



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjno-parowy

Model: ICET051, ICET101



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Budowa pieca.....	6
SEKCJA 3: Ustawienia pieczenia	8
SEKCJA 5: Wybór i uruchamianie ustawionego programu.....	14
SEKCJA 5: Modyfikowanie zapisanego programu	16
SEKCJA 6: Usuwanie zapisanego programu	17
SEKCJA 7: Tymczasowa modyfikacja zapisanego programu / przepisu	18
SEKCJA 6: Ustawianie sondy rdzeniowej (opcjonalne)	19
SEKCJA 5: Konserwacja i czyszczenie.....	27
SEKCJA 7: Dodatkowe ustawienia	29
SEKCJA 5: Autodiagnostyka i błędów	54
SEKCJA 9: Wstępnie przechowywane przepisy	55
SEKCJA 8: Ogólne warunki gwarancji	59

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

SEKCJA 1: Informacje ogólne

WPROWADZENIE

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

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

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

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

Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.

Modele ICET to piece z bezpośrednim parowaniem, sterowane elektrycznie i elektrycznie zasilane.

Pojemność:

- ICET051 - 5 x GN 1/1 - 5 x 600x400
- ICET101 - 10 x GN 1/1 - 10 x 600x400

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości w niniejszej instrukcji wynikające z błędów w druku lub transkrypcji. Zastrzega sobie prawo do wprowadzania wszelkich zmian, które uzna za konieczne lub korzystne w swoich produktach, bez uszczerbku dla podstawowych funkcji.

OGÓLNE OSTRZEŻENIA

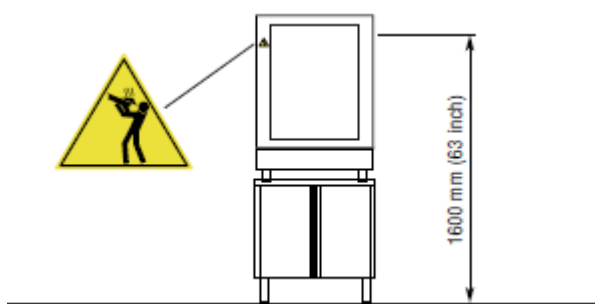
Interwencje, które z czasem staną się konieczne, jak również specjalna konserwacja pieca, mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis techniczny.

- Przeczytaj uważnie ostrzeżenia w niniejszej instrukcji, ponieważ zawierają ważne informacje dotyczące bezpiecznego użytkowania i konserwacji.
Zachowaj tą instrukcję!
- To urządzenie może być używane tylko zgodnie z jego przeznaczeniem: do pieczenia żywności. Każde inne użycie należy traktować jako nieprawidłowe, a zatem niebezpieczne.
- Tylko odpowiednio przeszkolony personel serwisowy może obsługiwać urządzenie.
- To urządzenie może być używane przez osoby z upośledzeniem fizycznym, sensorycznym lub umysłowym lub z niewielkim doświadczeniem i wiedzą, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Nie można zostawić pieca bez nadzoru podczas jego działania.
- Równoważne ciśnienie akustyczne (ważone A) jest niższe niż 70 dB (A).
- Do czyszczenia pieca nie używać strumienia wody pod wysokim ciśnieniem ani myjki parowej!
- Uwaga! Podczas użytkowania powierzchnie pieca są gorące, co wskazują naklejki oznaczone międzynarodowym symbolem IEC60417-5041. Należy zachować ostrożność!



- UWAGA: Podczas otwierania drzwi może wydostawać się gorąca para. Kiedy urządzenie jest używane, korzystaj ze środków ochrony indywidualnej chroniącej przed gorącem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany serwis, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- W przypadku usterki natychmiast wyłączyć piec!
- OSTRZEŻENIE: Odłączyć zasilanie elektryczne pieca podczas czyszczenia i czynności konserwacyjnych oraz podczas wymiany komponentów.
- UWAGA: Podłoga wokół pieca może być śliska!
- Naklejka bezpieczeństwa: maksymalna wysokość wkładania pojemników wypełnionych płynami

OSTROŻNIE, aby uniknąć poparzeń, nie używaj pojemników wypełnionych płynami lub żywnością, która po podgrzaniu staje się płynna w stopniu znacznie większym niż to, co można wykryć w widoczny sposób.



- Nie pracuj przy maszynie przy użyciu nieodpowiednich systemów dostępu do górnej części (np. za pomocą drabin lub wchodząc na maszynę)
- Substancje chemiczne:
Stosować odpowiednie środki bezpieczeństwa. Zawsze należy zapoznać się z kartami danych dotyczącymi bezpieczeństwa i etykietami na używanym produkcie.
- Używaj środków ochrony indywidualnej.
- Operator musi pracować przy maszynie w założonych środkach ochrony osobistej
- Jeśli wymagana jest pomoc techniczna, należy podać wszystkie informacje wskazane na tabliczce znamionowej, a także szczegółowe informacje o usterce, aby ułatwić działowi pomocy technicznej zrozumienie i rozwiązanie problemu.
- Poproś instalatora o instrukcje dotyczące prawidłowego zarządzania zmiękczaczem wody, ponieważ niewystarczająca lub słaba konserwacja jest głównym powodem tworzenia się kamienia, który jest szkodliwy dla urządzenia.
- Pomieszczenie, w którym jest zainstalowany piec, musi być dobrze wentylowane!
- Zasilanie pieca musi mieć wielobiegunowy wyłącznik sieciowy z minimalną odległością otwarcia między stykami co najmniej 3 mm na biegun.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do stałego podłączenia do sieci wodociągowej.
- Ciśnienie wody w sieci wodociągowej musi wynosić od 200 do 500 kPa.
- Wąż wodny musi być dostarczony przez instalatora i musi być zgodny z normą IEC 61770. Nie używać ponownie istniejących lub używanych węży.
- Piec musi być częścią systemu wyrównania potencjałów. To połączenie jest wykonywane przez podłączenie przewodu o przekroju nominalnym do 10 mm² do określonego zacisku znajdującego się z tyłu pieca, oznaczonego międzynarodowym symbolem IEC60417 - 5021.


Połączenie następuje pomiędzy wszystkimi sąsiednimi urządzeniami w pomieszczeniu a systemem dyspersyjnym w budynku.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 m nad poziomem morza. W przypadku instalacji na wysokościach powyżej 2000 m n.p.m. prosimy o kontakt z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Każdy piec jest wyposażony w tabliczkę znamionową, na której podano model pieca i jego główne cechy techniczne.
- Urządzenia te są przeznaczone do zastosowań komercyjnych, na przykład w kuchniach restauracji, stołówkach, szpitalach i przedsiębiorstwach handlowych, takich jak piekarnie, rzeźnie itp., ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
- Maksymalne obciążenie pieca podano w poniższej tabeli.

Liczba tac	Max pojemność na poziom	Max pojemność pieca
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	15 kg	25 kg
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	15 kg	50 kg

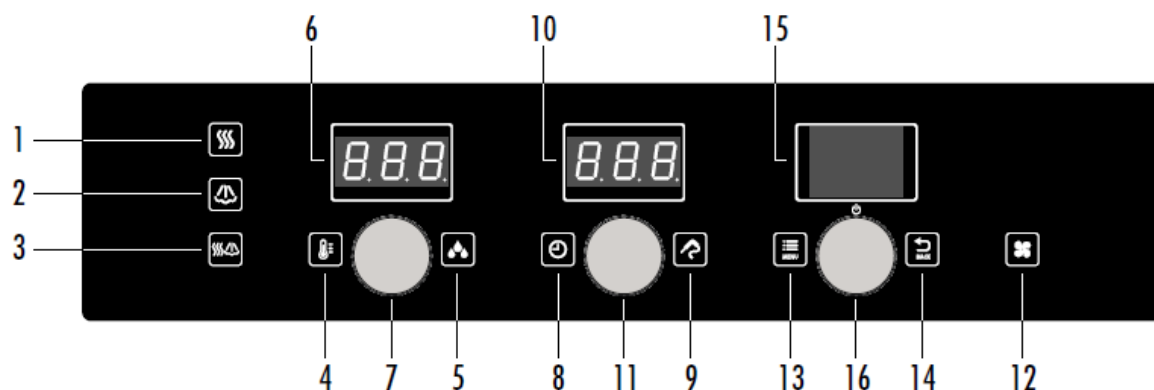
- **WAŻNE:** Podana wartość obejmuje wagę akcesoriów. Nie przekraczać podanych obciążeń, ponieważ przekroczenie maksymalnego obciążenia może spowodować uszkodzenie pieca.

DODATKOWE ZALECENIA:

- Przed włączeniem pieca, aby wykonać pierwsze pieczenie, należy dokładnie wyczyścić komorę pieczenia.
- Na koniec dnia pracy dokładnie wyczyść komorę pieczenia i całe urządzenie, aby upewnić się, że działa prawidłowo i będzie długotrwałe.
- Do czyszczenia pieca nie używaj strumienia wody pod wysokim ciśnieniem ani myjki parowej!
- Do codziennego czyszczenia używaj tylko środków alkalicznych, które są do tego przeznaczone. Materiały ściernie nie są zalecane, ponieważ niszczą powierzchnię.
- Zawsze wyłączaj urządzenie po zakończeniu korzystania z niego; zatrzymaj i wyłącz wszystkie źródła zasilania (prąd, woda i, jeśli jest, gaz).
- Unikaj czynności, które powodują osadzanie się soli kuchennej na stalowych powierzchniach pieca; jeśli tak się stanie, natychmiast dokładnie spłucz.
- Po zakończeniu pieczenia na parze należy uważać podczas otwierania drzwiczek, aby nie doszło do podmuchu pozostałej pary z komory pieczenia. Niezastosowanie się do tego może być niebezpieczne dla operatora.
- Aby piec działał bezpiecznie, wszystkie otwory wentylacyjne i otwory muszą być wolne od zatorów!
- **UWAGA!** Pieczenie z dodatkiem alkoholu jest zabronione! 
- Nieprzestrzeganie podstawowych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa może zagrozić prawidłowemu działaniu pieca i narazić operatora na niebezpieczne sytuacje!
- Aby zapewnić długotrwałą sprawność pieca, raz w roku należy go poddawać planowej konserwacji.
- Nie spryskiwać rozgrzanego pieca zimną wodą. Aby prawidłowo schłodzić piec, należy postępować zgodnie z procedurą opisaną w niniejszej instrukcji.
- Aby zapewnić maksymalną skuteczność systemu czyszczenia, pokrywę szuflady i jej szczelinę należy utrzymywać w czystości po każdej dostawie detergentu.

SEKCJA 2: Budowa pieca OPIS PRZYCISKÓW

MOD. IC_T..



1. Przycisk trybu konwekcji
2. Przycisk trybu używającego pary
3. Przycisk trybu COMBI, łączącego konwekcję / parę
4. Przycisk temperatury komory pieca
5. Przycisk do uruchamiania automatycznego nawilzacza (AUTOCLIMA); Przycisk do ręcznego nawilżania
6. Wyświetlacz pokazujący temperaturę komory pieczenia i program / przepis
7. Pokrętko do ustawiania / wyboru temperatury
8. Przycisk od czasu pieczenia
9. Przycisk do rozpoczęcia pieczenia z sondą
10. Wyświetlacz pokazujący czas pieczenia, temperaturę produktu podstawowego
11. Pokrętko do ustawiania / wyboru czasu / temperatury rdzenia
12. Przycisk od prędkości wentylatora
13. Przycisk MENU
14. Przycisk powrotu
15. Wyświetlacz pokazujący prędkość wentylatora, ulubione, menu, programy, ustawienia, usługi
16. Pokrętko do ustawiania / wyboru prędkości wentylatora, ulubionych, menu, programów, ustawień, usług - Wyłącznik sieciowy

• PRZEŁĄCZNIK OGÓLNY / PRZYCISK PRZEWIJANIE & NACISKANIE (POKRĘTKO 16)

Aktywuje panel sterowania, aktywuje autodiagnozę.

Aby włączyć, naciśnij pokrętko 16 przez 3 sekundy.

Obróć pokrętko, aby zmienić wartości pokazane na wyświetlaczu 15.

Aby wyłączyć, naciśnij pokrętko 16 przez 3 sekundy.

• KONWEKCJA (PRZYCISK 1)

Przycisk trybu pieczenia KONWEKCYJNEGO.

- PARA (PRZYCISK 2)

Przycisk trybu pieczenia na parze.

- COMBI (PRZYCISK 3)

Przycisk trybu pieczenia COMBI (konwekcja + para).

- TEMPERATURA (PRZYCISK 4)

Służy do ustawiania temperatury w komorze pieczenia.

- PRZYCISK STERUJĄCY AUTOMATYCZNĄ WILGOTNOŚCIĄ (PRZYCISK 5)

Ten przycisk również ręcznie dostarcza wilgoć, jeśli zostanie naciśnięty po rozpoczęciu pieczenia (lampka przycisku świeci).

Ta funkcja jest używana do produktów, które wymagają dodatkowej wilgoci podczas pieczenia. Przytrzymaj przycisk wciśnięty przez czas, przez jaki wilgoć powinna dostać się do komory pieczenia.

Uwaga: Piec jest wyposażony w automatyczny system obniżania temperatury, który działa we wszystkich trybach pieczenia. W rzeczywistości, jeśli temperatura przekroczy wartość na wyświetlaczu o 30°C, funkcja nawilżania automatycznie wtrysnie zimną wodę do komory, szybko obniżając temperaturę. Pozwala to uniknąć ryzyka pieczenia produktu w zbyt wysokiej temperaturze. Ponadto wtryskiwanie wilgoci zapobiega wysychaniu potraw.

- CZAS (PRZYCISK 8)

Służy do ustawiania czasu pieczenia w piecu.

- SONDA RDZENIA (PRZYCISK 9)

Służy do aktywacji ustawień pieczenia z sondą.

- PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA (PRZYCISK 12)

Służy do aktywacji ustawień prędkości wentylatora.

Uwaga: Szybkie chłodzenie przy otwartych drzwiach

Ta funkcja jest aktywna tylko wtedy, gdy drzwiczki pieca są otwarte. Jeśli przycisk 12 zostanie naciśnięty przez 5 sekund, włącza się wentylator, aby umożliwić szybki spadek temperatury w komorze pieczenia, do 50 ° C. Ta funkcja jest szczególnie przydatna w przypadkach, gdy piec wymaga czyszczenia natychmiast po pieczeniu.

- MENU (PRZYCISK 13)

Daje to dostęp do programów ICS, programów personalizowanych, programowania, mycia, ustawień i serwisu.

- POWRÓT (PRZYCISK 14)

Powoduje to powrót do poprzedniego menu / wyjście z funkcji.

SEKCJA 3: Ustawienia pieczenia

USTAWIENIA PIECZENIA MANUALNEGO

- WŁĄCZANIE

Naciśnij pokrętkę 16 na 3 sekundy. Jeśli kod błędu 715 pojawia się na wyświetlaczach, sprawdź rozdział „Autodiagnostyka i błędy”.

- WYBIERZ TRYB PIECZENIA

Naciśnij żądany przycisk trybu pieczenia (1 - 2 - 3). Dioda trybu pozostanie zapalona na stałe. Piec uruchamia się.

- USTAWIANIE TEMPERATURY

Domyślna temperatura jest pokazana na wyświetlaczu temperatury. Obróć pokrętkę 7, aby ustawić temperaturę (w prawo, aby zwiększyć, w lewo, aby zmniejszyć), która zostanie pokazana na wyświetlaczu 6. Potwierdź naciskając pokrętkę 7 lub odczekaj 10 sekund.

- USTAWIANIE CZASU

Wyświetlacz czasu 10 wskazuje [InF]. Przekręć pokrętkę 11:

- w prawo, aby ustawić czas pieczenia;
- w lewo, aby ustawić nieskończony czas pieczenia [InF] lub podgrzać wstępnie komorę pieczenia [PrE].

Lub

- USTAWIANIE SONDY RDZENNEJ

Patrz rozdział „Ustawianie sondy pomiarowej”.

Potwierdź naciskając pokrętkę 11 lub odczekaj 10 sekund.

- USTAWIANIE AUTOMATYCZNEJ KONTROLI WILGOTNOŚCI

Patrz rozdział „Automatyczny system kontroli wilgotności”.

Potwierdź naciskając pokrętkę 7 lub odczekaj 10 sekund.

- USTAWIANIE PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Naciśnij przycisk 12. Aby ustawić prędkość wentylatora, obróć pokrętkę 16 (w prawo, aby zwiększyć; w lewo, aby zmniejszyć), co zostanie pokazane na wyświetlaczu 15.



Potwierdź naciskając pokrętkę 16 lub odczekaj 10 sekund.

- **USTAWIANIE WENTYLATORA ALTERNATYWNEGO:**

Aby ustawić wentylator naprzemienny, należy obrócić pokrętkę bardziej w lewo, aż zaświeci się symbol pokazany z boku.



Aby ustawić prędkość wentylatora, obróć pokrętkę 16 (w prawo, aby zwiększyć, w lewo, aby zmniejszyć), co zostanie pokazane na wyświetlaczu 15.



Potwierdź naciskając pokrętkę 16 lub odczekaj 10 sekund.

- **ROZPOCZĘCIE PIECZENIA**

Włożyć produkty do pieczenia do komory. Jeśli wybrałeś pieczenie standardowe z sondą, patrz rozdział „Ustawianie sondy rdzenia”.

Teraz...

- wyświetlacz temperatury 6 pokazuje rzeczywistą temperaturę komory pieczenia.
- wyświetlacz czasu 10 pokazuje, ile czasu pozostało do zakończenia pieczenia.

- **ZAKOŃCZENIE PIECZENIA**

Jeśli wybrano nieskończony czas pieczenia, przerwij pieczenie ręcznie, naciskając przycisk 14.

Jeśli ustawiono czas pieczenia lub temperaturę sondy rdzenia, gdy upłynął czas lub została osiągnięta temperatura ustawiona dla sondy rdzenia potrawy, sygnał dźwiękowy poinformuje o zakończeniu pieczenia. (dioda trybu pieczenia miga).

Aby wyłączyć dźwięk, wystarczy otworzyć drzwi lub obrócić pokrętkę (7 - 11).

Wyjmij produkt z komory pieczenia.

Uwaga: przy pierwszym włączeniu każdego dnia generator pary spuszcza znajdującą się w nim wodę, uruchamia czasowe mycie generatora, a następnie po napełnieniu wodą przechodzi w AUTOMATYCZNE WSTĘPNE PODGRZEWANIE generatora pary. Jeśli zostanie uruchomiony program z parą lub cyklem pieczenia mieszanego, program uruchamia się automatycznie, gdy tylko generator pary osiągnie temperaturę podgrzewania, aby zapobiec uruchomieniu programu w przypadku braku pary.

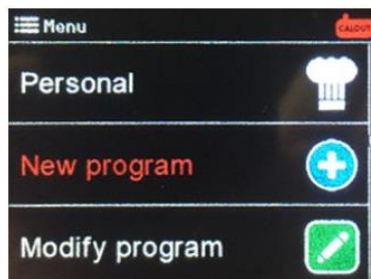
USTAWIENIA PIECZENIA AUTOMATYCZNEGO

- **WŁĄCZANIE PIECA**

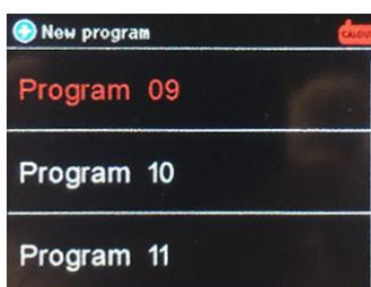
Naciśnij pokrętkę 16 na 3 sekundy. Jeśli kod błędu 715 pojawia się na wyświetlaczach, patrz rozdział „Przewodnik po autodiagnostyce i błędach”.

- WYBÓR PROGRAMU

Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętle 16, aż wyświetli się „Nowy program” i potwierdź naciskając pokrętle 16.



Obróć pokrętle 16, wybierz jeden z wolnych programów i potwierdź naciskając pokrętle 16.



- WYBIERZ TRYB PIECZENIA

Diody na przyciskach trybu pieczenia migają; naciśnij żądany przycisk trybu pieczenia (1 - 2 - 3). Dioda trybu pieczenia pozostanie zapalona na stałe.

- USTAWIANIE TEMPERATURY

Domyślna temperatura jest pokazana na wyświetlaczu temperatury. Obróć pokrętle 7, aby ustawić temperaturę (w prawo, aby zwiększyć, w lewo, aby zmniejszyć), która zostanie pokazana na wyświetlaczu 6.

Potwierdź naciskając pokrętle 7 lub odczekaj 10 sekund.

- USTAWIANIE CZASU

Wyświetlacz czasu 10 pokazuje [PRE] nagrzewanie wstępne, obrócić pokrętle 11:

- w prawo, aby ustawić czas pieczenia;
- w lewo, aby nagrzać komorę pieczenia [PrE].

Lub

- USTAWIANIE SONDY RDZENNEJ

Patrz rozdział „Ustawianie sondy rdzeniowej”.

Potwierdź naciskając pokrętle 11 lub odczekaj 10 sekund.

- USTAWIANIE AUTOMATYCZNEJ KONTROLI WILGOTNOŚCI

Patrz rozdział „Automatyczny system kontroli wilgotności”.

Potwierdź naciskając pokrętkę 7 lub odczekaj 10 sekund.

- USTAWIANIE PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Naciśnij przycisk 12 aby ustawić prędkość wentylatora, obróć pokrętkę 16 (w prawo, aby zwiększyć, w lewo, aby zmniejszyć), co zostanie pokazane na wyświetlaczu 15.



Potwierdź naciskając pokrętkę 16 lub odczekaj 10 sekund.

- USTAWIANIE WENTYLATORA ALTERNATYWNEGO:

Aby ustawić wentylator naprzemienny, należy obrócić pokrętkę bardziej w lewo, aż zaświeci się symbol pokazany z boku.



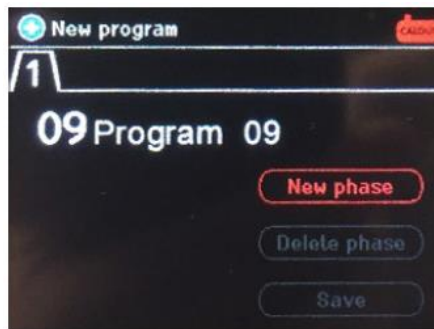
Aby ustawić prędkość wentylatora, obróć pokrętkę 16 (w prawo, aby zwiększyć, w lewo, aby zmniejszyć), co zostanie pokazane na wyświetlaczu 15.



Potwierdź naciskając pokrętkę 16 lub odczekaj 10 sekund.

- WYBÓR FAZY 2 I KOLEJNYCH FAZ (DO 9 FAZ)

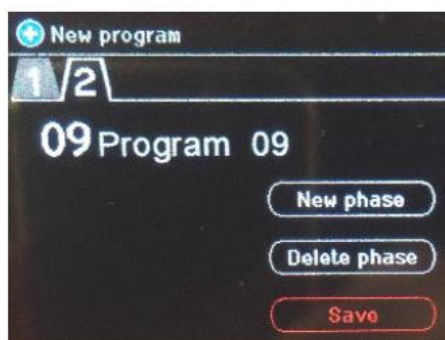
Obróć pokrętkę 16, wybierz „Nowa faza” i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.



Ustaw zgodnie z pkt. WYBIERZ TRYB PIECZENIA, jeśli potrzebne są dodatkowe fazy, wykonaj tę samą sekwencję.

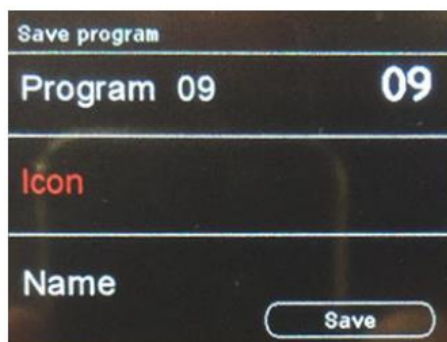
- PRZECHOWYWANIE PROGRAMU

Obróć pokrętkę 16, wybierz „Zapisz” i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.



- USTAWIANIE IKONY PROGRAMU

Obróć pokrętkę 16, wybierz „Ikona” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.

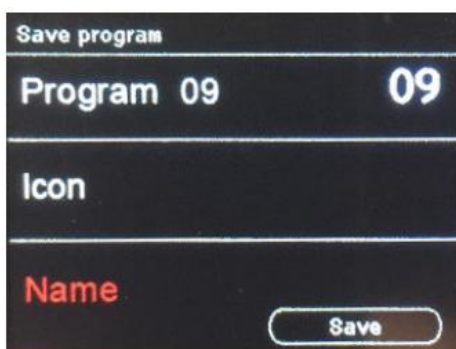


Obróć pokrętkę 16, wybierz żądaną ikonę i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.

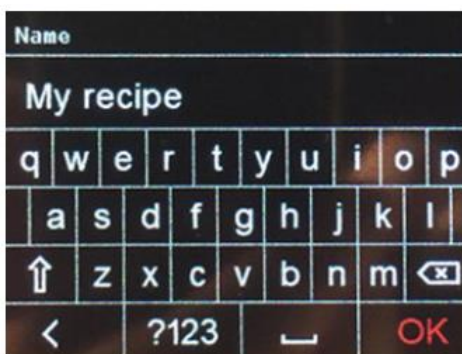


- USTAWIANIE NAZWY PROGRAMU

Obróć pokrętkę 16, wybierz „Nazwa” i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.

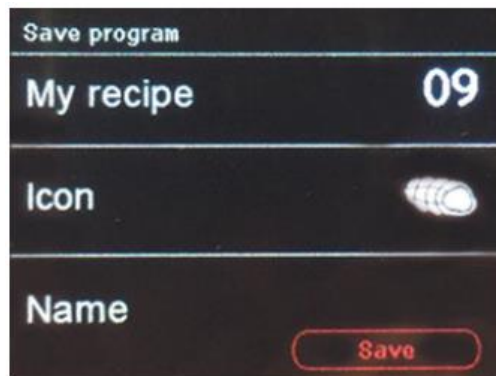


Ustaw nazwę programu obracając pokrętkę i zatwierdź wybraną literę naciskając pokrętkę 16. Po ustawieniu nazwy programu wybierz „OK” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



- ZAPISYWANIE

Wybierz „Zapisz” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



SEKCJA 5: Wybór i uruchamianie ustawionego programu

• WŁĄCZANIE PIECA

Naciśnij pokrętko 16 na 3 sekundy. Jeśli kod błędu 715 pojawia się na wyświetlaczach, patrz rozdział „Autodiagnostyka i błędy”.

• PRZYWOŁANIE

Naciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętko 16, aż wyświetli się „Personal” i potwierdź naciskając pokrętko 16.

Obróć pokrętko 16, wybierając program, który chcesz przywołać, pokazany na wyświetlaczu 15 i potwierdź, naciskając pokrętko 16.

• URUCHOMIENIE

<p>URUCHAMIANIE PROGRAMU Z PODGRZEWANIEM</p> <p>Jeśli przywołany program obejmuje fazę nagrzewania, na wyświetlaczu 10 pojawia się napis [PrE] i piec uruchamia się. Rozlegnie się cykliczny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis [LoA] informujący o osiągnięciu temperatury w komorze.</p> <p>Włóż potrawę (jeśli program obejmuje fazę sondy rdzenia, włóż sondę do produktu). Zamknij drzwi.</p> <p>Wyświetlacz 15 pokazuje drugą fazę, wskazując, że rozpoczęła się druga faza pieczenia.</p>	<p>URUCHAMIANIE PROGRAMU BEZ WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA</p> <p>Włóż potrawę (jeśli program obejmuje fazę sondy rdzenia, włóż sondę do produktu). Obróć pokrętko 16, wybierz „pomiń fazę” i potwierdź, naciskając pokrętko 16.</p> <p>Sygnał dźwiękowy wskazuje, że faza podgrzewania została wykluczona.</p> <p>Uwaga: wstępne podgrzewanie nie jest konieczne tylko wtedy, gdy komora pieczenia już osiągnęła odpowiednią temperaturę.</p>	<p>URUCHAMIANIE NAGRANEGO PROGRAMU BEZ WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA</p> <p>Włóż potrawę (jeśli program obejmuje fazę sondy rdzenia, włóż sondę do produktu).</p>
---	--	--

OSTRZEŻENIE: jeśli program używa sondy pomiarowej, podłącz sondę do panelu przedniego, w przeciwnym razie pojawi się komunikat błędu „Błąd pinów sondy”. Patrz rozdział „Autodiagnostyka i błędy”.

- WŁĄCZANIE PIECA

Naciśnij pokrętko 16 na 3 sekundy. Jeśli kod błędu 715 pojawia się na wyświetlaczach, patrz rozdział „Autodiagnostyka i błędy”.

- PRZYWOŁANIE

Naciśnij przycisk MENU 13, wybierz „Pieczenie interaktywne” naciskając pokrętko 16.



Obróć pokrętko 16, wybierając przepis, który chcesz przywołać, pokazany na wyświetlaczu 15 i potwierdź, naciskając pokrętko 16.



OSTRZEŻENIE: jeśli przepis wykorzystuje sondę rdzeniową, podłącz sondę do panelu przedniego, w przeciwnym razie pojawi się komunikat o błędzie „Błąd pinów sondy”. Patrz rozdział „Autodiagnostyka i błędy”.

- URUCHOMIENIE

<p>ROZPOCZĘCIE PRZEPISU Z WSTĘPNYM PODGRZEWANIEM</p> <p>Jeśli przywołany przepis obejmuje fazę podgrzewania, na wyświetlaczu 6 pojawi się napis [PrE]. Rozlegnie się cykliczny sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się napis [LoA] informujący o osiągnięciu temperatury w komorze. Włóż potrawę (jeśli program obejmuje fazy sondy rdzenia, włóż sondę do produktu).</p>	<p>ROZPOCZĘCIE PRZEPISU BEZ WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA</p> <p>Włóż potrawę (jeśli przepis obejmuje fazy sondy rdzenia, włóż sondę do produktu). Obróć pokrętko 16, wybierz „pomiń fazę” i potwierdź, naciskając pokrętko 16. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że faza podgrzewania została wykluczona.</p>
---	---

Zamknij drzwi.

Wyświetlacz 15 pokazuje drugą fazę, wskazując, że rozpoczęła się druga faza pieczenia.

Uwaga: wstępne podgrzewanie nie jest konieczne tylko wtedy, gdy komora pieczenia już osiągnęła odpowiednią temperaturę.

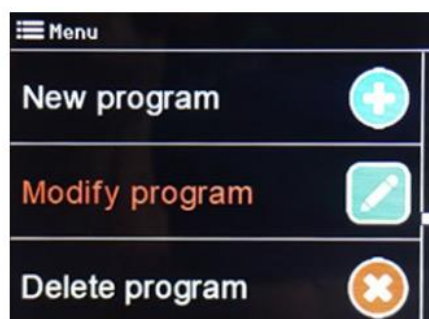
SKECJA 5: Modyfikowanie zapisanego programu

• WŁĄCZANIE PIECA

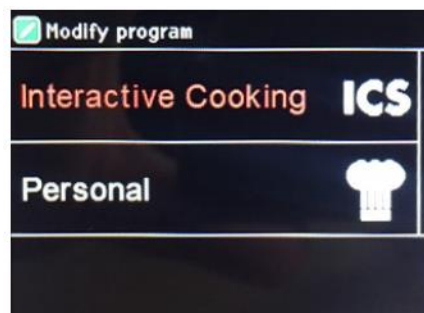
Naciśnij pokrętkę 16 na 3 sekundy. Jeśli kod błędu 715 pojawia się na wyświetlaczach, patrz rozdział „Autodiagnostyka i błędy”.

• PRZYWOŁANIE

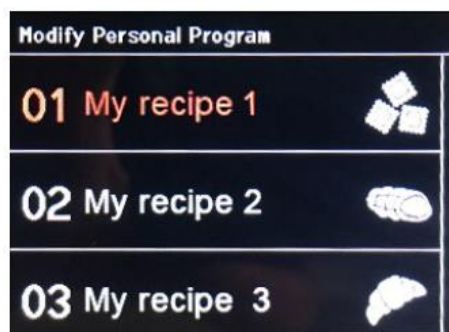
Naciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkę 16, aż wyświetli się „Modyfikuj program” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



Wybierz typ programu, który chcesz zmodyfikować: „pieczenie interaktywne” lub „personalizowany”, obracając pokrętkę 16 i potwierdzając, naciskając pokrętkę 16.



Wybierz program do modyfikacji, obracając pokrętkę 16 i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.

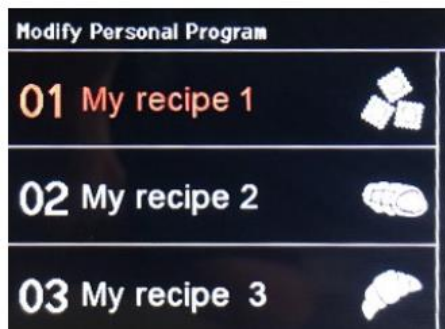


- **MODYFIKACJA**

Dokonaj żądanych modyfikacji zgodnie z rozdziałem „Ustawianie i zapisywanie programu”

- **ZAPISYWANIE**

Po zmodyfikowaniu programu wybierz „Zapisz” i potwierdź wciskając pokrętko 16.



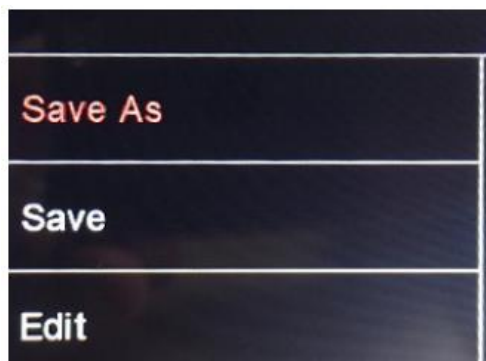
Wybierz pomiędzy:

„Zapisz z nazwą”, aby zapisać wprowadzone zmiany i zmienić nazwę programu.

Uwaga: ustawione wstępnie receptury można zapisać tylko poprzez zmianę ich nazw.

„Zapisz”, aby zapisać zmiany w programie.

„Edytuj”, aby wrócić do ekranu edycji.



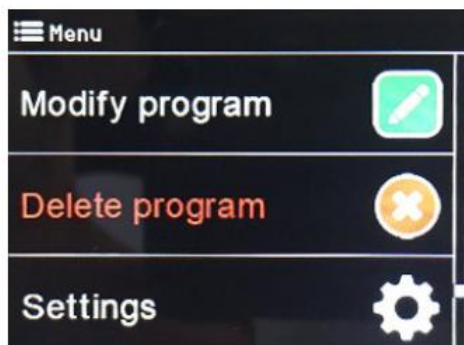
SEKCJA 6: Usuwanie zapisanego programu

- **WŁĄCZANIE**

Naciśnij pokrętko 16 na 3 sekundy. Jeśli kod błędu 715 pojawia się na wyświetlaczach, patrz rozdział „Przewodnik po autodiagnostyce i błędach”.

- **PRZYWOŁANIE**

Naciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkiem 16, aż wyświetli się „Modyfikuj program” i potwierdź naciskając pokrętko 16.



Wybierz program do usunięcia, obracając pokrętkę 16 i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.



Potwierdź chęć usunięcia programu wybierając „OK” i naciskając pokrętkę 16.



SEKCJA 7: Tymczasowa modyfikacja zapisanego programu / przepisu

Założenie

Piec pozwala na chwilową modyfikację zapisanego programu, tj. tylko na bieżącą operację pieczenia. Może to być istotne, gdy program jest przechowywany dla produktu o innej wielkości, dlatego może być konieczne wydłużenie czasu pieczenia, podwyższenie temperatury lub zmiana innego rodzaju parametru.

OPERACJA

Przywołaj ustawiony program i rozpocznij pieczenie zgodnie z poprzednimi instrukcjami.

Aby zmodyfikować zapisany program:

Tryb pieczenia

... naciśnij przycisk odpowiadający żądanemu trybowi pieczenia (1 - 2 - 3), zmiana zostanie automatycznie zapisana.

Zwiększanie / zmniejszanie temperatury

... obróć pokrętkę 7, aby ustawić nową temperaturę, potwierdź wciskając pokrętkę 7 lub odczekaj 10 sekund (przekroczenie czasu), zmiana zostanie automatycznie zapisana.

Zwiększanie / zmniejszanie czasu

... obróć pokrętkę 11, aby ustawić nowy czas, potwierdź wciskając pokrętkę 11 lub odczekać 10 sekund (przekroczenie czasu), zmiana zostanie automatycznie zapisana.

Zwiększanie / zmniejszanie temperatury sondy rdzenia

... obróć pokrętkę 11, aby ustawić nową temperaturę, potwierdzić wciskając pokrętkę 11 lub odczekać 10 sekund (przekroczenie czasu), zmiana zostanie automatycznie zapisana.

Zwiększanie / zmniejszanie wartości AUTOMATYCZNEJ KONTROLI WILGOTNOŚCI

... naciśnięć przycisk 5, obróć pokrętkę 7, aby ustawić nową wartość, naciśnij przycisk 5, aby potwierdzić lub odczekaj 10 sekund (przekroczenie czasu), zmiana zostanie automatycznie zapisana.

Uwaga: Wyświetlacz 15 pokazuje poniższą ikonę i wskazuje tymczasową zmianę w programie.



Zmiana zostanie usunięta po zakończeniu pieczenia: oryginalna wersja programu pozostanie.

SEKCJA 6: Ustawianie sondy rdzeniowej (opcjonalne)

Termosonda umożliwia pieczenie dzięki regulacji temperatury rdzenia produktu. Piec zatrzymuje proces pieczenia, gdy tylko rdzeń produktu osiągnie ustawioną temperaturę, bez konieczności ustawiania czasu pieczenia.

Sonda rdzeniowa może być z łatwością używana jako przenośny termometr. W rzeczywistości, po włożeniu sondy do połączenia A1 z pieca w dowolnym trybie czasu pieczenia, jeśli przycisk 9 zostanie naciśnięty przez kilka sekund, wyświetlacz 10 pokaże temperaturę sondy przez kilka sekund. Dzięki temu można sprawdzić temperaturę w środku produktu, gdy nie jest on pieczony, a więc znajdującym się poza samym piecem.

OPERACJA

- **PIECZENIE Z SONDĄ RDZENNĄ**

Uwaga: w przypadku pieczenia z sondą i jeśli na wyświetlaczu 15 pojawia się komunikat błędu „Błąd sondy”, należy podłączyć sondę do złącza A1. Jeśli pierwszy cykl jest używany do podgrzewania wstępnego, trzpień sondy należy trzymać poza komorą pieczenia; w przeciwnym razie program nie będzie mógł się uruchomić.

Po ustawieniu temperatury w komorze pieczenia (zgodnie z odpowiednimi rozdziałami dotyczącymi ustawień), należy nacisnąć przycisk 9 i obrócić pokrętkę 11, aby ustawić żądaną temperaturę rdzenia. Podłączyć sondę do złącza A1, włożyć sondę do produktu (patrz rozdział „Zalecenia dotyczące stosowania sondy do rdzenia”) i kontynuować w zależności od wybranej metody pieczenia.

W konsekwencji wybrałeś ...

PRAKTYCZNY PRZYKŁAD

Ustawienia

Tryb: **konwekcja**

Temperatura komory pieca: **140 ° C**

Czas: **nieskończony**

Temperatura rdzenia: **78 ° C**

Co się dzieje

Gdy rdzeń produktu osiągnie temperaturę 78 ° C, przy temperaturze w komorze pieczenia 140°C, ogrzewanie zostanie zatrzymane i zostanie automatycznie wznowione, gdy temperatura rdzenia spadnie o 1°C.

Zasadniczo ogrzewanie nie jest już oparte na temperaturze komory pieczenia, ale działa z wybraną temperaturą sondy rdzenia.

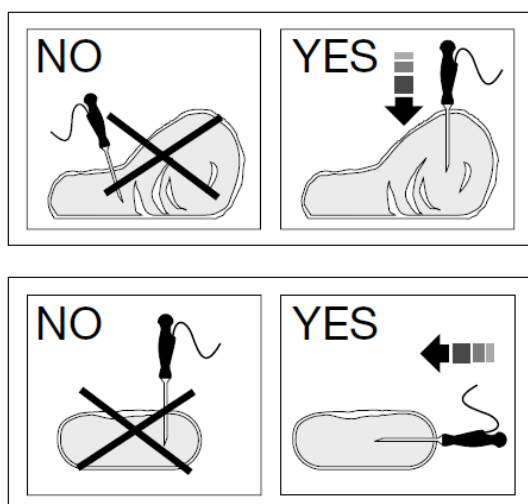
• USTAWIANIE RDZENNEJ SONDY (OPCJONALNIE)

Pozycja sondy podczas pieczenia przy użyciu tego urządzenia jest bardzo ważna:

Sondę należy umieścić całą, od góry do dołu, w środku piezonego produktu.

W przypadku produktów o grubości mniejszej niż dwukrotna grubość trzpienia sondy należy go włożyć poziomo w stosunku do powierzchni spoczynkowej, tak aby końcówka sondy była mimo wszystko umieszczona w środku produktu (patrz rysunek).

Zaleca się również włożenie sondy tak, aby kołek znajdował się na środku komory.



Opcjonalnie: istnieje możliwość wyboru innej sondy igłowej do monitorowania temperatury próżni lub produktów o małych rozmiarach.

Zalety

- usprawnia monitorowanie pieczenia, eliminuje ryzyko utraty produktu i jego marnotrawstwa;
 - umożliwia precyzyjne pieczenie niezależnie od jakości czy masy produktu;
 - oszczędza czas, ponieważ monitorowanie pieczenia jest automatyczne;
 - gwarantuje zachowanie higieny, ponieważ dzięki wskazaniu dokładnej temperatury wewnątrz potrawy nie ma potrzeby dotykania ani nakłuwania potrawy;
 - idealny do produktów o dużych gabarytach;
 - dokładność w stopniach Celsjusza podczas pieczenia delikatnych produktów, np. : PIECZONA WOŁOWINA;
 - zgodność z podstawowymi wymaganiami standardu HACCP.
- AUTOMATYCZNY SYSTEM KONTROLI WILGOTNOŚCI

Automatyczny system kontroli wilgotności CLIMA zapewnia stały poziom wilgoci w komorze pieczenia podczas pieczenia w trybie konwekcyjnym lub w cyklu mieszanym. Pełni podwójną funkcję. Nie tylko wtryskuje wilgoć, ale także usuwa wilgoć z produktu, gdy przekroczy ustawioną wartość.

Jest to szczególnie przydatne w przypadku świeżych produktów, które mogą nie mieć takiej samej wilgotności każdego dnia, ale po upieczeniu zawsze będą miały ten sam wygląd i konsystencję: poziom wilgoci w komorze pieczenia jest stale wskazywany podczas fazy pieczenia i pozostaje niezmienny.

System ten umożliwia osiągnięcie tego samego wyniku pieczenia dla tego samego produktu w różnych ilościach.

OPERACJE

- PIECZENIE Z AUTOMATYCZNYM SYSTEMEM KONTROLI WILGOTNOŚCI

Uwaga: tryb pieczenia musi być konwekcyjny lub łączony

Ustaw temperaturę w komorze pieczenia lub sondy rdzenia (patrz odpowiednie rozdziały dotyczące ustawień), naciśnij przycisk 5, aby ustawić żądaną AUTOMATYCZNA KONTROLĘ WILGOTNOŚCI, od h00 (bardzo sucha) do h99 (bardzo wilgotna).

Włóż produkt do pieca i, jeśli sonda jest ustawiona, włóż igłę do produktu (patrz rozdział „Ustawianie sondy”), podłącz sondę do złącza A1 i postępuj zgodnie z wybraną metodą pieczenia.

Zalecenia

Zakłada się pewien poziom doświadczenia operatora w określaniu wartości wilgotności. W każdym razie nie jest możliwe popełnienie nieodwracalnych wad produktu, ponieważ ta funkcja powstała w celu poprawy wyglądu produktu.

Pasuje do:

Produkty, które mają tendencję do wysychania, produkty o małych rozmiarach lub takie, które mają tendencję do uwalniania nadmiaru wilgoci (np. pieczony kurczak) lub produkty do ponownego podgrzania, szczególnie na talerzu.

Zalety

Wynik obróbki cieplnej można odtworzyć nawet dla produktów o różnych właściwościach.

- **ULUBIONE PROGRAMY**

Funkcja „Ulubione” pozwala szybko i łatwo wybrać 10 najczęściej używanych programów pieczenia (idealna funkcja do standardowego i powtarzalnego pieczenia).

OPERACJE

- **WŁĄCZANIE**

Naciśnij pokrętko 16 na 3 sekundy. Jeśli kod błędu 715 pojawia się na wyświetlaczach, patrz rozdział „Autodiagnostyka i błędy”.

- **PRZYWOŁYWANIE**

Obracaj pokrętko 16, aż wyświetli się program, który chcesz uruchomić, i potwierdź, naciskając pokrętko 16. Rozpoczyna się pieczenie.



- **PROGRAMY SPECJALNE**

Programy te mają na celu proces pieczenia do uzyskania najlepszych wyników pod względem prezentacji, stopnia pieczenia, zmniejszenia utraty wagi i soczystości podawanego produktu, bez bezpośredniej interwencji operatora.

OPERACJE

- **EKSPRESOWE ODGRZEWANIE**

Ekspresowe odgrzewanie jest częścią zorganizowanego systemu zarządzania kuchnią: pieczenie -> podmuchowe chłodzenie -> konserwowanie -> podgrzewanie -> serwowanie.

Podgrzewanie można przeprowadzić zarówno dla produktu na patelni, jak i na talerzu.

- **WSTĘPNIE ZAPISANE, FABRYCZNE PROGRAMY REGENERACJI**

Wersja S zawiera programy regeneracji zapisane fabrycznie. Ma to na celu ułatwienie szefowi kuchni natychmiastowe użycie pieca.

Jak je ustawić:

Ustaw program regeneracji zgodnie z instrukcjami w rozdziale: • **WYBÓR I ROZPOCZĘCIE PRZECHOWYWANIA PRZEPISU.**

Wstępnie zapisane programy regeneracji są następujące:

- Na czas

L77 = REGENERACJA na talerzu

L78 = REGENERACJA na patelni

L79 = REGENERACJA parą

- Z sondą rdzeniową

L80 = REGENERACJA na talerzu

L81 = REGENERACJA na patelni

L82 = REGENERACJA parą

Zalecenia

Dogrzewanie to proces, który reaktywuje temperaturę do 65 ° C w rdzeniu. Musi to nastąpić jak naj-szybciej, oczywiście zgodnie z miejscowymi przepisami higienicznymi / sanitarnymi.

W przypadku produktów mrożonych i / lub głęboko mrożonych temperaturę komory pieczenia ustawia się na 160 ° C, produkt jest wkładany i po kilku minutach, jeśli to możliwe, wkładana jest sonda, co wymaga nietrwałej modyfikacji programu.

Zalety

System ten pozwala na prezentację produktu „jak po pieczeniu” pod względem wyglądu, smaku i konsystencji, nawet po kilkudniowym przechowywaniu w temperaturze + 3°C.

Wszechstronność urządzenia, które może pełnić różnorodne funkcje bez konieczności stosowania dodatkowych urządzeń.

- **SZCZEGÓŁY PIECZENIA**

Podczas pieczenia (diody zapalona na stałe), wyświetlacz 6 pokazuje ustawioną temperaturę. Możesz jednak sprawdzić rzeczywistą temperaturę w komorze pieczenia. Aby to zrobić, wykonaj następujące czynności:

- **WYŚWIETLANIE TEMPERATURY W CZASIE RZECZYWISTYM PODCZAS PIECZENIA**

(bez zatrzymania)

Naciśnij przycisk 4, wyświetlacze zaczną migać, pokazując ustawione wcześniej wartości. Po 10 sekundach (TIMEOUT) ustawiona wartość pojawi się ponownie

- **TYMCZASOWE ZATRZYMANIE**

Otwórz drzwi. Pieczenie zostanie zatrzymane, licznik czasu zatrzyma się do ponownego zamknięcia drzwi. Pieczenie zostanie automatycznie wznowione od miejsca, w którym zostało przerwane.

- **ZATRZYMANIE STAŁE**

Aby na stałe przerwać pieczenie, naciśnij przycisk aktywnego trybu pieczenia (dioda świeci się na stałe) lub naciśnij przycisk Wstecz 14.

- **PRAKTYCZNE ZALECENIA**

- **MAKSYMALNE DOPUSZCZALNE OBCIĄŻENIE**

Maksymalne obciążenie pieca podano w poniższej tabeli.

Liczba tac	Max pojemność na poziom	Max pojemność pieca
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	15 kg	25 kg
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	15 kg	50 kg

WAŻNE:

podana wartość obejmuje wagę akcesoriów. Nie przekraczaj podanych obciążeń. Przekroczenie maksymalnego obciążenia może spowodować uszkodzenie pieca.

- **NAGRZEWANIE KOMORY PIECZENIA**

Faza wstępnego nagrzewania komory jest bardzo ważna i przydatna, aby zapewnić doskonałe rezultaty pieczenia.

Zawsze należy wstępnie podgrzać pustą komorę, ustawiając wyższą temperaturę, od około 15% do 25% wyższą niż rzeczywista temperatura pieczenia.

Podczas pieczenia na parze należy wstępnie nagrzać komorę w trybie konwekcyjnym, ponieważ umożliwia to ustawienie temperatury powyżej 130 ° C.

- **PRODUKTY MROŻONE / GŁĘBOKO MROŻONE**

Wstępne podgrzewanie i ładowanie tych produktów musi odbywać się w oparciu o jakość i rodzaj produktu.

- **RODZAJE NACZYŃ**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, konieczne jest stosowanie odpowiedniej patelni do różnych rodzajów produktów: aluminiowe blachy do wyrobów cukierniczych i do pieczenia, patelnie perforowane do pieczenia na parze, patelnie do rusztowania do produktów wstępnie smażonych, takich jak ziemniaki.

- **PRZESTRZEŃ MIĘDZY PATELNIAMI**

Podczas ładowania produktów do pieczenia w komorze zalecamy zadbanie o wystarczającą przestrzeń między jednym naczyniem a drugim. Pozwala to na równomierne rozprzodzenie ciepła i powietrza w celu uzyskania jednolitego rezultatu, co nie jest możliwe, jeśli produkt na jednej patelni dotyka naczynia powyżej.

- OGRANICZANIE WARUNKÓW

Korzystanie z tego typu pieca oznacza, że można praktycznie wyeliminować stosowanie przypraw, takich jak olej, masło, tłuszcze i przyprawy. W konsekwencji, stosując mniej przypraw podczas pieczenia, smak produktu zostanie wzmocniony, a zawartość odżywcza już zawarta w produkcie zostanie zachowana, co jest zaletą w przypadku diet o niższej kaloryczności.

- OBCIĄŻENIA PIECZENIA

Głębokość tacy musi być dostosowana do wysokości produktu. Aby uzyskać równomierne pieczenie, wsad należy rozłożyć na więcej niż jedną niską blachę zamiast na jednej bardzo głębokiej. Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy przestrzegać wag podanych w poniższej tabeli.

Uwagi: Oczywiście podczas ładowania pieca należy wziąć pod uwagę nie tylko wagę produktu, ale także rozmiar, konsystencję i grubość.

UWAGA: Nie wkładać tac / pojemników z płynami o wysokości przekraczającej 1,6 m.

PRODUKTY	MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE	
	051 5 x GN1/1	101 10 x GN1/1
MROŻONE WSTĘPNIE SMAŻONE ZIEMNIAKI	5 x 1kg	10 x 1 kg
ZIEMNIAKI SUSZONE NA PARZE	5 x 1.5 kg	10 x 1.5 kg
JAJKA SADZONE	5 x 6 pc	10 x 6 pc
CFRYTKI / CHIPSY	5 x 6 pc	10 x 6 pc
MROŻONE CROISSANTY	5 x 8 pc	10 x 8 pc
CREME CARAMEL, CUSTARD DESERTS	5 x 18 pc	10 x 18 pc
CHLEB MROŻONY	5 x 4 pc	10 x 4 pc
ŚWIEŻE CIASTO OKRĄGŁE PIZZA	5 x 2 pc	10 x 2 pc
TARTY Z NADZIENIEM	5 x 3 kg	10 x 3 kg
REGENERACJA NA PŁYTCE Z SONDĄ	5 x 1.5 kg	10 x 1.5 kg
ŚWIEŻE WARZYWA PAKOWANE PRÓŻNIOWO	5 x 2 kg	10 x 2 kg

PRODUKTY	MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE	
	051 5 x 600x400	101 10 x 600x400
MROŻONE CROISSANTY (max. 50 g)	5 x 12 pc	10 x 12 pc
CREME CARAMEL, CUSTARD DESERTS	5 x 18 pc	10 x 18 pc
MROŻONE CROISSANTY (max. 50 g)	5 x 5 pc	10 x 5 pc
CREME CARAMEL, CUSTARD DESERTS	5 x 2 pc	10 x 2 pc
TARTY Z NADZIENIEM	5 x 3 kg	10 x 3 kg

PRODUKT	MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE	
	051 5 x GN1/1	101 10 x GN1/1
LASAGNE PIECZONE W PIEKARNIKU	5 x 2 kg	10 x 2 kg
RYŻ SUSHI / JAŚMIN	5 x 2.4 kg	10 x 2.4 kg
SOS POMIDOROWY	5 x 3 kg	10 x 3 kg
PIECZEŃ	3 x 6 kg	5 x 6 kg
	5 x 3 kg	10 x 3 kg
MIĘSO DUSZONE	5 x 3 kg	10 x 3 kg
PANIEROWANE KOTLETY	5 x 9 pc	10 x 9 pc
GRILLOWANE MIĘSO	5 x 10 pc	10 x 10 pc
MIĘSO NA PARZE I PIECZONE	5 x 3 kg	10 x 3 kg
	3 x 6 kg	5 x 6 kg
KURCZAK SPIT-ROAST	2 x 8 kurczaki	3 x 8 kurczaki
OŚMIORNICA NA PARZE	5 x 3 kg	10 x 3 kg
RYBY W CAŁOŚCI NA PARZE	5 x 3 kg	10 x 3 kg
RYBY PIECZONE W PIEKARNIKU	5 x 2 pc	10 x 2 pc
ŚWIEŻE WARZYWA NA PARZE	5 x 2.5 kg	10 x 2.5 kg
MROŻONE WARZYWA NA PARZE	5 x 2.5 kg	10 x 2.5 kg
GRILLOWANE WARZYWA	5 x 1 kg	10 x 1 kg
ŚWIEŻE PIECZONE ZIEMNIAKI	5 x 1.5 kg	10 x 1.5 kg
MROŻONE PIECZONE ZIEMNIAK	5 x 2 kg	10 x 2 kg

SEKCJA 5: Konserwacja i czyszczenie

- RUTYNOWA KONSERWACJA
- CODZIENNA KONSERWACJA

Codzienna pielęgnacja urządzenia pozwoli wydłużyć jego żywotność i obniżyć koszty utrzymania.

SCHŁODZ MASZYNĘ I ZAŁÓŻ PPE

USZCZELKA

W okresach nieużywania i w nocy pozostawić drzwi lekko uchylone, niezamknięte. Wykonać funkcję automatycznego chłodzenia przy otwartych drzwiach przed wyłączeniem po zakończeniu eksploatacji.

Podczas pieczenia regularnie usuwaj uszczelki i wszelkie osady gromadzące się na wewnętrznej szybie drzwi.

Do czyszczenia uszczelki, szkła oraz powierzchni wewnętrznych i zewnętrznych należy używać wyłącznie ściereczek z mikrofibry i neutralnych środków czyszczących. Nie używaj ściernych i agresywnych środków chemicznych.

SZKŁO DRZWI

Regularnie czyść wewnętrzną szybę drzwi z wszelkich pozostałości za pomocą miękkiej szmatki.

Regularnie otwieraj szybę wewnętrzną, zwalniając zaciski i czyść obie szyby. Nigdy nie używaj środków ściernych, aby nie uszkodzić szklanej powierzchni, która może pęknąć podczas pieczenia.

FILTR TŁUSZCZU

Wyjmij filtr przeciwtłuszczowy przed codziennym czyszczeniem po zakończeniu eksploatacji i umyj go oddzielnie.

SMAROWNICA OCIEKOWA

Wyjmij tackę ociekową przed każdym cyklem czyszczenia i umyj ją oddzielnie, aby pozostałości nie zatkaly odpływu tłuszczu.

CORE PROBE

Wyjmij sondę z produktu tylko chwytając za uchwyt sondy; nie ciągnąc za kabel sondy. Regularnie usuwaj pozostałości z przewodu sondy rdzeniowej. Jeśli kabel sondy jest skręcony, obchodź się z nim ostrożnie, uważając, aby go nie ciągnąć. Nie używaj zbyt dużej siły podczas wkładania sondy do zamrożonych produktów.

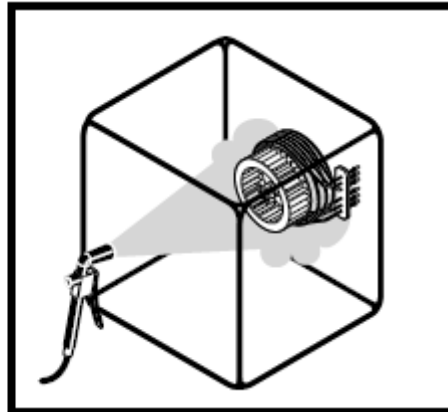
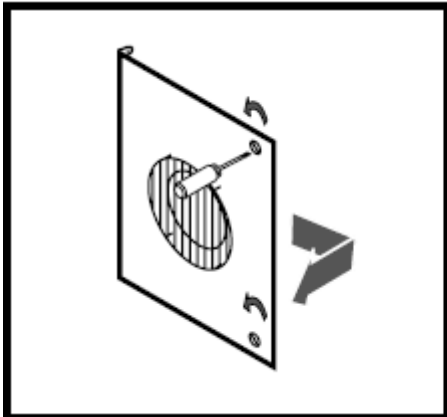
- OKRESOWO ...

... w razie potrzeby zaleca się wyczyszczenie deflektora i półek na naczynia.

Aby to zrobić, wykonaj następujące czynności:

- zatrzymaj i odetnij wszelkie dostawy (prąd, woda i, jeśli jest, gaz);
- zdejmij szyny uchwytu naczyń;

- poluzuj śruby odbojowe odpowiednim śrubokrętem, aby można było wyczyścić tylną część. Aby uzyskać dokładniejsze czyszczenie, użyj głowicy prysznicowej (opcjonalnie);



- jeśli są osady węglowe, usuń je i zwiększ poziom / częstotliwość czyszczenia;
- osusz czystą szmatką;
- deflektor należy zdjąć, jeśli zabrudzenia są trudne do usunięcia. Nie używaj ściereczek ani gąbek do szorowania, które mogłyby uszkodzić stalową powierzchnię. Jeśli zmywarka jest wystarczająco duża, umyj w niej deflektor.

Zamocuj deflektor wewnątrz pieca, upewniając się, że dwie śruby mocujące po prawej stronie są dobrze dokręcone.

• WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas (ponad tydzień), zaleca się postępowanie w następujący sposób.

- a) Uruchom cykl czyszczenia na odpowiednim poziomie, aby zapewnić jak największą czystość komory.
- b) Wyjmij puszkę z detergentem i uruchom cykl miękkiego czyszczenia, używając tylko wody (użyj starej puszki wypełnionej wodą i pamiętaj, aby ją na końcu wyjąć).
- c) Zdejmij przegrody i odczep deflektor powietrza w komorze, aby sprawdzić tylną część i sprawdzić, czy nie ma osadów brudu, które należy usunąć.
- d) Zamknij zawory doprowadzające wodę
- e) Odłącz przewody doprowadzające wodę.
- f) Odłączyć urządzenie naciskając włącznik / wyłącznik przez co najmniej 3 sekundy.
- g) Odłącz zasilanie i wyciągnij wtyczkę
- h) Zamknij zawór odcinający gaz
- i) Odłącz rurkę spustową, aby zapobiec przedostaniu się zapachów lub bakterii do urządzenia
- j) Pozostaw drzwi uchylone.
- k) Jeśli jest zainstalowany filtr Brita, odłącz go od linii, filtr będzie wymagał wymiany w przypadku dłuższego nieużywania (maks. 1 rok po instalacji).
- l) Sprawdź stan zużycia uszczelek, aby umówić się na ich wymianę przed wznowieniem pracy.
- m) Chroń urządzenie przed mrozem, aby uniknąć komunikatów o błędach po ponownym włączeniu.

• ODDANIE DO UŻYTKU PO DŁUGIM OKRESIE NIEUŻYWANIA

Po długim okresie nieużywania wskazane jest skontaktowanie się z zaufanym serwisem pomocy w celu umówienia wizyty w celu sprawdzenia, czy wymagana jest konserwacja.

Jeśli chcesz działać samodzielnie, postępuj w następujący sposób, pamiętając, że producent zaleca roczną kontrolę urządzenia.

- a) Przepłucz rury wodne, aby zapobiec zatkaniu zaworów elektromagnetycznych przez osady lub pozostałości, a następnie ponownie podłącz rury zasilające.
- b) Jeśli jest zainstalowany filtr Brita, sprawdź datę instalacji (filtr należy wymienić w ciągu roku, w przeciwnym razie węgiel aktywny ulegnie pogorszeniu i spowoduje potencjalne rozprzestrzenianie się bakterii), przepłucz filtr i w razie potrzeby wymień go zgodnie z wskazówkami w instrukcji obsługi.
- c) Sprawdź połączenie / podłącz ponownie rurkę spustową.
- d) Podłącz zasilanie elektryczne i zasil urządzenie (uwzględniając, aby nie zamienić faz i przewodu neutralnego w przypadku urządzeń gazowych, aby uniknąć komunikatów o błędach)
- e) Otwórz zawór układu zasilania gazem.
- f) Włącz urządzenie, naciskając pokrętkę włączania przez 3 sekundy
- g) Włóż / podłącz puszkę po środku chemicznym
- h) Sprawdź, czy nie ma wycieków z połączeń wody i gazu
- i) Jeśli pojawi się komunikat, zanotuj lub sfotografuj wyświetlacz i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem pomocy
- j) Sprawdź, czy dostępna jest aktualizacja oprogramowania; jest dostępny do pobrania z portalu producenta.
- k) Uruchom program czyszczenia, aby zalać pompy układu czyszczącego i sprawdzić, czy nie ma wycieków wody.

• KONSERWACJA SPECJALNA

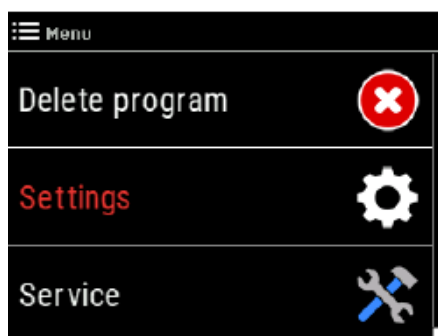
Aby zapewnić prawidłową i bezpieczną pracę, piec musi być poddawany specjalnej konserwacji przynajmniej raz w roku przez autoryzowany serwis techniczny.

W przypadku zmiękczacza postępuj zgodnie z instrukcjami dostawcy

SEKCJA 7: Dodatkowe ustawienia

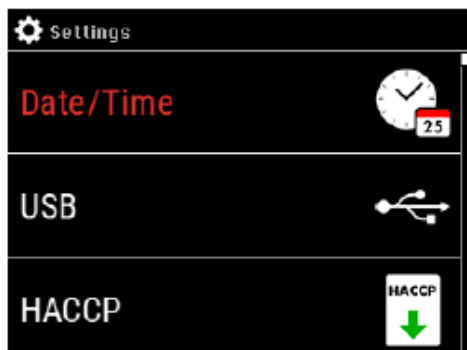
• USTAWIENIA CZASU I DATY

Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkę 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.

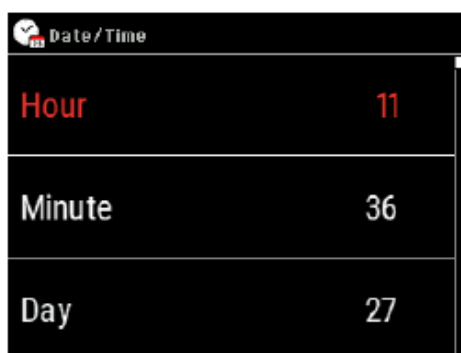


Wybierz „Date / Time” i naciśnij pokrętkę 16, aby potwierdzić.

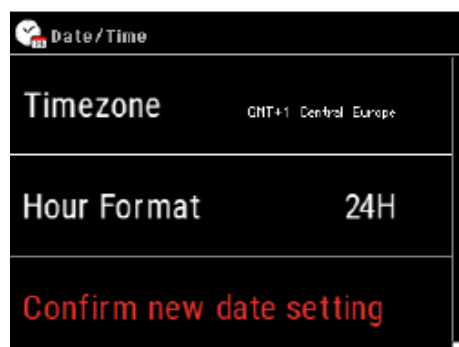
Aby zmienić datę lub godzinę, należy podświetlić ją obracając pokrętkę 16 i potwierdzić naciskając pokrętkę 16.



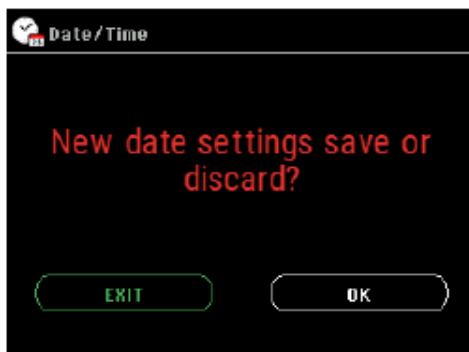
Ustaw nową datę lub godzinę, obracając pokrętkę 16 i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.



Po zmodyfikowaniu ustawień wybierz „Potwierdź nowe ustawienie daty” i zatwierdź naciskając pokrętkę 16.

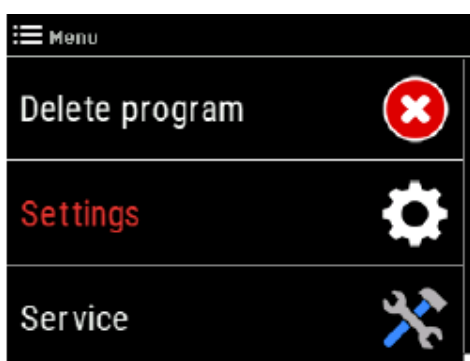


W oknie wyświetlacza 15 pojawi się komunikat potwierdzenia, wybierz „OK” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.

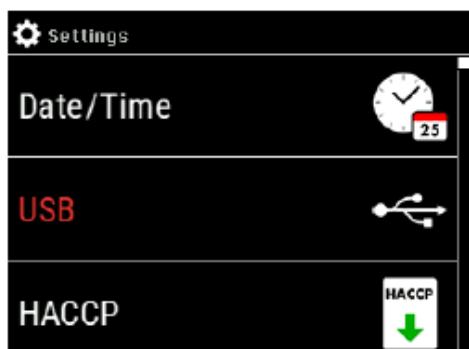


- IMPORT / EKSPORT Z USB

Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętle 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętle 16.



Wybierz „USB” i naciśnij pokrętle 16, aby potwierdzić.



Zdejmij osłonę portu USB. Włóż klucz USB do portu USB w piecu.

Obróć pokrętle 16, aby wybrać:

- „Importuj przepisy użytkownika”, aby załadować receptury z klucza USB.
- „Eksportuj przepisy użytkownika”, aby skopiować receptury na pamięć USB.
- „Importuj przepisy producenta”, aby załadować przepisy producenta z klucza USB.
- „Importuj języki”, aby załadować języki interfejsu oprogramowania z klucza USB.

Naciśnij pokrętle 16, aby potwierdzić wybór.



Wybierz „START” obracając pokrętkę 16 i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



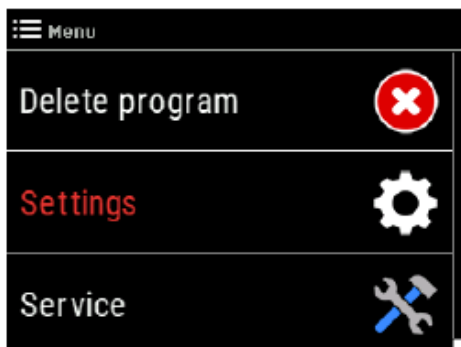
Na wyświetlaczu 15 pojawi się komunikat „Operacja zakończona”, wybierz „OK” i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.



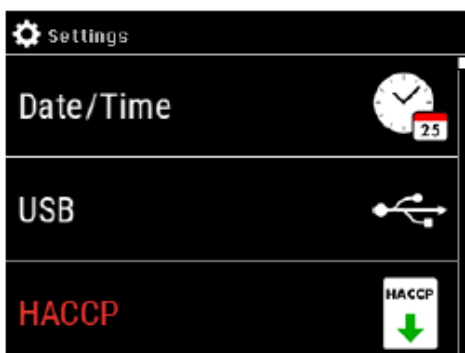
OSTRZEŻENIE: Po wyjęciu klucza USB należy ponownie założyć obudowę.

- **POBIERZ LOGOWANIE HACCP**

Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkę 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



Wybierz „HACCP” i naciśnij pokrętko 16, aby potwierdzić.

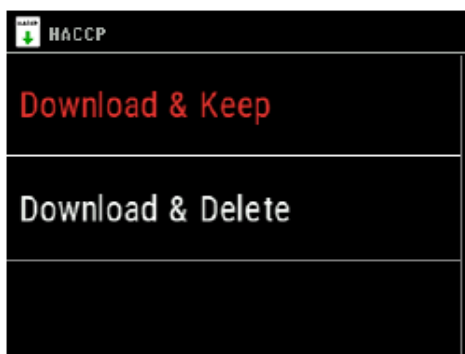


Zdejmij osłonę portu USB. Włóż klucz USB do portu USB w piecu.

Obróć pokrętko 16, aby wybrać:

- „Pobierz i zachowaj”, aby pobrać dane na klucz USB i pozostawić je w piecu.
- „Pobierz i usuń”, aby pobrać dane na klucz USB i usunąć je z pieca.

Naciśnij pokrętko 16, aby potwierdzić wybór.



Wybierz „START” obracając pokrętko 16 i potwierdź naciskając pokrętko 16.



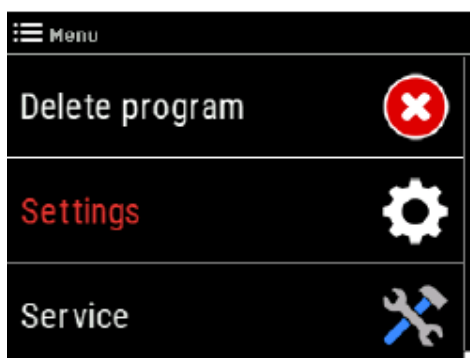
Po pobraniu, wyświetlacz 15 wyświetli komunikat „Operacja zakończona”, wybierz „OK” i potwierdź, naciskając 16.



OSTRZEŻENIE: Po wyjęciu klucza USB należy ponownie założyć obudowę.

- USTAWIENIA JĘZYKA

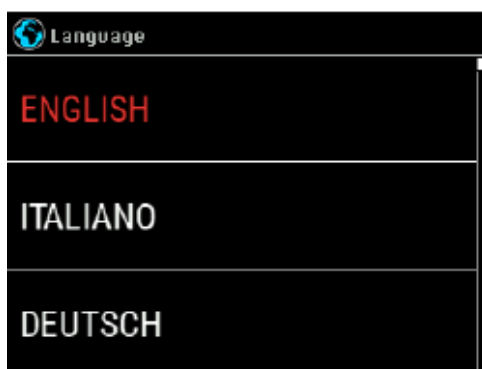
Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętle 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętle 16.



Wybierz „Język” i naciśnij pokrętle 16, aby potwierdzić.

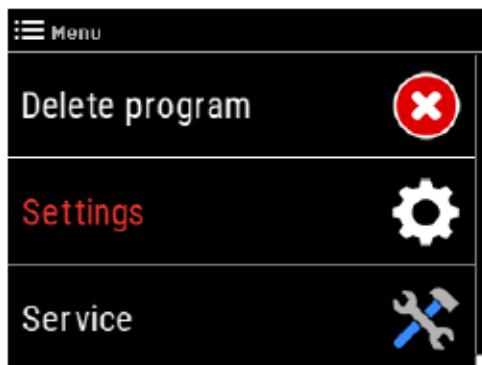


Wybierz żądany język, obracając pokrętkę 16 i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.

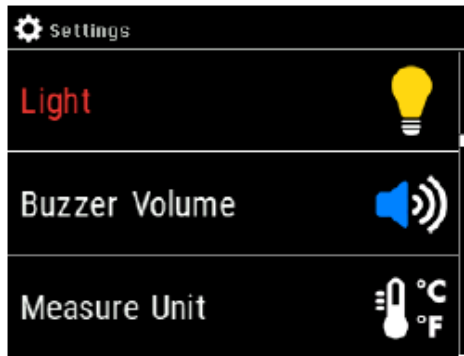


- USTAWIENIA OŚWIETLENIA

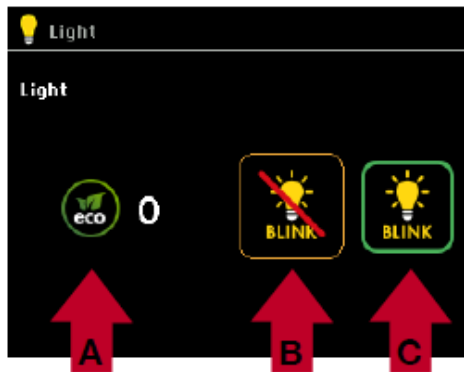
Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkę 16, aż wyświetli się „Settings” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



Wybierz „Light” i naciśnij pokrętkę 16, aby potwierdzić.



Obróć pokrętkę 16, aby wybrać:



A - Oszczędzanie energii ECO.

Wyłącza oświetlenie komory oraz wyświetla 6 i 10, na wyświetlaczu 15 zobaczysz:



Można ustawić opóźnienie czasowe do uruchomienia trybu oszczędzania energii. Wybierz czas od 0 do 10 minut, podświetlając ustawiony czas i potwierdzając pokrętkę 16. Zmień ustawienie, obracając pokrętkę i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.



B - Migające światło po zakończeniu pieczenia WYŁĄCZONE

C - Migające światło na końcu pieczenia WŁĄCZONE

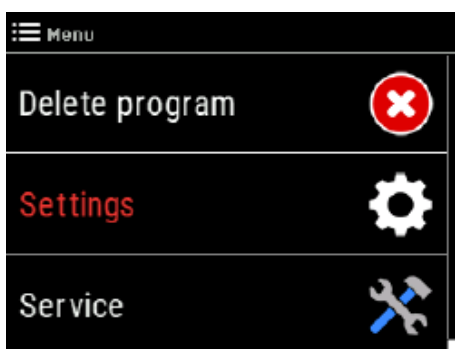
Wybierz funkcję B lub C obracając pokrętkę 16 i potwierdź wciskając pokrętkę 16.

Żółte pole wskazuje, która funkcja została wybrana.

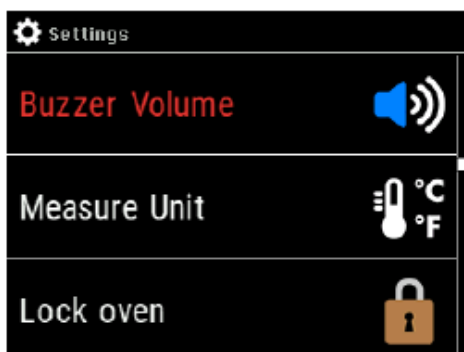
Zielone pole pokazuje, która funkcja jest włączona

- USTAWIANIE GŁOŚNOŚCI BRZĘCZYKA

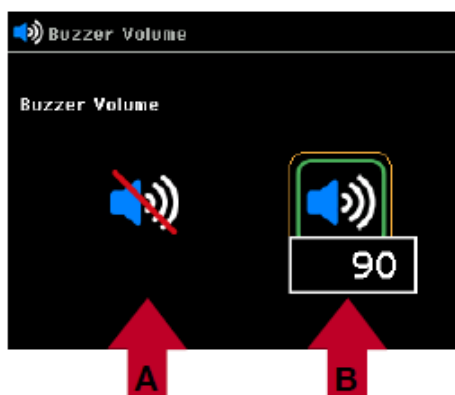
Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkę 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



Wybierz „Buzzer Volume” i naciśnij pokrętkę 16, aby potwierdzić.



Obróć pokrętkę 16, aby wybrać:



A - Brzęczyk WYŁĄCZONY

B - Buzzer WŁĄCZONY

Wybierz funkcję A lub B, obracając pokrętkę 16 i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.

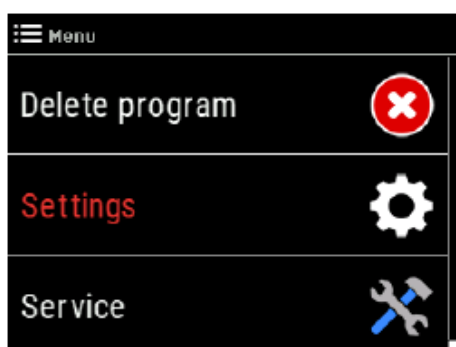
Wybierz funkcję B, ustaw głośność za pomocą pokrętki 16 i potwierdź naciskając pokrętkę 16.

Żółte pole wskazuje, która funkcja została wybrana.

Zielone pole pokazuje, która funkcja jest włączona

- USTAWIANIE JEDNOSTKI MIARY

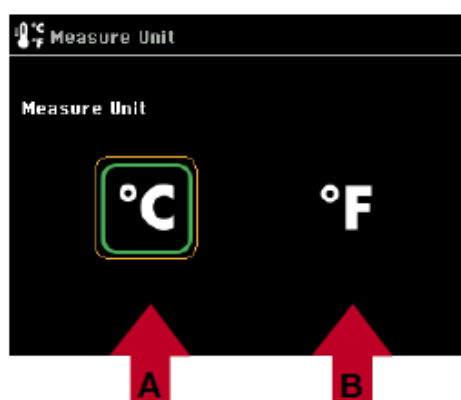
Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkę 16, aż wyświetli się „Settings” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



Wybierz „Measure Unit” i naciśnij pokrętkę 16, aby potwierdzić.



Obróć pokrętkę 16, aby wybrać:



A - stopnie CELSIUS ° C

B - stopnie FAHRENHEIT ° F

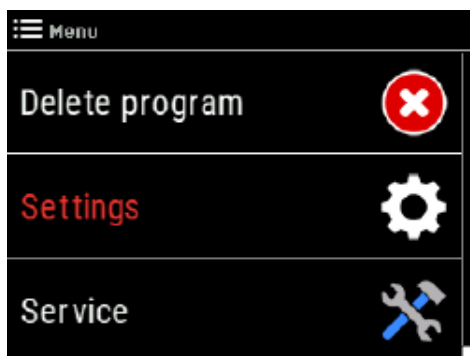
Wybierz funkcję A lub B, obracając pokrętkę 16 i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.

Żółte pole wskazuje, która funkcja została wybrana.

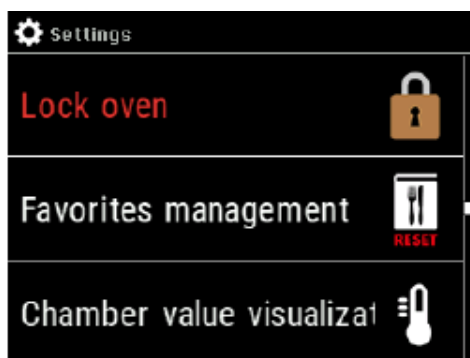
Zielone pole pokazuje, która funkcja jest włączona.

- USTAWIENIA BLOKADY PIECA

Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkę 16, aż wyświetli się „Settings” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



Wybierz „Zablokuj piec” i naciśnij pokrętkę 16, aby potwierdzić.

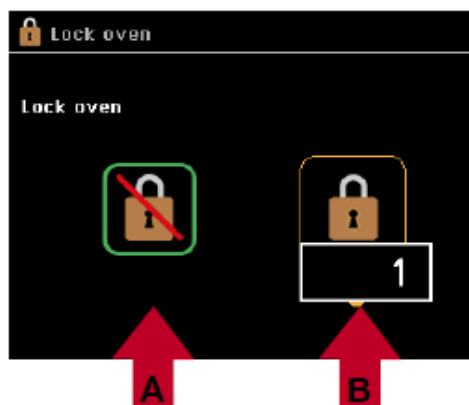


Wprowadź hasło blokady, obracając pokrętkę 16 i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.

Potwierdź hasło blokady, obracając pokrętkę 16 i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.



Obróć pokrętkę 16, aby wybrać:



A - Blokada pieca WYŁĄCZONA

B - Blokada pieca WŁĄCZONA

Wybierz funkcję A lub B, obracając pokrętkę 16 i potwierdź, naciskając pokrętkę 16.

Wybierz funkcję B, ustaw rodzaj zamka 0/1/2/3 obracając pokrętkę 16 i potwierdzić wciskając pokrętkę.

Blokada 0

Brak blokady

Blokada 1

Ulubione pokazują tylko przepisy ICS.

Tymczasowe zmiany trwającej receptury, receptur ICS, przepisów osobistych, tworzenia, modyfikowania i usuwania przepisu są blokowane.

Blokada 2

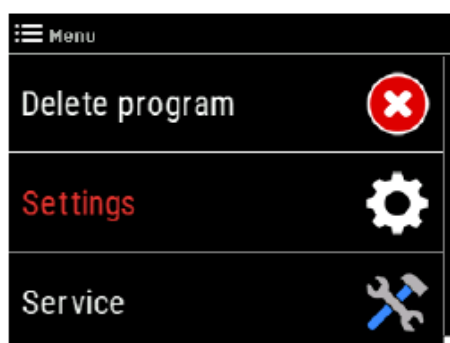
Receptury ICS, przepisy osobiste, tworzenie, modyfikacja i usuwanie przepisu są blokowane.

Blokada 3

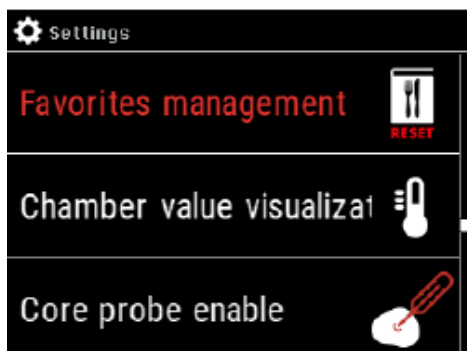
Tymczasowe zmiany trwającej receptury, receptur ICS, przepisów osobistych, tworzenia, modyfikowania i usuwania przepisu są blokowane.

• USTAWIENIA ZARZĄDZANIA ULUBIONYMI

Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkę 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.

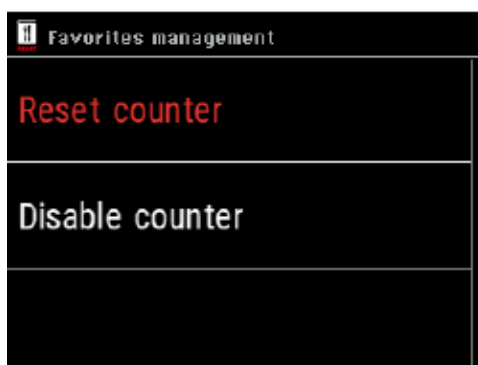


Wybierz „Zarządzanie ulubionymi” i naciśnij pokrętko 16, aby potwierdzić.

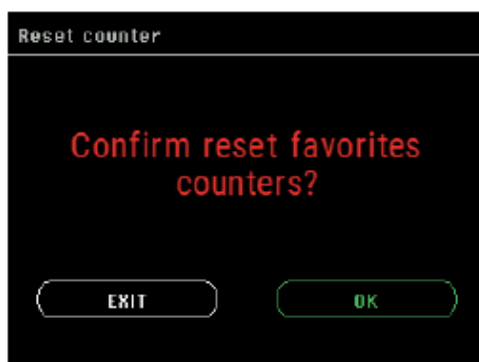


Obróć pokrętko 16, aby wybrać:

- „Resetuj licznik”, aby zresetować listę ulubionych.
- „Wyłącz licznik”, aby zachować bieżące ulubione z nadpisaniem ich.

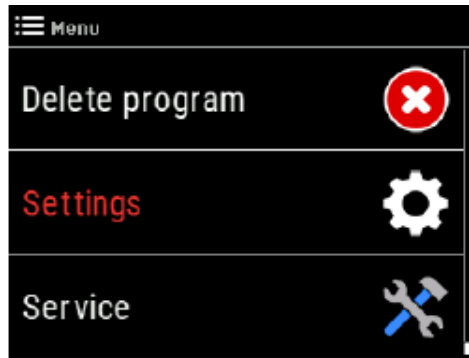


W oknie wyświetlacza 15 pojawi się powiadomienie, wybierz „OK” i potwierdź wciskając pokrętko 16.



• WIZUALIZACJA WARTOŚCI KOMORY

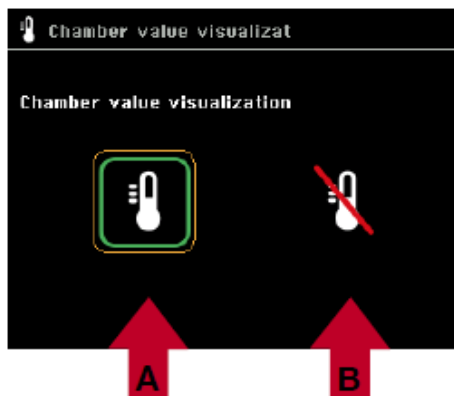
Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkiem 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętko 16.



Wybierz „Wizualizacja wartości komory” i naciśnij pokrętko 16, aby potwierdzić.



Obróć pokrętko 16, aby wybrać:



A - Do wizualizacji aktualnej temperatury w komorze

B - Aby wyświetlić ustawioną temperaturę.

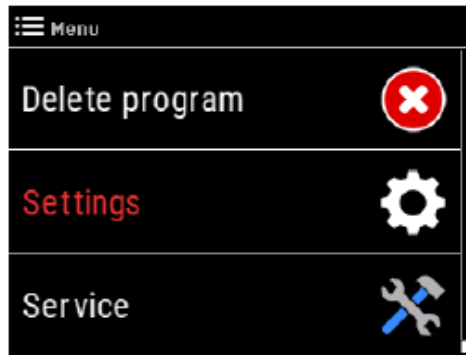
Wybierz funkcję A lub B, obracając pokrętko 16 i potwierdź, naciskając pokrętko 16.

Żółte pole wskazuje, która funkcja została wybrana.

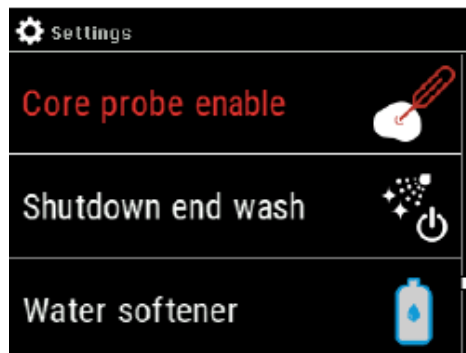
Zielone pole pokazuje, która funkcja jest włączona

- WŁĄCZ SONĘ RDZENIOWĄ (OPCJONALNIE)

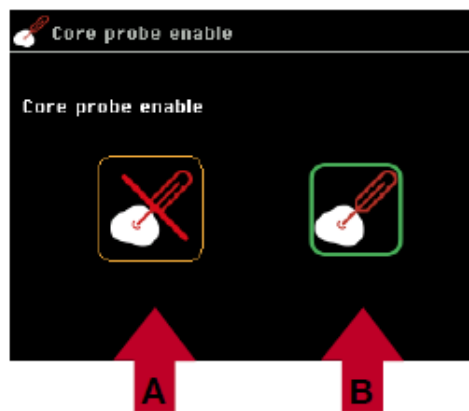
Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkiem 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętko 16.



Wybierz „Core probe Enable” i naciśnij pokrętko 16, aby potwierdzić.



Obróć pokrętko 16, aby wybrać:



A - Sonda rdzeniowa WYŁĄCZONA

B - Sonda rdzeniowa WŁĄCZONA.

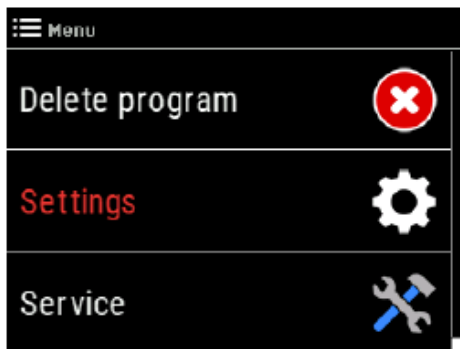
Wybierz funkcję A lub B, obracając pokrętko 16 i potwierdź, naciskając pokrętko 16.

Żółte pole wskazuje, która funkcja została wybrana.

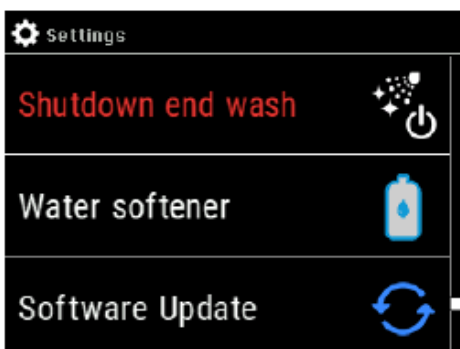
Zielone pole pokazuje, która funkcja jest włączona.

- WYŁĄCZENIE PO ZAKOŃCZENIU MYCIA

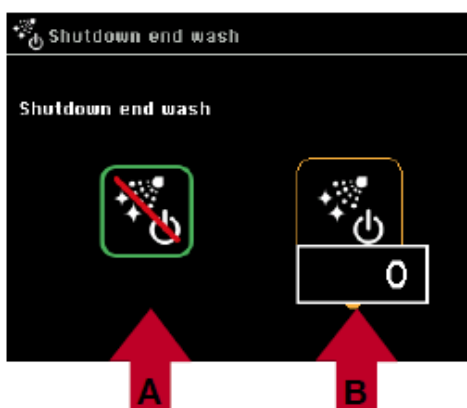
Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkiem 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętko 16.



Wybierz „Shutdown end wash” i naciśnij pokrętko 16, aby potwierdzić.



Obróć pokrętko 16, aby wybrać:



A - Aby wyłączyć funkcję wyłączenia po zakończeniu cyklu mycia

B - Aby umożliwić wyłączenie pieca po zakończeniu cyklu mycia.

Wybierz funkcję A lub B, obracając pokrętko 16 i potwierdź, naciskając pokrętko 16.

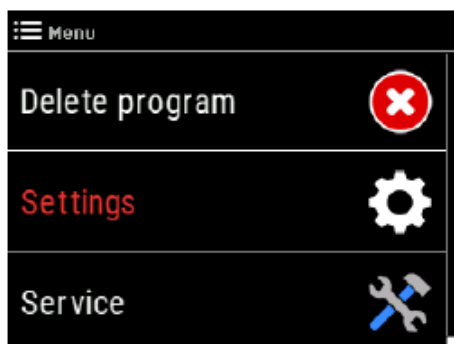
Wybrać funkcję B, aby ustawić wyłącznik czasowy pieca po cyklu mycia, od 0 (wyłączony) do 20 minut, obracając pokrętko i potwierdzając naciskając pokrętko 16.

Żółte pole wskazuje, która funkcja została wybrana.

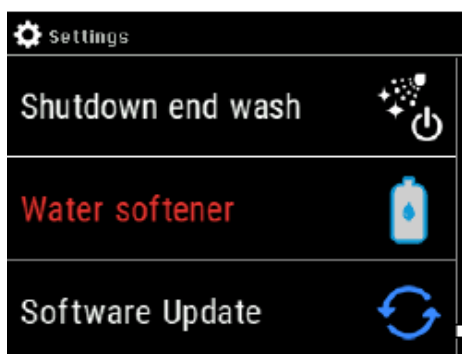
Zielone pole pokazuje, która funkcja jest włączona

- USTAWIENIA ZMIĘKCZANIA WODY

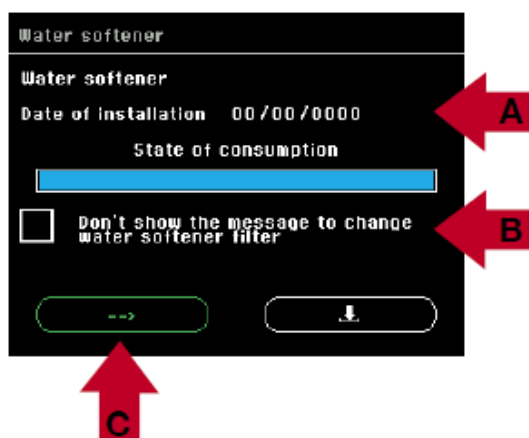
Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętle 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętle 16.



Wybierz „Zmiękcacz wody” i naciśnij pokrętle 16, aby potwierdzić, aby uzyskać dostęp do Monitorowania i sprawdzić wydajność i konserwację zewnętrznego zmiękczacza wody (opcjonalny zmiękcacz wody).



Ustaw datę instalacji zmiękczacza wody:



Obróć pokrętle 16, aby wybrać dzień, miesiąc i rok (A):

Aby zmienić datę lub godzinę, należy podświetlić ją obracając pokrętle 16 i potwierdzić naciskając pokrętle 16.

Poziom zużycia filtra zmiękczacza wody jest wskazywany przez jasnoniebieski pasek.

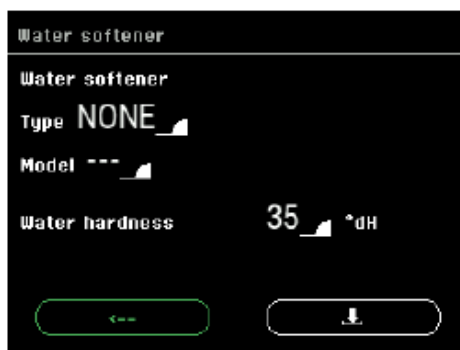
Gdy filtr zmiękczający wodę wymaga wymiany, pojawia się komunikat przypominający o wymianie.

Wybierz, czy chcesz zablokować komunikat pokazujący, kiedy wymienić filtr zmiękczający wodę (B), obracając pokrętkę 16 i potwierdź, naciskając pokrętkę 16

Obróć pokrętkę 16 i wybierz ikonę (C) i potwierdź, naciskając pokrętkę 16, aby przejść do następných ustawień.

- USTAWIENIA ZMIĘKCZANIA WODY

Ustaw typ i model zainstalowanego zmiękczacza wody:



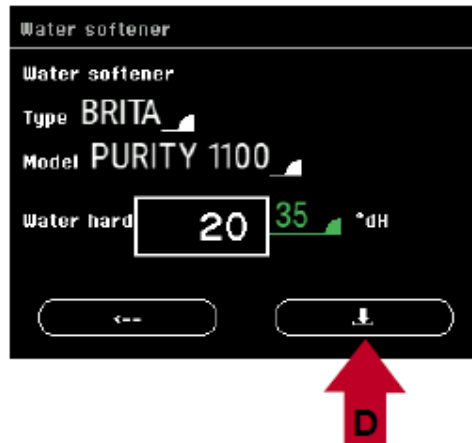
Obrócić pokrętkę 16, aby wybrać rodzaj i model zmiękczacza wody:



Aby zmienić datę lub godzinę, należy podświetlić ją obracając pokrętkę 16 i potwierdzić naciskając pokrętkę 16.

Ustaw twardość wody:

Aby zmienić ustawienie, podświetl je obracając pokrętkę 16 i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



Zapisz ustawienia:

Obróć pokrętkę 16 i wybierz ikonę (D) i potwierdź naciskając pokrętkę 16

Obrócić pokrętkę 16, aby wprowadzić hasło „555” i potwierdzić, naciskając pokrętkę.



WYMIANA WKŁADU FILTRA:

Wymień filtr i zmień „Datę instalacji” zgodnie z instrukcją zawartą w niniejszym dokumencie i zapisz zmianę zgodnie z instrukcją

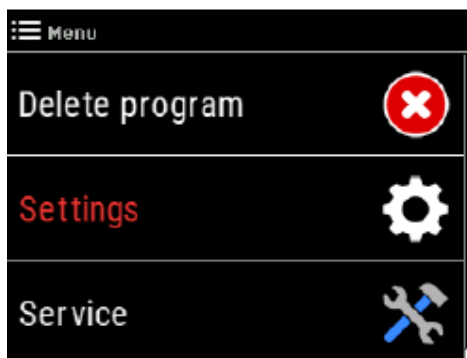
WAŻNE:

Zużycie obliczono w warunkach standardowych (ciśnienie wody 3,5 bara). Zapoznaj się z instrukcją zmiękczacza wody.

- AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA

Aktualizację powinien przeprowadzić autoryzowany technik.

Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkę 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.

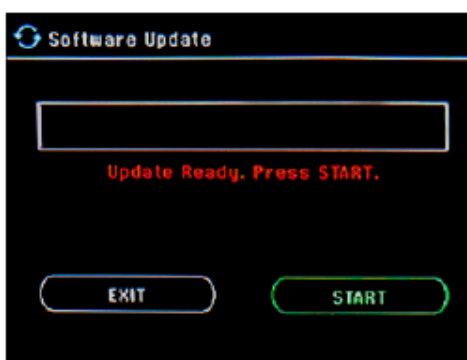


Wybierz „Aktualizacja oprogramowania” i naciśnij pokrętko 16, aby potwierdzić.

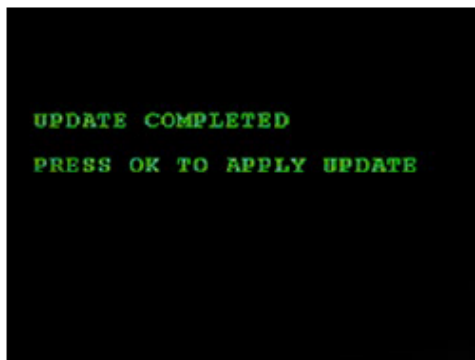


Zdejmij osłonę portu USB. Włóż klucz USB do portu USB w piecu.

Wybierz „START” obracając pokrętko 16 i potwierdź naciskając pokrętko 16.



Aktualizacja rozpocznie się, gdy pojawi się poniższy komunikat, naciśnij pokrętko 16, aby zakończyć aktualizację.



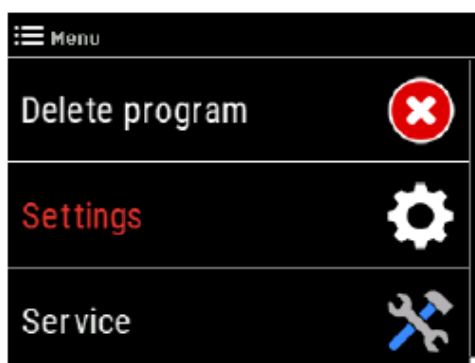
Po zakończeniu programu odłącz zasilanie pieca, wyłączając wyłącznik przed urządzeniem bez wyjmowania klucza USB.

Ponownie włącz piec i poczekaj, aż aktualizacja się zakończy.

OSTRZEŻENIE: Po wyjęciu klucza USB należy ponownie założyć obudowę.

- WERSJE OPROGRAMOWANIA

Wciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętle 16, aż wyświetli się „Ustawienia” i potwierdź naciskając pokrętle 16.



Wybierz „Wersja oprogramowania” i naciśnij pokrętle 16, aby potwierdzić.



Zostaną wyświetlone informacje o oprogramowaniu:



PROGRAMY SPECJALNE

- Programy specjalne zawarte w menu Wash to:

- Mycie ręczne

Jeśli piec zawiera zestaw do zmywania (opcjonalny):

- Mycie ręczne
- Wypłucz
- Mycie ekologiczne
- Mycie DELIKATNE
- Mycie TWARDE
- Mycie TWARDE PLUS
- Mycie GRILL

Aby wybrać jedną z wyżej wymienionych funkcji, należy wcisnąć przycisk Menu 13, obrócić pokrętkę 16, aż wyświetli się „Wash” i potwierdzić wciskając pokrętkę 16.

Obróć pokrętkę 16, wybierz żądane mycie pokazane na wyświetlaczu 15 i potwierdź rozpoczęcie, naciskając pokrętkę 16.

Jeśli program zakończy się poprawnie, na wyświetlaczu 15 pojawi się komunikat; naciśnij pokrętkę 14, aby wyjść z programu mycia.

CZYSZCZENIE RĘCZNE I AUTOMATYCZNE

- PRAWIDŁOWE CZYSZCZENIE

... jest kluczem do nienagannego pieczenia i ulepszonych produktów końcowych:

- smak produktów nie zmienia się;
- podczas pieczenia nie powstają żadne opary z poprzednich pozostałości, które następnie ulegają spalaniu;
- oszczędność energii;
- mniej czynności konserwacyjnych i dłuższy cykl życia pieca;
- prostota procedury pozwala na prawidłowe czyszczenie w krótkim czasie przy minimalnym wysiłku operatora

- UWAGA

Nie wylewaj wody ani wody do czyszczenia pod ciśnieniem bezpośrednio na ściany zewnętrzne pieca.

Należy bezwzględnie unikać stosowania substancji korozyjnych i / lub ściernych, a także wełny stalowej lub szczotek żelaznych na powierzchniach stalowych, aby ich trwale nie zniszczyć. Ponadto detergenty, które są zbyt agresywne, niealkaliczne lub które zawierają wysoki procent sodu i amoniaku, mogą przedwcześnie uszkodzić uszczelki, zagrażając uszczelnieniu pieca.

Powierzchnie zewnętrzne należy czyścić gąbką i ciepłą wodą z dodatkiem zwykłego detergentu odpowiedniego do tego celu.

- Zaleca się stosowanie detergentu specjalnego przeznaczenia.

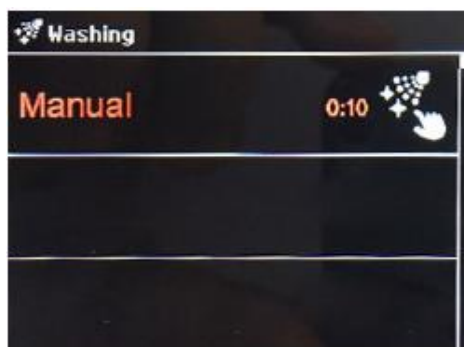
CZYSZCZENIE RĘCZNE

- AKTYWACJA CYKLU CZYSZCZENIA RĘCZNEGO

Naciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętko 16, aż wyświetli się „Wash” i potwierdź naciskając pokrętko 16.



Wybierz „Manual” i potwierdź wciskając pokrętko 16.



Na wyświetlaczu pojawi się „Cool”, jeśli temperatura w komorze jest zbyt wysoka, „Wait”, jeśli temperatura w komorze jest zbyt niska. Gdy temperatura zostanie osiągnięta, pojawi się komunikat „Wstaw detergent”, sygnał dźwiękowy poinformuje, że należy otworzyć drzwi i rozpylić detergent do komory pieczenia.

Zamknij drzwiczki i ponownie uruchom cykl czyszczenia. Od tego momentu operator nie musi podejmować żadnych działań, dopóki program nie zostanie zakończony.

Jeśli na filtrze odpływowym znajdującym się pośrodku podstawy komory pieca osadzą się stałe resztki brudu, należy je wyczyścić, aby zapewnić swobodny przepływ wody i detergentu.

Jeśli program zakończy się poprawnie, na wyświetlaczu 15 pojawi się komunikat i powtarzający się sygnał dźwiękowy, naciśnij przycisk 14, aby wyjść z programu.

Wyłączyć piec pokrętle 16.

Dokładnie wypłucz wnętrze komory pieca za pomocą głowicy natryskowej, przeciągnij gąbką lub szmatką przednią uszczelkę komory pieca, aby zabezpieczyć ją przed przedwczesnym zepsuciem

- ZESTAW DO CZYSZCZENIA

Piec jest dostarczany z zestawem do mycia, który umożliwia aktywację sześciu cykli mycia komory pieczenia: PŁUKANIE (do szybkiego płukania), MYCIE EKOLOGICZNE (dla SPIECZONYCH zabrudzeń i niskiego zużycia detergentu), DELIKATNE MYCIE (dla CODZIENNYCH zabrudzeń) - MYCIE TWARDE (dla zabrudzeń NORMALNYCH) - MYCIE TWARDE PLUS (w przypadku zabrudzeń WYPADKOWYCH), MYCIE GRILLA (w przypadku zabrudzeń DODATKOWYCH, takich jak kurczaki), bez konieczności bezpośredniej ingerencji operatora w czynności czyszczenia.

Detergent jest równomiernie rozprowadzany przez specjalną dyszę rozpylającą we właściwym czasie, unikając możliwości kontaktu z operatorem.

Nie zaleca się stosowania innych detergentów niż wskazane przez producenta, ponieważ może to nie zagwarantować prawidłowego czyszczenia i może uszkodzić integralność układu czyszczącego.

Upewnij się, że złącze detergentu jest prawidłowo włożone i że w zbiorniku jest wystarczająca ilość detergentu, zgodnie z zaleceniami producenta.

Uruchom automatyczne chłodzenie przy otwartych drzwiczkach, naciskając przycisk 15, jeśli komora pieczenia jest zbyt gorąca.

Podczas automatycznego mycia może pojawić się prośba o wymianę wkładu / zbiornika na detergent i / lub odkamieniacza (np. wyczerpanie się detergentu).

Postępuj zgodnie z instrukcjami w niniejszym dokumencie dotyczącymi wytwarzania detergentu.

- AKTYWACJA AUTOMATYCZNEGO CYKLU CZYSZCZENIA

Naciśnij przycisk MENU 13, obracaj pokrętkę 16, aż wyświetli się „Wash” i potwierdź naciskając pokrętkę 16.



Obrócić pokrętkę 16, wybierz żądane mycie pokazane na wyświetlaczu 15 i potwierdzić rozpoczęcie, naciskając pokrętkę 16.



Jeśli program zakończy się poprawnie, na wyświetlaczu 15 pojawi się komunikat; nacisnąć pokrętkę 14, aby wyjść z programu mycia.

Programy czyszczenia PŁUKANIE, MYCIE EKOLOGICZNE, MYCIE DELIKATNE, MYCIE TWARDE, MYCIE TWARDE PLUS i MYCIE GRILL to automatyczna sekwencja cykli (czas trwania i czas pozostały do zakończenia programu jest pokazany na wyświetlaczu 15), w wyniku czego komora jest sucha i czysta.

Jeżeli na filtrze odpływowym znajdującym się pośrodku podstawy komory pieczenia osadzą się uporczywe zabrudzenia, należy je wyczyścić, aby zapewnić swobodny przepływ wody i detergentu.

Zakończenie programu sygnalizowane jest cyklicznym dźwiękiem akustycznym, należy otworzyć drzwi w celu wyłączenia dźwięku.

Zabrania się wyłączenia pieca pokrętką 16 w trakcie wykonywania następujących programów czyszczenia: PŁUKANIE, MYCIE EKOLOGICZNE, MYCIE DELIKATNE, MYCIE TWARDE, MYCIE TWARDE PLUS i MYCIE GRILL; poczekać na sygnał „czyszczenie zakończone” przed wyłączeniem pieca.

Przeciagnij gąbką lub szmatką przednią uszczelkę komory pieczenia, aby zapobiec jej przedwczesnemu zniszczeniu.

Zatrzymaj i odetnij wszystkie źródła zasilania (prąd, woda i, jeśli jest, gaz). Nieużywane drzwiczki powinny być lekko uchylone.

- WYMIANA WKŁADU Z DETERGENTEM COMBICLEAN

Jeśli przywołujesz procedurę prania PŁUKANIE, MYCIE EKOLOGICZNE, MYCIE DELIKATNE, MYCIE TWARDE, MYCIE TWARDE PLUS i MYCIE GRILL, na wyświetlaczu 15 pojawi się komunikat „Sprawdź poziom COMBICLEAN”, sprawdź poziom detergentu: otwórz klapę znajdującą się pod komorą pieca i sprawdź ilość detergentu we wkładzie.



Jeśli wkład jest pusty, wymień go zgodnie z instrukcjami w następnym akapicie, w przeciwnym razie potwierdź komunikat „OK”, naciskając pokrętko 16, aby rozpocząć mycie.

Wkład z detergentem „COMBICLEAN” ma żółtą nasadkę.

WYMIANA WKŁADU:

Odkręć korek z pustego wkładu i zdejmij go. Umieść nowy wkład w przeznaczony do tego obudowie w piecu.

WAŻNE: poczekaj, aż płyn się ustabilizuje przed otwarciem korka.

Zdejmij nasadkę z nowego wkładu i włóż tubkę z ŻÓŁTĄ nasadką, upewniając się, że tuba jest skierowana w stronę przedniej części wkładu, i dobrze zamknij nasadkę. Obróć pokrętko 16, wybierz „Nowy” i potwierdź, naciskając pokrętko 16, aby kontynuować procedurę mycia.

SEKCJA 5: Autodiagnostyka i błędów

- Po wprowadzeniu pieca w tryb za pomocą naciśnięcia pokrętki 16 przez 3 sekundy, urządzenie automatycznie przeprowadzi elektroniczną kontrolę głównych funkcji. Po przeprowadzeniu autodiagnostyki, jeśli piec okaże się w idealnym stanie, na wyświetlaczu temperatury w komorze pojawi się rzeczywista temperatura w komorze, a diody LED trybu pieczenia będą migać. Dzięki temu można ustawić parametry pieczenia.

- Z drugiej strony, jeśli piec wykryje błędy, zostaną one pokazane na wyświetlaczu 15. Wizualizacja błędów jest bardzo ważna w przypadku konieczności pomocy technicznej, ponieważ ta wartość dostarcza informacji o rodzaju błędu. Komunikatowi na wyświetlaczu towarzyszy sygnał dźwiękowy trwający 5 sekund, powtarzany co minutę, aż do wyłączenia pieca.

Główne komunikaty o błędach to:

A10 - Usterka czujnika temperatury w komorze pieczenia, natychmiast wyłączyć piec i wezwij autoryzowany serwis.

A12 - Usterka czujnika temperatury kondensacji pary. Kondensacja pary działa w sposób ciągły, jednak piec może pracować pod ścisłą obserwacją (większe zużycie wody), do momentu wezwania pomocy technicznej.

A13 - Usterka sondy rdzeniowej. W takim przypadku piec może być nadal używany w trybie czasowym do czasu interwencji serwisu technicznego, ale bez korzystania z tego akcesorium.

A04 - Oznacza to, że do pieca nie dociera woda; dlatego konieczne jest sprawdzenie, czy kran jest otwarty i czy w sieci jest woda. Jeżeli brak wody zależy od sieci, należy powiadomić dostawcę. Jeśli z drugiej strony w sieci jest woda, wezwij autoryzowany serwis pomocy technicznej. W międzyczasie można używać pieca w trybie konwekcyjnym.

A01 - Interwencja termicznego zabezpieczenia silnika. Natychmiast wyłącz piec i wezwij autoryzowaną pomoc techniczną.

A02 - Interwencja termostatu bezpieczeństwa komory pieczenia. Natychmiast wyłącz piec i wezwij autoryzowaną pomoc techniczną.

A07 - Przegrzanie w przedziale komponentów elektrycznych. Piec może być nadal używany pod uważną obserwacją do czasu interwencji autoryzowanego serwisu technicznego.

A08 - Występuje nadmierne przegrzanie w przedziale komponentów elektrycznych, co może zagrozić integralności komponentów. Natychmiast wyłącz piec i wezwij autoryzowaną pomoc techniczną.

OTWARTE DRZWI - Drzwi wydają się otwarte, co oznacza, że styk mikroprzełącznika drzwi jest otwarty. Upewnij się, że drzwi są prawidłowo zamknięte, jeśli błąd nadal występuje, wezwij serwis autoryzowanej pomocy technicznej.

SEKCJA 9: Wstępnie przechowywane przepisy

PIERWSZE KURSY

01 Pikantne naleśniki, Cannelloni

02 Lasagne pieczona w piekarniku

03 Lasagne pieczona w piekarniku z sondą

04 Pierwsze dania zapiekane

05 Ryż gotowany na parze

06 Paella (np. Ryż parzony)

07 Sos pomidorowy

08 Sos mięsny

MIĘSO I DRÓB

09 Pieczenie tradycyjne (z sondą): cielęcina, schab, rolada itp.

10 Pieczenie tradycyjne - powolne pieczenie (z sondą)

11 Pieczenie ze skórą (z sondą): udziec wieprzowy, jagnięcina, cielęcina, porchetta

12 Cielęcina, golonka wieprzowa (w całości)

13 Pieczone żeberka wieprzowe

14 Szaszłyki mięsne mieszane

15 Pieczeń wołowa i cały stek z polędwicy (z sondą)

16 Zapiekanka, ossobuco, mięso duszone z przykryciem

17 Duszone mięso i gulasz z pokrywką (z sondą)

18 Eskalopki

19 Panierowane kotlety

20 Mięso z grilla

21 T-bone z grilla, stek z polędwicy (z sondą)

- 22 Grillowany stek wieprzowy / cielęcy (z sondą)
- 23 Mięso pieczone na parze: kawałki gotowane (z sondą)
- 24 Pieczone w piekarniku kawałki perliczki i królika
- 25 Zapiekanka z kurczaka i królika
- 26 Pieczone kawałki kurczaka
- 27 Pieczony kurczak
- 28 Kurczak pieczony na rożnie (z sondą)
- 29 Smażone kawałki kurczaka
- 30 Udko z indyka, gęś (z sondą)
- 31 Kaczka pieczona w całości, bażant, perliczka
- 32 Pieczona kaczka w całości, bażant, perliczka (z sondą)

RYBA

- 33 Skorupiaki i małże na parze
- 34 Ośmiornica pieczona na parze
- 35 Homar i raki na parze 500 g
- 36 Krab na parze i krab pająk
- 37 Cała ryba pieczona na parze (z sondą)
- 38 Ryba duszona w całości
- 39 Zapiekane filety rybne
- 40 Grillowane całe ryby i steki rybne od 400 g
- 41 Ryba pieczona w piecu 500 g: okoń morski, turbot, leszcz itp.
- 42 Ryba pieczona w piecu 1 kg: okoń morski, turbot, leszcz itp.
- 43 Ryby pieczone w piecu (z sondą): okoń morski, turbot, leszcz, w soli itp.
- 44 Duża ryba pieczona w piecu (z sondą)
- 45 Szaszłyki z ryb, krewetek i krewetek

WARZYWA

- 46 Warzywa pieczone na parze
- 47 Warzywa mrożone pieczone na parze
- 48 Pieczone w piecu, smażone na patelni warzywa, sycylijska caponata
- 49 Zapiekane warzywa

- 50 Grillowane warzywa
- 51 Ziemniaki pieczone świeże
- 52 Mrożone pieczone ziemniaki
- 53 Mrożone wstępnie smażone ziemniaki
- 54 Pieczone na parze pokrojone w kostkę ziemniaki
- 55 Pieczone na parze całe ziemniaki (z sondą)
- 56 Duszone ziemniaki
- 57 Pieczone ziemniaki na folii (z sondą)

JAJKA

- 58 Jajka na twardo
- 59 Jajka sadzone
- 60 Omlet
- 61 Crepes
- 62 Suflet słodki lub pikantny
- 63 Flany na słono

WYPIEKANIE CIAST I CHLEBA

- 64 Biszkopt, ciasto kruche, tarty
- 65 Ciasto francuskie, strudel, Vol au vent
- 66 Rogaliki, babeczki
- 67 Bezy
- 68 Beignet
- 69 Crème Caramel, Desery Custard
- 70 Świeży chleb
- 71 Focaccia w stylu genui
- 72 Mrożony chleb
- 73 Świeża pizza na tacy
- 74 Świeża okrągła pizza
- 75 Tarty nadziewane, szarlotka (z sondą)
- 76 Chleb Brioche, włoski Panettone, Colomba itp. (z sondą)

REGENERACJA

77 Regeneracja na talerzu

78 Regeneracja na tacy

79 Regeneracja parą

80 Regeneracja na płytce (z sondą)

81 Regeneracja na tacy (z sondą)

82 Regeneracja parą (z sondą)

PIECZENIE PRÓŻNIOWE

83 Pokrojone owoce

84 Gruszki w plasterkach

85 Custard

86 Świeże zielone warzywa

87 Warzywa świeże

88 Ziemniaki pokrojone w kostkę

89 Gulasz i pieczenie przez noc

90 Wolno pieczone mięso (z sondą igłową)

91 Tradycyjna pieczeń mięsna (z sondą igłową)

92 Drób i dziczyzna (z sondą igłową)

93 Cała ryba, terrina (z sondą igłową)

94 Pasteryzacja w wysokiej temperaturze

95 Pasteryzacja w niskiej temperaturze

Uwaga: Przepisy z sondą są wyświetlane tylko wtedy, gdy piec jest wyposażony w sondę.

SEKCJA 8: Ogólne warunki gwarancji

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

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

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

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

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

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

Spółka

Klient

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków
Tel.: 12-307-06-72
Tel2.: 791 003 909
Email: info@restoquality.pl
Serwis: 577 609 633
Email: serwis@restoquality.pl