

Spis treści

1 Ostrzeżenia	276
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	276
1.2 Tabliczka znamionowa	279
1.3 Odpowiedzialność producenta	279
1.4 Przeznaczenie urządzenia	279
1.5 Utylizacja	279
1.6 Instrukcja obsługi	280
1.7 Jak czytać instrukcję obsługi	280
2 Opis	281
2.1 Opis ogólny	281
2.2 Panel sterowania	282
2.3 Opis elementów sterowniczych	282
2.4 Panel boczny	283
2.5 Pozostałe części	284
2.6 Dostępne akcesoria	284
3 Użytkowanie	285
3.1 Pierwsze użycie	285
3.2 Pierwsze włączenie	285
3.3 Ekran startowy	286
3.4 Parametry pieczenia i wartości domyślne	286
3.5 Opis funkcji	286
3.6 Tryby pieczenia	287
3.7 Pieczenie etapowe	287
3.8 Pieczenie według przepisu	292
3.9 Funkcje specjalne	294
3.10 Porady dotyczące przygotowywania potraw	297
4 Czyszczenie i konserwacja	298
4.1 Czyszczenie urządzenia	298
4.2 Czyszczenie drzwiczek	298
4.3 Czyszczenie szklanych drzwiczek	299
4.4 Czyszczenie wnętrza pieca	300
4.5 Konserwacja nadzwyczajna	301
4.6 Jeżeli urządzenie nie działa	303
5 Montaż	304
5.1 Podłączenie elektryczne	304
5.2 Podłączenie hydrauliczne	305
5.3 Ustawienie	305

TŁUMACZENIE INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Zalecamy Państwu uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia. Dodatkowe informacje o produkcie dostępne na stronie: www.smegfoodservice.com



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Szkody powstałe na osobach

-  **UWAGA:** gorące powierzchnie.
- Urządzenie i jego elementy są bardzo gorące podczas użytkowania.
- Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez opieki osoby dorosłej.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Podczas pieczenia drzwiczki powinny być zamknięte.
- Podczas przekręcania żywności w komorze pieczenia, należy chronić ręce zakładając rękawice termiczne.
- Nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz komory.
- Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
- Nie pozwolić, aby dzieci zbliżyły się do urządzenia podczas pieczenia.
- Podczas sprawdzania potrawy lub pod koniec pieczenia otworzyć drzwiczki na 5 cm na kilka sekund, aby uwolnić parę, a następnie otworzyć je zupełnie.
- **UWAGA:** otwarcie drzwi podczas pieczenia lub po upieczeniu może spowodować wydobycie się bardzo gorącej pary.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać materiałów łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Nie wkładać do komory pieczenia potraw w zamkniętych puszkach lub pojemnikach.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Wyjąć z komory pieczenia wszystkie blachy i ruszty, które nie są używane podczas pieczenia.
- Nie wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczeliny.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.



- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Nigdy nie należy próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego specjalisty.
- Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, przez Serwis Obsługi Technicznej lub autoryzowany wykwalifikowany personel. Pomoże to w uniknięciu ryzyka.
- Na najwyższych i niewidocznych poziomach nie kłaść naczyń z płynem lub produktów, które mogą kapać podczas pieczenia.
- Posadzka wokół urządzenia może być bardzo śliska. Zwrócić maksymalną uwagę.
- Zacisk oznaczony symbolem  łączy ze sobą elementy, które normalnie mają potencjał uziemienia. Aby zapewnić ich ekwipotencjalność, należy odpowiednio połączyć urządzenia za pomocą tego zacisku.
- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów typu H07RN-F odpornych na temperaturę co najmniej 75 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5-2 Nm
- Ostrzeżenie: aby uniknąć oparzeń, nie należy używać pojemników zawierających płyny lub żywności, która – po podgrzaniu do poziomu wyższego niż łatwo zauważalny – staje się płynna.

Uszkodzenie urządzenia

- Ruszty i blachy powinny być wkładane w boczne prowadnice, aż do punktu zatrzymania. Mechaniczne blokady bezpieczeństwa, które zapobiegają przypadkowemu wyjęciu rusztu powinny być odwrócone do dołu, w kierunku tylnej części urządzenia.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np.



Ostrzeżenia

- produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować pary do czyszczenia urządzenia.
 - Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
 - Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
 - Nie zostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
 - W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
 - Usunąć z wnętrza komory resztki jedzenia lub pozostałości pochodzące z poprzedniego pieczenia.
 - Nie przykrywać dna komory urządzenia folią aluminiową lub cynfolią.
 - W przypadku przygotowywania potrawy w papierze do pieczenia, należy umieścić go tak, aby nie zakłócał cyrkulacji gorącego powietrza wewnątrz komory pieczenia.
 - Nie kłaść garnków lub blach bezpośrednio na dnie komory pieczenia.
 - Nie wlewać wody na bardzo gorące blachy.
 - Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
 - Nie stosować ściernych lub agresywnych detergentów (np. produktów z granulkami, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
 - Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych lub ostrych metalowych skrobaków.
 - Podczas czyszczenia i konserwacji odłączyć zasilanie elektryczne.
 - Stałe podłączenie elektryczne musi zawierać urządzenie odłączające, zgodnie z zasadami montażu kabli.

Informacje na temat omawianego urządzenia

- Urządzenia tego typu są przeznaczone do zastosowań komercyjnych – nie do masowej produkcji żywności.
- Nie opierać się ani nie siadać na otwartych drzwiczkach.
- Sprawdzić, czy w drzwiczkach nie ma zaklinowanych przedmiotów.
- Okresowo sprawdzać integralność komponentów za



pośrednictwem serwisu obsługi technicznej.

- Poziom ciśnienia akustycznego skorygowanego charakterystyką A jest niższy niż 70 dB (A).

1.2 Tabliczka znamionowa

- Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

1.3 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.4 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania posiłków w warunkach profesjonalnych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.

Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o

ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy chyba, że będzie się to odbywać pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.

1.5 Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami. Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odtńczyć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.



Napięcie elektryczne Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtńczyć główne zasilanie elektryczne.
- Odtńczyć przewód zasilający od instalacji elektrycznej.



Ostrzeżenia

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych Niebezpieczeństwo uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.

1.6 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i powinna być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji urządzenia.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

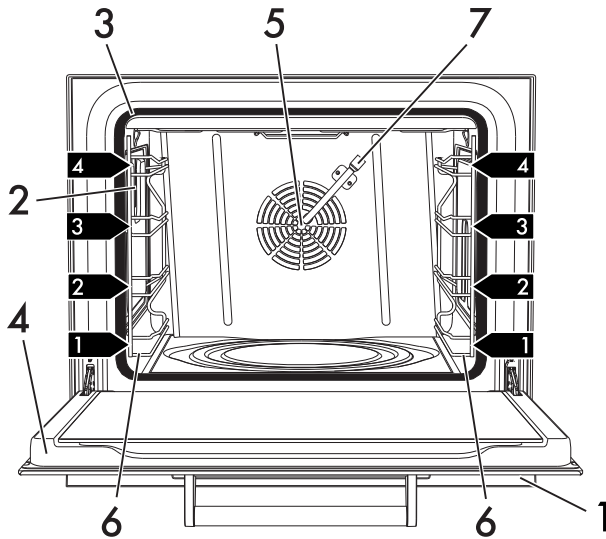
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja użytkowania.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



1 Panel sterowania

2 Lampka

3 Uszczelka

4 Drzwiczki

5 Wentylator

6 Prowadnice podtrzymujące blachy

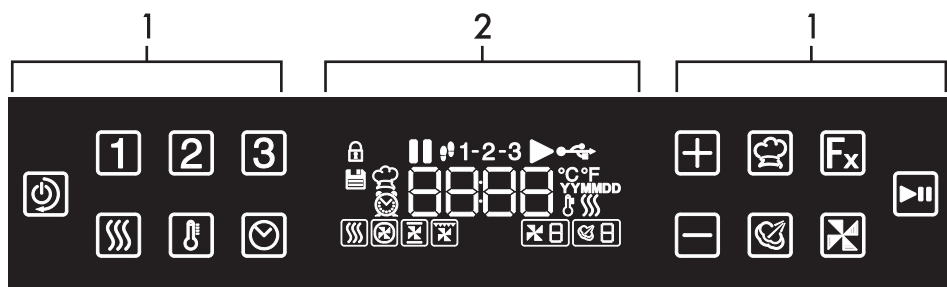
7 Przewód doprowadzający wodę

1,2,3 Poziom prowadnicy



Opis

2.2 Panel sterowania



1 Podświetlane przyciski pojemnościowe

2 Wyświetlacz LCD i ikony

2.3 Opis elementów sterowniczych

Podświetlane przyciski pojemnościowe



Włączanie/wyłączanie / Wstecz /

Tryb gotowości



Przycisk etapu 1



Przycisk etapu 2



Przycisk etapu 3



Wybór funkcji



Regulacja prędkości wentylatorów



Uruchamianie/przerywanie
działania



Navilżanie



Zwiększenie wartości



Zmniejszenie wartości



Ustawienia tymczasowe



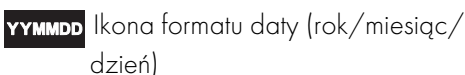
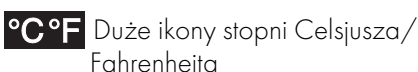
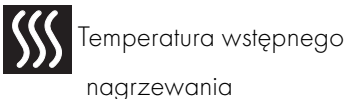
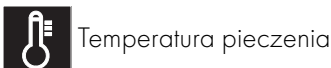
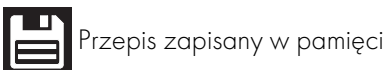
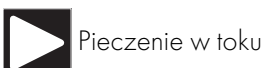
Ustawienie temperatury



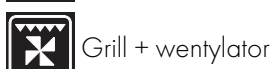
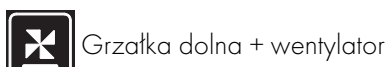
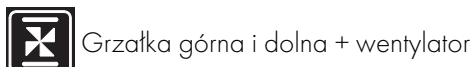
Ustawienie wstępnego
nagrzewania



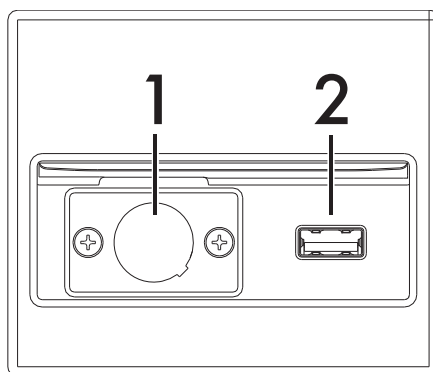
Wyświetlacz LCD i ikony



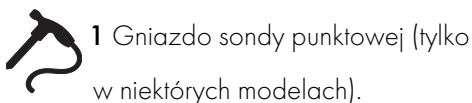
Ikony funkcji



2.4 Panel boczny



Panel boczny znajduje się po prawej stronie urządzenia, w lewym dolnym rogu.





2.5 Pozostałe części

Poziomy

Urządzenie posiada poziomy do umieszczania na nich blach i rusztów na różnych wysokościach. Wysokości ustala się od dołu do góry (patrz „Opis ogólny”).



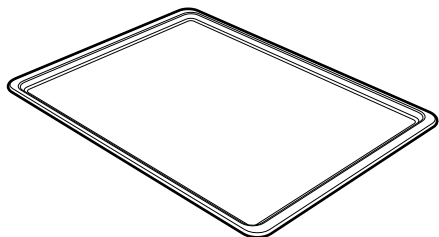
Poziomy tego urządzenia nadają się również do umieszczania blach „Gastronorm 2/3”, które nie są płaskie.

Wentylacja wewnętrzna

Wentylator wewnętrzny (wraz z elementami grzejnymi) uruchamia się i wyłącza w zależności od wybranego trybu pieczenia. Prędkość wentylatorów jest regulowana również podczas pieczenia.

2.6 Dostępne akcesoria

Blacha



Możliwość wykorzystania jako podstawa do umieszczania potraw gotowanych w komorze.



3 Użytkowanie




- Masa urządzenia nieobciążonego: 38 kg.
- Niniejsze urządzenie zaprojektowano z myślą o działaniu z ogólnym obciążeniem żywnością wynoszącym 3,5 kg.


3.1 Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (za wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów i komory pieczenia.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria (jeśli są) z urządzenia (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).
4. Rozgrzać pusty piec do maksymalnej temperatury, aby usunąć ewentualne pozostałości fabryczne.

3.2 Pierwsze włączenie



Po podłączeniu do gniazdka elektrycznego wszystkie diody i przyciski wyświetlacza włączają się na kilka sekund. Po zakończeniu, na wyświetlaczu pojawi się wyłącznie przycisk  (ekran standby).



Ekran trybu gotowości z podświetlonym tylko przyciskiem  widoczny jest po przywróceniu ustawień fabrycznych (patrz „Funkcje specjalne”).

Ustawianie daty i godziny



Podczas wykonywania tej czynności należy nacisnąć przycisk  w celu potwierdzenia każdego etapu lub przycisk , aby powrócić do poprzedniego etapu (poza pierwszym).

Użyć przycisków  / , aby zmienić parametry każdego etapu.

W pierwszym etapie wymagane jest ustawienie aktualnego roku.



Obok wyświetlacza numerycznego pojawią się napisy „YY”, „MM” i „DD” oznaczające odpowiednio rok, miesiąc i dzień.

Na wyświetlaczu numerycznym widnieje:



Następnie pojawia się



(miesiąc) i



(dzień).

W tym momencie należy ustawić bieżącą godzinę (godzinę i minuty – w formacie 24 h). Na wyświetlaczu numerycznym

widnieje .



Ustawianie ID urządzenia



- ID urządzenia jest to dwucyfrowy kod (od 01 do 99), który pozwala na jednoznaczną identyfikację urządzenia (patrz „Funkcje ładowania i pobierania danych”).
- Ustawienie to jest włączone tylko przy pierwszym uruchomieniu urządzenia i po przywróceniu w nim ustawień fabrycznych.

Po ustawieniu daty i godziny wymagane jest ustawienie ID urządzenia:


Na wyświetlaczu numerycznym widnieje



, co można zmienić za


pomocą przycisków  / .

Po ustawieniu daty, godziny i ID urządzenia można przejść na ekran startowy za

pomocą przycisku .

3.3 Ekran startowy



- Na tym ekranie widoczne są wszystkie przyciski i wyświetlana jest bieżąca godzina.
- Na tym ekranie, po naciśnięciu  na co najmniej 2 sekundy, następuje przejście do trybu gotowości.

Na tym ekranie można:

- uruchomić pieczenie etapowe;
- wybrać zapisany w pamięci przepis;
- ustawić ponownie datę i godzinę;
- przywrócić ustawienia fabryczne;
- sterować opóźnieniem uruchomienia pieczenia;

- uruchomić funkcję chłodzenia;
- włączyć blokadę pamięci przepisów;
- sterować pobieraniem/ładowaniem przepisów oraz pobieraniem danych HACCP.

3.4 Parametry pieczenia i wartości domyślne

Parametr	Wartość domyślna
Temperatura pieczenia	Nieustawiona (wartość „---°C”)
Czas trwania pieczenia	Nieustawiony (wartość „---:--”)
Funkcja pieczenia	Termoobieg
Wentylacja	Poziom 2 (maksymalny)
Nawilżanie	Poziom 0 (wyłączone/ręczne)
Wstępne nagrzewanie	Wyłączone

3.5 Opis funkcji


Termoobieg




Połączenie wentylatora z grzałką termoobiegu (wbudowana w tylną część pieca) pozwala na pieczenie potraw na różnych poziomach, o ile wymagają tej samej temperatury i takiego samego rodzaju pieczenia. Obieg gorącego powietrza zapewnia natychmiastowe i równomierne rozprządzenie ciepła. Jest na przykład możliwe jednoczesne pieczenie (na kilku poziomach) ryb, warzyw i ciastek, bez przechodzenia zapachów i smaków. W ramach tej funkcji możliwe jest uruchomienie działania grzałki termoobiegu na dwóch poziomach mocy powiązanych z dwoma poziomami prędkości wentylatora (patrz: „Prędkość wentylatora”).




Grzałka górna i dolna

 Gorąco pochodzące równocześnie z góry i z dołu sprawia, że taki system nadaje się do pieczenia szczególnego rodzaju potraw. Pieczenie tradycyjne nazywane statycznym nadaje się do przyrządzania jednej potrawy na raz. Idealne do przygotowywania każdego rodzaju pieczeni, chleba, nadziewanego ciasta i szczególnie wskazane do tłustych mięs takich, jak gęś i kaczka.


Grzałka górna i dolna + wentylator

 Działanie wentylatora w połączeniu z tradycyjnym trybem pieczenia zapewnia równomierne pieczenie, nawet skomplikowanych potraw. Idealne do pieczenia ciastek i ciast, nawet na kilku poziomach jednocześnie. (Do pieczenia na kilku poziomach należy używać 2. i 4. poziomu).


Grzałka dolna

 Ciepło pochodzące wyłącznie z dołu umożliwia dokończenie potraw wymagających wyższej temperatury bez wpływu na ich opieczenie. Idealne do słodkich i słonych ciast, kruchego ciasta i pizzy.


Grzałka dolna + wentylator

 Połączenie wentylatora z jedną tylko dolną grzałką pozwala na szybsze zakończenie pieczenia. Taki system jest zalecany do sterylizacji lub dokończenia pieczenia podpieczonych zewnętrznie produktów, ale nie wewnątrz, które dlatego właśnie wymagają umiarkowanego ciepła z góry. Idealne do każdego rodzaju potrawy.

Grill

 Ciepło wytwarzane przez grzałkę grilla pozwala na uzyskanie optymalnego rezultatu podczas grillowania, zwłaszcza kawałków mięsa średniej i małej wielkości, a w połączeniu z różnym (gdzie przewidziany) umożliwia równomierne przyrumienienie pod koniec pieczenia. Idealne do pieczenia kiełbasy, żeberka, boczku. Taka funkcja umożliwia równomierne grillowanie dużej ilości produktu, zwłaszcza mięsa.

Grill + wentylator

 Powietrze wytwarzane przez wentylator zmniejsza falę ciepła emitowaną przez grill, umożliwiając optymalne grillowanie dużej wielkości kawałków. Idealne do dużych kawałków mięsa (np. golonki wieprzowej).

3.6 Tryby pieczenia


Urządzenie posiada dwa tryby pieczenia:

1 Pieczenie etapowe


(przyciski ,  i ).

2 Pieczenie wg przepisu (przycisk ).

3.7 Pieczenie etapowe

 Pieczenie etapowe to tryb, w którym pieczenie następuje w kolejnych odstępach czasowych (maksymalnie 3), a dla każdego z nich można ustawić różne parametry pieczenia.

Na ekranie startowym naciśnięcie przycisk


 (zmienia on kolor na czerwony): W tym momencie można skonfigurować parametry pieczenia.









Użytkowanie

Temperatura pieczenia






- Ustawienie temperatury jest obowiązkowe. W przeciwnym razie dany etap nie będzie aktywny i nie będzie można uruchomić pieczenia.
- Jednostkę °C można zastąpić jednostką °F, naciskając dłużej przycisk  w trakcie konfiguracji.



Aby ustawić temperaturę pieczenia, należy:

- Nacisnąć przycisk  (zmienia on kolor na czerwony).
- Na wyświetlaczu numerycznym widnieje „---” z ikonami  i /  obok.
- Pojawiają się ikony  i  – domyślna funkcja i poziom wentylacji.



Jeśli wybrana temperatura wynosi co najmniej 130°C (266 °F), pojawi się również ikona .

1. Przyciski /  służą do wybierania temperatury (przytrzymać w pozycji naciśniętej, aby zmiana następowała szybko).
- Temperatura minimalna: 30°C (86°F).
- Temperatura maksymalna: 270°C (518°F).





Po ustawieniu temperatury pojawia się ikona  i można już uruchomić pieczenie za pomocą przycisku : w tym przypadku wszystkie pozostałe parametry będą miały wartości domyślne i jeden etap.

Czas trwania pieczenia

Aby ustawić czas trwania pieczenia:



Jeżeli nie zostanie ustawiony żaden czas trwania pieczenia poprzez potwierdzenie wartości domyślnych „---:--”, pieczenie będzie trwać w nieskończoność i konieczne będzie ręczne zatrzymanie go.

1. Nacisnąć przycisk  (zmienia on kolor na czerwony); pojawia się ikona .
2. Użyć przycisków / , aby wybrać czas trwania.
 - Minimalny czas trwania: --:-- (zatrzymanie ręczne).
 - Maksymalny czas trwania: 99 godzin.

Wstępne nagrzewanie



Wstępne nagrzewanie jest uruchamiane zawsze przed pierwszym etapem pieczenia.

Aby ustawić wstępne nagrzewanie, należy:

1. Nacisnąć przycisk  (zmienia on kolor na czerwony); pojawia się ikona .
2. Użyć przycisków / , aby wybrać temperaturę wstępnego nagrzewania.






W trakcie wstępnego nagrzewania uruchomiony jest termoobieg i wentylator działa na maksymalnej prędkości.




Funkcje pieczenia

Aby wybrać daną funkcję, należy:




1. Nacisnąć przycisk  (zmienia on kolor na czerwony).
2. Użyć przycisków  / , aby wybrać funkcję (patrz „Opis funkcji”). Ikony funkcji pojawiają się na wyświetlaczu po wybraniu każdej z nich.

Prędkość wentylatora



Wentylacja jest włączona tylko w przypadku funkcji przewidujących stosowanie wentylatora (patrz „Opis funkcji”) i nie można jej nigdy wyłączyć. W przypadku innych funkcji przycisk  nie jest aktywny.

Aby ustawić prędkość wentylatora, należy:

1. Nacisnąć przycisk  (zmienia on kolor na czerwony).
2. Użyć przycisków  / , aby wybrać poziom wentylacji:



Poziom 1 – prędkość minimalna, grzałka termoobiegu na minimalnym poziomie mocy.



Poziom 2 – prędkość maksymalna, grzałka termoobiegu na maksymalnym poziomie mocy.





Nawilżanie



Nawilżanie można uruchomić tylko, jeśli:

- wybraną funkcją jest „Termoobieg”;
- prędkość wentylatora jest ustawiona na poziomie 2 (prędkość maksymalna);
- temperatura pieczenia wynosi co najmniej 130°C (266°F).

W celu ustawienia nawilżania:

1. Nacisnąć przycisk  (zmienia on kolor na czerwony).
- Ikona  pojawia się tylko, kiedy ustawiona temperatura to co najmniej 130°C.
2. Przyciski  /  służą do wybierania poziomu nawilżania (od poziomu 0 do poziomu 5).




Poziomy nawilżania to częstotliwość aktywacji cykli składających się z 2 sekund wytwarzania wody w komorze na przemian z 15 sekundowym zatrzymaniem.

Poziom nawilżania	Częstotliwość aktywacji
0	Nieaktywna / ręcznie
1	1 cykl co 8 min
2	1 cykl co 6 min
3	1 cykl co 4 min
4	1 cykl co 2 min
5	1 cykl co 35 s



Użytkowanie


W przypadku wybrania poziomu 0 nawilżanie można uruchomić ręcznie, naciskając dłużej przycisk  (tylko w przypadku temperatury wynoszącej co najmniej 130°C); nawilżanie zostanie wygenerowane w cyklu składającym się z 2 sekund działania i 15 sekund pauzy (podczas której dany przycisk miga, co oznacza, że generowanie jest wyłączone aż do końca cyklu).

Dodawanie etapu pieczenia



Drugi i trzeci etap można dodać tylko wówczas, jeśli ustawiono temperaturę i czas trwania poprzedniego etapu.


Po ustawieniu parametrów pierwszego etapu:

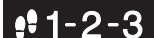
1. Nacisnąć przycisk  (zmienia on kolor na czerwony).
2. Ustawić parametry pieczenia jak w przypadku etapu 1. Po ustawieniu temperatury pojawia się ikona



Po ustawieniu parametrów etapu 2 można uruchomić pieczenie za pomocą przycisku

 lub można dodać ostatni etap pieczenia

za pomocą przycisku  , ustawiając jego parametry, jak opisano wcześniej (w tym ostatnim przypadku, po ustawieniu

temperatury, pojawi się ikona ).






Początkowo dla każdego dodanego etapu parametry pieczenia ustawione są na wartościach domyślnych (patrz „Parametry pieczenia i wartości domyślne”).

Usuwanie jednego lub więcej etapów pieczenia

Aby usunąć dany etap, należy nacisnąć dłużej przycisk etapu, który zamierza się usunąć.


Usunięcie jednego z etapów powoduje usunięcie również kolejnych etapów (o ile je ustawiono).







Na przykład, w przypadku 3 aktywnych etapów:

- Dłuższe naciśnięcie przycisku  spowoduje usunięcie tylko etapu nr 3.
- Dłuższe naciśnięcie przycisku  spowoduje usunięcie etapu nr 2 i etapu nr 3.
- Dłuższe naciśnięcie przycisku  spowoduje usunięcie wszystkich etapów i nastąpi wówczas powrót na ekran ustawiania parametrów pierwszego etapu z wartościami domyślnymi.

Uruchamianie pieczenia




Ze wstępnym nagrzewaniem:

1. Po ustawieniu pieczenia nacisnąć  (zmienia on kolor na czerwony), aby uruchomić wstępne nagrzewanie.

- Lampki pozostają zgaszone i na wyświetlaczu pojawia się ikona .
- Miga ikona .
- Wyświetlana jest rosnąca temperatura wewnętrzna.
- Można wyświetlić docelową temperaturę wstępnego nagrzewania za pomocą przycisku , a następnie zmienić ją przyciskami  i .
- Można przejść bezpośrednio do pieczenia, naciskając dłużej przycisk .





Po zakończeniu wstępnego nagrzewania urządzenie przechodzi do trybu pauzy:

- emitowane są sygnały akustyczne i zaświeca się lampka.
- Pojawia się ikona , a ikona  zaczyna świecić światłem stałym.
- Ikona  zmienia kolor na biały i miga.


2. Otworzyć drzwiczki.


3. Włożyć potrawę do piekarnika.

Po zamknięciu drzwiczek pieczenie uruchamia się.


 Jeśli potrawa była włożona do piekarnika od początku, wystarczy nacisnąć przycisk , aby uruchomić pieczenie.

Bez wstępnego nagrzewania:

1. Po ustawieniu pieczenia nacisnąć  (zmienia on kolor na czerwony).



Pieczenie zostaje uruchomione, zaświeca się lampka i pojawia się ikona .


Pieczenie w toku






Podczas pieczenia pojawia się ikona  z migającym numerem trwającego etapu.

- Ikona etapów wyświetla tylko numery ustawionych etapów.
- Na wyświetlaczu numerycznym widnieje zsumowany czas poszczególnych etapów.
- Dla każdego etapu wyświetlane są ikony poszczególnych parametrów.
- Po zakończeniu danego etapu urządzenie przechodzi bezpośrednio do kolejnego.
- Gdy pozostały czas wynosi mniej niż minuta, na wyświetlaczu numerycznym

widoczne są odliczane pozostałe sekundy.

- Jeśli trwa pieczenie według przepisu, naciśnięcie przycisku  pozwala na wyświetlenie powiązanego z nim numeru; nacisnąć przycisk  lub poczekać 5 sekund, aby powrócić na ekran pieczenia w toku.
- Jeśli ostatni etap nie przewiduje czasu pieczenia (na wyświetlaczu „--:--”), wyświetlacz numeryczny odlicza czas, jaki upływał, począwszy od „00:00” i pieczenie wymaga zatrzymania ręcznego.

Podczas pieczenia można zmieniać jego parametry. Po każdej zmianie nacisnąć  lub poczekać 10 sekund, aby wyjść z trybu edycji:



- Wyświetlić ustawioną temperaturę (dla trwającego etapu) poprzez krótkie naciśnięcie przycisku  i ewentualnie zmienić ją.
- Wyświetlić temperaturę wewnętrzną poprzez dłuższe naciśnięcie przycisku .
- Zmienić czas pieczenia w ramach trwającego etapu poprzez naciśnięcie przycisku  oraz przycisków  i  (Nie można przywrócić czasu do „--:--”).
- Zmienić prędkość wentylatora oraz poziom nawilżania za pomocą odpowiednich przycisków (jeśli przewidziano).



Użytkowanie



Zawieszanie, wznowianie i przerywanie pieczenia

Jak zawiesić pieczenie:

- Po naciśnięciu przycisku  wentylator i elementy grzejne są wyłączone, ale odliczanie trwa. Aby wznowić pieczenie, należy ponownie nacisnąć przycisk .
- Aby zawiesić odliczanie i działanie elementów grzejnych, należy otworzyć drzwiczki. Aby wznowić pieczenie, wystarczy zamknąć drzwiczki.

W każdym przypadku na wyświetlaczu pojawia się ikona .

Jak przerwać pieczenie:

1. Zawiesić trwające pieczenie za pomocą przycisku .
2. Po naciśnięciu przycisku  pieczenie jest przerywane i następuje powrót na ekran ustawiania parametrów oraz etapów.




W tym momencie można zmienić parametry pieczenia, dodać lub usunąć etapy i zapisać pieczenie jako przepis.

i Gdy pieczenie jest zawieszono lub trwa, można zmienić parametry trwającego etapu za pomocą odpowiednich przycisków (zmieniają one kolor na czerwony).

Po zakończeniu pieczenia

- Emitowane są sygnały akustyczne i zaświeca się lampka.

i Po zakończeniu pieczenia otwarcie i późniejsze zamknięcie drzwiczek powoduje zgaśnięcie lampki.

- Pojawia się ikona .
- Na wyświetlaczu czasu miga wskazanie „00:00”.
- Przycisk  umożliwia powrót na ekran ustawiania pieczenia, na którym można zmienić parametry i etapy lub zapisać pieczenie jako przepis.
- Jeśli zakończone właśnie pieczenie było pieczeniem według przepisu, otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie przycisku  pozwala na wejście bezpośrednio na ekran zarządzania przepisami, na którym proponowany jest zakończony właśnie przepis.

3.8 Pieczenie według przepisu

i Przepis jest to automatyczny program pieczenia, zapisany wcześniej lub pobrany z pamięci USB.



Ten tryb umożliwia otwarcie programu automatycznego (Przepis), składającego się z kilku cykli pieczenia.

Przepisy są tworzone na dwa sposoby:

- 1 Ustawienie pieczenia i zapisanie go jako przepis.
- 2 Pobranie przepisów do pamięci urządzenia poprzez pamięć USB (patrz „Funkcje specjalne”).









Tworzenie nowego przepisu

1. Ustawić pieczenie etapowe (patrz „Pieczenie etapowe”).
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk  (zmienia kolor na czerwony); następuje przejście na ekran zarządzania przepisami.
 - Na wyświetlaczu numerycznym widnieje numer przypisany do pozycji danego przepisu w pamięci i pojawia się ikona .




Można zapisać maksymalnie 99 przepisów.

- Ikona  pojawia się tylko, kiedy wybrana pozycja w pamięci jest już zajęta przez inny zapisany w pamięci przepis.
 - Krótkie naciśnięcie przycisku  pozwala na powrót na poprzedni ekran (ustawione pieczenie jest utrzymywane, ale niezapisane w pamięci).
 - Dłuższe naciśnięcie przycisku  powoduje przejście na ekran trybu gotowości (ustawione pieczenie zostaje utracone i nie zostaje zapisane w pamięci).
3. Użyć przycisków  i , aby wybrać pozycję w pamięci.
 4. Przytrzymać ponownie naciśnięty przycisk , aby zapisać jako przepis ustawione wcześniej pieczenie; potwierdzeniem tej czynności jest sygnał akustyczny.







5. Po zapisaniu w pamięci następuje przejście na poprzedni ekran.



Jeśli blokada pamięci przycisków jest aktywna, podczas próby zapisania przepisu w pamięci pojawia się na krótko ikona  i system uniemożliwia zapisanie przepisu (patrz „Funkcje specjalne”).



Przywoływanie istniejącego przepisu

Na ekranie startowym:

1. Nacisnąć przycisk ; następuje przejście na ekran zarządzania przepisami.
2. Użyć przycisków  i , aby wybrać przepis.
 - Nacisnąć przycisk , aby uruchomić przepis.
 - Nacisnąć przycisk , aby powrócić na poprzedni ekran.
 - Przytrzymać naciśnięty przycisk , aby przejść na ekran trybu gotowości.



Zmiana istniejącego przepisu

Po wybraniu przepisu (patrz „Przywoływanie istniejącego przepisu”):

1. Przytrzymać naciśnięty przycisk , aby otworzyć wybrany przepis; następuje przejście na ekran ustawiania pieczenia.
2. Zmienić parametry i etapy za pomocą odpowiednich przycisków.
3. Po wprowadzeniu zmian przytrzymać ponownie naciśnięty przycisk , aby zapisać przepis na tej samej lub innej








Użytkowanie

pozycji pamięci (wybrać pozycję za pomocą przycisków  i ).

Usuwanie przepisu


Na ekranie startowym:




1. Nacisnąć przycisk , aby przejść na ekran zarządzania przepisami.
2. Wybrać przepis, który zamierza się usunąć, za pomocą przycisków  i .
3. Przytrzymać naciśnięte oba przyciski  i , aby wejść do trybu usuwania.



Również w tym trybie można wybrać przepisy do usunięcia za pomocą odpowiednich przycisków.



Jeśli blokada pamięci przepisów jest aktywna, użytkownik nie będzie mógł wejść do trybu usuwania (pojawia się na krótko ikona , patrz „Funkcje specjalne”).


- Na wyświetlaczu numerycznym numer przypisany do danego przepisu zaczyna migać.
 - Nacisnąć , aby wyjść z trybu usuwania.
4. Nacisnąć przycisk , aby potwierdzić usunięcie; emitowany jest sygnał akustyczny i następuje przejście na ekran zarządzania przepisami.
 5. Nacisnąć , aby powrócić na ekran startowy.

3.9 Funkcje specjalne





Blokada pamięci przepisów

Funkcja ta uniemożliwia zapisywanie w pamięci i usuwanie przepisów.



Na ekranie startowym ikona  oznacza, że blokada pamięci przepisów jest aktywna.






Na ekranie startowym:

1. Nacisnąć jednocześnie, na co najmniej 8 sekund, przyciski  i , aby uruchomić blokadę.
2. Jeśli blokada jest aktywna, należy nacisnąć jednocześnie, na co najmniej 8 sekund, przyciski  i  aby ją wyłączyć.

Opóźnienie startu

Funkcja, która pozwala na uruchomienie pieczenia o żądanej godzinie.

Na ekranie startowym:


1. Nacisnąć .
- Na wyświetlaczu numerycznym widnieje „00:00”.
2. Naciskać przyciski  i , aby ustawić żądaną godzinę.
3. Wcisnąć , aby potwierdzić.
4. Po potwierdzeniu nastąpi przejście na ekran startowy i po lewej stronie wyświetlacza numerycznego pojawi się ikona .



W tym momencie, jeśli zamierza się ustawić nowe pieczenie lub przywołać dany przepis, zostanie on uruchomiony o ustawionej wcześniej godzinie.





- Uruchomienie opóźnione można ustawić tylko na ekranie startowym.
- Jeśli żadne pieczenie nie zostanie uruchomione, ustawiona godzina uruchomienia opóźnionego zostanie uwzględniona w następnym dniu.

Aby anulować uruchomienie opóźnione, na ekranie startowym wystarczy przytrzymać przycisk  do momentu przejścia na ekran gotowości.

Chłodzenie

Funkcja ta pozwala na schłodzenie komory pieczenia, jeśli temperatura wewnętrzna wynosi więcej niż 60°C (140°F).


Na ekranie startowym nacisnąć i przytrzymać przycisk  (zmienia on kolor na czerwony).

- Wentylator jest uruchamiany na maksymalnej prędkości.
- Wyświetlacz numeryczny wskazuje spadek temperatury wewnętrznej.
- Miga ikona .

Aby wyłączyć tę funkcję, należy:

1 Począć na osiągnięcie temperatury 60°C.

2 Nacisnąć przycisk  lub  (czerwony), aby powrócić na ekran startowy.

3 Przytrzymać naciśnięty przycisk , aby powrócić na ekran gotowości.



Jeśli temperatura wewnętrzna wynosi mniej niż 60°C, funkcji tej nie można uruchomić.

Funkcje ładowania i pobierania danych









Czynności te można wykonywać tylko na ekranie startowym.

Za pomocą urządzenia USB można pobierać i ładować przepisy oraz pobierać dane HACCP.



Dane HACCP to rejestr całej aktywności urządzenia w postaci pliku, który można pobrać i który może przeglądać uprawniony do tego personel.


Aby włączyć tę funkcję, należy użyć jednej z poniższych kombinacji przycisków, z których każda jest powiązana z jedną konkretną funkcją:




- Naciskać przyciski  i  przez 8 sekund, aby uruchomić ładowanie przepisów z pamięci USB.
- Naciskać przyciski  i  przez 8 sekund, aby uruchomić pobieranie przepisów na pamięć USB.
- Naciskać przyciski  i  przez 8 sekund, aby uruchomić pobieranie danych HACCP na USB.




Użytkowanie

1. Podłączyć pamięć USB (pojawia się migająca ikona )

i Jeśli pamięć nie jest podłączona, ikona  miga do momentu podłączenia jej.

2. Po uruchomieniu tej czynności należy nacisnąć przycisk , aby potwierdzić (przycisk zmienia kolor na czerwony, a ikona  świeci światłem stałym). Aby anulować tę czynność, należy nacisnąć przycisk .

3. Po zakończeniu czynności przycisk  zmienia kolor na biały i po kilku chwilach następuje powrót na ekran startowy.

i ID urządzenia sprawia, że w trakcie pobierania plików lub danych HACCP z większej liczby piekarników na USB, nie ma ryzyka, że pliki zostaną nadpisane, pozostaną bowiem oddzielone od siebie i oznaczone takim właśnie identyfikatorem.

Ponowne ustawianie daty i godziny

Na ekranie startowym można ponownie ustawić bieżącą datę i godzinę:

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk .

2. Postępować zgodnie z instrukcjami, jak podano w punkcie dotyczącym pierwszego uruchamiania (patrz „Pierwsze włączenie” - „Ustawianie daty i godziny”).



i W ramach tej czynności wyświetlany jest również ekran ustawiania ID urządzenia, ale nie można go zmienić (patrz „Ustawianie ID urządzenia”).

Przywracanie ustawień fabrycznych


Funkcja ta pozwala na:

- ponowne ustawienie daty i godziny systemu;
- ponowne ustawienie ID urządzenia;
- usunięcie zapisanych w pamięci przepisów;
- przywrócenie jednostki miary temperatury w °C;
- wyłączenie blokady pamięci przepisów.

Na ekranie startowym:

1. Nacisnąć jednocześnie przyciski  i  na co najmniej 8 sekund.

2. Jeśli komenda została przyjęta pomyślnie, wszystkie przyciski migają na czerwono przez kilka sekund i następuje przejście na ekran gotowości bez godziny.

 Po przywróceniu ustawień fabrycznych należy ustawić ponownie godzinę oraz datę (patrz „Pierwsze włączenie”).



3.10 Porady dotyczące przygotowywania potraw

Porady ogólne

- Aby uzyskać równomierne pieczenie na kilku poziomach zastosować jedną z funkcji z termoobiegiem.
- Zwiększenie temperatury nie skraca czasu pieczenia (produkt jest mocno upieczony na zewnątrz i niedopieczony wewnątrz).

Porady dotyczące przygotowywania mięsa

- Czas pieczenia zależy od wielkości, ilości i indywidualnego smaku.
- Podczas przygotowywania pieczeni używać termometru do mięsa lub nacisnąć na nie łyżką. Jeżeli jest zwarte to znaczy, że jest gotowe, w przeciwnym wypadku potrzebuje jeszcze kilku minut.

Zalecenia dotyczące pieczenia z funkcją Termoobieg

Grzałka termoobiegu może działać na dwóch poziomach mocy:

- moc minimalna, powiązana z minimalną prędkością wentylatora, jest zalecana w przypadku potraw delikatnych i potraw o niewielkich rozmiarach (ciasteczka i warzywa);
- moc maksymalna, powiązana z maksymalną prędkością wentylatora, jest zalecana w przypadku pieczenia zdecydowanego i energicznego oraz w przypadku potraw o dużych rozmiarach (ciasta, mięsa, ryby, dania główne itd.).

Porady dotyczące przygotowywania ciast i ciastek

- Najlepiej używać ciemnych metalowych foremek: lepiej pochtaniają ciepło.
- Temperatura i czas trwania pieczenia zależą od jakości i konsystencji surowego ciasta.
- Aby sprawdzić, czy ciasto jest upieczone w środku: po zakończeniu pieczenia wbić wykałaczkę w jego najwyższy punkt. Jeżeli ciasto nie przykleja się do wykałaczki to znaczy, że jest ono upieczone.
- Jeżeli po wyjęciu, ciasto opada, podczas kolejnego pieczenia obniżyć ustawioną temperaturę o około 10°C ewentualnie ustawiając dłuższy czas pieczenia.

Porady dotyczące rozmrażania

- Umieścić na pierwszym poziomie pieca zamrożony produkt bez opakowania, w pojemniku bez pokrywy.
- Nie nakładać produktów jeden na drugim.
- Aby rozmrozić mięso użyć rusztu na drugim poziomie i blachy na pierwszym. W ten sposób produkt nie wejdzie w kontakt z płynem wydzielanym przy rozmrażaniu.

Oszczędność energii

- Wyłączyć pieczenie kilka minut przed upływem ustawionego czasu. Pieczenie trwa przez pozostałe minuty dzięki wysokiej temperaturze w komorze.
- Nie otwierać zbyt często drzwiczek, aby nie rozpraszać ciepła.
- Urządzenie powinno być zawsze czyste wewnątrz.



Czyszczenie i konserwacja

4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Czyszczenie urządzenia



Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Porady dotyczące czyszczenia urządzenia

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codziennie czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wyrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieściernie, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wyrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

4.2 Czyszczenie komina

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia i uniknąć ryzyka uszkodzenia, strefa odprowadzania oparów musi być

regularnie utrzymywana w stanie czystym i suchym.



Opary kuchenne wydobywające się z komina mogą zawierać resztki cukru lub tłuszczu. Osady na powierzchniach zewnętrznych należy regularnie czyścić w sposób opisany w rozdziale Codzienne czyszczenie zwyczajnie.

4.3 Czyszczenie drzwiczek

Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.



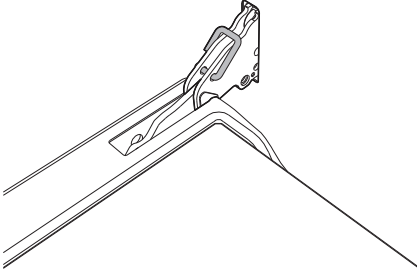
Używać produktów do czyszczenia sprzedawanych przez producenta.

Demontaż drzwiczek

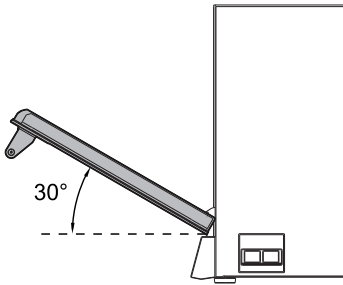
Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek i położenie ich na ściereczce. Aby zdjąć drzwi należy:



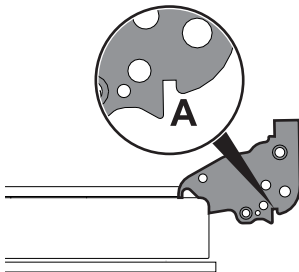
1. Otworzyć zupełnie drzwiczki i włożyć dwa sworznie w otwory zawiasów pokazanych na rysunku.



2. Ująć drzwiczki z dwóch stron obydwoma rękami, podnieść je ku górze pod kątem około 30° i wyjąć.



3. Aby ponownie zamontować drzwiczki, włożyć zawiasy do odpowiednich otworów na urządzeniu, upewniając się, że rowki **A** całkowicie opierają się na szczelinach. Opuścić drzwiczki do dołu i po ich ustawieniu wyjąć sworznie z otworów zawiasów.



4.4 Czyszczenie szklanych drzwiczek

Należy utrzymywać drzwiczki w czystości. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i zwyczajnym detergentem.

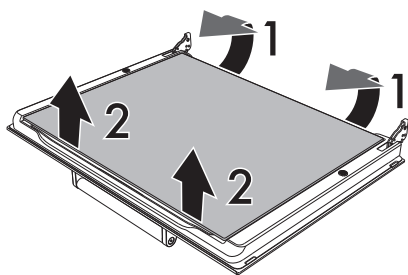


Czyszczenie i konserwacja

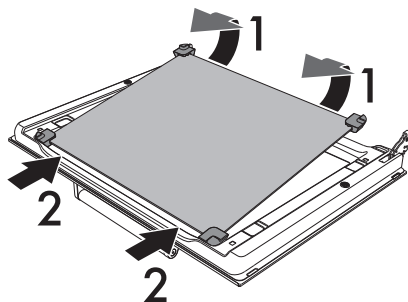
Demontaż szybek wewnętrznych

Aby ułatwić czyszczenie, można rozmontować wewnętrzne szybki wchodzące w skład drzwiczek.

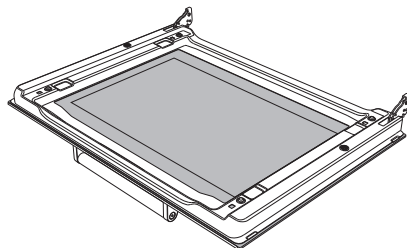
1. Wyjąć wewnętrzną szybkę pociągając ją delikatnie ku górze w części tylnej, ruchem wskazanym przez strzałki (1).
2. Następnie pociągnąć szybkę ku górze w części przedniej (2). W ten sposób 4 sworznie zamocowane do szybki odczepiają się od gniazd w drzwiczkach.



3. Wyjąć szybkę środkową, podnosząc ją do góry.

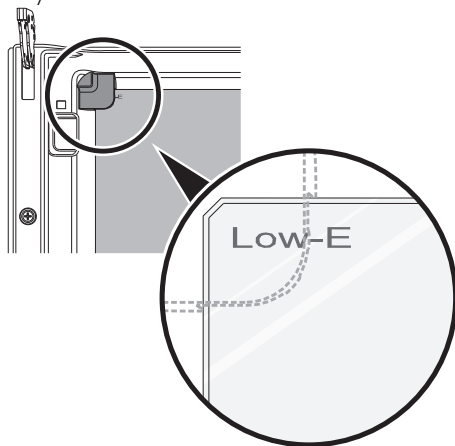


4. Wyczyścić szybkę zewnętrzną i szybki wyjęte wcześniej. Używać papierowych ręczników kuchennych. W przypadku uporczywego brudu, umyć wilgotną gąbką i neutralnym detergentem.



W tylnym lewym rogu szyby pośredniej znajduje się napis „Low-E”. Po zamontowaniu szyby na miejscu napis ten musi być zawsze czytelny.

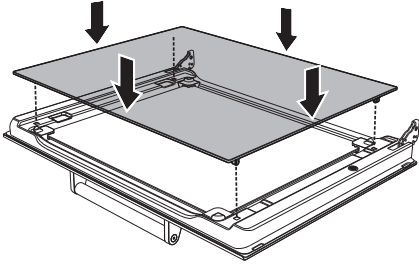
5. Ustawić na miejscu szybę pośrednią tak, aby napis „Low-E” był czytelny po otwarciu drzwiczek, jak na poniższym rysunku:



Pamiętać o umieszczeniu na miejscu wszystkich gumowych zabezpieczeń szyby pośredniej, dokładnie w miejscu, w którym znajdowały się one przed wyjęciem.



6. Włożyć szybkę wewnętrzną. Zwrócić uwagę na wyśrodkowanie i zamocowanie 4 sworzni w gniazdach, lekko je dociskając.



4.5 Czyszczenie wnętrza pieca

Aby utrzymać piec w dobrym stanie należy go regularnie czyścić po każdym użyciu. Zawsze poczekać, aż wystygnie.



Po użyciu specjalnych produktów, zaleca się uruchomienie pieca z maksymalną temperaturą na około 15-20 minut, aby usunąć ewentualne pozostałości.

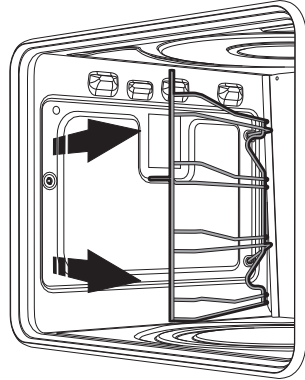


Aby ułatwić czynności związane z czyszczeniem, zaleca się zdjęcie drzwiczek.

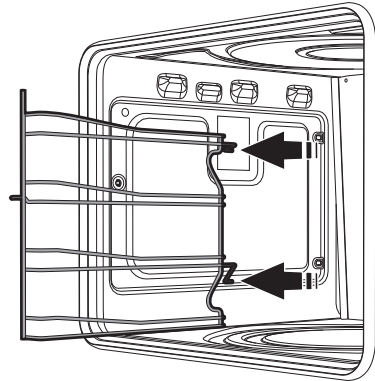
Wyjęcie przewodnic podtrzymujących blachy

Wyjęcie przewodnic ułatwia czyszczenie bocznych części. Aby usunąć przewodnice:

1. Pociągnąć przewodnicę na dół piekarnika w taki sposób, aby odcepścić ją od mocowania.



2. Następnie wysunąć ze znajdujących się na tylnej ścianie gniazd.



3. Po zakończeniu czyszczenia powtórzyć opisane czynności, aby włożyć przewodnice na miejsce.



Czyszczenie i konserwacja

4.6 Konserwacja nadzwyczajna

Wymienić żarówkę oświetlenia wewnętrznego



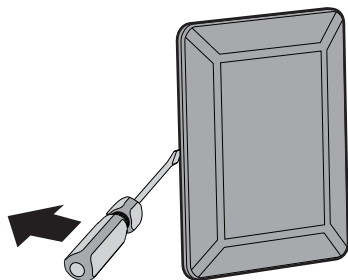
Części pod napięciem
Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odtńczyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

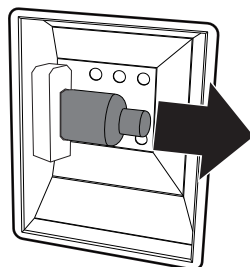
1. Usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza komory pieczenia.
2. Wyjąć prowadnice na ruszty/blachy.
3. Zdjąć pokrywę żarówki za pomocą odpowiedniego narzędzia (na przykład śrubokręta).



Uważać, aby nie zarysować emalii na ścianie komory pieczenia.

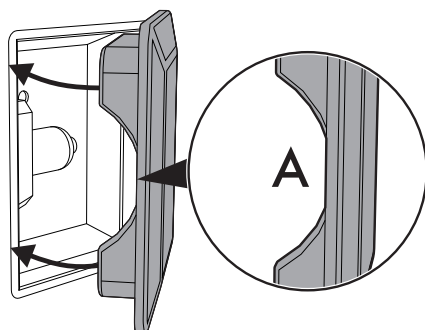


4. Wyjąć żarówkę.



Nie dotykać żarówki halogenowej bezpośrednio palcami, użyć odpowiedniego materiału zabezpieczającego.

5. Wymienić żarówkę na nową o takiej samej charakterystyce (40W).
6. Zamontować pokrywę. Pozostawić wewnętrzny profil szybki (A) skierowany do drzwiczek.



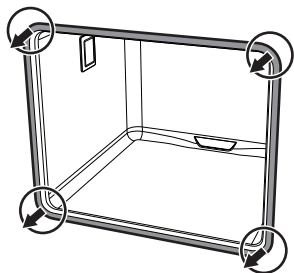
7. Nacisnąć osłonę, aby przylegała do oprawki.



Wymontowywanie i montowanie uszczelki piekarnika

W celu wymontowania uszczelki piekarnika należy:

- Odczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach i pociągnąć uszczelkę piekarnika na zewnątrz.



W celu zamontowania uszczelki piekarnika należy:

- Zaczepić zaczepy umieszczone w 4 rogach uszczelki piekarnika.

Porady dotyczące konserwacji uszczelki piekarnika

Uszczelka piekarnika musi być miękka i elastyczna.

- Utrzymywać uszczelkę w czystości, używając nieściernej gąbki i letniej wody.



Czyszczenie i konserwacja

4.7 Jeżeli urządzenie nie działa

Problem	Możliwe rozwiązanie
Piec nie działa	<ul style="list-style-type: none">• Wtyczka jest nieprawidłowo włożona do gniazdka.• Instalacja elektryczna jest uszkodzona lub działa nieprawidłowo.• Stopiony bezpiecznik lub wyłączone wyłączniki.
Piec piecze zbyt długo lub zbyt szybko	<ul style="list-style-type: none">• Ustawienie parametrów pieczenia jest nieprawidłowe.
Nie wydziela się para	<ul style="list-style-type: none">• Program nawilżania nie został prawidłowo ustawiony.• Drzwiczki pieca nie są prawidłowo zamknięte.
Wewnątrz pieca i na potrawach tworzy się wilgoć	<ul style="list-style-type: none">• Po zakończeniu pieczenia, potrawy pozostały zbyt długo w piecu. Nie należy ich zostawiać w piecu na dłużej niż 15-20 minut od zakończenia pieczenia.
Wewnątrz pieca znajduje się woda	<ul style="list-style-type: none">• Urządzenie kontrolujące dopływ wody wewnątrz pieca nie działa prawidłowo.• Polecenie dopływu zostało uruchomione na zbyt długi czas.

Produkt ten jest zgodny z obowiązującymi normami dotyczącymi urządzeń elektrycznych. Ewentualne kontrole techniczne lub naprawy powinny być przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji dla użytkownika.

Konserwacja Zwyczajna

- Urządzenie musi być okresowo (przynajmniej raz w roku) kompleksowo sprawdzane przez wykwalifikowanego technika.
- Wszelkie czynności konserwacyjne może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany technik.
- Przed jakąkolwiek czynnością konserwacyjną należy odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać, aż urządzenie ostygnie.




Jeśli urządzenie nie działa, przed wezwaniem Serwisu Technicznego, sprawdzić osobiście, czy zostały wykonane wymienione wyżej czynności.



5 Montaż

5.1 Podłączenie elektryczne



Zacisk oznaczony symbolem  łączy ze sobą elementy, które normalnie mają potencjał uziemienia. Aby zapewnić ich ekwipotencjalność, należy odpowiednio połączyć urządzenia za pomocą tego zacisku.



Jeśli napięcie fazowe spada poniżej 190 V \sim , osiągi mogą się obniżyć, co nie jest zależne od pieca.

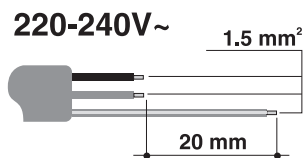
Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie jest wyposażone w przewód trójżyłowy typu HO7RN-F (3 x 1,5 mm², przekrój przewodu wewnętrznego) z wtyczką.

Sposób podłączenia



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.

Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omipolarny. Wyłącznik omipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdko prądowe są tego samego rodzaju i posiadają natężenie odpowiednie do maksymalnego prądu pobieranego przez urządzenie.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub zapalenie.

Wymiana przewodu



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.
- **Wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.**

1. Odkręcić śruby tylnej osłony i zdjąć ją, aby uzyskać dostęp do listwy zaciskowej.
2. Wymienić kabel.
3. Upewnić się, że przewody przechodzą w odpowiednich miejscach, bez jakiegokolwiek kontaktu z urządzeniem.



Montaż

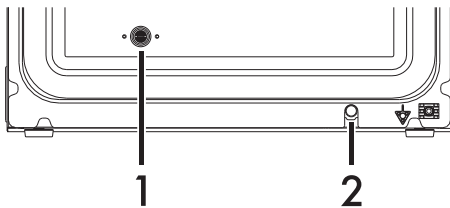
5.2 Podłączenie hydrauliczne



Niedozwolone użycie
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

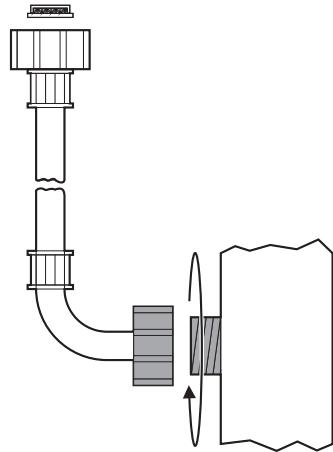
- Jeśli przewód doprowadzający wodę jest nowy lub był długo nieużywany, przed wykonaniem podłączenia upewnić się (dokonując próbnego przepuszczenia wody), że wypływająca woda jest czysta i nie zawiera zanieczyszczeń.
- Ciśnienie na wejściu powinno wynosić od min. 50 kPa do maks. 500 kPa.

Na tylnym panelu urządzenia znajduje się otwór na przyłączy hydrauliczne i na przyłączy elektryczne.



- 1 Podłączenie wewnętrznego nawilżania.
- 2 Zacisk przyłącza elektrycznego.

Podłączyć wejście 1 do ujęcia wody z otworem gwintowym $\frac{3}{4}$ ".



5.3 Ustawienie



Ciężkie urządzenie
Niebezpieczeństwo zranienia
przez zgniecenie

- Ustawić urządzenie z pomocą drugiej osoby.



Naciśnięcie na otwarte drzwiczki
Ryzyko uszkodzenia urządzenia

- Nie używać otwartych drzwiczek jako dźwigni do ustawienia urządzenia.
- Nie wywierać zbyt dużego nacisku na otwarte drzwiczki.



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę (nie niższa niż 90°C).



Nieprawidłowa instalacja
Ryzyko obrażeń osób

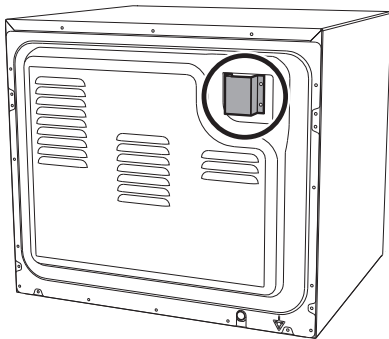
- Płaszczyzna podparcia urządzenia nie powinna przekraczać wysokości 1,60 m od podłogi.

Poziomowanie

Wypoziomować urządzenie na podłodze za pomocą regulowanych nóżek. Skok nóżki wynosi około 10 mm.

Przewód odprowadzania pary

Z tyłu urządzenia znajduje się kanał do odprowadzania pary powstałej podczas pieczenia.



Nie powinny być zatykane.
Unikać ich zgniecenia.

Instalacje wielokrotne

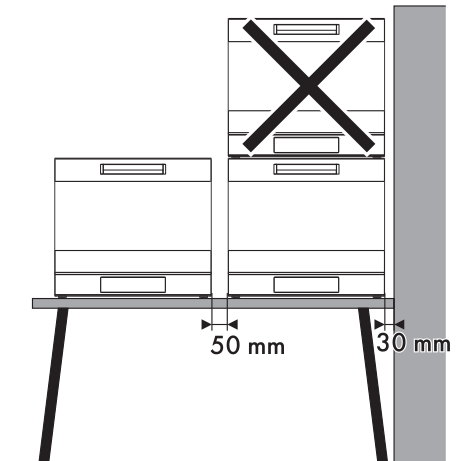


Ciężar: 32,6 kg

W przypadku montażu kilku urządzeń, ustawić obok siebie dwa lub więcej urządzeń w odległości 50 mm i w odległości co najmniej 50 mm od ewentualnej tylnej ściany oraz 30 mm od ewentualnej ściany bocznej.

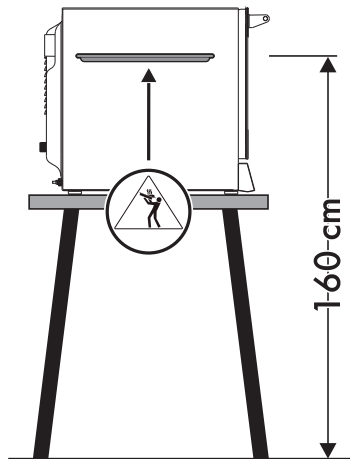
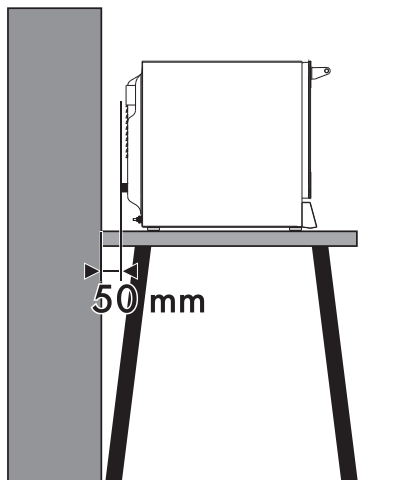


Nie wolno ustawiać urządzeń jedno na drugim.





Montaż



Urządzenie musi być zamontowane na blacie roboczym. Nie instalować urządzenia na podłodze.



Wysoka temperatura potraw
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Ze względów bezpieczeństwa, **NIE** umieszczać ostatniej blachy na wysokości powyżej 160 cm.
- W razie konieczności, **OBOWIĄZKOWO** nakleić załączoną naklejkę na wysokości wskazanej na poniższym rysunku.



914779473/E