



INSTRUKCJA OBSŁUGI DLA PIECY TECNOEKA

PIEC ELEKTRONICZNY Z EKRANEM DOTYKOWYM

MKF 464 TS - MKF 416 TS - MKF 511 TS - MKF 611 CTS - MKF 611
VCTS - MKF 623 CTS - MKF 664 TS - MKF 616 TS MKF 621 TS - MKF
711 TS - MKF 711 VTS - MKF 1011 CTS - MKF 1011 VCTS
MKF 1064 TS - MKF 1016 TS - MKF 1021 TS - MKF 1111 TS - MKF 1111
VTS MKF 1664 TS - MKF 2011 TS



Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479

tel. +39.049.9300344

fax +39.049.5794387

info@tecnoeka.com

tecnoekasrl@pec.it

tecnoeka.com

cod. fisc. - p.iva 00747580280

rea n. 133205

reg. a.e.e. n. IT08020000001275

cap. soc. euro 119.000,00 I.V.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Załącznik II A do dyrektywy 2006/42/WE

Nazwa producenta	TECNOEKA Srl
Adres producenta	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Osoba odpowiedzialna za dokumentację techniczną	Imazio Oscar
Adres osoby odpowiedzialnej za dokumentację techniczną	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Rodzaj produktu	Piec elektroniczny
Przeznaczenie produktu	Pieczenie żywności
Model	MKF 464 TS-MKF 416 TS - MKF 511 TS - MKF 611 CTS - MKF 611 VCTS - MKF 623 CTS - MKF 664 TS - MKF 616 TS - MKF 621 TS - MKF 711 TS - MKF 711 VTS - MKF 1011 CTS - MKF 1011 VCTS - MKF 1064 TS - MKF 1016 TS - MKF 1021 TS - MKF 1111 TS - MKF 1111 VTS - MKF 1664 TS - MKF 2011 TS
s/n	

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne ze wszystkimi przepisami odnoszącymi się do następujących dyrektyw:

Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE;

Kompatybilność elektromagnetyczna 2014/30/UE

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne z następującymi zharmonizowanymi dyrektywami:

EN 60335-1 ; EN 60335-2-42

EN 55014-1 ; EN 55014-2 ; EN 61000-3-2 ; EN 61000-3-3 ;

EN 62233

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są również zgodne z następującymi dyrektywami:

Dyrektywa 2001/95/WE w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów;

Dyrektywa 2011/65/UE ograniczająca stosowanie niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym;

Dyrektywa 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1907/2006

TECNOEKA Srl oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004

Borgoricco, 01/07/2020.


Podpis przedstawiciela zarządu (Lora Cristina)

SPIS TREŚCI

1. Obsługa techniczna	7
2. Instrukcja dla użytkownika	7
2.1 Panel sterowania	7
2.2 Sterowanie za pomocą ekranu dotykowego	8
2.3 Objasnienia symboli:	11
2.4 Ekran „GŁÓWNY”	12
2.5 Parametry pracy	13
2.6 Dodatkowe funkcje:	14
2.7 Funkcja trybu „Uproszczonego” (pieczenie jednoetapowe)	15
2.8 Funkcja trybu „Zaawansowanego” (do 10 etapów pieczenia)	16
2.9 Cykl pieczenia z sondą rdzenia w trybie „Zaawansowanym”	18
2.10 Cykl pieczenia z sondą rdzenia i temperaturą ΔT w trybie „Zaawansowanym”	19
2.11 Cykl pieczenia z funkcją „Wstępne podgrzewanie”	20
2.12 Cykl pieczenia z funkcją „Konserwacja”	20
2.13 Cykl pieczenia z funkcją „Opóźnienia”	20
2.14 Zapisywanie programu (przepisu)	21
2.15 Zapisywanie programu (przepisu) ze zdjęciem	21
2.16 Książka z przepisami	22
2.17 Jak usunąć programy pieczenia z biblioteki „SZEFA KUCHNI”	23
2.18 Import/eksport z „USB” do „Przepisów Szefa kuchni”	32
2.18.1 Eksportuj wszystkie przepisy (zapisane programy)	24
2.18.2 Importuj wszystkie przepisy (zapisane programy)	24
2.18.3 Eksportuj kilka przepisów (zapisanych programów)	25
2.18.4 Importuj kilka przepisów (zapisanych programów)	25
2.19 Funkcja „Wiele poziomów”	26
2.20 Akcesoria	27
2.20.1 Chłodzenie	28
2.20.2 Ustawienia	29
2.21 Funkcja „HACCP”	30
2.21.1 Włączanie/wyłączanie funkcji „HACCP”	30
2.21.2 Pobieranie danych „HACCP” na dysk USB	32
2.22 Połączenie z siecią Wi-Fi	31
2.22.1 Dostępna aktualizacja oprogramowania (aktualizacja funkcji)	32
2.23 Obsługa techniczna	32
2.24 Modele na kótkach (modele MKF 1611 TS - MKF 1664 TS - MKF 2011 TS)	32
3. Czyszczenie	33
3.1 Ręczne czyszczenie komory pieczenia	33
3.2 Półautomatyczne czyszczenie komory pieczenia	34
3.3 Automatyczne czyszczenie komory pieczenia	34
3.4 Dodatkowe czyszczenie za pomocą generatora pary (odkamienianie)	35
3.5 Czyszczenie wentylatorów	35
3.6 Czyszczenie uszczelki drzwi	36
3.7 Czyszczenie drzwi	36
3.8 Czyszczenie zewnętrznej obudowy	36
3.9 Okres bezczynności	36
4 Rozwiązywanie problemów	37
5 Alarmy	38
6 Błędy	40
7. Pomoc techniczna	41
8. Utylizacja urządzenia	41
9. Gwarancja konwencjonalna	42
10. Dostępność i dostawa części zamiennych	42
11. Prawo właściwe i sąd właściwy	42

INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać razem z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości; w przypadku zagubienia instrukcji, należy zwrócić się do producenta w celu otrzymania kopii.

Informacje te zostały przygotowane z myślą o bezpieczeństwie Państwa i innych osób, dlatego prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed zainstalowaniem i rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

Jeżeli przy odbiorze towaru opakowanie okaże się naruszone lub uszkodzone, należy zgłosić to, dołączając następujące sformułowanie: „TOWARY PODLEGAJĄCE KONTROLI”, wskazując szkody, z kontrasygnatą kierowcy; należy złożyć pisemną reklamację u sprzedawcy w terminie 4 dni kalendarzowych (nie dni roboczych) od daty dostawy. Po upływie czterech dni kalendarzowych reklamacje nie będą przyjmowane.

W celu przeprowadzania okresowych kontroli i napraw serwisowych należy skontaktować się z najbliższym Centrum pomocy technicznej. Używać tylko oryginalnych części zamiennych. Niezastosowanie się do tych przepisów powoduje utratę gwarancji.


Tabliczka „Dane techniczne” znajduje się na bocznym panelu urządzenia.

Niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie urządzenia powoduje wygaśnięcie jakiegokolwiek odpowiedzialności Producenta i/lub Sprzedawcy oraz prawa do gwarancji.



RYZIKO POPARZENIA I OBRAŻEŃ

- Ryzyko poparzenia! Należy dotykać tylko elementów sterujących z uwagi na temperaturę powierzchni zewnętrznych urządzenia, która może przekraczać 60°C.
- Należy zachować ostrożność przy kontakcie z pojemnikami na żywność w trakcie i po zakończeniu pieczenia: mogą one być bardzo gorące. Aby zapobiec oparzeniom, nosić odpowiednią odzież termiczną.
- Podczas pracy przy otwartych drzwiach nie zdejmować pokrywy wentylatora; nie dotykać ruszających się wentylatorów ani gorących grzałek.
- Maksymalna wysokość robocza, tj. najwyższy dopuszczalny poziom powierzchni, to 160 cm od

podłogi. Po zainstalowaniu urządzenia nakleić odpowiedni symbol  (w zestawie) na wysokości 160 centymetrów.

- Aby zapobiec wrzeniu, nie należy używać pojemników wypełnionych cieczami lub żywnością, która ulega upłynięciu pod wpływem ciepła w nadmiernych ilościach, których nie można z łatwością nadzorować. Z tego powodu należy używać tylko blach, które umożliwiają zagłębienie do wnętrza pojemnika. Podczas wyjmowania blachy zawierającej gorący płyn należy uważać, aby go nie rozlać.
- Przed wyjęciem potrawy z pieca po pieczeniu z wykorzystaniem sondy termicznej w kształcie igły (sondy rdzenia) należy ostrożnie wyjąć wciąż gorącą sondę z potrawy. Należy pamiętać, aby nie zostawiać jej poza komorą pieczenia.
- Nie otwierać drzwi podczas mycia, ponieważ z urządzenia mogą wydostać się substancje chemiczne (żrące) używane do czyszczenia oraz gorące opary.
- Po zakończeniu pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi, aby uniknąć gwałtownego wypływu ciepła, które mogłoby spowodować oparzenia.



RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie (za pomocą magnetycznego wyłącznika bezpieczeństwa) i dopływ wody (zakręcić kurek wody). Poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Wszelkie modyfikacje instalacji elektrycznej, które mogą być konieczne do zainstalowania urządzenia, może przeprowadzać wyłącznie kompetentny personel.
- System zasilania musi być wyposażony w skuteczne uziemienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- W przypadku stałego przyłączenia do sieci elektroenergetycznej, między urządzeniem a siecią należy zainstalować ochronny przełącznik biegunowy z minimalnym rozwarciem między stykami kategorii przepięciowej III (4000 V), dobrany do obciążenia i zgodny z obowiązującymi przepisami (wyłącznik automatyczny).
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Aby zapobiec zagrożeniom, wymiany tej może dokonać producent lub jego dział pomocy technicznej, lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Wewnątrz urządzenia znajdują się również elementy elektryczne; ze względów bezpieczeństwa zabronione jest mycie go strumieniami wody lub pary, zwłaszcza jeśli są one skierowane na otwory wentylacyjne na metalowych powierzchniach zewnętrznej obudowy.



RYZIKO POŻARU

- Zabronione jest pieczenie żywności zawierającej łatwopalne substancje, np. żywności na bazie alkoholu; mogą wystąpić zjawiska samozapłonu prowadzące do pożarów i wybuchów w komorze pieczenia.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że wewnątrz komory pieczenia nie znajdują się żadne niezgodne z wymaganiami przedmioty (np. instrukcje obsługi, torebki plastikowe lub inne łatwopalne przedmioty) ani pozostałości detergentów.
- Komora pieczenia musi być zawsze czysta. Płyny (tłuszcze) wykorzystywane do pieczenia lub resztki żywności mogą się zapalić!
-

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego w kuchniach przemysłowych i profesjonalnych. Obsługiwać je może wyłącznie wykwalifikowany personel przeszkolony w zakresie prawidłowego użytkownika urządzenia. Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie należy nadzorować podczas pracy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o obniżonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, o ile nie działają pod nadzorem osób odpowiadających za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie, zakręcić kurek dopływu wody, odłączyć zasilanie i skontaktować się z autoryzowanym Centrum pomocy technicznej.
- Urządzenie to można używać wyłącznie do celów, do których zostało zaprojektowane, tj. do pieczenia ciast, wypieków i żywności świeżej i mrożonej; do regeneracji schłodzonej i mrożonej żywności, do gotowania na parze mięsa, ryb i warzyw.
Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.
- Poziom hałasu pracującego urządzenia wynosi poniżej 70 dB (A).

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKA

- Przy pierwszym użyciu zaleca się uruchomienie pustego cyklu na 40/50 minut w temperaturze 220/230°C. W ten sposób można pozbyć się wszystkich nieprzyjemnych, ale w pełni normalnych zapachów spowodowane nagraniem izolacji termicznej otaczającej komorę pieczenia i silikonu używanym do jej zewnętrznego uszczelnienia.
- Unikać długotrwałej obecności żywności zawierającej substancje kwasowe (sok z cytryny, ocet, sól itp.) na stalowych powierzchniach, ponieważ powodują one korozję.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, nawet codziennie (przy użyciu funkcji automatycznego mycia, jeśli jest dostępna), aby zapewnić jak najlepszą funkcjonalność i wydłużyć jego żywotność.
- Jeśli do czyszczenia stali nierdzewnej stosowane są określone detergenty (odtłuszczacze), należy upewnić się, że nie zawierają one żrących substancji kwasowych (brak chloru nawet po rozcieńczeniu) ani substancji ściernych. Należy ściśle przestrzegać instrukcji i ostrzeżeń producenta detergentu oraz podjąć środki ostrożności, takie jak używanie odpowiednich rękawic gumowych.
- Należy bezwzględnie unikać stosowania druciaków, wełny stalowej i skrobaków, które mogą zniszczyć czyszczone powierzchnie.
- Aby nie uszkodzić nieodwracalnie sondy termicznej w kształcie igły (sondy rdzenia), należy unikać używania jej przy pieczeniu w wysokiej temperaturze (POWYŻEJ 230°C); należy również unikać bezpośredniego kontaktu kabla sondy z gorącymi metalowymi powierzchniami wewnątrz komory pieczenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

- Umieszczając żywność w komorze pieczenia, należy zachować odstęp co najmniej 40 mm między blachami, aby nie utrudniać obiegu powietrza.
- Nie należy używać blach o bokach wyższych niż to konieczne: boki tworzą bariery, które uniemożliwiają obieg gorącego powietrza.
- Za każdym razem przed rozpoczęciem pieczenia rozgrzać piec, aby osiągnąć jak najwyższą wydajność.
- Aby piec w sposób jak najbardziej równomierny, rozłożyć potrawę równomiernie na każdej blasze, biorąc pod uwagę jej wielkość, warstwy lub grubość.
- Unikać dodawania soli do potraw w komorze pieczenia.
- Aby sprawdzić prawidłowy przebieg cyklu pieczenia, użyć wewnętrznego oświetlenia komory: unikać niepotrzebnego otwierania drzwiczek, co powoduje straty energii i wydłuża czas pieczenia.

ZAGROŻENIE SZCZĄTKOWE

- Po zakończeniu pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi, aby uniknąć gwałtownego wypływu ciepła, które mogłoby spowodować oparzenia.
- Podczas pracy pieca należy zwrócić uwagę na gorące obszary zewnętrznych powierzchni (zaznaczone na urządzeniu).
- Nie należy używać klamki do przenoszenia urządzenia (może to doprowadzić do pęknięcia szyby).
- Stanowisko wsporcze musi wytrzymać ciężar maszyny i musi ją pomieścić.
- Urządzenie jest wyposażone w części elektryczne: nie należy go myć wodą ani za pomocą rozpylaczy.
- Urządzenie jest podłączone do sieci elektroenergetycznej: przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie.
- Aby uniknąć nieprawidłowego przyłączenia urządzenia, odpowiednie przyłączenia do sieci elektroenergetycznej/wodociągowej są oznaczone na urządzeniu na odpowiednich tabliczkach znamionowych.

Tylko dla modeli ze stelażem na kółkach (MKF 1611 TS - MKF 1664 TS - MKF 2011 TS)

- Podczas obsługi urządzenia zwalnającego w celu podniesienia wewnętrznej szyby drzwi (pozycja do włożenia wózka na blachy), należy nosić odpowiednią odzież chroniącą przed ciepłem. **Ryzyko poparzenia!**
- Przy dotykaniu wewnętrznej szyby w drzwiach po cyklu pieczenia w celu opuszczenia jej (pozycja mycia/wstępne podgrzanie komory pieczenia) należy nosić odpowiednią odzież chroniącą przed wysoką temperaturą. **Ryzyko poparzenia!**
- Podczas wyjmowania wózka z pieca po zakończeniu cyklu pieczenia należy nosić odpowiednią odzież chroniącą przed wysoką temperaturą. **Ryzyko poparzenia!**
- Upewnić się, że wózek na blachy może być obsługiwany z łatwością, bez przeszkód przy wkładaniu i wyciąganiu: każda kolizja może spowodować rozlanie gorących cieczy lub żywności. **Ryzyko poparzenia!**
- Zamknąć blachy z płynami, aby nie dopuścić do wylania gorących płynów. **Ryzyko poparzenia!**
- Po włożeniu wózka do pieca, przed zamknięciem drzwi należy upewnić się, że urządzenie zwalnające do przesuwania szyby wewnętrznej (drzwi) zostało aktywowane, a szyba jest całkowicie podniesiona: uderzenie wózka o szybę może spowodować jej pęknięcie. **Ryzyko obrażeń!**
- Wózek jest wyposażony w odpowiedni drążek do blokowania blach. Drążek ten musi być zawsze na miejscu podczas pracy z wózkiem: blachy mogą spaść. **Ryzyko obrażeń!**
- Jeśli wózek na blachy stoi w miejscu, należy zaciągnąć hamulec postojowy: na nierównych podłogach może dojść do niezamierzonego ruchu wózka. **Ryzyko obrażeń!**
- Podczas załadunku i rozładunku wózka z blachami należy zaciągnąć hamulec postojowy koła: wózek może się poruszać. **Ryzyko obrażeń!**
- Wózek na blachy jest zamontowany na kółkach, dlatego jazda po nierównych podłogach może doprowadzić do jego przewrócenia. **Ryzyko obrażeń!**
- Podczas wkładania lub wyciągania wózka do lub z pieca **należy zwrócić szczególną uwagę, aby przypadkowo nie uszkodzić wewnętrznej uszczelki szyby drzwi**: zaleca się całkowite otwarcie drzwi pieca podczas przesuwania wózka.

1. Obsługa techniczna

- Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać razem z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości; w przypadku zagubienia instrukcji, należy zwrócić się do producenta w celu otrzymania kopii.

Niniejsze informacje zostały przygotowane z myślą o bezpieczeństwie Państwa i innych osób; dlatego prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed zainstalowaniem i rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

- W celu przeprowadzania okresowych kontroli i napraw serwisowych należy skontaktować się z najbliższym Centrum pomocy technicznej. Używać tylko oryginalnych części zamiennych. Niezastosowanie się do tych przepisów powoduje utratę gwarancji.
- Czynności instalacyjne i rozruchowe mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani instalatorzy, zgodnie z instrukcjami producenta i zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.
- Tabliczka „Dane techniczne” znajduje się na bocznym panelu urządzenia.

Uwaga: Niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie urządzenia oraz nieprzestrzeganie zasad instalacji zwalnia Producenta i/lub Sprzedawcę z wszelkiej odpowiedzialności.

2. Instrukcje dla użytkownika

2.1 Panel sterowania

1- 7-calowy ekran dotykowy

2- Pokrętło z funkcją „NACIŚNIJ”



2.2 Sterowanie za pomocą ekranu dotykowego

Piec wyposażony jest w ekran dotykowy i pokrętło do regulacji.

Ekran dotykowy obsługuje się dotykając palcem ikony wyświetlanego parametru i/lub funkcji (ekran należy obsługiwać wyłącznie dotykając go suchymi i czystymi palcami. Nie stosować żadnych innych narzędzi, takich jak noże, widelce lub inne przedmioty).

Wybrany parametr pracy można zmienić za pomocą pokrętła regulacyjnego, obracając je w prawo lub lewo i modyfikując wartość pokazaną na wyświetlaczu. Wybrany parametr pracy i odpowiadającą mu wartość zadaną można potwierdzić lekko naciskając pokrętło, po czym automatycznie wyświetli się kolejny parametr pracy.

Tryb gotowości i blokada ekranu

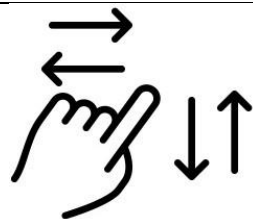
Jeśli piec nie pracuje (nie jest wykonywana żadna operacja), tryb czuwania włącza się automatycznie po 5 minutach.

W tej konfiguracji aktualna godzina wyświetlana jest na środku wyświetlacza. Aby ponownie aktywować tryb pracy pieca, wystarczy dwukrotnie nacisnąć wyświetlacz.

Korzystanie z ekranu dotykowego

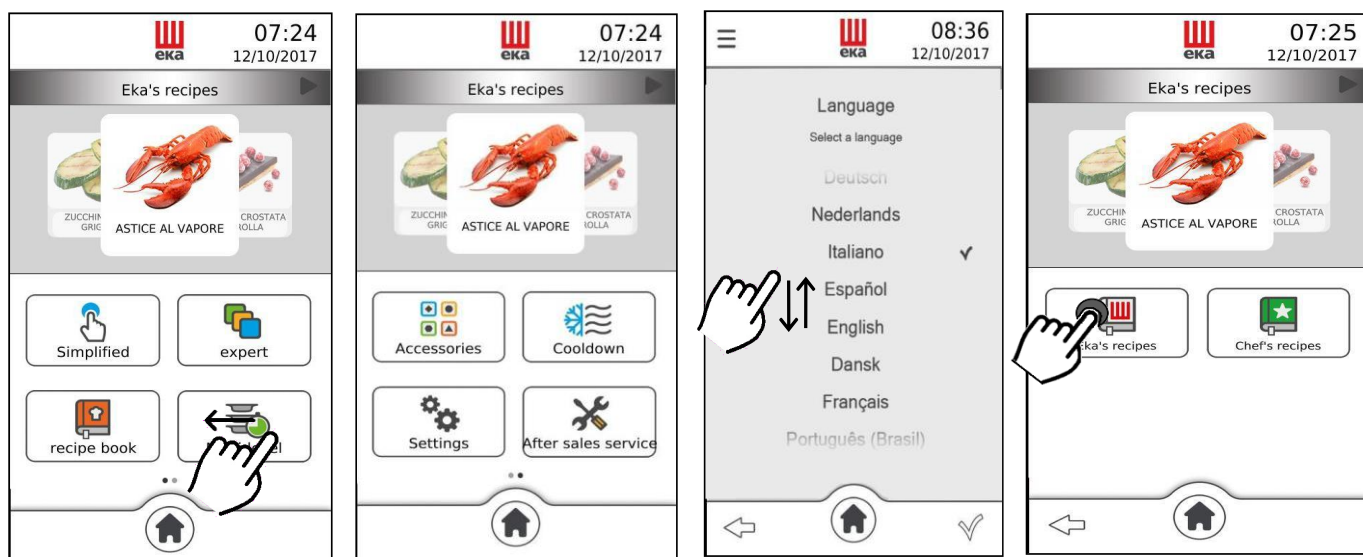


DOTKNIJ (potwierdzenie aktywnej funkcji, wybranego parametru pracy i odpowiedniej wartości zadanej)

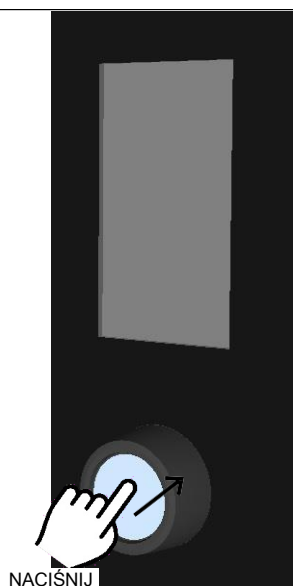


PRZEWIŃ (wybranie aktywnej funkcji i ustawionej wartości parametru)

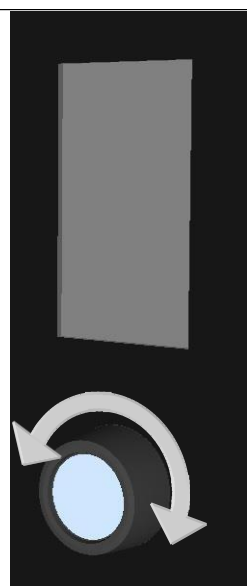
Przykłady:



Korzystanie z pokrętła

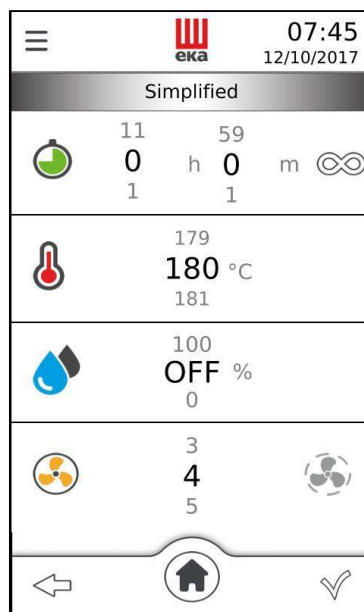
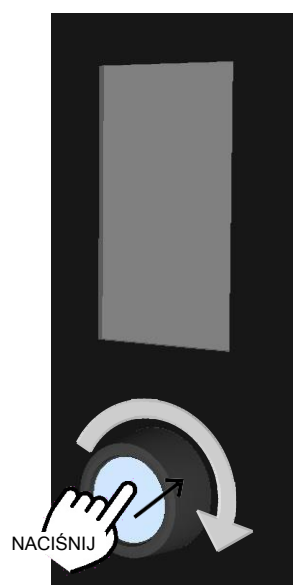


NACIŚNIJ
POKRĘTŁO
(potwierdzenie
aktywnej funkcji,
wybranego
parametru pracy
i odpowiedniej
wartości zadanej)



OBRÓĆ POKRĘTŁO
(zmiana aktywnej
funkcji, wybranego
parametru pracy
i odpowiedniej
wartości zadanej)

Przykłady:



Obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, można wybierać kolejno różne aktywne funkcje i wartości parametrów pracy. Aktywną funkcję i wartość parametru pracy można potwierdzić ponownie naciskając pokrętło.

2.3 Objaśnienia symboli:

	POTWIERDŹ	Potwierdzanie ustawionego parametru pracy
	START	Uruchomienie cyklu pieczenia
	STOP	Zatrzymanie cyklu pieczenia
	WSTECZ	Powrót do poprzedniego ekranu
	EKRAN GŁÓWNY	Powrót do ekranu głównego
	DODATKOWE FUNKCJE	Dostęp do dodatkowych funkcji
	WŁĄCZ	Włączenie wskazanej funkcji
	WYŁĄCZ	Wyłączenie wskazanej funkcji
	DODAJ	Dodawanie poziomu pieczenia przy użyciu funkcji „Wiele poziomów”/dodawanie etapów pieczenia
	USUŃ	Usuwanie niechcianych danych wybranej funkcji
	„PRZEGLĄDAJ” RÓŻNE MENU/PRZEJDŹ DO INNEGO MENU/OKNA	„Przeglądanie” danych z różnych menu + DODAWANIE ETAPÓW PIECZENIA
	PRZEPIS NIE ZAPISANY W KSIĄŻCE	Ustawiony przepis nie został zapisany w książce z przepisami
	PRZEPIS ZAPISANY W KSIĄŻCE	Ustawiony przepis został zapisany w książce z przepisami
	MENU PRZEPISÓW	Lista przepisów sortowanych według rodzaju
	DODATKOWE INFORMACJE	Wyświetlane są dodatkowe informacje (jeśli występują)
	ZATRZYMAJ „CHŁODZENIE” lub „MYCIE”	Funkcja „CHŁODZENIE”/„MYCIE” zostaje zatrzymana

2.4 Ekran „GŁÓWNY”

Ekran „Główny” (rys.7) pojawia się po zakończeniu pierwszej procedury uruchomienia.



„Tablica z przepisami”

(„Aktywne funkcje”)

„Okno”


(„Dostępne funkcje”)

Rys.7










„Aktywne funkcje” to te, które są w danym momencie włączone.

„Dostępne funkcje” to te, które mogą być potencjalnie wykorzystywane do obsługi pieca. Są to:

- TRYB UPROSZCZONY
- TRYB ZAAWANSOWANY
- KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI
- WIELE POZIOMÓW
- AKCESORIA
- CHŁODZENIE
- USTAWIENIA
- OBSŁUGA TECHNICZNA

Do ekranu głównego można przejść dotykając symbolu „”.


2.5 Parametry pracy

	CZAS PIECZENIA	od 1 minuty do 11 godzin i 59 minut lub NIEOKREŚLONY (∞ = WYŁ ∞ = WŁ.)
	TEMPERATURA PIECZENIA	od 30°C do 270°C
	TEMPERATURA RDZENIA	od 0 do 100°C (tylko w „Trybie zaawansowanym”)
	TEMPERATURA ΔT	od 0 do 100°C (tylko w „Trybie zaawansowanym”)
	NAWILŻANIE	od 0 do 100%, wybór co 10% lub WYŁĄCZONE
	PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA	od 1 do 5
	TRYB PÓLSTATYCZNY	od 1 do 5
	PRZYCISK NAWILŻANIA RĘCZNEGO	Nawilżanie zawsze aktywne
	PRZYCISK SUSZENIA RĘCZNEGO	Suszenie zawsze aktywne



DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ

- **TRYB „PÓLSTATYCZNY”**

Pieczenie „półstatyczne” to tryb, który umożliwia włączenie wentylatorów tylko wtedy, gdy działają elementy grzewcze. Tryb ten można aktywować dotykając symbolu „” na wyświetlaczu.

Wentylatory zostają uruchomione w celu rozprowadzenia ciepła wytwarzanego przez elementy grzewcze i wyrównania temperatury wewnątrz komory pieczenia.

Dzięki temu piec pracuje podobnie jak piec statyczny.

- **NAWILŻANIE/SUSZENIE**

Korzystając z algorytmów, piec jest w stanie wykryć rzeczywisty procent pary w komorze pieczenia. Dzięki temu suszenie lub nawilżenie są aktywowane automatycznie. Jeśli na przykład w komorze pieczenia nawilżenie jest na poziomie 80%, a na wyświetlaczu ustawiona jest wartość 20%, piec automatycznie wykrywa, że rzeczywista wartość nawilżania jest wyższa niż ustawiona i uruchamia suszenie; natomiast jeśli na wyświetlaczu ustawiona jest wyższa wartość nawilżania w porównaniu z wartością wykrytą w komorze pieczenia, piec automatycznie aktywuje dopływ pary.

Wartość „0” oznacza brak nawilżania w komorze pieczenia (automatyczna aktywacja systemu suszenia). Wartość „WYŁĄCZ” wyłącza automatyczny system, który zarządza „klimatem” w komorze pieczenia, a wartość pary/nawilżania lub suszenia można aktywować ręcznie tylko dotykając symboli



lub



na wyświetlaczu.

2.6 Dodatkowe funkcje:



WSTĘPNE PODGRZEWA NIE

Funkcję „**WSTĘPNE PODGRZEWANIE**” może włączyć i wyłączyć użytkownik; po włączeniu następuje automatyczne podwyższenie ustawionej temperatury pieczenia o 40°C.

Jeśli na przykład ustawiona jest temperatura 180°C („Faza 1” (Etap 1)), funkcja „**WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA**” umożliwi osiągnięcie temperatury 220°C wewnątrz komory pieczenia. Po osiągnięciu tej temperatury włącza się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się następujący komunikat: „**WSTĘPNE PODGRZEWANIE OK OTWORZYĆ DRZWI**”. Temperatura jest utrzymywana do momentu otwarcia drzwi.

Otworzyć drzwi, włożyć potrawę do pieca, zamknąć drzwi: cykl pieczenia rozpocznie się automatycznie.

Funkcji „**WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA**” nie można używać razem z opóźnionym startem.

Temperatura wstępnego podgrzewania nie może przekroczyć 270°C.



KONSERWACJ A

Funkcję „**KONSERWACJA**” może włączyć i wyłączyć użytkownik; gdy funkcja jest włączona dla danego programu pieczenia, uruchamia się w ostatnim kroku programu i polega na utrzymaniu temperatury wewnątrz komory pieczenia na poziomie 80°C. Ta funkcja służy do utrzymywania temperatury potraw pod koniec pieczenia tak długo, jak to konieczne.

Zostaje wyłączona po otwarciu drzwi.



OPÓŹNIENIE

Funkcję „**OPÓŹNIENIE**” użytkownik może włączyć dla dowolnego programu pieczenia; gdy jest włączona, pozwala na „opóźnione” rozpoczęcie cyklu pieczenia: przydatna w przypadku produktów, które muszą najpierw wyrosnąć.

Start „opóźniony” można ustawić na czas od 1 minuty do 11 godzin i 59 minut. W tym czasie aktywne jest tylko oświetlenie komory pieczenia.

Funkcja ta nie może być włączona wraz ze wstępnym podgrzewaniem.

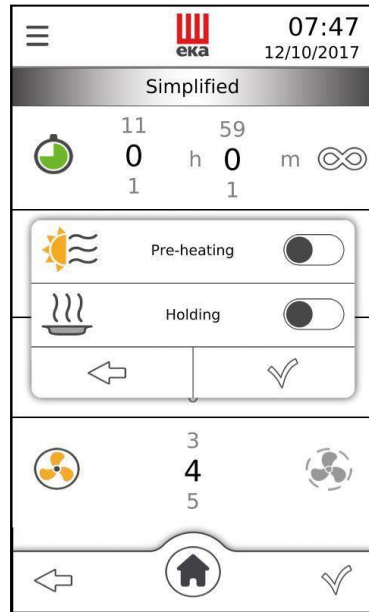
2.7 Funkcja trybu uproszczonego (pieczenie jednoetapowe)

Dotykając ikony trybu **Uproszczonego** na wyświetlaczu można ustawić następujące parametry:

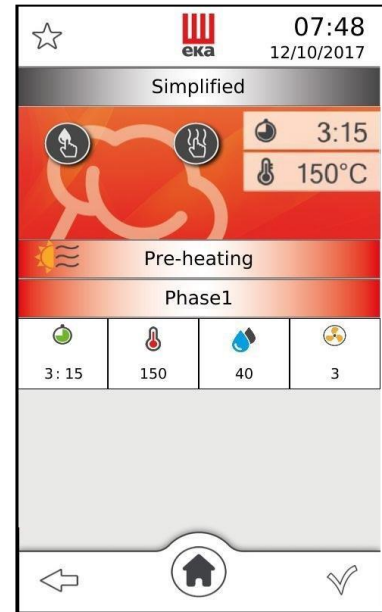
- Czas pieczenia
- Temperatura pieczenia
- Nawilżanie %
- Prędkość wentylatora
- Pieczenie „półstatyczne”



Rys.8




Rys.9








Rys.10

Wartość parametru ustawia się przesuając palcem w górę lub w dół po cyfrze obok parametru (rys. 8) do uzyskania żądanej wartości; lub obracając pokrętko zgodnie lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do uzyskania żądanej wartości. Wartość tę potwierdza się naciskając pokrętko; ponowne obrócenie powoduje przejście bezpośrednio do następnego parametru.

Symbol  znajduje się w lewym górnym rogu wyświetlacza; dotknięcie go powoduje wyświetlenie okna (rys. 9) umożliwiającego włączenie następujących funkcji:

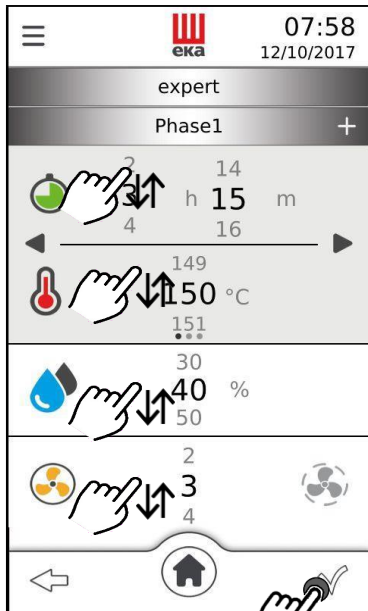
- Wstępne podgrzewanie
- Konserwacja

Dotknięcie „✓” powoduje wyświetlenie ekranu podsumowania (rys. 10); ponowne dotknięcie przycisku włącza cykl pieczenia. W prawym górnym rogu ekranu wyświetlane są: pozostały czas pieczenia i temperatura w komorze pieczenia. Symbol  znajduje się po lewej stronie ekranu, a symbol  znajduje się pośrodku. Ekran „podsumowanie” zawiera wszystkie parametry i funkcje, które można ustawić dla etapu pieczenia. Wybierając dany parametr, można w dowolnym momencie zmienić ustawioną wartość; wystarczy dotknąć symbolu żądanego parametru: pojawi się okno wskazujące parametr i jego ustawioną wartość. Nową wartość można ustawić przesuując palcem lub obracając pokrętko; dotknięcie symbolu „✓” powoduje automatyczne potwierdzenie wartości, po czym okno powraca do trybu ekranu „podsumowanie”; natomiast po dotknięciu symbolu  nowa wartość parametru nie zostanie potwierdzona, a poprzednia wartość pozostanie aktywna. W lewym dolnym rogu ekranu „podsumowania” znajduje się symbol , który umożliwia powrót do poprzedniego ekranu, natomiast w prawym dolnym rogu znajduje się symbol , który umożliwia zatrzymanie cyklu pieczenia.

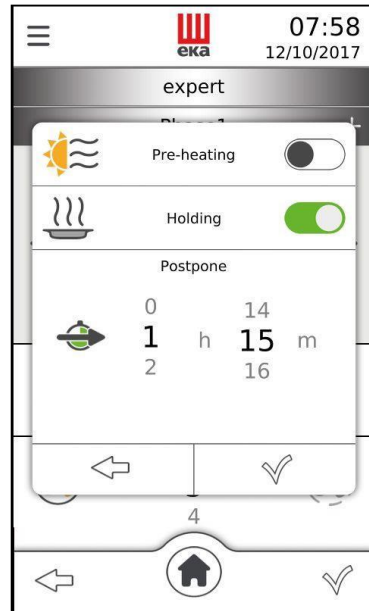
2.8 Funkcja trybu zaawansowanego (do 10 etapów pieczenia)

Dotykając ikony trybu „Zaawansowanego” na wyświetlaczu można ustawić następujące parametry:

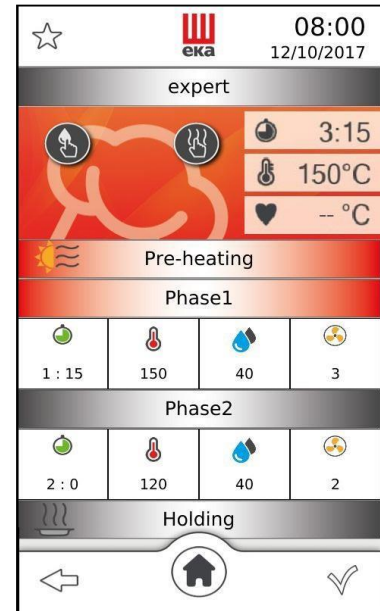
- Etapy pieczenia (od 1 do 10)
- Czas pieczenia
- Temperatura pieczenia
- Temperatura rdzenia
- Temperatura ΔT
- Nawilżanie %
- Prędkość wentylatora
- Pieczenie „półstatyczne”



Rys.11



Rys.12



Rys.13

Wartość parametru ustawia się przesuwając palcem w górę lub w dół po cyfrze wartości obok parametru (rys. 11) do uzyskania żądanej wartości lub obracając pokrętko zgodnie lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do uzyskania żądanej wartości. Wartość tę potwierdza się naciskając pokrętko; ponowne obrócenie powoduje przejście bezpośrednio do następnego parametru.

Symbol znajduje się w lewym górnym rogu wyświetlacza; dotknięcie go powoduje wyświetlenie okna (rys. 12) umożliwiającego włączenie następujących funkcji:

- Wstępne podgrzewanie
- Konserwacja
- Opóźnienie

Dotknięcie „✓” powoduje wyświetlenie ekranu „podsumowania” (rys. 13); ponowne dotknięcie przycisku włącza cykl pieczenia. W prawym górnym rogu ekranu wyświetlane są: pozostały czas pieczenia, rzeczywista temperatura w komorze pieczenia oraz rzeczywista temperatura sondy rdzenia, jeśli jest włączona (w tym przypadku parametr „Czas pieczenia” jest wyłączony). Symbol znajduje się po lewej stronie ekranu, a symbol znajduje się pośrodku. Ekran „podsumowanie” zawiera wszystkie parametry i funkcje, które można ustawić dla etapu pieczenia. Wybierając dany parametr, można w dowolnym momencie zmienić ustawioną wartość; wystarczy dotknąć symbolu żądanego parametru: pojawi się okno wskazujące parametr i jego ustawioną wartość. Nową wartość można ustawić przesuwając palcem lub obracając pokrętko; dotknięcie symbolu „✓” powoduje automatyczne potwierdzenie wartości, po czym okno powraca do trybu ekranu „podsumowanie”; natomiast po dotknięciu symbolu nowa wartość parametru nie zostanie potwierdzona, a poprzednia wartość pozostanie aktywna. W lewym dolnym rogu ekranu „podsumowania” znajduje się symbol , który umożliwia powrót do poprzedniego ekranu, natomiast w prawym dolnym rogu znajduje się symbol , który umożliwia zatrzymanie cyklu pieczenia.



DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ

• PIECZENIE Z SONDĄ RDZENIA

Przy pieczeniu za pomocą sondy rdzenia należy ustawić dwa parametry: temperaturę rdzenia i temperaturę pieczenia. Czas pieczenia nie jest już parametrem kontrolnym i dlatego nie pojawia się na „ekranie podsumowania”.

Jeśli cykl pieczenia składa się z jednego etapu, piec działa do momentu, gdy sonda wewnątrz potrawy wykryje osiągnięcie danej temperatury. Jeśli cykl pieczenia składa się z kilku etapów i w jednym z nich włączone jest pieczenie z sondą rdzenia, po osiągnięciu temperatury wykrytej przez sondę rdzenia piec nadal pracuje, przechodząc do następnego etapu.

Jeśli podczas cyklu pieczenia z sondą termiczną w kształcie igły (sondą rdzenia) sonda nie jest prawidłowo podłączona, na wyświetlaczu pojawi się błąd i włączy się odpowiedni alarm dźwiękowy.

WAŻNE

Sondę termiczną w kształcie igły należy umieścić wewnątrz potrawy, w najgrubszym miejscu, unikając kontaktu z kośćmi.

Jeśli włączony jest cykl pieczenia z sondą rdzenia, sonda termiczna w kształcie igły musi być już podłączona do określonego gniazda na dnie pieca; w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni alarm.

Przy zamkniętych drzwiach kabel sondy termicznej w kształcie igły musi przechodzić między uszczelką drzwi (dolny obszar) a samymi drzwiami.

• PIECZENIE Z TEMPERATURĄ „ ΔT ”

Przy pieczeniu w temperaturze „ ΔT ” należy ustawić dwa parametry: **temperaturę rdzenia i temperaturę „ ΔT ”**. Czas pieczenia nie jest już parametrem kontrolnym i dlatego nie pojawia się na „ekranie podsumowania”.

Parametr temperatury „ ΔT ” umożliwia utrzymanie w trakcie całego etapu pieczenia stałej różnicy między temperaturą wewnątrz potrawy (temperatura wykrywana przez sondę termiczną w kształcie igły) a temperaturą wewnątrz komory pieczenia (temperatura pieczenia). Wartość temperatury w komorze pieczenia jest więc sumą temperatury wewnątrz potrawy i ustawionej temperatury „ ΔT ”. W praktyce dochodzi do powolnego wzrostu temperatury w komorze pieczenia: potrawa poddawana jest długotrwałemu i delikatnemu procesowi pieczenia.

Jeśli cykl pieczenia składa się z jednego etapu, piec działa do momentu, gdy sonda wewnątrz potrawy wykryje osiągnięcie danej temperatury. Jeśli cykl pieczenia składa się z kilku etapów i w jednym z nich włączone jest pieczenie z temperaturą „ ΔT ”, po osiągnięciu temperatury wykrytej przez sondę rdzenia piec nadal pracuje, przechodząc do następnego etapu.

Jeśli podczas cyklu pieczenia z temperaturą „ ΔT ” i sondą termiczną w kształcie igły (sondą rdzenia) sonda nie jest prawidłowo podłączona, na wyświetlaczu pojawi się błąd i włączy się odpowiedni alarm dźwiękowy.

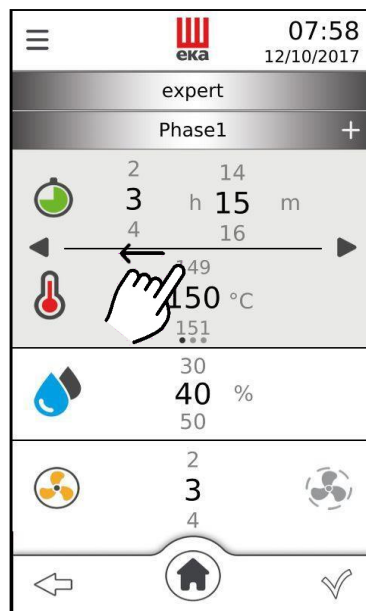
2.9 Cykl pieczenia z sondą rdzenia w trybie Zaawansowanym

Ustawić następujące parametry, dotykając ikony funkcji trybu „Zaawansowanego” na wyświetlaczu (rys. 14), a następnie przesuwać palcem po wyświetlaczu w lewo (rys. 15):

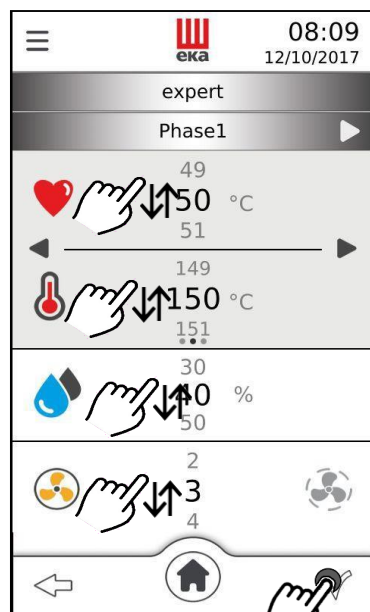
- Temperatura rdzenia
- Temperatura pieczenia
- Nawilżanie %
- Prędkość wentylatora
- Pieczenie „półstatyczne”



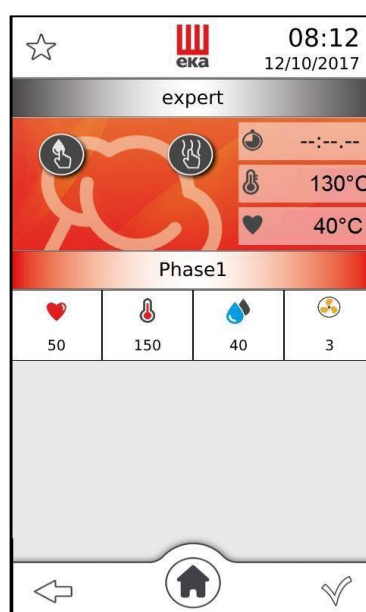
Rys. 14



Rys. 15





Rys. 16



Rys. 17

Wartość parametru ustawia się przesuując palcem w górę lub w dół po cyfrze wartości obok parametru (rys. 16) do uzyskania żądanej wartości; lub obracając pokrętko zgodnie lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do uzyskania żądanej wartości. Wartość tę potwierdza się naciskając pokrętko; ponowne obrócenie powoduje przejście bezpośrednio do następnego parametru.

Dotknięcie „✓” powoduje wyświetlenie ekranu „podsumowania” (rys. 17); ponowne dotknięcie przycisku włącza cykl pieczenia. W prawym górnym rogu ekranu wyświetlane są: rzeczywista temperatura w komorze pieczenia i rzeczywista temperatura sondy rdzenia. Symbol  znajduje się po lewej stronie ekranu, a symbol  znajduje się pośrodku. Ekran „podsumowanie” zawiera wszystkie parametry i funkcje, które można ustawić dla etapu pieczenia. Wybierając dany parametr, można w dowolnym momencie zmienić ustawioną wartość; wystarczy dotknąć symbolu żądanego parametru: pojawi się okno wskazujące parametr i jego ustawioną wartość.

Nową wartość można ustawić przesuwając palcem lub obracając pokrętkę; dotknięcie symbolu „✓” powoduje automatyczne potwierdzenie wartości, po czym okno powraca do trybu ekranu „podsumowanie”; natomiast po dotknięciu symbolu ↩️ nowa wartość parametru nie zostanie potwierdzona, a poprzednia wartość pozostanie aktywna. W lewym dolnym rogu ekranu „podsumowania” znajduje się symbol ↩️, który umożliwia powrót do poprzedniego ekranu, natomiast w prawym dolnym rogu znajduje się symbol ✕, który umożliwia zatrzymanie cyklu pieczenia.

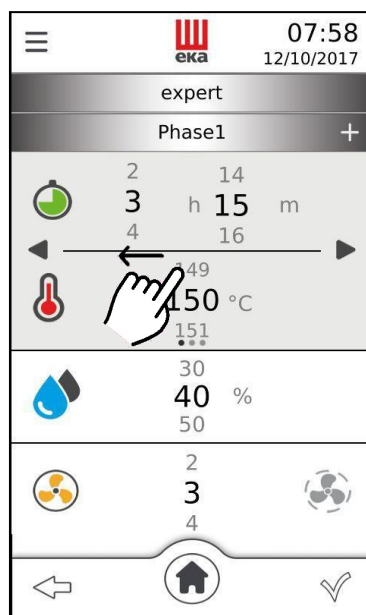
2.10 Cykl pieczenia z sondą rdzenia i temperaturą ΔT w trybie Zaawansowanym

Ustawić następujące parametry, dotykając ikony funkcji trybu „Zaawansowanego” na wyświetlaczu (rys. 18), a następnie dwukrotnie przesuwając palcem po wyświetlaczu w lewo (rys. 19):

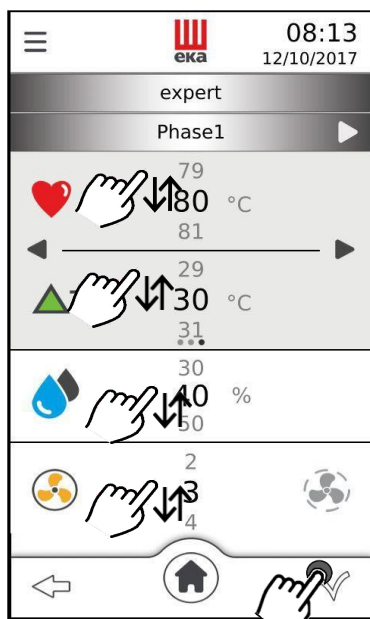
- Temperatura rdzenia
- Temperatura ΔT
- Nawilżanie %
- Prędkość wentylatora
- Pieczenie „półstatyczne”



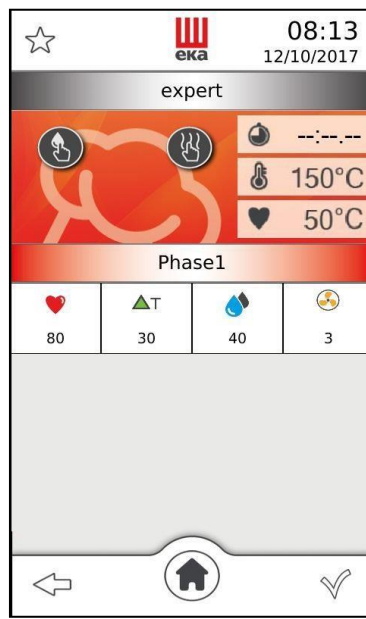
Rys. 18



Rys. 19






Rys. 20








Rys. 21

Wartość parametru ustawia się przesuwając palcem w górę lub w dół po cyfrze wartości obok parametru (rys. 20) do uzyskania żądanej wartości; lub obracając pokrętkę zgodnie lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do uzyskania żądanej wartości. Wartość tę potwierdza się naciskając pokrętkę; ponowne obrócenie powoduje przejście bezpośrednio do następnego parametru.

Dotknięcie „✓” powoduje wyświetlenie ekranu „podsumowania” (rys. 21); ponowne dotknięcie przycisku włącza cykl pieczenia. W prawym górnym rogu ekranu wyświetlane są: rzeczywista temperatura w komorze pieczenia i rzeczywista temperatura sondy rdzenia. Ekran „podsumowanie” zawiera wszystkie parametry i funkcje, które można ustawić dla etapu pieczenia. Wybierając dany parametr, można w dowolnym momencie zmienić ustawioną wartość; wystarczy dotknąć symbolużądanego parametru: pojawi się okno wskazujące parametr i jego ustawioną wartość. Nową wartość można ustawić przesuwając palcem lub obracając pokrętkę; dotknięcie symbolu „✓” powoduje automatyczne potwierdzenie wartości, po czym okno powraca do trybu ekranu „podsumowanie”; natomiast po dotknięciu symbolu  nowa wartość parametru nie zostanie potwierdzona, a poprzednia wartość pozostanie aktywna. W lewym dolnym rogu ekranu „podsumowania” znajduje się symbol , który umożliwia powrót do poprzedniego ekranu, natomiast w prawym dolnym rogu znajduje się symbol , który umożliwia zatrzymanie cyklu pieczenia.






2.11 Cykl pieczenia z funkcją „Wstępne podgrzewanie”

Funkcję „Wstępne podgrzewanie” można uruchomić przed lub po ustawieniu parametrów cyklu pieczenia. Można ją uruchomić zarówno w trybie „Uproszczonym”, jak i „Zaawansowanym”.

Wystarczy dotknąć symbolu  w lewym górnym rogu ekranu „Parametry”: pojawi się okno z symbolem funkcji „Wstępne podgrzewanie”  oraz symbolem przełącznika sygnalizującym, że funkcja jest wyłączona (). Dotknięcie przełącznika powoduje włączenie funkcji (); ponowne dotknięcie powoduje wyłączenie. Dotknięcie symbolu „✓” powoduje automatyczne potwierdzenie funkcji, po czym okno powraca do ekranu „Parametry”; natomiast po dotknięciu symbolu  funkcja nie zostaje potwierdzona. W tym przypadku okno również powraca do ekranu „Parametry”. Funkcji „Wstępne podgrzewanie” nie można włączyć razem z „opóźnionym” startem.




2.12 Cykl pieczenia z funkcją „Konserwacja”

Funkcję „Konserwacja” można uruchomić przed lub po ustawieniu parametrów cyklu pieczenia. Można ją uruchomić zarówno w trybie „Uproszczonym”, jak i „Zaawansowanym”.

Wystarczy dotknąć symbolu  w lewym górnym rogu ekranu „Parametry”: pojawi się okno z symbolem funkcji „Konserwacja”  oraz symbolem przełącznika sygnalizującym, że funkcja jest wyłączona (). Dotknięcie przełącznika powoduje włączenie funkcji (); ponowne dotknięcie powoduje wyłączenie. Dotknięcie symbolu „✓” powoduje automatyczne potwierdzenie funkcji, po czym okno powraca do ekranu „Parametry”; natomiast po dotknięciu symbolu  funkcja nie zostaje potwierdzona. W tym przypadku okno również powraca do ekranu „Parametry”.


2.13 Cykl pieczenia z funkcją „Opóźnienia”

Funkcję „Opóźnienie” można uruchomić przed lub po ustawieniu parametrów cyklu pieczenia. Można ją uruchomić tylko w trybie „Zaawansowanym”.


Wystarczy dotknąć symbolu  w lewym górnym rogu ekranu „Parametry”: pojawi się okno wskazujące symbol funkcji „Opóźnienie” . Wartość czasu (w godzinach i minutach) dla opóźnionego rozpoczęcia cyklu pieczenia ustawia się przesuwając palec w górę lub w dół na liczbie obok symbolu do uzyskania żądanej wartości. Dotknięcie symbolu „✓” powoduje automatyczne potwierdzenie funkcji, po czym okno powraca do ekranu „Parametry”; natomiast po dotknięciu symbolu  funkcja nie zostaje potwierdzona. W tym przypadku okno również powraca do ekranu „Parametry”. Funkcji „Opóźnienia” nie można włączyć razem z funkcją „Wstępne podgrzewanie”.

2.14 Zapisywanie programu (przepisu)

Przepisy (programy) utworzone w trybie „Uproszczonym” lub „Zaawansowanym” można zapisać, dotykając symbolu ☆ w lewym górnym rogu ekranu „podsumowanie”: pojawia się ekran „Nazwa przepisu i zdjęcie” oraz okno z tekstem: „wpisz nazwę”. Dotknięcie tekstu powoduje wyświetlenie klawiatury alfanumerycznej (rys. 22), której należy użyć do wprowadzenia nazwy przepisu.

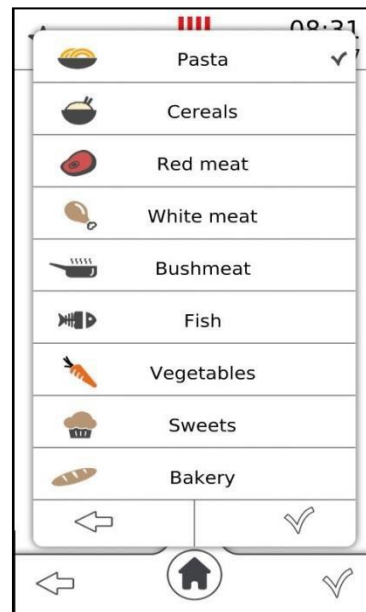
Aby zapisać nazwę przepisu w jednym spośród 42 dostępnych języków, dotknąć na wyświetlaczu symbol  i wybrać odpowiednie znaki. Nazwa wybranego języka jest wyświetlana w dolnej części klawiatury alfanumerycznej.

Dotknięcie symbolu „✓” powoduje zatwierdzenie nazwy przepisu i wyświetlenie ekranu „Rodzaj produktu” (rys. 23).

Dotknięcie żądanej nazwy typu produktu powoduje wyświetlenie obok nazwy symbolu potwierdzenia „✓”; następnie, dotknięcie symbolu „✓” w prawym dolnym rogu ekranu powoduje zapisanie przepisu; natomiast dotknięcie symbolu  powoduje, że przepis nie zostaje zapisany, a ekran powraca do trybu „Nazwa przepisu i zdjęcie”.



Rys.22



Rys.23

2.15 Zapisywanie programu (przepisu) ze zdjęciem

Aby zaprogramować przepis ze zdjęciem, wykonać następujące czynności:

- zapisać zdjęcie przepisu na pendrive
- włożyć pendrive do wejścia USB
- wpisać nazwę przepisu, jak opisano powyżej w pkt 2.14
- zdjęcie przepisu pojawi się automatycznie podczas wpisywania przepisu do zapamiętania


Ważne

W pendrive należy przechowywać w danym momencie tylko jedno zdjęcie - to które ma być połączone z odpowiednim przepisem. Aby zapamiętać więcej przepisów z własnym zdjęciem, czynność opisaną w punkcie 2.15 należy powtórzyć dla każdego przepisu.

Zdjęcie musi spełniać następujące wymagania:

- Musi mieć format png
- Musi mieć rozmiar 205x105 pikseli
- Musi mieć nazwę „przepis”


2.16 Książka z przepisami


Dotknięcie symbolu  na wyświetlaczu powoduje wyświetlenie ikony „Książka z przepisami”. Ponowne dotknięcie tej ikony powoduje wyświetlenie kolejnych 3 ikon, które reprezentują 3 różne rodzaje dostępnych przepisów (rys. 24):



- Przepisy Eka
- Przepisy Szefa kuchni

Dotykając odpowiedniej ikony, można wybrać jeden z 3 rodzajów przepisów: pojawi się ekran „Menù ricette” (Menu przepisów) zawierający serię potraw podzielonych na 9 kategorii rozmieszczonych w osobnych okienkach, które nakładają się na siebie (rys. 25). Każde okno nosi nazwę danej kategorii:

- | | | |
|------------------|---------------|-----------|
| • MAKARONY | • MIĘSO BIAŁE | • WARZYWA |
| • ZBOŻA | • DZICZYNA | • DESERY |
| • MIĘSO CZERWONE | • RYBY | • WYPIEKI |

Aby wyświetlić wszystkie 9 „okien”, jeśli mają one już co najmniej jeden zapisany przepis, wystarczy przesunąć palec w górę lub w dół po „oknach” na ekranie. Przepisy dostępne w „oknach” można wyświetlić na jednym ekranie, dotykając symbolu  (rys. 26) lub oddzielnie, przesuwanym palcem po zdjęciach w prawo lub w lewo.

Po wybraniu przepisu pojawia się ekran „podsumowanie” (rys. 27), na którym pojawiają się wszystkie parametry związane z cyklem pieczenia dla danego przepisu. Ponadto, dotykając symbolu , można wyświetlić dostępne informacje o wybranym przepisie.

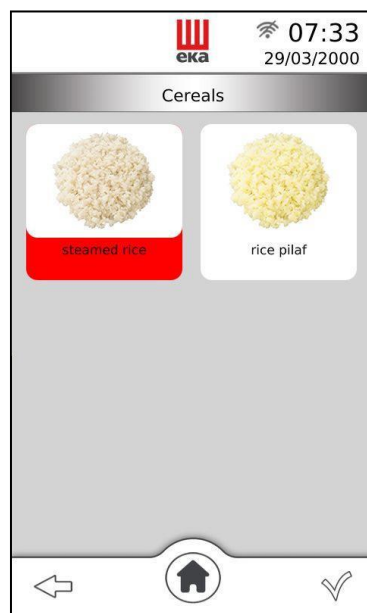
Wszystkie „Przepisy Eka” są już dostępne na ekranie „Głównym”: natomiast wszystkie „Przepisy szefa kuchni” i „Najczęściej używane przepisy” można otworzyć wielokrotnie dotykając symbolu  lub . Aby wybrać żądany przepis, wystarczy przesunąć palcem w prawo lub w lewo po zdjęciu przedstawiającym daną potrawę; następnie, aby móc użyć go w cyklu pieczenia, wystarczy dotknąć wybranego zdjęcia: pojawi się ekran „podsumowanie” z nazwą potrawy. Dotknąć „✓”, aby rozpocząć pieczenie.



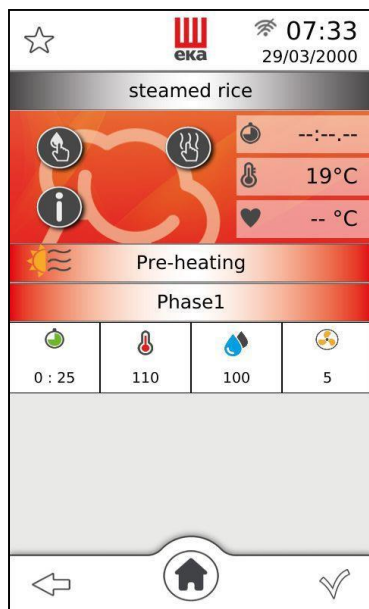
Rys.24



Rys.25






Rys.26



Rys.27

2.17 Jak usunąć programy pieczenia z biblioteki „SZEFA KUCHNI”

Przepisy z książki „SZEFA KUCHNI” można usunąć, wykonując następujące czynności:

- Dotknąć symbolu  i wybrać przepis, który ma zostać usunięty: nazwa przepisu jest podświetlona na czerwonym tle (rys. 28)
- Dotknięcie symbolu  spowoduje wyświetlenie komunikatu w celu potwierdzenia lub cofnięcia operacji
- Dotknąć symbolu „✓”, aby potwierdzić usunięcie, dotknąć symbolu , aby cofnąć operację.



Rys. 28

Ważne
Przepisy usuwa się pojedynczo.

2.18 Import/eksport z USB do „Przepisów Szefa kuchni”

Gniazdo USB znajdujące się obok zawiasu dolnego umożliwia importowanie/eksportowanie programów pieczenia z/do biblioteki użytkownika pieca za pomocą pamięci USB

Po podłączeniu pamięci USB do dostępnego gniazda przewinąć ekran w lewo i dotknąć ikony USTAWIENIA.

Przewinąć w dół i wyszukać opcję IMPORT/EKSPORT do/z USB (patrz rysunek 26):

- Eksportuj wszystkie przepisy
- Importuj wszystkie przepisy
- Eksportuj kilka przepisów
- Importuj kilka przepisów



Rys. 29

2.18.1 Eksportuj wszystkie przepisy (zapisane programy)

Użytkownik może wyeksportować wszystkie „Przepisy Szefa kuchni” do pendrive za pomocą wejścia USB. Po wykonaniu instrukcji z punktu 2.18, wystarczy dotknąć ikony „Eksportuj wszystkie przepisy”, a wszystkie „Przepisy Szefa kuchni” zostaną załadowane do pamięci USB.

Ważne

Jeśli wcześniej włączono opcję „Eksportuj wszystkie programy pieczenia”, nie będzie możliwe włączenie opcji „Importuj jeden program pieczenia”. Możliwe jest włączenie opcji „Importuj wszystkie programy pieczenia”.

2.18.2 Importuj wszystkie przepisy (zapisane programy)

Użytkownik może zaimportować wszystkie przepisy z pendrive do folderu „Przepisy Szefa kuchni” za pomocą wejścia USB. Po wykonaniu instrukcji w punkcie 2.18 wystarczy dotknąć ikony „Importuj wszystkie przepisy”, a wszystkie przepisy zostaną pobrane z pamięci USB do „Przepisów Szefa kuchni”.

Ważne

Jeśli przepis o tej samej nazwie co przepis do „załadowania” jest już zapisany w danej kategorii, słowo „_kopia” zostanie dodane do nazwy.

Jeśli „pendrive” nie zawiera żadnych zapisanych przepisów (programów), po aktywowaniu „Importuj wszystkie przepisy” pojawi się „okno” z komunikatem: „nie znaleziono pliku”.

Jeśli „pendrive” nie zawiera żadnych zapisanych przepisów (programów), po aktywowaniu „Importuj wszystkie przepisy” pojawi się „okno” z komunikatem: „nie znaleziono pliku”.

2.18.3 Eksportuj kilka przepisów (zapisanych programów)

Użytkownik może wyeksportować kilka „Przepisów Szefa kuchni” do pendrive za pomocą wejścia USB. Po wykonaniu instrukcji zawartych w pkt 2.18 wystarczy dotknąć ikony „Eksportuj kilka przepisów”: pojawi się ekran „Eksportuj przepisy”, na którym zaznaczone są nazwy kategorii potraw, które zawierają co najmniej jeden przechowywany przepis.

Po dotknięciu nazwy kategorii pojawi się okno ze wszystkimi przepisami (programami) zapisanymi w danej kategorii.

Wystarczy dotknąć nazwy przepisu, który ma zostać wyeksportowany, a po prawej stronie okna pojawi się symbol „✓”. Powtórzyć tę samą operację dla każdej kategorii i dla każdego przepisu, który ma zostać wyeksportowany.

Dotknięcie symbolu „✓” w prawym dolnym rogu ekranu powoduje automatyczne załadowanie do pamięci USB wybranych „Przepisów Szefa kuchni”: na ekranie pojawi się okno, w którym widoczna będzie podświetlona ikona eksport i liczba eksportowanych przepisów.

Ważne

Jeśli aktywowana została funkcja „Eksportuj kilka przepisów”, nie można aktywować „Importuj wszystkie przepisy”, można aktywować tylko „Importuj niektóre przepisy”.

2.18.4 Importuj kilka przepisów (zapisanych programów)

Użytkownik może zaimportować kilka przepisów z pendrive do folderu „Przepisy Szefa kuchni” za pomocą wejścia USB. Po wykonaniu instrukcji w pkt 2.18 wystarczy dotknąć ikony „Importuj kilka przepisów”: pojawi się ekran „Importuj przepisy”, gdzie nazwy kategorii potraw z pendrive są podświetlone, jeśli zawierają co najmniej jeden przepis.

Po dotknięciu nazwy kategorii pojawi się okno ze wszystkimi przepisami (programami) zapisanymi w danej kategorii.

Wystarczy dotknąć nazwy przepisu, który ma zostać zaimportowany, a po prawej stronie okna pojawi się symbol „✓”. Powtórzyć tę samą operację dla każdej kategorii i dla każdego przepisu, który ma zostać „zaimportowany”.


Po dotknięciu symbolu „✓” w prawym dolnym rogu ekranu, wybrane przepisy z pendrive są automatycznie pobierane do folderu „Przepisy Szefa kuchni”: pojawia się okno, na którym jest podświetlona ikona import i liczba zaimportowanych przepisów.

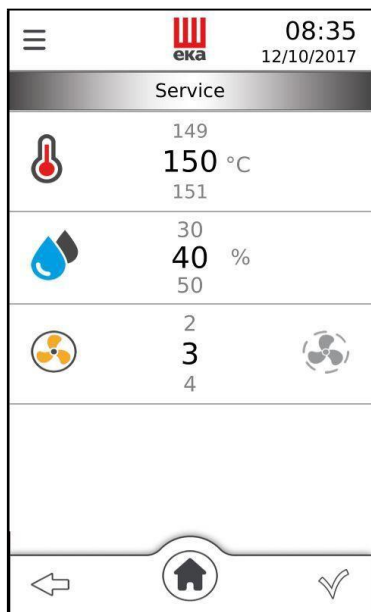
Ważne

Jeśli przepis o tej samej nazwie co przepis do „załadowania” jest już zapisany w danej kategorii, słowo „_kopia” zostanie dodane do nazwy.

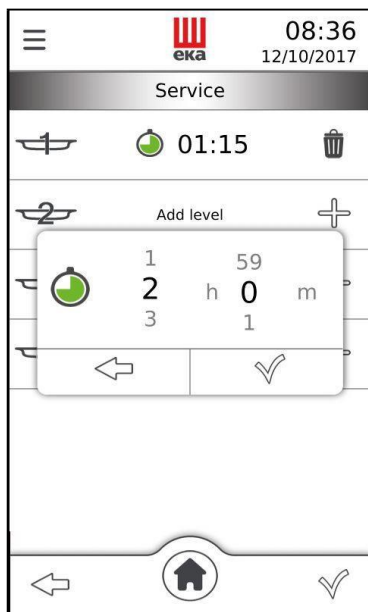
Jeśli „pendrive” nie zawiera żadnych zapisanych przepisów (programów), po aktywowaniu „Importuj kilka przepisów” pojawi się „okno” z komunikatem: „nie znaleziono pliku”.

2.19 Funkcja „wiele poziomów”

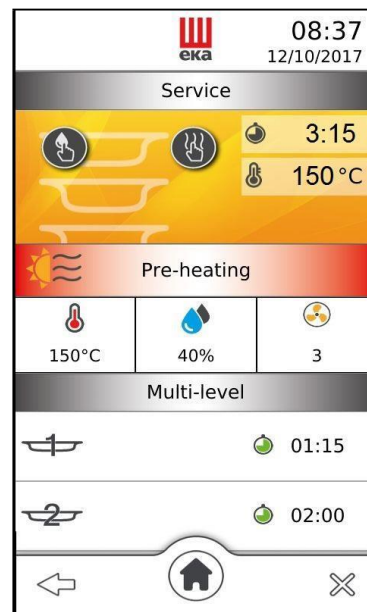
Funkcja „Wiele poziomów” dostępna na ekranie „Głównym” () umożliwia korzystanie z trybu „Serwis”.



Rys. 30



Rys. 31







Rys. 32

Dotknięcie ikony „Wiele poziomów” powoduje wyświetlenie ekranu trybu „Serwis” z parametrami, które można ustawić (rys. 30):

- Temperatura pieczenia
- Nawilżanie %
- Prędkość wentylatora
- Pieczenie „półstatyczne”

Wartość parametru ustawia się przesuwając palcem w górę lub w dół po cyfrze wartości obok parametru do uzyskania żądanej wartości; lub obracając pokrętko zgodnie lub przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do uzyskania żądanej wartości. Wartość tę potwierdza się naciskając pokrętko; ponowne obrócenie powoduje przejście bezpośrednio do następnego parametru.

Dotknięcie symbolu „✓” powoduje rozpoczęcie cyklu pieczenia, wyświetla się ekran „dodaj poziom” (rys. 31) z dostępnością poziomów pieczenia dla danego modelu pieca. Dla każdego poziomu można wybrać inny czas pieczenia.

Po dotknięciu symbolu  wyświetla się okno z parametrem „Czas” (w godzinach i minutach); aby ustawić czas, należy przesuwać palcem w górę lub w dół po liczbie wartości obok parametru, aż ustawiona zostanie żądana wartość. Dotknięcie symbolu „✓” w oknie powoduje zatwierdzenie wartości. Rozpoczyna się odliczanie dla cyklu pieczenia; pojawia się ekran z ustawioną wartością parametru i symbolem  (rys. 31). Dotknięcie symbolu  powoduje skasowanie wartości parametru i ponowne wyświetlenie ekranu „dodaj poziom”. Parametr „Czas” można również ustawić obracając pokrętko w prawo lub w lewo do osiągnięcia żądanej wartości. Wartość tę zatwierdza się naciskając pokrętko: pojawi się ekran z ustawioną wartością parametru oraz .

Dotknięcie symbolu w prawym dolnym rogu „✓” powoduje wyświetlenie ekranu „podsumowania” (rys.32), który pokazuje wartość ustawionych parametrów i liczbę aktywnych poziomów wraz z odpowiednim odliczaniem. Przesuwając palcem w górę lub w dół na ekranie z numerami poziomów, można wyświetlić pozostały czas pieczenia dla każdego z nich. Wartość parametrów można zmienić podczas pieczenia również z ekranu „podsumowanie”: wystarczy dotknąć symbolu parametru i w wyświetlonym oknie przesunąć palcem po wartości, która ma zostać zmieniona lub obrócić pokrętko. Nową wartość potwierdza się dotykając symbolu „✓” lub naciskając pokrętko.

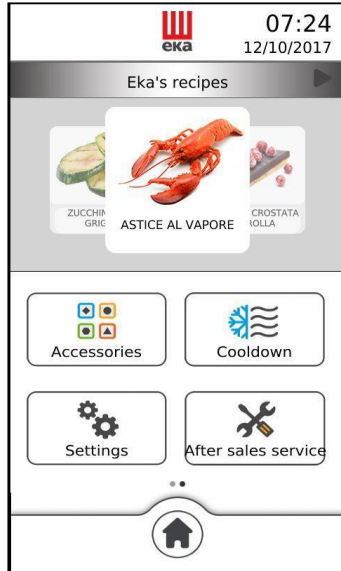
Gdy ustawiony czas pieczenia dla jednego z poziomów upłynie, na ekranie „podsumowanie” pojawi się okno z komunikatem „Wymnij blachę” i odpowiednim numerem poziomu. Specjalny sygnał dźwiękowy informuje o konieczności otwarcia drzwi pieca i wyjęcia potrawy.

W przypadku funkcji „Wiele poziomów” pracę pieca należy przerwać ręcznie po wyjęciu ostatniej potrawy.

2.20 Akcesoria

Na ekranie głównym (🏠) przesunąć palcem w lewo na oknie „Dostępne funkcje”: pojawi się ikona „Akcesoria” (🔧) (rys. 33.); dotknięcie jej powoduje wyświetlenie okna pokazującego dostępne akcesoria (rys. 34):

- MYCIE
- KOMORA DO WYRASTANIA/SZAFKA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY



Rys. 33




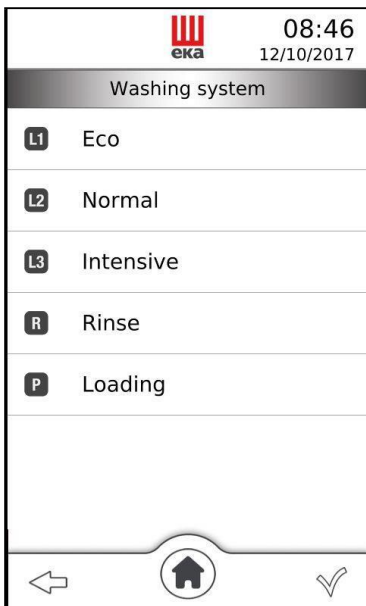
Rys. 34

Dotknięcie ikony „Mycie” powoduje wyświetlenie ekranu z dostępnymi trybami (rys. 35):

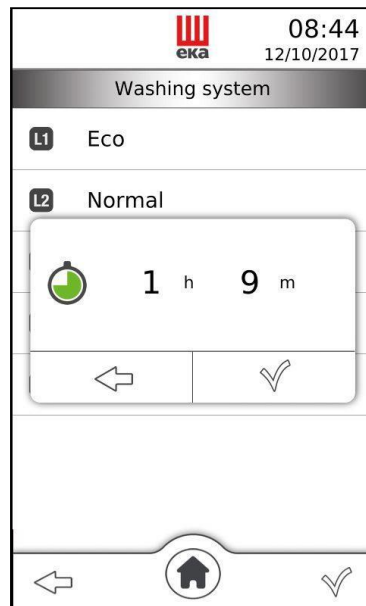
- L1 Eco (39')
- L2 Normalny (69')
- L3 Intensywny (100')
- R Płukanie (9')
- Napełnianie pompy (2')

Dotknięcie „nazwy” żadanego trybu powoduje wyświetlenie okna pokazującego czas trwania trybu (rys. 36). Dotknięcie symbolu „✓” powoduje uruchomienie mycia: ekran pracy (rys. 37) wyświetla nazwę trybu

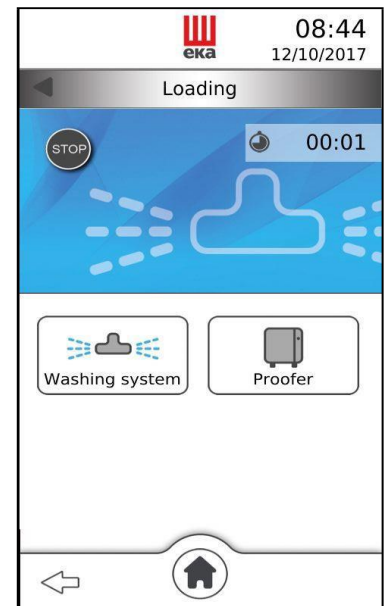
mycia w toku, odliczanie czasu mycia oraz symbol , który umożliwia wyłączenie mycia w dowolnym momencie, po czym automatycznie włącza się tryb „Płukanie”.



Rys. 35




Rys. 36

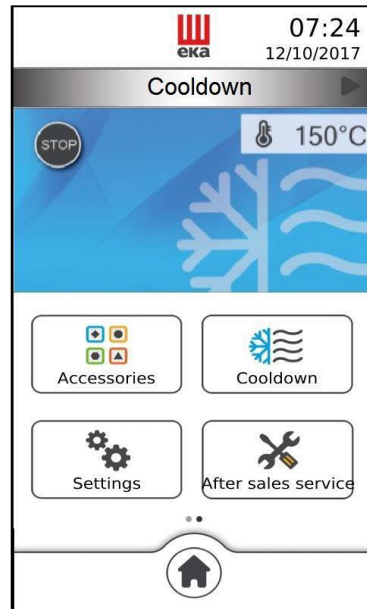


Rys. 37

2.21 Chłodzenie

Na ekranie głównym (🏠) przesunąć palcem w lewo na oknie „Dostępne funkcje”: pojawi się ikona „Chłodzenie” (rys. 38); dotknięcie jej powoduje włączenie funkcji; pojawi się odpowiednie okno („Szybkie chłodzenie”), wyświetlające w czasie rzeczywistym temperaturę w komorze pieczenia. Otworzyć drzwi pieca, aby włączyć tę funkcję.

Funkcję można w dowolnym momencie wyłączyć, dotykając symbolu ; w przeciwnym razie wyłącza się ona automatycznie, gdy temperatura wewnątrz komory pieczenia osiągnie 40°C.



Rys.38

2.22 Ustawienia

Na ekranie głównym (🏠) przesunąć palcem w lewo na oknie „Dostępne funkcje”: pojawi się ikona „Ustawienia” (rys.39); dotknięcie jej powoduje wyświetlenie listy pokazującej dostępne ustawienia (rys.40):

- Jasność wyświetlacza
- Import/eksport z dysku Flash
- Godzina i data
- HACCP
- Język
- Wifi
- Dźwięk
- Informacje o wersji















Rys. 39



Rys. 40

Dotknięcie ikony danych ustawień powoduje wyświetlenie okna, w którym można je zmodyfikować.


Ponowne dotknięcie ikony po zmianie ustawienia powoduje zniknięcie okna i ponowne wyświetlenie ekranu z listą ustawień.




	Jasność wyświetlacza	Regulacja jasności wyświetlacza
	Godzina i data	Ustawianie godziny i daty
	Język	Ustawianie języka
	Dźwięk	Włączanie () lub wyłączenie () sygnału dźwiękowego
	Import/eksport z dysku Flash	Można zaimportować („przesłać”) i wyeksportować („pobrać”) programy pieczenia (przepisy) za pomocą „pendrive USB”
	HACCP	Włączanie () lub wyłączenie () funkcji „HACCP”. Funkcja „HACCP” pozwala na rejestrowanie danych roboczych wykonanych cykli pieczenia, stale monitorując ich postęp. Dane „HACCP” można zapisać na „pendrive”, który należy podłączyć do odpowiedniego „portu USB” pieca. Wszystkie dane dotyczące cykli pieczenia przeprowadzonych danego dnia znajdują się w tym samym pliku „HACCP”.
	Wifi	Połączenie z siecią Wifi
	Informacje o wersji	Informacje o wersji oprogramowania układowego


2.23 Funkcja HACCP

Funkcja HACCP pozwala na rejestrowanie danych roboczych wykonanych cykli pieczenia, stale monitorując ich postęp.

2.23.1 Włączanie/wyłączenie funkcji HACCP

Na ekranie głównym  przesunąć palcem w lewo na oknie „Dostępne funkcje”: pojawi się ikona „Ustawienia”; dotknięcie jej powoduje wyświetlenie ekranu „podsumowanie”, który pokazuje dostępne ustawienia (rys.41):



Po dotknięciu ikony  na wyświetlaczu pojawi się okno wskazujące **dzień/miesiąc/rok**, a przełącznik jest wyłączony . Dotknięcie przełącznika powoduje włączenie funkcji HACCP ; ponowne dotknięcie powoduje wyłączenie. Po włączeniu funkcji HACCP dotknąć symbolu „✓” w oknie: funkcja zostanie automatycznie zatwierdzona, a „okno” powróci do ekranu podsumowania z „Ustawieniami”.



Po aktywacji funkcja HACCP pozostaje włączona do momentu wyłączenia za pomocą przełącznika .

2.23.2 Pobieranie danych „HACCP” na dysk USB

Dane HACCP zarejestrowane i zapisane podczas pracy pieca można **przeglądać na komputerze** po pobraniu ich na dysk USB podłączony do dedykowanego portu USB znajdującego się na dolnym zawiasie drzwi pieca.

Aby wyświetlić zarejestrowane dla konkretnego dnia dane HACCP, należy postępować w następujący sposób (rys. 41):

Na ekranie „podsumowanie”, na którym są wyświetlane wszystkie dostępne ustawienia, dotknąć : wyświetli się okno z **dniem/miesiącem/rokiem** i przełącznikiem, który należy aktywować (.

Przesunąć palcem w górę po oknie, aż pojawi się ikona  (dysk USB). Upewnić się, że dysk USB został prawidłowo włożony do danego portu USB. Wybrać dzień, którego zarejestrowane dane HACCP mają zostać wyświetlone, przesuując palcem w górę lub w dół po liczbie wskazującej dzień, aż pojawi się żądany dzień (miesiąc/rok musi być poprawny; jeśli nie, zmienić je, wykonując te same czynności). Dotknąć ikony  i przytrzymać przez kilka sekund: **wszystkie pliki** (rozszerzenie txt) zarejestrowane


podczas pracy pieca, od wybranego dnia do ostatniego dnia, gdy funkcja HACCP była aktywna, są pobierane na dysk USB. W oknie pojawi się komunikat „eksport zakończony” z informacją na temat liczby przesłanych plików.

Wszystkie dane HACCP dotyczące pieczenia przeprowadzonego tego samego dnia znajdują się w jednym pliku. Zasadniczo **każdy plik HACCP zawiera dane z całego dnia pieczenia.**



Rys. 41

Ważne

Jeśli dysk USB nie zostanie włożony w ciągu kilku sekund po dotknięciu ikony , na odpowiednim oknie pojawi się ostrzeżenie „Brak USB”.

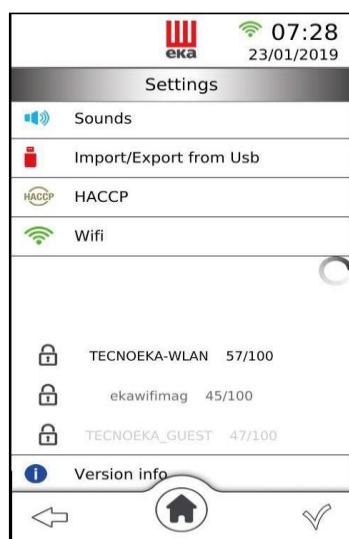
Jeśli podczas cyklu pieczenia wystąpi jakakolwiek nieprawidłowość i uruchomi się alarm, zostanie to zarejestrowane w danych HACCP z napisem „Error Set Exx”, gdzie „xx” to numer identyfikujący typ alarmu (patrz tabela 5 „Alarmy”).

Tekst (wyświetlany na komputerze) zarejestrowanych danych HACCP dostępny jest tylko w języku angielskim.

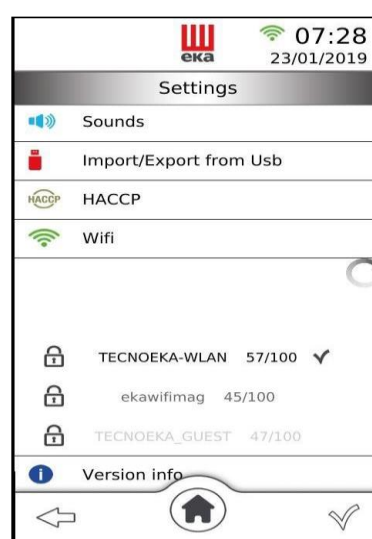
2.24 Połączenie z siecią Wi-Fi

Dotknięcie ikony  powoduje wyświetlenie listy dostępnych sieci Wi-Fi (rys.41)

Dotknąć nazwy sieci, z którą ma nastąpić połączenie, a następnie dotknąć „✓”, aby potwierdzić (rys.42).



Rys.41



Rys.42

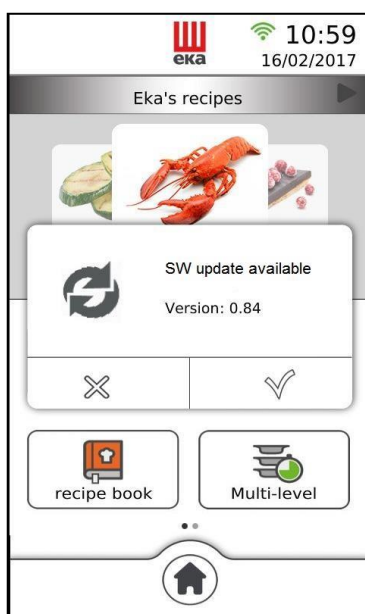
Jeśli wybrana sieć Wi-Fi jest chroniona hasłem, pojawi się ekran z komunikatem o konieczności wprowadzenia hasła (rys.43); należy wprowadzić hasło za pomocą klawiatury alfanumerycznej i potwierdzić, dotykając symbolu „✓”.



Rys.43

2.24.1 Dostępna aktualizacja oprogramowania (aktualizacja funkcji)

Jeśli dostępna jest aktualizacja oprogramowania, pojawi się ekran „dostępna aktualizacja oprogramowania” (rys.44).



Rys.44

Dotknięcie symbolu „✓” spowoduje rozpoczęcie aktualizacji oprogramowania (trwa od 5 do 10 min.), po której zakończeniu na wyświetlaczu ponownie pojawi się **ekran główny**.

Dotknięcie symbolu ✕ nie spowoduje rozpoczęcia aktualizacji, a ekran „Dostępna aktualizacja oprogramowania” pojawi się ponownie dopiero po ponownym włączeniu zasilania pieca.

2.25 Obsługa techniczna

Niedostępna

2.26 Modele ze stelażem na kółkach (modele MKF 1611 TS - MKF 1664 TS - MKF 2011 TS)

Modele te wyposażone są w specjalny (opatentowany) system ruchomej **wewnętrznej szyby drzwi**. System ten umożliwia przesuwanie **szyby wewnętrznej w dół lub w górę**, w zależności od potrzeb.

Szyba opuszczona (bez wózka)

Aby uzyskać to położenie, należy całkowicie otworzyć drzwi pieca i wywierając odpowiednią siłę zsunąć wewnętrzną szybę drzwi do momentu włączenia mechanicznego urządzenia blokującego: słychać wtedy „kliknięcie” (Rys. 45).

Takie położenie szyby wewnętrznej drzwi pozwala na hermetyczne zamknięcie komory pieczenia bez włożonego wózka na blachy i bez konieczności stosowania odpowiedniej przegrody zamykającej.

Pieca można używać z funkcją „WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA” (pkt 2.6), PÓŁAUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA (pkt 3.3) lub AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA komory pieczenia (pkt 3.4)



Rys. 45

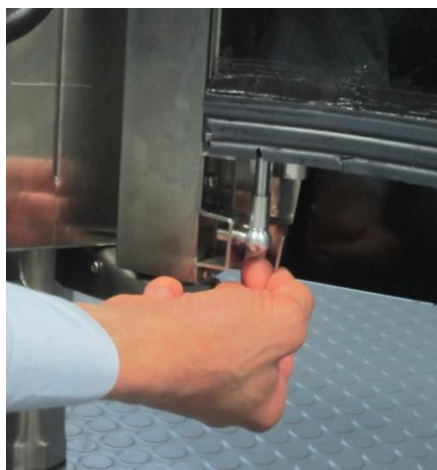
Szyba podniesiona (z wózkiem)

Aby uzyskać to położenie, drzwi pieca należy otworzyć (nawet częściowo) i naciskając odpowiednią dźwignię w dolnej części (po prawej stronie) drzwi, za zewnętrzną szybą, aktywować urządzenie zwalniaszące, aby umożliwić automatyczne przesunięcie szyby wewnętrznej w górę.

Takie położenie wewnętrznej szyby drzwi umożliwia korzystanie z pieca do przeprowadzenia normalnego cyklu pieczenia z prawidłowo włożonym wózkiem na blachy.

Ważne

Jeżeli przed włączeniem pieca wykonywana jest operacja zwolnienia szyby wewnętrznej (komora jeszcze zimna), zaleca się całkowite otwarcie drzwi i naciśnięcie odpowiedniej dźwigni od strony wewnętrznej drzwi (rys. 46). Jeżeli operacja zwolnienia szyby wewnętrznej wykonywana jest po użyciu pieca (komora jest gorąca), zaleca się częściowe otwarcie drzwi, wypuszczenie gorącego powietrza i naciśnięcie odpowiedniej dźwigni od strony zewnętrznej drzwi, stosując przy tym odpowiednią odzież chroniącą przed wysokimi temperaturami (rys. 47).



Rys. 46



Rys. 47

Szyba opuszczona i drzwi otwarte z włożonym wózkiem na blachy

Po włożeniu wózka, na wyświetlaczu pojawi się okno z następującym komunikatem: „**Źle ustawiona szyba, podnieść szybę**”. Włączy się powtarzany okresowo alarm dźwiękowy. To położenie szyby z włożonym wózkiem na blachy **nie pozwala na zamknięcie drzwi**. Jeśli wózek uderzy o szybę, może ją zabić: **ryzyko obrażeń!**

Podniesienie szyby powoduje wyłączenie alarmu, po czym piec może działać prawidłowo.

Szyba „podniesiona” i drzwi zamknięte bez włożonego wózka na blachy

Jeśli nie ma wózka, na wyświetlaczu pojawi się okno z następującym komunikatem: „**Źle ustawiona szyba opuścić szybę**”. Włączy się powtarzany okresowo alarm dźwiękowy. To położenie szyby wewnętrznej bez włożonego wózka **nie pozwala na użytkowanie pieca w żaden sposób**. Opuszczenie szyby powoduje wyłączenie alarmu, po czym piec może działać prawidłowo.

3. Czyszczenie

3.1 Ręczne czyszczenie komory pieczenia

Ze względów higienicznych dobrym rozwiązaniem jest czyszczenie komory pieczenia na koniec każdego dnia, w którym piec był użytkowany. Prawidłowe czyszczenie zapobiega również powstawaniu zjawisk korozyjnych wewnątrz komory, a także niebezpieczeństwu przypadkowego podpalenia nagromadzonych tłuszczów i resztek żywności.

Aby ułatwić czyszczenie, zdjąć kratki boczne. Środki czyszczące nie mogą zawierać substancji ściernych ani substancji o charakterze kwasowym/żrącym. W przypadku braku odpowiednich detergentów wystarczy wyczyścić komorę pieczenia gąbką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub ciepłą wodą i odrobiną octu. Spłukać dużą ilością wody (użyć odpowiedniego natrysku, jeśli jest dostępny) i dobrze wysuszyć miękką ściereczką. Kratki boczne należy wyczyścić oddzielnie i ponownie zamontować. Po zakończeniu czyszczenia zostawić drzwi pieca lekko uchylone.


3.2 Półautomatyczne czyszczenie komory pieczenia

- Rozpylić specjalny odtłuszczacz do stali nierdzewnej na wewnętrznych ścianach komory pieczenia, na kratkach bocznych, na pokrywach wentylatorów (nie rozpylać na wentylatorach przez kratkę) i na wewnętrznej szybie drzwi
- Pozostawić produkt na około 20 minut przy zamkniętych drzwiach
- Włączyć piec, ustawiając temperaturę 70-80°C
- Uruchomić cykl z maksymalną ilością pary (100%) na około 15 minut
- Po zakończeniu cyklu wyłączyć piec, pozostawić komorę pieczenia do ostygnięcia i przepłukać ją dużą ilością wody (użyć odpowiedniego natrysku, jeśli jest dostępny)
- Wysuszyć, uruchamiając cykl ogrzewania, ustawiając temperaturę na 150-160°C na około 10 minut (w razie potrzeby powtórzyć cykl).
- Po zakończeniu czyszczenia zostawić drzwi pieca lekko uchylone.

Uwaga

Tylko dla modeli MKF 1611 TS, MKF 1664 TS i MKF 2011 TS (modele ze stelażem na kółkach) należy przeprowadzić półautomatyczny cykl czyszczenia przy wewnętrznej szybie drzwi w pozycji opuszczonej.

3.3 Automatyczne czyszczenie komory pieczenia

Na ekranie głównym () można włączyć automatyczne mycie w celu wyczyszczenia komory pieczenia. Aby uruchomić jeden z programów systemu mycia, postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w punkcie 2.19.1, pamiętając o następujących kwestiach:

- System mycia wyposażony jest w zabezpieczenie, które nie pozwala na jego włączenie, jeśli temperatura wewnątrz komory pieca przekroczy 100°C.
- Przed wykonaniem cyklu mycia upewnić się, że odpływ jest drożny, aby uniknąć przelewania do komory pieczenia.
- Programy mycia i częstotliwość ich stosowania zależą od rodzaju produktów pieczonych w piecu.
- Aby utrzymać odpowiedni poziom higieny i zapobiec zepsuciu stali nierdzewnej komory pieczenia, Producenci zalecają wykonywanie cyklu mycia intensywnego (L3) co najmniej raz dziennie.
- W przypadku powstawania zbrlonych zabrudzeń należy je usunąć i przeprowadzić ręczne czyszczenie.
- Program „P” należy aktywować przy pierwszym użyciu systemu mycia i przy każdym opróżnianiu pomp, w przeciwnym razie jakość mycia ulegnie pogorszeniu.

Ostrzeżenia:

Surowo zabronione jest otwieranie drzwi pieca podczas mycia, ryzyko kontaktu z żrącymi substancjami chemicznymi i gorącymi oparami!

Po zakończeniu czyszczenia za pomocą systemu mycia należy upewnić się, że w komorze pieczenia nie ma żadnych pozostałości detergentu.

Wszelkie pozostałości należy usunąć, a komorę pieczenia dokładnie przepłukać.

Jeśli nastąpi zanik zasilania, po jego przywróceniu system mycia automatycznie wznowi pracę od

momentu, w którym został przerwany.

Przed rozpoczęciem cyklu pieczenia należy upewnić się, że w umytej komorze nie ma pozostałości detergentu. Wszelkie pozostałości należy usunąć wilgotną szmatką, stosując przy tym odpowiednią ochronę dłoni, oczu i ust, a komorę pieczenia należy dokładnie przepłukać.

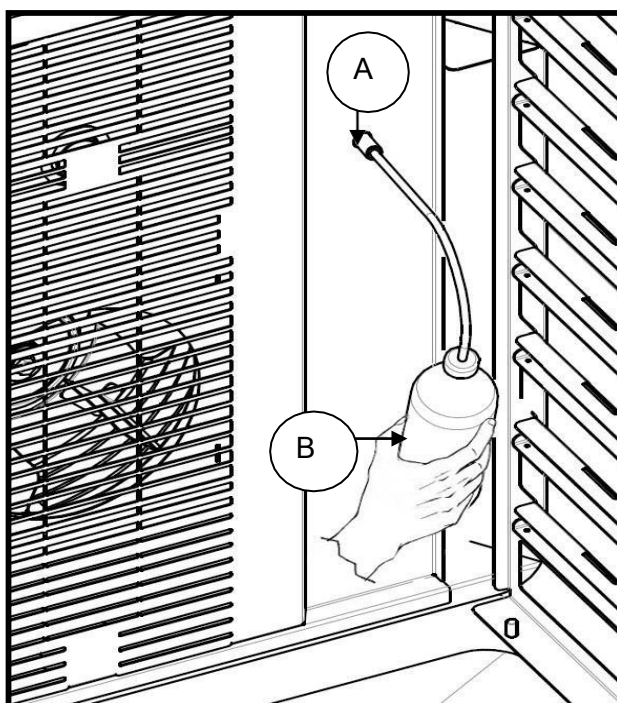
3.4 Dodatkowe czyszczenie za pomocą generatora pary (odkamienianie)

Innowacyjna konstrukcja generatora pary (element grzewczy umieszczony na zewnątrz i nie zanurzony w wodzie), mycie i płukanie, które odbywa się systematycznie przy każdym włączeniu pieca, a także fakt, że jest on zasilany zmiękczoną wodą (twardość między 0,5°F a 3°F), powodują spowolnienie tworzenia się kamienia.

W każdym przypadku POWSTAWANIE KAMIENIA POWODUJE NIEPRAWIDŁOWE DZIAŁANIE I MOŻLIWE USTERKI GENERATORA PARY, ZA KTÓRE PRODUCENT I/LUB SPRZEDAWCA PIECA NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI.

W interesie użytkownika leży zatem okresowe odkamienianie generatora pary, co najmniej raz w miesiącu. Ze względów praktycznych czynność tę można przeprowadzić pod koniec dnia roboczego (rys. 48):

- Wyłączyć piec, odłączyć go od zasilania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia;



Rys. 48

- Po napełnieniu butelki „B” (w zestawie) płynem odkamieniającym, włożyć rurkę (bez końcówki rozpylającej) do otworu „A” na pokrywie dopływu powietrza;
- Nacisnąć butelkę kilkakrotnie jedną ręką, aby wprowadzić płyn odkamieniający do otworu: ilość (500 ml = 0,5 litra) mieszcząca w pełnej butelce jest wystarczająca;
- Pozostawić płyn na co najmniej 8-9 godzin (najlepiej przez noc);
- Po upływie wymaganego czasu należy ponownie podłączyć piec do źródła zasilania.

Procedura automatyczna spowoduje opróżnienie generatora pary z płynu do odkamieniania i rozpocznie się cykl mycia trwający około 5 minut.

Po zakończeniu tej procedury piec jest gotowy do ponownego użycia.

Ważne

Ocet spożywczy to idealny płyn do odkamieniania: nie powoduje korozji stali nierdzewnej, ma silne działanie odkamieniające i można go używać z żywnością.

3.5 Czyszczenie wentylatorów

Wentylatory należy regularnie czyścić przy użyciu odpowiednich środków do usuwania kamienia. Wszystkie ich części należy dokładnie wyczyścić, usuwając wszelkie osady z kamienia. Aby dostać się do wentylatorów, należy zdjąć pokrywę wentylatora. Po zakończeniu czyszczenia ponownie założyć pokrywę, wykonując te same czynności co przy zdejmowaniu, ale w odwrotnej kolejności.

3.6 Czyszczenie uszczelki drzwi

Ze względów higienicznych i funkcjonalnych dobrym rozwiązaniem jest czyszczenie uszczelki drzwi na koniec każdego dnia, w którym piec był użytkowany. Należy ją dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem, a następnie spłukać i osuszyć miękką szmatką. Wszelkie pozostałości kamienia lub żywności należy usuwać ze szczególną ostrożnością, nie stosując w tym celu ostrych metalowych narzędzi, które mogłyby nieodwracalnie uszkodzić uszczelkę.

3.7 Czyszczenie drzwi

Wewnętrzną szybę drzwi komory można czyścić przy użyciu tego samego rodzaju odtłuszczacza, co do ręcznego czyszczenia komory pieczenia; może to być również zwykły (nietoksyczny) środek do czyszczenia szyb. Do czyszczenia zewnętrznej szyby drzwi można również stosować zwykły detergent do szyb. W każdym przypadku można po prostu użyć ciepłej wody z mydłem. Po spłukaniu dobrze osuszyć szklaną powierzchnię miękką szmatką.

Jeśli między dwoma szybami pojawią się nieprzezroczyste plamy, można je usunąć.

3.8 Czyszczenie zewnętrznej obudowy

Zewnętrzne powierzchnie stalowe należy oczyścić szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub wymieszaną z odrobiną octu; należy je dobrze spłukać i osuszyć miękką szmatką.

Jeśli użytkownik chce stosować określone produkty dostępne na rynku, muszą one spełniać wymagania dotyczące czyszczenia określone w punkcie „Informacje ogólne” (pkt 8.1).

Warto pamiętać, że do czyszczenia blatu podtrzymującego urządzenie oraz podłogi pod urządzeniem także nie należy stosować kwaśnych substancji korozyjnych (np. kwasu solnego), gdyż uwalniane przez nie opary mogą korodować i niszczyć zewnętrzną powłokę stalową i powodować nieodwracalne uszkodzenie elementów elektrycznych wewnątrz urządzenia.

3.9 Okres bezczynności

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, dobrze jest odłączyć je od zasilania (za pomocą magnetycznego wyłącznika bezpieczeństwa znajdującego się przed urządzeniem) i odciąć dopływ wody. Zaleca się dokładne czyszczenie pieca od wewnątrz (komora pieczenia) i od zewnątrz, zwracając szczególną uwagę na usunięcie wszelkich pozostałości soli, które mogą prowadzić do korozji na powierzchniach stalowych.

Zaleca się również zabezpieczyć urządzenie środkami w sprayu na bazie oleju (np. olej wazelinowy), które po spryskaniu powierzchni tworzą skuteczną warstwę ochronną.

Zostawić drzwi komory uchylone.








Odpowiednie przykrycie urządzenia pomaga zabezpieczyć je przed kurzem.



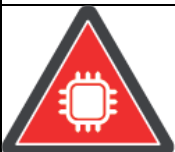
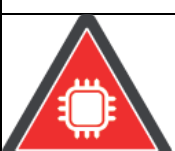
4 Rozwiązywanie problemów

Rodzaj usterki	Przyczyna usterki	Działania naprawcze
Panel sterowania jest całkowicie wyłączony (piec nie działa)	Nieprawidłowe przyłączenie do sieci elektroenergetycznej	Sprawdzić przyłączenie do sieci
	Brak napięcia sieciowego	Przywrócić napięcie zasilające
	Przepalony bezpiecznik ochronny płytki elektronicznej (z mikroprocesorem)	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Cykl pieczenia włączony: piec nie działa	Drzwi otwarte lub uchylone	Prawidłowo zamknąć drzwi
	Uszkodzony czujnik magnetyczny	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Włączony cykl pary: w komorze pieczenia nie zachodzi wytwarzanie pary	Nieprawidłowe przyłączenie do sieci wodociągowej	Sprawdzić przyłączenie do sieci wodociągowej
	Zakręcony kurek odcinający	Sprawdzić kurek
	Niedrożny filtr wlotu wody	Wyczyścić filtr
	Uszkodzony elektrozawór wlotu wody	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Termostat bezpieczeństwa generatora pary włączony	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Zamknięte drzwi: para wydostaje się przez uszczelkę	Nieprawidłowy montaż uszczelki	Sprawdzić montaż uszczelki
	Uszkodzona uszczelka	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Poluzowany „nosek” klamki	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Piec nie piecze równomiernie	Jeden z wentylatorów nie działa lub obraca się z niską prędkością	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Wentylatory nie zmieniają kierunku	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem

5 Alarmy







Określanie, dlaczego praca pieca jest niemożliwa



	Rodzaj alarmu	Przyczyna alarmu	Skutek	Działania naprawcze
E 0 1	 Sonda temperatury nie została wykryta Nie można rozpocząć pieczenia	Przerwane połączenie sondy komory pieczenia z płytą elektroniczną/mikroprocesorem Uszkodzona sonda komory pieczenia	Nie można rozpocząć pieczenia	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E 0 2	 Nie wykryto sondy rdzenia Nie można rozpocząć pieczenia	Przerwane połączenie sondy rdzenia z płytą elektroniczną/mikroprocesorem Uszkodzona sonda rdzenia w kształcie igły.	Nie można uruchomić cyklu pieczenia, który wymaga ustawienia parametru temperatury rdzenia	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E 0 3	 Zadziałał wyłącznik bezpieczeństwa przegrzanych wentylatorów	Przeegrzany wentylator (uruchamia się zabezpieczenie termiczne wentylatora).	Praca pieca wyłączona	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E 0 4	 Przekroczono maksymalną temperaturę pracy pieca zadziałał termostat bezpieczeństwa	Aktywny termostat bezpieczeństwa	Praca pieca wyłączona	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E 1 0	 Złe ustawiona szyba, podnieść szybę	Niewłaściwe położenie szyby drzwi	Praca pieca wyłączona	Podnieść szybę
E 1 1	 Złe ustawiona szyba, opuścić szybę	Niewłaściwe położenie szyby drzwi	Praca pieca wyłączona	Opuścić szybę
	 Otwarte drzwi zamknąć drzwi, aby kontynuować pieczenie	Otwarcie drzwi podczas cyklu pieczenia	Zatrzymanie cyklu pieczenia	Zamknąć drzwi pieca

	 <p>Drzwi zamknięte otworzyć drzwi, aby schłodzić piec</p>	Funkcja „szybkiego chłodzenia” włączona przy zamkniętych drzwiach	Praca pieca wyłączona	Otworzyć drzwi pieca, aby umożliwić „szybkie schłodzenie” komory
E 0 5	 <p>Temperatura karty wyświetlacza przekroczyła 75°C</p>	Temperatura powyżej 75°C na karcie wyświetlacza	Praca pieca wyłączona	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E 0 6	 <p>Temperatura głównej mikro karty zasilania przekroczyła 75°C</p>	Temperatura powyżej 75°C na głównej mikro karcie zasilania	Praca pieca wyłączona	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E 0 7	 <p>Temperatura dodatkowej mikro karty zasilania przekroczyła 75°C</p>	Temperatura powyżej 75°C na dodatkowej mikro karcie zasilania	Praca pieca wyłączona	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem

6 Błędy

Przekazywanie informacji o nieprawidłowym działaniu pieca bez jego wyłączenia

	Rodzaj błędu	Przyczyna błędu	Skutek	Działania naprawcze
	 Brak zasilania piec był wyłączony od xx:xx do yy:yy	Przerwa w dostawie prądu.	Na ekranie wyświetlany jest rodzaj błędu. Praca pieca nie zostaje przerwana	Piec automatycznie wznowia pracę od momentu przerwania cyklu pieczenia
W 0 1	 Temperatura karty wyświetlacza przekroczyła 60°C	Temperatura powyżej 60°C na karcie wyświetlacza	Na ekranie wyświetlany jest rodzaj błędu. Praca pieca nie zostaje przerwana	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
W 0 2	 Temperatura głównej mikro karty zasilania przekroczyła 60°C	Temperatura powyżej 60°C na głównej mikro karcie zasilania	Na ekranie wyświetlany jest rodzaj błędu. Praca pieca nie zostaje przerwana	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
W 0 3	 Temperatura dodatkowej mikro karty zasilania przekroczyła 60°C	Temperatura powyżej 60°C na dodatkowej mikro karcie zasilania	Na ekranie wyświetlany jest rodzaj błędu. Praca pieca nie zostaje przerwana	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
W 0 6	 Usterka nawilżania nie można osiągnąć pożądanego nawilżania.	Niewystarczające nawilżenie w komorze pieczenia	Na ekranie wyświetlany jest rodzaj błędu. Praca pieca nie zostaje przerwana	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
W 0 7	 Usterka suszarki nie można osiągnąć pożądanego nawilżania.	Nadmierne nawilżenie w komorze pieczenia	Na ekranie wyświetlany jest rodzaj błędu. Praca pieca nie zostaje przerwana	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem

W 0 8	 Umyć piec, wykonano zbyt wiele cykli pieczenia bez umycia pieca	Wykonano zbyt wiele cykli pieczenia bez mycia	Na ekranie wyświetlany jest rodzaj błędu. Praca pieca nie zostaje przerwana	Włączyć cykle mycia w trybie „Intensywnym” (L3)
W 0 9	 Uszkodzone elementy grzewcze	Osiągnięcie wymaganej temperatury zajmuje zbyt dużo czasu	Na ekranie wyświetlany jest rodzaj błędu. Piec pracuje bez podgrzewania komory pieczenia	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem

7. Pomoc techniczna

Przed opuszczeniem fabryki urządzenie zostało skalibrowane i przetestowane przez doświadczony i wykwalifikowany personel w celu uzyskania najlepszych wyników pracy. Wszelkie naprawy oraz kalibracje należy przeprowadzać z najwyższą starannością i uwagą, używając wyłącznie oryginalnych części.

Dlatego zawsze należy skontaktować się z Dealerem, który sprzedał dane urządzenie lub naszym najbliższym Centrum pomocy technicznej, określając rodzaj awarii i posiadany model urządzenia. Części wymagane do dostosowania do różnych rodzajów gazu są dostarczane wraz z urządzeniem, a zatem dostarczane przy sprzedaży lub dostawie.

W przypadku potrzeb związanych z serwisem, użytkownik może skontaktować się z firmą Tecnoeka pod numerami podanymi na okładce lub odwiedzić stronę internetową www.tecnoeka.com.

8. Utylizacja urządzenia

Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE w sprawie utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, umieszczony na sprzęcie symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produkt został wprowadzony do obrotu po 13 sierpnia 2015 r. i po zakończeniu okresu użytkowania należy go utylizować oddzielnie od innych odpadów.

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia użytkownik musi zatem dostarczyć je do odpowiednich ośrodków (punktów recyklingu) prowadzących selektywną zbiórkę odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Wszystkie urządzenia TECNOEKA są wykonane z metalowych materiałów nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, blacha ocynkowana, żelazo, miedź, aluminium itp.), które stanowią ponad 90% całkowitej masy urządzenia.

Przed utylizacją urządzenia, zaleca się, aby uczynić je niezdatnym do użytku poprzez odłączenie kabla zasilającego i usunięcie mechanizmu zamykania komór i/lub otworów, jeśli występują.

Selektywna zbiórka odpadów, a następnie ich przetwarzanie, odzyskiwanie i unieszkodliwianie sprzyjają wytwarzaniu urządzeń z materiałów poddanych recyklingowi i zmniejszają negatywny wpływ na środowisko i zdrowie, który może być spowodowany niewłaściwym postępowaniem z odpadami. Nielegalna utylizacja produktu przez użytkownika pociąga za sobą kary administracyjne.



9. OGRANICZENIE STOSOWANIA GWARANCJI

Produkt firmy Tecnoeka przeznaczony jest wyłącznie do użytku w branży spożywczej i objęty jest gwarancją zgodnie z prawem (art. 1490 i kolejne artykuły kodeksu cywilnego) dla Klientów Profesjonalnych lub klientów, którzy dokonują zakupów u Dystrybutora z numerem NIP. Produkt firmy Tecnoeka jest produktem profesjonalnym i certyfikowanym zgodnie z normą IEC EN 60335-1 i może być sprzedawany wyłącznie użytkownikom profesjonalnym.

Z wyłączeniem jakiegokolwiek dodatkowej gwarancji, Sprzedawca zobowiązuje się naprawić, według własnego uznania, tylko te części produktów, które posiadają wady fabryczne, o ile, z zastrzeżeniem przepadku, klient zgłosił wadę w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu i zgłosił wadę w ciągu 8 dni od daty wykrycia, na piśmie, załączając kopię faktury, paragonu lub paragonu podatkowego jako dowód zakupu. Poza sytuacją, w której klient nie będzie w stanie przedstawić faktury, paragonu lub paragonu podatkowego jako dowodu zakupu lub jeśli warunki określone powyżej nie są przestrzegane, gwarancja traci ważność w następujących przypadkach:

- 1) Usterki lub awarie części spowodowane transportem.
- 2) Uszkodzenia wynikające z nieodpowiednich systemów zasilania elektrycznego, hydraulicznego i gazowego w porównaniu z tymi opisanymi w instrukcji instalacji lub wynikające z nieprawidłowego działania tych systemów.
- 3) Uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją produktu lub instalacją niezgodną z instrukcją instalacji, a w szczególności uszkodzenia spowodowane nieodpowiednimi przewodami kominowymi i odpływami, do których podłączony jest produkt.
- 4) Używanie produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem, określonym i wynikającym z dokumentacji technicznej wydanej przez firmę Tecnoeka.
- 5) Uszkodzenia spowodowane użytkowaniem Produktu niezgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi i konserwacji.
- 6) Manipulowanie przy produkcji.
- 7) Czynności związane z regulacją, konserwacją i naprawą produktu wykonywane przez niewykwalifikowany personel.
- 8) Stosowanie nieoryginalnych części zamiennych lub części niezatwierdzonych przez firmę Tecnoeka.
- 9) Uszkodzenia lub wady spowodowane niedbałym i/lub nierozważnym użytkowaniem produktu lub użytkowaniem niezgodnym z zapisami w instrukcji obsługi i konserwacji.
- 10) Uszkodzenia spowodowane pożarem lub powstałe w wyniku innych zdarzeń naturalnych, wszelkich zdarzeń losowych lub innych przyczyn niezależnych od producenta.
- 11) Uszkodzenia elementów podlegających normalnemu zużyciu, które wymagają okresowej wymiany.

Z gwarancji wyłączone są również: części malowane lub emaliowane, gałki, klamki, ruchome lub wyjmowane części plastikowe, żarówki, części szklane, uszczelki, części elektroniczne i wszelkie akcesoria, opłaty transportowe w przypadku transportu od konsumenta, użytkownika końcowego i/lub z lokalizacji kupującego do Tecnoeka srl i odwrotnie. Koszty wymiany pieca i związane z tym koszty instalacji również nie są objęte gwarancją. Gwarancja nie obejmuje Produktów zakupionych jako używane lub od osób trzecich, które nie mają związku z firmą Tecnoeka i nie są przez firmę autoryzowane.

TECNOEKA SRL nie ponosi odpowiedzialności za szkody bezpośrednie ani pośrednie spowodowane wadą produktu lub wynikające z przymusowego zaprzestania jego użytkowania.

Naprawy gwarancyjne nie skutkują przedłużeniem ani odnowieniem gwarancji.

Elementy wymienione w ramach gwarancji są z kolei objęte 6-miesięczną gwarancją od daty wysyłki, poświadczoną dokumentem przewozowym wystawionym przez firmę Tecnoeka.

Nikt nie jest upoważniony do zmiany warunków gwarancji ani do wydawania innych gwarancji, ani ustnych, ani pisemnych.

10. Dostępność i dostawa części zamiennych

Tecnoeka srl przechowuje części zamienne i zapewnia ich dostępność przez maksymalnie 24 miesiące od daty faktury sprzedaży gotowego produktu dealerowi. Nie można zagwarantować dostępności po tym okresie.

11. Prawo właściwe i sąd właściwy

Stosunki dostaw będą regulowane prawem włoskim, z wyraźnym wyłączeniem norm prawa prywatnego międzynarodowego i Konwencji wiedeńskiej o międzynarodowej sprzedaży towarów z dnia 11.04.1980 r. Wszelkie spory będą rozstrzygane wyłącznie przez Sąd w Padwie.

Produkty przedstawione w instrukcji mogą podlegać, bez uprzedniego powiadomienia i bez odpowiedzialności firmy Tecnoeka Srl, zmianom technicznym i projektowym w celu ich poprawy, bez wpływu na ich podstawowe cechy związane z eksploatacją i bezpieczeństwem. Tecnoeka Srl nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub pisarskich w technicznych i handlowych opisach swoich produktów dla klientów.



make it easy

Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco Padwa - Włochy
Tel. + 39.049 .5791479 - Tel. + 39.049.9300344 - Fax +39.049.5794387

email

info@tecnoeka.com - tecnoekasrl@pec.it

strona internetowa

tecnoeka.com