

Indeks

1. MONTAŻ	195
1.1 Uwagi ogólne i bezpieczeństwa	195
1.2 Ustawienie	199
1.3 Podłączenie Wody	200
1.4 Podłączenie do odpływu.....	201
1.5 Podłączenie elektryczne	201
1.6 Wprowadzenie do użytku i odbiór techniczny piekarnika.....	203
2. OGÓLNE INSTRUKCJE OBSŁUGI	205
2.1 Identyfikacja poleceń	205
2.2 Wstępne informacje dotyczące użytkowania	206
2.3 Włączenie i wyłączanie piekarnika	207
2.4 Włączenie/Wyłączenie pieczenia.....	208
2.5 Chłodzenie komory pieczenia	208
2.6 Oświetlenie komory pieczenia	208
3. RĘCZNE PROGRAMOWANIE	209
3.1 Ustawienie temperatury pieczenia	209
3.2 Ustawienie czasu pieczenia	209
3.3 Ustawienie prędkości wentylatora.....	210
3.4 Ustawienie czasu pieczenia	210
3.5 Pieczenie z sondą punktową (opcja)	211
3.6 Pieczenie w trybie Delta-T.....	213
3.7 Programowanie kilku etapów pieczenia.....	214
3.8 Ustawienie automatycznego podgrzewania komory pieczenia..	215
3.9 Otwarcie i zamknięcie zaworu motylkowego	215
4. PROGRAMOWANIE	216
4.1 Zapisywanie programu pieczenia	216
4.2 Aktywacja zapisanego programu pieczenia	216
4.3 Zmiana zapisanego programu pieczenia	216
4.4 Kasowanie zapisanego programu	217

4.5 Upload / Download przepisów z USB.....	217
4.6 Rejestracja HACCP.....	218
4.7 Alarm POWER FAIL.....	219
5. KONSERWACJA i CZYSZCZENIE	219
5.1 Czyszczenie	219
5.2 Mycie automatyczne	220
5.3 Czyszczenie rozpylacza myjącego.....	221
5.4 Filtr wentylacyjny wężki technicznej.....	221
5.5 Odprowadzanie wilgotności.....	222
5.6 Czyszczenie szybki	222
5.7 Regulacja zawiasów zamykania drzwiczek	223
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	224
6.1 Najczęściej występujące problemy	224
6.2 Alarmy.....	225
7. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	226
8. SCHEMAT ELEKTRYCZNY	227
8.1 6 GN 1/1 (W).....	227
9. KARTA TECHNICZNA	228
9.1 6 GN 1/1 (W).....	228
10. CHARAKTERYSTYKA WPŁYWAJĄCEJ WODY	345

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za okazane nam zaufanie i zakup naszego produktu.

Niniejsze urządzenie wchodzi w skład pełnej gamy urządzeń zaprojektowanych do branży gastronomicznej. Są to urządzenia łączące w sobie zalety prostego użytkowania i ergonomii z przyjemnym i nowoczesnym wyglądem.

Urządzenie posiada 12 miesięczną gwarancję, od daty wskazanej na fakturze, na ewentualne wady fabryczne. Gwarancja pokrywa zwyczajne funkcjonowanie urządzenia i nie obejmuje zużywających się części (lampki itd.) oraz szkód spowodowanych nieprawidłowym montażem, konserwacją, naprawą i czyszczeniem oraz nieautoryzowaną ingerencją i nieprawidłowym użyciem.

Producent zastrzega sobie prawo do naniesienia zmian, które uzna za niezbędne lub użyteczne, w każdym momencie.

1. MONTAŻ

1.1 Uwagi ogólne i bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do zainstalowania i uruchomieniem piekarnika należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, ponieważ dostarcza ona ważnych informacji dotyczących bezpieczeństwa podczas instalowania, obsługi i konserwacji urządzenia.
- Przechowywać niniejszą instrukcję w łatwo dostępnym miejscu, aby operatorzy mogli z niej skorzystać.
- W przypadku przeniesienia piekarnika należy zawsze załączyć do niego instrukcję obsługi; jeżeli okaże się to konieczne można się zwrócić do autoryzowanego dealera lub bezpośrednio do producenta po nową kopię.
- Po usunięciu opakowania należy się upewnić, że urządzenie nie jest naruszone oraz nie powstały na nim szkody spowodowane transportem. Pod żadnym pozorem nie wolno instalować i uruchamiać uszkodzonego urządzenia;
- w razie wątpliwości należy się natychmiast skontaktować z serwisem technicznym lub sprzedawcą.
- Materiał z opakowania jest uważany za potencjalnie niebezpieczny i dlatego należy go trzymać poza zasięgiem dzieci lub zwierząt oraz poddać utylizacji według obowiązujących przepisów lokalnych.
- Przed zainstalowaniem urządzenia sprawdzić, czy instalacje są zgodne z przepisami obowiązującymi w Kraju użytkownika i z danymi wskazanymi na tabliczce znamionowej.
- Montaż lub konserwacja inne od wskazanych w niniejszej instrukcji mogą doprowadzić do szkód, obrażeń a nawet wypadków śmiertelnych.
- Tylko profesjonalnie wykwalifikowany personel i zgodnie z instrukcjami producenta, może dokonać instalacji, konserwacji nadzwyczajnej i naprawy

urządzenia.

- Podczas montażu urządzenia, personel nie związany z wykonywanymi czynnościami nie może przechodzić lub przebywać w pobliżu strefy roboczej.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania posiłków w zamkniętych pomieszczeniach i może być użyte wyłącznie w takim celu: każde inne zastosowanie jest niewłaściwe i niebezpieczne oraz unieważnia gwarancję.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony personel. W celu uniknięcia ryzyka pożaru lub uszkodzenia urządzenia niezbędne jest regularne przekazywanie personelowi precyzyjnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Urządzenia nie mogą obsługiwać osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi lub nie posiadające doświadczenia i znajomości, chyba że są one nadzorowane lub przeszkolone w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie należy umieścić w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu, aby uniknąć nadmiernego gromadzenia się w powietrzu szkodliwych dla zdrowia substancji.
- Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się i nie używały piekarnika.
- Podczas funkcjonowania należy zwrócić maksymalną uwagę na gorące strefy zewnętrznej powierzchni urządzenia. W czasie pracy mogą one przekraczać nawet 60° C.
- Użytkownik nie musi stosować ochrony uszu ponieważ poziom ciśnienia akustycznego jest nie przekracza 70 dB(A).
- Należy wyłączyć urządzenie w przypadku usterki lub nieprawidłowego funkcjonowania; w celu ewentualnej naprawy zwrócić się do autoryzowanego przez producenta serwisu obsługi technicznej

i zażądać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności montażowej lub konserwacyjnej, należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Interwencje, naruszenia lub zmiany, które nie zostały autoryzowane i są niezgodne ze wskazówkami niniejszej instrukcji powodują unieważnienie gwarancji.
- W pobliżu piekarnika nie wolno ustawiać innych źródeł ciepła takich, jak na przykład frytkownicy lub płyty kuchenne.
- Nie składować lub używać substancji łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- W przypadku długotrwałego niestosowania urządzenia, należy odciąć dopływ wody i zasilanie energią elektryczną.
- Przed wprowadzeniem urządzenia do użytku należy sprawdzić, czy usunięto wszystkie części opakowania. Opakowanie zlikwidować zgodnie z obowiązującymi

przepisami.

- Wszelkie, ewentualnie konieczne zmiany w instalacji urządzenia muszą być zatwierdzone i wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
- Urządzenie jest przeznaczone do profesjonalnego użytku.
- Zabronione są wszelkiego rodzaju zmiany w okablowaniu urządzenia.
- Niezastosowanie się do wymienionych wskazówek może niekorzystnie wpłynąć zarówno na funkcjonowanie urządzenia jak i na bezpieczeństwo personelu.
- Gdy komora pieczenia jest gorąca, otwierać drzwiczki z maksymalną uwagą.
NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!!
- Podczas wyjmowania pojemników lub rusztów z gorącego piekarnika należy używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę.
- Podczas czyszczenia komory pieczenia używać

okularów ochronnych i odpowiednich rękawic.

- UWAGA: posadzka w pobliżu piekarnika może być śliska.
- Na tabliczce znamionowej znajdują się ważne informacje techniczne: są one niezbędne w przypadku żądania interwencji konserwacyjnej lub naprawy urządzenia; dlatego też nie wolno jej zdejmować, uszkadzać lub zmieniać.
- Sprzęt jest zgodny w podstawowych wymogami Dyrektywy Maszynowej 2006/42/WE.
- Sprzęt jest zgodny w podstawowych wymogami Dyrektywy Zgodności Elektromagnetycznej 2014/30/WE.
- Urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymogami Dyrektywy Niskonapięciowej 2014/35/WE.

1.2 Ustawienie

Urządzenia zostały zaprojektowane do montażu w zamkniętych pomieszczeniach, nie wolno ich stosować na otwartym powietrzu i narażać na działanie czynników atmosferycznych.

W miejscu montażu piekarnika, powierzchnia musi być solidna, płaska i pozioma, odpowiednia do bezpiecznego utrzymania zarówno ciężaru całości urządzenia i podstawy (95 kg) oraz maksymalnego ładunku.

Urządzenie należy przenieść do miejsca montażu w opakowaniu na drewnianej palecie, w którą jest wyposażone.

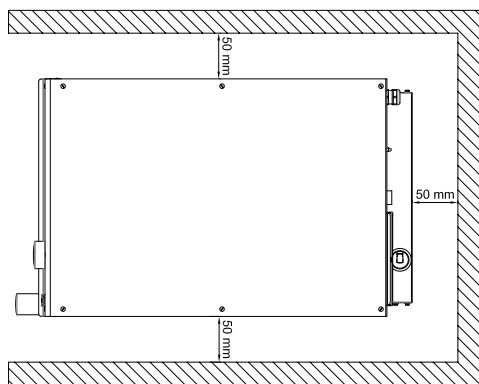
Piekarnik należy przemieszczać za pomocą wózka paletowego stosując wszystkie środki ostrożności gwarantujące jego stabilność. Również po zakończeniu eksploatacji, piekarnik należy umieścić na palecie i przemieszczać go z maksymalną ostrożnością, aby nie wywrócić.

Urządzenie należy umieścić w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu, aby uniknąć nadmiernego gromadzenia się w powietrzu szkodliwych dla zdrowia substancji.

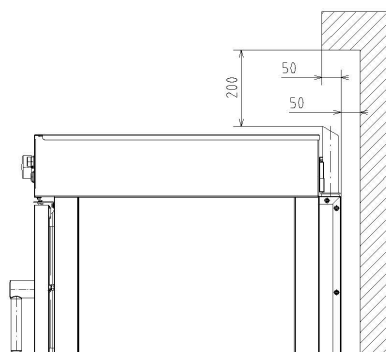
Piekarnik nie nadaje się do montażu w zabudowie lub pod stołem, może być zamontowany wyłącznie na stabilnej podstawie.

Należy wyjąć urządzenie z opakowania, sprawdzić jego integralność i pamiętać, aby nie ustawić go nad lub przy ścianach, przegrodach, meblach kuchennych lub izolacji z materiału niepalnego.

Zaleca się dokładne zastosowanie się do obowiązujących przepisów przeciwpożarowych.



Rys. 1a



Rys. 1b

Należy zachować **minimalną odległość 50 mm** ze wszystkich stron, między piecem a ściankami lub innymi urządzeniami (**Rys. 1a**) i w odległości **200 mm** nad kominem (**Rys. 1b**). Podczas pieczenia wytwarza się para, której ulatnianie się może doprowadzić do

uszkodzenia elementów znajdujących się w nieodpowiedniej odległości.

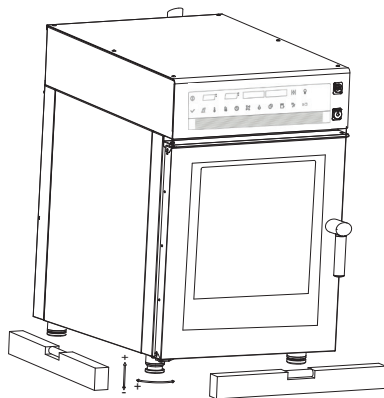
Wszystkie materiały zastosowane do opakowania nie są szkodliwe dla środowiska; można je bezpiecznie przechowywać lub wyrzucić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Piekarnik należy ustawić płasko: do wyregulowania nóżek użyć poziomicę ampułkowej jak wskazano na **Rys. 2**.

Znaczna różnica poziomu lub nachylenia mogą niekorzystnie wpływać na funkcjonowanie piekarnika.

Zdjąć całą folię ochronną z zewnętrznych paneli urządzenia odrywając ją z boku, aby uniknąć pozostałości kleju.

Sprawdzić, czy otwory i szczeliny wyciągowe lub usuwające ciepło nie są w żaden sposób zatkane.



Rys. 2

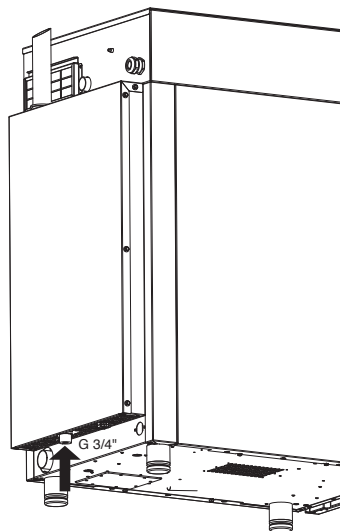
1.3 Podłączenie Wody

Ciśnienie wody musi wynosić 150 i 300 kPa (1,5 - 3 barów / 22-43 psi). Jeżeli ciśnienie wody w sieci jest wyższe należy zainstalować przed piekarnikiem reduktor ciśnienia.

Piekarnik posiada wejście zmiękczonej wody, znajdujące się z tyłu, w dolnej środkowej części (**Rys. 3**).

Zaleca się sprawdzenie, czy właściwości wody są zgodne z tabelą na stronie 345.

Przed podłączeniem, pozwolić na wypłynięcie wody niezbę dnej do przeczyszczenia przewodów z ewentualnych pozostałości.



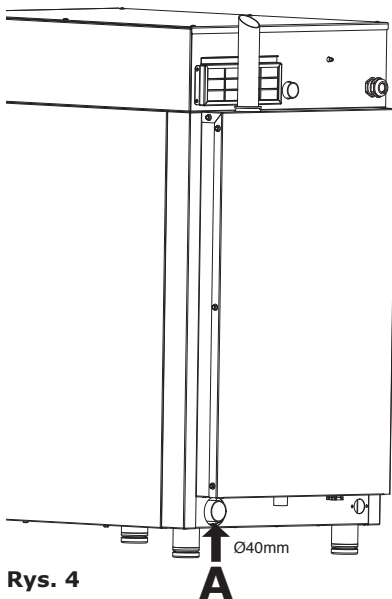
Rys. 3

Podłączyć przewód "Woda" do sieci dostarczania zimnej wody i zamontować kurek odcinający oraz filtr.

Upewnić się, że kurek odcinający znajduje się w miejscu i pozycji łatwo dostępnej do uaktywnienia w każdym momencie przez operatora.

Uwaga: w przypadku usterki rury doprowadzającej wodę należy ją wymienić na nową i nie używać do żadnych celów starej i uszkodzonej.

1.4 Podłączenie do odpływu



Rys. 4

Piekarnik jest wyposażony w urządzenie odprowadzania wody; znajduje się ono na dole z lewej strony, w tylnej części urządzenia i posiada rurę o średnicy 40 mm.

Podłączyć rurę syfonu spustowego (rys. 5, el. A).




Zaleca się, mimo wszystko, podłączenie rury do otwartego leja.

Sprawdzić, czy wewnętrzny syfon jest pełen wody i jeżeli nie, napełnić wlewając wodę przez spust znajdujący się w komorze pieczenia.

1.5 Podłączenie elektryczne

Zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacja elektryczna musi być wyposażona w skuteczne uziemienie.

Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zapewnione wyłącznie w przypadku zastosowania instalacji elektrycznej zgodnej z przepisami.

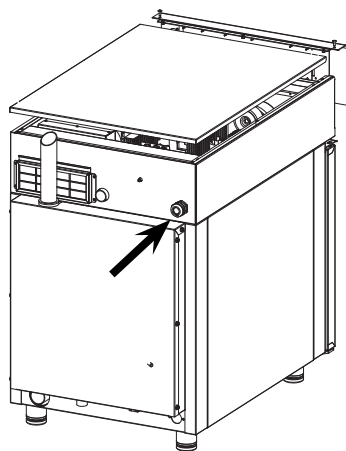
MOD	ECDxxxxL	S/N	xxxxxxxx	
PNC	xxxxxx			
POWER SUPPLY	380-415V 3N ~ / 220-240 1N ~ / 220-240 3 ~ 50/60 HZ			
OVEN POWER kW	xxx		IPX4	
Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY				

Rys. 5

W celu bezpośredniego podłączenia do sieci zasilania należy umieścić między piekarnikiem a siecią, w zależności od ładunku, urządzenie które zapewni odłączenie oraz, w którym odległość między stykami po rozwarciu umożliwi całkowite odłączenie w przypadku kategorii przepięcia III, zgodne z zasadami instalacji; również takie urządzenie musi być umieszczone w punkcie i w taki sposób, aby operator mógł je łatwo uaktywnić w każdej chwili.

Ustawić główny wyłącznik, do którego zostanie podłączona wtyczka kabla zasilającego na pozycji 0 (zero). Zlecić odpowiednio wykwalifikowanemu personelowi sprawdzenie, czy przekrój kabli jest odpowiedni do pobieranej przez urządzenie mocy.

Piekarnik jest dostarczany z kablem 3N 400V. W przypadku podłączenia do innego napięcia, konieczne jest otwarcie górnej wnęki poprzez odkręcenie śrub mocujących (**Rys. 6**) i podłączenie kabla do listwy zaciskowej zasilania, zgodnego z obowiązującą normą. Skonsultować **tab. 1**.



Rys. 6

Po informacji dotyczące podłączenia elektrycznego skonsultować schematy elektryczne znajdujące się w załączniku do niniejszej instrukcji.

Wsunąć kabel zasilający do otworu dławika kablowego, który znajduje się z tyłu, w prawej górnej części piekarnika (**Rys. 6**).

Zablokować kabel za pomocą dławika.

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz
6 GN 1/1	5 X 1.5 mm ²	4 X 2.5 mm ²	3 X 6 mm ²

tab.1

Napięcie zasilania przy funkcjonującym urządzeniu nie może odchyłać się od wartości napięcia znamionowego $\pm 10\%$.

Urządzenie musi być włączone do systemu ekwipotencjalnego, którego skuteczność należy sprawdzić zgodnie z obowiązującymi przepisami. Do podłączenia użyć zacisku znajdującego się na ramie i oznaczonego symbolem **rys. 7**, do którego należy podłączyć kabel o minimalnym przekroju 10 mm².



Rys. 7

1.6 Wprowadzenie do użytku i odbiór techniczny piekarnika

Przed wprowadzeniem piekarnika do użytku należy przeprowadzić dokładne kontrole zgodności instalacji i sposobu podłączenia urządzenia z normami prawnymi oraz instrukcjami technicznymi i bezpieczeństwa wskazanymi w niniejszej instrukcji.

Poza tym, konieczne jest spełnienie następujących wymogów:

- Temperatura otoczenia w miejscu zamontowania piekarnika musi być wyższa niż $+4^{\circ}\text{C}$.
- Komora pieczenia musi być pusta.
- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania, łącznie z folią ochronną znajdującą się na ściankach piekarnika.

- Odpowietrzniki i szczeliny wentylacyjne muszą być otwarte nie mogą być zatkane.
- W celu podłączenia należy zamontować ewentualnie rozmontowane części piekarnika.
- Główny wyłącznik elektryczny musi być wyłączony, kurek odcinający wodę znajdujący się przed urządzeniem musi być otwarty.

Odbiór techniczny

Odbiór techniczny piekarnika polega na przeprowadzeniu cyklu pieczenia próbnego, który pozwala na kontrolę prawidłowego funkcjonowania oraz stwierdzenie braku nieprawidłowości i problemów.

Włączyć piekarnik za pomocą przycisku głównego wyłącznika **T1 Rys. 8** (na następnej stronie)

Ustawić cykl pieczenia w temperaturze 150° C, czas 10 min oraz wilgotność 2.

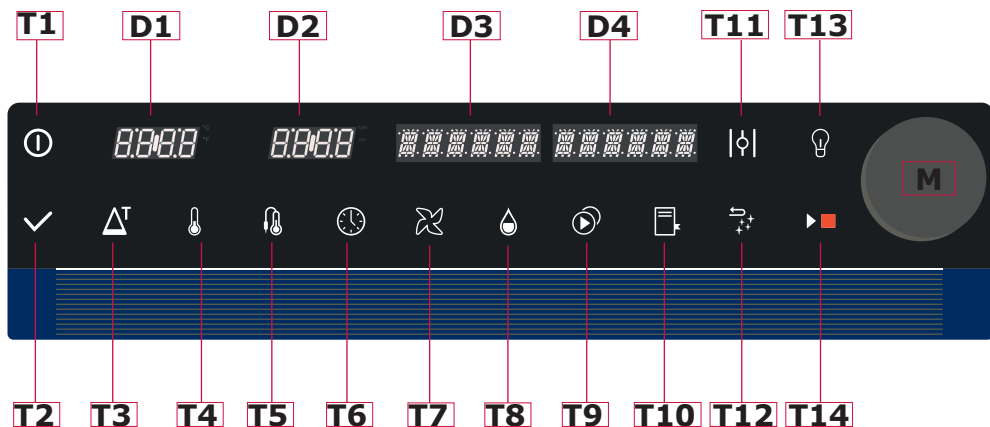
Wcisnąć przycisk **T14 (Rys. 8)** "Start/Stop".

Dokładnie sprawdzić poniższe punkty:

- Po wciśnięciu odpowiedniego przycisku **T13 (Rys. 8)** włączają się lampki komory pieczenia i, jeżeli nie zostaną wyłączone wcześniej tym samym przyciskiem, wyłączają się po 45 sekundach.
- Po otwarciu drzwi piekarnik wyłącza się i wznowia cykl po ich zamknięciu.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury, termostat regulacji temperatury w komorze pieczenia włącza się i element/y grzewczy/e jest/są chwilowo wyłączany/e.
- Silnik wentylatora wykonuje automatyczną zmianę kierunku obrotów; zmiana kierunku następuje co około 2 minuty (czas zależy od czasu pieczenia).
- Sprawdzić wypływanie wody w kierunku wentylatora z rury dostarczającej wilgoci do komory pieczenia.
- Po zakończeniu cyklu pieczenia piekarnik emituje sygnał dźwiękowy.

2. OGÓLNE INSTRUKCJE OBSŁUGI

2.1 Identyfikacja poleceń



Rys. 8

PRZYCISK	NAZWA	DZIAŁANIE
T1	ON / OFF	Włącza i wyłącza piekarnik
T2	AKTYWACJA ETAPU	Uaktywnia etap pieczenia
T3	DELTA-T	Tryb pieczenia Delta-T
T4	TEMPERATURA	Tryb pieczenia ze stałą temperaturą
T5	SONDA	Ustawia temperaturę sondy punktowej (opcja)
T6	CZAS	Ustawia czas trwania etapu, zegar lub nieskończony
T7	WENTYLATOR	Ustawia prędkość wentylatora 1-3
T8	WILGOTNOŚĆ PARA	Ustawia wilgotność w pieczeniu KOMBI i trybie pieczenia na parze

T9	ETAP	Umożliwia zaprogramowanie / wyświetlenie kilku etapów pieczenia
T10	PROGRAMY	Pozwala na dostęp do zapisanych programów
T11	ZAWÓR SPUSTOWY WILGOCI	Otwiera / zamyka spust wilgoci "komin"
T12	ESC / DO TYŁU MYCIE	Przycisk do tyłu. Umożliwia również ustawienie automatycznego mycia
T13	OŚWIETLENIE	Włącza i wyłącza światło w komorze pieczenia
T14	START / STOP	Włącza / wyłącza pieczenie
D1	WYŚWIETLACZ TEMPERATURY	Przedstawia temperaturę w komorze lub temperaturę Delta-T
D2	WYŚWIETLACZ CZASU / SONDY	Przedstawia czas lub temperaturę sondy punktowej
D3	WYŚWIETLACZ WENTYLATORA / WILGOTNOŚCI	Przedstawia prędkość wentylatora i ustawioną wilgotność
D4	WYŚWIETLACZ ETAPU / PROGR.	Przedstawia numer programu i numer etapu
M	POKRĘTŁO ENKODER	Przekręcić w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu obrotu zegara, aby zmniejszyć wartość. Wcisnąć, aby potwierdzić

2.2 Wstępne informacje dotyczące użytkowania

Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania posiłków w zamkniętych pomieszczeniach i może być użyte wyłącznie w takim celu: każde inne zastosowanie jest niewłaściwe i niebezpieczne i unieważnia gwarancję.

Nie kłaść na górnej powierzchni piekarnika żadnych przedmiotów.

Należy nadzorować urządzenie podczas funkcjonowania.

Przed przystąpieniem do pieczenia zaleca się podgrzanie piekarnika za pomocą funkcji automatycznego podgrzewania (**par. 3.8**).

Wyświetlacz posiada przyciski dotykowe. Aby wybrać funkcje należy wcisnąć przycisk odpowiadający funkcji, którą chce się ustawić. Regulacja wybranego parametru pieczenia następuje, gdy po naciśnięciu na przycisk zaczyna on migać.

Uwaga: zastosowanie szczególnie grubych rękawic może uniemożliwić funkcjonowanie przycisku.

Poprzez przekręcenie pokrętki M (Rys.8) można wyregulować wartość żądanej funkcji (np. zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę / czas / wilgotność...). Wprowadzoną wartość potwierdza się wciśnięciem tego samego pokrętki lub odpowiedniego przycisku.

Uwaga: Wciskając pokrętkę (M) można wyciszyć alarmy.

Podczas niektórych rodzajów pieczenia wytwarzają się osady tłuszczu, które należy usunąć po każdym pieczeniu (np. pieczony kurczak); pozostawienie takich osadów może doprowadzić do szkód lub zatkania części, co nie jest objęte gwarancją.

Idealne grillowane warzywa można uzyskać używając tylko jednej blachy.

2.3 Włączenie i wyłączenie piekarnika

Wciskając przez 3 sekundy przycisk **T1 (Rys. 8)** można włączyć i wyłączyć piekarnik. Po włączeniu, piekarnik znajduje się w trybie Stand-by w oczekiwaniu na wprowadzenie parametrów pieczenia.

Po wyłączeniu pieca za pomocą dłuższego wciśnięcia głównego wyłącznika **T1** należy zamknąć kurek odcinający wodę, znajdujący się przed urządzeniem.

Po wyłączeniu, wentylacja wnęki technicznej znajdującej się u góry, nad komorą wypiekową, może pozostać włączona w celu zakończenia chłodzenia.

2.4 Włączenie/Wyłączenie pieczenia

Wcisnąc przycisk Start/Stop **T14 (Rys. 9)** można włączyć lub wyłączyć pieczenie.

Pieczenie można również przerwać otwierając drzwiczki piekarnika. Po ich zamknięciu, cykl pieczenia wznowi się od chwili, w której został przerwany.

2.5 Chłodzenie komory pieczenia

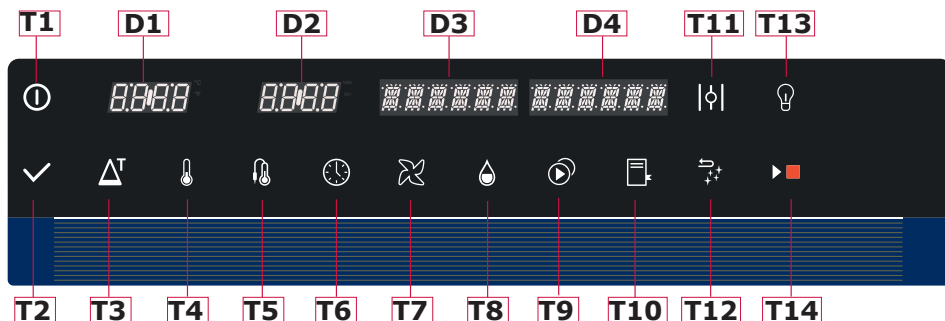
Wcisnąć przycisk Esc **T12 (Rys. 9)** dopóki nie powróci się do stanu początkowego i ustawić temperaturę SET POINT na 50 °C. Następnie wcisnąć przycisk Start **T14 (Rys. 9)** aby uruchomić chłodzenie i tylko **później otworzyć drzwiczki**.

Chłodzenie komory pieczenia funkcjonuje tylko, gdy zmierzona w komorze temperatura jest większa niż 50°C.

2.6 Oświetlenie komory pieczenia

Wcisnąć przycisk **T13 (Rys. 9)**, aby oświetlić komorę pieczenia.

Światło wyłączy się automatycznie po upływie zaprogramowanego czasu lub po ponownym wciśnięciu przycisku.



Rys. 9

3. RĘCZNE PROGRAMOWANIE

3.1 Ustawienie temperatury pieczenia

Po włączeniu piekarnika przyciskiem **T1** (Rys. 10), znajdzie się on w trybie Stand-by w oczekiwaniu na wprowadzenie parametrów pieczenia.

Po włączeniu, wartości domyślne wynoszą: temperatura 160°C i czas 30 min.

Można wyświetlić ustawioną temperaturę na wyświetlaczu **D1** (Rys. 10). Ustawić temperaturę pieczenia za pomocą przycisku **T4** (Rys. 10). Następnie przekręcić pokrętkę **M** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę lub w przeciwnym, aby ją zmniejszyć. Wcisnąć pokrętkę **M** lub przycisk **T4**, aby potwierdzić wprowadzoną wartość. Możliwe do ustawienia temperatury zależą od ustawionego trybu pieczenia (patrz **par. 3.3**) i są to:

- Konwekcja: min. 50°C - max 280°C
- Kombinowany: min. 50°C - max 250°C
- Para: min. 50°C - max 120°C

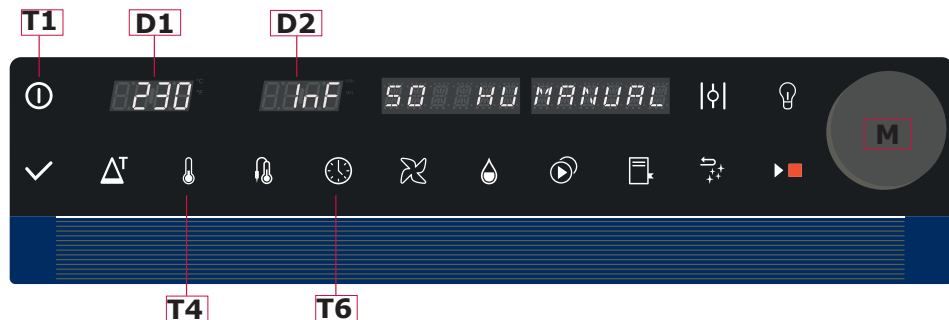
3.2 Ustawienie czasu pieczenia

Czas pieczenia można ustawić jako zegar (odliczanie wsteczne) lub nieskończony. Zazwyczaj, włączony piekarnik proponuje czas 30 minut **30** na wyświetlaczu **D2** (Rys. 10).

Można zmienić taką wartość wciskając przycisk **T6**. Następnie przekręcić pokrętkę **M** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć czas lub w przeciwnym, aby go zmniejszyć.

Aby ustawić czas nieskończony, przekręcić pokrętkę **M** w kierunku zgodnym lub przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, dopóki na wyświetlaczu **D2** nie wyświetli się napis **inF**.

Wcisnąć pokrętkę **M** lub przycisk **T6**, aby potwierdzić wprowadzoną wartość.



Rys. 10

3.3 Ustawienie prędkości wentylatora

Prędkość wentylatora można ustawić na trzech różnych poziomach, gdzie:

- PRĘDKOŚĆ 1 (mała)
- PRĘDKOŚĆ 2 (średnia)
- PRĘDKOŚĆ 3 (duża)

można wyświetlić ustawioną prędkość na wyświetlaczu **D3 FAN 3** (**Rys. 11**). Wcisnąć przycisk **T7** (**Rys. 11**), następnie przekręcić pokrętkę **M** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć lub w przeciwnym, aby zmniejszyć prędkość. Wcisnąć pokrętkę **M** lub przycisk **T7**, aby potwierdzić wprowadzoną wartość.

3.4 Ustawienie czasu pieczenia

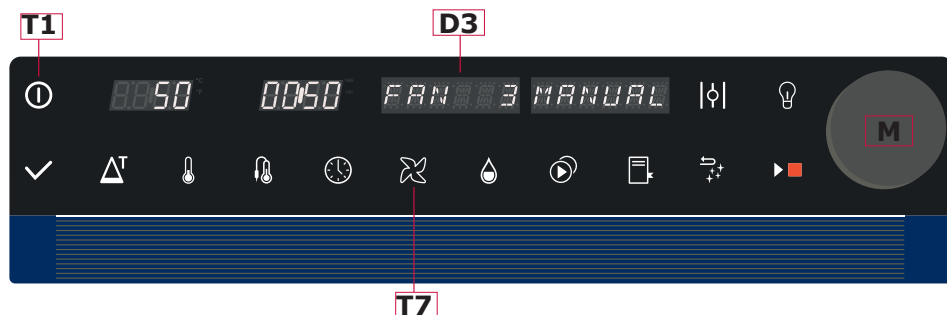
Piekarnik może funkcjonować w trzech różnych trybach:

- **KONWEKCJA**
- **KOMBI - KOMBINOWANY**
- **PARA**

W trybie **KONWEKCJA** jest stosowane tylko gorące powietrze do pieczenia bez wprowadzania wilgoci do komory pieczenia (z wyjątkiem wilgotności wydzielanej przez produkt).

Natomiast tryb **PARA** przewiduje pieczenie na parze (wilgotność 100%).

Tryb **KOMBI** to zastosowanie w różnych proporcjach (ustawianych przez operatora) gorącego powietrza i pary.



Rys. 11

Włączony piekarnik domyślnie proponuje tryb **KONWEKCJI**, wyświetlany na wyświetlaczu **D3**: 0 wilgotność = **0 HU**, po wciśnięciu przycisku **T8 (Rys. 12)**.

Przekręcając pokrętkę **M** można ustawić wartość w zakresie od 1 do 9 = **01 HU / 09 HU** aby przejść do trybu pieczenia **KOMBI**.

Żądaną wartość można potwierdzić wciskając pokrętkę lub ponownie przycisk **T8**.

Pieczenie w trybie **PARY** następuje natomiast, gdy przekręcając pokrętkę **M**, ustawi się wartość 10 wilgotności = **10 HU**.

W związku z tym, tryb pieczenia zmienia się na podstawie ustawionej wartości wilgotności:

Wilgotność = 0	KONWEKCJA	Pieczenie za pomocą gorącego powietrza.
Wilgotność = 1 -9	KOMBI - KOMBINOWANY	Pieczenie za pomocą gorącego powietrza i pary.
Wilgotność = 10	PARA	Pieczenie na parze.



Rys. 12

3.5 Pieczenie z sondą punktową (opcja)

Ta funkcja umożliwia określenie pieczenia za pomocą pomiaru temperatury wewnątrz pieczonego produktu.

Taki tryb jest szczególnie zalecany do pieczenia mięsa, drobiu i ryb.

Wciskając przycisk **T5 (Rys. 13)** wyświetlacz **D2** pokaże ustawioną temperaturę. Zmienić taką wartość przekręcając pokrętkę **M** w kierunku

zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć lub w przeciwnym, aby zmniejszyć temperaturę.

Wcisnąć pokrętkę **M** lub ponownie przycisk **T5**, aby potwierdzić wprowadzoną wartość.

Uwaga: temperatura w komorze pieczenia musi być zawsze o przynajmniej 5°C wyższa od temperatury ustawionej w środku produktu.

Jak umieścić sondę punktową (opcja):

Sondę punktową (opcja) należy umieścić wewnątrz produktu do pieczenia tak, aby jej końcówka znajdowała się w środku jego najobszerniejszej części.

Orientacyjne temperatury wewnątrz produktu:

<i>TYP</i>	<i>POZIOM UPIECZENIA</i>	<i>TEMPERATURA</i>
Wołowina	krwista	50° C
	średnio wy- smażona	60° C
	wysmażony	70° C
Udka z kurczaka	wysmażone	80° C
Filety z kurczaka	wysmażone	73° C
Białe mięso	wysmażone	70-75° C
Ogólnie gotowane mięsa	wysmażone	85-90° C
Ryby	upieczone	67-72° C



Rys. 13

3.6 Pieczenie w trybie Delta-T

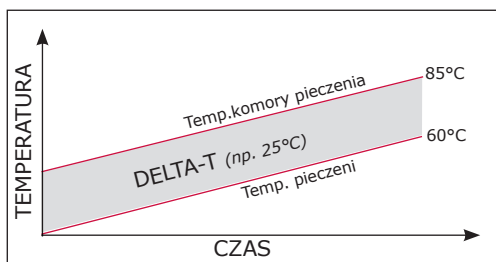
Tryb pieczenia Delta-T przewiduje w odróżnieniu od trybu pieczenia w stałej temperaturze zwiększenie temperatury w komorze analogicznie do zwiększającej się temperatury w produkcie mierzonej przez sondę (opcja) w zależności od ustawionej wartości Delta.

Delta lub Delta-T odnosi się do różnicy temperatury między wnętrzem produktu a komorą pieczenia, którą piekarnik utrzyma na stałym poziomie, aż do zakończenia pieczenia.

Do pieczenia w trybie Delta-T konieczne jest użycie sondy punktowej (opcja).

Po wciśnięciu przycisku **T3** (Rys. 14) na wyświetlaczu **D1** wyświetli się temperatura Delta-T. Zmienić wartość przekręcając pokrętkę **M** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć i w przeciwnym, aby zmniejszyć temperaturę.

Wcisnąć pokrętkę **M** lub przycisk **T5**, aby potwierdzić wprowadzoną wartość. Następnie ustawić temperaturę pieczenia wewnątrz produktu jak opisano w poprzednim paragrafie.



Pieczenie w trybie Delta-T:

Pieczenie w trybie Delta-T jest szczególnie zalecane do przygotowywania średnich i dużych pieczeni lub szynek.

Taki rodzaj pieczenia polega na utrzymaniu w komorze niższej temperatury niż w przypadku tradycyjnego pieczenia; czas jest dłuższy dzięki czemu gotowy produkt jest bardziej kruchy i następuje redukcja utraty jego wagi.

Zaleca się ustawienie temperatury Delta-T:

- 30°C dla pieczeni z czerwonego mięsa z temperaturą w środkowym punkcie od 45°C do 55°C;
- 25°C dla pieczeni z białego mięsa z temperaturą w środkowym punkcie od 75°C do 85°C.



Rys. 14

3.7 Programowanie kilku etapów pieczenia

Każdy program pieczenia może się składać z kilku etapów o różnych ustawieniach (tryb pieczenia, temperatura, czas itd.).

Może się on składać z 9 etapów pieczenia.

Po wprowadzeniu parametrów pierwszego etapu, jak opisano w poprzednich paragrafach, wcisnąć przycisk **T9** (Rys. 15) i przekręcić pokrętkę **M** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Wyświetlacz **D4** wskaże, że znajdujemy się w drugim etapie **STEP 2**. Wcisnąć przycisk **T2** aby wskazać, że chce się uaktywnić taki etap.

Ustawić parametry drugiego etapu i powtórzyć opisaną wyżej procedurę aby dodać kolejne etapy do programowania.

Uwaga: można dodać kolejny etap tylko, jeżeli zostanie ustawiony określony czas lub temperatura sondy punktowej. Jeżeli nie zostaną wprowadzone takie parametry, piekarnik nie będzie mógł przejść do kolejnego etapu pieczenia.

Uwaga: gdy przechodzi się do kolejnego etapu przycisk **T2** miga, dopóki nie zostanie wciśnięty. Takie miganie oznacza, że etap nie został zaprogramowany i dlatego piekarnik go nie wykona.

Przykład zaprogramowania:

Etap 1:	PARA	110° C	15 min.	Wentylator 3	10 HU
Etap 2:	KONWEKCJA	205° C	6 min.	Wentylator 1	0 HU
Etap 3:	KOMBI	168° C	50° wewnątrz produktu	Wentylator 2	3 HU



Rys. 15

3.8 Ustawienie automatycznego podgrzewania komory pieczenia

Po wciśnięciu przycisku **T14** start/stop (**Rys. 16**) piekarnik automatycznie uaktywni podgrzewanie komory pieczenia do temperatury o 25°C wyższej od ustawionej.

Po zakończeniu podgrzewania, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy, wskazując, że można włożyć produkt do pieczenia. Cykl pieczenia uruchamia się po włożeniu produktu i zamknięciu drzwiczek.

Wciskając przez 3 sekundy przycisk T14 (start/stop), uruchamia się cykl bez etapu podgrzewania (nie zostaje emitowane żadne ostrzeżenie).

Można przerwać etap podgrzewania, przytrzymując przez 3 sekundy przycisk T14; w takim przypadku piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy i wizualny: cykl pieczenia zostanie uaktywniony po otwarciu i zamknięciu drzwiczek.

Można zarządzać podgrzewaniem na różne sposoby: po wybraniu cyklu pieczenia, wcisnąć przycisk **T9** i przekręcić pokrętko w lewo, aż pojawi się napis „pre? N” na wyświetlaczu **D4**. Aby go uaktywnić wcisnąć pokrętko, na wyświetlaczu pojawi się „pre? Y”, przekręcić pokrętko w prawo, aż dożądanego etapu i wcisnąć Start.

WAŻNE: W CELU WYKONANIA PODGRZEWANIA, PIEKARNIK POWINIEN BYĆ PUSTY.

PRZED WŁOŻENIEM PRODUKTU POCZEKAĆ NA SYGNAŁ INFORMUJĄCY O PODGRZANIU.

3.9 Otwarcie i zamknięcie zaworu motylkowego

W **KONWEKCYJNYM** trybie pieczenia można wyregulować otwarcie i zamknięcie zaworu motylkowego.

Funkcją takiego zaworu jest umożliwienie wydalenia wilgotności z komory pieczenia.

Aby otworzyć zawór motylkowy wcisnąć przycisk **T11** (**Rys. 16**).

można sprawdzić otwarcie / zamknięcie zaworu kontrolując stan przycisku **T11**:

WŁĄCZONY = ZAWÓR OTWARTY

WYŁĄCZONY = ZAWÓR ZAMKNIĘTY

Uwaga: regulacja zaworu motylkowego jest możliwa tylko w trybie KONWEKCJA. W trybach KOMBI i PARA zawór jest automatycznie sterowany przez piekarnik.

4. PROGRAMOWANIE

4.1 Zapisywanie programu pieczenia

W pamięci piekarnika można zapisać każdy program pieczenia stworzony w trybie ręcznym, zarówno z 1 jak i z kilkoma etapami, dzięki czemu będzie go można przywołać z menu programów.

Po wpisaniu wszystkich żądanych parametrów pieczenia wcisnąć przez 3 sekundy przycisk **T10** (Rys. 16). Na wyświetlaczu **D4** pojawi się numer pierwszego dostępnego w pamięci programu (np.: jeżeli pozycje: 1, 2, 3 są już zajęte przez inne programy, zostanie zaproponowany numer 4 do zapisania nowego programu).

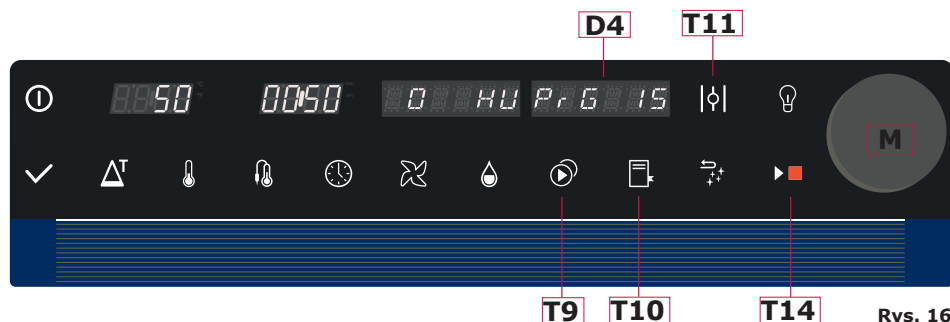
Przekręcając pokrętkę **M**, można wybrać numer inny od proponowanego. Zapisać ustawioną pozycję przytrzymując przez trzy sekundy przycisk **T10**. Na wyświetlaczu **D4** pojawi się **MEM**.

4.2 Aktywacja zapisanego programu pieczenia

Gdy piekarnik znajduje się w trybie Stand-by wcisnąć przycisk **T10** (Rys. 16) i przekręcając pokrętkę **M** wybrać numer żądanego programu wyświetlonego na wyświetlaczu **D4**.

Uruchomić pieczenie wciskając przycisk Start/Stop **T14**.

Uwaga: przyciskiem **T9** przekręcając pokrętkę **M** można wyświetlić etapy programu. Na wyświetlaczu **D4** pojawi się etap, w którym się znajduje.



Rys. 16

4.3 Zmiana zapisanego programu pieczenia

Po wybraniu żądanego programu pieczenia można zmienić parametry pieczenia jak opisano w **rozdziale 3** „programowanie ręczne”.

Jeżeli chce się zapisać naniesione zmiany wcisnąć przez 3 sekundy przycisk **T10** (Rys. 17).

Nowy zmieniony program zastąpi poprzedni.

4.4 Kasowanie zapisanego programu

MOŻNA całkowicie usunąć zapisany program lub jego część.

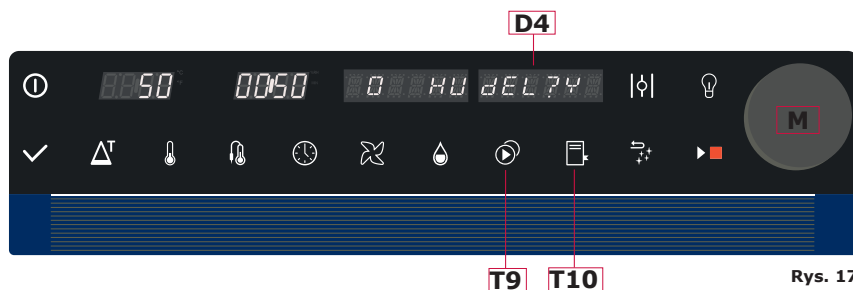
Aby całkowicie wykasować program, należy:

1. Wybrać żądany program
2. Ustawić się na pierwszym etapie (STEP 1)
3. Przytrzymać wciśnięty przycisk **T9 (Rys. 17)**.
4. Na wyświetlaczu **D4 (Rys. 17)** pojawi się: **DEL? N**
5. Przekręcić pokrętko **M**, na wyświetlaczu **D4** pojawi się: **DEL? Y** i potwierdzić czynność wciskając pokrętko **M**.

Aby wykasować tylko część programu, po jego wybraniu ustawić się na etapie do usunięcia i wcisnąć przycisk **T9**. Postępować jak w powyższych punktach 4 i 5.

Uwaga 1: usunięcie jednego etapu programu wiąże się również z usunięciem wszystkich etapów następujących po nim. Np.: jeżeli jeden program składa się z 5 etapów i usunie się etap 3, w konsekwencji zostaną usunięte również etapy 4 i 5.

Uwaga 2: Po usunięciu części programu zostanie on zapisany w pamięci z ostatnią zmianą (czyli bez usuniętych etapów).



Rys. 17

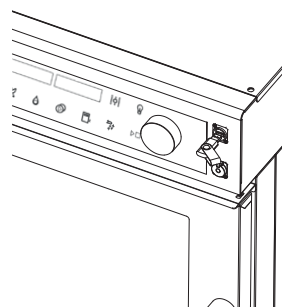
4.5 Upload / Download przepisów z USB

MOŻNA importować i eksportować programy pieczenia z piekarnika za pomocą pamięci USB, którą należy włożyć do odpowiedniego portu na tablicy przyrządów.

Zaleca się stosowanie pamięci USB o pojemności 1GB lub mniej.

Importowanie programów:

1. Włączyć piekarnik
2. Włożyć pamięć USB do portu USB piekarnika.
3. Jednocześnie wcisnąć pokrętko **M** i przycisk **T10 (Rys. 19)**.
4. Procedura zakończy się, gdy na wyświetlaczu



Rys. 18

pojawi się komunikat:



5. Wyjąć pamięć USB

Eksportowanie programów:

1. Włączyć piekarnik
2. Włożyć kompatybilną pamięć USB
3. Jednocześnie wcisnąć pokrętko **M** i przycisk **T9 (Rys. 19)**
4. Procedura zakończy się, gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat:



5. Wyjąć pamięć USB

4.6 Rejestracja HACCP

Ustawianie Daty i Godziny

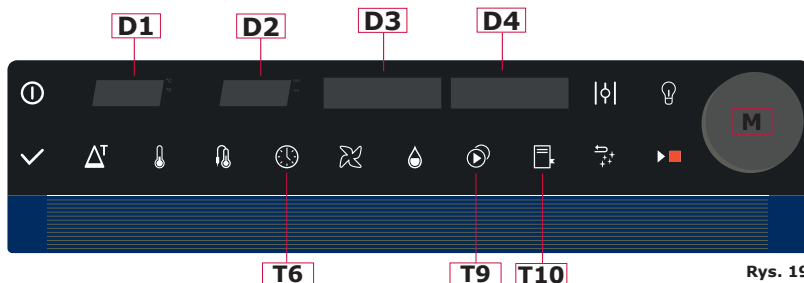
Aby dokonać rejestracji, należy ustawić parametry odnoszące się do daty i godziny.

W tym celu wystarczy przytrzymać przycisk **T6 (Rys. 19)** i zastosować się do wskazówek pojawiających się na wyświetlaczach D3 i D4, przekręcając pokrętko M w kierunku zgodnym lub przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, potwierdzając wybrane dane wciśnięciem tego samego pokrętkła.

Funkcjonowanie HACCP

Funkcja HACCP jest zawsze aktywna i umożliwia zarejestrowanie wszelkich zmian: temperatury, która następuje wewnątrz komory pieczenia lub na sondzie punktowej (gdy obecna), etapu lub czasu, które następują podczas trwania programu pieczenia.

Rejestracja funkcji HACCP, wykonywana co minutę, uaktywnia się po uruchomieniu programu i włożeniu pamięci USB (do odpowiedniego portu na tablicy przyrządów) i kończy po jego zakończeniu.



Rys. 19

4.7 Alarm POWER FAIL

W przypadku braku energii elektrycznej przez okres krótszy niż 2 minuty, po jej przywróceniu piekarnik będzie kontynuował normalne działanie bez wskazania alarmów.

Jeżeli zabraknie napięcia przez okres dłuższy niż 2 minuty, po jego przywróceniu, na wyświetlaczu pojawi się napis **POWER FAIL** i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Alarm zostanie wyresetowany, a cykl wznowi się po wciśnięciu pokrętki.

Jeżeli 2 minutowy brak napięcia pojawi się podczas mycia, po przywróceniu warunków wciśnięciem pokrętki, piekarnik będzie kontynuował mycie, jeżeli nie pobrano jeszcze detergentu lub przejdzie bezpośrednio do etapu płukania.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

5.1 Czyszczenie

Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności związanej z czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Zarówno z powodów higienicznych jak również w celu uniknięcia usterek, po zakończeniu dnia roboczego należy wyczyścić urządzenie.

W przypadku ciągłego użytkowania w trybie konwekcji z wysoką temperaturą, na koniec dnia pracy, zwilżyć wilgotną szmatką uszczelkę znajdującą się na drzwiczkach.

Uszczelka drzwiczek i lampek jest zaliczana do zużywających się części.

Nie wolno myć piekarnika bezpośrednimi strumieniami wody i pod wysokim ciśnieniem. Do czyszczenia piekarnika nie wolno stosować druciaków, szczotek i skrobaków ze zwyczajnej stali; można ewentualnie zastosować wełnę ze stali nierdzewnej, wycierając zgodnie z kierunkiem wygładzenia blachy.

Poczekaj, aż komora pieczenia wystygnie. Wyjąć przegrody na pojemniki.

Ręcznie usunąć pozostałości i włożyć wyjmowane elementy do zmywarki.

Do czyszczenia komory pieczenia użyć letniej wody z mydłem. Następnie obficie opłukać wszystkie umyte części upewniając się, o całkowitym usunięciu detergentu. Do czyszczenia zewnętrznej części piekarnika użyć wilgotnej szmatki i nieagresywnego detergentu.

Do czyszczenia szybek używać specjalnego neutralnego detergentu, który nie zawiera substancji ściernych (bez kwasów i wodorotlenku sodu). Nie stosować ściernych szmatek.

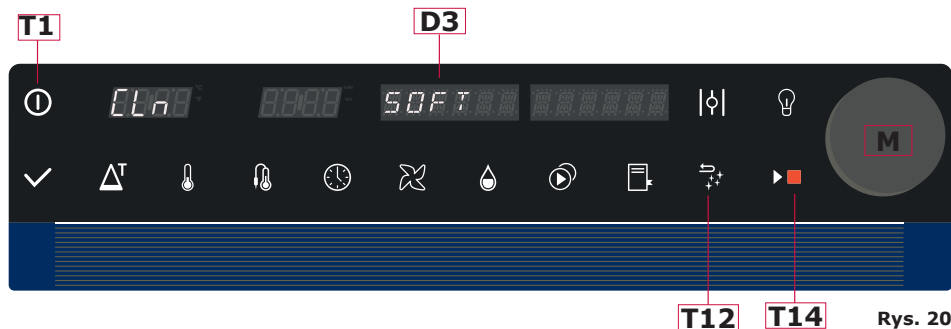
Podczas niektórych rodzajów pieczenia wytwarzają się osady tłuszczu, które należy usunąć po każdym pieczeniu (np. pieczony kurczak); pozostawienie takich osadów może doprowadzić do szkód lub zatkania części, co nie jest objęte gwarancją.

Podczas dokonywanej przez wyspecjalizowanego technika corocznej kontroli wyjąć deflektor i umyć wodą z mydłem.

5.2 Mycie automatyczne

Aby uaktywnić AUTOMATYCZNE MYCIE (opcja) należy się zastosować do następującej procedury:

- Włączyć piekarnik za pomocą przycisku **T1** (Rys. 20).
- Wyjąć filtr znajdujący się na spuście wewnątrz komory pieczenia.
- Sprawdzić, czy odpowiednia rurka doprowadza detergent do piekarnika.
- Wcisnąć jednocześnie przycisk **T12** (Rys. 20) i pokrętko **M**.
- Na wyświetlaczu **D3** (Rys. 20) pojawi się rodzaj mycia. Przekręcając pokrętko **M** można wybrać rodzaj mycia **SOFT** (delikatne), **NORM** (średnie) lub **HARD** (intensywne), w zależności od zabrudzenia w komorze pieczenia.
- Po wybraniu odpowiedniego rodzaju mycia wcisnąć przycisk **T14** (Rys. 20), aby rozpocząć mycie automatyczne. **Mycie jest wykonywane tylko przy zamkniętych drzwiczkach.**
- Zamontować filtr spustu komory na pozycji.



Rys. 20

Ważne:



Zaleca się stosowanie detergentów zatwierdzonych do czyszczenia piekarników.

W przypadku nieużytkowania urządzenia przez 10 dni, przeprowadzić cykl mycia przy użyciu wyłącznie wody, bez detergentu, celem usunięcia osadu po nim w wyniku czego szkody nie są objęte gwarancją!

Użycie niezatwierdzonego detergentu może spowodować uszkodzenie systemu mycia oraz integralności komory pieczenia, unieważniając gwarancję na piekarnik.

ZAGROŻENIE! PODCZAS MYCIA NIE OTWIERAĆ DRZWICZEK PIEKARNIKA

Podczas mycia na wyświetlaczu D3 (Rys. 20) są wyświetlane następujące etapy:

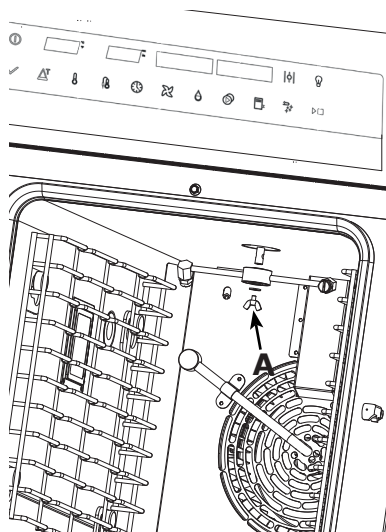
WASH	Mycie wstępne - Mycie
RINSE	Płukanie
DRY	Suszenie
FINISH	Mycie zakończone

5.3 Czyszczenie rozpylacza myjącego

Należy okresowo myć w zmywarce rozpylacz myjący.

Odkręcić śrubę **A** (Rys. 21) i wysunąć rozpylacz pociągając go na dół.

Po wyczyszczeniu założyć rozpylacz na miejsce popychając go do góry i dokręcić śrubę.



Rys. 21

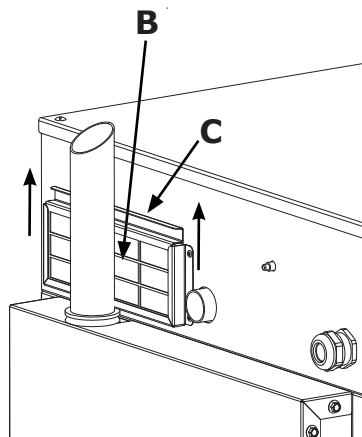
5.4 Filtr wentylacyjny wnęki technicznej

Aby utrzymać komponenty elektroniczne piekarnika w bezpiecznej temperaturze korzystne jest okresowe **przynajmniej raz w miesiącu** wyczyszczenie filtra wentylacyjnego.

Filtr znajduje się w tylnej części piekarnika (**El. B Rys. 22**).

Postępować w następujący sposób:

1. Chwycić za wypust filtra (**El. C**) i podnieść go posuwając filtr do góry.
2. Wyjąć filtr z obudowy, wymyć letnią wodą z neutralnym mydłem i wytrzeć czystą szmatką.



Rys. 22

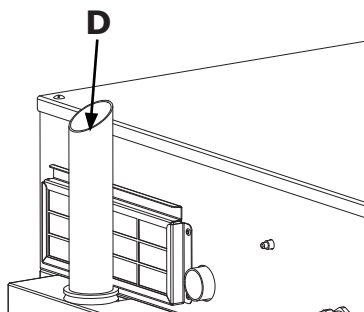
3. Włożyć filtr do obudowy i wsunąć na miejsce.

UWAGA:

Jeżeli na piekarniku pojawi się alarm Hi Temp możliwą przyczyną może być nadmierne nagromadzenie brudu na filtrze.

Dlatego też natychmiast go wyczyścić.

5.5 Odprowadzanie wilgotności



Rys. 23

Spust wilgotności (**El. D Rys. 23**) wydala opary produkowane w komorze pieczenia.

Sprawdzić, czy jest czysty i nie zatkany.

5.6 Czyszczenie szybki



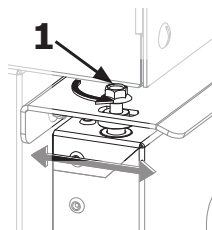
Rys. 24

Szybkę znajdującą się na drzwiczkach piekarnika można czyścić zarówno po zewnętrznej jak i wewnętrznej stronie. W tym celu należy przekręcić przytrzymujący wewnętrzną szybkę ogranicznik (**Rys. 24**) i po jej otwarciu wyczyścić odpowiednim detergentem. Nigdy nie stosować detergentów ściernych i detergentów na bazie kwasów i zasad (np. wodorotlenek sodu).

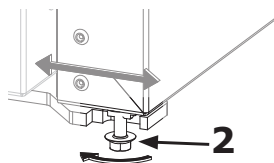
Następnie, należy prawidłowo zamknąć i zablokować na pozycji szybkę przekręcając ogranicznik.

5.7 Regulacja zawiasów zamykania drzwiczek

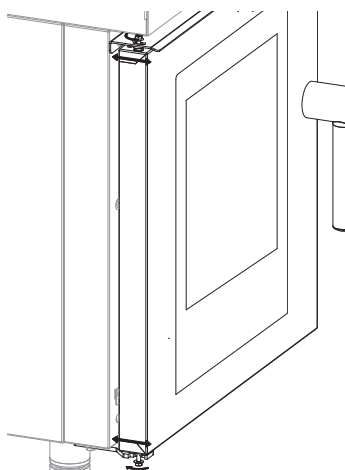
W razie konieczności można wyregulować zawiasy drzwiczek w celu zoptymalizowania zamknięcia i szczelności uszczelek frontu piekarnika.



Rys. 25



Rys. 26



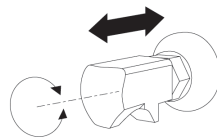
Rys. 27

Należy wyregulować zawiasy tak, aby zapewniały maksymalną szczelność podczas funkcjonowania piekarnika. Można wyregulować zarówno górny zawias jak i dolny (**Rys. 25 i Rys. 26**).

Jeżeli okaże się konieczne wyregulowanie szczelności drzwiczek należy poluzować śruby (**El. 1-2 Rys. 25 i Rys. 26**) i przesunąć drzwiczki na żadaną pozycję (**Rys. 27**).

Po zakończeniu regulacji ponownie dokręcić śrubki.

Aby utrzymać drzwiczki równoległe do frontu, po wyregulowaniu śrub zawiasów, może się okazać konieczne wyregulowanie noska uchwyty, znajdującego się na froncie piekarnika (poluzować przeciwnakrętkę, wyregulować, dokręcić przeciwnakrętkę) **Rys. 28**.



Rys. 28

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

6.1 Najczęściej występujące problemy

Jeżeli pojawi się poważna nieprawidłowość należy natychmiast wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika wielobiegunowego i zamknąć kurek odcinający wodę i gaz znajdujący się przed urządzeniem.

W razie konieczności naprawy zwrócić się wyłącznie do autoryzowanego przez producenta centrum serwisowego i żądać oryginalnych części zamiennych.

Nieprzestrzeganie wymienionych wyżej zasad może doprowadzić do niekorzystnego wpływu na bezpieczeństwo urządzenia i unieważnienia gwarancji.

Problem	Możliwe rozwiązanie
Piekarnik nie włącza się	Sprawdzić, czy wyłącznik wielobiegunowy jest zamknięty oraz, czy istnieje zasilanie sieciowe.
	Sprawdzić integralność bezpieczników piekarnika.
	Upewnić się, że drzwiczki są dobrze zamknięte.
	Sprawdzić prawidłowe ustawienie parametrów cyklu pieczenia.
	Upewnić się, że na piekarniku nie pojawił się błąd.
Jeżeli po przeprowadzeniu takich kontroli piekarnik nie włącza się, skontaktować się z serwisem obsługi.	
Podczas funkcjonowania wentylator zatrzymuje się	Możliwa sygnalizacja „alarm silnika”: wyłączyć piekarnik i poczekać aż wyłącznik termiczny silnika automatycznie wyresetuje się.
	Upewnić się, że otwory chłodzenia nie są zatkane.
Jeżeli nieprawidłowość powtarza się skontaktować się z serwisem obsługi.	
Oświetlenie wewnętrzne nie działa	Zastosować lampki odporne na wysoką temperaturę.
	Wymienić lampki w następujący sposób: <ul style="list-style-type: none"> • Upewnić się, że wyłącznik wielobiegunowy znajdujący się przed piekarnikiem jest otwarty oraz, że urządzenie jest zimne. • Wyjąć lewą przegrodę na pojemniki. • Odkręcić śruby na obudowie świateł. • Usunąć obudowę, szybkę i uszczelkę. • Stosować żarówki halogenowe 25W. Dotykać żarówki używając papieru lub czystej szmatki, aby uniknąć bezpośredniego kontaktu.

Jeżeli nieprawidłowość powtarza się skontaktować się z serwisem obsługi.	
Z przewodów nawilżacza nie dopływa woda	Sprawdzić, czy kurek odcinający wodę jest otwarty.
Jeżeli nieprawidłowość powtarza się skontaktować się z serwisem obsługi.	
Alarm Hi Temp	Resetowany poprzez wciśnięcie pokrętki M
Alarm Hi Temp wskazuje nadmierne przegrzanie wnęki technicznej piekarnika. Wyczyścić filtr jak wskazano w par 5.4 .	

6.2 Alarmy

Nr	KOMUNIKAT	OPIS
1	"OVEN NOT CONFIGURED"	PIEKARNIK NIESKONFIGUROWANY
2	"PROBE NOT CONNECTED"	SONDA NIEPODŁĄCZONA
3	„TCJ1 SH.CIRC“	ZWARCIE GŁÓWNEGO CZUJNIKA
4	„TCJ1 OPEN“	GŁÓWNY CZUJNIK OTWARTY (ODŁĄCZONY)
5	„TCJ2 SH.CIRC“	ZWARCIE SONDY
6	"SAFETY THERM"	TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA
7	"ALARM MOTORS"	ALARM SILNIKÓW
8	"HI TEMP"	ALARM WYSOKIEJ TEMPERATURY
9	"NO COM"	BRAK KOMUNIKACJI Z KARTĄ
10	"NO WATER"	BRAK WODY (tylko piekarniki z funkcją mycia)

7. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Procedura dotycząca ogólnych czynności utylizacji urządzenia

Przed złomowaniem urządzenia należy uważnie sprawdzić jej stan fizyczny, oceniając czy nie ma ewentualnie uszkodzonych części konstrukcji które mogłyby pęknąć podczas rozbiórki. Należy poddać części wchodzące w skład urządzenia selektywnej zbiórce odpadów, uwzględniając ich rodzaj (np.: metale, oleje, smary, tworzywo sztuczne guma itp.). W różnych Krajach obowiązują różne przepisy, dlatego też, należy się zastosować do zaleceń wskazanych w przepisach obowiązujących w kraju, w którym następuje utylizacja urządzenia. Zasadniczo, należy oddać sprzęt do jednostki specjalizującej się w zbiórce/utylizacji takich produktów.



Symbol znajdujący się na produkcie wskazuje, że nie wolno go wyrzucać wraz z odpadami domowymi; należy dokonać prawidłowej utylizacji w celu uniknięcia wszelkich negatywnych skutków na środowisko i zdrowie ludzkie. Dodatkowe informacje dotyczące recyklingu niniejszego produktu można uzyskać kontaktując się z lokalnym przedstawicielem lub sprzedawcą produktu, posprzedażnym serwisem obsługi lub lokalną jednostką zajmującą się likwidacją odpadów.

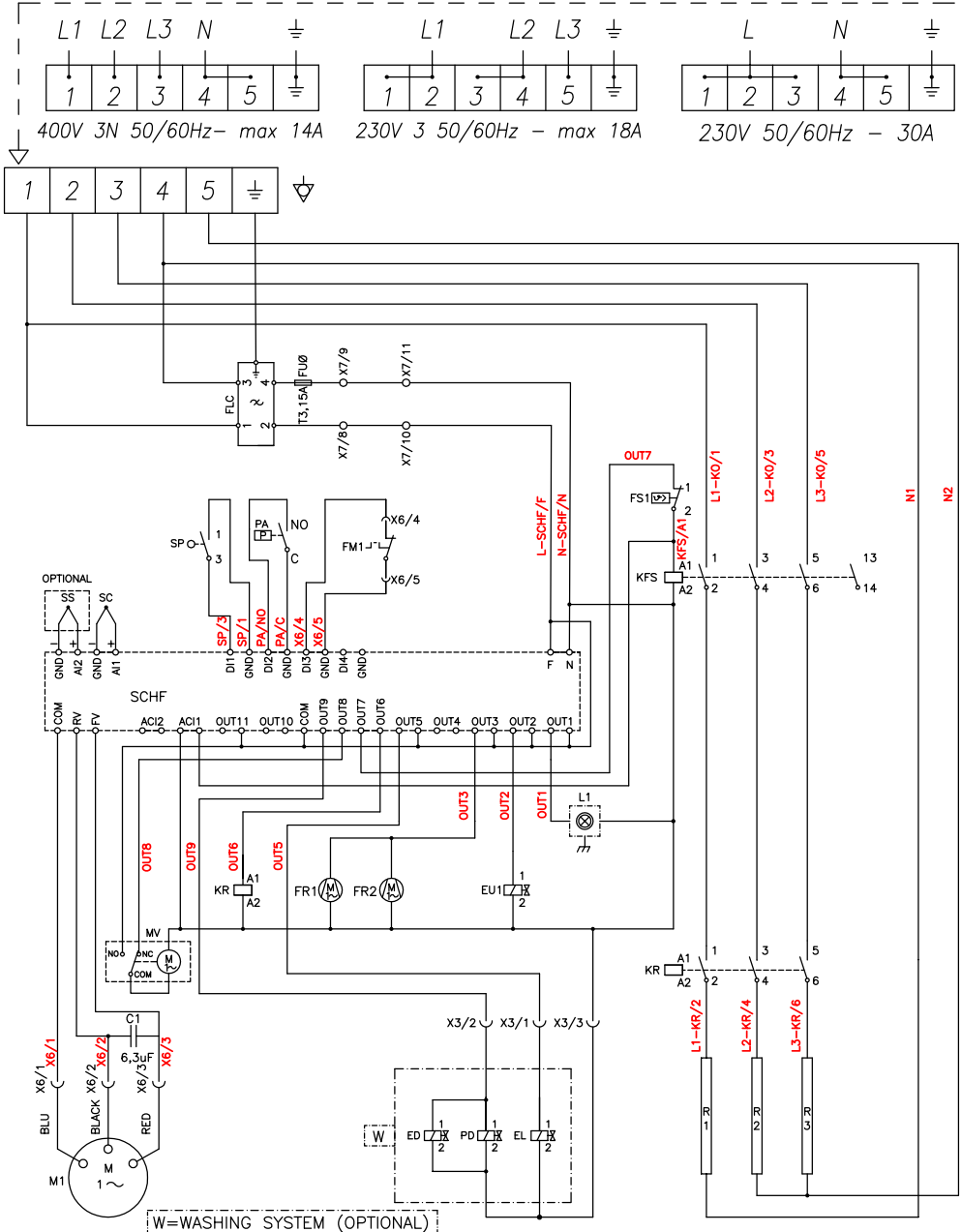


UWAGA!

W momencie rozbiórki produktu, należy również zniszczyć oznakowanie, niniejszą instrukcję oraz wszelką inną dokumentację odnoszącą się do urządzenia.

8. SCHEMAT ELEKTRYCZNY

8.1 6 GN 1/1 (W)



9. KARTA TECHNICZNA

9.1 6 GN 1/1 (W)

