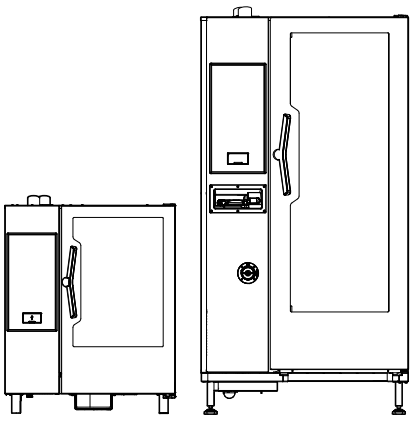
Piekarnik elektryczno-gazowy

Modele Combi DIGITAL



PL Instrukcja obsługi

595407Z00_SW-1.10- 2026.03

Wstęp

Przed instalacją i przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się z poniższą instrukcją oraz z warunkami gwarancji.

Zapraszamy do odwiedzenia naszej strony www.electroluxprofessional.com oraz przejścia do sekcji „Wsparcie”, aby:

	Zarejestrować produkt
	Uzyskać porady i wskazówki odnośnie produktu oraz informacje na temat serwisu i naprawy

Instrukcja instalacji, eksploatacji i konserwacji (dalej zwana „instrukcją”) zawiera niezbędne dla użytkownika informacje na temat prawidłowej i bezpiecznej obsługi urządzenia.

Zawartych się w niniejszym dokumencie informacji nie należy traktować jako kompletnej listy zaleceń i wskazówek bezpieczeństwa. Zostały one podane z myślą o podniesieniu efektywności pracy urządzenia oraz w celu uniknięcia szkód wyrządzonych osobom i zwierzętom oraz szkód materialnych w następstwie nieprawidłowej obsługi urządzenia.

Przed przystąpieniem do pracy wszystkie osoby zajmujące się transportem, instalacją, rozruchem, obsługą, konserwacją, naprawami i demontażem urządzenia muszą dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby uzyskać wiedzę na temat wszystkich czynności, które mogą spowodować zagrożenie dla ludzi lub skutkować uszkodzeniem urządzenia. Należy okresowo informować użytkownika o przepisach bezpieczeństwa. Ważne jest również, aby osoby upoważnione do obsługi urządzenie uzyskały aktualne informacje na temat jego eksploatacji i konserwacji.

Niniejsza instrukcja musi być dostępna dla użytkowników i należy ją przechowywać w miejscu eksploatacji urządzenie, tak aby zawsze była dostępna w razie konieczności uzyskania informacji lub w celu wyjaśnienia wątpliwości.

W przypadku jakichkolwiek pytań lub wątpliwości po przeczytaniu niniejszej instrukcji należy skontaktować się z producentem lub autoryzowanym punktem serwisowym, aby uzyskać szybkie wsparcie w zakresie optymalnej obsługi i wydajnej pracy urządzenia. W trakcie eksploatacji urządzenia należy zawsze przestrzegać obowiązujących przepisów w zakresie bezpieczeństwa, higieny pracy oraz ochrony środowiska. Użytkownik jest odpowiedzialny za zapewnienie, aby urządzenie zostało uruchomione i było eksploatowane wyłącznie w optymalnych warunkach gwarantujących bezpieczeństwo ludzi, zwierząt i mienia.

WAŻNE

- Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania zaleceń i informacji podanych w niniejszej instrukcji.
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w zakresie urządzeń przedstawionych w niniejszej instrukcji.
- Żadna część niniejszej instrukcji nie może być powielana.
- Aby uzyskać niniejszą instrukcję w formie cyfrowej, należy:
  - skontaktować się ze sprzedawcą lub punktem obsługi klientów;
  - pobrać aktualną wersję instrukcji ze strony internetowej www.electroluxprofessional.com.
- Niniejsza instrukcja musi być przechowywana w łatwo dostępnym miejscu i w pobliżu urządzenia. Instrukcja musi być stale dostępna dla użytkowników urządzenia oraz osób odpowiedzialnych za jego konserwację.

Spis treści

A OSTRZEŻENIA ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 5
A.1 Informacje ogólne 5
A.2 Sprzęt ochrony osobistej 5
A.3 Ogólne zasady bezpieczeństwa 6
A.4 Zabezpieczenia zainstalowane w urządzeniu 7
A.5 Oznaczenia bezpieczeństwa umieszczone na urządzeniu lub w jego pobliżu 7
A.6 Możliwe do przewidzenia nieprawidłowe użycie 7
A.7 Ryzyka resztkowe 8
A.8 Czyszczenie urządzenia 8
A.9 Konserwacja zapobiegawcza 8
A.10 Części i akcesoria 8
A.11 Środki ostrożności podczas eksploatacji i konserwacji 8
A.12 Konserwacja urządzenia 9
B GWARANCJA 9
B.1 Warunki gwarancji i wyłączenia 9
C INFORMACJE OGÓLNE 10
C.1 Wstęp 10
C.2 Zalecane zastosowanie i ograniczenia 10
C.3 Testy i przeglądy 10
C.4 Prawa autorskie 10
C.5 Przechowywanie instrukcji 10
C.6 Odbiorcy instrukcji 10
C.7 Definicje 10
C.8 Odpowiedzialność 10
D STANDARDOWA EKSPLOATACJA URZĄDZENIA 11
D.1 Opis osób przeszkolonych w zakresie eksploatacji urządzenia 11
D.2 Podstawowe wymogi dotyczące eksploatacji urządzenia 11
E OPIS URZĄDZENIA 11
E.1 Widok produktu 11
E.2 Eksploatacja – Wprowadzenie 12
E.3 Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika 13
E.4 Panel sterowania 14
F KLAPY 14
F.1 Włącz piekarnik 14
F.2 Opis wyświetlaczy i kontrolek 15
F.3 Łączność piekarnika 16
F.4 Ustawienie cyklu gotowania 17
F.4.1 Wybierz żądany CYKL GOTOWANIA 17
F.4.2 Ustaw WILGOTNOŚĆ 17
F.4.3 Ustaw TEMPERATURĘ 17
F.4.4 Ustaw CZAS gotowania 17
F.4.5 Faza podgrzewania / schładzania 17
F.4.6 Zatrzymywanie cyklu 18
F.4.7 Kończenie cyklu 18
F.4.8 FUNKCJE I OPCJE 18
F.5 Programy 20
F.6 Lampki kontrolne 21
F.7 Funkcje specjalne 21
F.8 OBSŁUGA OKAPU 21
F.9 Cykle czyszczenia 21
F.9.1 Ustaw cykl czyszczenia 21
F.9.2 Dostępne cykle czyszczenia 22
F.9.3 Rozpoczęcie cyklu 22
F.9.4 Informacja o cyklu czyszczenia na wyświetlaczach 23
F.9.5 Środki piorące 23
F.9.6 Ładowanie detergentu 23
F.9.7 Środki ostrożności 24
F.9.8 WYMUSZONE CZYSZCZENIE 24
F.9.9 Odkamienianie kotła (cykl dESC) 25
F.10 WYŁĄCZ PIEKARNIK 25
G CZYSZCZENIE URZĄDZENIA 25
G.1 Informacje dotyczące konserwacji urządzenia 25
G.2 Wprowadzenie do czyszczenia 25
G.3 Czyszczenie urządzenia 26
G.4 Komora piekarnika 26
G.5 Kocioł lub generator pary (wyłącznie w przypadku modeli w nie wyposażonych) 26
G.6 Filtr komory piekarnika 26
G.7 Filtr powietrza 26
G.8 Uszczelka drzwiczek 26
G.9 Szyba wewnętrzna i szyba komory piekarnika 27
G.10 Strefa drzwiczek 28
G.11 Kontrola wydajności systemu odprowadzania 28

G.12 Zbiornik skroplin 28
G.13 Sonda do żywności 28
G.14 Pozostałe powierzchnie 28
G.15 Okresy przerw w eksploatacji urządzenia 29
G.16 Wymiana zużytych i zniszczonych komponentów 29
G.17 Naprawa i nadzwyczajne prace konserwacyjne 29
G.18 Częstotliwość przeglądów 29
G.19 Kontakty do serwisów wykonujących konserwację (wyłącznie w przypadku Australii) 30

H WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK 30
H.1 Wstęp 30
H.2 Kody błędów 30

I DODATKOWE INFORMACJE 45
I.1 Ergonomia 45
I.1.1 Certyfikacja 45
I.1.2 Zalecenia ogólne 45

A OSTRZEŻENIA ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

A.1 Informacje ogólne

W celu zapewnienia bezpieczeństwa eksploatacji urządzenia oraz prawidłowego zrozumienia niniejszej instrukcji należy zapoznać się ze stosowanymi w niej terminami oraz oznaczeniami. W niniejszej instrukcji użyto następujących symboli w celu zidentyfikowania i wskazania różnych typów zagrożeń:

OSTRZEŻENIE
Zagrożenie dla zdrowia i bezpieczeństwa użytkowników.

OSTRZEŻENIE
Ryzyko porażenia prądem elektrycznym – niebezpieczne napięcie.

OSTROŻNIE
Ryzyko uszkodzenia urządzenia lub produktu.

WAŻNE
Ważne instrukcje lub informacje dotyczące produktu.

Ekwipotencjalność

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy przeczytać instrukcję obsługi.

Wyjaśnienia i informacje

- Nieprawidłowa instalacja, serwis, konserwacja, czyszczenie lub wprowadzanie modyfikacji urządzenia mogą być przyczyną uszkodzenia mienia, obrażeń ciała lub śmierci.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby przeszkolone w zakresie jego eksploatacji.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego i zbiorowego, np. w kuchniach restauracji, stołówek, szpitali, a także w przedsiębiorstwach komercyjnych np. piekarniach, masarniach itp. Nie jest przeznaczone do ciągłej, masowej produkcji żywności. Wszelkie inne zastosowania uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby niepełnoletnie ani przez dorosłych o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby niedoświadczone lub nieposiadające wystarczającej wiedzy na temat zasad jego użytkowania.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie należy przechowywać paliwa ani innych łatwopalnych materiałów, gazów lub płynów w pobliżu tego lub jakiegokolwiek innego urządzenia.
- Nie przechowywać w urządzeniu żadnych substancji wybuchowych, np. pojemników ciśnieniowych z palną zawartością..
- Podczas kontaktu z producentem (np. w razie zamawiania części zamiennych), należy podać dane z tabliczki znamionowej.
- Podczas złomowania urządzenia należy zniszczyć oznaczenie CE.
- Należy zachować niniejszą instrukcję do wglądu innych użytkowników.

A.2 Sprzęt ochrony osobistej

Poniżej znajduje się tabela sprzętu ochrony osobistej do zastosowania podczas różnych etapów instalacji i eksploatacji urządzenia.

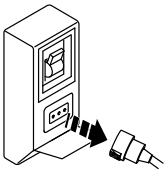
Etap	Odzież ochronna	Obuwie ochronne	Rękawice	Okulary	Kask ochronny
Transport		●	○	—	○
Przenoszenie	—	●	○	—	—
Rozpakowywanie	—	●	○	—	—
Instalacja	—	●	●[1]	—	—
Normalna eksploatacja	●	●	●[2]	—	—
Regulacja	○	●	—	—	—
Rutynowe czyszczenie	○	●	●[1–3]	○	—
Czyszczenie specjalne	○	●	●[1–3]	○	—

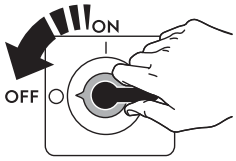
Etap	Odzież ochronna	Obuwie ochronne	Rękawice	Okulary	Kask ochronny
Konserwacja	○	●	○	—	—
Demontaż	○	●	○	○	—
Utylizacja urządzenia	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	**ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ WYMAGANE**				
○	**JEŚLI TO KONIECZNE, ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ POWINNY BYĆ STOSOWANE**				
—	**ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ NIEWYMAGANE**				

1. Rękawice stosowane w czasie wykonywania tych działań muszą być odporne na przecięcia. Niezastosowanie sprzętu ochrony osobistej przez operatorów, wykwalifikowany personel lub użytkowników może mieć szkodliwe skutki dla zdrowia (w zależności od modelu).
2. Rękawice stosowane w czasie wykonywania tych działań muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury, aby chronić ręce w przypadku kontaktu z gorącą potrawą lub gorącymi częściami urządzenia (np. w czasie wyjmowania potraw). Niestosowanie sprzętu ochrony osobistej przez operatorów, wykwalifikowany personel lub użytkowników może narazić na działanie środków chemicznych i w efekcie prowadzić do szkodliwych skutków dla zdrowia (w zależności od modelu).
3. Rękawice stosowane w czasie wykonywania tych działań muszą nadawać się do kontaktu ze stosowanymi substancjami chemicznymi (w celu ustalenia innych dodatkowych środków ochrony osobistej należy zapoznać się z kartą charakterystyki danej substancji). Niestosowanie sprzętu ochrony osobistej przez operatorów, wykwalifikowany personel lub użytkowników może narazić na działanie środków chemicznych i w efekcie prowadzić do szkodliwych skutków dla zdrowia (w zależności od modelu).

A.3 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenia elektryczne i/lub mechaniczne, które chronią użytkowników i samo urządzenie.
- Nigdy nie należy eksploatować urządzenia w przypadku zdjęcia lub modyfikacji osłon bądź innych elementów zabezpieczających.
- Nie należy modyfikować części dostarczonych wraz z urządzeniem.
- Pewna część ilustracji zawartych w instrukcji pokazuje urządzenie lub jego części bez osłon lub ze zdjętymi osłonami. Ilustracje takie służą wyłącznie celom poglądowym. Nie eksploatować urządzenia bez założonych osłon lub z wyłączonymi zabezpieczeniami.





Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek czynności związanych z instalacją, montażem, czyszczeniem lub konserwacją urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

- Nie usuwać, nie modyfikować i nie zamazywać oznaczenia CE maszyny ani żadnych tabliczek lub etykiet istotnych z punktu widzenia bezpieczeństwa i eksploatacji urządzenia.
- Ważony krzywą A poziom ciśnienia akustycznego skorygowany charakterystyką nie przekracza 70 dB (A).
- Do czyszczenia urządzenia lub powierzchni pod nim nie należy stosować produktów (nawet po rozcieńczeniu) zawierających chlor (np. podchlorynu sodu, kwasu solnego).
- Starannie unikać narażania sprzętu na ozon - nie stosować ozonatorów w pomieszczeniach, w których zainstalowano sprzęt.
- Nie należy rozpylać aerozoli w pobliżu pracującego urządzenia.
- Podczas pracy nie należy umieszczać w opiekaczu łatwopalnych cieczy (np. alkoholi).
- Zabrania się wykrywania nieszczelności przy użyciu otwartego płomienia.
- W przypadku modeli gazowych: nie należy podłączać urządzeń do sieci z gazami zawierającymi tlenek węgla lub inne toksyczne składniki.
- Aby zapewnić odpowiednią wymianę powietrza na godzinę, urządzenie należy zainstalować w miejscu o odpowiedniej wentylacji. Niezależnie od typu zastosowanego typu systemu wentylacyjnego powinien on zawsze wydajnie pracować podczas pracy urządzenia.
- W przypadku korzystania z okapu recyrkulacyjnego (kondensacyjnego lub bezzapachowego) należy się upewnić, że system wentylacji, niezależnie od rodzaju, spełnia wymogi dotyczące mocy nominalnej oraz jest zgodny z regulacjami krajowymi i lokalnymi oraz przepisami dotyczącymi wymiany powietrza.
- Nieprawidłowa wentylacja urządzenia może być niebezpieczna dla zdrowia operatora, a także będzie skutkowała problemami z działaniem urządzenia, niezadowalającymi wynikami gotowania, a nawet ewentualnymi uszkodzeniami. Uszkodzenia spowodowane w bezpośredni sposób nieprawidłową wentylacją URZĄDZENIA nie będą objęte gwarancją producenta.
- Nie blokować przepływu powietrza spalania i wentylacji.
- Kiedy kuchenka działa i jest rozgrzana, zawsze należy uważnie otwierać drzwiczki, aby uniknąć ryzyka nagłego wyrzutu gorącego powietrza lub pary.
- Poniższe czynności mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważnionych i odpowiednio przeszkolonych pracowników lub pracowników serwisu technicznego wyposażonych w odpowiedni sprzęt ochrony indywidualnej (A.2 *Sprzęt ochrony osobistej*), narzędzia, przybory i inny wymagany sprzęt, którzy mogą poprosić producenta o dostarczenie instrukcji serwisowej:
  - Instalacja i montaż
  - Ustawianie
  - Przyłącze elektryczne

– Czyszczenie urządzenia, naprawa i nadzwyczajne czynności serwisowe
– Złomowanie urządzenia
– Praca z urządzeniami elektrycznymi
– Podłączanie instalacji gazowej i konwersja gazu

A.4 Zabezpieczenia zainstalowane w urządzeniu

Osłony

Urządzenie posiada:

- osłony stałe (np. obudowy, pokrywy, panele boczne itp.) zamocowane na urządzeniu i/lub jego ramie przy pomocy śrub lub szybkozłączy, które można zdjąć lub otworzyć tylko przy użyciu narzędzi. Z tego powodu zabrania się usuwania lub modyfikowania takich zabezpieczeń. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane w związku z ich modyfikacją lub niestosowaniem;
- blokowane osłony ruchome (drzwi) zapewniające dostęp do wnętrza urządzenia;
- otwierane za pomocą narzędzi i zawieszone na zawiasach panele lub drzwiczki umożliwiające dostęp do komponentów elektrycznych urządzenia. Paneli lub drzwiczek nie wolno otwierać, gdy urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.

A.5 Oznaczenia bezpieczeństwa umieszczone na urządzeniu lub w jego pobliżu

Zakaz	Znaczenie
	nie zdejmować zabezpieczeń
	nie gasić pożaru (części elektrycznych) przy użyciu wody
	Obszar wokół urządzenia należy utrzymywać w czystości. Musi on być wolny od wszelkich łatwopalnych materiałów. Nie przechowywać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia

Niebezpieczeństwo	Znaczenie
	ostrożnie, gorąca powierzchnia
	ryzyko porażenia prądem elektrycznym (oznaczenie na częściach elektrycznych wraz z podaniem napięcia)
	ryzyko oparzenia

A.6 Możliwe do przewidzenia nieprawidłowe użycie

Za nieprawidłowe użycie uznaje się wszelkie zastosowania różniące się od zaleceń przedstawionych w niniejszej instrukcji. Czynności eksploatacyjne uznawane za nieprawidłowe i wykonywane w trakcie pracy urządzenia mogą być przyczyną zagrożenia bezpieczeństwa użytkowników oraz uszkodzenia urządzenia i są zabronione. Możliwe do przewidzenia nieprawidłowe użycie obejmuje:

- brak konserwacji, czyszczenia i przeglądów okresowych;
- wprowadzanie zmian konstrukcyjnych lub modyfikacje układu sterowania;
- modyfikowanie osłon lub zabezpieczeń;
- brak stosowania sprzętu ochrony osobistej przez użytkowników, wykwalifikowany personel lub personel odpowiedzialny za konserwację;
- brak stosowania odpowiednich akcesoriów (np. właściwych urządzeń lub drabin);
- przechowywanie w pobliżu urządzenia palnych materiałów (oraz materiałów, które nie są związane z przygotowywaniem kanapek i nie powinny znajdować się w pobliżu);
- nieprawidłową instalację urządzenia;
- wkładanie do urządzenia przedmiotów lub elementów, które nie są dla niego przeznaczone lub które mogą spowodować uszkodzenie urządzenia, obrażenia ciała lub zanieczyszczenie środowiska;
- wchodzenie na urządzenie;
- brak stosowania się do wymagań związanych z prawidłową eksploatacją urządzenia;
- podejmowanie innych działań, które powodują zagrożenie i które nie mogą zostać wyeliminowane przez producenta.

A.7 Ryzyka resztkowe

Urządzenie może być źródłem kilku zagrożeń, których nie udało się całkowicie wyeliminować pod względem konstrukcyjnym lub poprzez zamontowanie odpowiednich zabezpieczeń. Mimo tego, w treści niniejszej instrukcji producent poinformował użytkowników o takich ryzykach, wskazując również wymagany sprzęt ochrony osobistej. W celu ograniczenia tych zagrożeń, w czasie instalacji urządzenia konieczne jest zapewnienie odpowiedniej przestrzeni.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa, strefa wokół urządzenia musi zawsze być:

- wolna od niepotrzebnych elementów (np. drabin, narzędzi, pojemników, skrzynek)
- czysta i sucha;
- dobrze oświetlona.

W celu przekazania klientowi pełnych informacji, ryzyka resztkowe występujące w urządzeniu zostały określone w poniższej tabeli. Wymienione działania są uznawane za niewłaściwe, są surowo zabronione i należy ich unikać.

Ryzyko resztkowe	**Opis niebezpiecznej sytuacji**
Potknięcie się lub upadek	Operator może poślizgnąć się z powodu obecności wody, innych cieczy bądź zanieczyszczeń na posadzce
Oparzenia/otarcia (np. w wyniku kontaktu z gorącymi elementami, zimną patelnią, płytami i przewodami obwodów chłodzących)	Celowe lub przypadkowe dotknięcie komponentów znajdujących się we wnętrzu urządzenia bez użycia rękawic ochronnych.
Porażenie prądem elektrycznym	Kontakt z częściami pod napięciem w trakcie czynności konserwacyjnych
Upadek	Upadek w czasie wykonywania prac na urządzeniu przy użyciu nieodpowiednich środków technicznych (np. drabiny przystawnej) lub w efekcie wspinania się na urządzenie.
Zgniecenie lub obrażenie	W czasie prac związanych z elementami zamontowanymi wewnątrz urządzenia wykwalifikowany personel może nieprawidłowo zamontować panel sterownia. Panel taki może się niespodziewanie zamknąć.
Przewrócenie się ładunku	Niebezpieczna sytuacja, do której może dojść w czasie transportu urządzenia lub pakunku, w którym jest ono zabezpieczone, przy użyciu nieodpowiedniego systemu podnoszącego lub akcesoriów, bądź w sytuacji, gdy ładunek nie jest stabilny.
Środki chemiczne	Kontakt ze środkami chemicznymi (np. detergentami, płynem nabłyszczającym, środkami do odkamieniania) bez podjęcia odpowiednich środków bezpieczeństwa. Dlatego zawsze należy stosować się do informacji i zaleceń podanych w kartach bezpieczeństwa i na etykietach stosowanych produktów.
Nagłe zamknięcie	Podczas standardowej obsługi urządzenia operator może nagle i świadomie zamknąć pokrywę/drzwiczki/drzwiczki kuchenki (jeśli są obecne, w zależności od typu urządzenia).

A.8 Czyszczenie urządzenia

WAŻNE
Aby utrzymać parametry urządzenia oraz zapewnić jego bezpieczeństwo, urządzenie należy prawidłowo konserwować i czyścić.

- Nie dotykać urządzenia mokrymi rękami ani nie obsługiwać go będąc boso.
- W przypadku wykonywania pracy przy urządzeniach na większej wysokości należy użyć drabiny z odpowiednim zabezpieczeniem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odpowiednio zabezpieczyć urządzenie i zadbać o swoje bezpieczeństwo.
- Należy przestrzegać zasad dotyczących rutynowych i nadzwyczajnych czynności konserwacyjnych. Brak stosowania się do instrukcji może spowodować zagrożenie dla personelu.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.

A.9 Konserwacja zapobiegawcza

W celu zapewnienia bezpieczeństwa i sprawności urządzenia zaleca się, aby serwis był przeprowadzany przez autoryzowanych serwisantów Electrolux Professional SpA co 12 miesięcy i zgodnie z instrukcjami serwisowymi Electrolux Professional SpA. W przypadku pytań prosimy skontaktować się z lokalnym serwisem Electrolux Professional SpA.

A.10 Części i akcesoria

Dozwolone jest stosowanie wyłącznie oryginalnych akcesoriów i /lub części zamiennych. Brak zastosowania oryginalnych akcesoriów i /lub części zamiennych będzie przyczyną unieważnienia gwarancji producenta oraz może spowodować, że urządzenie nie będzie zgodne z normami bezpieczeństwa.

A.11 Środki ostrożności podczas eksploatacji i konserwacji

- Z urządzeniem związane są ryzyka natury mechanicznej, termicznej i elektrycznej. Tam, gdzie to możliwe ryzyka zostały zneutralizowane:
  - bezpośrednio – za pomocą odpowiednich rozwiązań konstrukcyjnych.
  - pośrednio – za pomocą osłon, zabezpieczeń i elementów bezpieczeństwa.
- Wszelkie nieprawidłowości są sygnalizowane na ekranie panelu sterowania.

- W trakcie konserwacji występuje jednak kilka ryzyk, których nie można wyeliminować i które należy zneutralizować poprzez podjęcie określonych działań i środków bezpieczeństwa.
- Nie należy sprawdzać, czyścić, naprawiać lub konserwować części ruchomych. Pracownicy muszą zostać poinformowani o tym zakazie za pomocą dobrze widocznych oznaczeń.
- Należy kontrolować prawidłową pracę wszystkich zabezpieczeń oraz stan izolacji przewodów elektrycznych. W przypadku uszkodzenia, należy je wymienić.

W przypadku znacznych nieprawidłowości w pracy urządzenia (np. zwarcia, odłączenia się przewodów od listwy zaciskowej, awarii silnika, zużycia izolacji przewodów elektrycznych) użytkownik musi:

- bezzwłocznie wyłączyć urządzenie i odłączyć wszystkie media (prąd, gaz, wodę).

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy zawsze zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu poznania procedur i ważnych informacji bezpieczeństwa.

A.12 Konserwacja urządzenia

- Częstotliwość przeglądów i konserwacji zależy od warunków eksploatacji urządzenia oraz warunków otoczenia (obecności pyłu, wilgoci itp.), stąd trudno jest określić dokładny odstęp czasowy między przeglądami. Niezależnie od tego zaleca się dokładne okresowe serwisowanie urządzenia w celu zminimalizowania przerw i zakłóceń w pracy.
- Zaleca się, aby podpisać z punktem serwisowym umowę na świadczenie usług konserwacji zapobiegawczej i planowej.
- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych należy odpowiednio zabezpieczyć urządzenie i zadbać o swoje bezpieczeństwo.
- W celu zagwarantowania wydajnej i prawidłowej pracy urządzenia należy je okresowo konserwować zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji.

B GWARANCJA

B.1 Warunki gwarancji i wyłączenia

Jeśli zakup tego produktu wiąże się z gwarancją, gwarancja taka jest udzielana zgodnie z lokalnymi przepisami i pod warunkiem, że produkt zostanie zainstalowany i będzie używany zgodnie z przeznaczeniem i opisem zawartym w odpowiedniej dokumentacji dotyczącej urządzenia.

Gwarancja będzie miała zastosowanie tylko jeśli klient używał oryginalnych części zamiennych i przeprowadzał konserwację zgodnie z dokumentacją użytkownika i konserwacji Electrolux Professional udostępnioną w formie papierowej lub elektronicznej.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów i utrzymania wydajności produktu, Electrolux Professional zdecydowanie zaleca stosowanie zatwierdzonych przez Electrolux Professional środków czyszczących, płuczących i odkamieniających.

Gwarancja Electrolux Professional nie obejmuje:

- kosztów przejazdów serwisantów w celu dostawy i odbioru produktu;
- instalacji;
- szkoleń w zakresie używania/eksploatacji urządzenia;
- wymiany (i/lub dostawy) części zużywających się, chyba że wynika to z wad materiałowych lub wykonawczych zgłoszonych w ciągu jednego (1) tygodnia od wystąpienia awarii;
- naprawy okablowania zewnętrznego;
- naprawy nieautoryzowanych napraw, jak również wszelkich spowodowanych przez nie i/lub wynikających z nich szkód, awarii i niesprawności;
  - niewystarczających i/lub nieprawidłowych parametrów układów elektrycznych (natężenie/napięcie/częstotliwość), wraz ze skokami i/lub przerwami w zasilaniu;
  - nieodpowiedniego lub przerywanego zasilania w wodę, parę, powietrze, gaz (w tym zanieczyszczeń i/lub innych elementów, które nie spełniają wymagań technicznych dla każdego urządzenia);
  - części hydraulicznych, komponentów lub podlegających zużyciu środków czyszczących, które nie zostały zatwierdzone przez producenta;
  - zaniedbania klienta, niewłaściwej eksploatacji i/lub nieprzestrzegania instrukcji użytkowania i serwisowania określonych w odpowiedniej dokumentacji sprzętu;
  - nieprawidłowej: instalacji, naprawy, konserwacji (w tym manipulacji, modyfikacji i napraw przeprowadzanych przez nieupoważnione osoby trzecie) oraz modyfikacji systemów bezpieczeństwa;
  - zastosowania nieoryginalnych komponentów (np.: materiałów eksploatacyjnych, zużywających się lub części zamiennych);
  - warunków środowiska powodujących naprężenia termiczne (np. przegrzanie/zamarzanie) lub chemiczne (np. korozja/utlenianie);
  - ciał obcych umieszczonych w produkcie lub podłączonych do niego;
  - wypadków lub przypadków działania siły wyższej;
  - transportu i obsługi, w tym zadrapań, wgnieceń, wyszczerbień i/lub innych uszkodzeń powierzchni produktu, chyba że takie uszkodzenia wynikają z wad materiałowych lub wykonawczych i zostaną zgłoszone w ciągu jednego (1) tygodnia od dostawy (jeśli nie uzgodniono inaczej);
- Produktów, których oryginalne numery seryjne zostały usunięte, zmienione lub które trudno jest jednoznacznie ustalić;
- wymiany żarówek, filtrów lub innych części eksploatacyjnych;
- wszelkich akcesoriów i oprogramowania, które nie zostały zatwierdzone lub określone przez Electrolux Professional.

W razie jakichkolwiek modyfikacji produktu lub powiązanego sprzętu/oprogramowania/programu gwarancja Electrolux Professional zostanie unieważniona, a producent nie poniesie żadnej odpowiedzialności z nią związanej.

Gwarancja nie obejmuje planowych czynności konserwacyjnych (w tym wymaganych do nich części) ani dostawy środków czyszczących, chyba że są one wyraźnie objęte jakąkolwiek lokalną umową, z zastrzeżeniem lokalnych warunków.

Lista autoryzowanych punktów obsługi klienta została podana na stronie internetowej Electrolux Professional.

C INFORMACJE OGÓLNE

OSTRZEŻENIE

Patrz "*OSTRZEŻENIA oraz Informacje dotyczące bezpieczeństwa*".

C.1 Wstęp

Niniejsza instrukcja zawiera informacje dotyczące różnych urządzeń. Zdjęcia produktów zamieszczone w niniejszej instrukcji zamieszczono wyłącznie w celach poglądowych.

Schematy i diagramy przedstawione w instrukcji nie są pokazane w skali. Stanowią one jedynie dodatek do opisu, ale nie służą szczegółowej reprezentacji graficznej dostarczonego urządzenia.

Wartości numeryczne podane na schematach instalacyjnych urządzenia podano w milimetrach i/lub calach.

C.2 Zalecane zastosowanie i ograniczenia

Urządzenie zaprojektowano w celu przygotowywania potraw. Jest ono przeznaczone do eksploatacji w miejscach żywienia zbiorowego.

Wszelkie inne zastosowania uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

UWAGA!
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie urządzenia.

C.3 Testy i przeglądy

Produkowane przez nas urządzenia są projektowane i udoskonalane dzięki przeprowadzanym testom laboratoryjnym w celu zapewnienia wysokiej sprawności i wydajności.

WAŻNE
Tylko dla modeli z 20 rusztami: piec powinien być używany wraz z dostarczonym wózkiem lub z odpowiednimi modelami wymienionymi w katalogu akcesoriów.

Urządzenie zostało dostarczone w stanie gotowym do pracy.

Pomyślne przejście testów (kontroli wizualnej, testów elektrycznych, gazowych i funkcjonalnych) zostało potwierdzone w odpowiednich załącznikach.

C.4 Prawa autorskie

Niniejsza instrukcja jest przeznaczona wyłącznie do wglądu przez użytkowników i może być udostępniania osobom trzecim wyłącznie po uzyskaniu zgody Electrolux Professional SpA.

C.5 Przechowywanie instrukcji

Instrukcję należy odpowiednio przechowywać przez cały okres eksploatacji urządzenia do momentu jego utylizacji. Instrukcja musi zostać dołączona do urządzenia w przypadku jego przekazania, sprzedaży, wynajęcia, oddania do użytkowania lub leasingu.

C.6 Odbiorcy instrukcji

Niniejsza instrukcja przeznaczona jest dla:

- pracodawcy zatrudniającego użytkowników urządzenia oraz kierownika zakładu;
- użytkowników urządzenia;
- wykwalifikowanego personelu – serwisu technicznego (patrz instrukcja serwisowa).

C.7 Definicje

Poniżej podano definicje głównych terminów stosowanych w niniejszej instrukcji. Przed użyciem zaleca się, aby się z nimi zapoznać.

Operator	Osoba zajmująca się instalacją urządzenia, jego regulacją, eksploatacją, konserwacją, czyszczeniem, naprawianiem i transportem.
Producent	Electrolux Professional SpA lub każdy dowolny serwis autoryzowany przez Electrolux Professional SpA.
Operator normalnego zastosowania urządzenia	Osoba, która posiada odpowiednią wiedzę i została przeszkolona w zakresie obsługi i zagrożeń związanych z eksploatacją urządzenia.
Serwis techniczny lub wykwalifikowany personel	Osoba przeszkolona przez producenta, która dzięki swoim kwalifikacjom, szkoleniom, doświadczeniu i wiedzy na temat przepisów zapobiegania wypadkom jest w stanie ocenić niezbędne czynności do wykonania przy urządzeniu oraz określić i zapobiec ewentualnym zagrożeniom. Osoba taka posiada kompetencje w obszarze m.in. mechaniki, elektrotechniki i elektroniki.
Niebezpieczeństwo	Źródło możliwych obrażeń lub uszczerbku na zdrowiu.
Niebezpieczna sytuacja	Sytuacja, w której operator lub użytkownik jest narażony na jedno lub więcej zagrożeń.
Zagrożenie	Kombinacja prawdopodobieństwa i ryzyka obrażeń w niebezpiecznej sytuacji.
Zabezpieczenia	Środki bezpieczeństwa obejmujące osłony i urządzenia zabezpieczające operatorów lub użytkowników przed ryzykiem.
Osłona	Element urządzenia zapewniający zabezpieczenie w formie bariery fizycznej.
Element bezpieczeństwa	Element (inny niż osłona), który eliminuje lub redukuje ryzyko. Może być stosowany niezależnie lub w powiązaniu z osłoną.
Klient	Osoba, która zakupiła urządzenie i/lub nim zarządza i z niego korzysta (np. firma, przedsiębiorca).
Porażenie prądem elektrycznym	Przypadkowy przepływ prądu elektrycznego przez ciało człowieka.

C.8 Odpowiedzialność

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody i niesprawność urządzenia spowodowane:

- nieprzestrzeganiem poleceń zawartych w niniejszej instrukcji;
- dokonywaniem napraw niezgodnie z przyjętymi zasadami oraz wymian przy użyciu części zapasowych, które nie zostały wymienione w katalogu części zapasowych (użycie nieoryginalnych części zapasowych i akcesoriów może mieć negatywny wpływ na pracę urządzenia i powoduje unieważnienie gwarancji producenta);
- wykonywaniem czynności przez niewykwalifikowany personel;
- dokonywaniem niedozwolonych zmian lub czynności obsługowych;
- brakiem lub nieprawidłową konserwacją;
- nieprawidłową eksploatacją urządzenia;
- nieprzewidzianymi zdarzeniami;
- eksploatacją urządzenia przez osoby, które nie posiadają odpowiedniej wiedzy i / lub przeszkolenia;
- brak przestrzegania obowiązujących krajowych przepisów dotyczących bezpieczeństwa i higieny w miejscu pracy.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za:

- uszkodzenia spowodowane przez dowolne modyfikacje i przeróbki wprowadzone przez użytkownika lub klienta;
- nieścisłości zawarte w instrukcji obsługi, jeśli wynikają one z błędów drukarskich lub w tłumaczeniu.

Pracodawca, kierownik lub pracownik serwisu technicznego są odpowiedzialni za zidentyfikowanie i dobranie dla użytkowników odpowiedniego sprzętu ochrony osobistej zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Wszystkie dodatki do instrukcji instalacji, eksploatacji i konserwacji dostarczone klientowi przez producenta będą stanowiły integralną część instrukcji i muszą być wraz z nią przechowywane.

D STANDARDOWA EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

D.1 Opis osób przeszkolonych w zakresie eksploatacji urządzenia

Klient jest zobowiązany upewnić się, czy personel odpowiedzialny za normalne zastosowanie urządzenia jest prawidłowo przeszkolony i posiada odpowiednio umiejętności.

Obsługę urządzenia można powierzyć jedynie osobom, które:

- przeczytały i zrozumiały niniejszą instrukcję;
- przeszły odpowiednie szkolenie i instruktaż w zakresie bezpieczeństwa wykonywanych operacji;
- przeszły szkolenie w zakresie prawidłowej obsługi urządzenia.

WAŻNE
Klient musi zapewnić, aby jego pracownicy zrozumieli przekazane im informacje, w szczególności te, które dotyczą bezpieczeństwa i higieny podczas eksploatacji urządzenia.

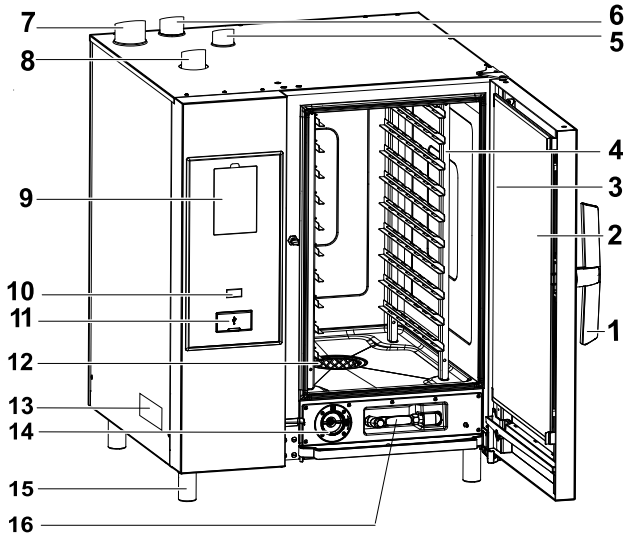
D.2 Podstawowe wymogi dotyczące eksploatacji urządzenia

- Znajomość technologii oraz doświadczenie w obsłudze urządzenia.
- Odpowiednie wykształcenie ogólne oraz kompetencje techniczne umożliwiające przeczytanie i zrozumienie treści niniejszej instrukcji, łącznie z umiejętnością odpowiedniej interpretacji rysunków, oznaczeń i piktogramów.
- Wiedza techniczna wystarczająca do bezpiecznego wykonywania obowiązków zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Znajomość przepisów BHP.

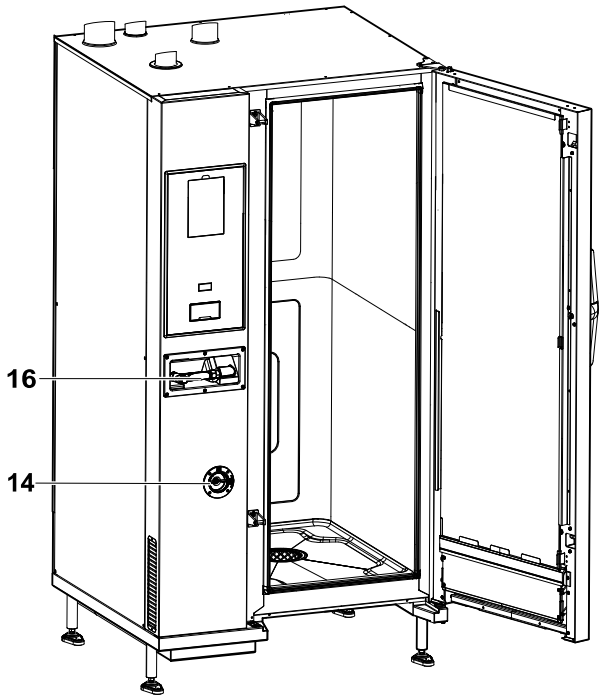
E OPIS URZĄDZENIA

E.1 Widok produktu

Model 6-10 GN



Model 20 GN



1. Uchwyt drzwiczek (kształt zależny od modelu)
2. Potrójne szklane drzwi
3. Pasek LED w celu oświetlania komory
4. Podpórka rusztów
5. Wymiennik ciepła komory wylotu gazu (wszystkie modele gazowe)
6. Wylot pary (modele elektryczne i gazowe)
7. Wylot gazu z generatora pary (modele gazowe z kotłem)
8. Wloty powietrza (modele elektryczne i gazowe)
9. Panel sterowania – wyświetlacz
10. Przycisk WŁ./WYŁ.
11. Gniazdo USB
12. Filtr komory – obudowa na kapsułki ze środkiem czyszczącym (mycie komory)
13. Tabliczka znamionowa
14. Szuflada na środek do odkamieniania / nabłyszczacz
15. Nóżki
16. Dozownik sprayu do czyszczenia rąk, jeśli występuje w danym modelu

UWAGA!
Dozownik sprayu do rąk działa tylko wówczas, gdy piekarnik jest włączony.

E.2 Eksploatacja – Wprowadzenie

Zalecenia oraz informacje podane w tej instrukcji są ważne dla zapewnienia właściwego, optymalnego korzystania z piekarnika. Na życzenie można uzyskać od sprzedawcy dodatkowe informacje dotyczące charakterystyki urządzenia oraz wydajności gotowania.

- W celu zapobiegania zatykaniu przewodów odprowadzających opary i parę nie należy umieszczać na piekarniku rondli ani innych sprzętów kuchennych.
- Nie umieszczać przedmiotów (np. rondli) pod dolną częścią piekarnika, aby nie zatykać otworów wlotu lub wylotu powietrza chłodzącego.

WAŻNE
W modelach z 20 rusztami cykle czyszczenia należy uruchamiać wyłącznie, gdy w piekarniku znajduje się wózek. Pomaga to uszczelnić zamknięcie dolnych otworów między komorą a drzwiczkami.

- Nie należy solić żywności wewnątrz piekarnika, szczególnie w przypadku cykli wilgotnych.
- Podczas pracy nie należy umieszczać w opiekaczu łatwopalnych cieczy (np. alkoholi).

WAŻNE
Po zainstalowaniu piekarników z 6, 10 lub 20 rusztami (możliwa instalacja piętrowa), należy sprawdzić, na jakiej wysokości znajdują się górne tace. W razie potrzeby poniższą naklejkę (w zestawie) należy umieścić na przedniej części piekarnika oraz ***na wysokości co najmniej 1,60 m nad podłożem***.

OSTROŻNIE
Aby uniknąć poparzeń, nie należy używać elementów zawierających płyny (ani produktów, które stają się płynne podczas gotowania) na półkach umieszczonych powyżej 1,6 m nad podłożem. Pomaga to zapobiec rozlaniom podczas obsługi.

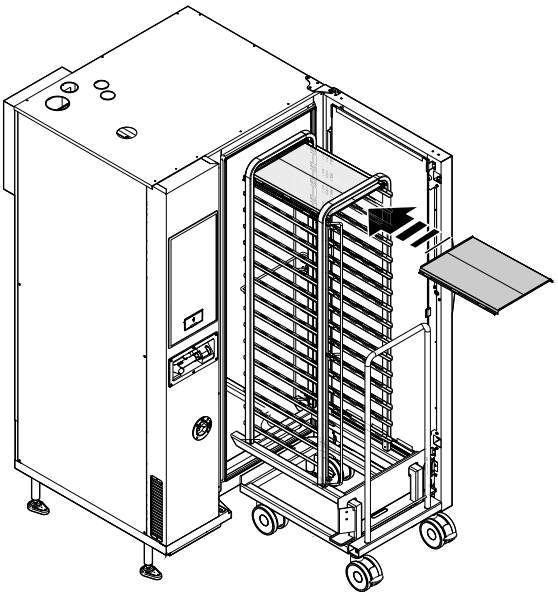
Wkładanie żywności do piekarnika

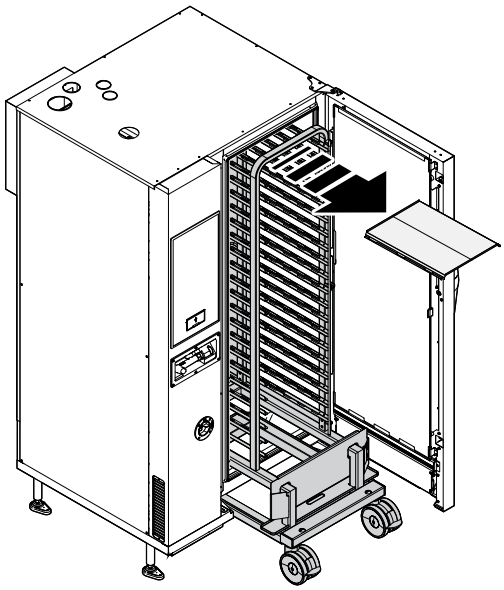
Liczba rusztów		MODELE					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Maksymalna ładowność piekarnika	kg	30	60	50	100	100	200
Maksymalna ładowność formy/tacy	kg	15	30	15	30	15	30

Piekarniki 20 GN 2/1 – wyłącznie modele elektryczne

Aby uzyskać lepsze rezultaty pieczenia, w czasie cyklu pieczenia dostarczony “deflektor panelu“ należy położyć na pierwszym stosie wózka (patrz rysunek poniżej – akcesorium PNC: 922445)

WAŻNE
Dostarczony deflektor panelu należy zdjąć z wózka w czasie **cyklu czyszczenia.**

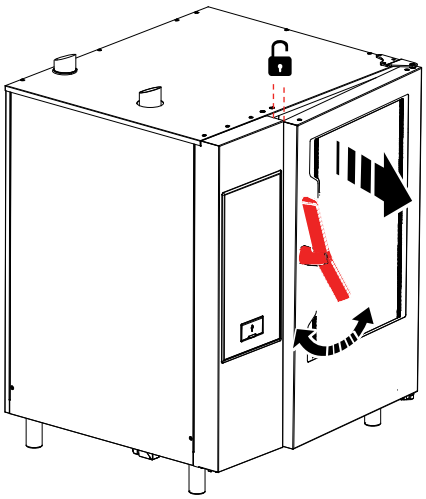




E.3 Otwieranie i zamykanie drzwiczek piekarnika

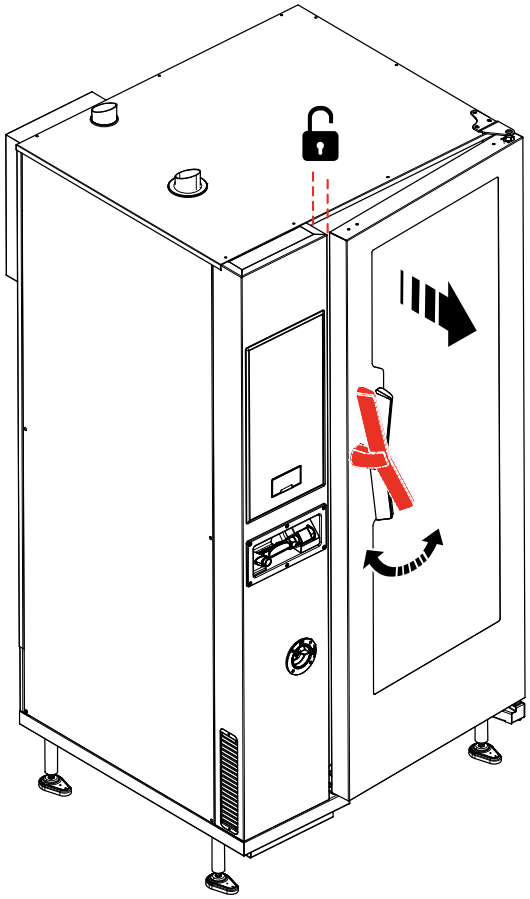
Poniżej znajduje się instrukcja zamykania i otwierania drzwiczek dla poszczególnych modeli.

Model 6 GN i 10 GN



1. Obróć uchwyt drzwiczek do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, aby całkowicie otworzyć drzwiczki. Cykl gotowania jest wstrzymany, gdy proces trwa.
2. Aby zamknąć drzwiczki, dociśnij je do piekarnika do momentu zablokowania.

Model 20 GN

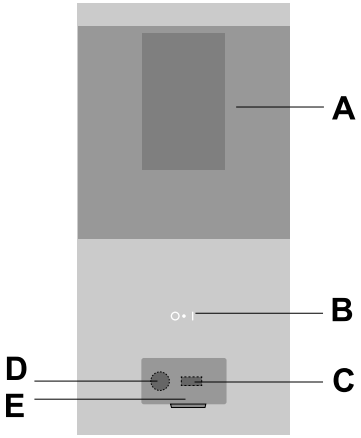


1. Obróć uchwyt o 90°C w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, aby całkowicie otworzyć drzwiczki. Program gotowania jest wstrzymany, gdy proces trwa.
2. Aby zamknąć, obróć uchwyt o 90°C w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara, do momentu aż się zatrzyma, a drzwiczki dotkną piekarnika.
3. Dociskając drzwiczki do piekarnika, obróć uchwyt w drugą stronę do pozycji pionowej, aby dokończyć jego blokowanie.

E.4 Panel sterowania

OSTRZEŻENIE

Patrz “*OSTRZEŻENIA oraz Informacje dotyczące bezpieczeństwa*“.



A. Panel cyfrowy
B. Przycisk WŁ./WYŁ.
C. Wkładanie / wyjmowanie klucza USB
D. Podłączanie akcesoriów
E. Obsługa otwieranej

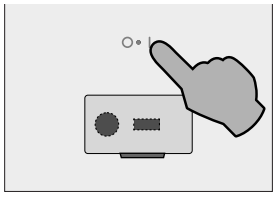
F KLAPY

F.1 Włącz piekarnik

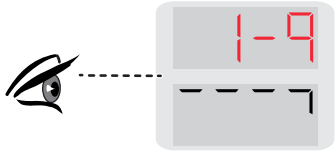
Naciśnij część “I“ przycisku “O – I“, aby włączyć piekarnik.

Naciśnij część “O“ tego samego przycisku, aby wyłączyć piekarnik.

WAŻNE
Wyłącznie w przypadku modeli gazowych: odczekaj 5 minut przed ponownym uruchomieniem.



- podświetla się odpowiedni przycisk O - I;
- panel sterowania włącza się; na dolnym wyświetlaczu pojawia się animacja ładowania oprogramowania, a na górnym wyświetlaczu pojawia się wartość wersji oprogramowania.



Włączanie piekarnika po raz pierwszy

podświetla się wyświetlacz CZASU:

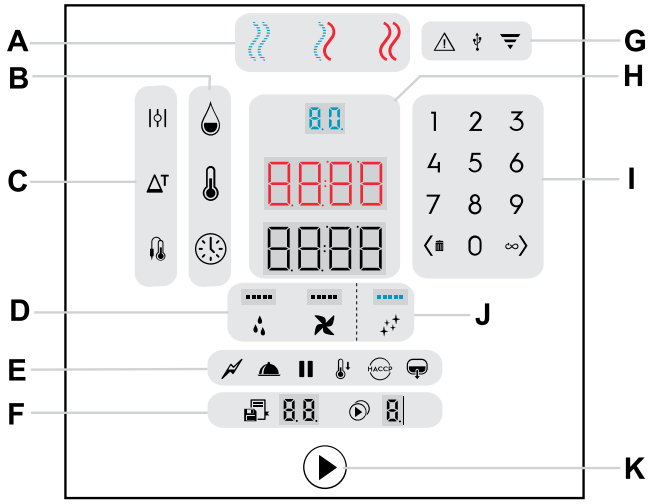
- Naciskaj przycisk CZASU, aby ustawić rok, miesiąc, dzień, godzinę i minuty; na klawiaturze naciśnij przycisk “>“ lub“<“, aby cofnąć się lub przejść do przodu i ustawić pożądaną wartość.
  (Przykład poniżej: 12:05)

F.2 Opis wyświetlaczy i kontrolek

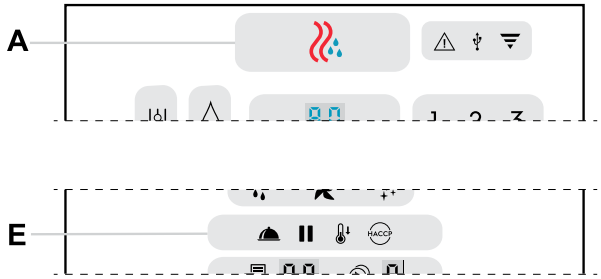
Piekarnik umożliwia gotowanie z wykorzystaniem różnych trybów gotowania, zależnie od rodzaju żywności i wymagań.

Poszczególne tryby można ustawić z poziomu wyświetlacza, klikając odpowiednią ikonę.

Model poziomu B



Model poziomu C (bez kotła)



A. Cykle gotowania
B. Ustawienia gotowania
C. Opcje gotowania
D. Funkcje specjalne
E. Funkcjonalność
F. Programy i gotowanie wielofazowe
G. Lampki kontrolne
H. Wyświetlacze cyfr
I. Klawiatura
J. Cykle czyszczenia
K. Przycisk Start

Znaczenie lampek:

- maksymalna jasność = przyciski są aktywne
- minimalna jasność = przyciski są nieaktywne
- brak jasności = przyciski nie są dostępne
- migająca lampka = żądanie lub ostrzeżenie

Znaczenie wyświetlanych komunikatów:

- Zazwyczaj na wyświetlaczach wskazane są wartości takie jak wilgotność, temperatura, czas, programy i gotowanie wielofazowe. Mogą być na nich wyświetlane także wartości innych funkcji lub słowa zawierające ostrzeżenia bądź sugerujące działania, jakie należy podjąć.

A – Cykle gotowania

Cykl KONWEKCYJNY
Do pieczenia i zapiekania
Maksymalna temperatura do 300 °C.

w modelach bez kotła

Cykl COMBI (tylko w modelach z kotłem)
Super gorąca para.
Używanie generatora pary oraz komory w tym samym czasie pozwala zapewnić miękkość żywności.
Maksymalna temperatura do 300°C.

Cykl PAROWY (tylko w modelach z kotłem)

- Full Steam: idealne rozwiązanie do gotowania na parze w temperaturze 100°C.
- Para o niskiej temperaturze idealna do delikatnego gotowania, żywności pakowanej próżniowo oraz odmrażania (temperatura od 25°C do 99°C).
- Super gorąca para (temperatura od 101°C do 130°C).

B – Ustawienia gotowania

Wilgotność
Pozwala wyregulować:

- wymagany poziom wilgotności w cyklu combi.
- maksymalny poziom wilgotności w cyklu konwekcyjnym.
- poziom nawilżenia od 10 do 100 w modelach bez kotła.

Temperatura
Cyfrowy termostat temperatury komory

Czas
Czas gotowania

C – Opcje gotowania

Przewód odpowietrzający otwarty (tylko w cyklu konwekcyjnym)
W przypadku każdego gotowania na sucho pozwala usuwać wilgotność w razie potrzeby (maksymalna temperatura 300°C).

Eco Delta (tylko w przypadku cyklu z użyciem sondy do żywności)
Funkcja ECO DELTA umożliwia gotowanie bez uszkadzania żywności wysokimi temperaturami.
To zaawansowana metoda gotowania, w której temperatura w komorze piekarnika zmienia się zależnie od podstawowej temperatury pożywienia.

Sonda do żywności
Sonda do żywności umożliwia dokładną kontrolę temperatury wewnętrznej gotowanego produktu.

D – Funkcje specjalne

Wstrzykiwanie wody
Ręczne wstrzykiwanie wody do komory: umożliwia natychmiastowe podniesienie poziomu wilgotności w czasie cyklu gotowania.

Wentylator
Umożliwia dostosowywanie szybkości wentylatora.

E – Funkcjonalność

Ograniczona moc (tylko w modelach z kotłem)
Do delikatnego gotowania, na przykład przyrządzania lekkich ciastek. Tryb kompatybilny ze wszystkimi cyklami.

Podtrzymywanie
Wolne lub długie gotowanie, zazwyczaj mięs (dużych kawałków). Tryb idealny do podtrzymywania ciepła pod koniec gotowania. Tryb kompatybilny ze wszystkimi cyklami.

Pauza
Służy do ustawiania pauzy między cyklami gotowania.

Schładzanie
Szybkie schładzanie komory: przydatne przy przechodzeniu z jednego rodzaju gotowania na inny wymagający niższej temperatury.
Umożliwia obroty wentylatora oraz automatyczne wstrzykiwanie wody nawet przy otwartych drzwiczkach.

OSTRZEŻENIE
Ryzyko poparzeń. Gdy piekarnik jest nagrzany, drzwiczki otwieraj zawsze z ostrożnością.

HACCP
(Hazard Analisys and Critical Control Points – zasady analizy zagrożeń i krytycznego punktu kontroli): w zależności od wymaganego systemu dane dotyczące gotowania można zapisać na kluczu USB.

Wypompowywanie wody z kotła (tylko w modelach z kotłem)
Naciśnij ten przycisk, aby ręcznie wypompować wodę z kotła.

F – Programy i gotowanie wielofazowe

Programy
Ten przycisk pozwala zapisać i wywoływać do 99 programów (przepisów).

Gotowanie wielofazowe
Gotowanie z wykorzystaniem faz następujących po sobie: ta funkcja umożliwia ustawienie programów gotowanie z nawet 4 fazami następującymi po sobie automatycznie.

G – Lampki kontrolne

Uwaga
Informuje o awarii piekarnika (ostrzeżenie / błąd).

USB
Podświetla się, gdy do piekarnika podłączone jest urządzenie USB.

Wi-Fi
Informuje o skutecznym połączeniu z siecią Wi-Fi (tylko z odpowiednim akcesorium).

H – Obszar wyświetlaczy cyfr

Wyświetlacz cyfrowy wilgotności pokazuje:
- ustawioną wartość wilgotności w cyklu combi oraz konwekcyjnym.
- poziom nawilżenia od 10 do 100 w modelach bez kotła.

Wyświetlacz cyfrowy temperatury pokazuje:
- Ustawioną temperaturę komory
- Temperaturę komory ECO DELTA.

Wyświetlacz cyfrowy czasu /sondy do żywności pokazuje:
- Czas gotowania.
- Ustawioną temperaturę sondy do żywności.

I – Klawiatura

Umożliwia wprowadzenie wartości cyfrowej w wielu funkcjach.

Przycisk <🗑
- Naciśnij go, aby zmniejszyć wartość na wyświetlaczu (<).
- Naciskaj ten sam przycisk, aby usunąć fazę lub program (🗑).

Przycisk ∞>
- Naciśnij go, aby zwiększyć wartość na wyświetlaczu (>)
- Naciśnij ten sam przycisk, aby wybrać gotowanie ciągłe (∞) podczas ustawiania czasu.

J – Cykl czyszczenia

Cykl czyszczenia
Ta funkcja umożliwia automatyczne czyszczenie komory piekarnika przy użyciu specjalnych cykli czyszczenia.

F.3 Łączność piekarnika

Jeśli piekarnik jest połączony zdalnie z chmurą, poniższa lampka kontrolna podświetla się lub miga zgodnie ze stanem połączenia.

Znaczenie lampek kontrolnych

Lampka kontrolna włączona: piekarnik jest połączony z chmurą.
Pełna jasność: sygnał Wi-Fi jest **dobry**.
Niepełna jasność: sygnał Wi-Fi jest **średni lub słaby**.

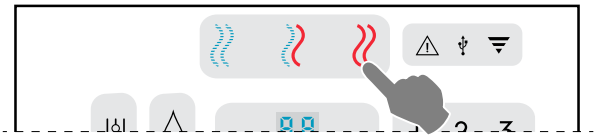
Miganie lampek kontrolnych:
Przez 1 minutę: piekarnik łączy się z chmurą
Ciągle: piekarnik nie może się połączyć z chmurą lub nie występuje połączenie Wi-Fi.

F.4 Ustawienie cyklu gotowania

F.4.1 Wybierz żądany CYKL GOTOWANIA

Naciśnij odpowiedni przycisk, aby wybrać cykl gotowania (na przykład KONWEKCYJNY).

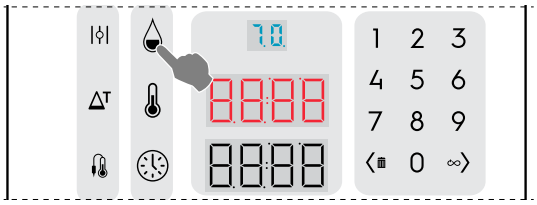
- model z kotłem



- model bez kotła

F.4.2 Ustaw WILGOTNOŚĆ

Naciśnij przycisk Wilgotności. Ustaw wartość na klawiaturze numerycznej (na przykład 70%). Wprowadzona wartość pojawia się na wyświetlaczu cyfr.



UWAGA!
Niezależnie od wpisanej liczby, wartości na wyświetlaczu będą zawsze zaokrąglane do najbliższej liczby podzielnej przez dziesięć (10, 20, 30... 90 aż do 99).

Wprowadzone wartości (%)	Wartości wyjściowe (%)
Od 1 do 14	10
Od 15 do 24	20
Od 25 do 34	30
Od 35 do 44	40
Od 45 do 54	50
Od 55 do 64	60
Od 65 do 74	70
Od 75 do 84	80
Od 85 do 94	90
Od 95 do 100	99

Warunki wilgotności: Z KOTŁEM

- Cykl konwekcyjny pozwala zarządzać i dostosowywać ilość wilgotności w komorze bez generowania dodatkowej pary.
- Naciśnij przycisk Wilgotności , a następnie za pomocą klawiatury numerycznej ustaw maksymalną wilgotność, odpowiednio dostosowując przewód odpowietrzający. Po ustawieniu wartości 100 zawór zamyka się ( ).

  Gdy na wyświetlaczu pojawia się wartość , komora nie kontroluje wilgotności, ponieważ zawór jest zamknięty.
- Gdy przycisk Przewodu odpowietrzającego jest aktywny, poziomu wilgotności nie można regulować. Przewód odpowietrzający jest otwarty i odprowadza całą wilgotność z komory.

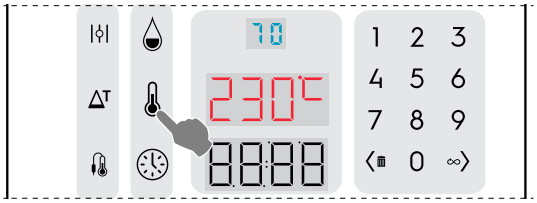
Warunki wilgotności: BEZ KOTŁA

- Cykl konwekcyjny pozwala kontrolować poziom wilgotności w komorze.
- Naciśnij przycisk Wilgotności , a następnie za pomocą klawiatury numerycznej ustaw poziom wilgotności.
- Po ustawieniu wartości 0 zawór zamyka się ( ), a komora nie kontroluje poziomu wilgotności.
- Gdy przycisk Przewodu odpowietrzającego jest aktywny, poziomu wilgotności nie można regulować. Przewód odpowietrzający jest otwarty i odprowadza całą wilgotność z komory.

F.4.3 Ustaw TEMPERATURĘ

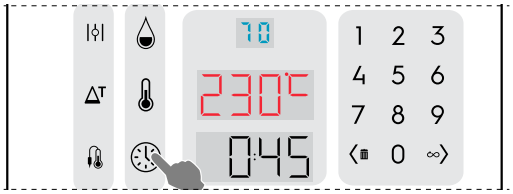
Naciśnij przycisk temperatury.

Ustaw wartość na klawiaturze numerycznej (na przykład 230°C). Wprowadzona wartość pojawia się na wyświetlaczu cyfr.



F.4.4 Ustaw CZAS gotowania

- Naciśnij przycisk czasu.
  Ustaw wartość na klawiaturze numerycznej (na przykład 45 minut). Wprowadzona wartość pojawia się na wyświetlaczu cyfr.



- Naciśnij przycisk START , aby uruchomić cykl gotowania.
  Jeśli ustawiono uruchamianie automatyczne, cykl uruchomi się automatycznie po zamknięciu drzwiczek.

F.4.5 Faza podgrzewania / schładzania

- Faza przygotowania pozwala przygotować temperaturę komory przed rozpoczęciem wybranego cyklu.
  Wyświetlacz temperatury pokazuje ustawioną temperaturę. Wyświetlacz czasu pokazuje komunikat “PrEH“ lub “COOL“ zależnie od temperatury w komorze. Przycisk Start podświetla się na czerwono.

  Otwieranie drzwiczek po naciśnięciu przycisku START:

  – Otworzenie drzwiczek spowoduje przerwanie podgrzewania (faza schładzania będzie kontynuowana). Wyświetlacz czasu pokazuje komunikat “door“.
  – Po zamknięciu drzwiczek podgrzewanie uruchamia się ponownie.

  Pomiń podgrzewanie / schładzanie

  – Naciskaj przycisk Start , aby natychmiast uruchomić cykl gotowania.

6. Po zakończeniu podgrzewania / schładzania na wyświetlaczu czasu pojawia się komunikat “LOAd“. Przycisk Start miga na czerwono.
   - Otwórz drzwiczki.

- Włóż żywność do urządzenia.
- Zamknij drzwiczki: rozpocznie się cykl gotowania.

F.4.6 Zatrzymywanie cyklu

Naciskaj przycisk START ⊙, aby zatrzymać cykl.

F.4.7 Kończenie cyklu

- Po upłynięciu ustawionego czasu cykl gotowania zostanie automatycznie zatrzymany i uruchomi się alarm urządzenia. Otwórz drzwiczki i wyjmij produkt.

  Alarm dźwiękowy można wyciszyć, wykonując dowolne działanie w panelu sterowania lub otwierając drzwiczki.
  - Aby zatrzymać cykl gotowania ręcznie, naciśnij przycisk uruchamiania cyklu (START) ⊙ i przytrzymaj przez kilka sekund.
  - Aby powtórzyć ostatni cykl gotowania z identycznymi ustawieniami, naciśnij ponownie przycisk START.

F.4.8 FUNKCJE I OPCJE

F.4.8.1 OTWIERANIE ZAWORU ODPOWIETRZAJĄCEGO

	Opcja wilgotności: wyłącznie w cyklu konwekcyjnym.

OTWIERANIE zaworu odpowietrzającego przy każdym gotowaniu na sucho pozwala usuwać wilgotność w razie potrzeby.

Maksymalna temperatura do 300°C)

F.4.8.2 ECO DELTA

ΔT	Opcje temperatury (dla wszystkich trybów gotowania)

Funkcja ta umożliwia gotowanie bez uszkadzania żywności wysokimi temperaturami; to z kolei zapewnia delikatniejsze i bardziej równomierne gotowanie oraz mniejszą utratę wagi.

To zaawansowana metoda gotowania, w której temperatura w komorze piekarnika zmienia się zależnie od podstawowej temperatury pożywienia.

1. Naciśnij przycisk ECO-DELTA ΔT, aby wybrać tę funkcję.
2. Naciśnij ten przycisk ponownie, aby wpisać na klawiaturze żądaną wartość, na przykład 30°C.

   Możliwe jest wpisanie wartości różnicy temperatury od 1 do 120°C.
3. Naciśnij przycisk SONDY . Ustaw żądaną temperaturę podstawową pożywienia.
4. Wprowadź sondę do pożywienia (patrz rozdział F.4.8.5 *SONDA DO ŻYWNOŚCI*).

Funkcja ta sprawdza się szczególnie w przypadku gotowania dużych porcji żywności (o wadze co najmniej 5 kg, takich jak cała tusza indyka, noga wieprzowa itd.).

W tym przypadku stosuje się długie gotowanie w średniej temperaturze, ponieważ temperatura w komorze jest dostosowywana automatycznie zależnie od temperatury wewnątrz pożywienia (SONDA WEWNĘTRZNA), co pozwala utrzymywać stałą różnicę (ECO-DELTA) między nimi, od rozpoczęcia do zakończenia gotowania.

WAŻNE
Funkcja ECO-DELTA działa wyłącznie, gdy włożona jest sonda wewnętrzna.

UWAGA!
Po włączeniu funkcji ECODELTA tryb “Czas gotowania“ przełącza się automatycznie na tryb “Sonda wewnętrzna“, który wykrywa wewnętrzną temperaturę żywności.

F.4.8.3 SCHŁADZANIE

	Szybkie schładzanie komory

Przydaje się przy przechodzeniu z jednego rodzaju gotowania na inny przy niskiej temperaturze; umożliwia obroty wentylatora oraz automatyczne wstrzykiwanie wody nawet przy otwartych drzwiczkach. Ta opcja nie jest dostępna, jeśli temperatura w komorze przekracza 180°C)

1. Naciśnij przycisk SCHŁADZANIE
2. Wpisz wartość temperatury, którą piekarnik musi osiągnąć na potrzeby kolejnego gotowania.
3. Naciśnij przycisk Start ⊙, aby osiągnąć ustawioną temperaturę.

F.4.8.4 GOTOWANIE CIĄGŁE

∞	Opcja czasu

Czas gotowania nie ma ograniczeń.

1. Naciśnij przycisk „bez ograniczeń” ∞.

   Na wyświetlaczu czasu pojawi się “cont“.
2. Naciśnij przycisk START ⊙, aby rozpocząć gotowanie żywności.
3. Gdy żywność zostanie ugotowana, naciskaj dalej przycisk START ⊙, aby przerwać cykl GOTOWANIE CIĄGŁE.

F.4.8.5 SONDA DO ŻYWNOŚCI

	Opcja czasu

Regulowana SONDA pozwalająca mierzyć temperaturę wewnętrzną produktu. Ta funkcja wyklucza ustawianie czasu gotowania.

1. Naciśnij przycisk SONDY.

   Ustaw temperaturę sondy wewnętrznej na klawiaturze numerycznej (np. 55); na wyświetlaczu czasu pojawi się wprowadzona wartość.

   Sonda wewnętrzna umożliwia dokładną kontrolę podstawowej temperatury gotowanego produktu. Po osiągnięciu ustawionej wartości piekarnik zatrzymuje się automatycznie.

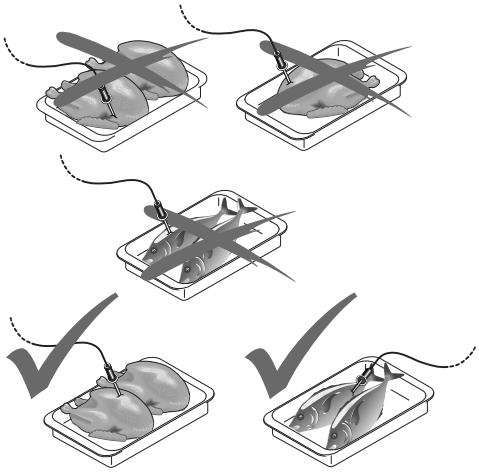
   UWAGA!
   Temperaturę sondy można ustawić w zakresie od 15 do 290°C w przypadku cykli combi i konwekcyjnego oraz od 15 do 120°C w przypadku cyklu parowego.
2. Zamknij drzwiczki piekarnika i naciśnij przycisk START ⊙, aby rozpocząć cykl sondy.

   Odczekaj, aż na wyświetlaczu temperatury pojawi się koniec fazy podgrzewania. Pojawia się komunikat LOAD.
3. Otwórz drzwiczki, włóż jedzenie do komory.

OSTRZEŻENIE
Ryzyko poparzeń. Gdy piekarnik jest nagrzany, drzwiczki otwieraj zawsze z ostrożnością.

4. Wyjmij sondę wewnętrzną z obudowy.
5. Wprowadź ją do żywności, nie używając przesadnej siły.

   Pamiętaj, by końcówka, czyli czuła część, znalazła się w pobliżu środka produktu.



WAŻNE
Sonda wewnętrzna jest komponentem precyzyjnym. Należy bezwzględnie unikać uderzania w komponent, wprowadzania na siłę czy ciągnięcia za elastyczny przewód (szczególnie podczas korzystania z konstrukcji umieszczanej na wózku). Gwarancja nie obejmuje wymiany sond wewnętrznych uszkodzonych wskutek niewłaściwego użytkowania.

6. Zamknij drzwiczki piekarnika.
   CYKL SONDY będzie działać dalej.

Kończenie cyklu sondy

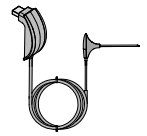
- Po osiągnięciu żądanej temperatury wewnętrznej produktu piekarnik zatrzymuje się automatycznie. Na wyświetlaczu czasu pojawi się czas cyklu gotowania.

Dezaktywacja cyklu sondy

- Aby dezaktywować cykl SONDY, wystarczy nacisnąć przycisk CZAS i ustawić czas gotowania. To działanie powoduje automatyczne wyłączenie sondy wewnętrznej i odwrotnie. Gdy piekarnik jest wyłączony, opcja sondy wewnętrznej także jest dezaktywowana.

UWAGA!
W przypadku produktów spożywczych pakowanych próżniowo należy stosować specjalną zewnętrzną sondę (akcesorium dostępne na żądanie), którą podłącza się do klucza USB. Jego sposób stosowania opisano w oddzielnym rozdziale.

F.4.8.6 SONDA USB DO ŻYWNOŚCI (na zamówienie)

	Opcja czasu

1. Naciśnij przycisk SONDY i przytrzymuj przez około 1 sekundę.

   Lampka kontrolna zacznie migać (0,5 sek. WŁ. – 0,5 sek. WYŁ.).

   Ustaw ostateczną temperaturę sondy wewnętrznej na klawiaturze numerycznej (np. 55); na wyświetlaczu czasu pojawi się wprowadzona wartość.

UWAGA!
Temperaturę sondy można ustawić w zakresie od 15 do 290°C w przypadku cykli combi i konwekcyjnego oraz od 15 do 120°C w przypadku cyklu parowego.

2. Zamknij drzwiczki piekarnika i naciśnij przycisk START , aby rozpocząć cykl sondy.
   Odczekaj, aż na wyświetlaczu temperatury pojawi się koniec fazy podgrzewania. Pojawia się komunikat LOAD.
3. Otwórz drzwiczki, włóż jedzenie do komory.

OSTRZEŻENIE
Ryzyko poparzeń. Gdy piekarnik jest nagrzany, drzwiczki otwieraj zawsze z ostrożnością.

4. Wprowadź igłę sondy USB do wewnątrz produktu, nie używając przesadnej siły.
5. Wprowadź końcówkę USB do gniazda USB piekarnika.

   Lampka kontrolna świeci się światłem stałym.

6. Zamknij drzwiczki piekarnika. Lampka kontrolna miga (0,5 sek. WŁ. – 0,5 sek. WYŁ.).

WAŻNE
Jeśli lampka kontrolna miga szybko (0,1 sek. WŁ. – 0,1 sek. WYŁ), na większym ekranie pojawi się migająca etykieta tekstowa “UPrb“ i uruchomi się alarm dźwiękowy – upewnij się, że sonda USB jest podłączona. W międzyczasie gotowanie zostanie wstrzymane.

CYKL SONDY będzie działać dalej.

Po osiągnięciu ustawionej wartości piekarnik zatrzymuje się automatycznie.

F.4.8.7 GOTOWANIE WIELOFAZOWE

	Żywność można gotować, korzystając z różnych faz.

Piekarnik umożliwia ustawianie do 4 faz każdego cyklu.

W czasie cyklu gotowania wielofazowego piekarnik przełącza się automatycznie z jednej fazy do drugiej. Cykl zostaje zatrzymany, gdy zakończą się wszystkie fazy.

Aby ustawić cykl wielofazowy:

1. W pierwszej kolejności ustaw cykl gotowania (patrz F.4 *Ustawienie cyklu gotowania*rozdział);
2. Naciskaj przycisk gotowania wielofazowego , aby dodać fazę 2.
3. Ustaw fazę 2
   - Na tym etapie możliwe jest ustawienie parametrów nowej fazy.
   - Powtórz sekwencję, dla wszystkich faz, które mają być ustawione.

4. Na koniec naciśnij przycisk START ⊙, aby uruchomić cykl gotowania.

Aby usunąć fazę:

1. Wybierz fazę, która ma zostać usunięta, za pomocą strzałek < / > na klawiaturze
2. Naciśnij i przytrzymaj ikonę kosza na śmieci.

UWAGA!
Usunięcie fazy pośredniej spowoduje także automatyczne anulowanie następnych faz.

F.4.8.8 FUNKCJONALNOŚĆ

Funkcjonalność to funkcje, które można dodać do cyklu gotowania. Aby aktywować te funkcje, wystarczy nacisnąć odpowiedni przycisk.

Pauza

- Dodaj nową fazę.
- Naciśnij przycisk Pauzy ⏸.
- Ustaw żądany czas trwania za pomocą przycisku CZAS.

UWAGA!
Funkcję tę można stosować, aby opóźnić start, jeśli ustawi się ją na początku cyklu wielofazowego.

Podtrzymywanie

- Naciśnięcie przycisku Podtrzymanie spowoduje dodanie fazy podtrzymania na koniec cyklu gotowania.
  W czasie fazy podtrzymania na wyświetlaczu cyklu gotowania wielofazowego pojawi się litera H, a na wyświetlaczu czasu oznaczenie HOLd.
- Jeśli gotowanie wymaga czasu, temperatura podtrzymania wynosi > 65°C. Jeśli gotowanie wymaga osiągnięcia odpowiedniej temperatury, temperatura podtrzymania jest o 5 °C wyższa od ustawionej temperatury wewnętrznej.

Wypompowywanie wody z kotła

- Wody z kotła nie można wypompowywać w czasie trwania cyklu.

Schładzanie

- Schładzania nie można aktywować w czasie trwania cyklu.
- Temperatura domyślna wynosi 25 °C, ale może zostać zmieniona poprzez ustawienie na klawiaturze.
- Aby zobaczyć rzeczywistą temperaturę w komorze, naciskaj przycisk Temperatury przez ponad 2 sekundy.

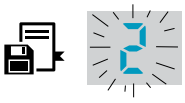
F.5 Programy

Przycisk Programy umożliwia wywołanie już zapisanych cykli gotowania lub tworzenie i zapisanie nowych.

Aby wyjść z programów, naciśnij i przytrzymaj jeden z trybów gotowania.

Zapisywanie programu

- W pierwszej kolejności ustaw cykl gotowania (patrz punkt F.4 *Ustawienie cyklu gotowania*).
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk Programy. Na wyświetlaczu pojawia się pierwszy dostępny numer programu.



- Wybierz żądany numer programu (01– 99) za pomocą strzałek < / >.
- Wyświetlacz programów będzie migać przez kilka sekund; aby dokończyć procedurę, naciśnij ponownie i przytrzymaj ten sam przycisk przez kilka sekund, aż da się słyszeć sygnał dźwiękowy potwierdzający zapisanie programu.
- Następnie naciśnij przycisk Start ⊙, aby uruchomić program.

UWAGA!
W modelach z kotłem dwa ustawione programy Regeneracji są już zapisane i dostępne w programie numer “1“ i “2“.

Programy Regeneracji:

1. **Regeneracja na talerzu** – idealne w przypadku bankietu
   Podwójna faza:
   - Cykl konwekcyjny 2-minutowy, 120 °C, klapa zamknięta, wentylacja na poziomie 4.
   - Cykl combi 5-minutowy, 120 °C, 20% wilgotności, wentylacja na poziomie 4.
2. **Regeneracja na tacy** – idealne w przypadku odgrzewania
   Cykl combi 15-minutowy, 120 °C, 40% wilgotności, wentylacja na poziomie 5.

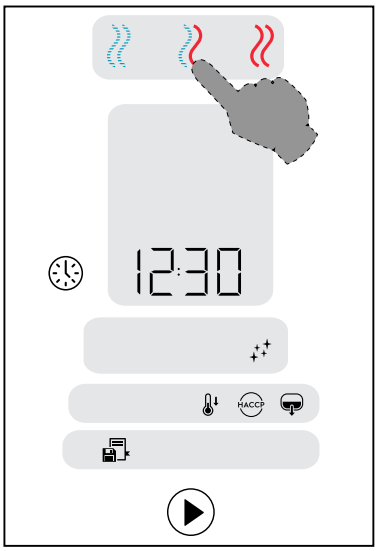
Usuwanie programu

- Wybierz program do usunięcia.
- Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk < 🗑 (usuń), a następnie naciśnij ten sam przycisk ponownie, aby potwierdzić procedurę usuwania.

Ładowanie / pobieranie programów – USB

Tę procedurę można przeprowadzić, jedynie zaczynając od **stanu uruchamianie piekarnika**.

UWAGA!
Aby przejść do stanu uruchamiania piekarnika, naciśnij i przytrzymaj jeden z dostępnych trybów gotowania pokazanych na ilustracji.



1. Umieść klucz USB w gnieździe.
2. Aby załadować / pobrać programy, naciśnij i przytrzymaj przycisk Programy, aż na wyświetlaczu temperatury pojawi się komunikat PrOG.
3. Za pomocą przycisków strzałek < / > na klawiaturze wybierz polecenie“załaduj“lub“pobierz“.
   Na wyświetlaczu czasu pojawia się słowo “dnLo“ lub “UPLO“, zależnie od wybranej opcji.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Programy, aby rozpocząć procedurę ładowania lub pobierania.
   Wszystkie lampki kontrolne panelu sterowania migają.

5. Na koniec na wyświetlaczu czasu pojawia się migające słowo End (koniec) potwierdzające zakończenie działania.
6. Wyjmij klucz USB z gniazda.

Programy z chmury

Piekarnik może się łączyć z internetem i odbierać programy gotowania (przepisy) z chmury.

Gdy z chmury zostanie wysłany na urządzenie jeden lub więcej programów, na wyświetlaczach temperatury i czasu pojawi się komunikat „CLOU PrOG”.

Liczba pobranych programów jest widoczna na wyświetlaczu programu.

- Naciśnij dowolny klawisz, aby dodać do urządzenia nowe programy. Pojawi się komunikat CLOU PrOG.

Pobieranie księgi HACCP

Tę procedurę można przeprowadzić, jedynie zaczynając od stanu uruchamianie piekarnika.

1. Umieść klucz USB w gnieździe.
2. Aby pobrać księgę HACCP, naciśnij i przytrzymaj przycisk HACCP, aż na wyświetlaczu temperatury pojawi się słowo HACP.
   Na wyświetlaczu czasu pojawia się słowo “dnLo“.
3. Wszystkie lampki kontrolne panelu sterowania migają.
4. Na koniec na wyświetlaczu czasu pojawia się migające słowo „End” (koniec) potwierdzające zakończenie działania.
5. Wyjmij klucz USB z gniazda.

F.6 Lampki kontrolne

UWAGA!
Lampki kontrolne nie są przyciskami, a jedynie lampkami funkcyjnymi lub ostrzegawczymi.

ALARM

Miganie lampki informuje o występowaniu awarii. Może informować o ostrzeżeniu lub błędzie.

USB

Ta lampka informuje o włożeniu urządzenia USB. Na początku miga, a po rozpoznaniu klucza USB zaczyna świecić stałym światłem.

Wi-Fi

Ta lampka informuje o połączeniu z siecią Wi-Fi (tylko z odpowiednim akcesorium).

F.7 Funkcje specjalne

Funkcje specjalne pozwalają usprawnić korzystanie z piekarnika i mogą być stosowane z mniejszą lub większą intensywnością.

WSTRZYKIWANIE WODY

W czasie cyklu gotowania w przypadku niektórych rodzajów gotowania możliwe jest zwiększanie poziomu wilgotności w komorze.

Naciskaj wielokrotnie te przyciski, aby dostosować czas wstrzykiwania w sekundach (1 kropla = 10 sek. przerwy).

Dla przykładu na powyższej ilustracji 3 krople odpowiadają 30 sekundom wstrzykiwania wody.

OSTRZEŻENIE
Otwórz drzwiczki ostrożnie, gdyż na wentylator pryska woda.

WENTYLATOR

Ta funkcja pozwala dostosować prędkość wentylatora w przypadku niektórych rodzajów gotowania, na przykład tych najdelikatniejszych.

Naciskaj wielokrotnie powyższy przycisk, aby dostosować 5 poziomów prędkości.

Dla przykładu na powyższej ilustracji 4 krople odpowiadają dużej prędkości.

F.8 OBSŁUGA OKAPU

Po zainstalowaniu okapu nad piekarnikiem i włączeniu go na wyświetlaczach piekarnika pojawi się etykieta tekstowa przypominająca o konieczności przeprowadzenia konserwacji okapu po upływie określonego czasu pracy.

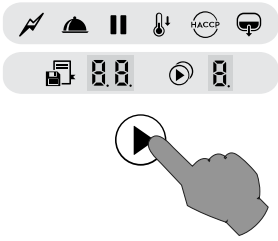
Znaczenie etykiety tekstowej

CLLP	Czyszczenie lampy okapu
rEPL	Wymiana lampy okapu
CLCS	Czyszczenie zbiornika kondensacyjnego okapu
CLFt	Czyszczenie odmgławiacza i filtra oddzielającego wodę okapu

To przypomnienie można pominąć lub zatwierdzić, jeśli serwis przeprowadził konserwację.

Aby pominąć przypomnienie:

- Naciśnij przycisk START.



Przypomnienia pojawiają się wyłącznie po 7 dniach ciągłego działania.

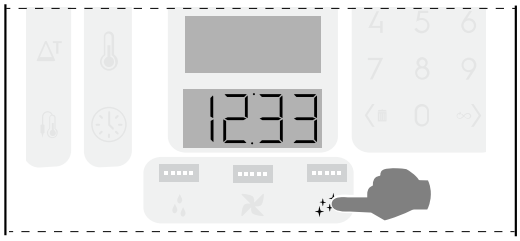
F.9 Cykle czyszczenia

F.9.1 Ustaw cykl czyszczenia

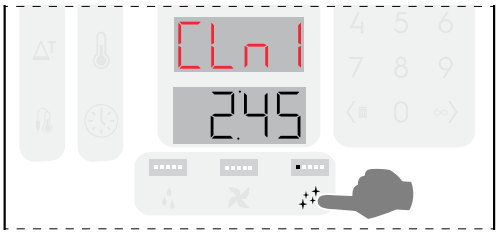
Piekarnik jest wyposażony w system automatycznego czyszczenia komory.

WAŻNE
Aby zapobiec uszkodzeniu sprzętu, urazom oraz śmiertelnym wypadkom, przed cyklem mycia usuń z komory piekarnika wszelkie przedmioty (tace, akcesoria...) z wyjątkiem wózka.

- Naciśnij przycisk , aby przejść do trybu czyszczenia.



- Naciskaj wielokrotnie przycisk , aby ustawić jeden z 5 dostępnych cykli czyszczenia.



F.9.2 Dostępne cykle czyszczenia

CLn1	**Krótki** = Cykl czyszczenia delikatnego Czyszczenie w przypadku niskiego poziomu zabrudzenia, np. zaparowania, śladów pieczenia lub gotowania jednego produktu w temperaturze poniżej 200°C
CLn2	**Średni** = Cykl czyszczenia średnio intensywnego Czyszczenie w przypadku średniego zabrudzenia, np. śladów smażenia lub pieczenia w temperaturze poniżej 200°C
CLn3	**Intensywny** = Cykl czyszczenia intensywnego Czyszczenie w przypadku średniego-intensywnego zabrudzenia np. resztkami po smażeniu lub grillowaniu
CLn4	**Nabłyszczanie** = Cykl nabłyszczania Płukanie zimną wodą
dESC	**Odkamienianie** = Cykl odkamieniania Cykl konserwacji w celu usunięcia osadu nagromadzonego w kotle.

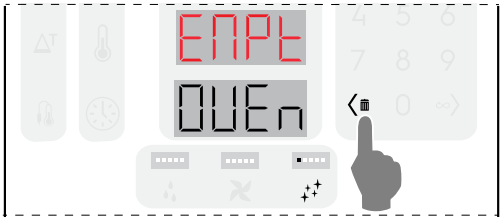
F.9.3 Rozpoczęcie cyklu

- Naciśnij przycisk , aby uruchomić cykl.

WAŻNE
Jeśli temperatura w komorze jest zbyt wysoka, przycisk START będzie nieaktywny. Naciśnij przycisk , aby schłodzić piekarnik.

Środek czyszczący należy nakładać dopiero po pełnym schłodzeniu, ponieważ wysoka temperatura może wywołać reakcję chemiczną!

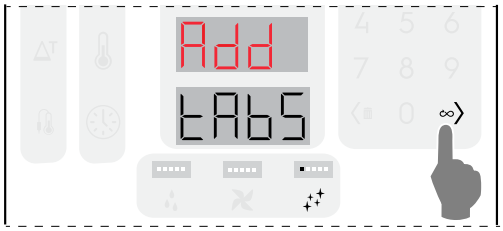
- Przed uruchomieniem wybranego cyklu czyszczenia na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności opróżnienia komory. Otwórz drzwiczki i **WYJMIJ WSZYSTKIE PRZEDMIOTY z komory** (patelnie, tace, akcesoria i inne).



Naciśnij przycisk na klawiaturze, aby zatwierdzić.

- Następnie na wyświetlaczu pojawi się komunikat przypominający o konieczności dodania środka czyszczącego. Wlej środek czyszczący do filtra komory, a następnie umieść kapsułkę ze środkiem nabłyszczającym i odkamieniającym w odpowiedniej szufladzie (jej lokalizacja jest różna zależnie od modelu).

  Ilości mogą się różnić zależnie od wybranego cyklu (informacje znajdują się w tabelach zawartych w rozdziale lub na naklejce na piekarniku).

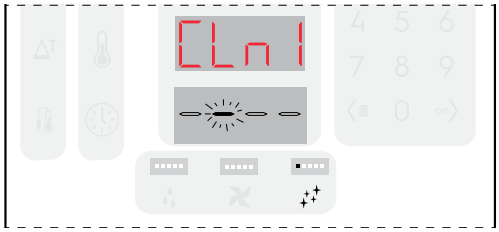


Naciśnij przycisk , aby zatwierdzić załadowanie środka chemicznego w formie stałej.

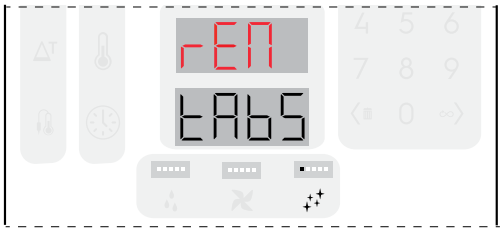
Jeśli temperatura w komorze jest wyższa niż 40°C [104°F], piekarnik będzie wymuszał schładzanie przed każdym cyklem czyszczenia. **Środek czyszczący należy nakładać dopiero po pełnym schłodzeniu, ponieważ wysoka temperatura może wywołać reakcję chemiczną!**

- Zamknij drzwiczki.

  Ze względów bezpieczeństwa piekarnik przeprowadza krótką procedurę konfigurowania czyszczenia i sprawdzania, czy w komorze nadal znajdują się jakieś przedmioty. Na dolnym wyświetlaczu pojawia się drobna animacja



- Jeśli chcesz **anulować cykl czyszczenia** w tej fazie, naciśnij przycisk START PAUZA [START PAUSE] . Na wyświetlaczu pojawia się wiadomość z ostrzeżeniem o konieczności usunięcia wszelkich środków chemicznych z komory i/lub szuflady.



WAŻNE
Aby wyjąć tabletki, należy użyć rękawic i po prostu podnieść filtr ze środka komory piekarnika. Następnie zalecamy przeprowadzenie cyklu płukania.

Po zakończeniu fazy konfiguracji czyszczenia rozpoczyna się cykl czyszczenia.

- **Jeśli w komorze zostanie wykryty jakiś przedmiot**, na wyświetlaczu pojawi się tekst “EMPt ovEn“ oraz da się słyszeć alarm dźwiękowy. Otwórz drzwiczki, wyjmij przedmiot i naciśnij przycisk . Czyszczenie rozpoczyna się od nowa. Następnie rozpocznie się cykl czyszczenia.

F.9.4 Informacja o cyklu czyszczenia na wyświetlaczach

Na poszczególnych wyświetlaczach pojawi się następujący tekst:

Podczas ustawiania cyklu:

- Wyświetlacz temperatury = wybrany cykl (na przykład CLn1)
- Wyświetlacz czasu = szacowany czas trwania cyklu.

Po uruchomieniu cyklu:

- Wyświetlacz temperatury = wybrany cykl
- Wyświetlacz czasu = pozostały czas.

Po zakończeniu cyklu:

- Wyświetlacz temperatury = wybrany cykl
- Wyświetlacz czasu = Komunikat “End“ (koniec).

Naciśnij dowolny klawisz, aby wyjść z trybu czyszczenia.

F.9.5 Środki piorące

Aby zagwarantować najlepsze efekty czyszczenia, a także chronić piekarnik i programy czyszczenia, stosuj środki czyszczące, nabłyszczające oraz odkamieniające zatwierdzone przez Electrolux Professional spełniające wymogi kategorii 3 cieczy określone w obowiązującym prawie i przepisach.

WAŻNE
Stosuj wyłącznie oryginalne lub rekomendowane produkty do czyszczenia i konserwacji. Środki czyszczące inne niż oryginalne lub rekomendowane przez Electrolux Professional mogą skutkować poważnym uszkodzeniem urządzenia.
Szkody spowodowane stosowaniem środków czyszczących i produktów do pielęgnacji innych niż rekomendowane przez producenta nie są objęte gwarancją.
Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może prowadzić do pozostawania w komorze piekarnika pozostałości środków chemicznych i/lub wywoływać silne reakcje chemiczne o poważnych konsekwencjach, które w najgorszym przypadku mogą skutkować wybuchem.

A

Konfiguracja standardowa

Środek czyszczący w formie STAŁEJ

Otwórz liczbę torebek wskazaną w poniższych tabelach i wysyp ich zawartość do filtra odpływowego w dolnej środkowej części komory.

WAŻNE
Środek czyszczący zatwierdzony przez Electrolux Professional: Kapsułki czyszczące C22 (jeśli dostępne) lub proszek do czyszczenia C23.

PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

B

Konfiguracja standardowa

Środki nabłyszczające i odkamieniające w formie STAŁEJ (w kapsułkach)

Otwórz liczbę kapsułek wskazaną w poniższych tabelach i wysyp ich zawartość do odpowiedniej szuflady (patrz poniższe rysunki).

Działanie odkamieniające wyłącznie w modelach z kotłem.

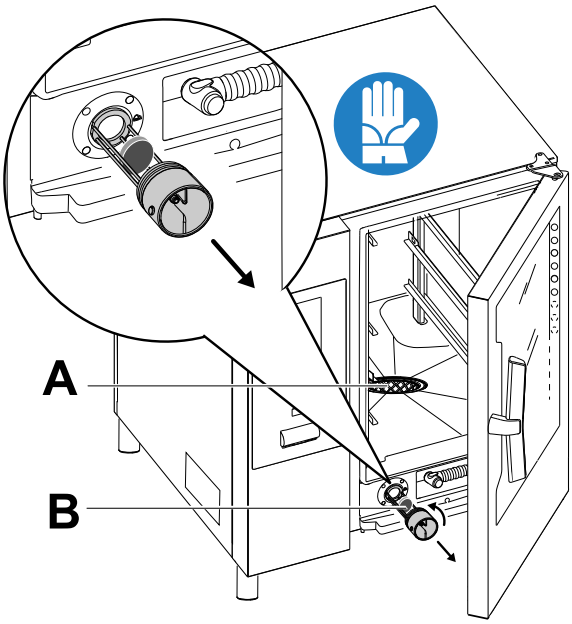
WAŻNE
Stosuj wyłącznie kapsułki nabłyszczające i odkamieniające C25 marki Electrolux Professional.

F.9.6 Ładowanie detergentu

ŁADOWANIE ŚRODKA CHEMICZNEGO W FORMIE STAŁEJ DO MODELI Z 6-10 RUSZTAMI

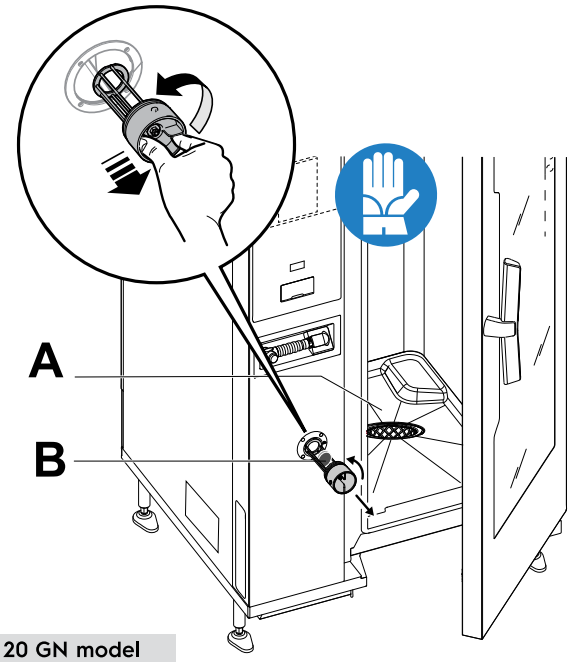
Model 6 – 10 GN		
Cykl czyszczenia	A	B
	Środek czyszczący	Środek nabłyszczający / odkamieniający
	Ilość (Liczba kapsułek / torebek)	
CLn1	2	0
CLn2	2	1
CLn3	3	1
CLn4	0	0
dESC	0	2

6 - 10 GN model



ŁADOWANIE ŚRODKA CHEMICZNEGO W FORMIE STAŁEJ DO MODELI Z 20 RUSZTAMI

Model 20 GN		
Cykl czyszczenia	A	B
	Środek czyszczący	Środek nabłyszczający / odkamieniający
	Ilość (Liczba kapsułek / torebek)	
CLn1	2	0
CLn2	2	2
CLn3	3	2
CLn4	0	0
dESC	0	3



20 GN model

F.9.7 Środki ostrożności

WAŻNE
W modelach z 20 rusztami cykle czyszczenia należy uruchamiać wyłącznie, gdy w piekarniku znajduje się wózek. Pomaga to uszczelnić zamknięcie dolnych otworów między komorą a drzwiczkami.

OSTRZEŻENIE
Aby zapobiec uszkodzeniu sprzętu, urazom i wypadkom śmiertelnym, nie czyść ani nie pozostawiaj w jednostce akcesoriów/tac (z wyjątkiem wózków). Przed rozpoczęciem działania opróżnij komorę.

WAŻNE
Nie stosuj środków czyszczących lub proszku nabłyszczającego rozpuszczonego w wodzie lub w formie żelowej i/lub zawierającego chlor.

OSTRZEŻENIE
Zarówno substancje chemiczne, jak i gorąca para mogą wydostawać się z komory, co z kolei wiąże się z ryzykiem poparzeń. Stosuj rękawice.
Zawsze stosuj się do informacji i zaleceń podanych w kartach bezpieczeństwa i na etykietach stosowanych produktów.

OSTRZEŻENIE
Nie rozpoczynaj cyklu gotowania, jeśli cykl czyszczenia nie został zakończony i/lub jeśli po zakończeniu cyklu czyszczenia pozostają resztki środka czyszczącego.

OSTRZEŻENIE
Nie otwieraj drzwiczek komory piekarnika, gdy uruchomiony jest cykl czyszczenia.

OSTRZEŻENIE
Jeśli przez drzwiczki komory wydostaje się para i/lub występują widoczne zużycie lub uszkodzenie uszczelki drzwiczek komory, nie rozpoczynaj żadnego cyklu czyszczenia.
Skontaktuj się z biurem obsługi klienta.

F.9.8 WYMUSZONE CZYSZCZENIE

Ta funkcja pozwala określić czas gotowania w piekarniku, jaki upłynął od ostatniego automatycznego cyklu czyszczenia. Po osiągnięciu wartości granicznej (wartość domyślna to 24 godziny), nie jest dozwolony żaden kolejny cykl gotowania.

- Na wyświetlaczu czasu pojawi się migający komunikat FCLn. Należy przeprowadzić jeden z automatycznych cykli czyszczenia.

- Pod koniec wybranego cyklu czyszczenia alert FCLn znika; funkcja gotowania została przywrócona.

UWAGA!
Funkcję tę można aktywować na żądanie klienta w czasie instalacji piekarnika lub później. W razie potrzeby skontaktuj się z autoryzowanym biurem obsługi klienta.

F.9.9 Odkamienianie kotła (cykl dESC)

Rutynowy cykl mycia przy użyciu środków chemicznych w formie stałej (niebieskich kapsułek nabłyszczających i odkamieniających) usuwa kamień z kotła. Zaleca się jednak regularne uruchamianie specjalnego cyklu “dESC“ w zależności od częstotliwości użytkowania urządzenia.

Aby wybrać ten cykl:

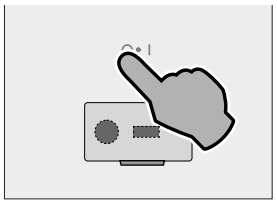
- Naciskaj wielokrotnie przycisk , aby ustawić cykl dESC. Należy użyć liczby “C25“ w przypadku zakładek określonych dla modeli 6-10 GN i modeli 20 GN, zgodnie ze wskazówkami w tym rozdziale lub na naklejce na piekarniku.

- Jeśli po przeprowadzeniu cyklu odkamieniania na wyświetlaczu ponownie pojawia się kod błędu “dESC“, skontaktuj się z serwisem.

UWAGA!
W cyklu odkamieniania kotła ani w cyklu płukania nie występuje faza konfiguracji czyszczenia.

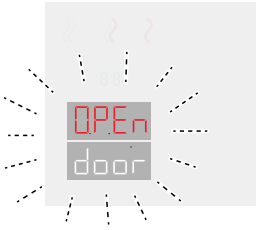
F.10 WYŁĄCZ PIEKARNIK

Naciśnij część “O“ przycisku “O – I“, aby wyłączyć piekarnik.



WAŻNE

Przed wyłączeniem urządzenie osusza komorę: wentylator schładzający pozostaje aktywny przy maksymalnej prędkości, aby schodzić przegrodę komponentów i osuszyć komorę piekarnika. Na czerwono-białych wyświetlaczach pojawia się migający komunikat: “OTWÓRZ DRZWICZKI“.



Jeśli piekarnik jest wyposażony w odpowiednią funkcję, kocioł zostanie opróżniony. Przy następnym włączeniu piekarnika i wybraniu trybu gotowania wykorzystującego kocioł, kocioł zostanie ponownie napełniony.

- Gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, rozpoczyna się odliczanie 5-minutowej procedury osuszania. Następnie piekarnik wyłącza się.

- Jeśli drzwiczki nadal pozostają zamknięte, wyświetlacz miga przez około 30 minut, a następnie piekarnik wyłącza się.

UWAGA!
Osuszanie NIE jest przeprowadzane, jeśli w piekarniku przeprowadzano gotowanie lub mycie, gdy był wyłączony.

G CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

OSTRZEŻENIE
Patrz “*OSTRZEŻENIA oraz Informacje dotyczące bezpieczeństwa*“.

G.1 Informacje dotyczące konserwacji urządzenia

Właściciel i/lub użytkownik urządzenia musi przeprowadzać wymagane czynności konserwacyjne.

WAŻNE
Problemy wynikające z braku lub nieprawidłowej konserwacji nie są objęte gwarancją.

G.2 Wprowadzenie do czyszczenia

OSTRZEŻENIE
Podczas pracy przy gorących częściach należy zawsze stosować rękawice odporne na działanie wysokiej temperatury.

Aby zmniejszyć negatywny wpływ na środowisko, zalecamy stosowanie środków czyszczących Electrolux Professional zaprojektowanych z myślą o zrównoważonym rozwoju oraz biodegradowalności.

Jeżeli stosowany jest inny rodzaj detergentu, należy uważnie przestrzegać instrukcji producenta i zasad bezpieczeństwa

podanych w kartach informacyjnych dołączonych do produktu lub substancji.

Dokładnie przepłukać i wytrzeć.

OSTROŻNIE

- Do czyszczenia nie należy używać detergentów na bazie rozpuszczalników (np. trichloroetylenu) ani proszków ściernych.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować produktów chemicznych takich jak podchloryn sodu (wybielacz), kwas solny (kwas chlorowodorowy) lub innych kwasów.

  Powyższych produktów nie należy również stosować do czyszczenia stref w pobliżu urządzenia, ponieważ ich opary mogą prowadzić do powstania uszkodzeń.
- Do czyszczenia nie należy używać szczotek stalowych, wełny stalowej, ściereczek miedzianych, produktów na bazie piasku lub podobnych.

G.3 Czyszczenie urządzenia

Kuchenka ulega zabrudzeniom przy każdym gotowaniu: rodzaj i miejsce zabrudzenia kuchenki zależą od wielu czynników. Poniżej znajdują się informacje o miejscu występowania części, które należy czyścić oraz o zalecanej częstotliwości czyszczenia.

G.4 Komora piekarnika

Zaleca się czyszczenie jej co najmniej raz dziennie, jeśli jest wykorzystywana codziennie: w przypadku niektórych rodzajów gotowania konieczne może być jej czyszczenie nawet częściej niż raz dziennie.

- W celu wyczyszczenia komory piekarnika naciśnij przycisk Czyszczenie , aby wybrać odpowiednie programy (patrz: tabela F.9.2 *Dostępne cykle czyszczenia*).

G.5 Kocioł lub generator pary (wyłącznie w przypadku modeli w nie wyposażonych)

Faza odkamieniania występuje w tych samych programach mycia co komora piekarnika, z wyjątkiem programu nabłyszczania. Dodaj odpowiednią kartę zgodnie z opisem w punkcie F.9.6 *Ładowanie detergentu*.

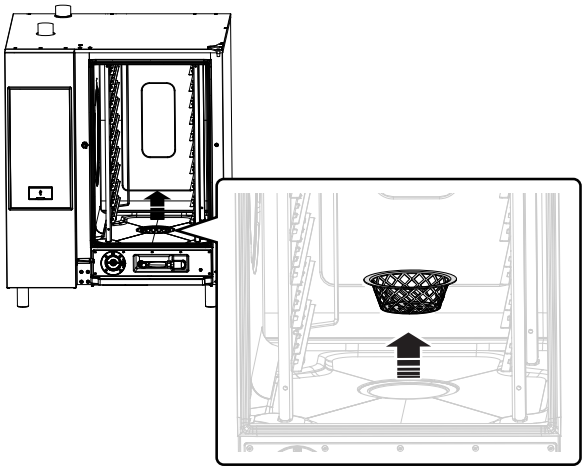
Zaleca się regularne uruchamianie specjalnego cyklu czyszczenia “dESC“ w zależności od częstotliwości użytkowania urządzenia.

G.6 Filtr komory piekarnika

Raz w tygodniu:

Ten filtr jest wyraźnie widoczny pośrodku dolnej części komory piekarnika i jest wykorzystywany do zapobiegania uszkodzeniom pompy myjącej i/lub zatykaniu obiegu myjącego.

1. Unieś filtr, aby wyjąć go z obudowy.



2. Filtr umyj w zmywarce, korzystając z łagodnego programu; jeśli nie korzystasz ze zmywarki, umyj filtr ręcznie z użyciem neutralnego płynu do mycia naczyń i dokładnie opłucz.
3. Ponownie zamontuj filtr we właściwym miejscu.

G.7 Filtr powietrza

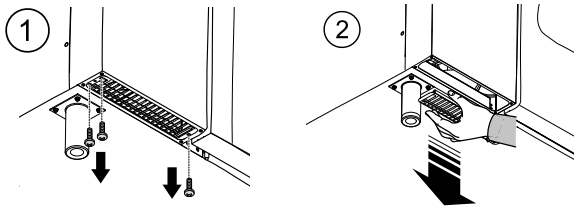
Jest to gąbka z poliuretanu, umieszczona w nośniku wyposażonym w szczeliny umożliwiające wlot powietrza chłodzącego komponenty piekarnika (patrz na przykład rysunki modeli “nablatowych“).

Pozwala zapobiegać przenoszeniu zanieczyszczeń ze środowiska kuchennego (olejów, tłuszczów, mąk, proszków itd.) na wewnętrzne komponenty, co powoduje awarie.

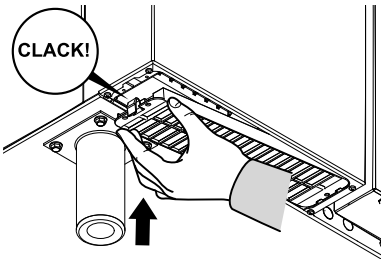
Raz w miesiącu:

1. Odblokuj obudowę filtra, odkręcając śruby i wyjmij go.

Zdjęcia dotyczą modelu 6-10 GN



2. Wyjmij filtr i usuń z niego tłuszcz, myjąc go płynem do mycia naczyń.
3. Osusz filtr i umieść go ponownie w obudowie filtra.
4. Ponownie załóż obudowę. W razie potrzeby zależnie od modelu zamocuj go za pomocą śrub.



UWAGA!
Ze względu na wymogi bezpieczeństwa należy założyć go ponownie. W przypadku braku filtra urządzenie przestanie działać.

G.8 Uszczelka drzwiczek

Silikonowa uszczelka zamontowana wokół drzwiczek piekarnika stanowi kluczowy element pozwalający osiągnąć pożądany efekt gotowania i zapobiegający wydostawaniu się

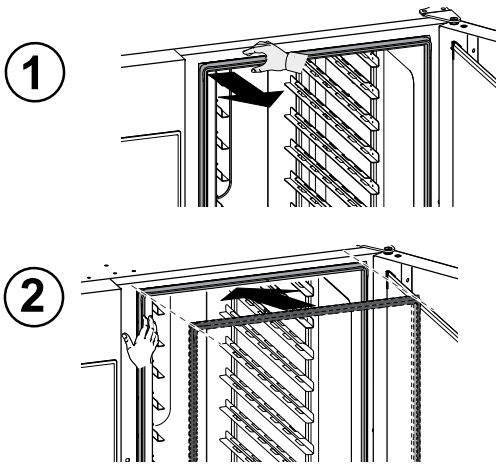
powietrza, wody lub pary w czasie działania piekarnika. Uszczelka to element piekarnika poddany największym obciążeniom ze względu na wiele rodzajów obciążeń: termiczne, chemiczne, fizyczne.

Drzwiczki piekarnika oraz uszczelkę przemywaj ostrożnie za pomocą ściereczki z mikrofibry namoczonej w ciepłej wodzie z dodatkiem neutralnego środka czyszczącego co najmniej raz dziennie (przed czyszczeniem lub po). Codzienna konserwacja pozwoli istotnie wydłużyć żywotność uszczelki. Do czyszczenia uszczelki nigdy nie stosuj produktów ściernych.

WAŻNE
W przypadku gotowania w temperaturze powyżej 260 °C, powtórz czyszczenie uszczelki kilka razy więcej w ciągu dnia. Nie pozostawiaj piekarnika włączonego z wysoką temperaturą i bez wsadu.

Wymieniaj uszczelkę drzwiczek piekarnika co sześć (6) miesięcy.

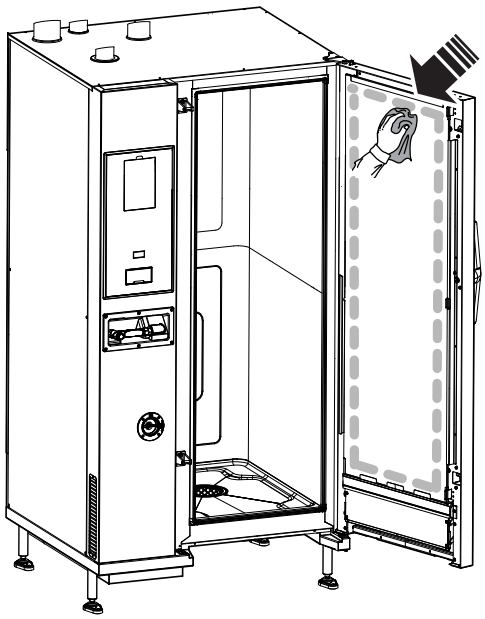
Aby ją wymienić, wykonaj następujące kroki:
1. Wyjmij uszczelkę z listwy.
2. Oczyść stanowisko z wszelkich pozostałości i zabrudzeń.
3. Włóż nową uszczelkę na całej długości listwy na uszczelkę.



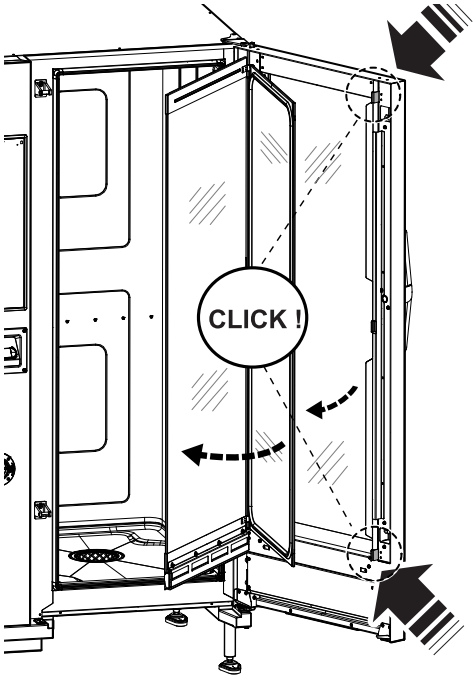
G.9 Szyba wewnętrzna i szyba komory piekarnika

Utrzymywanie w czystości szyb zamontowanych na drzwiczkach piekarnika jest ważne ze względu na jej podwójną rolę: szyba chroni użytkownika przed temperaturami, które są osiągane w komorze piekarnika i zapewnia wgląd do wnętrza w celu kontrolowania gotowania na każdym etapie.

Po każdym cyklu mycia komory piekarnika:
1. Wyczyść krawędź szyby wewnętrznej. Patrz rysunek poniżej (model 20GN);

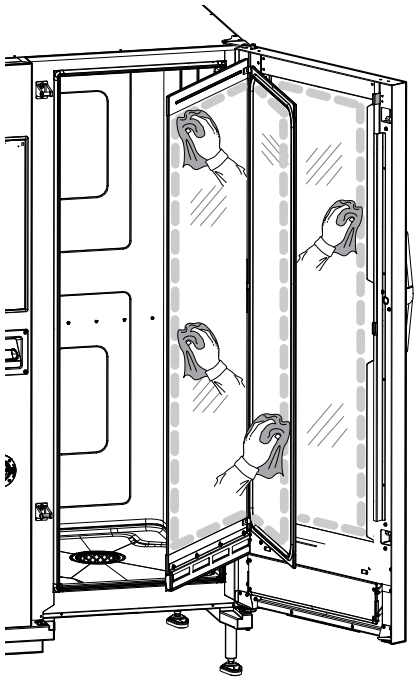


2. Otwórz drzwiczki, a następnie naciśnij oba zaciski mocujące (górny i dolny), jak pokazano na rysunku, aby sięgnąć do przestrzeni między szybami wewnętrzną a zewnętrzną.
   Obie strony szyby wewnętrznej czyść za pomocą środka do mycia szyb.



3. Następnie wyczyść wszystkie powierzchnie pomiędzy drzwiczkami.

4. Ponownie załóż szybę wewnętrzną na zaciski i zamknij drzwiczki piekarnika.



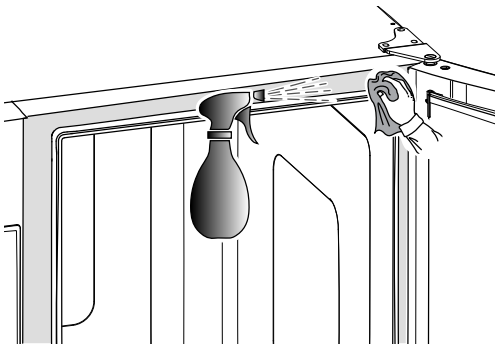
G.10 Strefa drzwiczek

WAŻNE
Zdecydowanie zaleca się **codzienne** czyszczenie strefy wzdłuż całych drzwiczek, gumowej uszczelki oraz szyby wewnętrznej, szczególnie w pobliżu krawędzi.

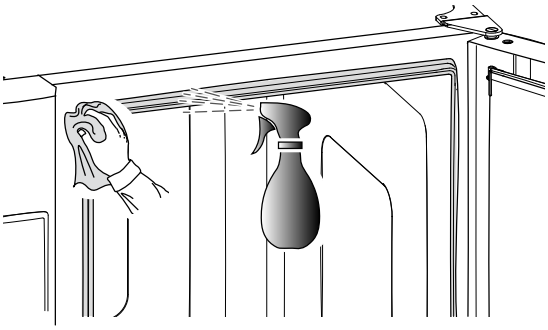
Po cyklu gotowania drzwiczki piekarnika, szyba wewnętrzna, uszczelka oraz strefa wokół drzwiczek mogą łatwo ulec zabrudzeniu ze względu na opary tłuszczu wydostające się z piekarnika.

Czynności te należy wykonywać, gdy szyba drzwiczek jest zimna, bez użycia środków czyszczących lub ścierek o właściwościach ściernych.

1. Czyść strefę piekarnika wzdłuż drzwiczek, jak pokazano na poniższym rysunku:



2. Czyść wzdłuż gumowej uszczelki.



G.11 Kontrola wydajności systemu odprowadzania

Mimo regularnego czyszczenia komory piekarnika resztki powstałe w czasie gotowania mogą tworzyć skorupę na zewnętrznym przewodzie odprowadzającym. Dlatego tak ważne jest sprawdzanie wydajności systemu odprowadzania i czyszczenie zewnętrznego przewodu, gdy tylko pojawią się oznaki zatkania. Czyść rurę odpływową co najmniej **raz w roku**.

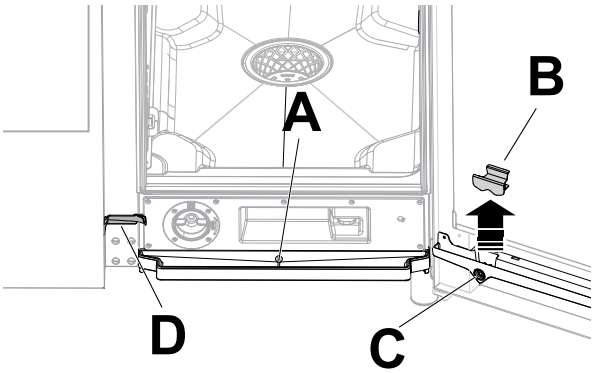
G.12 Zbiornik skroplin

Dzięki wykonanemu z tworzywa sztucznego zbiornikowi skroplin na dole przedniej części komory piekarnika para skraplająca się po otworzeniu drzwiczek jest zbierana i odprowadzana.

Ze względów higienicznych czyść go w następujący sposób:

1. Regularnie przemywaj wodą rurę odpływową (“A“) zbiornika skroplin.

   Jeśli wypływający płyn jest niejednolity, przed wyczyszczeniem strumieniem wody spryskaj neutralnym środkiem czyszczącym, który rozpuści skorupę.
2. Zdejmij metalową pokrywę (“B“) i tą samą metodą wyczyść pojedynczy zawór kontrolny (“C“).



3. Do czyszczenia małego rowka (“D“) stosuj regularnie szczotkę do rur z nylonowym włosiem (dostarczoną wraz z urządzeniem zależne od modelu).

G.13 Sonda do żywności

Mimo regularnego czyszczenia komory piekarnika resztki powstałe w czasie gotowania mogą tworzyć skorupę na sondzie do żywności, a tym samym zafałszowywać pomiar temperatury.

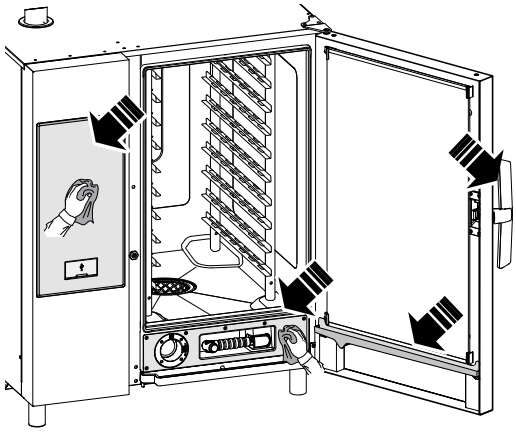
Aby zapewnić optymalne działanie piekarnika z sondą do żywności, zaleca się czyścić sondę do żywności ręcznie **codziennie** w roztworze letniej wody z neutralnym mydłem, unikając splatania przewodu sondy i ochlapywania go wodą.

WAŻNE
Podczas obsługi sondy zachowaj szczególną ostrożność; pamiętając, że jest to przedmiot ostry, używaj go bardzo ostrożnie, także w czasie czyszczenia.

G.14 Pozostałe powierzchnie

- Szybę zewnętrzną oraz części metalowe i z tworzywa sztucznego czyść wyłącznie nieagresywnymi środkami czyszczącymi. Natychmiast przestań używać środków czyszczących, jeśli wykryjesz wzrokowo lub dotykowo zmianę cech powierzchni i dokładnie przepłucz wodą (na przykład gdy szkło staje się matowe/porysowane/zmienia się w inny sposób, tworzywo sztuczne odbarwia się/topi się/zmienia się w inny sposób lub na metalu pojawia się rdza/zacieki/zarysowania). Po przepłukaniu dokładnie osusz.

WAŻNE
Do czyszczenia uchwytu z tworzywa sztucznego nie stosuj środków czyszczących zawierających podchloryn sodu.



- Części ze stali nierdzewnej czyść codziennie przy użyciu letniej wody z mydłem.
  Przepłucz obficie wodą i dokładnie osusz.
- Części ze stali nierdzewnej nie czyść wełną stalową czy szczotkami lub zmywakami ze zwykłej stali, ponieważ mogą powodować osadzanie się cząstek żelaza, które ulegają utlenieniu, prowadząc do powstawania plam rdzy.

G.15 Okresy przerw w eksploatacji urządzenia

Jeśli urządzenie nie jest używane przez długi czas, należy wykonać następujące czynności:

- zamknąć zawór dopływowy wody (jeśli zainstalowano);
- zamknąć zawory gazowe;
- odłączyć zasilanie lub wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka (jeśli jest podłączona);
- przetrzeć powierzchnię ze stali nierdzewnej szmatką nasączoną parafiną, co pozwoli zabezpieczyć urządzenie cienką warstwą filmu ochronnego;
- okresowo wietrzyć pomieszczenia.

WAŻNE
Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przez lód tworzący się w przewodach urządzenia.

G.16 Wymiana zużytych i zniszczonych komponentów

Niektóre części ulegają uszkodzeniu wskutek zwyczajnego stosowania w okresie nieobjętym gwarancją producenta.

G.17 Naprawa i nadzwyczajne prace konserwacyjne

UWAGA!
Naprawa i nadzwyczajna konserwacja musi zostać przeprowadzona przez wyspecjalizowany, autoryzowany personel, który może poprosić producenta o dostarczenie instrukcji serwisowej.

G.18 Częstotliwość przeglądów

Zaleca się wykonywanie przeglądów z częstotliwością określoną w poniższej tabeli:

Konserwacja, przeglądy, kontrole i czyszczenie	Częstotliwość	Odpowiedzialność
Standardowe czyszczenie • Ogólne czyszczenie urządzenia i stref w jego otoczeniu.	• Codzienne	• Operator
Zabezpieczenia mechaniczne • sprawdź, czy nie są odkształcone, poluzowane lub niekompletne.	• Co 6 miesięcy	• Serwis
Układ sterowania • sprawdź części mechaniczne pod kątem pęknięć lub odkształceń i dociśnięcia śrub: sprawdź czytelność i stan napisów, etykiet i symboli i w miarę potrzeby przywróć do właściwego stanu	• Raz w roku	• Serwis
Konstrukcja urządzenia • Dokręć śruby oraz elementy mocujące urządzenia	• Raz w roku	• Serwis
Oznaczenia bezpieczeństwa • Sprawdzić czytelność i stan oznaczeń bezpieczeństwa.	• Raz w roku	• Serwis
Elektryczny panel sterowania • Sprawdź komponenty elektryczne zainstalowane wewnątrz elektrycznego panelu sterowania. Sprawdź okablowanie między panelem elektrycznym a częściami urządzenia	• Raz w roku	• Serwis
Przewód zasilający • Sprawdź przewód zasilający (jeśli to konieczne, wymień go)	• Raz w roku	• Serwis
Przegląd generalny urządzenia • Sprawdź wszystkie komponenty, elementy elektryczne, przewody oraz czy nie występuje korozja.	Co 10 lat[1]	• Serwis

1. Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane na około 10 lat eksploatacji. Po tym czasie (od momentu oddania urządzenia do eksploatacji) urządzenie musi przejść generalną inspekcję i przegląd.

G.19 Kontakty do serwisów wykonujących konserwację (wyłącznie w przypadku Australii)

W kwestiach serwisowania i części zamiennych kontaktuj się z:

- Electrolux Professional Australia PTY LTD - Suite 304, 44 Lakeview Drive Scoresby, VIC 3179. NUMER TELEFONU: 1300 368 299
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – Numer telefonu (03) 9240 6822 – Strona internetowa: www.luus.com.au

H WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

H.1 Wstęp

Podczas normalnego użytkowania urządzenia mogą wystąpić pewne usterki. W niektórych przypadkach usterki można łatwo i szybko wyeliminować, postępując zgodnie z podanymi niżej wskazówkami.

Na wyświetlaczu (jeśli urządzenie jest w niego wyposażone) zawsze pojawia się komunikat ostrzegawczy lub alarm opisujący pojawiającą się usterkę.

Jeśli problem wciąż się powtarza, należy skontaktować się z Działem Obsługi Klienta:

1. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
2. Wyłączyć wyłącznik bezpieczeństwa w instalacji zasilającej urządzenia.
3. Zamknąć zawory gazu i wody (jeśli zostały zainstalowane).
4. Pamiętać o podaniu następujących informacji:
   - rodzaj usterki
   - numer PNC (kod produktu)
   - nr ser. (numer seryjny urządzenia)

WAŻNE
Numer PNC (kod) i numer seryjny są niezbędne do identyfikacji typu urządzenia i daty produkcji.

H.2 Kody błędów

Sprawdź problem sygnalizowany za pomocą alarmu ostrzegawczego, a w razie potrzeby skontaktuj się z biurem obsługi klienta.

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
ACUP	Zatrzymaj pracę urządzenia	Po zaktualizowaniu oprogramowania pojawia się błąd	Protokół komunikacji między interfejsem użytkownika a ACU nie działa	Skontaktuj się z serwisem
CHEM	Ostrzeżenie	Piekarnik wykrywa sytuację braku wody, gdy EV11 jest otwarty.		Strumień wody jest słaby. Być może wystarczy sprawdzić, czy wszystkie środki chemiczne w odpowiedniej szufladzie zmywarki zostały rozpuszczone.
CLLP	Przypomnienie	Tylko okap poz. 4		Czyszczenie lampy okapu
CLCS	Przypomnienie	Okapy poz. 3 i 4		Czyszczenie zbiornika kondensacyjnego okapu
CLFt	Przypomnienie	Okapy poz. 3 i 4		Czyszczenie odmgławiacza i filtra oddzielającego wodę okapu
CLdr	Ostrzeżenie	Nasada szuflady nie została wyczyszczona przed rozpoczęciem cyklu gotowania lub czyszczenia	• Nasada szuflady czyszczenia nie została wykryta. Nie można URUCHOMIĆ cyklu gotowania lub czyszczenia.	• Dokręć prawidłowo nasadę do szuflady czyszczenia w przedniej części piekarnika. • Jeśli błąd występuje nadal, obróć nasadę o 180° i dokręć ją ponownie. Skontaktuj się z serwisem.
FCt	Zatrzymaj pracę urządzenia.		Interfejs użytkownika nie jest programowany za pomocą oprogramowania.	
Hd04	Praca urządzenia zostaje zatrzymana	Zawór wody BV4 nie działa		Wyłącz i włącz piekarnik. Jeżeli problem nadal występuje, należy wezwać serwis.
PdEF	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Zapamiętane parametry domyślne są uszkodzone	Awaria pamięci fizycznej	Funkcja zapamiętywania parametrów została uszkodzona. • Spróbuj wyłączyć i włączyć piekarnik. • Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
rEPL	Przypomnienie	Tylko okap poz. 4		Wymiana lampy okapu
S111	Zatrzymaj pracę urządzenia		Ten alarm występuje, gdy wykryje się niezgodność oprogramowania	Skontaktuj się z serwisem

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
S126	Zatrzymaj pracę urządzenia		Ten alarm występuje, gdy wykryje się niezgodność oprogramowania	Skontaktuj się z serwisem
N°1 Ertc	Ostrzeżenie	Problem z zegarem wewnętrznym	Problem ze sprzętem (na przykład wyczerpana bateria zegara).	Niektóre funkcje mogą nie działać (na przykład HCCP). • Skontaktuj się z serwisem.
N°101 butn	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Jeden z przycisków lub kombinacja przycisków panelu jest stale zablokowana	Doszło do przypadkowego uderzenia lub uszkodzenia panelu.	Naciśnij wszystkie przyciski, aby spróbować odblokować nieprawidłowo działające. Przyciski stale zablokowane są podświetlone, gdy na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie.
N°103 FLA2	Praca piekarnika zostaje zatrzymana; błąd krytyczny	Kanał komunikacji między FRAM a mikrokontrolerem działa nieprawidłowo lub jest zablokowany	Nieznane urządzenie pamięci SPI-FLASH	• Wyłącz i włącz piekarnik; jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°104 FrA1	Praca piekarnika zostaje zatrzymana; błąd krytyczny	Identyfikator FRAM różni się od oczekiwanego	Nie można nawiązać komunikacji z pamięcią FRAM.	• Wyłącz i włącz piekarnik; jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°105 FrA2	Praca piekarnika zostaje zatrzymana; błąd krytyczny	Dane o awarii zasilania FRAM obliczone metodą MD5 różnią się od zapisanych	Nieznane urządzenie pamięci FRAM.	• Wyłącz i włącz piekarnik; jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°106 FrMC	Praca piekarnika zostaje zatrzymana; błąd krytyczny	Dane o awarii zasilania FRAM obliczone metodą MD5 różnią się od zapisanych	Błąd oprogramowania: nieważne dane na pamięci FRAM.	• Wyłącz i włącz piekarnik; jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°107 SCbL	Czyszczenie zostaje zatrzymane	Urządzenie jest włączone, ale przełącznik WŁ./WYŁ. jest nadal wyłączony	• Okablowanie • Luźne połączenie.	Urządzenie jest włączone, ale przełącznik WŁ./WYŁ. jest nadal wyłączony. Gotowanie nadal jest możliwe. Funkcja czyszczenia jest zablokowana ze względów bezpieczeństwa. • Spróbuj wyłączyć i włączyć piekarnik. Jeśli alarm się utrzymuje, gotowanie nadal jest możliwe, ale zaleca się nie uruchamiać żadnego cyklu czyszczenia, dopóki serwis nie rozwiąże problemu. • Wyczyść piekarnik ręcznie i skontaktuj się z serwisem.
N°110 bAtt	Ostrzeżenie	Niski poziom baterii	Zużywanie się	Skontaktuj się z serwisem w celu wymiany baterii.
N°111 rtc1	Ostrzeżenie HACCP nie działa	Komunikacja między RTC a mikrokontrolerem jest zablokowana	Nie można nawiązać komunikacji z zegarem wewnętrznym.	• Skontaktuj się z serwisem
N°112 Urt2	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Oznaczenie wstrzymania RTC jest aktywne nawet po przeprowadzeniu procedury ponownego włączania	Zegar wewnętrzny jest stale zablokowany.	Skontaktuj się z serwisem.
N°113 Urt3	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Oscylator wewnętrzny RTC działa nieprawidłowo	Awaria oscylatora zegara.	Skontaktuj się z serwisem.

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°115 ACUS	Praca piekarnika zostaje zablokowana; błąd krytyczny	Wersja oprogramowania ACU (główne narzędzie uC) jest niekompatybilna z aktualną wersją oprogramowania UI	Błąd ładowania oprogramowania (na przykład: po wymienieniu płyty ACU nie następuje aktualizacja oprogramowania)	Wersja oprogramowania ACU (główne narzędzie uC) jest niekompatybilna z aktualną wersją oprogramowania interfejsu użytkownika. Skontaktuj się z serwisem.
N°116 ACSS	Praca piekarnika zostaje zablokowana; błąd krytyczny	Wersja oprogramowania ACS (wewnętrzna płyta ACU) jest niekompatybilna z aktualną wersją oprogramowania UI	Błąd ładowania oprogramowania (na przykład: po wymienieniu płyty ACU nie następuje aktualizacja oprogramowania)	Wersja oprogramowania ACS (wewnętrzna płyta ACU) jest niekompatybilna z aktualną wersją oprogramowania. UI. Skontaktuj się z serwisem
N°117 tCMS	Praca piekarnika zostaje zatrzymana; błąd krytyczny	Wersja oprogramowania TC (wewnętrzna płyta ACU) jest niekompatybilna z aktualną wersją oprogramowania UI	Błąd ładowania oprogramowania (na przykład: po wymienieniu płyty ACU)	Wersja oprogramowania TC (wewnętrzna płyta ACU) jest niekompatybilna z aktualną wersją oprogramowania UI. • Skontaktuj się z serwisem
N°118 InuS	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Wersja oprogramowania falownika (płyta YODA) jest niekompatybilna z aktualną wersją oprogramowania UI	Błąd ładowania oprogramowania (na przykład: po wymienieniu płyty ACU)	Wersja oprogramowania falownika (płyta YODA) jest niekompatybilna z aktualną wersją oprogramowania. UI. Skontaktuj się z serwisem
N°120 PUSr		Wyliczone parametry użytkownika są różne od zapisanych	Nieważne dane w parametrach użytkownika	• Skontaktuj się z serwisem
N°121 PFAC	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Mapa parametrów fabrycznych jest uszkodzona	Problem z oprogramowaniem lub sprzętem.	• Spróbuj wyłączyć i włączyć piekarnik. • Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°122 PUOr		Co najmniej jeden parametr użytkownika jest spoza zakresu	Co najmniej jeden parametr użytkownika jest spoza zakresu	• Skontaktuj się z serwisem
N°123 PFOr		Co najmniej jeden parametr fabryczny jest spoza zakresu	Co najmniej jeden parametr użytkownika jest spoza zakresu	• Skontaktuj się z serwisem
N°125 PCE1	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Nieprawidłowa konfiguracja parametrów: Urządzenie z kotłem, ale bez sondy lambda		Nieprawidłowa konfiguracja parametrów: Urządzenie z kotłem, ale bez sondy lambda.
N°130 EGA0	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Brak ważnej tabeli gazowej w piekarniku	Brak oprogramowania	Brak ważnej tabeli gazowej w piekarniku. Skontaktuj się z serwisem.
N°131 EGAt	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Nie znaleziono tabeli gazowej dla tego modelu urządzenia	Brak oprogramowania	Nie znaleziono tabeli gazowej dla tego modelu urządzenia. Skontaktuj się z serwisem.
N°132 EGAd	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Nieprawidłowe dane tabeli gazowej	Brak oprogramowania	Nieprawidłowe dane tabeli gazowej. Skontaktuj się z serwisem.
N°135 ECLt	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Brak tabeli czyszczenia dla MODELU i stosowanego RODZAJU ŚRODKA CZYSZCZACEGO	Brak oprogramowania	Brak tabeli czyszczenia dla MODELU i stosowanego RODZAJU ŚRODKA CZYSZCZACEGO. Skontaktuj się z serwisem.
N°141 FLUE	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Błąd zapisywania pamięci SPI-FLASH	Błąd w trakcie zapisywania pamięci SPI-FLASH.	• Wyłącz i włącz piekarnik; jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°142 FLEE	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Błąd kasowania bloku pamięci SPI-FLASH (blok 4 KB)	Błąd w trakcie kasowania bloku pamięci SPI-FLASH.	• Wyłącz i włącz piekarnik; jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°145 FrrE	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Błąd odczytu pamięci FRAM	Błąd w trakcie odczytu pamięci FRAM.	• Wyłącz i włącz piekarnik; jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°146 FrUE	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Błąd zapisywania pamięci FRAM	Błąd w trakcie zapisywania pamięci FRAM.	• Wyłącz i włącz piekarnik; jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°150 USFO	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Błąd w czasie tworzenia / otwierania pliku na kluczu USB.	Błąd w czasie tworzenia / otwierania pliku na kluczu USB.	• Spróbuj użyć innego klucza USB.
N°151 USFC	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Błąd w czasie zamykania pliku na kluczu USB	Błąd w czasie zamykania pliku na kluczu USB.	• Spróbuj użyć innego klucza USB.
N°152 USrE	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Błąd w czasie odczytu pliku na kluczu USB	Błąd w czasie odczytu pliku na kluczu USB.	• Spróbuj użyć innego klucza USB.
N°153 USUE	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Błąd w czasie zapisywania pliku na kluczu USB	Błąd w czasie zapisywania pliku na kluczu USB.	• Spróbuj użyć innego klucza USB.
N°154 USdC	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Błąd w czasie tworzenia katalogu na kluczu USB	Błąd w czasie tworzenia katalogu na kluczu USB.	• Spróbuj użyć innego klucza USB.
N°155 USFU	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Brak możliwości zapisywania na kluczu USB: Pamięć klucza USB jest pełna	Brak możliwości zapisywania na kluczu USB: Pamięć klucza USB jest pełna.	• Spróbuj użyć innego klucza USB.
N°E160 nIU1	Ostrzeżenie Zatrzymana zostaje wyłącznie łączność	Nie można nawiązać komunikacji z płytą NIU	UI nie może nawiązać komunikacji z NIU, odkąd parametr 352 został włączony dla 1	• Skontaktuj się z serwisem
N°E161 nIUS	Ostrzeżenie Zatrzymana zostaje wyłącznie łączność	Wersja oprogramowania NIU jest niekompatybilna z wersją oprogramowania UI.	Po zainstalowaniu NIU wykryto niekompatybilną wersję oprogramowania NIU	• Skontaktuj się z serwisem
N°E162 nIUH	Ostrzeżenie Zatrzymana zostaje wyłącznie łączność	Nierozpoznana NIU	-	-

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°E163 nIUC	Ostrzeżenie Zatrzymana zostaje wyłącznie łączność	Konfiguracja NIU jest nieważna	-	-
N°E164 nIUP	Ostrzeżenie Zatrzymana zostaje wyłącznie łączność	Nie znaleziono ważnych PNC i SN	-	-
N°200 ACUM	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Nie zidentyfikowano głównej płyty elektronicznej	Problem z komunikacją z główną płytą elektroniczną.	• Wyłącz i włącz piekarnik. • Jeżeli problem nadal występuje, należy wezwać serwis.
N°201 MCtM / FU13	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Problem z komunikacją z górnym falownikiem	• Problem z falownikiem silnika. • Problem z połączeniem lub problem elektryczny,	Błąd komunikacji z górnym falownikiem silnika komory. • Spróbuj wyłączyć i włączyć piekarnik. • Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°202 MCbM/ Fd13	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Nie zidentyfikowano dolnej części falownika (MD1).	• Problem z falownikiem silnika. • Problem z połączeniem lub problem elektryczny.	Błąd komunikacji z dolnym falownikiem silnika komory. Wyłącz i włącz piekarnik. Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem
N°203 CPUA	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Brak komunikacji z mikroprocesorem ACS	Awaria ACU.	• Uruchom piekarnik ponownie. • Jeżeli problem nadal występuje, należy wezwać serwis.
N°204 CPUt	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Brak komunikacji z mikroprocesorem TC	Awaria ACU.	• Uruchom piekarnik ponownie. • Jeżeli problem nadal występuje, należy wezwać serwis.
N°205 ACUP	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Wykryto błąd protokołu komunikacyjnego	ACU nie został zaprogramowany prawidłowo.	• Wyłącz i włącz piekarnik. • Jeżeli problem nadal występuje, należy wezwać serwis.
N°210 EtC	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Wyłącznik bezpieczeństwa komory został uruchomiony (TSC)	• Komora jest brudna. • Parametr COT został ustawiony na zbyt wysokim poziomie. • Żarówka lub kapilara termostatu bezpieczeństwa została uszkodzona. • Wentylator silnika jest zablokowany, a podgrzewanie jest nadal włączone. • Czujnik TC temperatury daje błędne pomiary • Wyciek ciepła w strefie korpusu termostatu bezpieczeństwa. • Temperatura pomieszczenia <5°C.	Przekroczono temperaturę w komorze. Skontaktuj się z serwisem.

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°211 EtUC	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Przekroczenie temperatury w komorze	• Komora jest brudna. • Parametr COT został ustawiony na zbyt niskim poziomie.	• Uruchom cykl chłodzenia; jeśli nie jest to możliwe, otwórz drzwiczki i pozostaw piekarnik do schłodzenia; wyczyść komorę. • Gdy temperatura spadnie, można uruchomić nowy cykl gotowania. • Przegląd uruchamiania SW 1.8.0: gdy ten alarm jest włączony, można przeprowadzić ręczne schładzanie. Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem. • Jeśli błąd pojawi się ponownie, skontaktuj się z serwisem.
N°212 ECEu	Cykl zostaje zatrzymany (o ile uruchomiony cykl to nie cykl parowy 100°C).	Awaria termoogniwa komory górnej	• Awaria złącza. • Awaria czujnika TC. • Awaria ACU.	Piekarnik może działać dalej wyłącznie w cyklu parowym 100 °C W celu przywrócenia pełnej funkcjonalności skontaktuj się z serwisem.
N°213 ECEd	Cykl zostaje zablokowany (o ile uruchomiony cykl to nie cykl parowy 100°C).	Awaria termoogniwa komory dolnej	• Awaria złącza. • Awaria czujnika TC. • Awaria ACU.	Piekarnik może działać dalej wyłącznie w cyklu parowym 100 °C W celu przywrócenia pełnej funkcjonalności skontaktuj się z serwisem.
N°220 Etb	Cykle kotła zostają zatrzymane	Termostat bezpieczeństwa kotła zostaje przypadkowo włączony. Przekroczenie temperatury w kotle.	• Brak wody w kotle. • Nagromadzenie wapnia w kotle. • Czujnik sondy TC został wprowadzony nieprawidłowo. • Żarówka lub kapilara termostatu bezpieczeństwa została uszkodzona. • Wyciek ciepła w strefie korpusu termostatu bezpieczeństwa. • Parametr BOT został ustawiony na zbyt wysokim poziomie. • Temperatura pomieszczenia <5°C.	Piekarnik nie jest w stanie wytwarzać pary przy użyciu kotła. Wykorzystane zostanie alternatywne urządzenie, ale wydajność spadnie. • Skontaktuj się z serwisem, aby przywrócić funkcjonalność kotła.
N°221 EtUb	Cykle kotła zostają zatrzymane	Przekroczenie temperatury w kotle	• Brak wody w kotle (wyłącznie w przypadku urządzeń z podgrzewaniem elektrycznym). • Nagromadzenie wapnia w kotle. • Parametr BOT został ustawiony na zbyt niskim poziomie.	• Odczekaj, aż temperatura kotła spadnie (alarm ETUB zniknie) • Uruchom cykl konserwacji kotła i zastosuj kapsułki C25 w ilości wskazanej w procedurze F.9.9 *Odkamienianie kotła (cykl dESC)* zawartej w tej instrukcji): • Jeśli alarm pojawi się ponownie, powtórz odkamenianie kotła. • Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°222 EbOL	Cykl / podgrzewanie zostaje zatrzymane	Awaria termoogniwa kotła	• Awaria złącza. • Awaria czujnika TC. • Awaria ACU.	Piekarnik może działać dalej bez podgrzewania (sprawdź efekty gotowania). • Powiadom serwis o awarii.
N°223 BoLt	Cykl zostaje zatrzymany (jeśli cykl wymaga użycia kotła)	Upłynął czas napełniania kotła wodą	• Dopływ wody (ciśnienie / jakość wody). • Problem z izolacją elektryczną czujników poziomu wody.	• Sprawdź, czy dopływ wody jest otwarty. • Sprawdź, czy ciśnienie wody nie jest zbyt niskie. • Sprawdź, czy nie doszło do zatkania filtra wody. Wyczyść go lub zastąp. • Mechaniczny problem z działaniem kotła. Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°224 BEtr	Ostrzeżenie	Coraz dłuższy czas zbyt wysokiej temperatury kotła	Piekarnik wykrył niską efektywność kotła.	• Gotowanie jest możliwe. Sprawdź efekty gotowania. • Jeżeli ostrzeżenie nadal występuje, skontaktuj się z serwisem.
N°227 LPIn	Cykl zostaje zatrzymany	Problem z czujnikiem w kotle	• Wilgotne wapno zakłóca pracę czujników poziomu wody w kotle. • Problemy z izolacją czujników poziomu wody w kotle	Piekarnik może działać dalej w trybie konwekcyjnym lub ISG. • Problem z poziomem wody w kotle: uruchom program czyszczenia obejmujący cykl płukania i odkamieniania i użyj tylko 2 kapsułek C25. (Stosuj się do procedury opisanej w instrukcji obsługi). • Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°228 Hd05		Zawór elektromagnetyczny wody EV5 nie działa. Zawór elektromagnetyczny napełniania kotła.		• Wyłącz i włącz piekarnik. • Jeżeli błąd się utrzymuje, można gotować z użyciem trybu konwekcyjnego lub combi poniżej 100°C. • Czyszczenie automatyczne nie działa: wyczyść/opłucz komorę piekarnika ręcznie i skontaktuj się z serwisem w celu przywrócenia funkcjonalności.
N°229 Hd06	Czyszczenie zostaje zatrzymane.	Zawór wypompowywania wody z kotła BV6 nie działa.		Wyłącz i włącz piekarnik. Jeżeli błąd się utrzymuje, wyczyść/opłucz komorę piekarnika ręcznie i skontaktuj się z serwisem
N°230 dESC	Cykl zostaje zatrzymany (jeśli cykl wymaga użycia kotła).	Przeprowadź odkamienianie kotła.	Osiągnięto parametr bSCu.	Kamień w kotle. Uruchom program czyszczenia obejmujący cykl płukania i odkamieniania, stosując tylko 2 kapsułki “C25“. Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
Nr 231 dESS	Ostrzeżenie	Przeprowadź odkamienianie kotła	Osiągnięto parametr **bSCt** (**B**oiler **Sc**ale build up **t**hreshold – progu nagromadzenia kamienia w kotle).	Kamień w kotle. Uruchom program czyszczenia obejmujący cykl płukania i odkamieniania, stosując tylko 2 kapsułki “C25“. Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°240 Bhto	Tylko zapisany	Ostrzeżenie o zbyt długim czasie otwierania zaworu odpowietrzającego w czasie gotowania (VV1).	• Awaria motoreduktora lub mikroprzełącznika klapy (zaworu odpowietrzającego). • Zatkanie wlotu zaworu odpowietrzającego.	Można nadal korzystać z piekarnika. Efekty gotowania mogą być inne niż zazwyczaj. • Gdy piekarnik jest wyłączony i zimny, sprawdź, czy nie doszło do zatkania na poziomie komina wentylacyjnego w górnej części piekarnika: jeśli tak, usuń element zatykający. • Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°242 BEto	Czyszczenie zostaje zatrzymane	Błąd, zbyt długi czas otwierania zaworu odpowietrzającego w czasie czyszczenia	Problem mechaniczny lub elektryczny z zaworem odpowietrzającym.	Piekarnik wykrył problem z wentylacją komory. Brak możliwości przeprowadzenia / dokończenia cyklu czyszczenia. Wyłącz i włącz ponownie, aby zresetować błąd. Jeśli czyszczenie nie uruchamia się ponownie, skontaktuj się z serwisem.
N°243 BEtc	Ostrzeżenie	Błąd, zbyt długi czas zamykania zaworu odpowietrzającego w czasie czyszczenia	Problem mechaniczny lub elektryczny z zaworem odpowietrzającym.	Piekarnik wykrył problem z wentylacją komory. Jeśli trwa gotowanie: sprawdź efekty gotowania, spróbuj zresetować komunikat, jednocześnie wyłączając i włączając ponownie; jeśli komunikat pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem i kontynuuj gotowanie: do czasu rozwiązania problemu czyść piekarnik wyłącznie ręcznie. Jeśli trwa czyszczenie: brak możliwości przeprowadzenia / dokończenia cyklu czyszczenia. Wyłącz i włącz ponownie, aby zresetować komunikat. Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°244 Y8	Ostrzeżenie	Jeśli klapa jest zamknięta, czyszczenie zostaje zatrzymane	Piekarnik wykrył problem z wentylacją komory. Brak możliwości przeprowadzenia / dokończenia cyklu czyszczenia. Skontaktuj się z serwisem	Piekarnik wykrył problem z wentylacją komory. Brak możliwości przeprowadzenia / dokończenia cyklu czyszczenia. Skontaktuj się z serwisem
N°252 Htd	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Temperatura systemu wypompowywania powyżej limitu bezpieczeństwa	Możliwy brak wody w systemie wypompowywania.	• Sprawdź, czy woda dopływa do piekarnika. • Nalej trochę zimnej wody na filtr dolnej komory; uważaj, by nie oblać gorącej komory zimną wodą, ponieważ może to skutkować uszkodzeniem urządzenia. • Poczekaj, aż alarm przestanie migać. • Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°253 EStd	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Awaria NTC systemu wypompowywania wody	• Awaria złącza • Awaria czujnika NTC • Awaria ACU	• Skontaktuj się z serwisem, aby rozwiązać problem.
N°254 Hd02	Ostrzeżenie	Zawór elektromagnetyczny wody EV2 nie działa jako zawór gaszący.		Wyłącz i włącz piekarnik. Jeżeli błąd się utrzymuje, wlewaj 1 litr wody do komory co 30 minut, aby uniknąć przegrzania gumowego orurowania i skontaktuj się z serwisem.
N°260 Cdo	Czyszczenie zostaje zatrzymane Ostrzeżenie w czasie gotowania	Brak nasady szuflady czyszczenia	• Nasada szuflady czyszczenia nie została wykryta; nie można UKOŃCZYĆ cyklu gotowania lub czyszczenia.	Piekarnik może dalej gotować, ale cyklu czyszczenia nie można przeprowadzić do momentu ponownego założenia nasady szuflady. • Dokręć prawidłowo nasadę do szuflady czyszczenia w przedniej części piekarnika. • Jeśli błąd występuje nadal, obróć nasadę o 180° i dokręć ją ponownie. Skontaktuj się z serwisem.
N°261 Hd07	Czyszczenie zostaje zatrzymane.	Zawór elektromagnetyczny wody EV7 nie działa.		Wyłącz i włącz piekarnik. Jeżeli błąd się utrzymuje, wyczyść/opłucz komorę piekarnika ręcznie i skontaktuj się z serwisem
N°262 Hd11	Czyszczenie zostaje zatrzymane.	Zawór elektromagnetyczny wody EV11 nie działa.		Wyłącz i włącz piekarnik. Jeżeli błąd się utrzymuje, wyczyść/opłucz komorę piekarnika ręcznie i skontaktuj się z serwisem.
N°263 Hd12	Czyszczenie zostaje zatrzymane.	Zawór elektromagnetyczny wody EV12 nie działa		Wyłącz i włącz piekarnik. Jeżeli błąd się utrzymuje, wyczyść/opłucz komorę piekarnika ręcznie i skontaktuj się z serwisem.
N°264 Hd08	Czyszczenie zostaje zatrzymane.	Pompa czyszcząca M8 nie działa.		Wyłącz i włącz piekarnik. Jeżeli błąd się utrzymuje, wyczyść/opłucz komorę piekarnika ręcznie i skontaktuj się z serwisem.
N°265 HdPP	Czyszczenie płynem zostaje zatrzymane	Aktywowanie zaworów / pomp (sprzężenie ACS)		• Wyłącz i włącz piekarnik, a jeżeli błąd się utrzymuje, wyczyść komorę piekarnika ręcznie i skontaktuj się z serwisem.
N°280/281 HFnI	Praca nawilżacza zostaje zatrzymana	Nawilżacz nie działa	• Brak wody. • Zatkanie obiegu ISG.	Piekarnik wykrył problem z nawilżaczem (ISG). Możliwe jest gotowanie wyłącznie w trybie konwekcyjnym. Sprawdź, czy zawór dopływu wody jest całkowicie otwarty i czy system napełniania wodą nie jest zatkany. W razie potrzeby wyczyść go. Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°282 Hd01	Awaria kotła	Awaria kotła W celu wyłączania nawilżania bez użycia kotła. W celu wyłączania nawilżania przy użyciu kotła oraz w cyklach łączonych w temperaturze poniżej 100℃	Zawór elektromagnetyczny nie działa.	Wyłącz i włącz piekarnik. Jeżeli błąd się utrzymuje, wyczyść/opłucz komorę piekarnika ręcznie i skontaktuj się z serwisem.
N°290 EntC	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	awaria NTC przegrody komponentu	• Awaria złącza. • Awaria czujnika TC. • Awaria ACU.	Czujnik temperatury płyty elektronicznej jest uszkodzony. Gotowanie nie jest możliwe. • Skontaktuj się z serwisem.
N°291 ESCH	Praca piekarnika zostaje zatrzymana, z wyjątkiem wentylatora schładzającego	Przekroczenie temperatury w przegrodzie komponentu	• Filtr jest brudny. • Zbyt wysoka temperatura pomieszczenia.	• Sprawdź temperaturę pomieszczenia, pamiętając, że piekarnik musi mieć dopływ zimnego powietrza w celu schładzania przegrody elektronicznej. • Wyczyść filtr. • Przed rozpoczęciem gotowania odczekaj aż piekarnik się schłodzi. • Jeżeli problem się powtarza, skontaktuj się z serwisem.
N°292 ASCH	Ostrzeżenie	Ostrzeżenie o temperaturze przegrody komponentu (NCC).	• Filtr jest brudny. • Zbyt wysoka temperatura pomieszczenia.	• Sprawdź temperaturę pomieszczenia, pamiętając, że piekarnik musi mieć dopływ zimnego powietrza w celu schładzania przegrody elektronicznej. • Wyczyść filtr. • Przed rozpoczęciem gotowania odczekaj aż piekarnik się schłodzi. • Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°300 GbCU	Cykl został zatrzymany	Palnik górny komory jest zablokowany	• Powietrze we wlocie gazu. • Wlot gazu jest zamknięty. • Problem z zasilaniem elektrycznym układu palnikowego. • Awaria wewnętrzna układu palnikowego.	Piekarnik nie będzie działać, dopóki funkcjonalność palnika nie zostanie przywrócona. W celu przywrócenia funkcjonalności: • Jeśli błąd występuje podczas uruchamiania cyklu, wyłącz i włącz piekarnik. • Jeśli błąd występuje po 5 próbach włączenia zapłonu: 1. sprawdź, czy główny zawór wlotu gazu jest otwarty 2. zresetuj błąd i spróbuj uruchomić cykl ponownie 3. jeżeli błąd się utrzymuje, wyłącz i włącz piekarnik i spróbuj uruchomić cykl ponownie; Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem
N°301 GbCd	Cykl został zatrzymany.	Palnik dolny komory jest zablokowany.	• Powietrze we wlocie gazu. • Wlot gazu jest zamknięty. • Problem z zasilaniem elektrycznym układu palnikowego. • Awaria wewnętrzna układu palnikowego.	Piekarnik może działać dalej zarówno w trybie konwekcyjnym, jak i ISG. W celu przywrócenia pełnej funkcjonalności kotła: • Jeśli błąd występuje podczas uruchamiania cyklu, wyłącz i włącz piekarnik. • Jeśli błąd występuje po 5 próbach włączenia zapłonu: 1. sprawdź, czy główny zawór wlotu gazu jest otwarty 2. zresetuj błąd i spróbuj uruchomić cykl ponownie 3. jeżeli błąd się utrzymuje, wyłącz i włącz piekarnik i spróbuj uruchomić cykl ponownie; jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°302 GbbU	Kocioł zostaje zablokowany.	Palnik gazu kotła zostaje zablokowany	• Powietrze we wlocie gazu. • Wlot gazu jest zamknięty. • Problem z zasilaniem elektrycznym układu palnikowego. • Awaria wewnętrzna układu palnikowego.	Piekarnik nie będzie działać, dopóki funkcjonalność palnika nie zostanie przywrócona. W celu przywrócenia funkcjonalności: • Jeśli błąd występuje podczas uruchamiania cyklu, wyłącz i włącz piekarnik. • Jeśli błąd występuje po 5 próbach włączenia zapłonu: 1. sprawdź, czy główny zawór wlotu gazu jest otwarty 2. zresetuj błąd i spróbuj uruchomić cykl ponownie 3. jeżeli błąd się utrzymuje, wyłącz i włącz piekarnik i spróbuj uruchomić cykl ponownie; Jeżeli problem nadal występuje, należy skontaktować się z serwisem.
N°310 CntC	Gotowanie zostaje zatrzymane	Awaria NTC komory SSR (NTC3)	• Awaria złącza. • Awaria czujnika NTC. • Awaria ACU.	• Uruchom piekarnik ponownie. • Jeżeli problem nadal występuje, należy wezwać serwis.
N°311 CSOt	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Przekroczenie temperatury NTC komory SSR (NTC3)	• Filtr powietrza wlotowego jest brudny. • Awaria wentylatora schładzającego. • Schładzanie wlotu powietrza zasysającego ciepłe/gorące powietrze. • Piekarnik zainstalowany obok nagrzanego urządzenia. • Wyciek pary/ciepła do przegrody elektronicznej.	Piekarnik może nadal działać w trybie regeneracji: cykle gotowania nie będą wykorzystywać kotła. • Nie wyłączaj piekarnika. • Poczekaj, aż temperatura spadnie. • Wyczyść filtr powietrza wlotowego. • Sprawdź za pomocą cienkiego papierka, czy przy wlocie powietrza chłodzącego występuje stały przepływ powietrza, a jeśli tak nie jest, skontaktuj się z serwisem. • Sprawdź, czy powietrze wlotowe chłodzące może być pod wpływem ciepła wytwarzanego w kuchni (jeśli piekarnik znajduje się obok nagrzanych urządzeń, zatrzymaj pracę tych urządzeń i powiadom serwis). • Jeżeli problem nadal występuje, należy wezwać serwis.
N°313 bntC		Awaria NTC kotła SSR (NTC4)	Problem z czujnikiem temperatury.	Piekarnik wykrył problem z działaniem kotła. Bez działającego kotła można nadal gotować. • Sprawdź efekty gotowania. • Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°314 BSOt		Przekroczenie temperatury NTC kotła SSR (NTC4)	• Filtr powietrza wlotowego jest brudny. • Awaria wentylatora schładzającego. • Schładzanie wlotu powietrza zasysającego ciepłe/gorące powietrze. • Piekarnik zainstalowany obok nagrzanego urządzenia, • Wyciek pary/ciepła do przegrody elektronicznej.	Piekarnik może nadal działać w trybie regeneracji: cykle gotowania nie będą wykorzystywać kotła. • Nie wyłączaj piekarnika. • Poczekaj, aż temperatura spadnie. • Wyczyść filtr powietrza wlotowego. • Sprawdź za pomocą cienkiego papierka, czy przy wlocie powietrza chłodzącego występuje stały przepływ powietrza, a jeśli tak nie jest, skontaktuj się z serwisem. • Sprawdź, czy powietrze wlotowe chłodzące może być pod wpływem ciepła wytwarzanego w kuchni (jeśli piekarnik znajduje się obok nagrzanych urządzeń, zatrzymaj pracę tych urządzeń i powiadom serwis). • Jeżeli problem nadal występuje, należy wezwać serwis.
N°320 Eprb1	Tylko cykle z użyciem sondy do żywności zostają zatrzymane	Awaria jednopunktowej sondy wewnętrznej	• Niewłaściwe użycie sondy do żywności (na przykład ciągnięcie lub ściskanie przewodu). • Awaria złącza. • Awaria sondy. • Awaria ACU.	Możliwe jest używanie cykli działających w oparciu o czas (bez wykorzystania sondy do żywności). • Jeśli jest dostępna, użyj dodatkowej sondy USB do żywności. • Skontaktuj się z serwisem, aby przywrócić pełną funkcjonalność.

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°321 Epr6	Tylko cykle z użyciem sondy do żywności zostają zatrzymane	Awaria sześciopunktowej sondy wewnętrznej	• Niewłaściwe użycie sondy do żywności (na przykład ciągnięcie lub ściskanie przewodu). • Awaria złącza. • Awaria sondy. • Awaria ACU.	Możliwe jest używanie cykli działających w oparciu o czas (bez wykorzystania sondy do żywności). • Jeśli jest dostępna, użyj dodatkowej sondy USB do żywności. • Skontaktuj się z serwisem, aby przywrócić pełną funkcjonalność.
N°322 ELMb	Wszystkie cykle z wyjątkiem cyklu konwekcyjnego bez kontroli wilgotności i parowego poniżej 100°C zostają zatrzymane.	Wykryto problem z czujnikiem tlenu	• Awaria sondy lambda.	Piekarnik wykrył problem z sondą lambda. Można nadal korzystać z piekarnika w trybie parowym poniżej 100°C. Efekty gotowania w trybie parowym mogą być inne niż zazwyczaj. W celu przywrócenia pełnej funkcjonalności skontaktuj się z serwisem.
N°324 FA8H	Po zakończeniu cyklu gotowania funkcja gotowania w piekarniku zostaje zatrzymana	Piekarnik działał przez 8 godzin bez filtra wlotu powietrza	Nieprawidłowa eksploatacja	Załóż ponownie filtr wlotu powietrza po sprawdzeniu, czy jest czysty. Jeśli filtr się zgubi, skontaktuj się z serwisem
N°325 GrCo	Cykl czyszczenia zostaje zatrzymany	Zawór zbiornika smaru jest otwarty	Nieprawidłowa eksploatacja	Upewnij się, że zawór wypompowywania zbiornika smaru jest zamknięty, zanim ponownie uruchomisz cykl czyszczenia.
N°326 Hd03	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Zawór wypompowywania komory BV3 nie działa.		Wyłącz i włącz piekarnik. Jeżeli problem nadal występuje, należy wezwać serwis.
N°327 EH2O	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	Pomiar wody niekompatybilny ze stanem zaworów	• Zawór dopływu wody jest zamknięty lub częściowo zamknięty. • Tymczasowy brak ciśnienia dopływu wody. • Awaria przepływomierza. • Problem z instalacją wodociągową.	Piekarnik może działać dalej (sprawdź efekty gotowania). • Sprawdź, czy zawór dopływu wody jest otwarty. • Sprawdź, czy ciśnienie wody wynosi > 1,5 bara. • Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.
N°329 H2OC	Ostrzeżenie	Sprawdzanie H2O. Piekarnik wznawia sprawdzanie wody 3 razy co 10 minut. Następnie pojawia się omunikat EH2O	• Kurek wody jest zamknięty • Przepływ wody poniżej 1 l / min • Brak sygnału sprzężenia z przepływomierza	• Sprawdź, czy kurek wody jest odkręcony • sprawdź, czy ciśnienie wody jest prawidłowe • Jeżeli problem utrzymuje się przez 30 min i pojawia się komunikat EH2O, skontaktuj się z serwisem
N°400 FU00	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Zwarcie górnego silnika.	• Ściśnięty przewód (linia między falownikiem a silnikiem). • Zwarcie w układzie faza-faza. • Zwarcie w układzie faza-uziemienie. • Zwarcie wewnętrznego silnika elektrycznego.	Skontaktuj się z serwisem.

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°401 FU01	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Prąd przetężeniowy górnego silnika.	Wszystkie przyczyny są związane ze zjawiskiem tarcia: • Wentylator komory zwrócony w stronę ściany ssącej. • Wał silnika zwrócony w stronę pierścienia grafitowego.	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°402 FU02	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Nierówna prędkość górnego silnika.	• Nieprawidłowy parametr silnika. • Faza nie jest podłączona. • Zbyt duże tarcie (patrz FU01).	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°403 FU03	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Obniżone napięcie DC górnego falownika.	Problem wewnętrzny ze sprzętem falownika.	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°404 FU04	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Przepięcie. górnego falownika.	• Wahania napięcia zasilania zewnętrznego. • Problem wewnętrzny ze sprzętem falownika.	Sprawdź, czy zasilanie jest stabilne (sprawdź funkcjonalność innych urządzeń znajdujących się w pobliżu piekarnika. Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°405 FU05	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Obwód wyjściowy górnego falownika jest otwarty.	Złącze lub falownik jest uszkodzone / niepodłączone.	Skontaktuj się z serwisem.
N°406 FU06	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Wysoka temperatura górnego falownika.	Nieprawidłowy parametr silnika. Ogólne przegrzanie części wewnętrznych.	Wyczyść filtr wlotu powietrza, pozostaw moduł do ostudzenia. Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°407 FU07	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Przypadkowe włączenie termostatu bezpieczeństwa górnego silnika (Klixon)	Wszystkie przyczyny są związane ze zjawiskiem tarcia: • Wentylator komory zwrócony w stronę ściany ssącej. • Wał silnika zwrócony w stronę pierścienia grafitowego. • Cykl czyszczenia z nadmierną ilością wody.	Jeśli trwa faza gotowania: poczekaj, aż silnik się schłodzi. Uruchom piekarnik ponownie po 30 minutach. Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem. Jeśli trwa faza czyszczenia: skontaktuj się z serwisem
N°408 FU08	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Górny falownik poniżej momentu	Wszystkie przyczyny są związane ze zjawiskiem tarcia: • Wentylator komory zwrócony w stronę ściany ssącej • Wał silnika zwrócony w stronę pierścienia grafitowego.	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°409 FU09	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Awaria obwodu blokady górnego falownika	Problem ze sprzętem falownika wewnętrznego	Skontaktuj się z serwisem
N°410 FU10	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Awaria blokady napędu górnego falownika	Problem ze sprzętem / uchwytem falownika	Skontaktuj się z serwisem

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°411 FU11	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Obniżone napięcie AC górnego falownika	Wahania napięcia zasilania zewnętrznego	Sprawdź, czy zasilanie jest stabilne (sprawdź funkcjonalność innych urządzeń znajdujących się w pobliżu piekarnika. Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°412 FU12	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Przepięcie AC górnego falownika	Problem z zasilaniem zewnętrznym	Skontaktuj się z serwisem. Może być konieczny kontakt z dostawcą energii elektrycznej.
°413 FU13	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Błąd komunikacji z górnym falownikiem.	Brak zasilania falownika (AC). Złącze jest odłączone / uszkodzone. Przepalony bezpiecznik F2.	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem
°414 FU14	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Błąd konfiguracji parametru górnego falownika.	Nieprawidłowe parametry dolnego falownika.	Skontaktuj się z serwisem.
°417 FU17	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Obwód wyjściowy górnego falownika jest otwarty	Złącze falownika jest uszkodzone / niepodłączone	Skontaktuj się z serwisem
°450 Fd00	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Zwarcie dolnego silnika.	Ściśnięty przewód (linia między falownikiem a silnikiem). Zwarcie w układzie faza-faza. Zwarcie w układzie faza-uziemienie. Zwarcie wewnętrznego silnika elektrycznego.	Skontaktuj się z serwisem.
°451 Fd01	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Prąd przetężeniowy dolnego silnika.	Wszystkie przyczyny są związane ze zjawiskiem tarcia: • Wentylator komory zwrócony w stronę ściany ssącej. • Wał silnika zwrócony w stronę pierścienia grafitowego.	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
°452 Fd02	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Nierówna prędkość dolnego silnika.	Nieprawidłowy parametr silnika. Faza nie jest podłączona. Zbyt duże tarcie (patrz FU01).	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°453 Fd03	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Obniżone napięcie DC dolnego falownika.	Problem wewnętrzny ze sprzętem falownika.	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem
N°454 Fd04	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Przepięcie dolnego falownika.	Wahania napięcia zasilania zewnętrznego. Problem wewnętrzny ze sprzętem falownika.	Sprawdź, czy zasilanie jest stabilne (sprawdź funkcjonalność innych urządzeń znajdujących się w pobliżu piekarnika. Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°455 Fd05	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Obwód wyjściowy dolnego falownika jest otwarty.	Złącze lub falownik jest uszkodzone / niepodłączone.	Skontaktuj się z serwisem.

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°456 Fd06	Praca urządzenia zostaje zatrzymana	Obwód wyjściowy górnego falownika jest otwarty.	Nieprawidłowy parametr silnika. Ogólne przegrzanie części wewnętrznych.	Wyczyść filtr wlotu powietrza, pozostaw moduł do ostudzenia. Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°457 Fd07	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Przypadkowe włączenie termostatu bezpieczeństwa górnego silnika (Klixon).	Wszystkie przyczyny są związane ze zjawiskiem tarcia: • Wentylator komory zwrócony w stronę ściany ssącej. • Wał silnika zwrócony w stronę pierścienia grafitowego. • Cykl czyszczenia z nadmierną ilością wody.	Jeśli trwa faza gotowania: poczekaj, aż silnik się schłodzi. Uruchom piekarnik ponownie po 30 minutach. Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem. Jeśli trwa faza czyszczenia: skontaktuj się z serwisem.
N°458 Fd08	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Przypadkowe włączenie zabezpieczenia termicznego górnego silnika (Klixon).	Wszystkie przyczyny są związane ze zjawiskiem tarcia: Wentylator komory zwrócony w stronę ściany ssącej. Wał silnika zwrócony w stronę pierścienia grafitowego. Wszystkie przyczyny są związane ze zjawiskiem tarcia: • Wentylator komory zwrócony w stronę ściany ssącej. • Wał silnika zwrócony w stronę pierścienia grafitowego.	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°459 Fd09	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Awaria blokady napędu dolnego falownika.	Problem ze sprzętem falownika.	Skontaktuj się z serwisem.
N°460 Fd10	Praca urządzenia zostaje zatrzymana	Awaria blokady napędu górnego falownika	Problem ze sprzętem / uchwytem falownika.	Skontaktuj się z serwisem.
N°461 Fd11	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Obniżone napięcie AC górnego falownika	Wahania napięcia zasilania zewnętrznego.	Sprawdź, czy zasilanie jest stabilne (sprawdź funkcjonalność innych urządzeń znajdujących się w pobliżu piekarnika. Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°462 Fd12	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Obniżone napięcie AC dolnego falownika	Wahania napięcia zasilania zewnętrznego	Sprawdź, czy zasilanie jest stabilne (sprawdź funkcjonalność innych urządzeń znajdujących się w pobliżu piekarnika. Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°463 Fd13	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Błąd komunikacji z dolnym falownikiem	Brak zasilania falownika (AC). Złącze jest odłączone i/lub uszkodzone. Przepalony bezpiecznik F2.	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem
N°464 Fd14	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Błąd konfiguracji parametru dolnego falownika	Błąd konfiguracji nieprawidłowych parametrów dolnego falownika.	Skontaktuj się z serwisem
N°467 Fd17	Praca urządzenia zostaje zatrzymana.	Faza wyjściowa dolnego falownika jest otwarta	Złącze falownika jest uszkodzone / niepodłączone	Skontaktuj się z serwisem

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
N°600 Hod0	Piekarnik elektryczny z okapem poziomu 2: Ostrzeżenie Piekarnik gazowy z okapem poziomu 2: praca piekarnika zostaje zatrzymana Okap poziomu 3,4 (wyłącznie w modelach elektrycznych): Ostrzeżenie	Poziom 2, 3, 4: Nieprawidłowe działanie regulatora silnika okapu	Zasilanie elektryczne okapu jest wyłączone • Przekroczono temperaturę termostatu bezpieczeństwa wentylatora okapu • Uszkodzenie sterownika automatycznego • Kabel interfejsu okapu / piekarnika jest odłączony lub uszkodzony	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°601 hod1	Ostrzeżenie	Wyłącznie poziom 4: Przegroda lampy UV okapu jest otwarta	Kaseta lampy UVC znajduje się w niewłaściwej pozycji	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°602 Hod2	Ostrzeżenie	Wyłącznie poziom 4: Przegroda lampy UV okapu jest otwarta	Panel pokrywy centralnej przegrody technicznej (UVC) znajduje się w niewłaściwej pozycji lub jest nieprawidłowo zamknięty	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°603 Hod3	Ostrzeżenie	Wyłącznie poziom 4: Brak filtra oddzielającego wodę okapu	Odmgławiacz i filtr oddzielający wodę znajdują się w niewłaściwej pozycji	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
Nr 604 hod4 Hod4	Ostrzeżenie	Wyłącznie poziom 4. Wewnętrzny błąd elektryczny okapu (CN6). [W rzeczywistości nie występuje. Ten błąd jest obchodzony elektrycznie na panelu sterowania okapu].		
N°605 hod5	Ostrzeżenie	Wyłącznie poziom 4: Brak lampy 1 okapu lub lampa nie działa	Brak lampy UVC 1 i/lub 2 okapu lub lampa nie działa	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°606 hod6	Ostrzeżenie	Wyłącznie poziom 4. Brak lampy 2 okapu lub lampa nie działa.	Brak lampy UVC 3 i/lub 4 okapu lub lampa nie działa	Uruchom piekarnik ponownie. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°607 hod7	Ostrzeżenie	Wyłącznie poziom 4. Przekroczono limit w detektorze ozonu okapu 1 [Wyłącznie predyspozycja. Detektor ozonu nie jest obecnie stosowany].		
N°608 hod8	Ostrzeżenie	Wyłącznie poziom 4. Przekroczono limit w detektorze ozonu okapu 2 [Wyłącznie predyspozycja. Detektor ozonu nie jest obecnie stosowany].		

Problem	Rodzaj problemu	Opis	Możliwe przyczyny	Działania
°609 hod9	Piekarnik zostaje zablokowany	Połączenie z okapem zostało utracone	Włącza się, gdy ACU nie wykazuje łączności z okapem.	
N°610 HodU	Praca piekarnika zostaje zatrzymana	nie można uruchomić cyklu gotowania lub czyszczenia jeśli zdarzenie wystąpi w czasie cyklu gotowania, zostanie on przerwany jeśli zdarzenie wystąpi w czasie cyklu czyszczenia, zostanie on zawieszony do usunięcia alarmu	Patrz instrukcja serwisowa okapu.	Sprawdź, czy okap jest zasilany
N°620 UPrb	Cykl zostaje zatrzymany, jeśli stosowana jest sonda USB	Brak sondy USB do żywności lub sonda została wyjęta w czasie gotowania	Sonda USB do żywności jest podłączona nieprawidłowo	Uruchom piekarnik ponownie. Sprawdź, czy sonda jest wprowadzona prawidłowo do gniazda USB. Jeśli przyczyna nadal występuje i błąd pojawia się nadal, skontaktuj się z serwisem.
N°1001	Praca urządzenia zostaje zatrzymana		Komora jest brudna; Parametr COT został ustawiony na zbyt niskim poziomie.	Uruchom cykl chłodzenia; jeśli nie jest to możliwe, otwórz drzwiczki i pozostaw piekarnik do schłodzenia; wyczyść komorę. Gdy temperatura spadnie, można uruchomić nowy cykl gotowania. Jeżeli problem się utrzymuje, skontaktuj się z serwisem.

I DODATKOWE INFORMACJE

I.1 Ergonomia

I.1.1 Certyfikacja

Ergonomia Twojego produktu, która może wpływać na fizyczne i poznawcze interakcje z produktem, została poddana ocenie i certyfikacji.

Produkt ergonomiczny musi bowiem spełniać określone wymogi z zakresu ergonomii, które odnoszą się do trzech różnych obszarów: politechnicznego, biomedycznego i psychospołecznego (użyteczność i satysfakcja).

W przypadku każdego z tych obszarów przeprowadzono specjalne testy z udziałem rzeczywistych użytkowników. Tym samym stwierdzono, że produkt spełnia kryteria ergonomiczne określone w przyjętych normach.

I.1.2 Zalecenia ogólne

Piekarnik lub schładzarka szokowa, z której korzystasz, została specjalnie przeanalizowana i przetestowana pod kątem zminimalizowania wszelkich problemów fizycznych związanych z interakcjami z produktem.

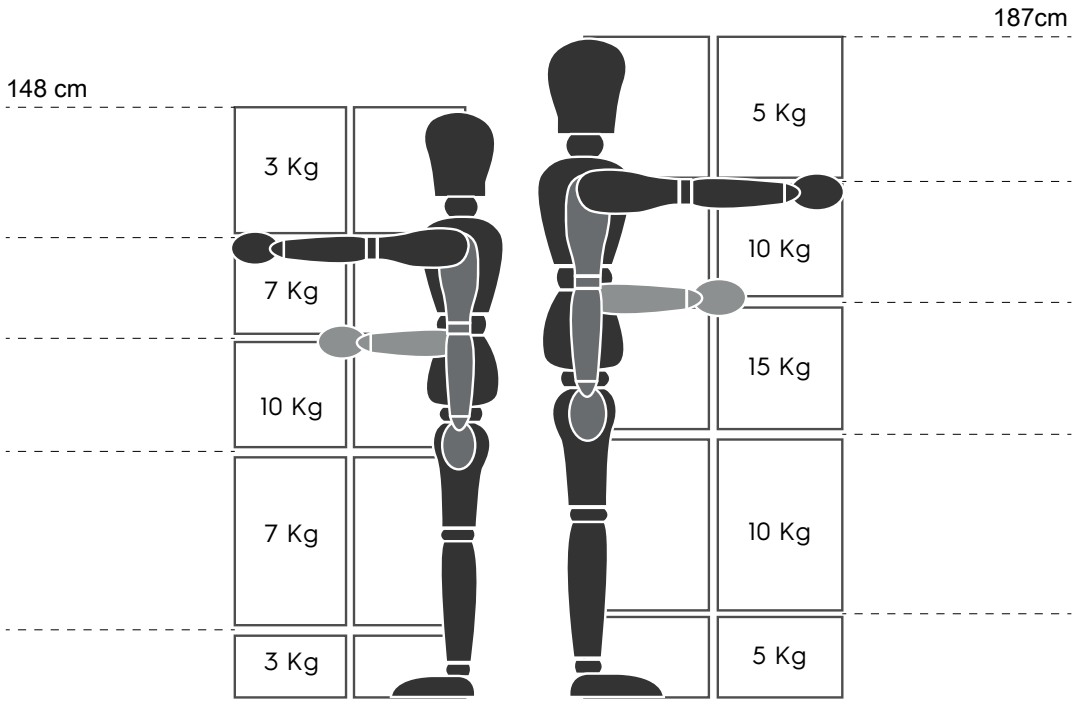
Wkładanie i wyjmowanie tac oraz praca z produktem mogą wymuszać przyjmowanie nienaturalnej postawy oraz dźwiganie ciężarów – staraliśmy się przynieść ulgę w tym obszarze Twojej codziennej działalności.

Niezależnie od przypadku sugerujemy kilka procedur wartych polecenia:

- Staraj się trzymać tacę, zachowując równowagę, aby nie wyginać pleców w czasie jej wkładania/wyjmowania.
- Jeśli to możliwe, zginaj nogi i nie wyginaj pleców do przodu w czasie umieszczania tac na niższych półkach czy pracy z użyciem niższych przyrządów lub elementów.
- Jeśli to możliwe, staraj się umieszczać tace w komorach zgodnie z ich wagą, tak jak pokazano na poniższych rysunkach.
- Jeśli to możliwe, staraj się popychać i przyciągać wózek na tace, aby zmniejszać odległość.
- Zachowaj odległość widzenia, aby dobrze zrozumieć informacje na wyświetlaczu lub widzieć przedmiot w komorze, ograniczając do minimum czas spoglądania w górę (wyciągania szyi).

Sugerowane ruchy tac zgodnie z ich wagą

Staraj się umieszczać tace w komorach zgodnie z ich wagą, tak jak pokazano na poniższych rysunkach.



Maksymalna sugerowana waga – „Przepisy dotyczące obsługi ręcznej" – brytyjski organ ds. BHP (HSE, Wielka Brytania, 2016 rok)

Poniżej pokazano kilka przykładów standardowych instalacji oraz maksymalną sugerowaną wagę na jedną tacę

1	Blast Chiller 50Kg	Oven 10G + Base

2 Blast Chiller 100Kg Oven 20G

3 Blast Chiller 30Kg + Oven 6G Oven 6G + Oven 10G

I.1.2.1 Zalecenia dotyczące akcesoriów

- **Przy montażu schładzarki szokowej o masie 180 kg zaleca się przygotowanie podłoża izolowanego w celu wyeliminowania dodatkowego obciążenia operatora korzystającego z mobilnego wózka GastroNorm.**
- **Przy montażu przyściennym modelu 10GN zaleca się stosowanie narzędzia podnoszącego o wysokości nieprzekraczającej 700 mm w celu ułatwienia załadunku**.
- **Przy montażu piętrowym 6GN + 6GN zaleca się stosowanie regulowanego narzędzia nożnego o wysokości 230-290 mm (kod 922745) oraz ustawienie go na wysokości nieprzekraczającej 290 mm w celu ułatwienia załadunku.**
- **W konfiguracji 6GN + 6GN z użyciem narzędzia podnoszącego zaleca się ładowanie na górnym poziomie tac o wadze nieprzekraczającej 3 kg.**

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com