

Silversteam2 5230M - 5110M - 7110M - 10110M



116822 - 116826 - 116828 - 116831

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2024-11-05

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Funkcje urządzenia.....	14
4.3	Zestawienie podzespołów urządzenia	15
5	Instrukcja instalacji	16
5.1	Instalacja.....	16
5.2	Kontrole i test odbiorczy.....	28
6	Instrukcja użytkowania	30
6.1	Wskazówki dla użytkownika.....	30
6.2	Panel obsługi	36
6.3	Ustawienia	37
7	Czyszczenie i konserwacja.....	44
7.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	45
7.2	Czyszczenie.....	46
7.3	Konserwacja	49
8	Możliwe usterki	49
9	Utylizacja	50



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu przy urządzeniu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, a szczególnie przed uruchomieniem, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwycić urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji.

Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Eksploatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może prowadzić do uszkodzeń urządzenia.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy wszystkie przyłącza zostały wykonane zgodnie z przepisami.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jest ono czyste.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy podejmować się samodzielnej naprawy urządzenia.
- Nie wolno dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Przygotowywanie odpowiednich potraw.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi i bezpieczeństwa

PL

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

Wersja / właściwości pieców konwekcyjno-parowych 116822, 116826, 116828, 116831

- Seria: Silversteam2
- Tryb pracy: elektryczny
- Przyłącze urządzenia: gotowy do podłączenia (116822) / 3NAC (116826, 116828, 116831)
- Funkcje:
 - termoobieg
 - gotowanie na parze
 - gotowanie konwekcyjno-parowe
 - gotowanie niskotemperaturowe
 - silnik z rewersem (wirniki wentylatora)
 - wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- Regulacja temperatury: bezstopniowo
- Rodzaj prowadnic: poprzeczne
- Praca ciągła
- Przyłącze sondy termicznej: z boku
- Wyciąg kuchenny
- Oświetlenie wewnętrzne
- Wyświetlacz LED:
 - nawilżanie
 - temperatura rdzenia
 - temperatura
 - czas
- Sterowanie: pokrętko
- Lampki kontrolne: Wł./wyl., temperatura
- Właściwości:
 - zaokrąglona komora pieca
 - prowadnice wyjmowane
 - podwójne przeszklenie drzwi
 - Oświetlenie LED w drzwiach
- **Ważna wskazówka:** Powyżej stopnia twardości wody 5° w skali niemieckiej zdecydowanie zalecamy podłączenie przed wlotem odpowiedniego zmiękczacza wody i maksymalne ciśnienie wody 3 bary

4.1 Dane techniczne

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5230M
Nr art.:	116822
Materiał:	CrNiSi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	CrNiSi 18/10
Ilość par przewodnic:	5
Format przewodnic:	2/3 GN
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 280
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 120
Ilość programów do obróbki termicznej:	1
Ilość faz obróbki termicznej:	1
Ilość wentylatorów:	1
Stopnie prędkości wentylatora:	2
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	635 x 775 x 680
Ciężar w kg:	58,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 2/3 GN
- 1 blacha 2/3 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 5110M
Nr art.:	116826
Materiał:	CrNiSi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	CrNiSi 18/10
Ilość par przewodnic:	5
Format przewodnic:	1/1 GN 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 280
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 120
Ilość programów do obróbki termicznej:	1
Ilość faz obróbki termicznej:	1
Ilość wentylatorów:	1
Stopnie prędkości wentylatora:	2
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	6,3 kW 400 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	905 x 840 x 680
Ciężar w kg:	87,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 7110M
Nr art.:	116828
Materiał:	CrNiSi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	CrNiSi 18/10
Ilość par przewodnic:	7
Format przewodnic:	1/1 GN 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 280
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 120
Ilość programów do obróbki termicznej:	1
Ilość faz obróbki termicznej:	1
Ilość wentylatorów:	2
Stopnie prędkości wentylatora:	2
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	9,6 kW 400 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	905 x 840 x 860
Ciężar w kg:	106,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę

Nazwa:	Piec konwekcyjno-parowy Silversteam2 10110M
Nr art.:	116831
Materiał:	CrNiSi 18/10
Materiał komory obróbki termicznej:	CrNiSi 18/10
Ilość par przewodnic:	10
Format przewodnic:	1/1 GN 600 x 400
Odstęp pomiędzy parami przewodnic w mm:	74
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 280
Ustawianie czasu od – do w min.:	0 - 120
Ilość programów do obróbki termicznej:	1
Ilość faz obróbki termicznej:	1
Ilość wentylatorów:	2
Stopnie prędkości wentylatora:	2
Przyłącze wody:	3/4"
Wartość przyłączeniowa:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	905 x 840 x 1.055
Ciężar w kg:	120,0

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

W komplecie:

- 1 ruszt 1/1 GN
- 1 blacha 1/1 GN
- 1 wąż doprowadzający wodę

Zabezpieczenia

Piece konwekcyjno-parowe są wyposażone w następujące mechanizmy ochronne i zabezpieczające:

Termostat zabezpieczający w komorze obróbki termicznej:

jeśli temperatura w komorze obróbki termicznej osiągnie wartość 350 °C, termostat zabezpieczający przerywa obwód zasilania grzałek urządzenia.

OSTRZEŻENIE!

Ponowne włączenie tego zabezpieczenia jest zarezerwowane dla serwisu technicznego, ponieważ jego zadziałanie wskazuje na konieczność skontrolowania innych elementów.

Przełącznik stykowy drzwi urządzenia

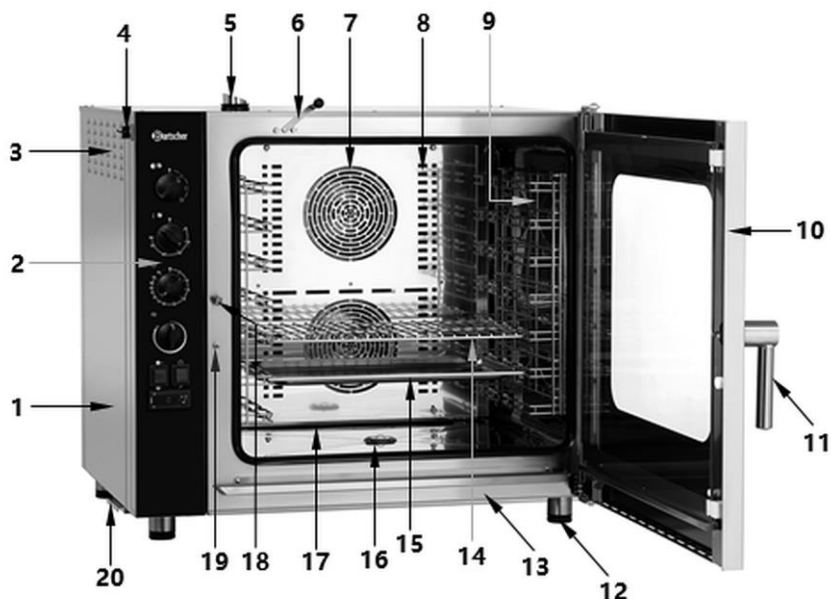
przerywa pracę urządzenia w przypadku otwarcia: następuje wyłączenie zarówno systemu grzewczego, jak i dmuchawy. Po zamknięciu drzwi urządzenia praca urządzenia jest kontynuowana.

4.2 Funkcje urządzenia

PL

Piec konwekcyjno-parowy zaprojektowany jest do przygotowywania i utrzymywania w cieple potraw z zastosowaniem odpowiednich akcesoriów. Obsługa ręczna umożliwia sterowanie wszystkimi procesami obróbki termicznej bez zbędnych komplikacji i w zależności od potrzeb.

4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



PL

Rys. 1

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Obudowa | 2. Panel sterujący |
| 3. Otwory wentylacyjne | 4. Przyłącze sondy termicznej |
| 5. Wyciąg oparów | 6. Zawór spustowy wilgoci |
| 7. Wentylator (2x) | 8. Blacha sterująca strumieniem powietrza |
| 9. Prowadnice | 10. Drzwi urządzenia |
| 11. Uchwyty drzwiowe | 12. Nóżki (4x) z regulacją wysokości |
| 13. Rynienka ociekowa | 14. Ruszt |
| 15. Pojemnik GN | 16. Odpływ |
| 17. Komora obróbki termicznej | 18. Zamknięcie drzwi |
| 19. Przełącznik stykowy | 20. Filtr wentylacyjny panelu obsługi |

5 Instrukcja instalacji

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

PL

Rozpakowanie

Usunąć opakowanie zewnętrzne (drewnianą skrzynię i / lub karton) i zutylizować je zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.



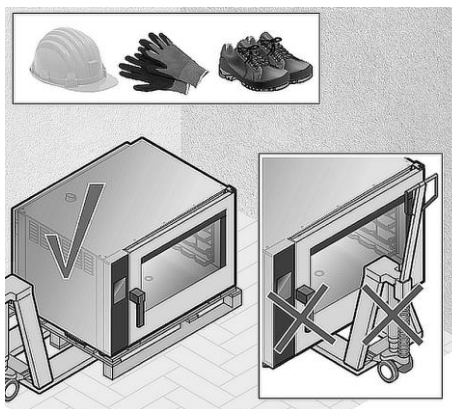
OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

Transport do pomieszczenia instalacji

Należy używać odzieży ochronnej i za pomocą wózka widłowego przenieść urządzenie do pomieszczenia, w którym będzie zainstalowane: W celu prawidłowego transportu widły należy wsuwać od lewej strony lub od tyłu, NIGDY od przodu (rys. 2). Zalecamy, aby transportować urządzenie zawsze z paletą.



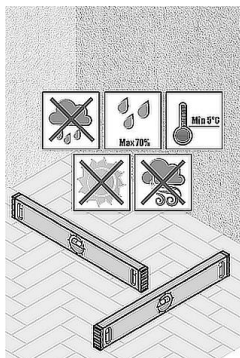
Rys. 2

Wymagania dotyczące pomieszczenia instalacji

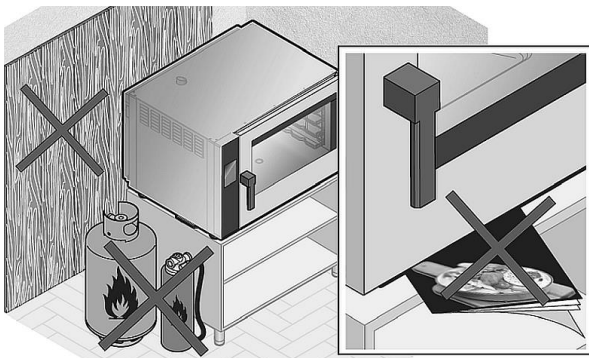
Urządzenie zostało zaprojektowane do pracy w pomieszczeniach zamkniętych i nie może być używane na zewnątrz.

Pomieszczenie instalacji (rys. 3), w którym urządzenie będzie ustawione, musi

- być dobrze wentylowane i nienarażone na działanie warunków atmosferycznych;
- mieć gładką i idealnie wypoziomowaną podłogę;
- mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia przy maksymalnym obciążeniu;
- mieć temperaturę powyżej +5 °C;
- mieć wilgotność względną powietrza maksymalnie 70%;
- odpowiadać przepisom bezpieczeństwa pracy i bezpieczeństwa zakładu;
- nie zawierać żadnych materiałów ani substancji wybuchowych;
- być odpowiednio do przygotowywania posiłków.



Rys. 3



Rys. 4

Wybierając miejsce instalacji należy pamiętać o następujących zagadnieniach (rys. 4):

- NIGDY nie zostawiać przedmiotów łatwopalnych, wybuchowych lub wrażliwych na wysokie temperatury w pobliżu urządzenia;
- NIGDY nie ustawiać w pobliżu urządzenia elementów wybuchowych (np. butli z gazem lub butli ciśnieniowych), gdyż w przeciwnym razie istnieje ryzyko deflagracji;
- NIE umieszczać przedmiotów (np. instrukcji, rękawic kuchennych itp.) pomiędzy piecem a powierzchnią nośną;
- NIGDY nie instalować urządzenia w pobliżu ścian palnych lub wrażliwych na wysokie temperatury (np. wykonanych z drewna). Jeśli nie można tego uniknąć, należy zastosować odpowiednie środki zabezpieczające (np. folię z materiału odpornego na wysoką temperaturę), które zapewnią utrzymanie temperatury ściany w bezpiecznym przedziale (do 60°C).

UWAGA!

Należy przestrzegać przepisów bezpieczeństwa przeciwpożarowego obowiązujących w kraju instalacji.

Przygotowanie urządzenia

- Przed montażem należy sprawdzić, czy wszystkie elementy wymagane do montażu są dostępne i nienaruszone. Jeżeli jakiegoś elementu brakuje lub jest on uszkodzony, należy skontaktować się z producentem lub sprzedawcą.

Usuwanie folii ochronnych (rys. 5)

- Usunąć ostrożnie folię ochronną z urządzenia. Ewentualne pozostałości kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem, nie uszkadzając powierzchni narzędziami ani agresywnymi lub żrącymi środkami czyszczącymi.

OSTROŻNIE!

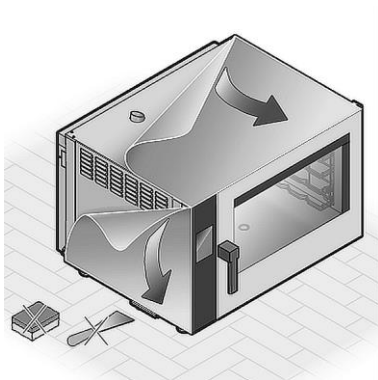
Usunięte, potencjalnie niebezpieczne folie ochronne muszą być przechowywane z dala od dzieci i zwierząt oraz prawidłowo zutylizowane, zgodnie z lokalnymi normami.

Kontrola obecności naklejki „Ryzyko poparzenia” (rys. 6)

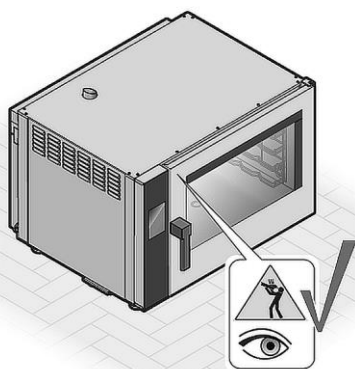
- Upewnić się, że z przodu przymocowana jest żółta naklejka „Niebezpieczeństwo poparzenia”. Ta naklejka informuje, że należy zachować ostrożność podczas wyjmowania form do pieczenia z komory obróbki termicznej, ponieważ może z nich wyciekać gorący płyn.

WSKAZÓWKA!

Jeśli nie ma naklejki, należy skontaktować się z producentem.



Rys. 5



Rys. 6

Ustawianie urządzenia

Aby zapewnić odpowiednią wysokość użytkowania, urządzenie należy umieścić na:

- odpowiednim elemencie wyposażenia (rys. 7);
- podstawie dostarczonej przez producenta;
- innym piecu tej samej serii (za pomocą odpowiedniego opcjonalnie dostępnego zestawu łączącego);
- stole lub neutralnej szafie.

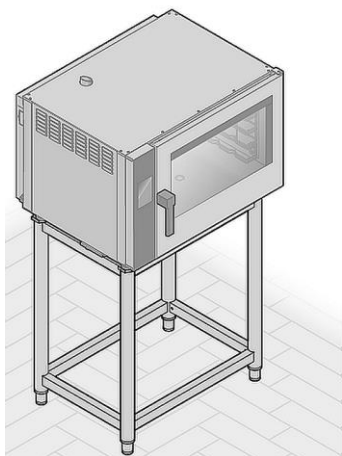
UWAGA!

W każdym przypadku urządzenia te muszą być idealnie wypoziomowane i stabilne oraz muszą być odpowiednie dla całkowicie załadowanego urządzenia. Ich powierzchnia musi być ognioodporna i odporna na działanie wysokich temperatur (rys. 8).

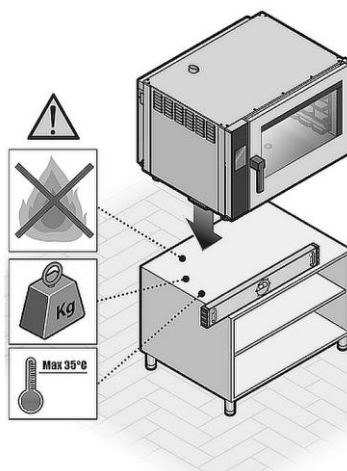
Jeżeli urządzenie ma być umieszczone na innym urządzeniu, jego powierzchnia nie może być cieplejsza niż 35°C. Jeśli jest to konieczne, istnieje możliwość wypoziomowania urządzenia nóżkami; należy przy tym uważać, aby ich nie odkręcić całkowicie.

UWAGA!

Różnice wysokości lub pewne nachylenie mogą negatywnie wpłynąć na funkcjonalność urządzenia.



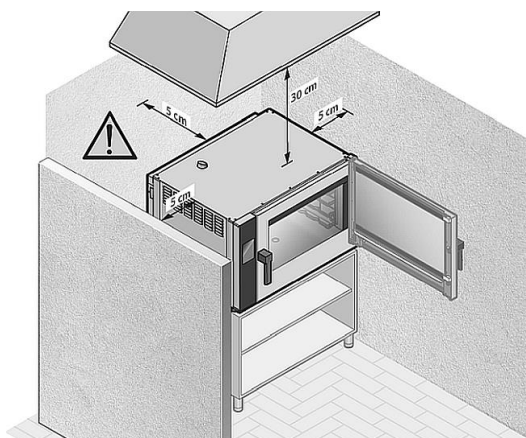
Rys. 7



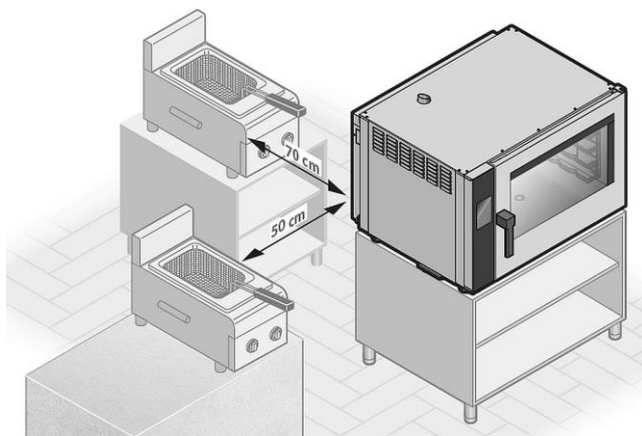
Rys. 8

Minimalne odległości, jakie należy zachować (rys. 9, 10)

- Przed ustawieniem urządzenia należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i wyciągu oparów.
- Urządzenie instalować tylko:
 - pod okapem o wystarczającej mocy;
 - tak, aby mieć dostęp do przyłączy wody i prądu;
 - z zachowaniem wolnej przestrzeni minimum 5 cm po bokach i za urządzeniem;
 - w odległości 50 cm po bokach i 70 cm za frytownicami lub innymi gorącymi urządzeniami.



Rys. 9



Rys. 10

UWAGA!

Urządzenia, zarówno stacjonarne, jak i na wózku, muszą być łatwe do ewentualnego przenoszenia w przypadku wszelkich awaryjnych prac konserwacyjnych.

Należy zwrócić uwagę, aby mur, który może powstać po instalacji (np. ściany, nowe węższe drzwi, remonty itp.) nie wpływały negatywnie na działanie urządzenia.

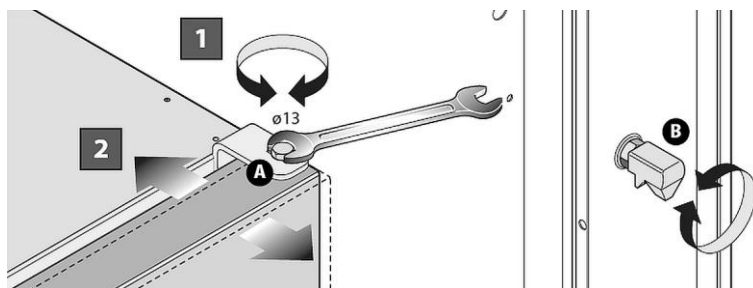
Urządzenia, zarówno stacjonarne, jak i te na wózkach, nie są dopuszczone do montażu w zabudowie.

Regulacja kołka zamykającego drzwi

Po ustawieniu urządzenia w przewidzianym do tego miejscu należy sprawdzić zamykanie i pozycję uszczelki drzwiowych na komorze obróbki termicznej.

W celu ustawienia szczelności drzwi (jeśli jest to konieczne), należy postępować w następujący sposób:

- Za pomocą klucza 13 mm ustawić odległość drzwi, dokręcając lub odkręcając śrubę **(A)**.
- Wyregulować śrubę blokującą drzwi **(B)**, aby zapobiec ewentualnemu ułatwianiu się oparów podczas obróbki termicznej (dokręcenie śruby zwiększa nacisk, jaki drzwi wywierają na uszczelkę, a poluzowanie zmniejsza go).
- Po zakończeniu regulacji śrubę **(A)** ponownie dokręcić.



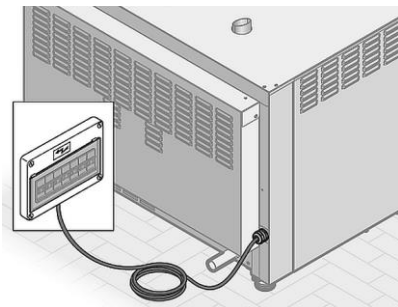
Rys. 11

Podłączenie elektryczne

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego należy upewnić się, że wartości napięcia i częstotliwości widniejące na tabliczce znamionowej pokrywają się z danymi istniejącej instalacji elektrycznej. Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Dopuszcza się tolerancję napięcia nieprzekraczającą $\pm 10\%$.

- Zalecamy wykonanie przyłącza poprzez szafę sterowniczą poprzedzoną łatwo dostępnym włącznikiem i zintegrowaną z systemem zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji (rys. 12). Alternatywnie można zainstalować odpowiednią wtyczkę.
- Przy podłączaniu do szafy sterowniczej należy zwrócić uwagę na polaryzację przewodów.



Rys. 12

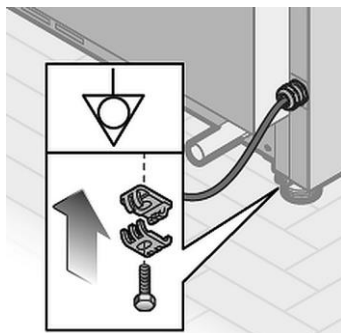
- Aby sprawdzić, czy przyłącze zostało wykonane prawidłowo, należy sprawdzić czy pomiędzy obudową urządzenia (masą ) a fazą występuje napięcie.
- Przewód musi zostać wymieniony na przewód o równoważnej charakterystyce i długości przez wykwalifikowanego i autoryzowanego technika. Przewód uziemiający musi być zawsze żółto-zielony.
- Niezbędne jest prawidłowe podłączenie uziemienia za pomocą pojedynczej żółto-zielonej żyły w przewodzie; przewód uziemiający nie może mieć żadnych punktów połączeniowych i nie może być przerwany przez wyłącznik ochronny. Musi być ona co najmniej 3 cm dłuższa niż inne żyły w przewodzie.
- Urządzenie **116822** jest fabrycznie wyposażone w kabel przyłączeniowy i wtyczkę sieciową (jednofazowe 230 V).
- Aby podłączyć urządzenie do prądu wystarczy włożyć wtyczkę do uziemionego gniazda pojedynczego.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka sieciowa była łatwo dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia od zasilania elektrycznego, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Obwód prądu z gniazdem musi być zabezpieczony przez przynajmniej 16A. Urządzenie podłączyć tylko bezpośrednio do ściennego gniazda zasilającego, nie używać żadnych rozgałęźników ani gniazd wielokrotnych.

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie jest dostarczane z certyfikowanym kablem przyłączeniowym i wtyczką; nie wolno przy nich manipulować ani ich zmieniać.

Przylącze wyrównawcze potencjałów

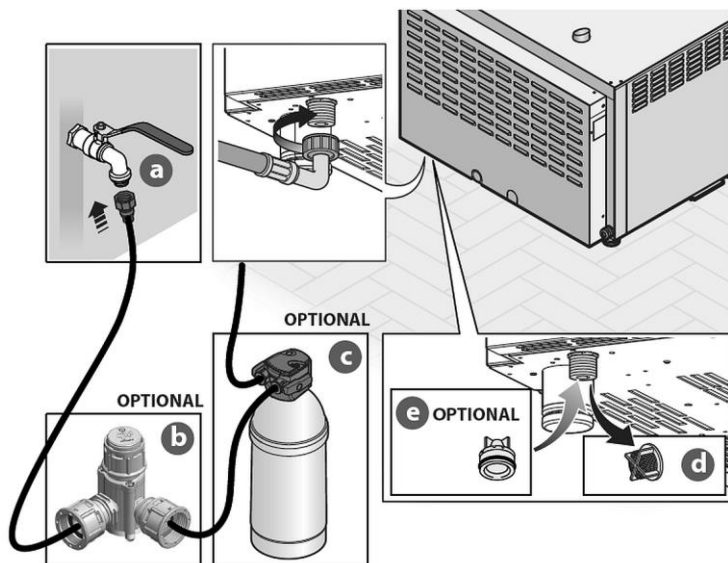
- Każde urządzenie musi być zintegrowane w wydajny system wyrównania potencjałów, zgodny z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.
- Podłączyć przewód wyrównujący potencjały do zacisku przyłączeniowego oznaczonego symbolem .
- Zacisk przyłączeniowy znajduje się z tyłu urządzenia.



Rys. 13

Przylącze wody

- Urządzenie zaprojektowane jest do stałego przyłącza do sieci wodociągowej (nie poprzez zestaw rozłącznych elementów przyłączeniowych).
- Woda dopływająca służy do nawilżania komory obróbki termicznej i do procesów czyszczenia.
- Do podłączenia należy używać wyłącznie węża 3/4" dopuszczonego do kontaktu z żywnością; inne węże nie mogą być używane ani ponownie wykorzystywane.
- Należy zadbać o to, aby przyłączy do wody pitnej znajdowało się w pobliżu urządzenia.
- Przed podłączeniem do urządzenia należy przepuścić przez wąż doprowadzający wystarczającą ilość wody, aby usunąć ewentualne zanieczyszczenia z przewodu wody.
- W przypadku dwu pieców ustawionych jeden na drugim możliwy jest pojedynczy dopływ. W takim przypadku należy użyć złącza „T” (nie zawarte w dostawie), aby skierować wodę do obu urządzeń.



Rys. 14

PL

- Zalecamy:
 - zainstalować (nie zawarty w dostawie) **zawór odcinający a** (rys. powyżej) pomiędzy przyłączem wody a urządzeniem, aby w razie potrzeby móc odłączyć urządzenie od zasilania wody;
 - zaplanować **filtr zanieczyszczeń** (opcjonalnie) **b** na wlocie urządzenia (np. 168 mikronów);
 - użyć **zmiękczacza wody i/lub systemu uzdatniania wody** (oba urządzenia nie wchodzą w zakres dostawy), aby spełnić wymagania minimalne dotyczące wody (zob. tabela poniżej).
 - W razie potrzeby **filtr d**, który jest już zamontowany na przyłączy wlotowym, można zastąpić opcjonalnym **zaworem zwrotnym e** (patrz lokalne przepisy prawne).
 - W razie potrzeby należy jeszcze zainstalować przed urządzeniem reduktor ciśnienia.

Właściwości wody wlotowej

Woda wlotowa musi posiadać następujące właściwości:

Jakość wody pitnej	
Maksymalna temperatura	15°C ± 5 (zimna woda)
Twardość (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Ciśnienie	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
pH	7,0 - 8,5
TDS (pozostałości stałe)	40 - 150 mg/l
Indeks Langeliera	> 0,5

Zawartość soli i jonów metali

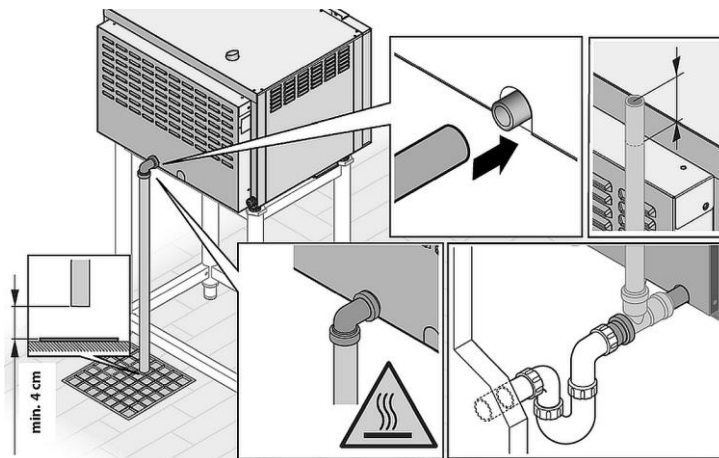
Chlor	< 20 mg/l
Siarczany + Azotany	< 20 mg/l
Wolny chlor	< 20 mg/l
Chloramina	< 0,5 mg/l
Żelazo	< 0,1 mg/l
Całkowita krzemionka	< 10 mg/l

UWAGA!

Jeżeli woda dostarczana z lokalnej sieci wodociągowej nie posiada wymienionych powyżej właściwości, należy zastosować odpowiednie środki, aby sprostać podanym wartościom (np. filtr zmiękczający, reduktor ciśnienia, instalacja do osmozy itp.).

Podłączenie do odpływu

- Woda używana do nawilżania lub czyszczenia jest odprowadzana z komory obróbki termicznej poprzez odpływ, który czasami może zawierać tłuszcze kapiące z żywności, zwłaszcza jeśli często poddawane są obróbce tłuste potrawy (np. drób).



Rys. 15

PL

- W urządzeniu nie ma syfonu, dlatego do odpływu podłogi konieczne jest przymocowanie za pomocą metalowych obejm (nie zawarte w zakresie dostawy) dyszy zewnętrznej do sztywnej rury i do przyłącza kąтового.
- Następnie podłączyć rurę żaroodporną do przyłącza kąтового, aby odprowadzić ją do kratki znajdującej się w pomieszczeniu instalacji.
- Alternatywnie istnieje również opcja odpływu ściennego. W takim przypadku należy zapewnić odpowietrzenie do góry oraz syfon. (Wybór syfonu należy do obowiązków instalatora).
- W każdym przypadku zaleca się stosowanie rury żaroodpornej i unikanie kontaktu z cieczami, które są odprowadzane, gdy urządzenie jest włączone.

UWAGA!

Odpływ obowiązkowo musi znajdować się na zewnątrz urządzenia.

OSTROŻNIE!

Pomiędzy rurą odpływową a kratką należy pozostawić odstęp co najmniej 4 cm, aby zapobiec cofaniu się niebezpiecznych bakterii do urządzenia.

Przyłącze wyciągu pary

UWAGA!

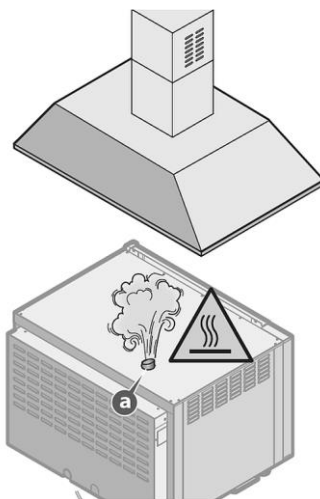
Urządzenie musi koniecznie być zainstalowane pod okapem kuchennym o wystarczającej wydajności.

W zależności od modelu, w tylnej części urządzenia znajduje się jeden/dwa wyciągi oparów oraz **szyb odprowadzający a** opary/wilgoć powstające normalnie podczas procesów obróbki termicznej.

OSTRZEŻENIE!

Wydostające się opary są bardzo gorące, dlatego istnieje ryzyko poparzenia!

Zawsze należy się upewnić, że wyciąg oparów nie jest niczym zasłonięty. Nie stawiać w pobliżu rury odprowadzającej żadnych palnych ani wrażliwych na wysokie temperatury materiałów.



Rys. 16

PL

5.2 Kontrole i test odbiorczy

Kontrole przed uruchomieniem

Przed uruchomieniem urządzeń elektrycznych należy starannie przeprowadzić wszystkie wymagane kontrole, na podstawie których można potwierdzić zgodność urządzenia i jego instalacji z obowiązującymi przepisami i danymi technicznymi oraz zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

Muszą być spełnione następujące warunki:

- Temperatura w miejscu instalacji musi wynosić powyżej + 5 °C.
- Komora obróbki termicznej musi być pusta.
- Wszystkie elementy opakowania muszą być całkowicie usunięte, łącznie z folią ochronną na ścianach zewnętrznych.
- Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte ani zatkane.
- Części zdemonutowane podczas instalacji urządzenia muszą być ponownie zamontowane do urządzenia.
- Wyłącznik główny instalacji elektrycznej musi być wyłączony, a zawór odcinający wodę przed urządzeniem musi być otwarty.

Kontrola przy odbiorze

Przy odbiorze muszą być spełnione następujące warunki:

- Oświetlenie wewnętrzne włącza się automatycznie.
- Urządzenie wyłącza się, gdy tylko nastąpi otwarcie drzwi urządzenia i włącza się ponownie po ich zamknięciu.
- Termostat do ustawiania temperatury w urządzeniu zadziała, gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura. Grzałka/grzałki czasowo się wyłączają.
- W urządzeniach z dwoma wentylatorami silniki mają ten sam kierunek obrotów.
- Silniki wentylatorów automatycznie zmieniają kierunek obrotów co 3 minuty, przerwa trwająca 20 sekund po zatrzymaniu silnika.
- Po ustawieniu nawilżania woda wypływa z węża wody w komorze obróbki termicznej w kierunku wentylatora.
- Na koniec cyklu gotowania/pieczenia przez ok. 15 sekund słychać sygnał dźwiękowy. Zakończy się ona automatycznie po kilku sekundach.

6 Instrukcja użytkowania

6.1 Wskazówki dla użytkownika



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Podczas pracy obudowa i drzwi urządzenia stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po wyłączeniu.

Nigdy nie dotykać urządzenia podczas pracy i bezpośrednio po jego wyłączeniu.

Drzwi urządzenia otwierać i zamykać tylko za pomocą uchwytu drzwiowego.

Do obsługi używać tylko przewidzianych do tego elementów obsługi.

Przy otwieraniu drzwi urządzenia może wydostawać się gorąca para.

Podczas otwierania drzwi urządzenia należy zachowywać wyjątkową ostrożność: drzwi urządzenia należy otwierać w dwu etapach: na 4-5 sekund pozostawić półotwarte (3-4 cm), i dopiero potem otworzyć je całkowicie.

Podczas pracy ruszt i pojemniki na potrawy stają się bardzo gorące i pozostają gorące przez jakiś czas po zakończeniu procesu gotowania/pieczczenia.

Do wyjmowania gorących pojemników z potrawami używać rękawic ochronnych lub ścierek do naczyń.

- Nigdy nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła takich, jak np. grill lub frytownica.
- W pobliżu urządzenia nigdy nie należy pozostawiać łatwopalnych materiałów.
Niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie umieszczać w piecu konwekcyjno-parowym palnych przedmiotów ani artykułów spożywczych zawierających alkohol: może dojść do samozapłonu i pożaru, które mogą spowodować wybuchy.
- Unikać solenia potraw we wnętrzu komory obróbki termicznej. Jeśli nie można tego uniknąć, urządzenie należy możliwie szybko oczyścić, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia komory obróbki termicznej.
- W przypadku uszkodzeń lub pęknięć szklanych elementów (drzwi urządzenia), należy je niezwłocznie wymienić. W tym celu skontaktować się z serwisem.
- W przypadku nieużywania urządzenia (np. 12 godzin) drzwi urządzenia należy pozostawić otwarte.

- W przypadku dłuższego nieużywania (np. kilka dni), zamknąć dopływ wody i odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Jeśli piec konwekcyjno-parowy ma być umieszczony na innym piecu konwekcyjno-parowym lub na odpowiedniej podstawie, nie zaleca się stosowania prowadnic wyższych niż te, w których użytkownik może zajrzeć do wnętrza pojemnika.



Z przyczyn bezpieczeństwa po instalacji urządzenia konieczne jest umieszczenie na urządzeniu na wysokości 1600 mm od podłogi naklejki „**Ryzyko poparzenia! Gorąca ciecz w pojemniku!**“, która znajduje się w zakresie dostawy.

- Podczas grillowania lub pieczenia produktów spożywczych na kratce konieczne jest umieszczenie na poziomie poniżej lub na dnie komory obróbki termicznej pojemnika do zbierania tłuszczu lub soków.
- Należy zwracać uwagę na prawidłowe użycie sondy termicznej: Wprowadzić sondę termiczną w najgrubszym punkcie produktu spożywczego, od góry w dół, do momentu osiągnięcia przez końcówkę sondy termicznej środka produktu.
- Jeśli zajdzie potrzeba ingerencji w potrawę podczas obróbki termicznej, drzwi urządzenia należy otwierać na tak krótko, jak to możliwe, aby zapobiec spadkowi temperatury w komorze do takiego stopnia, że pogorszyłby się wynik obróbki termicznej.
- Aby skompensować skutki utraty ciepła, zalecamy wstępne podgrzanie urządzenia.

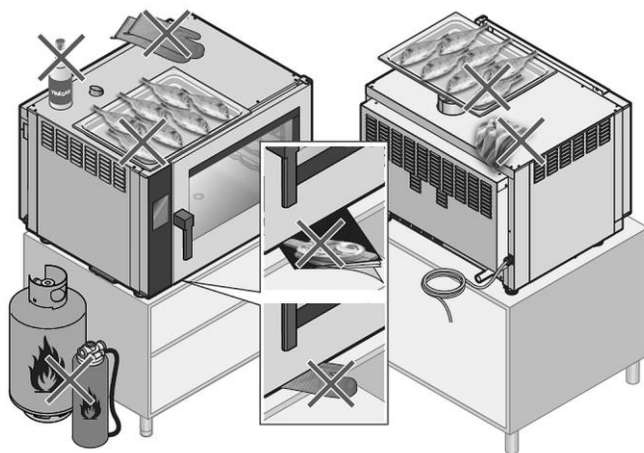
WSKAZÓWKA!

Przed gotowaniem / pieczeniem rozgrzać urządzenie do temperatury o 20-25% wyższej niż właściwa temperatura gotowania / pieczenia. Po osiągnięciu temperatury nagrzewania wstępnego można załadować urządzenie.

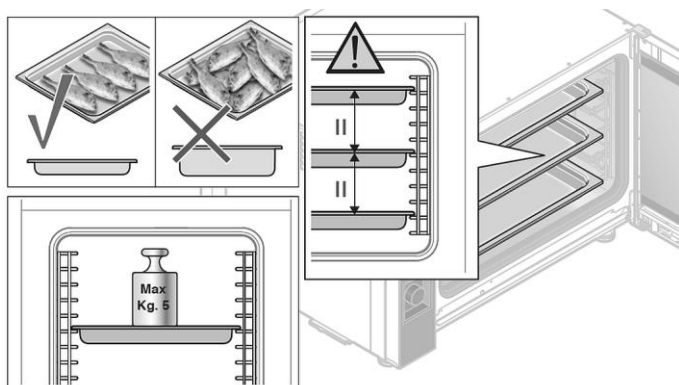
Temperaturę należy wówczas cofnąć na temperaturę przewidzianą do przygotowania dania.

- Nigdy nie odstawiać żadnego rodzaju pojemników GN / form do pieczenia, zimnych/gorących pojemników ani innych przedmiotów na urządzeniu, nawet jeśli jest ono wyłączone (rys. 17).
- NIGDY nie należy wnosić ani pozostawiać w pobliżu urządzenia przedmiotów łatwopalnych, wybuchowych lub wrażliwych na wysokie temperatury (np. przedmiotów dekoracyjnych z tworzywa sztucznego, zapalniczek itp.);
- NIGDY nie zbliżać się do urządzenia z elementami wybuchowymi (np. butlami z gazem lub butlami ciśnieniowymi), gdyż w przeciwnym razie istnieje ryzyko deflacji.

- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów (np. instrukcji, rękawic kuchennych itp.) pomiędzy piecem a powierzchnią nośną, aby nie zakłócać pracy wentylatorów i tym samym przepływu powietrza pod urządzeniem.



Rys. 17



Rys. 18

- Aby zapewnić idealną i równomierną obróbkę termiczną potraw, zalecamy używanie nie za wysokich pojemników GN lub form do pieczenia, aby zapewnić dobrą i odpowiednią cyrkulację powietrza (rys. 18).
- Pomiędzy górnym pojemnikiem GN / formą do pieczenia a potrawami w dolnych pojemniku na potrawy musi być zachowany odstęp co najmniej 2 cm.

- Nie należy przepelniać pojemników GN / form do pieczenia, a produkty do obróbki termicznej należy rozkładać równomiernie, najlepiej w jednej warstwie, aby osiągnąć zadowalający rezultat.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane w pełni załadowane, pojemniki GN / formy do pieczenia należy rozmieścić na całej wysokości komory obróbki termicznej, nie przeciążając jej, aby zapewnić skuteczną cyrkulację powietrza pomiędzy pojemnikami GN / formami do pieczenia: W ten sposób można zoptymalizować rezultaty obróbki termicznej i skrócić ich czasy.

Zalecenia dot. przygotowywania potraw

Pieczenie

Aby osiągnąć zadowalający efekt przy przygotowywaniu pieczeni zalecamy, aby pieczeń położyć na kratce w celu zapewnienia równomiernego pieczenia od góry i od dołu, bez konieczności obracania produktu podczas procesu pieczenia. Aby zebrać ściekający z pieczeni płyn, na wysokości prowadnic pod kratką z pieczeni należy umieścić tacę ociekową.

Grillowanie

Aby osiągnąć optymalny efekt podczas procesu grillowania w komorze pieca, niezastąpione jest użycie kratki (najlepiej z aluminium).

Podczas procesu grillowania urządzenie musi być ustawione na konwekcję, mieć otwarty zawór spustowy, mieć ustawioną temperaturę pomiędzy 230 °C a 270 °C, w zależności od rodzaju produktu i oczekiwanego przyrumienienia, oraz wentylację pomiędzy 4 a 6.

Smażenie

W urządzeniu można smażyć wszystkie produkty panierowane oraz wstępnie usmażone, głęboko mrożone. Produkty panierowane delikatnie natłuścić olejem, tak aby olej wsiąkł w bułkę tartą. Produkty wstępnie usmażone, głęboko mrożone mogą być smażone także bez dodatkowego oleju.

Używać aluminiowych form do pieczenia z powłoką nieprzywierającą lub specjalnych koszy do smażenia. Urządzenie ustawić na wentylację z otwartym zaworem spustowym, ze średnią temperaturą 250 °C i wentylacją pomiędzy 4 a 6.

Zalecenia dot. równomiernego procesu pieczenia

W zależności od rodzaju przygotowywanych produktów proces równomiernego pieczenia może się różnić. W tym przypadku zaleca się obniżyć temperaturę oraz (poprzez podwyższenie lub obniżenie) zmienić prędkość obrotową silników wentylatorów.

Stosowanie właściwych form do pieczenia / blach podnosi równomierność procesu pieczenia w komorze pieca. Należy wybierać formy do pieczenia / blachy o

możliwie najmniejszej głębokości dla produktu, który jest przygotowywany. Aluminiowe formy do pieczenia umożliwiają z pewnością bardziej równomierne pieczenie niż formy stalowe.

Pieczenie w worku próżniowym

Istnieje możliwość pieczenia produktu bezpośrednio w worku próżniowym. Ten typ pieczenia pozwala na uzyskanie szczególnie miękkiego i smacznego mięsa, a jednocześnie ograniczyć możliwość psucia się produktu.

Zapakować produkty stosując odpowiednie woreczki do gotowania próżniowego. Ustawić urządzenie w trybie „Pieczenie kombinowane” na 100% wilgotności i wentylację pomiędzy 3 a 4. Temperatura w komorze pieca musi być maksymalnie 3 °C - 5 °C wyższa, niż żądana temperatura rdzenia w produkcie. Np.: dla średniej wielkości fileta (60 °C w rdzeniu) należy ustawić temperaturę urządzenia na 63 °C.

Pasteryzowanie w pojemniku

W tym procesie produkt jest uznany jako pasteryzowany, gdy temperatura rdzenia osiąga wartość pomiędzy 83 °C a 85 °C.

W zależności od typu produktu, wielkości pojemnika i ilości produktu w jego wnętrzu, czas potrzebny do osiągnięcia temperatury rdzenia może być różny. Zalecamy użycie sondy termicznej w pojemniku próbnym (przez otwór w pokrywie, aby wprowadzić sondę termiczną), aby odczytać temperaturę całej włożonej do pieca partii.

Na zakończenie należy szybko obniżyć temperaturę do +3 °C, aby zakończyć proces pasteryzacji.

Przygotowanie urządzenia

1. Przed uruchomieniem urządzenia należy oczyścić wewnątrz i z zewnątrz, a także akcesoria, zgodnie ze wskazówkami w rozdziale 6 „**Czyszczenie**”.
2. Dokładnie osuszyć umyte powierzchnie i elementy.
3. Także akcesoria i formy do pieczenia należy przed każdym użyciem dokładnie czyścić i osuszać.
4. Przed pierwszym uruchomieniem należy sprawdzić poprawność montażu, stabilność, wypoziomowanie urządzenia oraz wykonanie wszystkich podłączeń.
5. Przy pierwszym użyciu urządzenia należy je uruchomić na 30-40 minut w temperaturze 200°C bez potraw, aby usunąć pozostałości po obróbce.

Pierwsze uruchomienie

Odbiór urządzenia musi być przeprowadzony na podstawie cyklu próbnego pieczenia, aby sprawdzić poprawność działania urządzenia i ujawnić ewentualne uszkodzenia lub problemy.

Włączyć urządzenie używając regulatora obrotowego funkcji **M 1**, obracając go na jedną z funkcji, np. **I 2** (obróbka termiczna gorącym powietrzem).

Ustawić cykl gotowania/pieczenia z następującymi parametrami:

Czas: 10 minut lub na **I 6** (czas nieograniczony)

Temperatura: 150 °C

Nawilżanie: poz. 2 regulatora **M 4**.

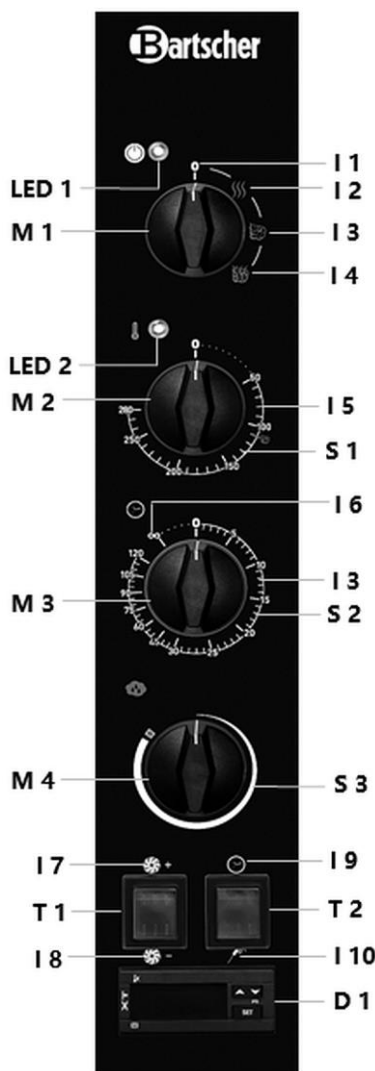
WSKAZÓWKA!

Przy włączaniu urządzenia może pojawiać się sygnał dźwiękowy. Jest on normalny i po kilku sekundach automatycznie się wyłącza.

WSKAZÓWKA!

Przy pierwszym użyciu urządzenia w wyniku odparowania wilgoci z materiału izolacyjnego powstają opary i nieprzyjemne zapachy, które w kolejnych cyklach pracy już nie występują.

6.2 Panel obsługi

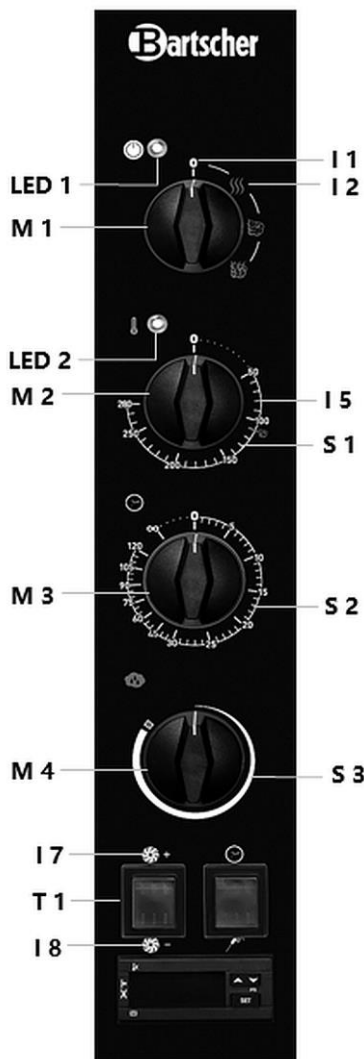


Rys. 19

M 1	Pokrętko wyboru funkcji
I 1	Pozycja WYŁ
I 2	Gotowanie/pieczenie
I 3	Gotowanie/pieczenie z parą
I 4	Gotowanie konwekcyjno-parowe
M 2	Regulator temperatury
I 5	Ustawienie na gotowanie/pieczenie z parą (ok. 110°C)
S 1	Skala temperatury w °C (50 – 280)
M 3	Regulator czasowy
I 6	Pozycja czas nieograniczony
S 2	Skala czasu w minutach (0-120)
M 4	Regulator nawilżania
S 3	Skala nawilżania (1 – 10)
T 1	Przełącznik do ustawiania prędkości wentylatora
I 7	Ustawienie prędkości wentylatora poziom 2
I 8	Ustawienie prędkości wentylatora poziom 1
T 2	Przełącznik aktywacji czasu / sondy termicznej
I 9	Aktywacja czasu
I 10	Aktywacja sondy termicznej
D 1	Regulator cyfrowy temperatury rdzenia
LED 1	Wskaźnik wł./wył.
LED 2	Wskaźnik stanu pracy

6.3 Ustawienia

Gotowanie/pieczenie z gorącym powietrzem



Rys. 20

1. Aby ustawić proces gotowania/pieczenia z gorącym powietrzem pokręćło wyboru funkcji **M 1** należy obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na pozycję **I 2**.
2. Następnie ustawić temperaturę, obracając regulator temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żadaną pozycję.
3. Na zakończenie ustawić czas gotowania / pieczenia, obracając regulator czasowy **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żadaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, urządzenie się wyłącza i kończy przygotowywanie.

Aby pominąć ustawianie czasu, regulator czasowy należy obrócić na pozycję **I 6** (czas nieograniczony).

Prędkość wentylatora ustawia się za pomocą przełącznika **T 1**.

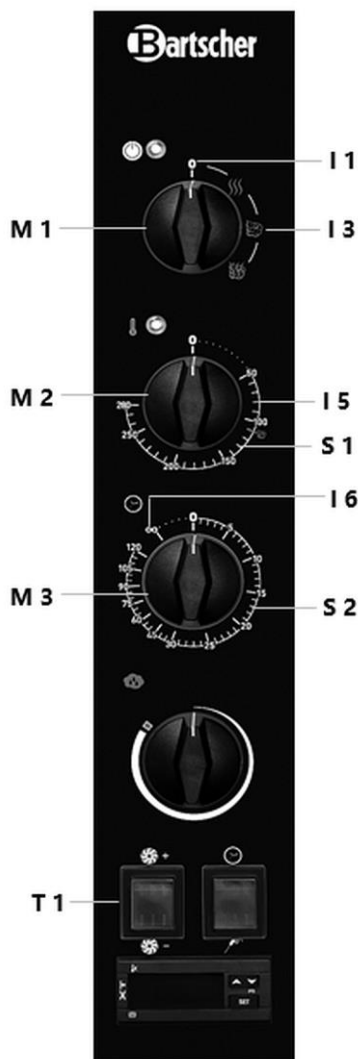
4. Należy wybrać żądany poziom i ustawić przełącznik **T 1** w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 8**.

Wskazówka: Przełącznik **T 2** musi znajdować się w pozycji **I 9** (aktywacja czasu).

Gotowanie/pieczenie z konwekcją i nawilżaniem

1. Aby do procesu pieczenia/gotowania z gorącym powietrzem dodać wilgotność, regulator **M 4** należy obrócić na żadaną pozycję.
2. Obrócić go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby podnieść poziom nawilżania w komorze obróbki termicznej, oraz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby je zredukować.

Gotowanie/pieczenie z parą



1. Aby ustawić proces gotowania /pieczenia z parą, pokrętko wyboru funkcji **M 1** należy obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na pozycję **I 3**.
2. Następnie ustawić temperaturę, obracając regulator temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żadaną pozycję.

Do tradycyjnego gotowania/pieczenia z parą w urządzeniu zalecana jest temperatura 110 °C, która na skali temperatury oznaczona jest symbolem **I 5**.

3. Na zakończenie ustawić czas gotowania / pieczenia, obracając regulator czasowy **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żadaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, urządzenie się wyłącza i kończy przygotowywanie.

Aby pominąć ustawianie czasu, regulator czasowy należy obrócić na pozycję **I 6** (czas nieograniczony).

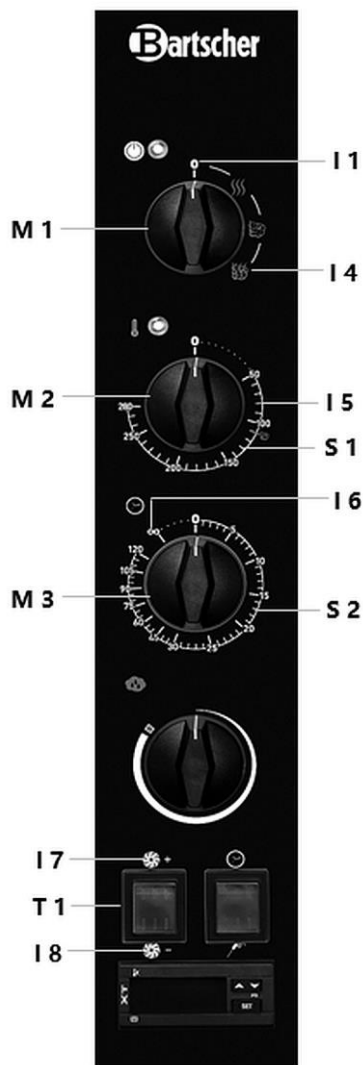
Prędkość wentylatora ustawia się za pomocą przełącznika **T 1**.

4. Należy wybrać żądany poziom i ustawić przełącznik **T 1** w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 8**.

Wskazówka: Przełącznik **T 2** musi znajdować się w pozycji **I 9** (aktywacja czasu).

Rys. 21

Gotowanie konwekcyjno-parowe (gotowanie/pieczenie z termoobiegiem/parą)



1. Aby ustawić proces gotowania/pieczenia z termoobiegiem/parą, pokrętkę wyboru funkcji **M 1** należy obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na pozycję **I 4**.
2. Następnie ustawić temperaturę, obracając regulator temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.
3. Na zakończenie ustawić czas gotowania/pieczenia, obracając regulator czasowy **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu pojawia się sygnał dźwiękowy, urządzenie się wyłącza i kończy przygotowywanie.

Aby pominąć ustawianie czasu, regulator czasowy należy obrócić na pozycję **I 6** (czas nieograniczony).

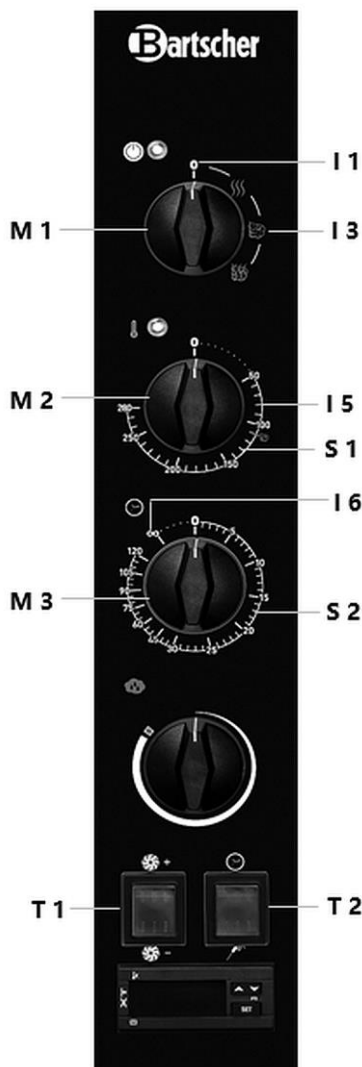
Prędkość wentylatora ustawia się za pomocą przełącznika **T 1**.

4. Należy wybrać żądany poziom i ustawić przełącznik **T 1** w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 8**.

Wskazówka: Przełącznik **T 2** musi znajdować się w pozycji **I 9** (aktywacja czasu).

Rys. 22

Gotowanie/pieczenie z sondą termiczną



1. Za pomocą pokrętki wyboru funkcji **M 1** wybrać żądany tryb gotowania/pieczenia, obracając go na jedną z pozycji **I 2 – I 3 – I 4**.
2. Ustawić temperaturę, obracając regulator temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Przy gotowaniu/pieczeniu z sondą termiczną regulator czasowy **M 3** należy zawsze obrócić na pozycję **I 6** (czas nieograniczony).

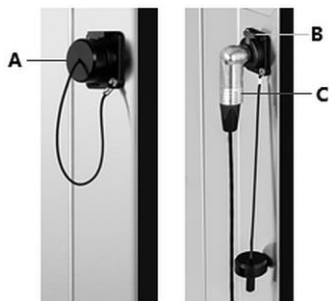
Pozostałe parametry (nawilżanie, prędkość wentylatora) ustawić według potrzeb.

3. Aby aktywować sondę termiczną, przełącznik **T 1** należy ustawić na pozycji **I 10**.
4. Żądaną temperaturę rdzenia w potrawie ustawić za pomocą cyfrowego regulatora **D 1** :
 - wcisnąć przycisk SET, wskaźnik mruga,
 - ustawić żądaną temperaturę rdzenia za pomocą przycisków-strzałek,
 - wcisnąć przycisk SET, aby zatwierdzić ustawienie.

Gdy tylko ustawiona temperatura rdzenia wewnątrz potrawy zostanie osiągnięta, słyhać sygnał dźwiękowy, urządzenie się wyłączy i kończy przygotowywanie.

Rys. 23

Podłączenie sondy termicznej (opcjonalnie)



1. Aby podłączyć sondę termiczną należy zdjąć zaślepkę **A** (rys. po lewej) z miejsca podłączenia w lewym górnym rogu urządzenia .
2. Przytrzymać wciśniętą czerwoną blokadę **B** i włożyć sondę termiczną **C** w przeznaczony do tego otwór.
3. Na zakończenie puścić czerwoną blokadę **B**.

Rys. 24

4. Aby usunąć sondę termiczną wcisnąć ponownie czerwoną blokadę **B** i wyciągnąć sondę termiczną **C**.
5. Puścić czerwoną blokadę **B**.
6. Ponownie zamocować zaślepkę **A** na miejscu podłączenia.

Umieszczanie sondy termicznej w odpowiednim miejscu w potrawie

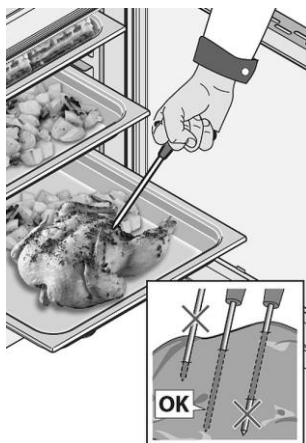
UWAGA!

Aby uniknąć uszkodzenia sondy termicznej, należy wprowadzać ją do urządzenia tylko nad drzwiami urządzenia.

Sondę termiczną ustawiamy wsuwając ją w przygotowywany produkt, aż końcówka znajdzie się w jego środku (w części o największej grubości).

Sonda termiczna bada temperaturę w jednym punkcie, który znajduje się w pobliżu końcówki.

Wprowadzić końcówkę sondy do rdzenia potrawy. Należy przy tym uważać, aby sonda nie wysunęła się z potrawy. Nie wprowadzać sondy w miejscach bardzo tłustych lub obok kości (w przeciwnym razie proces obróbki termicznej może zakończyć się zbyt wcześnie).



Rys. 25

Potrawy	Zalecana temperatura rdzenia
Polędwica wołowa	53 °C - 58 °C
Wołowina (kotlet, antrykot, stek)	50°C do 55°C: lekka obróbka termiczna 55°C do 65°C: średnia obróbka termiczna 66°C do 70°C: mocna obróbka termiczna
Polędwiczka wieprzowa	58 °C - 64 °C
Pieczeń cielęca	72 °C - 75 °C
Golonka/żeberka	80 °C - 85 °C
Prosię	68 °C - 75 °C
Jagnięcina	58 °C - 65 °C
Kurczak - indyk (cały)	85 °C - 87 °C
Łosoś (plastry)	58 °C - 65 °C

OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!

Sonda temperatury jest bardzo ostra na końcu i po zakończeniu procesu obróbki termicznej osiąga bardzo wysokie temperatury!

Nie dotykać gorącej końcówki sondy termicznej.

Z sondą termiczną należy obchodzić się bardzo ostrożnie.

OSTROŻNIE!

Gdy sonda termiczna nie jest używana, należy umieścić ją w uchwycie magnetycznym, który należy przymocować z lewej strony pieca.

Po zakończonym procesie obróbki termicznej należy pamiętać, aby wyciągnąć z potrawy sondę termiczną, zanim forma do pieczenia zostanie wyjęta z komory obróbki termicznej.

Nie wyciągać sondy termicznej za przewód!

Nie wprowadzać sondy termicznej w produkty głęboko mrożone, w przeciwnym razie istnieje ryzyko szoku termicznego i tym samym nieodwracalnego uszkodzenia sondy termicznej.

Zawór spustowy wilgoci

Funkcja wyciągu wilgoci polega na usuwaniu wilgoci, która może zbierać się w komorze obróbki termicznej podczas procesu gotowania / pieczenia.



Rys. 26

1. Ustawić dźwignię zaworu spustowego na następujących pozycjach:

lewy: ZAWÓR ZAMKNIĘTY

prawy: ZAWÓR OTWARTY

Także gdy zawór spustowy jest zamknięty nie ma w komorze obróbki termicznej zagrożenia powstania nadciśnienia, gdyż ciśnienie jest nadal kontrolowane przez wyciąg.

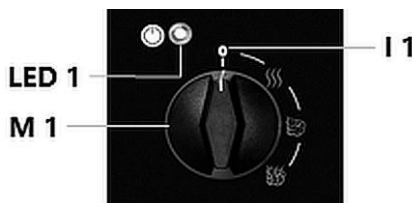
Zalecamy, aby w trybach gotowania/pieczczenia „Gotowanie parowe” i „Gotowanie konwekcyjno-parowe” dźwignię zaworu spustowego ustawić w pozycji ZAWÓR ZAMKNIĘTY.

Oświetlenie wnętrza

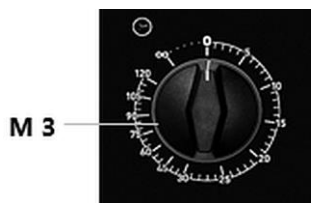
Oświetlenie komory obróbki termicznej jest zautomatyzowane i połączone z pracą urządzenia. Na koniec cyku gotowania/pieczczenia (np. gdy regulator czasowy znajdzie się na „0” lub temperatura rdzenia osiąga ustawioną wartość), oświetlenie wyłącza się.

PL

Wyłączanie urządzenia



Rys. 27



Rys. 28

1. Aby wyłączyć urządzenie, pokrętko wyboru funkcji **M 1** należy ustawić na pozycji **I 1 (WYŁ.)**.

LED 1 gaśnie.

2. Aby proces przygotowywania zakończyć wcześniej, regulator czasowy **M 3** należy obrócić na pozycję „0” (także w przypadku gotowania/pieczczenia z ustawioną temperaturą rdzenia).

7 Czyszczenie i konserwacja

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

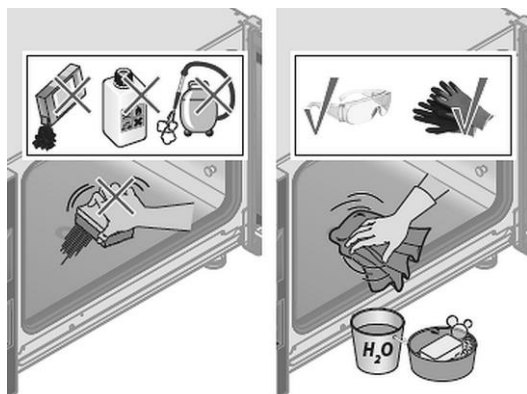
Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie.

Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

7.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Podczas wszystkich prac związanych z czyszczeniem należy zawsze używać odpowiedniego sprzętu ochrony indywidualnej. Podczas wykonywania ręcznych czynności czyszczących z bezpośrednim użyciem środków czyszczących obowiązkowe jest stosowanie rękawic ochronnych i okularów ochronnych, ponieważ w wyniku kontaktu i wdychania mogą one spowodować obrażenia i oparzenia.
- Do czyszczenia komponentów lub akcesoriów NIGDY nie używać ściernych lub sypkich, agresywnych lub żrących środków czyszczących (np. kwasu chlorowodorowego/kwasu solnego lub kwasu siarkowego, ługu sodowego itp.), narzędzi ściernych lub spiczastych (np. gąbek szlifierskich, skrobaków, szczotek stalowych) itp.), strumieni pary lub wody pod ciśnieniem. Uwaga! Nie używać tych narzędzi i materiałów także do czyszczenia dolnej struktury / spodu pod urządzeniem.

PL



Rys. 29

7.2 Czyszczenie

Regularne czyszczenie przez użytkownika

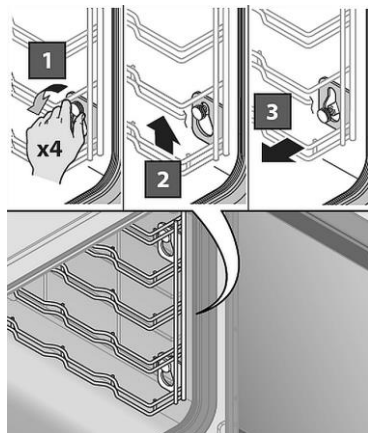
1. Aby zapewnić prawidłowy sposób działania, higienę i wydajność, urządzenie należy czyścić regularnie na koniec dnia roboczego, w razie potrzeby także w międzyczasie lub kiedy urządzenie przez dłuższy czas nie było używane.

Przy regularnym czyszczeniu można uniknąć przypalania się resztek wypieków i pieczenia.

2. Wyjąć z urządzenia potrawy.
3. Jeśli były używane, wyjąć ruszt, blachy i pojemniki GN.
4. Komorę obróbki termicznej czyścić letnią wodą z mydłem i miękką ściereczką lub gąbką. Przemyć starannie czystą wodą i uważać, aby nie pozostały żadne resztki środka czyszczącego. Na zakończenie komorę obróbki termicznej dokładnie osuszyć.
5. W przypadku silnych zabrudzeń używać specjalnych środków czyszczących. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.
6. Urządzenie z zewnątrz czyścić za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki. Umyte powierzchnie należy dokładnie osuszyć. W razie potrzeby używać wyłącznie specjalnych środków do czyszczenia stali szlachetnej. Stosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może powodować korozję urządzenia.
7. Regularnie czyścić odciąg oparów.

Prowadnice

Dla ułatwienia czyszczenia komory obróbki termicznej, z urządzenia można wyjąć prowadnice.



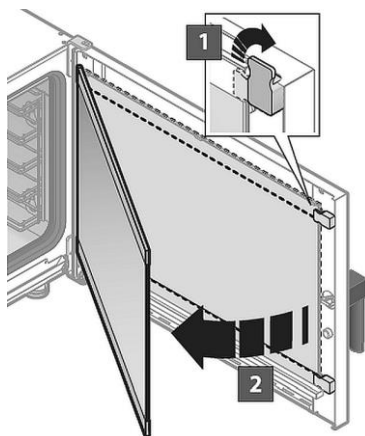
Rys. 30

1. Odkręcić śruby radełkowane (1) (prawa i lewa).
2. Przesunąć prowadnice do góry (2) i wyciągnąć je z komory obróbki termicznej (3).
3. Prowadnice czyścić za pomocą ciepłej wody, miękkiej ściereczki i łagodnego środka myjącego.
4. Dokładnie osuszyć prowadnice miękką ściereczką.
5. Po wyczyszczeniu komory i prowadnic, prowadnice ponownie umieścić w komorze i zamocować śrubami radełkowanymi.

PL

Drzwi urządzenia / szyba wewnętrzna

Podwójne przeszklenie ułatwia czyszczenie drzwi urządzenia. Jeśli istnieje potrzeba, można otworzyć i zdjąć wewnętrzną szybę.

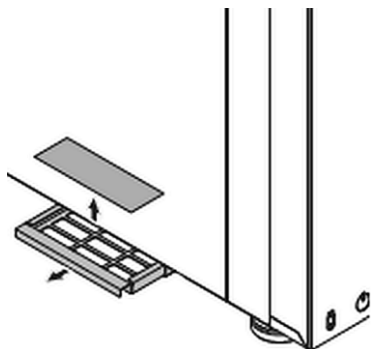


Rys. 31

1. W tym celu odkręcić obydwa ograniczniki (górny i dolny), które trzymają szybę wewnętrzną, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (1).
2. Odchylić wewnętrzną szybę (2).
3. Wyczyścić wewnętrzną szybę z obydwu stron i drzwi urządzenia za pomocą odpowiednich środków.
4. Dokładnie osuszyć szybę wewnętrzną z obydwu stron.
5. Ponownie zamknąć szybę wewnętrzną lub ją prawidłowo włożyć i zamocować ograniczniki w pozycji pierwotnej przez obracanie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Filtr wentylacyjny panelu sterującego

Filtr wentylacyjny panelu sterującego urządzenia należy czyścić co najmniej raz w miesiącu.



1. Wyciągnąć z uchwytu filtr wentylacyjny, trzymając palcami za boki.
2. Filtr wentylacyjny należy czyścić ręcznie z użyciem wody z mydłem. Oplukać czystą wodą, a następnie pozostawić go do wyschnięcia.
3. Umieścić filtr wentylacyjny ponownie w uchwycie.
4. Wsunąć uchwyt na swoje miejsce pod urządzeniem.

Rys. 32

UWAGA!

Nie użytkować urządzenia bez filtra wentylacyjnego.

PL

Zalecamy, aby filtr wentylacyjny wymieniać przynajmniej raz w roku lub częściej, jeśli urządzenie eksploatowane jest w otoczeniu, w którym znajduje się wysoka koncentracja pyłu mącznego lub tym podobnych substancji.

UWAGA!

Jeśli filtr wentylacyjny jest uszkodzony lub zużyty, trzeba go wymienić. Należy go zamówić jako część zamienną u sprzedawcy.

7.3 Konserwacja

- Regularnie (przynajmniej raz w roku) należy zlecać przeprowadzenie kontroli urządzenia autoryzowanemu, wyspecjalizowanemu personelowi. W tym celu należy skontaktować się z serwisem.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie, zamknąć dopływ wody i całkowicie ostudzić urządzenie.
- Przed przeniesieniem urządzenia w nowe miejsce należy odpowiednio odłączyć przewody doprowadzające prąd i wodę.
- Jeśli urządzenie znajduje się w systemie wyposażonym w rolki, należy sprawdzić, czy okablowanie elektryczne, orurowanie lub połączenia węzowe nie są uszkodzone podczas przemieszczania.
- Po przeniesieniu urządzenia w nowe miejsce, przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie podłączenia elektryczne i wodne zostały wykonane zgodnie z obowiązującymi normami.

8 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Prace mogą być przeprowadzane tylko przez odpowiednio wykwalifikowany personel techniczny.

Błąd	Rozwiązanie
Urządzenie się nie włącza	Sprawdzić zasilanie
	Sprawdzić bezpieczniki urządzenia pod kątem uszkodzeń
	Upewnić się, że drzwi urządzenia są dobrze zamknięte
	Sprawdzić prawidłowe ustawienie parametrów procesu gotowania / pieczenia
	Upewnić się, że urządzenie nie wysyła komunikatu o błędzie

Błąd	Rozwiązanie
Jeśli urządzenie nie włącza się po wykonaniu tych czynności, skontaktować się z serwisem.	
Wentylator zatrzymuje się podczas pracy	Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ochrona silnika przed przegrzaniem zostanie automatycznie przywrócona
	Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zasłonięte albo zatkane
Jeśli usterka się powtarza, skontaktować się z serwisem	
Z otworów wylotowych wody w komorze obróbki termicznej nie wydostaje się woda	Sprawdzić, czy zawór odcinający wodę jest otwarty
Jeśli usterka się powtarza, skontaktować się z serwisem	
Nie działa sonda termiczna	Sprawdzić, czy regulator czasowy ustawiony jest na pozycję I 6 (czas nieograniczony).
Jeśli usterki nie można usunąć, skontaktować się z serwisem	

PL

9 Utylizacja

Urządzenia elektryczne

	Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.
--	---

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.