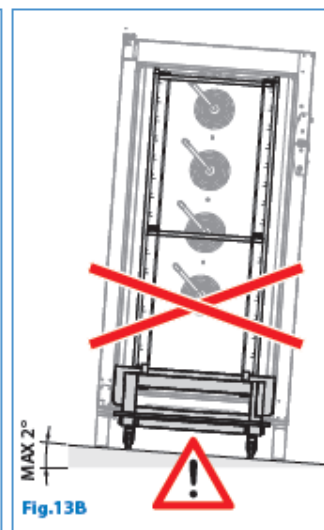
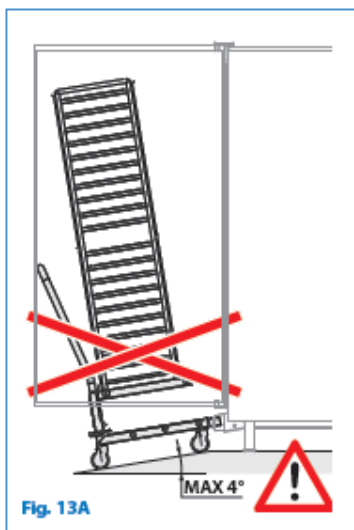
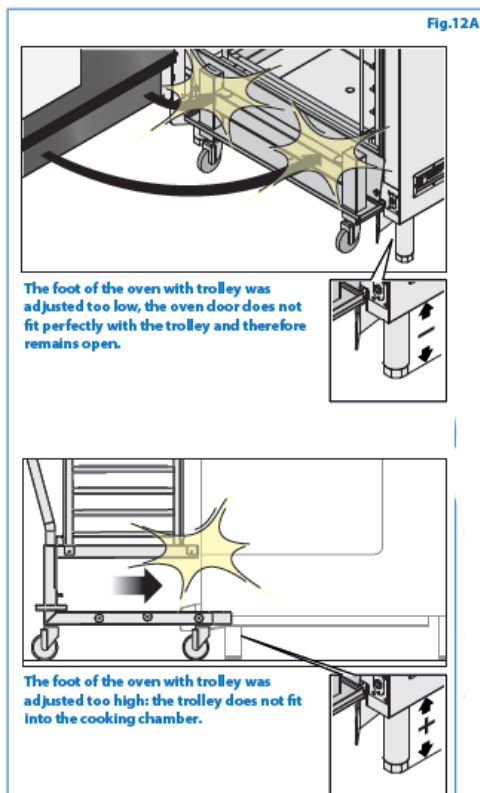
Upewnij się, że piec jest idealnie wypoziomowany. Jeśli tak nie jest, należy posłużyć się stopkami poziomującymi (rys.11).

Aby móc wygodnie włożyć wózek, należy zachować minimalną / maksymalną wysokość od podłoża (patrz rys.11).



Aby dodatkowo ułatwić wkładanie wózka, możesz:

- (Rys. 12A - Rys. 12B) wyregulować prowadnice wózka znajdujące się na spodzie urządzenia, upewniając się, że wózek nie jest za nisko (trudno byłoby wsunąć do komory pieczenia) lub za wysoko (drzwi się nie zamkną).
- (Rys. 13A) użyj rampy wjazdowej o maksymalnym nachyleniu 4 ° (zwłaszcza jeśli podłoga nie jest idealnie wypoziomowana). Maksymalne dopuszczalne nachylenie podłogi wynosi 2 ° (Rys. 13B). Poza tymi kątami podczas wkładania / wyjmowania wózka gorące płyny mogą się rozlać wewnątrz tac, powodując oparzenia.




Pieczę należy ustawiać WYŁĄCZNIE na podłodze. Nie umieszczaj innych akcesoriów ani urządzeń nad lub pod nimi. Nie wymieniaj nóżek dostarczonych przez Producenta na inne typy nóżek, wsporników lub kółek.


3.7. Przykłady ustawień






3.8. Połączenie elektryczne


 Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego:


- uważnie przeczytaj ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa na pierwszych stronach niniejszej instrukcji;
- zawsze porównuj dane systemowe z tymi wydrukowanymi na tabliczce znamionowej.

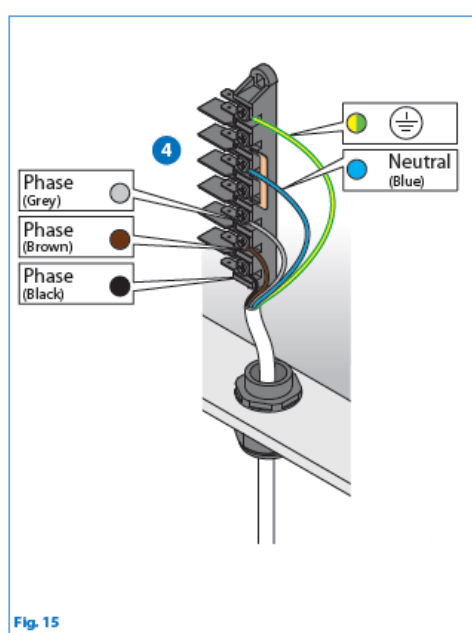
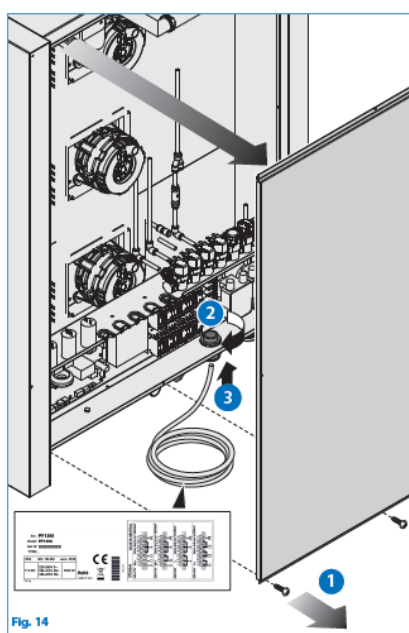
 Podłączenie do sieci musi być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest instalowane i musi być wykonane przez wykwalifikowany, autoryzowany przez Producenta personel. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować szkody i obrażenia, unieważnia gwarancję oraz zwalnia Producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności.

 Piec musi być podłączony bezpośrednio do zasilania i musi być wyposażony w przełącznik, który jest łatwo dostępny i zainstalowany w systemie, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest instalowane (Rys. 16B). Przełącznik ten musi mieć separację styków na wszystkich biegunach, aby zagwarantować całkowite odłączenie w III kategorii przepięciowej. Wymagane jest prawidłowe podłączenie uziemienia, a przewód uziemiający nie może być z jakiegokolwiek powodu przerywany przez wyłącznik ochronny.

 Gdy kilka urządzeń znajduje się w tym samym środowisku, konieczne jest ustanowienie połączenia ekwipotencjalnego za pomocą odpowiedniego terminala oznaczonego symbolem . To złącze umożliwi podłączenie kabla uziemiającego zgodnie z obowiązującymi wymogami prawnymi. Efektywność systemu ekwipotencjalnego musi być odpowiednio zweryfikowana zgodnie z obowiązującymi normami.

 Podczas pracy urządzenia wartość napięcia zasilania nie może różnić się o +/- 10% od wartości podanej na tabliczce znamionowej.

 Pokazane połączenie i kolory przewodów są jedynie przykładowe. Stosuj się TYLKO do schematu podanego na tabliczce znamionowej.



1. Odkręć tylną pokrywę i otwórz ją (Rys. 14 - rysunki odnoszą się do pieca do ustawiania w stos, ale procedura jest identyczna dla piekarników z wózkiem).
2. Poluzuj przepust kablowy i przeprowadź przez niego kabel zasilający (rys. 14).
3. Tabliczka znamionowa zawsze wskazuje rodzaj zastosowanego kabla i jego przekrój (np. Kabel: 5x6 mm² H07RN-F) (Rys. 16A).
4. Podłącz żyły kabla zgodnie ze schematem na tabliczce znamionowej: WYŁĄCZNIE wykonaj połączenia wskazane poprzez włożenie miedzianego mostka i przewodu elektrycznego pod śrubę (w przypadku pieców z wózkiem należy użyć dostarczonych przewodów). Żółto-zielony przewód uziemiający musi być co najmniej o 3 cm dłuższy niż pozostałe przewody (rys. 15).
5. Sprawdź, czy nie ma upływu elektrycznego między fazami a ziemią. Sprawdzić ciągłość elektryczną między obudową zewnętrzną, a siecią przewodów uziemiających. Do wykonywania tych operacji zalecamy użycie multimetru.
6. Ponownie przykręć tylną pokrywę i zablokuj kabel, przykręcając nakrętkę dławika kablowego (rys. 14).

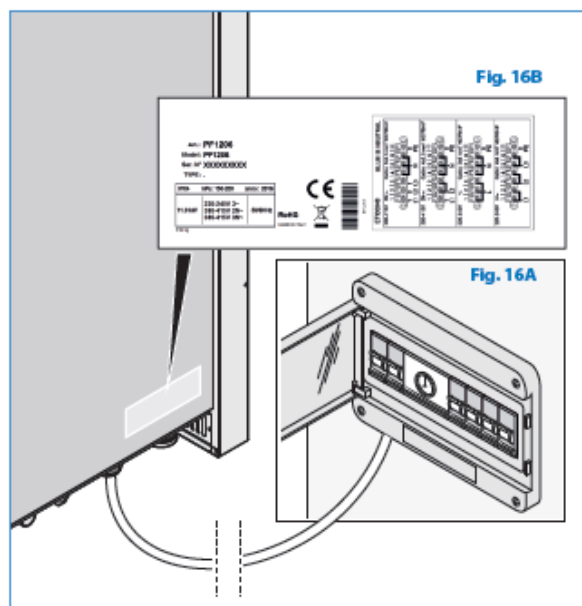
PE (ŻÓŁTY / ZIELONY): PRZEWÓD ZABEZPIECZAJĄCY UZIEMIENIE 

N (NIEBIESKI): PRZEWÓD NEUTRALNY

L1 / 2/3 (BRĄZOWY / SZARY / CZARNY): PRZEWODY FAZOWE



Nieprawidłowe podłączenie może spowodować przegrzanie listwy zaciskowej, co doprowadzi do jej stopienia i ryzyka porażenia prądem.



3.9. Wymiana elektrycznego kabla połączeniowego



Czynność tę może wykonać tylko wykwalifikowany i upoważniony technik.

Kabel można wymienić tylko na identyczny: tabliczka znamionowa zawsze wskazuje typ używanego kabla i jego przekrój (np. kabel: 3x2,5 mm² H07RN-F). Kabel uziemiający musi zawsze być żółto-zielony.

3.10. Połączenia hydrauliczne



Do połączenia należy używać wyłącznie dostarczonego materiału. Nie używaj innych probówek. Przed podłączeniem rurki do urządzenia przepłucz ją wodą, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia z przewodów wodnych.

Dopływająca woda musi mieć następujące cechy:

- maksymalna temperatura 60 ° C (140 ° F);
- maksymalna twardość 12 ° f, aby zapobiec osadzaniu się kamienia w komorze pieca;
- jakość: musi być zdatna do spożycia;
- wartości ciśnienia od 150 kPa (1,5 bar) do 200 kPa (2 bar).



Twardość wody wskazuje na zawartość w niej jonów magnezu, wapnia i metali. Jest mierzona za pomocą odczynnika chemicznego (zestawy są łatwo dostępne na rynku).

Twardość jest wyrażana w stopniach francuskich (° f) lub niemieckich (dH).

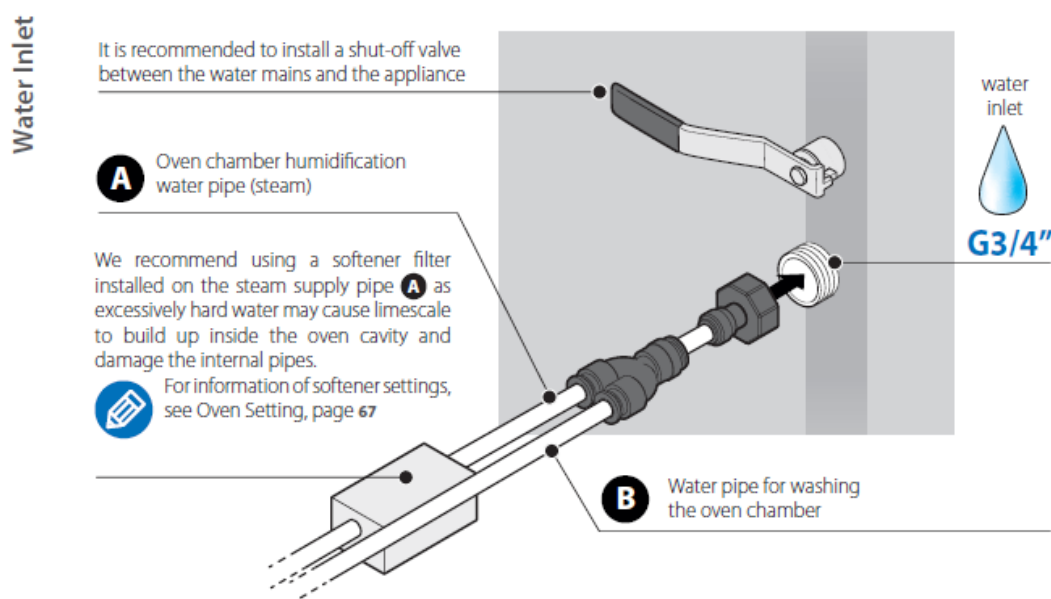
1 ° f = 10 mg węgla wapnia (CaCO₃) na litr wody.

Woda jest klasyfikowana jako:

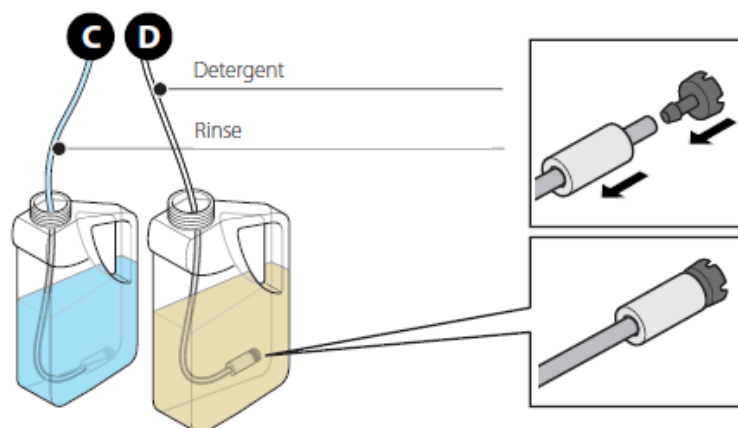
- bardzo miękki: do 7 ° f
- miękka: od 7 ° f do 14 ° f
- średnia twardość: od 14 ° f do 22 ° f
- średnio twarda: od 22 ° f do 32 ° f
- twarda: od 32 ° f do 54 ° f
- bardzo twarda: powyżej 54 ° f

Konwersja:

- 1 ° dH (stopnie niemieckie) = 0,64 ppm TDS
- 1 ° dH (stopnie niemieckie) = 1,8 ° f (stopnie francuskie)
- 1 ° dH (stopnie niemieckie) = 30 µSiemens / cm



Detergent and rinse-aid inlet



POŁĄCZENIA RUREK DETERGENTU I NABŁYSZCZACZA

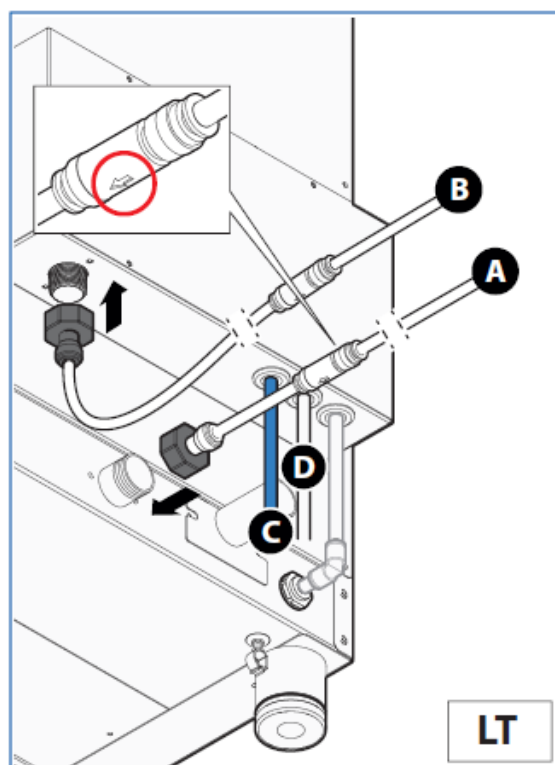
Po zamontowaniu pływaka włóż dwie małe rurki do pojemników na detergent i nabłyszczacz (rys. 17). Zalecamy stosowanie detergentu i płynu nabłyszczającego producenta: gwarantuje to najlepsze rezultaty zmywania oraz doskonałą pielęgnację i utrzymanie pieca.

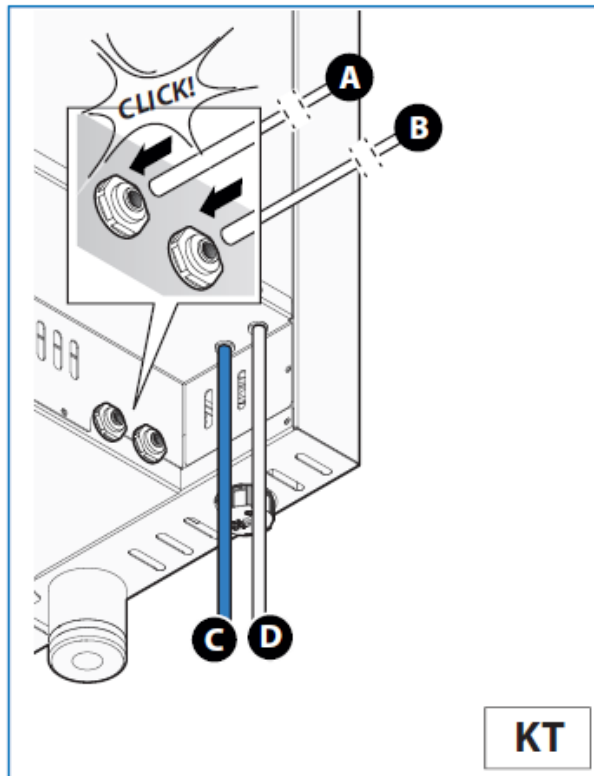
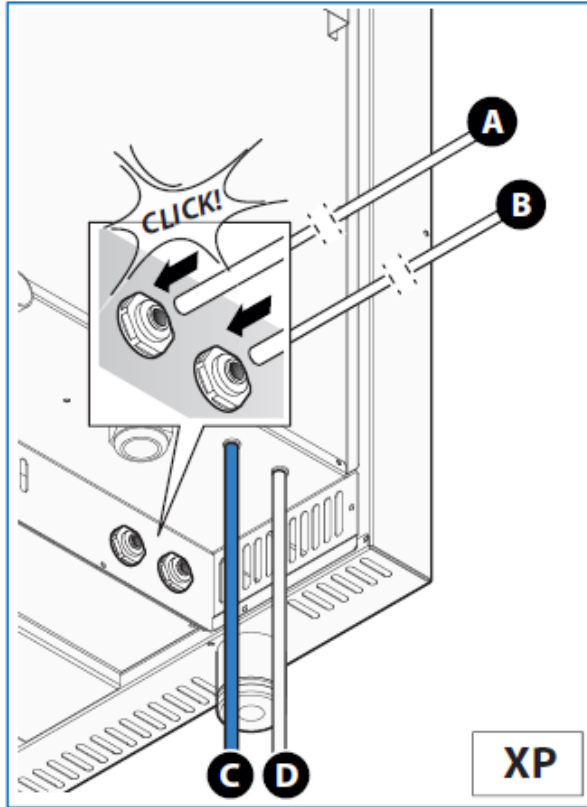
C. RINSE IN: końcówka nabłyszczacza

D. DETERGENT IN: końcówka detergentu



Rurki detergentu i nabłyszczacza należy trzymać z dala od rury spustowej, ponieważ mogą ulec uszkodzeniu.





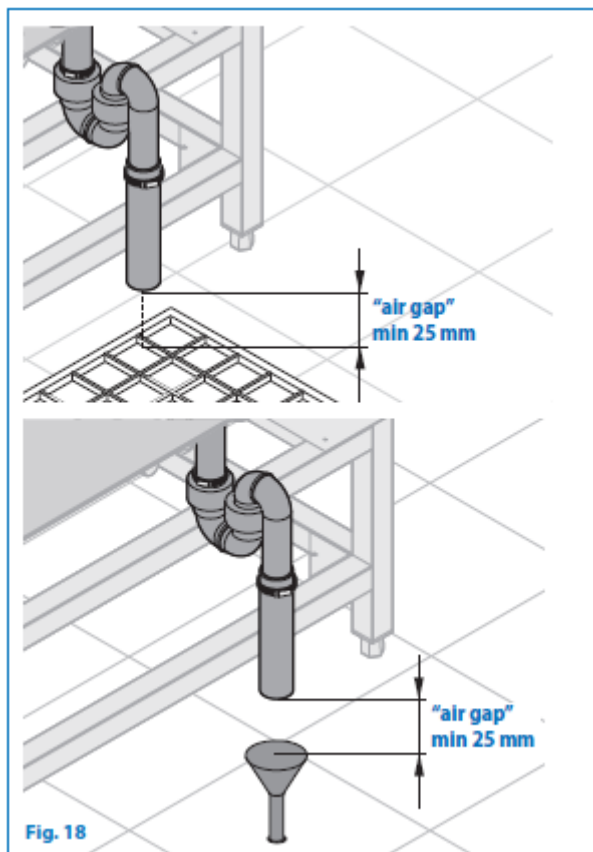
3.10.1 Wylot wody

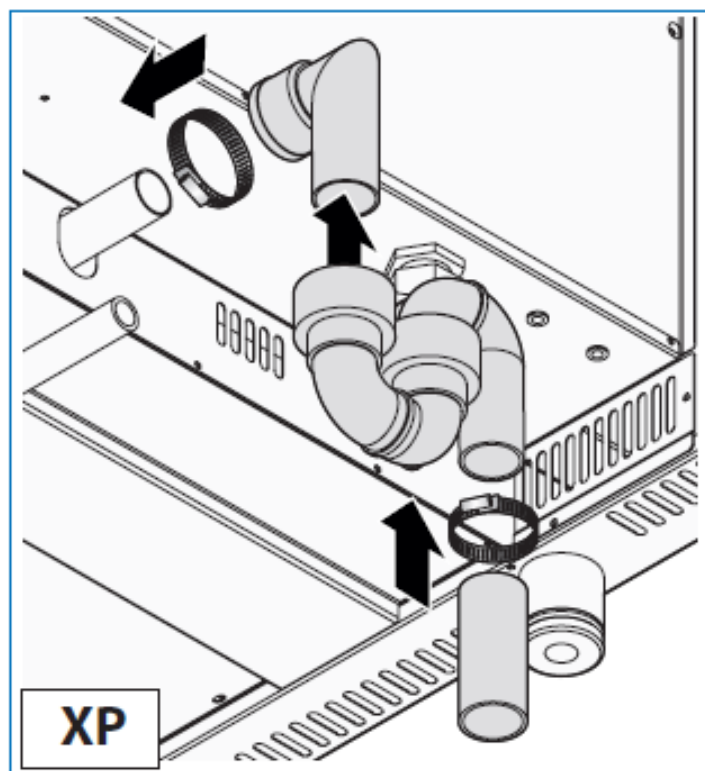
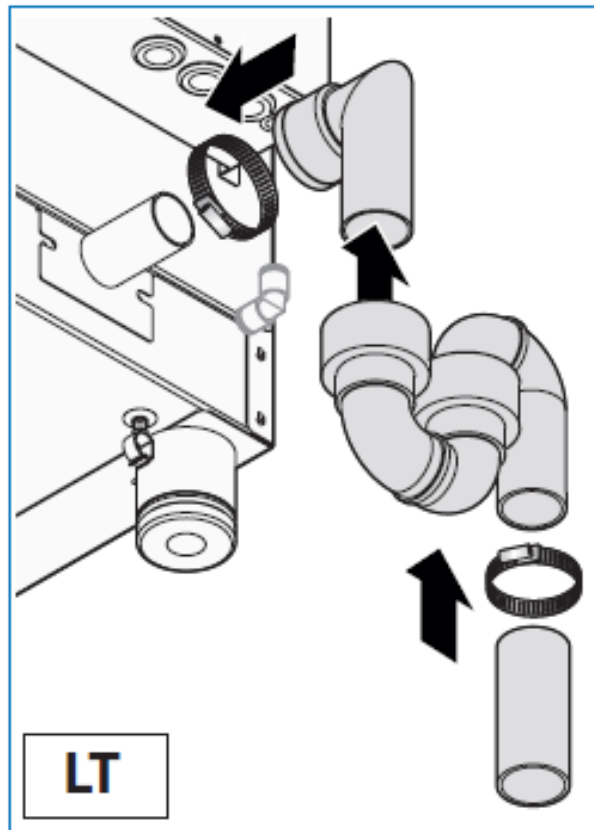
Podłącz odpływ syfonu do elastycznego węży, niemetalowego, zdolnego do wytrzymania wysokich temperatur (powyżej 90 ° C).

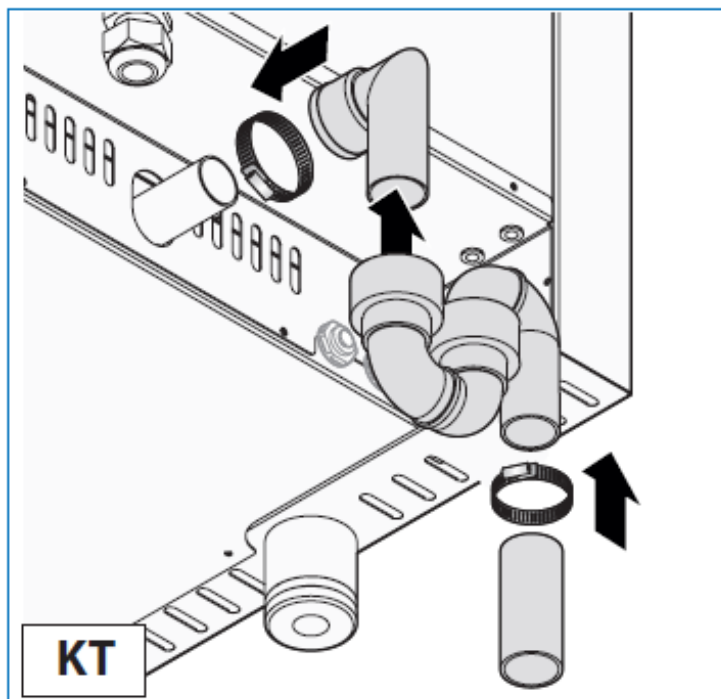
W serii EXPLORA syfon jest dostarczany standardowo, ale nie jest dostarczany w LT albo KT): w celu zakupu należy skontaktować się z Producentem.

Odpływ musi mieć następujące cechy:

- być typem syfonu (syfon nie jest dostarczany);
- mieć maksymalnie jeden metr długości;
- mieć nachylenie 4-5%;
- być wolnym od załamań;
- mieć „szczelinę powietrzną” co najmniej 25 mm;
- mieć średnicę większą niż mocowanie rury spustowej.







SZCZELINA POWIETRZNA

„Szczelina powietrzna” to prześwit między rurą spustową, a obszarem opróżniania (rusztem lub inną rurą odbiorczą). Zgodność z tym rozporządzeniem gwarantuje, że potencjalnie szkodliwe bakterie NIE MOGĄ przedostać się przez rurę spustową i zanieczyścić żywności.



Jeśli często pieczesz duże ilości tłustych potraw (np. drób), nie używaj syfonu i dodaj separator tłuszczu lub spuść to bezpośrednio na ruszt. W obu przypadkach należy zachować wskazaną „szczelinę powietrzną”.

3.10.2. Wylot dymu

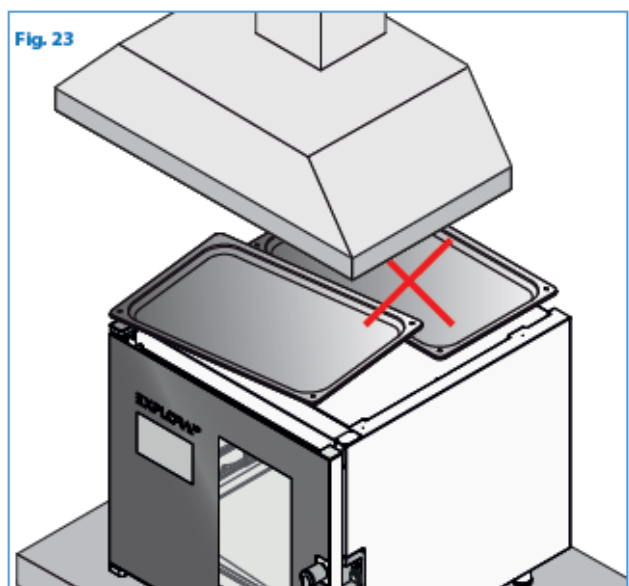
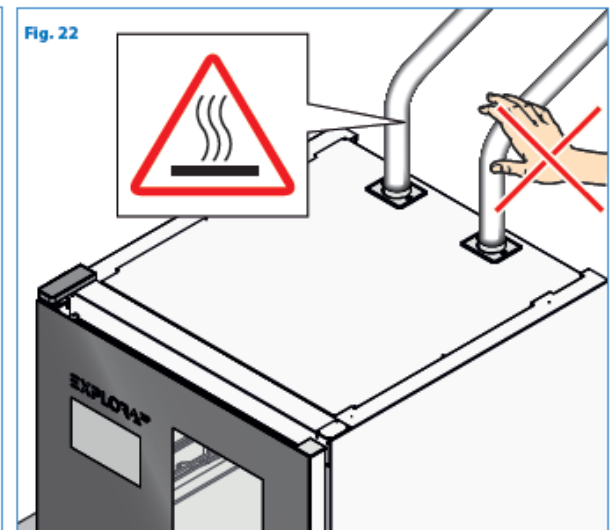
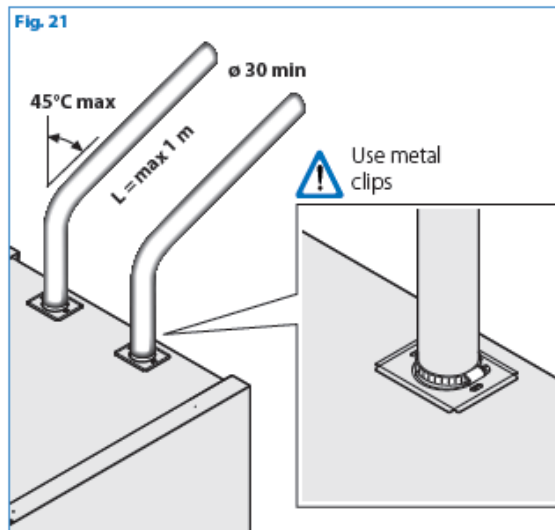
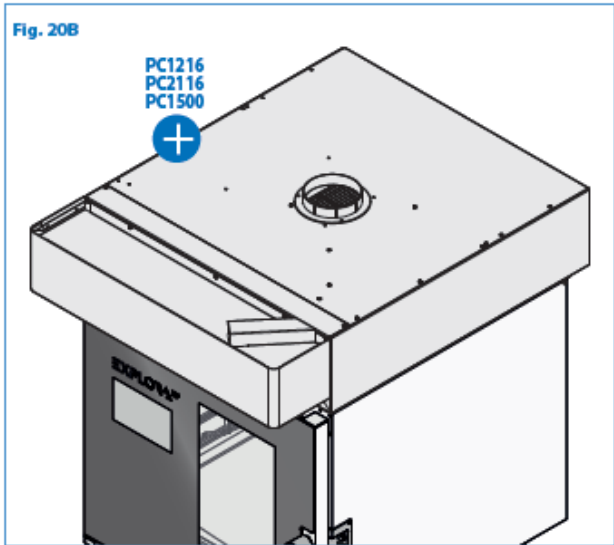
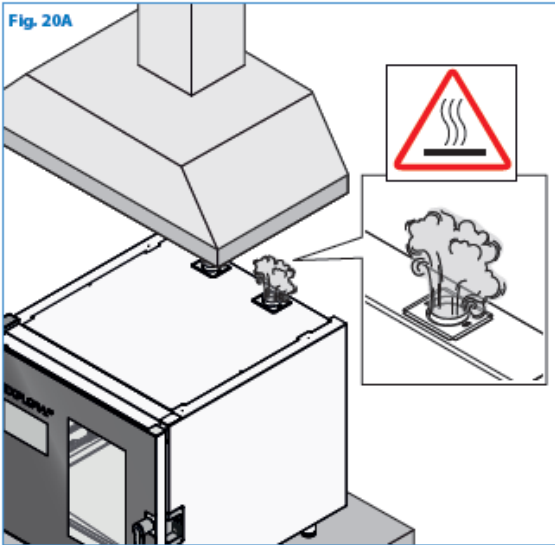
Podczas pieczenia powstają gorące opary i zapachy, które są usuwane przez rurę wydechową komory pieczenia z tyłu urządzenia.

Ustaw urządzenie pod okapem o odpowiedniej wydajności (rys. 20A) lub wyprowadzić spalinę na zewnątrz za pomocą rury odpornej na wysoką temperaturę (> 90 ° C) o cechach pokazanych na rysunku (rys. 21).

Jeśli używasz okapu, możesz użyć produktu PC1216 - PC2116 - PC1500 (Rys. 20B); postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do okapu, aby go złożyć.



Pozostaw ten wydech wolny, aby nie blokować spalin, ani nie uszkodzić samych obiektów (rys. 23). Wychodzące opary są bardzo gorące (Rys. 22): istnieje ryzyko poparzenia.

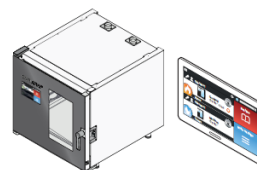




SEKCJA 4: Użytkowanie maszyny


Ważne informacje dotyczące użytkowania


4.1. Sprawdzanie stanu pieca za pomocą wyświetlacza i urządzenia zewnętrznego

Można nim zarządzać tradycyjnie za pomocą szerokiego wbudowanego wyświetlacza lub za pomocą bezpłatnej aplikacji, którą można pobrać ze strony producenta: w ten sposób można sterować piecem również zdalnie, za pomocą osobistego urządzenia zewnętrznego (np. tabletu).







 Ze względów bezpieczeństwa pierwszeństwo użytkowania mają operatorzy z poziomu wyświetlacza. Priorytet jest oznaczony specjalną ikoną: złotym kluczem .

 Słowa kluczowe: priorytet użytkowania oznacza, że osoba obsługująca piec z poziomu wyświetlacza ma zawsze pierwszeństwo przed sterującą nim z urządzenia zewnętrznego (np. tabletu). Ze względów bezpieczeństwa szef kuchni w kuchni musi zawsze mieć możliwość przerwania lub zmodyfikowania pieczenia w razie potrzeby, nawet jeśli w tym czasie piec jest sterowany zdalnie przez urządzenie zewnętrzne.


Ten priorytet jest podkreślony złotym klawiszem  na wyświetlaczu pieca.

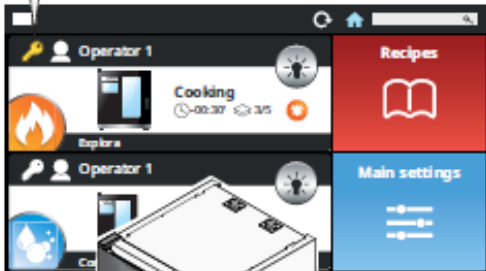
Poniżej znajduje się wyjaśnienie, jak zarządzać piecem z poziomu wyświetlacza lub urządzenia zewnętrznego.


Zarówno na wyświetlaczu pieca, jak i w aplikacji są wyświetlane ikony kontrolne, które pozwalają zorientować się, kto steruje piecem.


Symbol				
Definicja	Golden Key - Piec NIE używany w tej chwili, ale z priorytetem użytkowania	Piec NIE jest kontrolowany, bez priorytetu użytkowania	Przejęto kontrolę	Piec jest już kontrolowany
Opis	Jest pokazywany tylko na wyświetlaczu pieca. Jeśli widzisz tę ikonę, oznacza to, że masz priorytet korzystania z urządzenia zewnętrznego, ale nie kontrolujesz pieca	Ta ikona wskazuje, że żaden operator nie steruje piecem, dlatego można nim sterować za pomocą wyświetlacza lub urządzenia zewnętrznego	Ta ikona wskazuje, że piec jest sterowany za pomocą wyświetlacza lub urządzenia zewnętrznego. Jeśli operator zainterweniuje z wyświetlacza za pomocą złotego klucza, ma to pierwszeństwo i odzyskuje kontrolę. Ponowne naciśnięcie symbolu wyłącza sterowanie i inni operatorzy mogą interweniować	Ta ikona pokazuje, że z wyjątkiem osoby obsługującej z poziomu wyświetlacza pieca (która zawsze ma pierwszeństwo użytkowania), inni użytkownicy NIE MOGĄ sterować piecem, ponieważ steruje nim już operator.


Wyświetlacz pieca


 Piec NIE jest sterowany przez żadnego operatora, ale złoty klucz przypomina, że osoba obsługująca ten wyświetlacz ma pierwszeństwo w użyciu.




 Klikając na złoty klucz, przejmujesz kontrolę nad piecem i żadne urządzenie zewnętrzne nie może interweniować -> wyświetli się otwarta kłódka

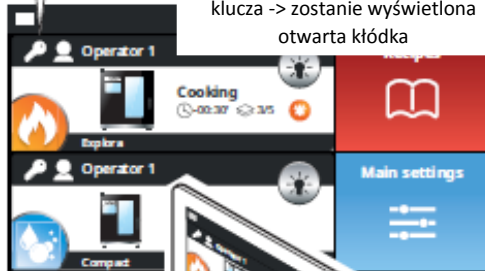



 Klikając na otwartą kłódkę, zwalniasz sterowanie piecem, aby inni operatorzy mogli z niego korzystać.

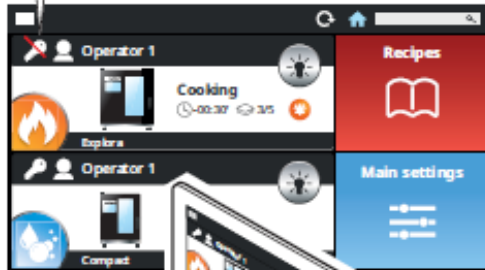



Urządzenie zewnętrzne

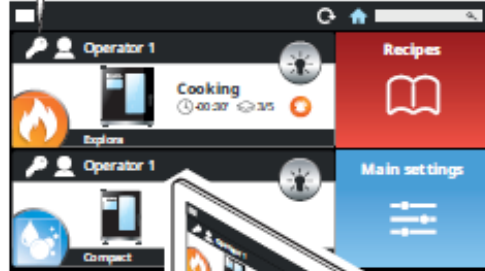
 Biały klawisz pokazuje, że żaden operator nie steruje piecem, więc możesz przejąć nad nim kontrolę, klikając ikonę białego klucza -> zostanie wyświetlona otwarta kłódka



 Ta ikona oznacza, że ktoś już używa pieca z poziomu wyświetlacza i dlatego NIE MOŻNA przejąć kontroli, dopóki na wyświetlaczu pieca nie zostanie naciśnięta otwarta kłódka



 Jeśli sterowanie piecem zostanie zwolnione, ponownie pojawi się biały przycisk, co oznacza, że nikt nie steruje piecem



4.2. Ustawianie parametrów

Wszystkie parametry można ustawić jednym dotknięciem: należy używać tylko palców, a nie przedmiotów (widelce, chochle itp.).



1A. Dotykając paska i przesuując palcem w prawo lub w lewo zwiększasz / zmniejszasz wartości.

1B. Alternatywnie: wielokrotne dotknięcie „+” lub „-” zwiększa / zmniejsza wartości o poszczególne jednostki, ciągłe naciskanie na te same symbole zwiększa prędkość zwiększania / zmniejszania.

1C. W niektórych przypadkach (np. w celu wpisania nazwy receptury) istnieje możliwość obsługi przy pomocy wirtualnego manipulatora.

2. Naciśnij symbol „v”, aby potwierdzić wprowadzoną wartość lub wybór. Naciśnięcie symbolu „x” anuluje całą operację. Po naciśnięciu, każdego z dwóch symbolów, wracasz do poprzedniego ekranu.

4.3. Pieczenie

4.3.1. Konwekcyjne

Jedzenie jest pieczone dzięki ciepłu wytwarzanemu przez rezystory. Wentylatory, których prędkość jest zmienna, zgodnie z życzeniem użytkownika, równomiernie rozprawdają ciepłe powietrze wewnątrz komory pieczenia, gwarantując doskonałą wydajność również przy pełnym obciążeniu. Pieczenie konwekcyjne zapewnia również możliwość wprowadzenia do komory pieca określonej ilości wilgoci, którą może ustawić użytkownik.

4.3.2. Na parze

Potrawa gotuje się dzięki parze wprowadzanej do komory. W tym przypadku, aby zagwarantować wytwarzanie pary, kursor wilgotności należy ustawić na „100%” i wprowadzić wartość temperatury (zakres zalecany przez naszego szefa kuchni mieści się od 48 ° do 130 ° C). Wentylatory, których prędkość jest zmienna, zgodnie z życzeniem użytkownika, równomiernie rozprawdają ciepłe i wilgotne powietrze wewnątrz komory pieczenia, gwarantując doskonałą wydajność również przy pełnym obciążeniu. Gotowanie na parze jest idealne do wszystkich potraw wymagających „delikatnego” gotowania lub pasteryzacji kremów.

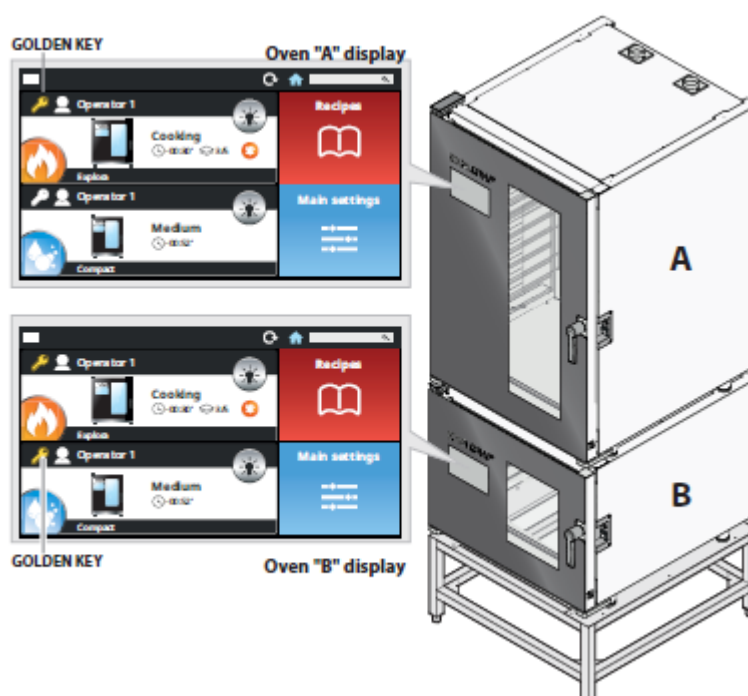
4.4. Połączenie pieców

Jeśli posiadasz kilka urządzeń tego samego producenta, zalecamy połączenie ich ze sobą za pośrednictwem sieci Wi-Fi lub LAN z routerem. W ten sposób można nimi sterować za pomocą jednego wyświetlacza lub jednej aplikacji: aby użyć wybranego urządzenia, wystarczy kliknąć jego obraz. W tym przypadku centrum użytkownika (Złoty Klucz) ma piec, którego wyświetlacza używasz.

Przykład pieców połączonych ze sobą: wszystkie wyświetlacze pokazują listę podłączonych urządzeń (w tym przykładzie dwa piece są ze sobą połączone i ogólnie nazywane „A” i „B”).

Powyższy wyświetlacz należy do pieca „A”: dlatego ma pierwszeństwo użytkownika.

Poniższy wyświetlacz należy do pieca „B”: dlatego ma pierwszeństwo użytkownika.



Aby wyświetlić piece, które nie są pokazane na wyświetlaczu, przesuń palcem listę w górę.

4.5. Etapy pieczenia: czym są oraz w jakim celu są używane

Każdy przepis może składać się z minimum 1 i maksymalnie 40 faz (etapów), z których każda charakteryzuje się innymi parametrami pieczenia: przejście z jednej fazy do następnej (jeśli występują) jest w pełni automatyczne. Wstępne podgrzewanie, które jest opcjonalne, nie jest uważane za fazę.



Nie ma potrzeby konfigurowania wszystkich etapów, konfiguruj tylko te, których potrzebujesz. Fazy mogą być „mieszane”, to znaczy mogą mieć zaprogramowany czasowo koniec etapu pieczenia, podczas gdy inne mogą mieć sondę do rdzenia.

Przykład w dwóch poniższych tabelach pokazuje, jak ustawić pieczenie kurczaka: przykład A ma tylko jedną fazę (bez żadnego wstępnego podgrzewania), podczas gdy w przykładzie B, zalecanej metodzie, stosuje się wiele faz (z ogrzewaniem).

A) Pieczenie kurczaka przy 1 fazie	
Faza 1	Całkowity czas
Czas pieczenia: 90 minut Temperatura pieczenia: 200 ° C Prędkość wentylatora: 50% Odprowadzanie wilgoci: 50%	90 minut

B) Pieczenie kurczaka przy użyciu kilku faz (metoda zalecana)				
Podgrzewanie	Faza 1	Faza 2	Faza 3	Całkowity czas, zawierający podgrzewanie
Podgrzanie do 170 ° C	Czas pieczenia: 50 minut Temperatura pieczenia: 150 ° C Prędkość wentylatora: 20% Odprowadzanie wilgoci: 30%	Czas pieczenia: 30 minut Temperatura pieczenia: 180 ° C Prędkość wentylatora: 70% Odprowadzanie wilgoci: 50%	Czas pieczenia: 10 minut Temperatura pieczenia: 200 ° C Prędkość wentylatora: 50% Odprowadzanie wilgoci: 30%	90 minut

Główne ekrany

patrz rozdział „Kontrola pieca z poziomu wyświetlacza i urządzenia zewnętrznego”

Aktualizuje listę pieców.

Włącza i wyłącza światło w komorze pieca.

Ikona informuje, że jest dostępna aktualizacja.

Imię operatora (np. Thomas Miller)

Nie obejmuje wszystkich pieców podłączonych do sieci, pozostawiając tylko to urządzenie, wyświetlacz (lub kontrolkę na maszynie) który jest fizycznie podłączony i widoczny. Jeśli naciśniesz ikonę na urządzeniu zewnętrznym, nic nie zostanie pokazane ponieważ żaden piec nie jest fizycznie podłączony.

Wyszukaj piec wpisując jego nazwę (np. PF1210)

Po włączeniu piekarnika przez kilka sekund wyświetlany jest ekran początkowy **1**, a następnie ekran po prawej stronie **2**.

Dotknięcie dowolnego miejsca kwadratu piekarnika powoduje wyświetlenie ekranu **3**.

1 Twoje profesjonalne pieczenie

2

3

Thomas Miller

Explora

operator 1

Pizza margherita

-00:30' 3/5

Compact

Recipes

Main settings

Ekran początkowy (czarna sekcja z ikonami):

- Piekarnik w trybie czuwania, nie piecze ani nie myje. Klikając na symbol uzyskujesz dostęp do strony głównej
- Trwa pieczenie. Kliknięcie symbolu otwiera ekran podsumowania pieczenia
- Trwa mycie. Po kliknięciu symbolu otwiera się ekran podsumowania mycia.
- Aktualizacja w toku.
- Trwa chłodzenie komory pieca.
- Podkreśla trwanie alarmu

Ekran Książki Przepisów

Szef kuchni może dysponować gotowymi przepisami podzielonymi na kategorie.

Ekran Ustawień

Umożliwia wprowadzenie kodu i wykonanie niektórych ustawień na urządzeniu

Updating

A new software version is available. Press confirm to install it.

Installed version: U1.00

Available version: U1.01

Time remaining: -00:35'

EKRAN RĘCZNEGO PIECZENIA
 Umożliwia ustawienie pieczenia ręcznego: zgodnie ze swoim doświadczeniem, szef kuchni ustawia żądane parametry pieczenia dla jednej lub kilku faz gotowania.

EKRAN KSIĄŻKI PRZEPISÓW
 Szef kuchni dysponuje gotowymi przepisami podzielonymi na kategorie.

EKRAN MYCIA
 Pozwala na mycie komory pieca po zakończeniu codziennej pracy lub gdy jest to wymagane.

3

Manual Recipes Washing
 Fast cooling Multi-timer My Explora

EKRAN CHŁODZENIA KOMORY
 Pozwala szybko schłodzić komorę pieczenia.

EKRAN MULTITIMER
 Umożliwia ustawienie wielu timerów gotowania, informuje szefa kuchni o zbliżającym się końcu każdej z faz pieczenia.

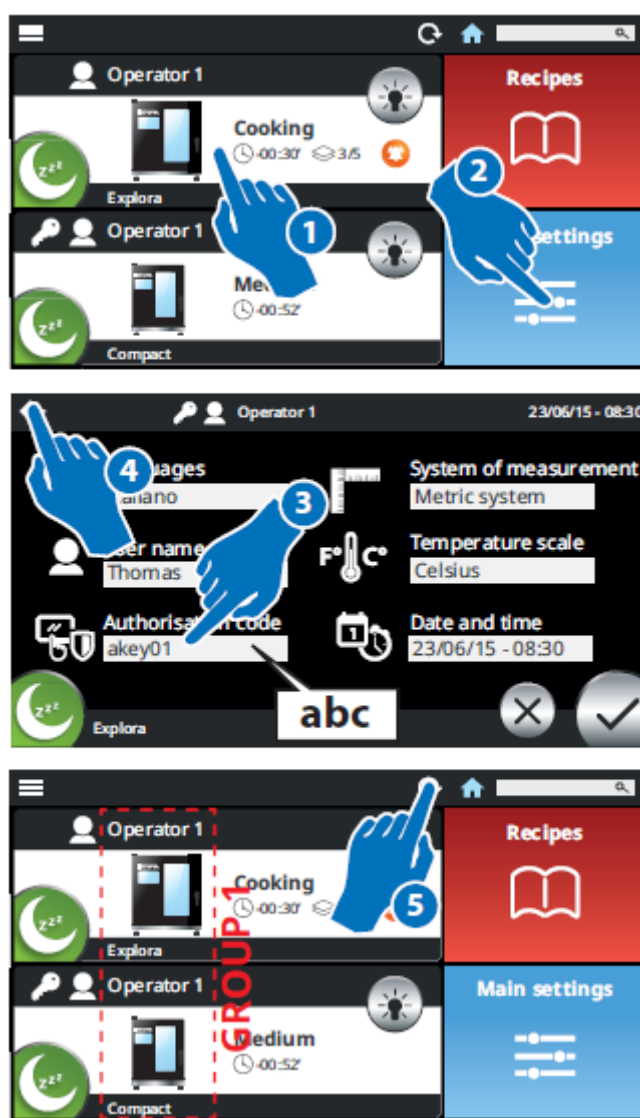
EKRAN MY EXPLORA (USTAWIENIA)
 Umożliwia zmianę ustawień pieca

4.6. Ustawienia

Ustawienia pieca (nazwa użytkownika, jednostki pomiaru temperatury, data i czas).



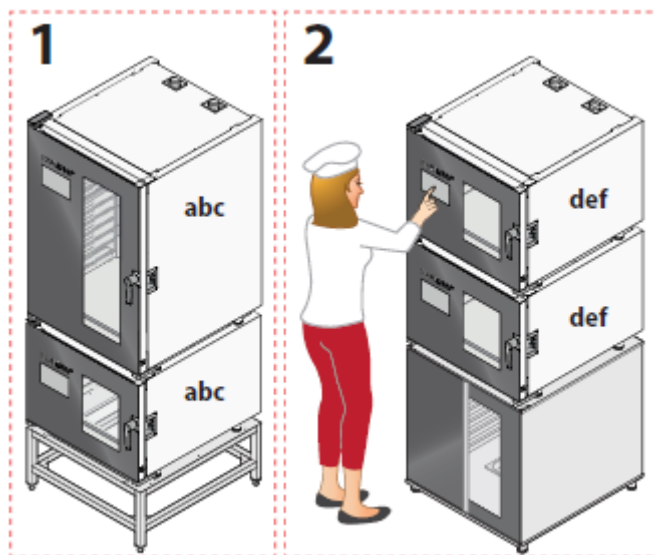
Filtr pieców należących do konkretnej grupy.



Każdy piec jest identyfikowany przez ustawiony fabrycznie kod autoryzacji, który można zmienić, wchodząc na ekran „My Explora> Oven Settings” . Ten kod służy do wskazania, że urządzenie należy do określonej grupy.

Kiedy przejmujesz kontrolę nad piecem, na tym ekranie możesz wprowadzić kod autoryzacji tylko tych grup, które chcesz przeglądać, a tym samym kontrolować.

Przykład: chcesz przeglądać i używać tylko pieców należących do grupy 1. W polu „kod autoryzacji” na ekranie ustawień głównych wpisałeś „abc”, więc tylko piece z tym kodem autoryzacji (grupa 1) i piec, z którego wyświetlacza pracujesz (w przykładzie najwyższy piec z grupy 2).




4.6.1. Połączenie pieca z urządzeniem zewnętrznym (sieć)

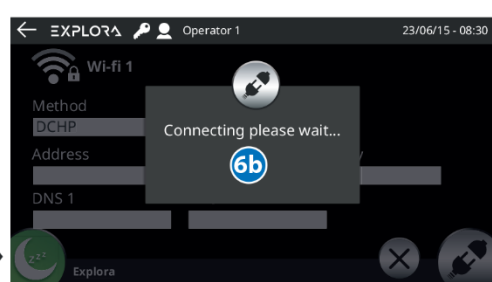
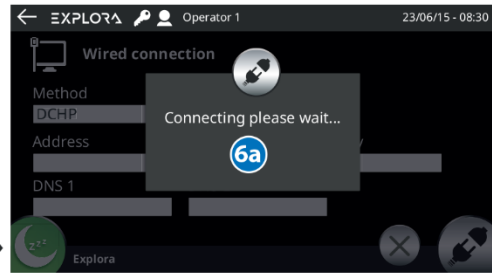
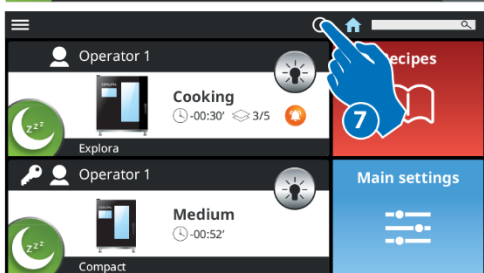
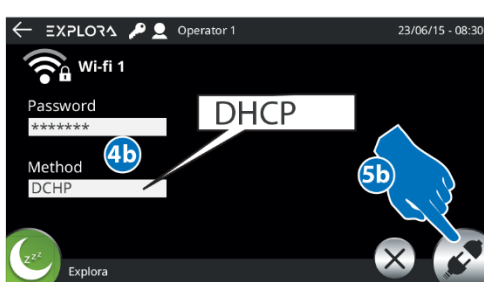
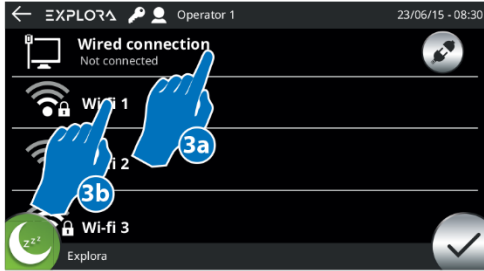
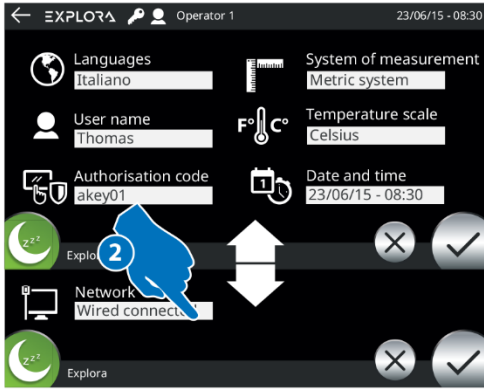
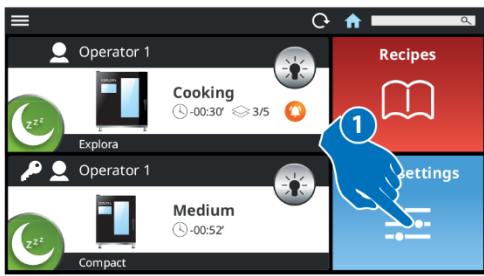
Istnieje możliwość połączenia urządzeń na dwa sposoby:

- kablem;
- przez połączenie Wi-Fi.

4.6.2. Połączenie z automatycznym przydzielaniem adresów IP


Aby podłączyć nowe urządzenie:

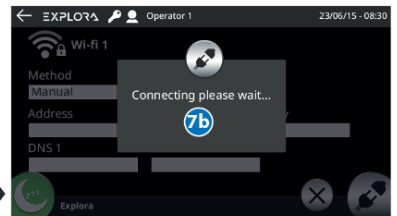
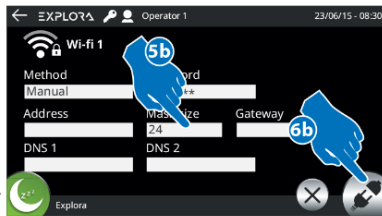
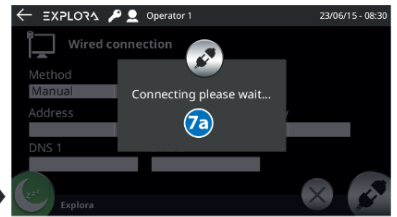
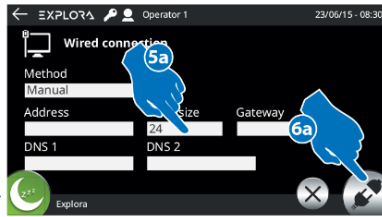
1. kliknij symbol „Ustawienia główne”;
2. przewiń, aż zobaczysz pole „Sieć” i kliknij je;
3. wybierz, czy zamierzasz podłączyć urządzenie za pomocą kabla (połączenie przewodowe) (3a) lub za pomocą jednej z dostępnych sieci Wi-Fi (3b).
4. W polu „Metoda” wpisz „DHCP” i wprowadź również hasło, jeśli korzystasz z połączenia Wi-Fi.
5. Kliknij symbol , aby nawiązać połączenie.
6. Poczekaj kilka sekund.
7. Po zakończeniu operacji odśwież. Następnie wykryte urządzenie / urządzenia zostaną wyświetlone na ekranie głównym.



4.6.3. Połączenie z ręcznym przydzielaniem adresów IP

Aby podłączyć nowe urządzenie:

1. kliknij symbol „Ustawienia główne”;
2. przewiń, aż zobaczysz pole „Sieć” i kliknij je;
3. wybierz, czy zamierzasz podłączyć urządzenie za pomocą kabla (połączenie przewodowe) (3a) lub za pomocą jednej z dostępnych sieci Wi-Fi (3b).
4. w polu Metoda wpisz „MANUAL” w przypadku połączenia zaawansowanego i wprowadź również hasło, jeśli korzystasz z połączenia Wi-Fi.
5. wprowadź szczegóły używanej sieci wewnętrznej:
 - Adres (adres IP)
 - Rozmiar maski (maska podsieci)
 - Brama (router)
 - DNS1
 - DNS2
6. Kliknij symbol , aby nawiązać połączenie.
7. Poczekaj kilka sekund.
8. Po zakończeniu operacji odśwież. Następnie wykryte urządzenie / urządzenia zostaną wyświetlone na ekranie głównym.



4.7. Przerwanie połączenia



4.8. Pieczenie w trybie manualnym





Ten tryb pozwala na wykonanie pieczenia „ręcznego”, dla którego użytkownik musi ustawić odpowiednie parametry za każdym razem, gdy jest ono używane: ustawione parametry można łatwo przechowywać i ponownie wykorzystać w późniejszym czasie.

1. Dotknij dowolnego miejsca kwadratu pieca.
2. Naciśnij przycisk „MANUAL”, aby uzyskać dostęp do specjalnego ekranu.
3. Skonfiguruj podgrzewanie wstępne.

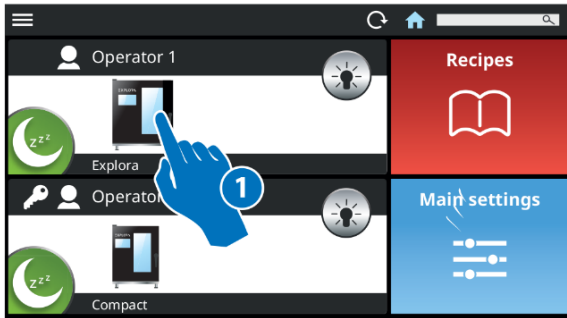
Wstępne podgrzewanie jest opcją, ale jest zalecane, aby uzyskać lepsze wyniki pieczenia (z wyjątkiem specjalnego pieczenia, które musi rozpoczynać się „na zimno”).

Nagrzewanie wstępne należy przeprowadzać, gdy piec jest PUSTY: po osiągnięciu ustawionej temperatury podgrzewania, piec wydaje sygnał dźwiękowy i pojawi się okno informujące o konieczności włożenia potrawy do pieca; pieczenie zgodnie z ustawionymi parametrami rozpocznie się automatycznie po zamknięciu drzwi.

4. Istnieje możliwość ustawienia wstępnego podgrzewania w zależności od ilości potraw, które należy ugotować:

-  Minimalne obciążenie
-  Średnie obciążenie
-  Maksymalne obciążenie
-  Nie zostanie przeprowadzone żadne podgrzewanie wstępne

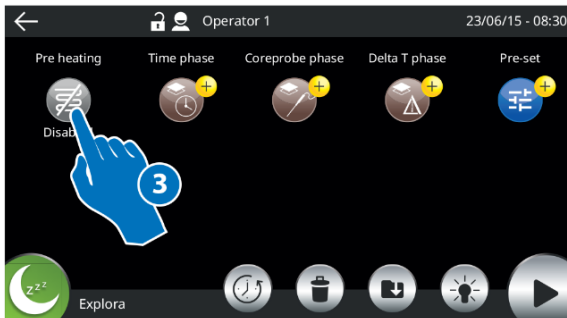
Po zakończeniu podgrzewania ekran ostrzega, że należy włożyć tace lub wózek do pieca.



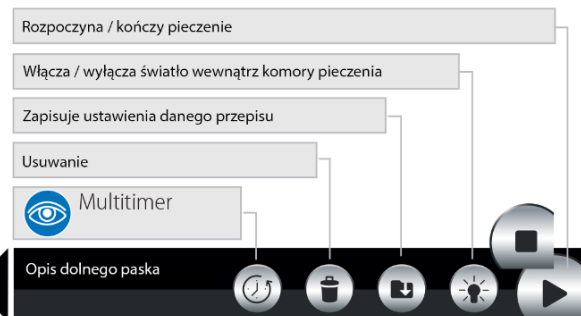
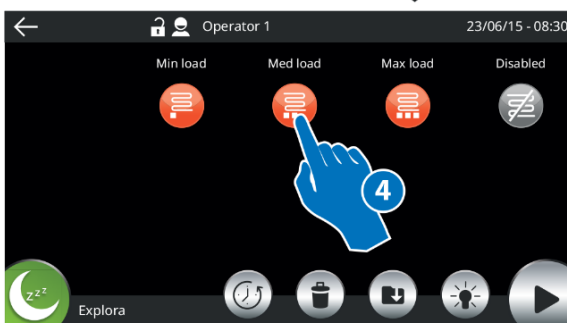
Aktywuje ekran do pieczenia „ręcznego”



Ustawienia podgrzewania



Wybór rodzaju podgrzewania



4.9. Wybór czasu gotowania z sondą, Delta T lub preset

5. Wybierz, czy ustawić ...

GOTOWANIE W OKREŚLONYM CZASIE



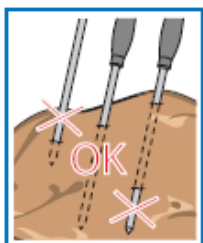
Gotowanie kończy się automatycznie po upływie ustawionego czasu (zakres: od 00:01 do 15:59).

GOTOWANIE Z SONDĄ RDZENNĄ



Gotowanie zatrzymuje się automatycznie, gdy temperatura zmierzona przez sondę wewnątrz potrawy osiągnie ustawioną wartość.

Podczas całego pieczenia sonda mierzy temperaturę w „rdzeniu” potrawy, czyli w jej najbardziej wewnętrznym punkcie: gdy osiągnie temperaturę ustawioną przez użytkownika (oznacza to, że potrawa jest pieczona zarówno na powierzchni, jak i wewnątrz), pieczenie zostaje zatrzymane.



Końcówka sondy pomiarowej musi być włożona głęboko w potrawę, która ma być pieczona, tak aby sięgała do jej najbardziej wewnętrznej części, bez wystawiania z potrawy.

Uważaj, aby nie wkładać go do bardzo tłustych części lub w pobliżu kości (pieczenie może zostać przerwane zbyt szybko). Jeśli warstwa pokarmu jest dość cienka, włóż sondę równoległe do powierzchni nośnej.



Po zakończeniu pieczenia należy uważać, i pamiętać aby wyjąć sondę z rdzenia przed wyciągnięciem blachy z pieca. Końcówka sondy jest bardzo ostra i po ugotowaniu osiąga wysokie temperatury.



GOTOWANIE Z DELTA t (Δt)

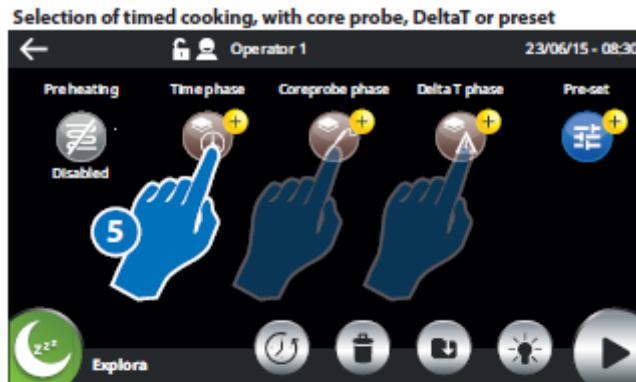
Pieczenie kończy się, gdy system wykryje, że temperatura Δt osiągnęła wartość ustawioną przez termosondę.

Jako definicja: Temp. Δt = temperatura komory - temperatura rdzenia

Przykład: Δt 130 ° C = 220 ° C (temp. komory) - 90 ° C (temp. rdzenia)

W przypadku tego typu pieczenia temperaturę Δt należy ustawić razem z temperaturą wewnątrz potrawy (która zostanie zmierzona przez sondę umieszczoną w potrawie, która ma być pieczona).

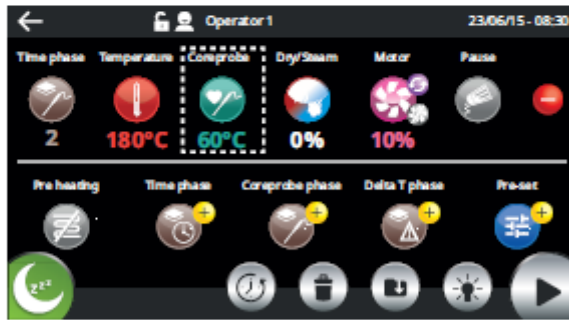
Pieczenie metodą Δt jest odpowiednie dla średnich / dużych pieczeni. Ten rodzaj pieczenia polega na utrzymywaniu w komorze temperatury niższej, niż w tradycyjnym pieczeniu i dłużej, zwiększając tym samym kruchość gotowego produktu, jednocześnie zmniejszając jego utratę wagi.



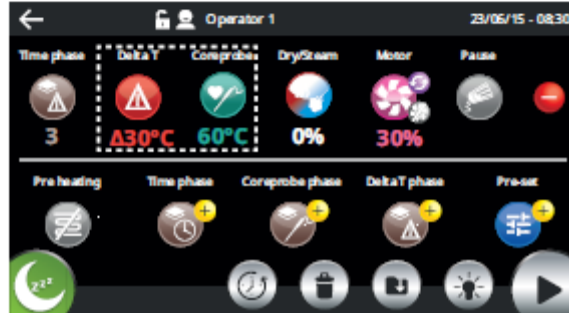
Choosing TIMED cooking



Choosing cooking with a CORE PROBE



Choosing DELTA T cooking



Z WSTĘPNYMI KROKAMI

Proponowane fabrycznie kroki mają na celu przyspieszenie czasu ustawiania parametrów oraz spełnienie różnych wymagań pieczenia.

Stopnie ustawione fabrycznie mają:

- wstępnie ustawione parametry (bez ikon)

- zalecane parametry (kolorowe ikony)
- parametry do wprowadzenia (szare ikony)

W przykładzie obok pokazana jest wstępnie ustawiona faza PARA, odpowiednia do pieczenia na parze potraw.

Ikony, które nie są obecne (np. wilgotność) mają ustawione fabrycznie wartości, których użytkownik NIE MOŻE modyfikować.

Kolorowe ikony (np. temperatura 98 °) zalecają optymalną wartość, którą użytkownik może jednak zmienić w zakresie ustawionym fabrycznie (w przykładzie temperaturę można ustawić w zakresie od 30 do 140 ° C).

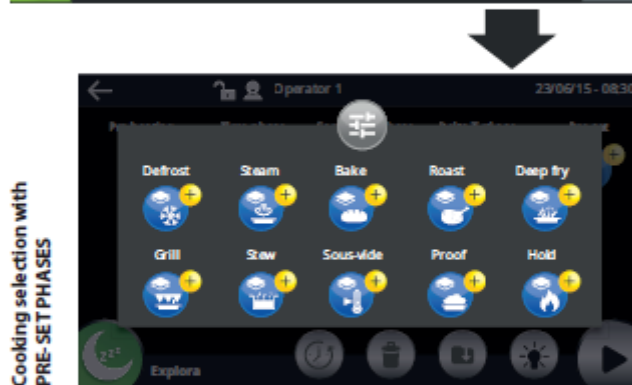
Szare ikony (np. czas trwania i termosonda) wskazują, że użytkownik musi wybrać i ustawić żądaną wartość (czas pieczenia lub temperaturę rdzenia).

Te dwa parametry wykluczają się wzajemnie, więc jeśli ustawisz parametr, a następnie drugi, oprogramowanie wyklucza pierwszy i zachowuje drugi; jeśli następnie ponownie wybierzesz poprzedni parametr, oprogramowanie zaproponuje ostatnio ustawioną wartość.

Na przykład, jeśli ustawisz 45-minutowy czas pieczenia, ikona czasu zmieni się z szarej na kolorową, jeśli następnie ustawisz 70 ° C jako sondę rdzeniową, ikona czasu zmieni się z powrotem na szarą, a ikona sondy rdzenia stanie się kolorowa.

Jeśli następnie ponownie wybierzesz czas, program zaproponuje 45 minut gotowania, tak jak zostało to wcześniej ustawione.

- Rozmrażanie: faza rozmrażania zamrożonej żywności, zakres temperatur: od 30 do 40 ° C
- Para: faza do gotowania na parze, zakres temperatur delikatnych potraw: od 30 do 140 ° C
- Pieczenie: faza do gotowania produktów zakwasowych, zakres temperatur: od 155 do 180 ° C
- Pieczeń: faza do pieczenia mięsa: zakres temperatur od 155 do 180 ° C
- Smażenie w głębokim tłuszczu: faza do smażenia na głębokim tłuszczu, zakres temperatur: od 210 do 230 ° C
- Grill: faza do grillowania, zakres temperatur: od 220 do 250 ° C
- Gulasz: faza do duszenia, zakres temperatur: od 120 do 150 ° C
- Sous-vide: faza do gotowania sous-vide, zakres temperatur: od 50 do 80 ° C
- Korekta: faza do zaczynu, zakres temperatur: od 30 do 40 ° C
- Trzymanie: faza do utrzymywanie ciepłej potrawy , zakres temperatur: od 67 do 75 ° C



6. Ustawianie parametrów pieczenia

W zależności od wybranego rodzaju pieczenia (czasowy, sonda do rdzenia, z Delta t), zostaną wyświetlone różne ekrany.



Jeśli wybrano pieczenie czasowe, należy ustawić te parametry (patrz rysunek z niżej)



TEMPERATURA

Ustaw temperaturę w komorze pieczenia zgodnie z rodzajem żywności, którą chcesz ugotować. Zakres można zmieniać od 30 ° do 260 ° C (od 86 ° do 500 ° Fahrenheit).



CZAS PIECZENIA


Ustaw czas pieczenia zgodnie z rodzajem żywności, którą chcesz upiec. Zakres można zmieniać od 00:01 do 15:59. Jeśli wybrany zostanie symbol „∞”, pieczenie jest ciągłe i przerywane tylko ręcznie.



WILGOTNOŚĆ

Ustaw, jeśli chcesz, procent wilgotności wejściowej (przesuwanie kursora w prawo) lub ekstrakcyjny (przesuwanie kursora w lewo). Wartości wejściowe wilgotności są niebieskie, a ekstrakcji - czerwone. Uwaga! W tym trybie nie gotuj w temperaturze wyższej niż 140 ° C.



Po rozpoczęciu gotowania przycisk  pozwala na ręczne nawilżanie: po naciśnięciu powoduje „zaciąg” pary do komory.



PRĘDKOŚĆ WIATRAKA

Ustaw prędkość wentylatora; ogólnie rzecz biorąc, delikatne potrawy (np. słodczyce) wymagają mniejszych prędkości.

Na tym ekranie możesz również wybrać, czy:

- włączanie / wyłączenie zmiany kierunku obrotów wentylatora (wł. / wył. rewersu);
- włączanie / wyłączenie funkcji półstatycznej (półstatyczne wł. / wył.): jeśli funkcja jest aktywna, rezystancje są wyłączane, a wentylatory zatrzymują się po osiągnięciu ustawionej temperatury.




CZEKANIE

Służy to do umożliwienia operatorowi przeprowadzenia naszego procesu (np. kontroli gotowania).



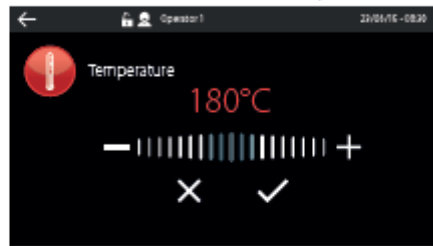
bez przerwy na końcu fazy



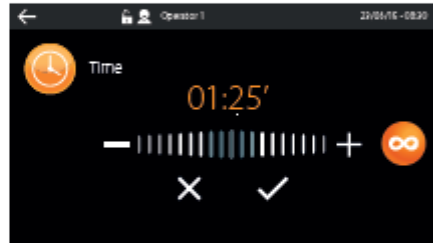
przerwa: na końcu fazy, przed automatycznym przejściem do kolejnej, nastąpi przerwa; po otwarciu drzwiczek i wyjęciu tacy, gdy drzwiczki są zamknięte, piec uruchamia się z parametrami (temperatura, wilgotność itp.) ustawionymi na kolejną fazę, co pozwala na wykonanie tego, co jest wymagane. Aby wznowić pieczenie zgodnie z ustawioną metodą, naciśnij zieloną strzałkę. 



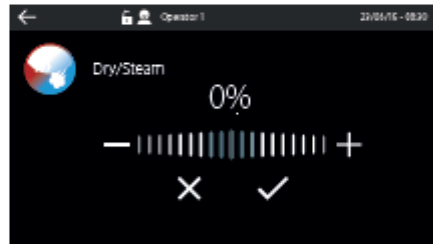
Setting the cooking chamber
TEMPERATURE



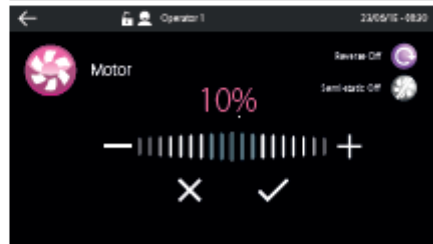
Setting the cooking
DURATION



Humidity input/extraction



Pause at the end of the phase
Setting fan speed





Jeśli wybrano pieczenie z sonda rdzenia, są parametry, które należy ustawić



TEMPERATURA

Ustaw temperaturę w komorze pieczenia zgodnie z rodzajem żywności, którą chcesz upiec. Zakres można zmieniać w ramach od 30 ° do 260 ° C (od 86 ° do 500 ° Fahrenheita).



TEMPERATURA SONDY GŁÓWNEJ

Ustaw żadaną temperaturę rdzenia: po osiągnięciu tej wartości pieczenie zostanie automatycznie zatrzymane. Jeśli wybierzesz tę metodę, upewnij się, że sonda została włożona do potrawy przed rozpoczęciem pieczenia: jeśli ją zapomnisz, pojawi się komunikat na ekranie.




WILGOTNOŚĆ

Ustaw, jeśli chcesz, procent wilgotności wejściowej (przesuwanie kursora w prawo) lub ekstrakcyjny (przesuwanie kursora w lewo). Wartości wejściowe wilgotności są niebieskie, a ekstrakcji - czerwone.

Uwaga! W tym trybie nie piecz w temperaturze wyższej niż 140 ° C.



Po rozpoczęciu pieczenia przycisk  pozwala na ręczne nawilżanie: po naciśnięciu powoduje „zaciąg” pary do komory.



PRĘDKOŚĆ WIATRAKA

Ustaw prędkość wentylatora; Ogólnie rzecz biorąc, delikatne potrawy (np. słodkie) wymagają mniejszych prędkości.

Na tym ekranie możesz również wybrać:

- włączanie / wyłączenie zmiany kierunku obrotów wentylatora (wł. / wył. rewersu);
- włączanie / wyłączenie funkcji półstatycznej (półstatyczne wł. / wył.): jeśli funkcja jest aktywna, rezy-stancje są wyłączane, a wentylatory zatrzymują się po osiągnięciu ustawionej temperatury.




CZEKANIE

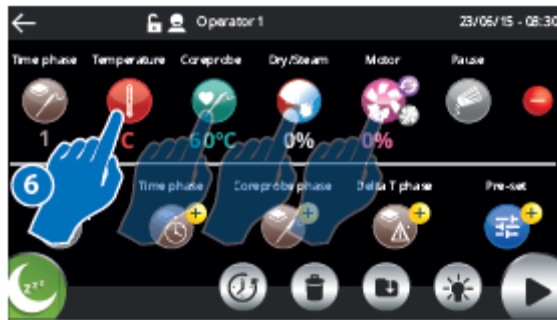
Umożliwia operatorowi przeprowadzenie naszego procesu (np. kontroli pieczenia).



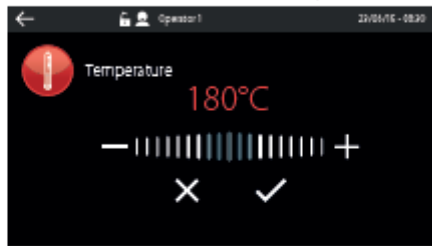
bez przerwy na końcu fazy



przerwa: na końcu fazy, przed automatycznym przejściem do kolejnej, nastąpi przerwa; po otwarciu drzwiczek i wyjęciu tacy, gdy drzwiczki są zamknięte, piec uruchamia się z parametrami (temperatura, wilgotność itp.) ustawionymi na kolejną fazę, co pozwala na wykonanie tego, co jest wymagane Aby wznowić pieczenie zgodnie z ustawioną metodą, naciśnij zieloną strzałkę. 



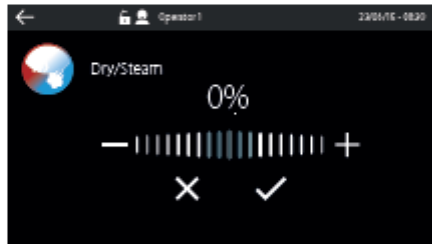
Setting the cooking chamber TEMPERATURE



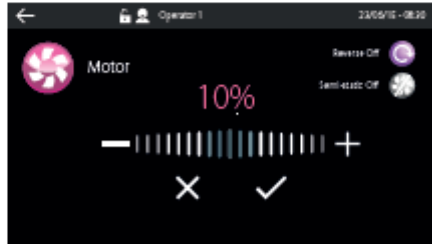
Setting the food core TEMPERATURE



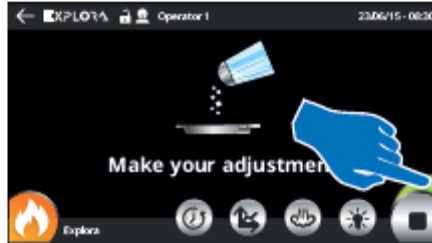
Humidity Input/Extraction



Setting fan speed



Pause at the end of the phase





Jeśli wybrano gotowanie DELTA t, to są parametry, które należy ustawić



DELTA T TEMPERATURA

Ustaw żadaną temperaturę Delta t.

Jako definicja: Δt = temperatura komory - temperatura rdzenia



TEMPERATURA SONDY GŁÓWNEJ

Ustaw żadaną temperaturę rdzenia: po osiągnięciu tej wartości pieczenie zostanie automatycznie zatrzymane.



WILGOTNOŚĆ

Ustaw, jeśli chcesz, procent wilgotności wejściowej (przesuwanie kursora w prawo) lub ekstrakcyjny (przesuwanie kursora w lewo). Wartości wejściowe wilgotności są niebieskie, a ekstrakcji - czerwone.

Uwaga! W tym trybie nie gotuj w temperaturze wyższej niż 140 ° C.



Po rozpoczęciu pieczenia przycisk umożliwia przeprowadzenie ręcznego nawilżania: po naciśnięciu uwalnia „podmucha” pary do komory.



PRĘDKOŚĆ WIATRAKA

Ustaw prędkość wentylatora; ogólnie rzecz biorąc, delikatne potrawy (np. słodkie) wymagają mniejszych prędkości.

Na tym ekranie możesz również wybrać, czy:

- włączanie / wyłączenie zmiany kierunku obrotów wentylatora (wł. / wył. rewersu);
- włączanie / wyłączenie funkcji półstatycznej (półstatyczne wł. / wył.): jeśli funkcja jest aktywna, rezystancje są wyłączane, a wentylatory zatrzymują się po osiągnięciu ustawionej temperatury.




CZEKANIE

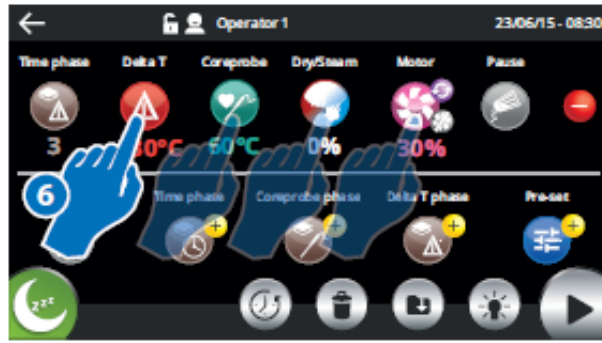
Służy to do umożliwienia operatorowi przeprowadzenia naszego procesu (np. kontroli pieczenia).



bez przerwy na końcu fazy



pauza: na końcu fazy, przed automatycznym przejściem do kolejnej, nastąpi przerwa; po otwarciu drzwiczek i wyjęciu tacy, gdy drzwiczki są zamknięte, piekarnik uruchamia się z parametrami (temperatura, wilgotność itp.) ustawionymi na kolejną fazę, co pozwala na wykonanie tego, co jest wymagane. Aby wznowić gotowanie zgodnie z ustawioną metodą, naciśnij zieloną strzałkę 



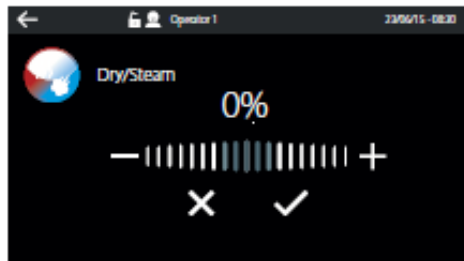
Setting the Delta t TEMPERATURE



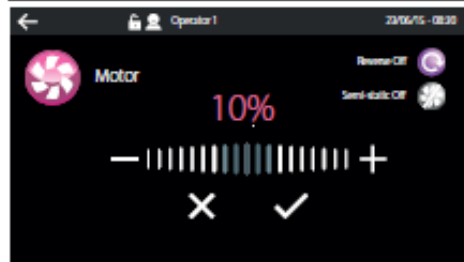
Setting the food core TEMPERATURE



Humidity input/extraction



Setting fan speed



Pause at the end of the phase




7. Ustaw następujące fazy (opcjonalne)

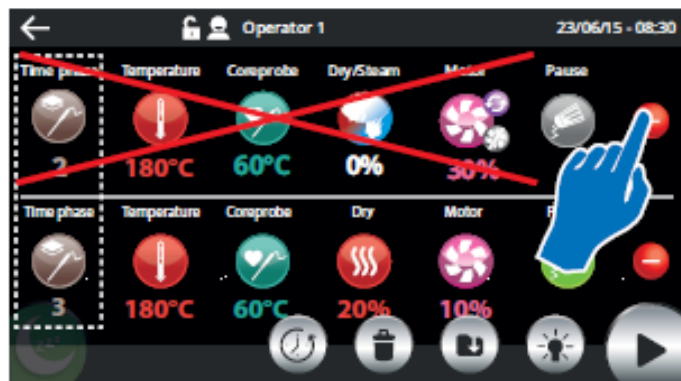
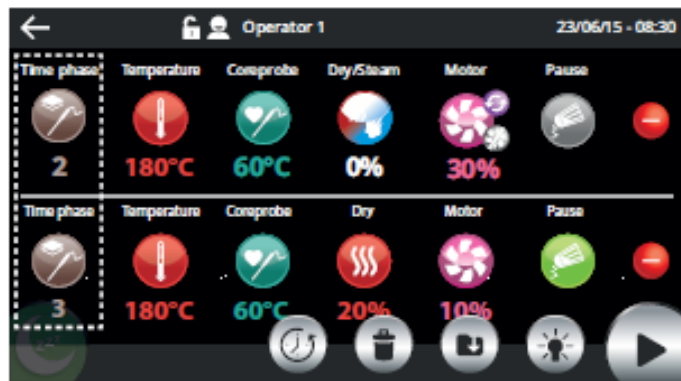
Aby dodać fazy, po ustawieniu pierwszej, wystarczy kliknąć żądany symbol (czasowy, z sondą rdzeniową lub z Delta t).

Każdy przepis może składać się z minimum 1 i maksymalnie 40 faz (STEP), z których każda charakteryzuje się innymi parametrami gotowania: przejście z jednej fazy do następnej (jeśli występują) jest w pełni automatyczne. Wstępne podgrzewanie, które jest opcjonalne, nie jest uważane za fazę.

Nie ma potrzeby konfigurowania wszystkich kroków, konfiguruj tylko te, których potrzebujesz. Kroki mogą być „mieszane”, to znaczy mogą mieć zaprogramowane w czasie zakończenia fazy pieczenia, podczas gdy inne mogą mieć sondę rdzeniową.

W przykładzie ustawiono 3 fazy; aby wyświetlić trzecią, po prostu przewiń listę w górę lub w dół palcem.

Aby usunąć fazę, która nie jest już potrzebna, kliknij symbol , nawet jeśli pieczenie już się rozpoczęło.



8. Rozpoczęcie pieczenia

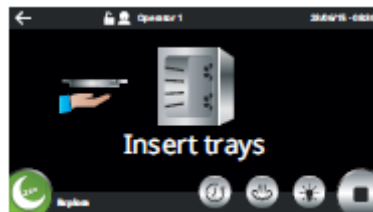
Jeśli podczas pieczenia NIE ma możliwości podgrzewania wstępnego, należy włożyć potrawę do pieca i dotknąć symbolu ▶; pieczenie rozpocznie się po zamknięciu drzwi zgodnie z wcześniej ustawionymi parametrami.

Jeśli pieczenie przewiduje podgrzewanie wstępne, dotknij symbolu ▶, a rozpocznie się ono automatycznie. Podgrzewanie wstępne należy przeprowadzić bez potraw w komorze pieczenia; w przypadku pieców z wózkami, wózek należy umieścić w piecu bez tac, aby rozpocząć podgrzewanie.

Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura podgrzewania wstępnego, piec wyda sygnał dźwiękowy i pojawi się okno informujące o konieczności włożenia żywności do pieca. W przypadku pieców z wózkami, używając rękawic, wyjmij ostrożnie wózek z komory pieca, ponieważ jest gorący, umieść na nim blachy i ponownie włóż do komory pieczenia (w celu ułatwienia tej czynności zalecamy zakupienie dwóch wózków, dzięki czemu tace można umieścić na drugim wózku); pieczenie rozpocznie się, gdy drzwiczki zostaną zamknięte zgodnie z ustawionymi parametrami.

Aby przerwać nagrzewanie w dowolnym momencie, przytrzymaj symbol  przez około 5 sekund.

Po zakończeniu podgrzewania na ekranie wyświetli się informacja, że należy włożyć tace lub wózek do piekarnika.



FAZA 1 rozpocznie się automatycznie po zamknięciu drzwi.

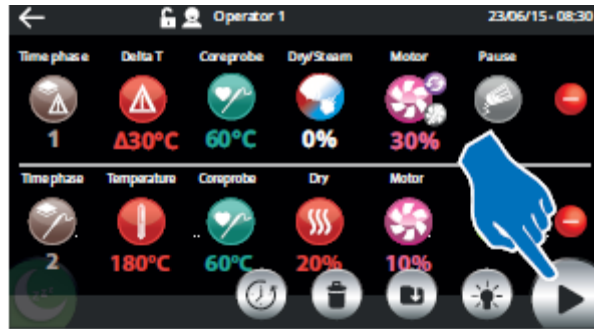
UWAGA! Jeśli zdecydowałeś się pracować z sondą, upewnij się, że umieściłeś ją w gotowanej potrawie.

Modyfikacja lub przerwanie wcześniej pieczenia

Gotowanie można modyfikować w dowolnym momencie, nawet w trakcie jego wykonywania: dotknięcie dowolnego miejsca na kwadracie pieca powoduje wyświetlenie ekranu głównego, na którym można zmienić dowolne parametry pieczenia trwającej fazy lub kolejnych faz w zależności od potrzeb. Aby

wcześniej przerwać pieczenie, przytrzymaj symbol  przez około 5 sekund.





Preheating in progress: in the example, the cooking chamber has a temperature of 50°C and must reach 120°C



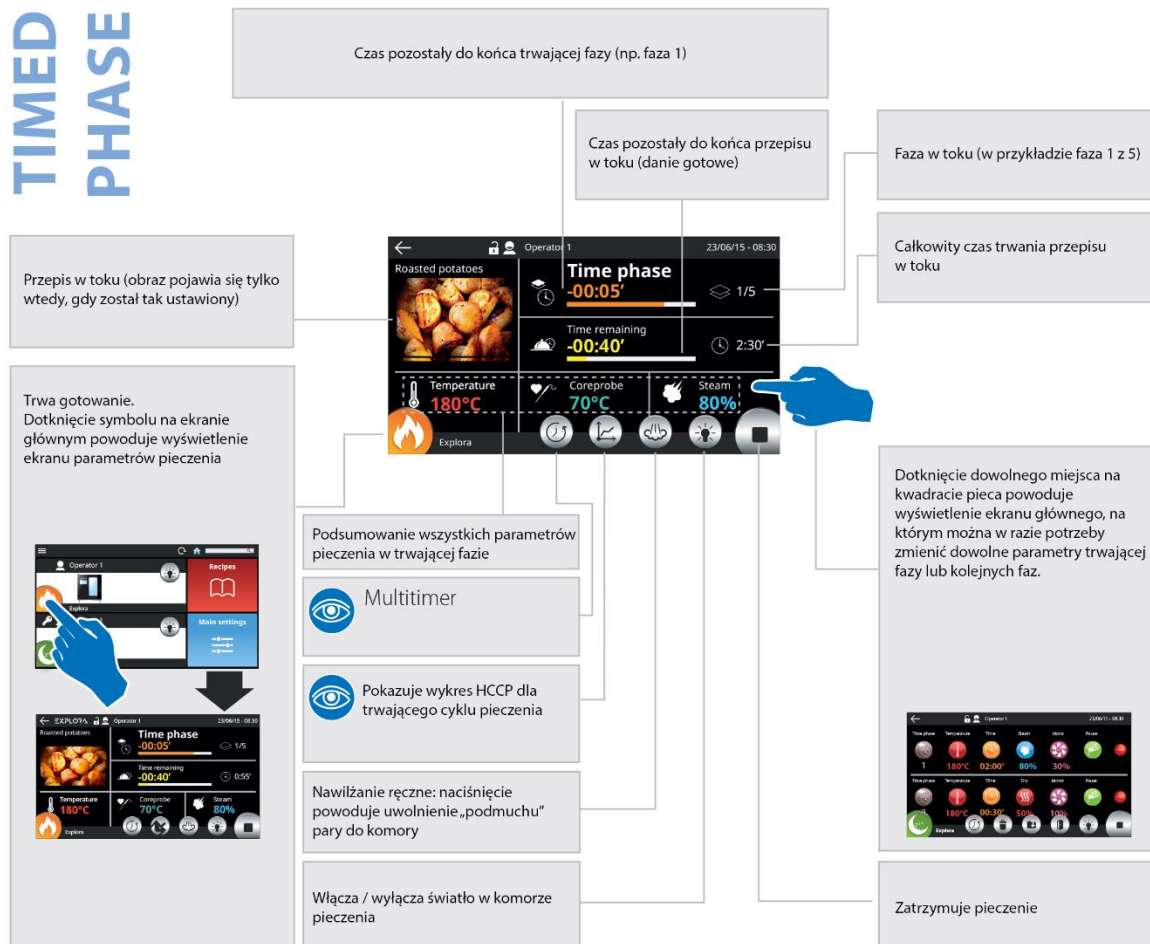
Screen displayed for timed cooking

Screen displayed for core probe cooking

Screen displayed for Delta T cooking

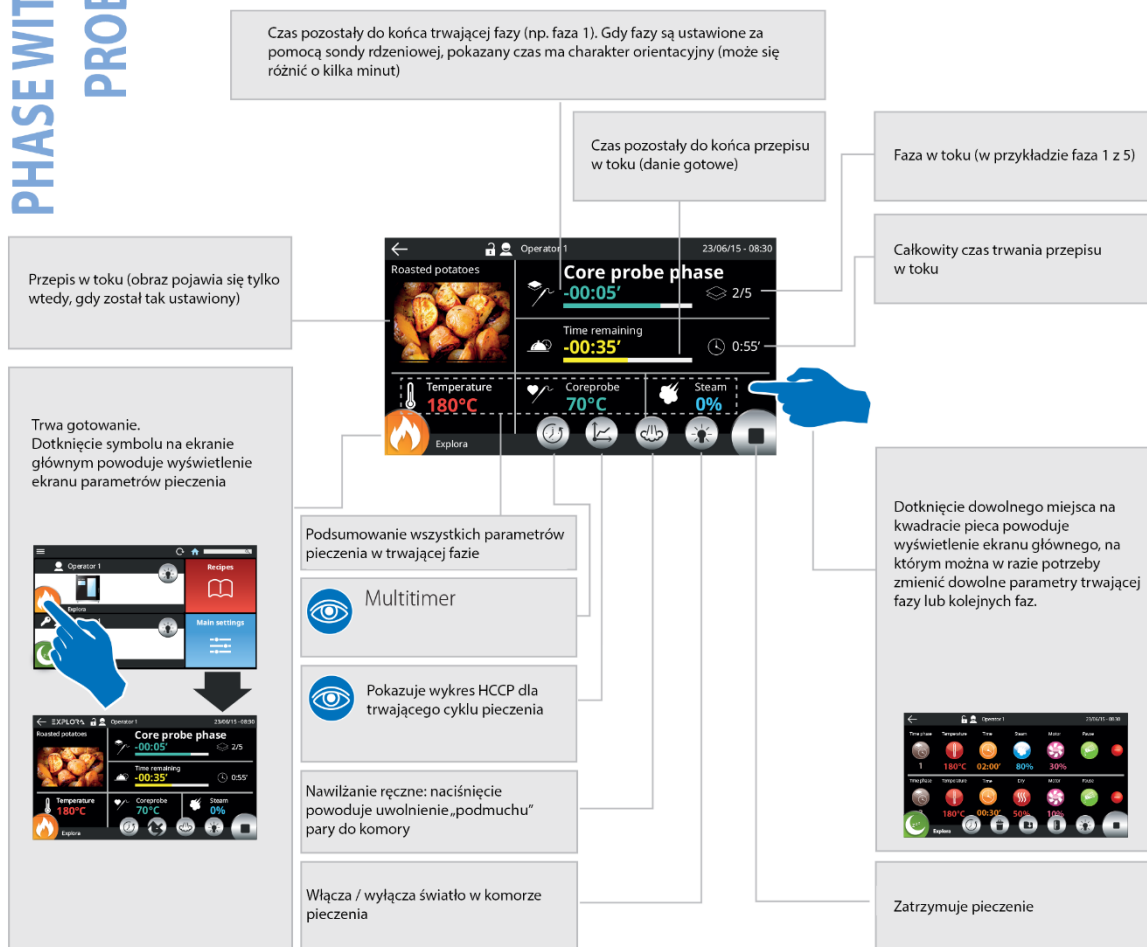
Podczas pieczenia wyświetlany jest ekran podsumowujący parametry w trwającej fazie.

Podano dwa przykłady, jeden ze wszystkimi fazami zsynchronizowanymi, a drugi z mieszanymi, to znaczy z niektórymi zsynchronizowanymi i kilkoma fazami sondy rdzeniowej.




Pieczenie pieczeni cielęcej w kilku fazach (metoda zalecana)				
Podgrzewanie	Faza 1 (czasowa)	Faza 2 (czasowa)	Faza 3 (czasowa)	Całkowity czas (wraz z podgrzewaniem)
Podgrzanie do temperatury 120 ° C	<p>Czas pieczenia: 1 godz.</p> <p>Temperatura pieczenia: 180 ° C</p> <p>Prędkość wentylatora: 30%</p> <p>Wilgotność wejściowa: 80%</p>	<p>Czas pieczenia: 1 godz.</p> <p>Temperatura pieczenia: 180 ° C</p> <p>Prędkość wentylatora: 30%</p> <p>Wilgotność wejściowa: 60%</p>	<p>Czas pieczenia: 30 min.</p> <p>Temperatura pieczenia: 70 ° C</p> <p>Prędkość wentylatora: 70%</p> <p>Wilgotność wejściowa: 30%</p>	150 min.


PHASE WITH PROBE



Pieczenie pieczeni cięłej w kilku fazach (metoda zalecana)				
Podgrzewanie	Faza 1 (z sondą rdzeniową)	Faza 2 (czasowa)	Faza 3 (czasowa)	Całkowity czas (wraz z podgrzewaniem)
Podgrzanie do temperatury 120 ° C	Temperatura sondy: 70 ° C Temperatura pieczenia: 180 ° C Prędkość wentylatora: 30% Wilgotność wejściowa: 0%	Czas pieczenia: 10 min. Temperatura pieczenia: 70 ° C Prędkość wentylatora: 70% Wilgotność wejściowa: 30%	Czas pieczenia: 10 min. Temperatura pieczenia: 70 ° C Prędkość wentylatora: 70% Wilgotność wejściowa: 30%	55 min.

9. Zapisanie parametrów pieczenia, które się właśnie zakończyło

Możesz zapisać parametry „ręcznego” pieczenia, które się właśnie zakończyło się pomyślnie, abyś mógł go użyć ponownie, wielokrotnie. Naciśnięcie klawisza  powoduje wyświetlenie ekranu, na którym można wprowadzić:

- A. nazwę przepisu (np. pieczone ziemniaki)
- B. odpowiednie zdjęcie, wybierając spośród dostępnych
- C. symbol „ulubione” (przydatne do szybkiego przywołania)
- D. kategorie (np. warzywa)
- E. opis przepisu 

Wszystkie ustawienia można wyświetlić, przewijając palcem w górę / w dół. Aby wprowadzić zmiany, wystarczy dotknąć odpowiedniego pola. Potwierdź „v” lub anuluj wybór za pomocą „x”.

Jeśli do pieca jest podłączone urządzenie zewnętrzne, przy wyborze obrazu przepisu zostaną również wyświetlone obrazy zapisane na tym urządzeniu.



4.11. Zbiór przepisów

Menu zbioru przepisów umożliwia zarządzanie zapisanymi recepturami fabrycznymi i użytkownika.

Parametry wszystkich przepisów można modyfikować; te modyfikacje mogą być trwałe (w takim przypadku oryginalny przepis zostaje nadpisany i nie można go odzyskać) lub tymczasowe (modyfikacje dotyczą tylko trwającego cyklu pieczenia).

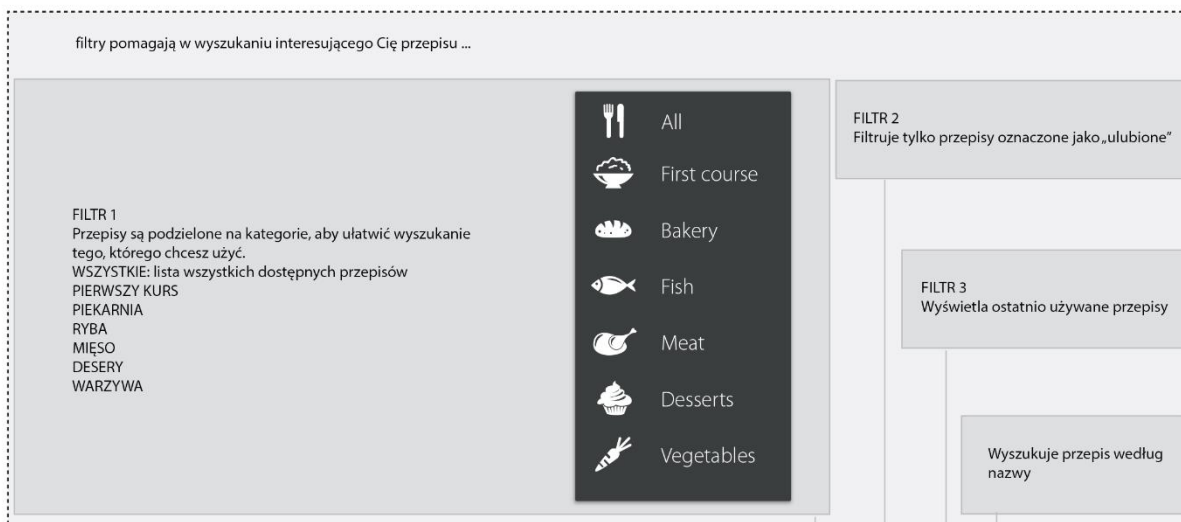
1. Dotknij dowolnego miejsca kwadratu piekarnika.
2. Naciśnij klawisz „PRZEPISY”, aby uzyskać dostęp do dedykowanego.
3. Strona konsultacyjna:
 - 51 -> Tworzenie nowej receptury
 - 50 -> Zarządzanie zapisanymi recepturami (usuwanie, modyfikowanie, uruchamianie)
 - 55 -> Importowanie / eksportowanie receptur z / do pendrive'a



ROZPOCZĘCIE PRZECHOWYWANIA PRZEPISU

Poniżej znajduje się szybka procedura uruchamiania już zapisanego przepisu. Szczegółowe wyjaśnienia znajdują się w dedykowanych rozdziałach.

1. Kliknij zdjęcie przepisu, którym jesteś zainteresowany
2. Sprawdź, przewijając ekran palcem, czy przepis jest tym, którego potrzebujesz. Jeśli odpowiedź brzmi tak, prześlij ją.
3. Uruchom przepis, naciskając przycisk „START”

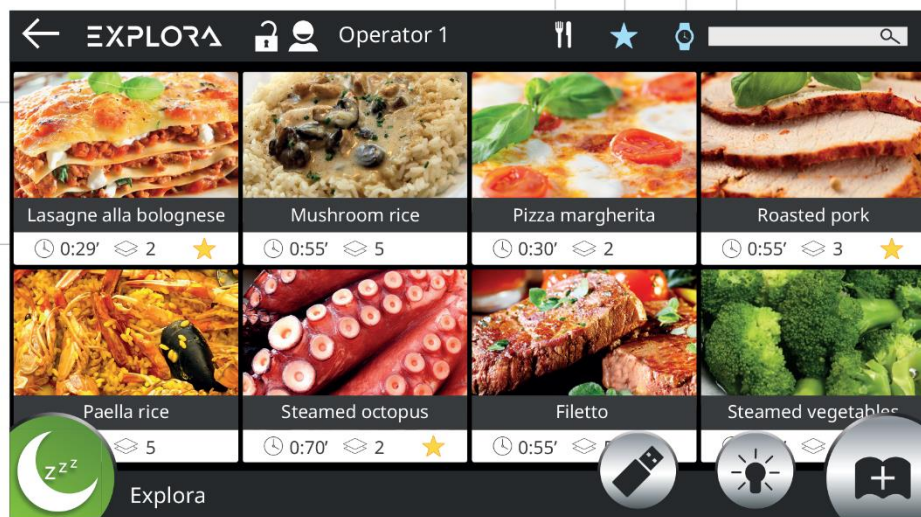


Po kliknięciu obrazu otwiera się ekran ze szczegółami przepisu

🕒 0:29'
czas pieczenia

📄 2
liczba faz

★
gdy pojawia się ta ikona, przepis jest oznaczony jako „ulubiony”



Eksportuje / importuje przepisy na pamięć USB




Pozwala na stworzenie nowej receptury

ZARZĄDZANIE PRZECHOWYWANYMI PRZEPISAMI





Możesz wyszukać przepis korzystając z istniejących filtrów lub jeśli pamiętasz jego nazwę, wpisując ją w polu wyszukiwania. Po wybraniu przepisu przez dotknięcie jego obrazu zostanie wyświetlony ekran podsumowania. Pokazuje:

- nazwe przepisu (w przykładzie: pieczone ziemniaki)
- zdjęcie efektu końcowego
- opis przepisu
- przypisane kategorie (w przykładzie 🌿🌟 WARZYWA i ULUBIONE)

Po znalezieniu interesującego Cię przepisu i sprawdzeniu, czy jego parametry są tym, czego potrzebujesz, możesz skorzystać z poniższych opcji:

Ikona	Nazwa	Opis
	Usunięcie	przepisy są usuwane na stałe i nie można ich później odzyskać
	Modyfikacja	przepis zostaje trwale zmodyfikowany
	Wgranie	zostanie wyświetlony ekran programowania ręcznego z ustawionymi parametrami.

Z tego poziomu możesz również skorzystać z takich opcji:

-  przejdź do sekcji multitimer
-  anulować programowanie
-  rozpocząć recepturę z proponowanymi parametrami
-  zmodyfikować parametry zgodnie z wymaganiami i zapisać zmiany. Zostaniesz proszony o wybranie:
 - ZAPISZ JAKO pozwala na zapisanie zmodyfikowanej receptury pod nową nazwą, zachowując w pamięci pierwotną recepturę początkową.
 - UAKTUALNIJ zapisuje zmodyfikowaną recepturę w stosunku do oryginalnej, usuwając poprzednią na stałe.





DELETE
the recipe

MODIFY
the recipe

LOAD
the recipe

TWORZENIE NOWEGO PRZEPISU

Możliwe jest utworzenie nowej receptury na dwa sposoby:

- A) zapisanie przepisu po zakończeniu pieczenia w trybie ręcznym
- B) dotknięcie symbolu  i na ekranie poświęconym przepisom. Na wyświetlonym ekranie możesz wprowadzić:
 - A. nazwę przepisu (np. pieczone ziemniaki)
 - B. odpowiednie zdjęcie, wybierając spośród dostępnych
 - C. symbol „ulubione” (przydatne do szybkiego przywołania)
 - D. kategorie (np. warzywa)
 - E. opis przepisu 
 - F. parametry gotowania

Wszystkie ustawienia można wyświetlić, przewijając palcem w górę / w dół. Aby wprowadzić zmiany, wystarczy dotknąć odpowiedniego pola. Potwierdź „v” lub anuluj wybór za pomocą „x” (klawisze na dole). Zapisane przepisy są przywoływane i używane po dotknięciu odpowiedniego zdjęcia. W razie potrzeby zawsze możesz: usunąć, zmienić, zduplikować (aby stworzyć podobny) je.


Przepis można stworzyć niezależnie od tego, co jest wyświetlane na wyświetlaczu pieca lub z urządzenia zewnętrznego (np. tabletu) podłączonego do pieca. Procedura jest taka sama w obu przypadkach.

Jeśli do pieca jest podłączone urządzenie zewnętrzne, przy wyborze obrazu przepisu zostaną również wyświetlone obrazy zapisane na tym urządzeniu.






Usuwanie przepisu

Jeśli chcesz trwale usunąć zapisaną recepturę, musisz ją przywołać i nacisnąć klawisz  : po zapytaniu o potwierdzenie, receptura jest trwale usuwana i nie można jej później odzyskać.

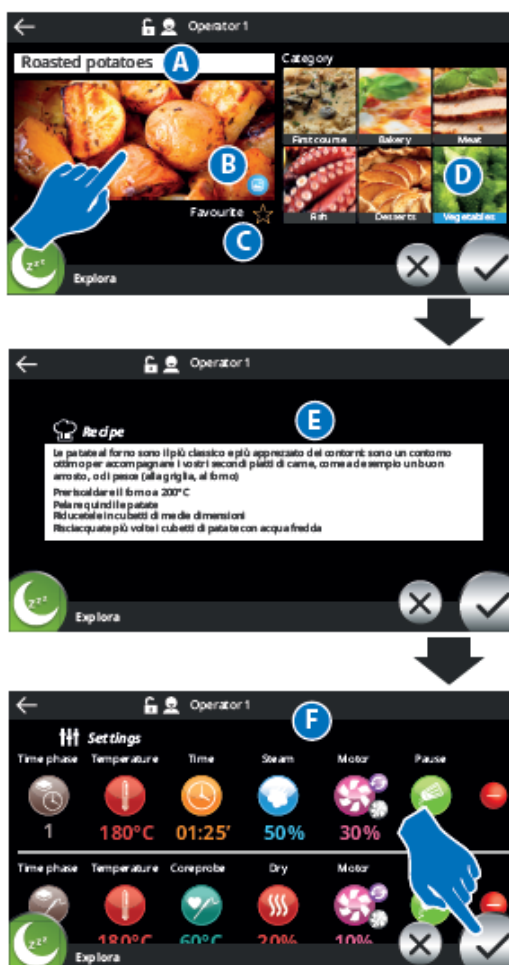


Modyfikacja przepisu

Jeśli chcesz na stałe zmodyfikować zapisaną recepturę, musisz ją przywołać i nacisnąć klawisz  : zostanie wyświetlony ekran. Tutaj możesz zmodyfikować:


- A. nazwę przepisu (np. pieczone ziemniaki)
- B. zdjęcie, wybierając spośród dostępnych
- C. symbol „ulubione” (przydatne do szybkiego przywołania)
- D. kategorie (np. warzywa)
- E. opis przepisu
- F. parametry pieczenia.

Wszystkie ustawienia można wyświetlić, przewijając palcem w górę / w dół. Aby wprowadzić zmiany, wystarczy dotknąć odpowiedniego pola. Potwierdź „V” lub anuluj wybór za pomocą „X” (klawisze na dole).





WGRYWANIE PRZEPISU PO OBJĘCIU KONTROLI NAD PIECEM

Kliknięcie na symbol  na zdjęciu receptury powoduje wyświetlenie ekranu programowania ręcznego z ustawionymi już parametrami.

Tutaj możesz:



przejsć do sekcji multimer



anulować programowanie

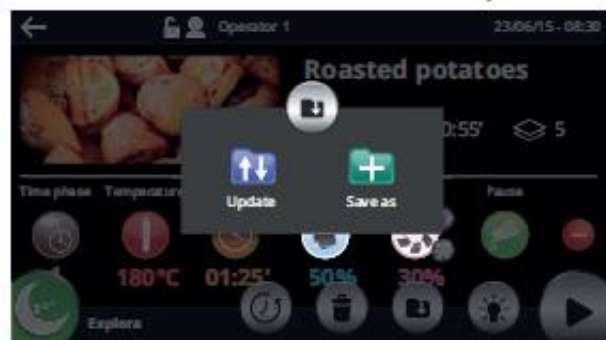


rozpocząć recepturę z proponowanymi parametrami



zmodyfikować parametry zgodnie z wymaganiami i zapisać zmiany. Jesteś proszony o wybranie:

- ZAPISZ JAKO umożliwia zapisanie zmodyfikowanej receptury pod nową nazwą, zachowując w pamięci pierwotny przepis.
- UPDATE zapisuje zmodyfikowaną recepturę w stosunku do oryginalnej, usuwając ją na stałe.

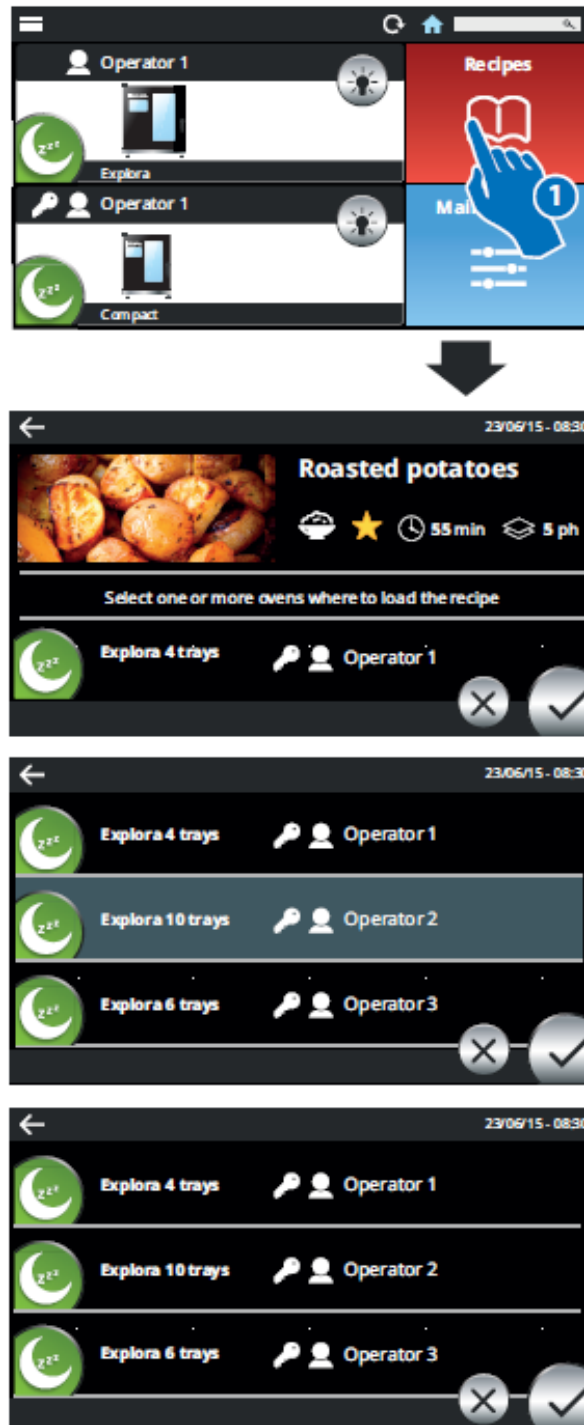


WGRYWANIE PRZEPISU BEZ KONTROLI NAD PIECEM

Klikając na symbol książki z przepisami, można wyświetlić listę wszystkich przepisów.

Jeśli nie przejąłeś kontroli nad piecem, po wybraniu przepisu możesz go załadować do pieca / ów, wybierając go / je z wyświetlonej listy (w przykładzie wybrano 10-blaszowy piekarnik Explora).

Lista zawiera również informacje o operatorze, który steruje piecem i umożliwia przejście nad nim kontroli poprzez kliknięcie odpowiedniej ikony.



IMPORT / EKSPORT PRZEPISU Z / DO PENDRIVE

Jeśli osiągniesz maksymalną dozwoloną liczbę przepisów, nadal możesz przechowywać więcej przepisów w tej samej kategorii, ale zostaną one nadpisane w istniejących przepisach, które zostaną utracone bez żadnego ostrzeżenia i nie będzie już można ich odzyskać.

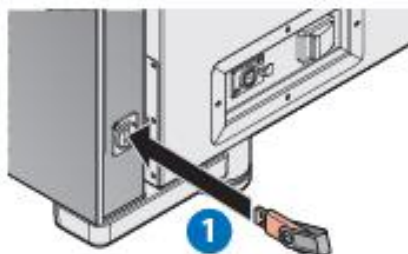
Z tego powodu zalecamy okresowe eksportowanie zapisanych przepisów z pieca na pendrive, a następnie umieszczanie ich na komputerze lub dysku zewnętrznym.

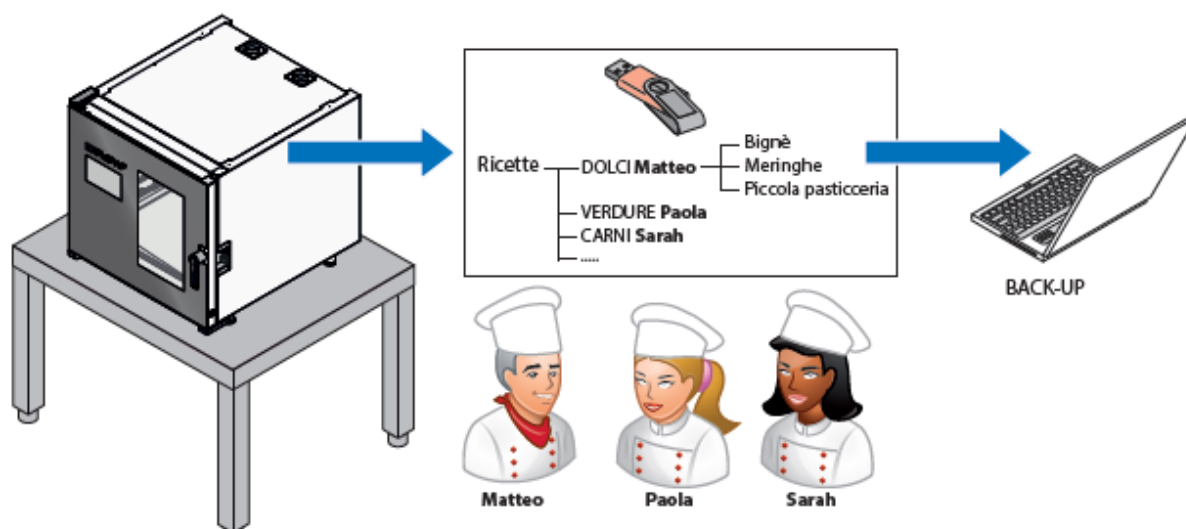
Jeśli piec jest używany przez wiele osób, nadaj określone nazwy plikom znajdującym się na pendrive, abyś mógł szybko pobrać żądany przepis (np. SŁODYCZE Matteo, WARZYWA Paoli, MIĘSO Sary itp.)

Podobnie możesz importować przepisy z pamięci USB.

MOŻESZ używać dowolnego pendrive'a z formatowaniem FAT32.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakąkolwiek utratę lub uszkodzenie danych przechowywanych na pendriveach USB.





4.12. Mycie

WAŻNE OSTRZEŻENIA

- Uruchomienie programu mycia ze względów bezpieczeństwa odbywa się wyłącznie:
 - przy zamkniętych drzwiach;
 - jeśli wózek lub przegroda (tylko w przypadku pieców z wózkami) zostały włożone;
 - jeśli temperatura w komorze jest niższa niż 150 ° C (302 ° F).
- Otwarcie drzwiczek podczas mycia / płukania zatrzymuje działanie: jest to podkreślone komunikatem. Zamknięcie drzwiczek kasuje komunikat i powoduje wznowienie mycia / płukania.
- Wymieniając detergent i nabtyszczacz zachowaj szczególną ostrożność, unikając kontaktu z oczami i skórą. W przypadku kontaktu z oczami natychmiast przemyj je bieżącą wodą i skorzystaj z porady medycznej.
- Zutylijzuj puste puszki zgodnie z przepisami kraju użytkownika.
- Podczas mycia upewnij się, że komora pieca jest PUSTA, bez tac, akcesoriów lub czegokolwiek innego w środku.

PRZERWA W DOSTAWI PRĄDU

W przypadku przerwy w dostawie prądu mycie w toku zostaje przerwane: po przywróceniu zasilania wyświetlany jest komunikat informujący, że pieczenie nie jest obecnie możliwe.

Aby włączyć pieczenie:

- przeprowadzić jeden z trzech programów mycia;
- lub uruchom program płukania.

ZNACZENIE PRAWIDŁOWEGO MYCIA

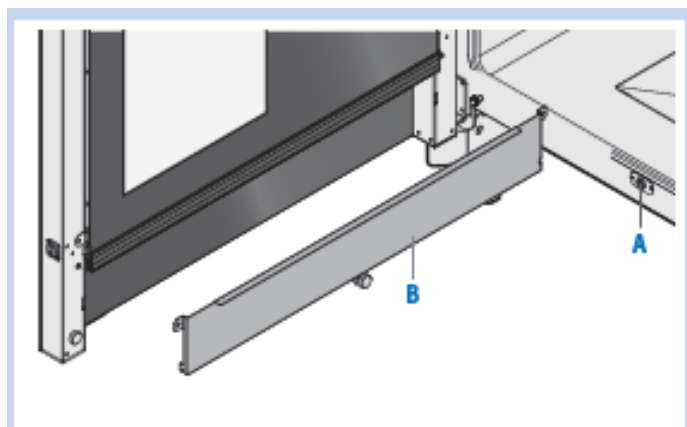
Codziennie czyść komorę pieczenia, aby utrzymać wysoki poziom higieny, lśnienie stali z upływem czasu i wydajność urządzenia. Cząsteczki tłuszczu lub resztki jedzenia mogą zapalić się podczas pieczenia, powodując obrażenia osób lub uszkodzenie samego urządzenia.

Do czyszczenia NIE używaj:

- detergentów ściernych lub w proszku;
- agresywnych lub żrących detergentów (kwas solny / siarkowy, soda kaustyczna itp.);
- narzędzi ściernych lub ostrych (gąbki ścierne, skrobaki, szczotki z włosiem stalowym itp.);
- strumieni wody, pary lub powietrza pod ciśnieniem.

MYCIE PIECÓW Z WÓZKAMI

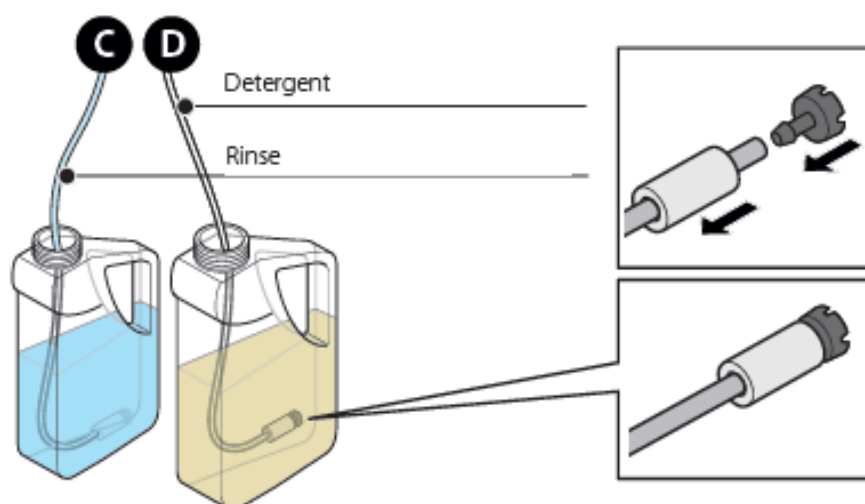
Ze względów bezpieczeństwa mycie pieców z wózkami może odbywać się tylko przy zamkniętych drzwiach i wózku wewnątrz komory (mikroprzełącznik „A” steruje tym stanem). Jeśli konieczne jest mycie bez wózka, zainstaluj dołączoną przegrodę „B”.



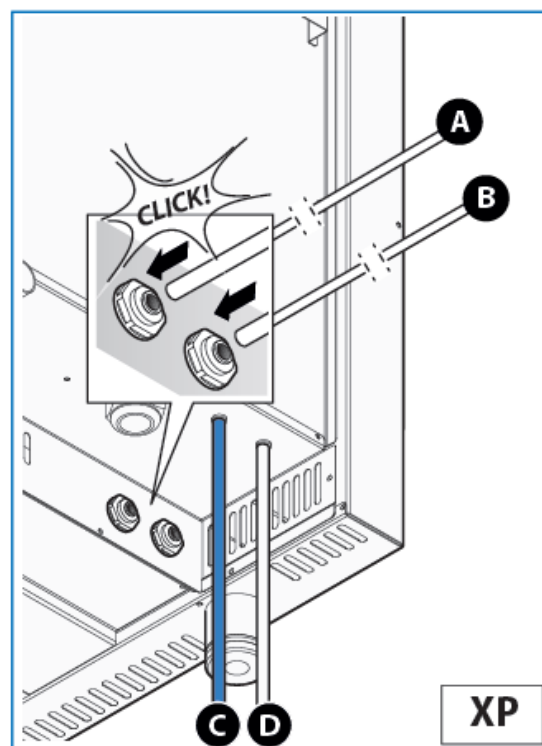
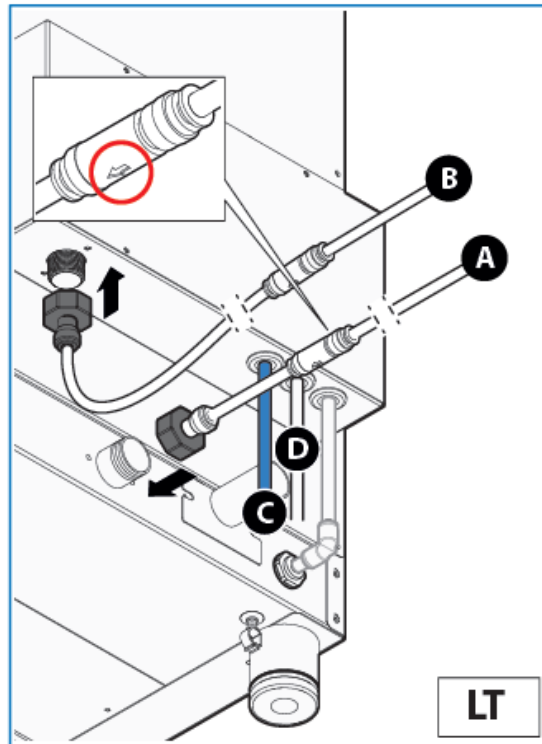
RINSE IN: końcówka nabłyszczacza

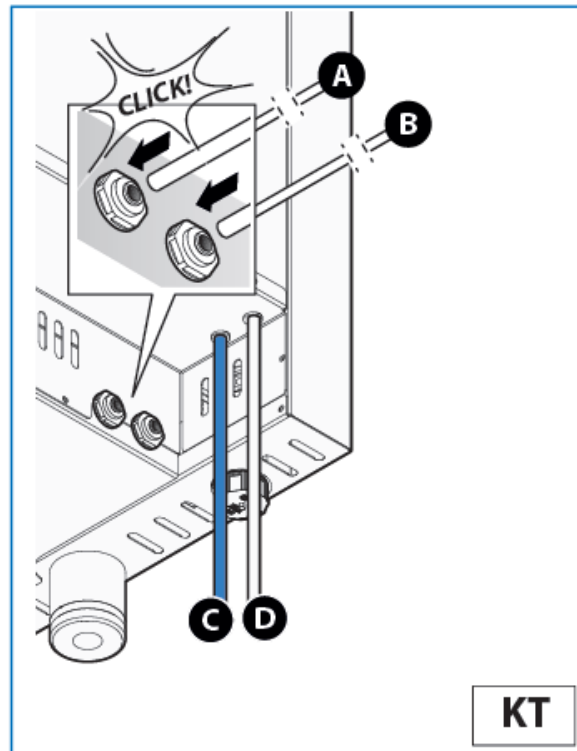
DETERGENT IN: końcówka detergentu

Rurki detergentu i nabłyszczacza należy trzymać z dala od rury spustowej, ponieważ mogą ulec uszkodzeniu.



- A. Woda do nawilżania komory pieca
- B. Woda do mycia komory pieca
- C. Nabłyszczacz
- D. Detergent





KIEDY I JAK WYMIENIĆ ZBIORNIKI DETERGENTU I NABŁYSZCZACZA







Podczas wymiany detergentu i nabłyszczacza należy zachować szczególną ostrożność, unikając kontaktu z oczami i skórą. Po każdym myciu można sprawdzić, na dole, czas pozostały do ich wymiany (Poziom detergentu - Poziom płukania). Aby upewnić się, że te wartości są prawidłowe, ustaw wagę zbiorników i wyzeruj odliczanie do wymiany.




Menu MYCIE umożliwia automatyczne i skuteczne czyszczenie komory pieczenia

Zarządzanie myciem:


1. Dotknij dowolnego miejsca kwadratu pieca.
2. Nacisnąć klawisz „MYCIE”, aby uzyskać dostęp do dedykowanego ekranu.
3. Wybierz żądaną operację.

Ikona	Nazwa	Czas trwania [min]
	Mycie KRÓTKIE	28
	Mycie ŚREDNIE	41
	Mycie DŁUGIE	57
	Płukanie na zimno	4
	Ładowanie detergentu	6
	Ładowanie płynu nabtyszczającego	9

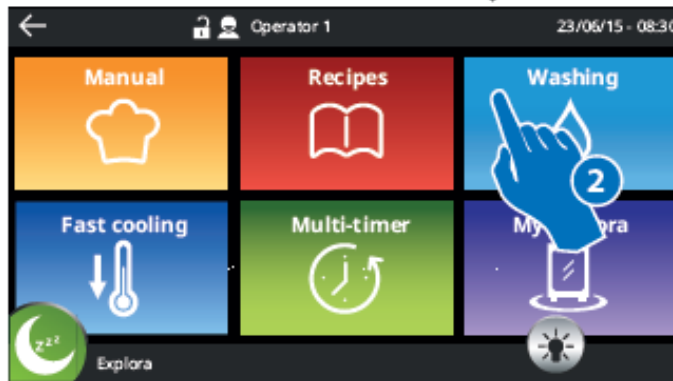
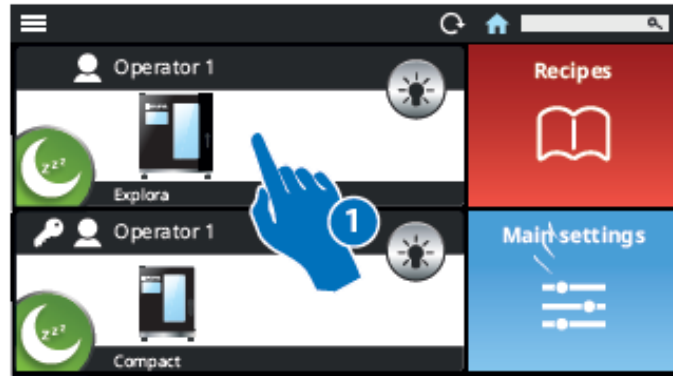
4. Rozpocznij wybrane mycie


Naciśnij symbol , następnie pojawi się ekran pokazujący:

- rodzaj mycia (np. średnie mycie);
- czas pozostały do końca mycia (przykład: 35 minut);
- pozostałą ilość detergentu i nabtyszczacza (na przykładzie: 3 kg detergentu i 6 kg nabtyszczacza z 10 znajdujących się w zbiornikach);
- ilość litrów wody, jaką zmiękczacze może jeszcze uzdatnić (jeśli jest zainstalowany, opcjonalny) (w przykładzie: 4 litry).

Aby wcześniej zatrzymać mycie, po prostu przytrzymaj symbol  przez około 5 sekund.

W takim przypadku ikona „Błąd mycia” pojawia się w dolnym lewym rogu, piec zatrzymuje się i ze względów bezpieczeństwa nie można piec do czasu rozpoczęcia kolejnego cyklu mycia lub płukania na zimno.




Niski poziom detergentu lub nabłyszczacza jest sygnalizowany na ekranie ostrzegawczym, ponieważ jakość mycia może się pogorszyć. Aby zignorować komunikaty ostrzegawcze i je usunąć, dotknij zielonej strzałki u dołu 



Mycie czasowe (opcjonalnie)







Urządzenie umożliwia ustawienie mycia regulowanego czasem, co oznacza, że można zaprogramować godzinę i dzień, kiedy określone mycie musi się rozpocząć, wybierając spośród dostępnych cykli.

1. Dotknij dowolnego miejsca kwadratu pieca.
2. Naciśnij przycisk „MYCIE”, aby uzyskać dostęp do specjalnego ekranu.
3. Naciśnij przycisk „zegara” 
4. Ustaw następujące elementy:

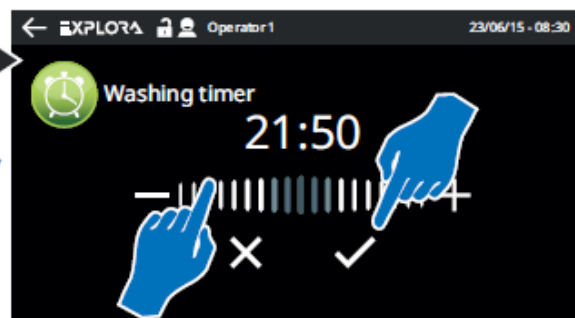
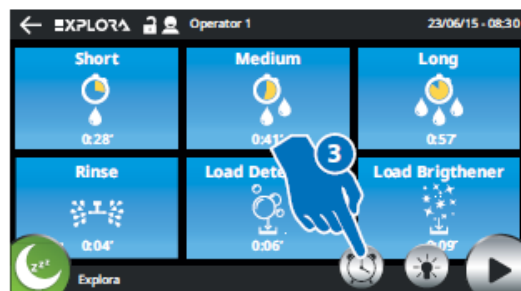
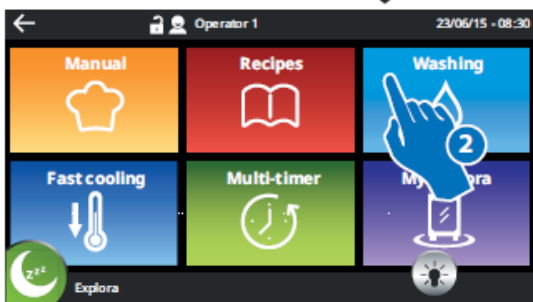
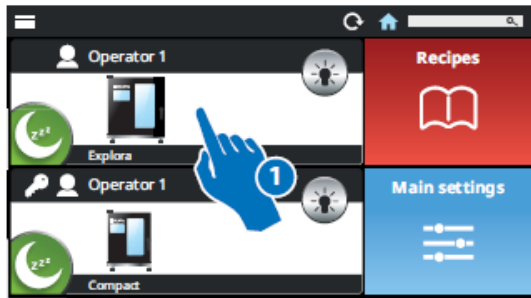
A) Wprowadź godzinę rozpoczęcia mycia na czas i potwierdź wprowadzoną wartość (w przykładzie mycie rozpocznie się o 21:50);

B) zaznaczyć dzień / dni, w których ma się rozpocząć mycie (na przykładzie w poniedziałki i piątki);

C) wybierz rodzaj operacji (mycie, płukanie, załadunek), którą chcesz wykonać:

Ikona	Nazwa	Czas trwania [min]
	Mycie KRÓTKIE	28
	Mycie ŚREDNIE	41
	Mycie DŁUGIE	57
	Płukanie na zimno	4
	Ładowanie detergentu	6
	Ładowanie płynu nablyszczającego	9

5. Potwierdź wprowadzone wartości.
6. Po ustawieniu, mycie w określonym czasie można zobaczyć na ekranie, wyświetla się wraz z zieloną ikoną budzika.



ŁADOWANIE DETERGENTU I PŁYNU NABŁYSZCZAJĄCEGO

Zalecamy stosowanie detergentu i płynu nabłyszczającego producenta: gwarantuje to najlepsze rezultaty zmywania oraz doskonałą pielęgnację i utrzymanie pieca.

Po wymianie detergentu lub płynu nabłyszczającego należy uruchomić następujące programy:



ładowanie detergentu




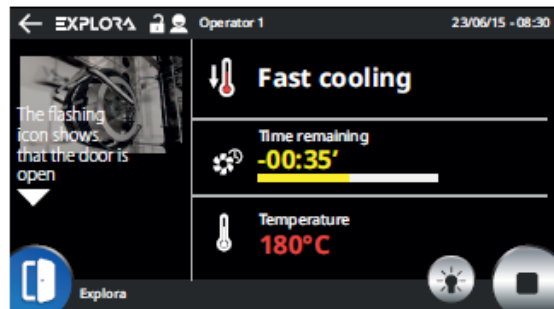
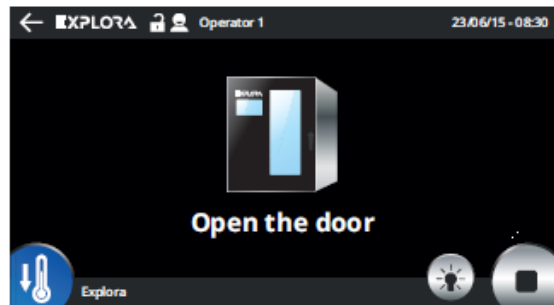
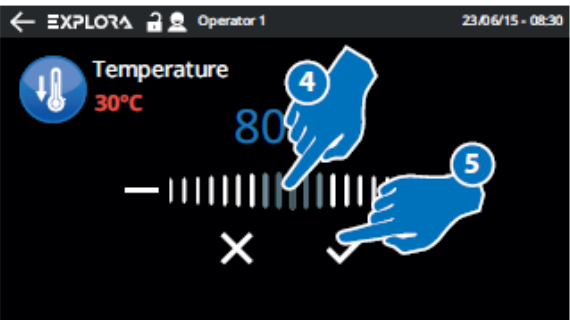
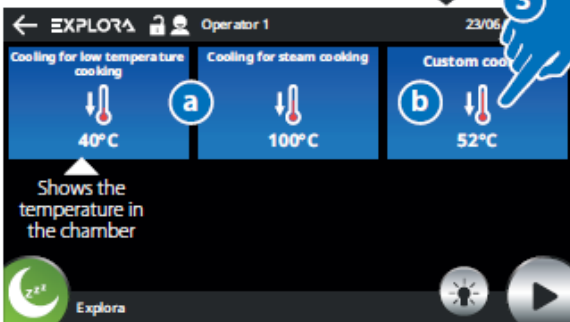
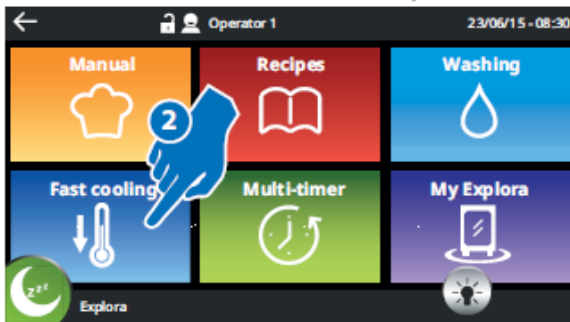
ładowanie płynu nabłyszczającego

Po wykonaniu tej czynności cykl płukania jest wykonywany automatycznie, aby pozbyć się pozostałości detergentu / płynu nabłyszczającego

4.13. Szybkie chłodzenie

Funkcja szybkiego chłodzenia komory pieczenia uruchamia wentylatory przy otwartych drzwiczkach: pozwala to szybko obniżyć temperaturę w komorze do ustawionej wartości.


1. Dotknij dowolnego miejsca kwadratu pieca.
2. Naciśnij przycisk „SZYBKE CHŁODZENIE”, aby uzyskać dostęp do specjalnego ekranu
3. 4. 5. Aby skorzystać z tej funkcji:
 - dotknij symbolu; 
 - ustaw temperaturę, jaką musi osiągnąć komora pieczenia (na przykładzie 80 ° C);
 - potwierdź „v” lub anuluj wybór za pomocą „x” (przyciski na dole).
6. Otwórz drzwiczki.
7. Po otwarciu drzwiczek wentylatory chłodzące uruchamiają i wyłączają się automatycznie, gdy temperatura spadnie poniżej ustawionej wartości.

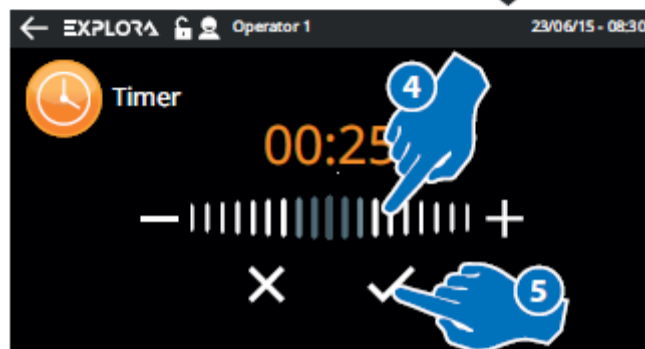
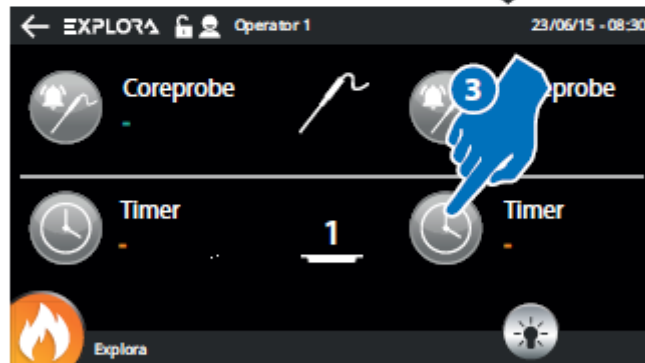
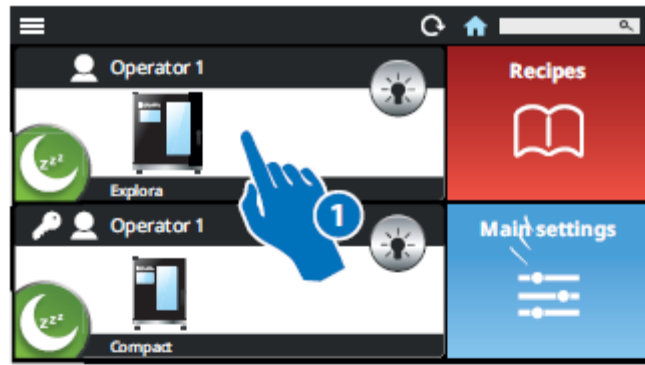


4.14. Multimetr

Jeśli ustawisz pieczenie na nieskończony czas (czyli ciągły), warto ustawić niektóre czasomierze ostrzegające, kiedy nadszedł czas, aby wyjąć tace.

Czasomierze można ustawić na podstawie czasu (czasomierz wyłącza się po upływie ustawionego czasu) lub zgodnie z temperaturą sondy (czasomierz wyłącza się po osiągnięciu temperatury rdzenia). Menu MULTITIMER umożliwia ustawienie do dwóch czasomierzy na tacę (na przykład przydatne może być ostrzeżenie w połowie i po zakończeniu pieczenia) i do dwóch czasomierzy sondy rdzeniowej.

1. Dotknij dowolnego miejsca kwadratu pieca.
2. Naciśnij klawisz „MULTITIMER”, aby uzyskać dostęp do dedykowanego ekranu.
3. Dotknij symbolu „zegara” lub „sondy”, aby ustawić pierwszy czasomierz.
4. Symbol zegara zarządza czasem pieczenia, to znaczy minutnik wydaje sygnał dźwiękowy, gdy minie ustawiony czas (w przykładzie 25 minut).
5. Symbol sondy rdzenia do pieczenia zarządza pieczeniem, to znaczy, że czasomierz wydaje sygnał dźwiękowy, gdy osiągnięta zostanie temperatura rdzenia.
6. Ustaw żądany czas lub temperaturę rdzenia (w przykładzie 25 minut)
7. Potwierdź „v” lub anuluj wybór za pomocą „x” (przyciski na dole).
Symbol  kasuje ustawiony czasomierz.



W tym przykładzie ustawiono trzy czasomierze:

- dwa czasomierze (jeden sygnał dźwiękowy po upływie 25 minut, drugi po 50 minutach);
- jeden z sondą (piszczy, gdy temperatura rdzenia osiągnie 90 ° C)

The top screenshot shows the 'EXPLORA' interface with 'Operator 1' logged in. It displays two 'Timer' widgets: one set for 00:25' and another for 00:50'. A 'Coreprobe' widget shows a temperature of 90°C. Callout boxes explain: 'Czasomierz 1 z ustawieniem sondy rdzeniowej, nieużywany.' (Timer 1 with probe setting, unused), 'Anuluje ustawiony czasomierz.' (Cancels the set timer), 'Czasomierz 1 z ustawieniem czasu (taca 1): wygasa po 25 min pieczenia.' (Timer 1 with time setting (tray 1): expires after 25 min of baking), and 'Czasomierz 2 z ustawieniem sondy rdzenia, wygasa gdy rdzeń osiągnie temperaturę 90 ° C.' (Timer 2 with core probe setting, expires when core reaches 90 ° C). The bottom screenshot shows the 'Timer Completed' message for the 25-minute timer. Callout boxes explain: 'Czasomierz 2 z ustawieniem czasu (taca 1): wygasa po 50 minutach pieczenia.' (Timer 2 with time setting (tray 1): expires after 50 minutes of baking) and 'Upłynął czas czasomierza 1.' (Timer 1 time has expired).

This screenshot shows a numeric keypad on the 'EXPLORA' interface. Callout boxes explain: 'Czasomierz wygasł.' (Timer expired), 'Czas trwania czasomierza jeszcze nie upłynął lub nie został.' (Timer duration has not expired or has not been set), and 'pokazuje stan sondy rdzeniowej. Szary: temperatura nie została jeszcze osiągnięta; Zielony: temperatura osiągnięta -> sygnał dźwiękowy czasomierza' (shows core probe status. Grey: temperature not yet reached; Green: temperature reached -> timer sound signal). Below the keypad, callout boxes explain: 'Trwa pieczenie' (Baking in progress), 'Liczba wkładanych tac do komory pieca.' (Number of trays being loaded into the oven chamber), and 'Powrót do ekranu Multitimera.' (Return to the Multitimer screen).



Jeśli czasomierz jest ustawiony, a w międzyczasie pracujesz na innych ekranach, gdy jeden z czasomierzy wyda sygnał dźwiękowy, zostanie wyświetlony ekran podsumowania wszystkich ustawionych czasomierzy, pokazujący te, które wygasły.

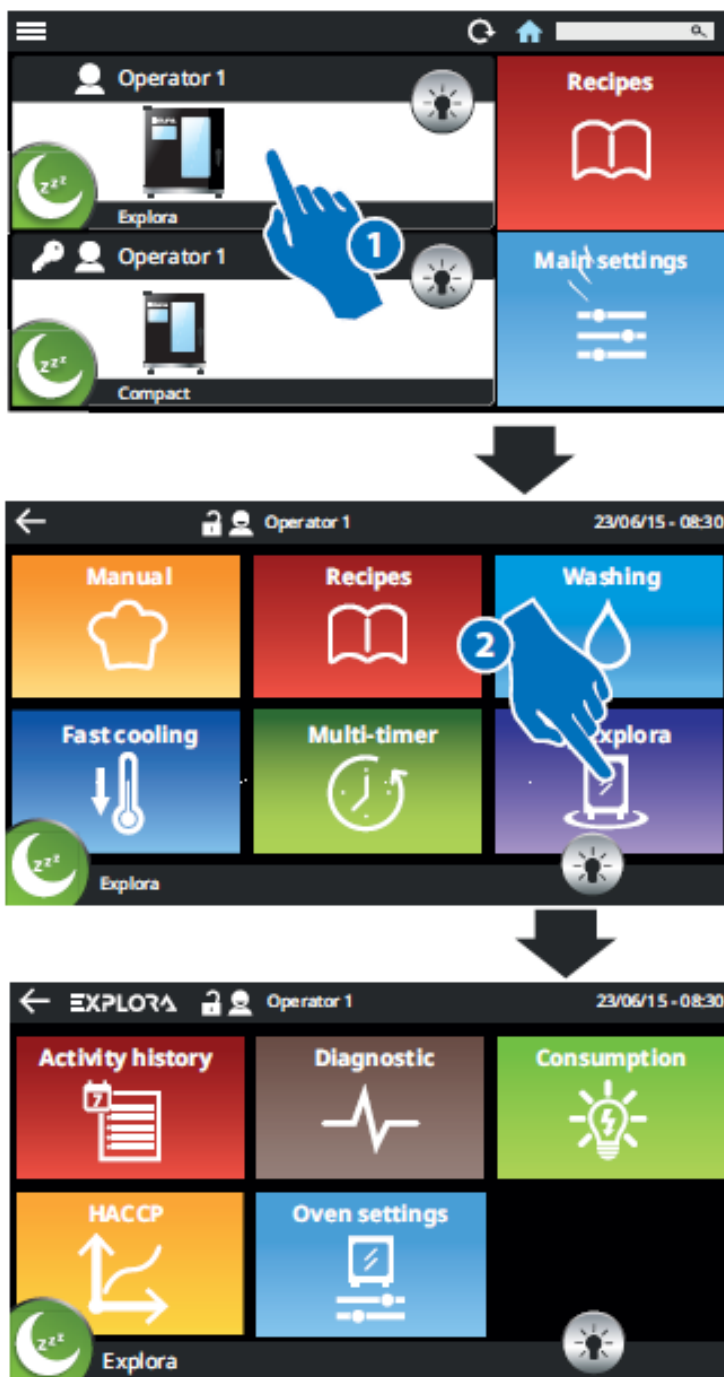
W takim przypadku, jeśli dotkniesz dowolnego miejsca na ekranie, wrócisz do ekranu, na którym pracowałeś.

4.16. Moja Explora

Menu MY EXPLORA umożliwia kontrolowanie zużycia, diagnostyki i ustawień pieca.

1. Dotknij dowolnego miejsca kwadratu piekarnika.
2. Naciśnij klawisz „MY EXPLORA”, aby uzyskać dostęp do dedykowanego ekranu.

Wszystkie ustawienia można wyświetlić przewijając palcem w górę / w dół.



4.17. Ekran historii aktywności

Na tym ekranie podsumowane są wszystkie czynności pieca w okresie wybranym przez użytkownika:


- Bieżący dzień
- Obecny tydzień
- Okres do wyboru z kalendarza (np. od 26 lipca do 14 sierpnia)

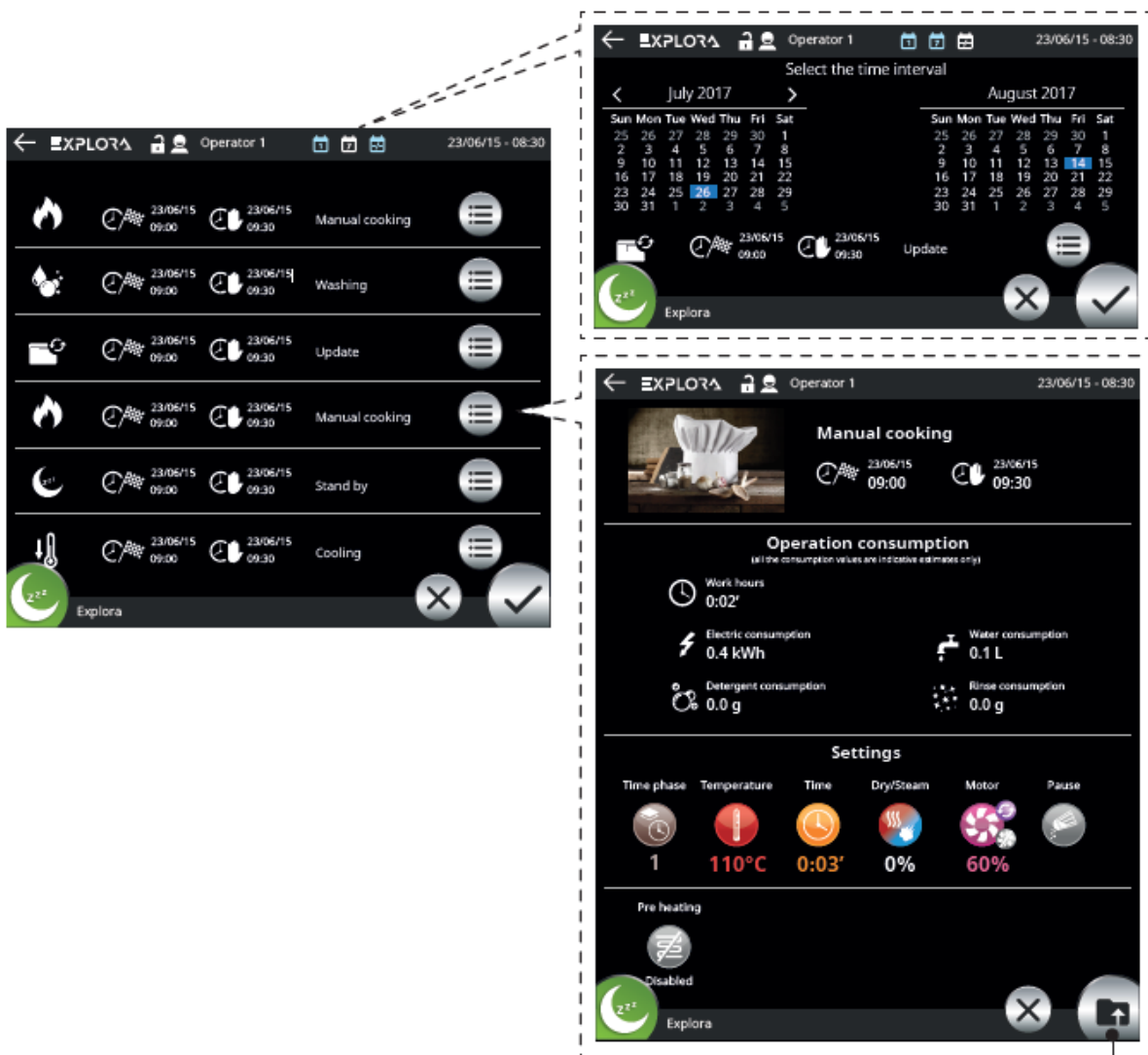
Od lewej strony czynności są oznaczone:

- symbol (np. płomień = ręczny cykl pieczenia; księżyc = piekarnik wyłączony)

- godzina rozpoczęcia  i koniec czynności ;

- opis czynności (np. ręczny cykl pieczenia)

Kliknij symbol , aby zobaczyć szczegóły każdej czynności.




Naciśnij, aby wyświetlić przepis

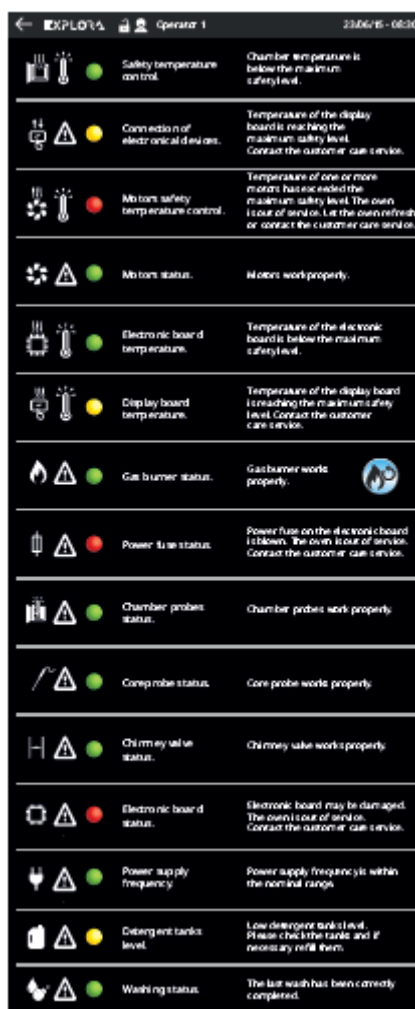
4.19. Ekran diagnostyczny


Ten ekran zawiera informacje o niektórych elementach pieca.

Znaczenie kolorów:

- zielony: element działa poprawnie;
- żółty: anomalia (ostrzeżenie), ale piec i tak może być używany;
- czerwony: poważny alarm, nie można używać pieca.

Symbol  wskazuje, że zapalenie gazu nie powiodło się. Aby je zresetować, dotknij symbolu: strzałka zacznie się obracać.



Icon	Status	Description
	Green	Chamber temperature is below the maximum safety level.
	Yellow	Temperature of the display board is reaching the maximum safety level. Contact the customer care service.
	Red	Temperature of one or more motors has exceeded the maximum safety level. The oven is out of service. Let the oven refresh or contact the customer care service.
	Green	Motors work properly.
	Green	Temperature of the electronic board is below the maximum safety level.
	Yellow	Temperature of the display board is reaching the maximum safety level. Contact the customer care service.
	Green	Gas burner works properly. 
	Red	Power fuse on the electronic board is blown. The oven is out of service. Contact the customer care service.
	Green	Chamber probes work properly.
	Green	Core probe works properly.
	Green	Chimney valve works properly.
	Red	Electronic board may be damaged. The oven is out of service. Contact the customer care service.
	Green	Power supply frequency is within the nominal range.
	Yellow	Low detergent tank level. Please check the tanks and if necessary refill them.
	Green	The last wash has been correctly completed.

W przypadku alarmu (czerwony punkt) nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, ale odłącz je od sieci elektrycznej, wodociągowej i gazowej (jeśli występuje) i zadzwoń do autoryzowanego serwisu.



Włącza światło w komorze pieczenia



Umożliwia wejście do strefy serwisowej (nieдоступnej dla użytkowników, zarezerwowanej dla wykwalifikowanych techników utrzymania ruchu).



Wyjście z tego ekranu

NAPRAWY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, może to spowodować uszkodzenie mienia i poważne obrażenia osób i zwierząt oraz unieważnienie gwarancji. Zawsze zwracaj się o interwencję do Autoryzowanego Serwisu i korzystaj z oryginalnych części zamiennych.

4.20. Ekran zużycia

Część górna (całkowite zużycie).

Dane dotyczące zużycia pieca są wyświetlane od momentu pierwszego użycia pieca:


- godziny pracy;
- zużycie energii elektrycznej;
- zużycie detergentu / wody / płynu do płukania



Dolna część (materiały eksploatacyjne).

Dane dotyczące częściowego zużycia detergentu, środka zmiękczającego i nabłyszczacza są wyświetlane za każdym razem, gdy zmienia się zbiornik lub filtr środka zmiękczającego, jako wskazanie, kiedy skończy się.

Aby upewnić się, że te wartości są prawidłowe:

- resetuj licznik po każdej zmianie zbiornika detergentu, płynu nabłyszczającego lub zmiękczacza (jeśli jest zainstalowany), naciśnij odpowiedni przycisk  (od lewej: środek zmiękczający, detergent, nabłyszczacz);
- ustaw pojemność zbiornika na detergent i nabłyszczacz oraz filtra zmiękczającego (jeśli jest zainstalowany)

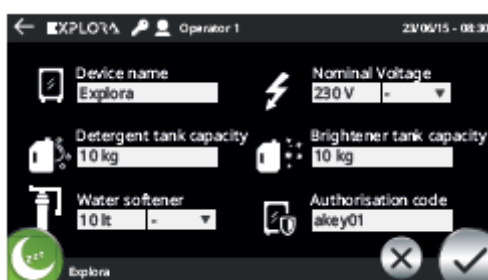


W tym przykładzie zmiękczacz będzie wymagał wymiany, gdy poziom zmiękczacza wody spadnie o kolejne 4 litry (pojemność 10 litrów). Wydajność ustawia się w menu „Ustawienie pieca” na tej samej stronie.

4.21. Ekran ustawień pieca

Na tym ekranie musisz wprowadzić:



- nazwe pieca (np. Explora);
- kod autoryzacji (np. akey01): każdy piec otrzymuje fabrycznie kod autoryzacji, który można zmienić według własnych upodobań (np. uprościć go, aby łatwiej zapamiętać).
- napięcie pieca (np. 230 V 1N ~): ważne jest, aby wprowadzić te dane, w celu uzyskania prawidłowych informacji o zużyciu pieca (ekran Zużycie).
- pojemność zbiorników na detergent i nabłyszczacz w kg (np. 10 kg): ważne jest, aby wprowadzić te dane, w celu uzyskania prawidłowych informacji dotyczących zużycia pieca (ekran Zużycie);
- pojemność filtra zmiękczacza w litrach (np. 10 litrów): ważne jest, aby wprowadzić te dane, w celu uzyskania prawidłowych informacji o zużyciu pieca (ekran Zużycie);



4.22. Ekran HACCP

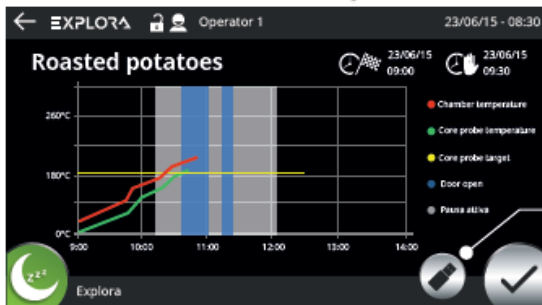
HACCP (analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli) to zbiór procedur monitorowania każdego etapu procesu produkcji żywności, na którym istnieje zagrożenie skażeniem biologicznym, chemicznym lub fizycznym.

Na tym ekranie wyświetlane są wszystkie informacje dotyczące wykonanych cykli pieczenia:

- godzina rozpoczęcia  i koniec czynności ;
- wykres przedstawiający zmiany temperatury komory (linia czerwona), temperatury sondy (linia zielona), otwarcia drzwi (linia niebieska) i przerw (pole szare).



Pokazuje parametry danego przepisu



Zgranie wykresu na pendrive

Najczęstsze błędy

Problem	Rozwiązanie
Piec nie włącza się	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdź, czy wyłącznik wielobiegunowy jest zamknięty i czy jest zasilanie. - Sprawdź, czy bezpieczniki zabezpieczające piec działają prawidłowo. - Interwencja termostatu bezpieczeństwa. <p>Jeśli żadne z powyższych nie rozwiąże problemu, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.</p>
Piec włącza się, ale pieczenie nie rozpoczyna się	<ul style="list-style-type: none"> - Sprawdzić, czy drzwi pieca są prawidłowo zamknięte. - Sprawdź, czy parametry pieczenia zostały prawidłowo ustawione.
Piec nie piecze równomiernie	<ul style="list-style-type: none"> - Wentylatory nie działają odwrotnie (skontaktuj się z autoryzowanym serwisem). - Jeden z wentylatorów nie działa (skontaktuj się z autoryzowanym serwisem). - Jeden z oporników nie działa (skontaktuj się z autoryzowanym serwisem). - Komora pieczenia jest przepełniona żywnością do pieczenia, rozłóż żywność tak, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
Woda nie dostaje się przez rurki nawilżające	<ul style="list-style-type: none"> - Dopływ wody jest zamknięty, otwórz go. - Nieprawidłowe podłączenie do sieci wodociągowej lub podwieszony dopływ wody, sprawdź oba. - Filtry wlotu wody zablokowany przez zanieczyszczenia, wyczyść je.
Woda wypływa przy zamkniętych drzwiach	<ul style="list-style-type: none"> - Brudna lub uszkodzona uszczelka, wyczyść ją lub skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, aby ją wymienić, jeśli jest uszkodzona. - Uszkodzony mechanizm zamykania drzwi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
Wentylator zatrzymuje się podczas pracy	<ul style="list-style-type: none"> - Wadliwy wentylator, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.

Rutynowa konserwacja



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie urządzenia i założyć odpowiednie środki ochrony osobistej (rękawice itp.). Użytkownik musi wykonywać tylko rutynową konserwację. Jeśli chodzi o konserwację nadzwyczajną, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, prosząc o pomoc autoryzowanego technika. Gwarancja producenta nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem lub nieprawidłową konserwacją (np. stosowanie nieodpowiednich detergentów).

Podczas czyszczenia jakiegokolwiek elementu lub akcesoriów NIGDY nie używaj:

- detergentów ściernych lub w proszku;
- agresywnych lub żrących detergentów (kwas solny / siarkowy, soda kaustyczna itp.). Uwaga! Nigdy nie używaj tych substancji również do czyszczenia konstrukcji spodniej / podłogi urządzenia;
- narzędzi ściernych lub ostrych (np. gąbki ścierne, skrobaki, szczotki z włosiem stalowym itp.);
- strumieni wody, pary lub powietrza pod ciśnieniem.

PIERWSZE UŻYCIЕ

Podczas uruchamiania urządzenie powinno działać puste przez 30-40 minut w 200 ° C, aby wyeliminować pozostałości po obróbce. Poczekaj, aż komora pieczenia ostygnie, a następnie rozpocznij KRÓTKIE mycie (proces nie rozpocznie się, jeśli temperatura przekroczy 150 ° C (302 ° F)). Alternatywnie, umyj komorę ręcznie szmatką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie wypłucz i wysusz. Przed każdym użyciem dokładnie umyj i wysusz akcesoria oraz tace.

CZYSZCZENIE KOMORY PIECA

Codziennie czyść komorę pieczenia, aby utrzymać z upływem czasu wysoki poziom higieny, lśniąca stal i wydajność urządzenia. Cząsteczki tłuszczu lub resztki jedzenia mogą zapalić się podczas pieczenia, powodując obrażenia osób lub uszkodzenie samego urządzenia. Czyszczenie należy przeprowadzać zawsze, gdy komora jest zimna (w razie potrzeby użyć funkcji szybkiego schładzania): użyj jednego z programów mycia opisanych w rozdziale „Mycie” lub alternatywnie, jeśli wymagane jest mycie ręczne, użyj szmatki nasączonej ciepłą wodą z mydłem, spłucz i wysusz. Niektóre modele są standardowo wyposażone w prysznic ręczny, który jest szczególnie przydatny do dokładnego płukania.

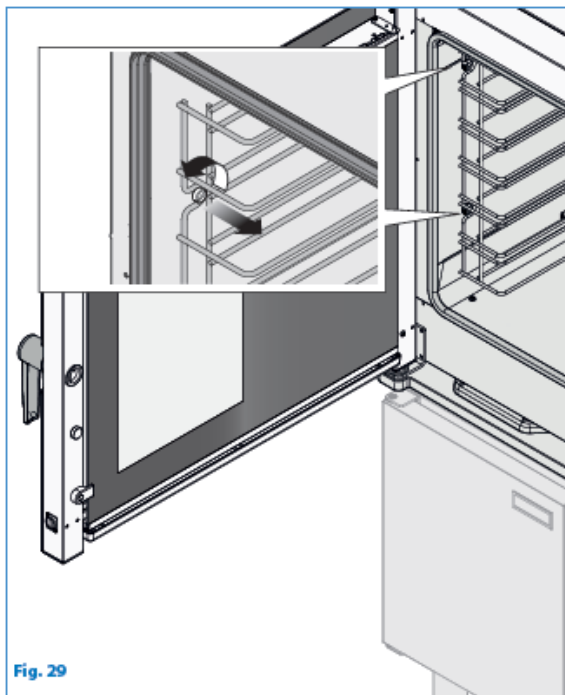


Fig. 29

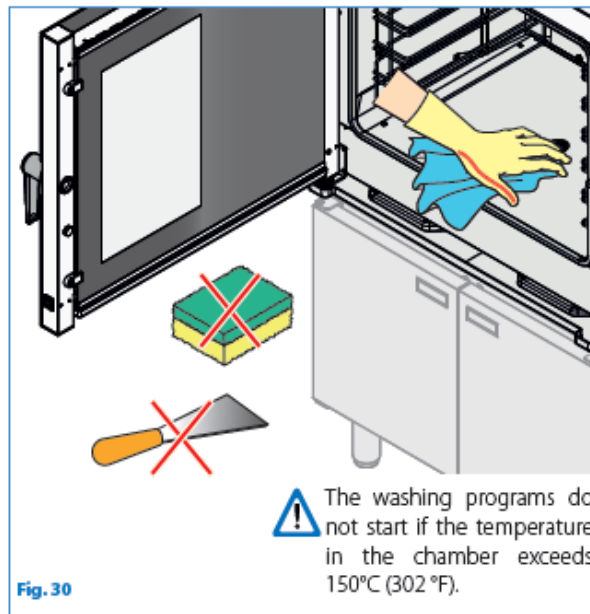


Fig. 30

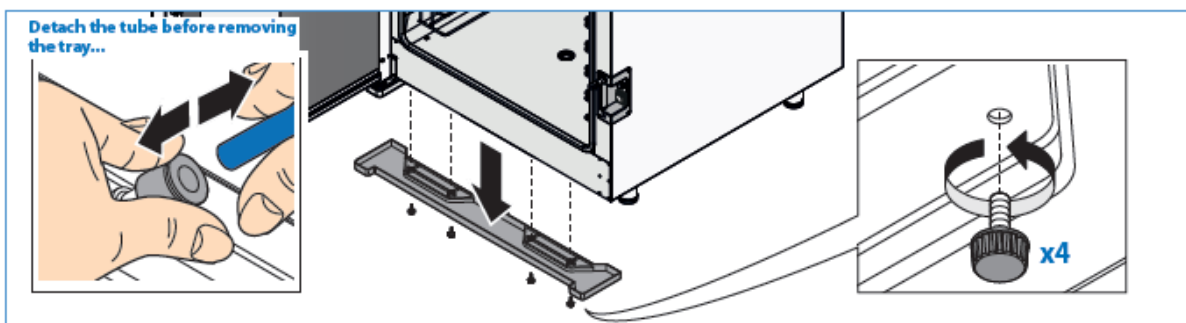


Fig. 31

CZYSZCZENIE TACKI OCIEKOWEJ

Często czyść tackę ociekową: aby ułatwić operację, można ją wyjąć, jak pokazano na rysunku (patrz Rys. 31). Do czyszczenia użyj szmatki zwilżonej ciepłą wodą z mydłem. Zakończ spłukiwaniem i suszeniem.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Poczekaj, aż urządzenie ostygnie (w przypadku użycia funkcji szybkiego chłodzenia) i użyj szmatki nasączonej ciepłą wodą z mydłem lub produktów przeznaczonych specjalnie do stali. Zakończ spłukiwaniem i suszeniem.

SZKŁO ZEWNĘTRZNE

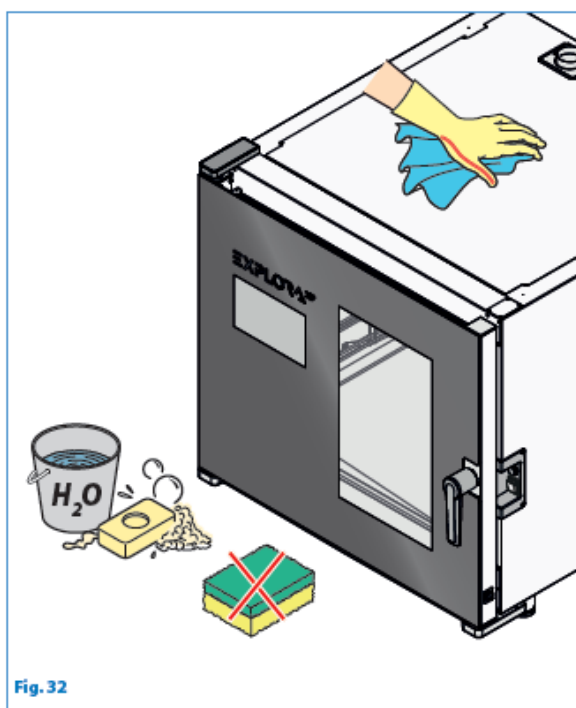
Poczekaj, aż urządzenie ostygnie (w przypadku skorzystania z funkcji szybkiego chłodzenia) i użyj szmatki zwilżonej produktem przeznaczonym specjalnie do szkła, zgodnie z zaleceniami producenta.

BEZCZYNNOŚĆ

W każdym okresie bezczynności odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i wodociągowej (jeśli występuje). Zabezpiecz obudowę urządzenia ze stali, czyszcząc je miękką szmatką zwilżoną płynną parafiną. Pozostaw drzwiczki uchylone, aby zapewnić prawidłową wymianę powietrza. Przed ponownym użyciem pieca:

- dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria;
- przywrócić zasilanie i wodę (jeśli są);
- sprawdzić urządzenie przed ponownym użyciem;
- uruchom ponownie urządzenie w niskiej temperaturze, na co najmniej 60 minut, bez jedzenia w środku.

Najlepiej jest zlecić autoryzowanemu serwisowi przynajmniej raz w roku konserwację i kontrolę urządzenia, aby zapewnić najlepsze warunki pracy i bezpieczeństwa.



SEKCJA 5: Ogólne warunki gwarancji

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę **Resto Quality sp. z o.o.** na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikły inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.
4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności :
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na nowe o konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń

8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.
10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękczacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.

- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urządzeń:

- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
- b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
- c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient