



RESTOQUALITY

Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjno-parowy

Model: CDT-120E, CDT-120G, CDT-220E, CDT-220G



Spis treści

SEKCJA 1: Informacje ogólne	3
SEKCJA 2: Obsługa	4
SEKCJA 3: Sterowanie piecem	7
SEKCJA 4: Alarmy	25
SEKCJA 5: Regulacje	31
SEKCJA 6: Konserwacja i czyszczenie	33
SEKCJA 7: Ogólne warunki gwarancji	34

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



SEKCJA 1: Informacje ogólne

Wprowadzenie

- Przed rozpoczęciem użytkowania danego urządzenia należy przeczytać ze zrozumieniem poniższą instrukcję.
- Niniejsza instrukcja musi być zawsze dostępna dla osób upoważnionych do obsługi urządzenia i przechowywana w jego pobliżu, w bezpiecznym miejscu.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i mieniu spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.
- Instrukcja jest integralną częścią urządzenia i musi być przechowywana do ostatecznej utylizacji samej maszyny.
- Upoważnieni operatorzy mogą wykonywać przy urządzeniu tylko te czynności, za które są odpowiedzialni.
- Maszyna może być użytkowana wyłącznie wewnątrz pomieszczeń
- Treść tej instrukcji jest ogólna i nie wszystkie opisane funkcje mogą być dostępne w Twoim produkcie.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za możliwe nieścisłości zawarte w tej instrukcji, wynikające z błędów w druku lub kopiowaniu. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w naszych produktach, które zostaną uznane za konieczne lub przydatne, bez narażania ich podstawowych właściwości.
- Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi, zwracając szczególną uwagę na zasady dotyczące urządzeń zabezpieczających. To urządzenie może być używane tylko do tego, do czego zostało zaprojektowane i do czego zostało zbudowane, to jest: do wszelkiego pieczenia potraw i odgrzewania wstępnie ugotowanej i / lub zamrożonej żywności.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek podłączenia tego sprzętu (elektrycznego lub hydraulicznego) należy uważnie przeczytać instrukcje zawarte w niniejszym dokumencie. Niniejsza instrukcja musi być starannie przechowywana, aby była dostępna dla przyszłych użytkowników lub techników serwisowych. Instalacja może być przeprowadzona wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Producent oświadcza, że urządzenia są zgodne z normami EWG. Muszą być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi normami, zwłaszcza dotyczącymi napowietrzania pomieszczeń i systemu odprowadzania wszelkich spalin. Uwaga: Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek bezpośrednie szkody spowodowane: niewłaściwym użytkowaniem, złą instalacją lub złą konserwacją.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego.



Ten symbol na produkcie lub w dokumentach dołączonych do produktu oznacza, że tego urządzenia nie wolno traktować jako odpadu domowego. Zamiast tego należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Utylizację należy przeprowadzić zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

SEKCJA 2: Obsługa

Instrukcja bezpiecznego użytkowania pieca:

- Upewnij się, że piec znajduje się w stabilnej pozycji, a urządzenia zabezpieczające zainstalowane przed nim są sprawne.
- Zawsze używaj odpowiednich rękawic ochronnych do wprowadzania lub wyciągania tac.
- Zawsze zwracaj maksymalną uwagę na podłogę, która przez wytworzoną parę może być śliska.
- Aby uniknąć oparzeń, nigdy nie używaj tac ani pojemników z płynami lub płynami powyżej poziomu, który można łatwo kontrolować na widoku.
- Nie kładź blach, ani innych narzędzi kuchennych na piecu.
- Okresowo poddawaj urządzenie kontroli technicznej i wymieniaj ewentualne uszkodzone części, które mogą wpłynąć na prawidłowe działanie pieca lub stanowić zagrożenie.
- Piec należy często czyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Rady dot. pieczenia

Aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza, należy zawsze pozostawić co najmniej 3 cm odstępu między potrawą do pieczenia a górną tacą.



Wysokość potrawy powinna być zbliżona do wysokości tac. Bardzo niskie warstwy żywności na blachach 65 i 80 mm mogą piec się w niejednorodny sposób.

Zaleca się unikanie wylewania się pieczonej żywności z naczynia lub, jeśli nie jest to możliwe, unikanie umieszczania naczynia na najwyższym piętrze, na które ma wpływ opisana sytuacja.

Pieczenie różnych potraw może odbywać się jednocześnie w tej samej temperaturze, unikając nakładania się smaków, poprzez umieszczenie produktów o silniejszym smaku zawsze na górze komory pieczenia i otwierając zawór spustowy.

Aby uzyskać optymalną temperaturę pieczenia, należy wziąć pod uwagę następującą zasadę: wybierz niższą temperaturę o około 20% w porównaniu do tej ustawionej w tradycyjnych piecach statycznych bez wentylacji.

System wymuszonej wentylacji, w który wyposażony jest ten piec, zapewnia pieczenie w krótszym czasie.

Pieczenie konwekcyjne z nawilżaniem 0%: ta metoda, zwana potocznie „konwekcją”, jest wskazana do wszystkich rodzajów pieczenia, w których chcesz uzyskać suche i chrupiące potrawy. Aby osiągnąć ten efekt, zaleca się otwarcie zaworu spustowego, aby ułatwić odprowadzanie pary z komory pieczenia.

Pieczenie konwekcyjne z nawilżaniem: ta metoda, powszechnie nazywana „łączoną”, jest wskazana do wszystkich rodzajów pieczenia, w których chcesz uzyskać miękkie i soczyste potrawy

Gotowanie na parze: w tym systemie można osiągnąć gotowanie bardzo podobne do gotowania w wodzie.

Para bez ciśnienia zapewnia równomierne i delikatne gotowanie, a potrawy prawie nie tracą witamin i soli mineralnych. Czasy gotowania są znacznie krótsze niż w przypadku użycia wody.

ŚRODKI ZARADCZE ODNOŚNIE PIECZENIA

Jeśli pieczenie jest nierówne:

- Sprawdź, czy między tacą z pieczonym jedzeniem, a tacą znajdującą się nad nią jest co najmniej 3 cm odstępu: jeśli jest mniej miejsca, nie pozwoli to na prawidłową wentylację pieczonej żywności. Upewnij się, że potrawy do pieczenia nie są umieszczone naprzeciw siebie, co uniemożliwiłoby prawidłową wentylację między nimi.
- Temperatura pieczenia może być zbyt wysoka, spróbuj obniżyć temperaturę.
- Nie doszło do nagrzania. Jeśli wprowadzisz produkty z zimną komorą pieczenia, osiągnięcie wybranej temperatury zajmie znacznie więcej czasu niż podczas podgrzewania. Podczas tej fazy wentylacja i temperatura w komorze pieczenia nie mogły być równomierne, co spowodowało utratę jednorodności pieczenia.
- Do pieca włożono mrożonki. W takim przypadku zaleca się przechowywanie potraw w temperaturze 40-50 ° C, a następnie kontynuowanie pieczenia.
- Odpływ z pieca może być zatkany i zmienić wentylację w komorze pieczenia.
- Uszczelka drzwi może być nie paroszczelna. Para wydobywająca się z drzwi może zakłócić wentylację.

Jeśli potrawa jest sucha:

- Skróć czas pieczenia.
- Temperatura musi być odpowiednio obniżona. Pamiętaj, że im niższa temperatura, tym mniejsza utrata wagi dania.
- Nie wybrałeś cyklu łączonego dla pieczenia z uwzględnieniem dużej wilgotności.
- Żywności nie natłuściłeś olejem ani sokami przed włożeniem do pieca.

Max. ładowanie żywności

Liczba tac	Max. ładowność jedzenia [kg]
20 x 1/1 GN	50
20 x 2/1 GN	100

Aby poprawnie zrozumieć terminologię używaną w kolejnych akapitach, podkreślamy, że faza pieczenia to okres, w którym piec wykonuje jeden z następujących trybów pieczenia:



Konwekcja generowanego gorącego powietrza (zakres temperatur od 20 do 270 ° C)



Tryb kombi (zakres temperatur od 20 do 270 ° C)



Generator pary (zakres temperatur od 20 do 100 ° C)

Faza pieczenia może wykorzystywać następujące urządzenia i funkcje automatyczne:



Sonda szpikulcowa do kontroli temperatury rdzenia potrawy przeznaczonej do pieczenia



ΔT do kontrolowania temperatury w komorze pieczenia



Zawór spustowy komory pieczenia



Wysoka lub niska prędkość wentylatora



Automatyczne cofanie

Opis cyklu pieczenia lub programu pieczenia

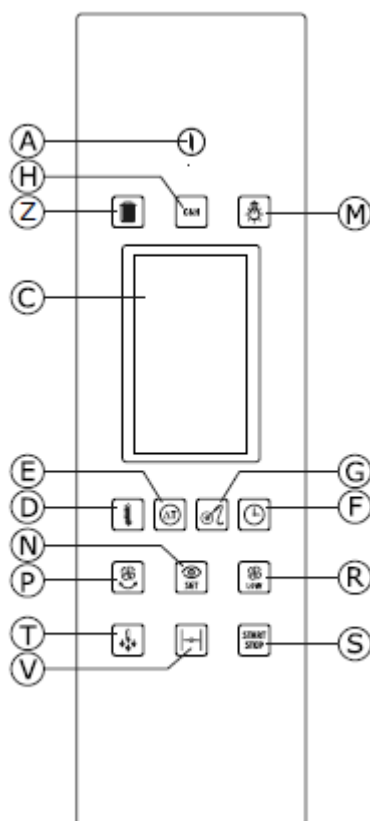
Ręczny cykl lub program pieczenia

Jedzenie można piec w jednej fazie. Podczas programu pieczenia można włączać lub wyłączać wymienione urządzenia i automatykę, regulować temperaturę komory pieczenia, temperaturę sondy, nawilżanie i czas pieczenia.

Automatyczny cykl lub program pieczenia

Potrawę można piec w większej liczbie faz i całkowicie automatycznie. W trakcie programu istnieje możliwość czasowej modyfikacji wyżej wymienionych elementów i automatyzacji oraz regulacji temperatury pieczenia, czasu i nawilżania.

Opis elementów panelu sterującego



A	Przycisk ON / OFF do włączania i wyłączenia pieca
C	5-calowy ekran dotykowy
D	Przycisk temperatury komory pieca
E	Przycisk funkcyjny Delta T
F	Przycisk czasu pieczenia
G	Przycisk sondy temperatury
H	Przycisk funkcji Cook & Hold
M	Przycisk oświetlenia komory
N	Przycisk wyświetlania ustawiania
P	Przycisk automatycznego cofania
R	Przycisk zmniejszonej wentylacji
S	Przycisk uruchamiania pieczenia / programów
T	Przycisk szybkiego chłodzenia
V	Przycisk włączania / wyłączenia zaworu spustowego
Z	Przycisk anulowania programu

SEKCJA 3: Sterowanie piecem

Włącz zawory odcinające wodę i wyłącznik elektryczny zabezpieczający, zamontowany powyżej.



Naciśnij przycisk ON / OFF i odczekaj kilka sekund na zaświecenie się wyświetlacza.

UWAGA! Wyłączenie pieca przyciskiem ON / OFF nie przerywa zasilania płyt elektronicznych.

Jeśli piec nie jest używany, zalecamy wyłączenie zasilania elektrycznego za pomocą wyłącznika zabezpieczającego znajdującego się przed urządzeniem.

Wybór pieczenia ręcznego w trybie konwekcyjnym



Aby skonfigurować pieczenie ręczne w trybie konwekcyjnym, należy na stronie głównej nacisnąć ikonę z symbolem z boku. Wyświetlacz i przyciski na panelu sterowania wizualizują następujące informacje:

3 prostokątne ikony wskazują parametry używane do sterowania procesem pieczenia.

W przykładzie pokazanym z boku parametry te są następujące:

- Temperatura komory pieczenia (podana wartość wskazuje rzeczywistą temperaturę wewnątrz komory pieczenia).
- Procent nawilżania (domyślna wartość to 0).
- Czas pieczenia (domyślna wartość to 10 minut).

Podświetlone diody obok przycisków temperatura komory i czas pieczenia potwierdzają parametry używane do zarządzania pieczeniem.

Zgaszone diody przycisków automatycznego cofania i niskiej prędkości wskazują, że funkcje te nie zostały aktywowane. Zgaszona dioda przycisku zaworu spustowego wskazuje, że zawór spustowy jest zamknięty.

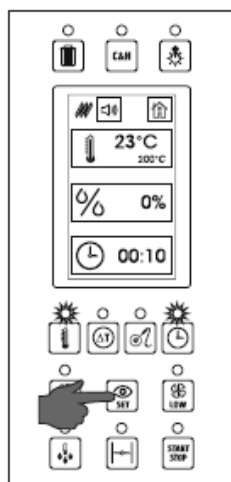
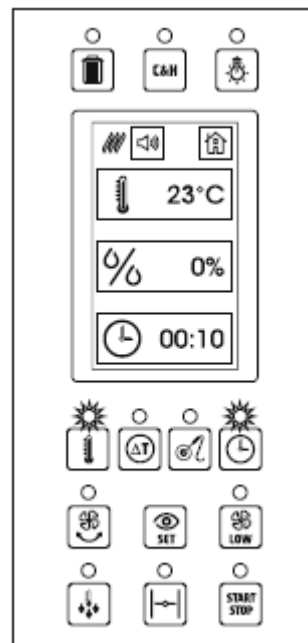


Fig. A

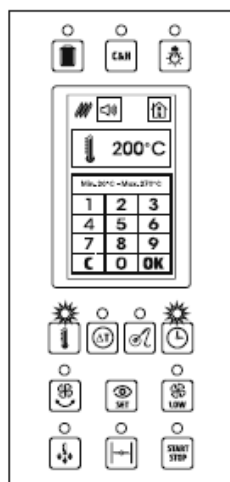


Fig. B

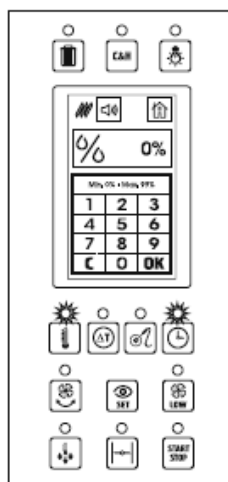


Fig. C

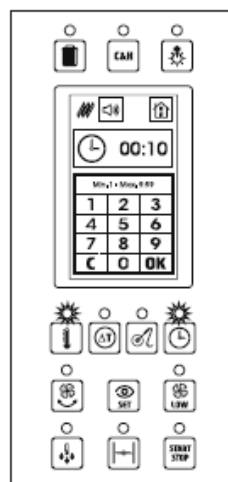


Fig. D

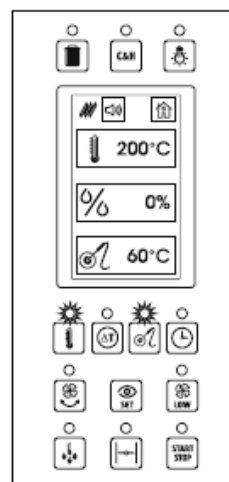


Fig. E



Rys. A. Wciskając przycisk ustawiania, wyświetlacz pokaże wybrane wartości do momentu wciśnięcia przycisku. W przykładzie z boku ikona czasu pieczenia pokazuje rzeczywistą temperaturę (23 ° C) i wybraną (200 ° C). Diody LED wybranych parametrów (temperatura komory i czas pieczenia) oraz aktywowanych funkcji dodatkowych (automatyczne cofanie, niska prędkość i zawór spustowy) migają do momentu naciśnięcia przycisku „patrz zestaw”.



Rys. B. Aby zmienić ustawioną temperaturę w komorze pieczenia, naciśnij prostokątną ikonę z symbolem pokazanym z boku. Na wyświetlaczu pojawi się klawiatura numeryczna do wyboru nowej wartości temperatury. Wpisz wybraną wartość i naciśnij OK. Wybrana temperatura musi wynosić od 20 do 270 ° C. UWAGA: Jeśli aktywowano wentylację z niską prędkością, zakres temperatur wynosi od 20 do 230 ° C.



Rys. C. Aby zmienić procent nawilżania komory pieczenia, należy nacisnąć prostokątną ikonę z symbolem z boku. Na wyświetlaczu pojawi się klawiatura numeryczna do wybrania nowej wartości nawilżania. Wpisz wybraną wartość i naciśnij OK. Procent wybranego nawilżania musi wynosić od 0 do 99%.



Rys. D. Aby zmienić czas pieczenia, naciśnij prostokątną ikonę z symbolem pokazanym z boku. Na wyświetlaczu pojawi się klawiatura numeryczna do wyboru nowego czasu pieczenia. Wpisz wybraną wartość i naciśnij OK. Wybrany czas pieczenia musi wynosić od 1 minuty do 20 godzin. UWAGA: W przypadku czasu pieczenia od 1 do 59 minut wprowadź wartość w minutach. W przypadku czasów pieczenia od 60 minut do 20 godzin, cyfry godzin i minut. Na przykład, dla czasu pieczenia 1,5 godziny, liczba 130 (1 godzina i 30 minut). Do nieograniczonego funkcjonowania pieca cyfra 0.



Rys. E. Aby wykonać proces pieczenia z sondą, należy nacisnąć przycisk pokazany z boku, pod wyświetlaczem. Podświetlona dioda obok przycisku czasu pieczenia gaśnie i włącza się jedna z sondy. Na wyświetlaczu czas pieczenia zostanie zastąpiony przez sondę. Wizualizowana wartość wewnątrz ikony sondy do rdzenia wskazuje temperaturę wykrytą przez sondę. Jeśli sonda nie jest podłączona do pieca, wartość ta zostanie wyświetlona jako ERR (błąd). Naciśnięcie przycisku „zobacz zestaw” w ikonie sondy do rdzenia powoduje wyświetlenie zarówno rzeczywistej temperatury wykrytej przez sondę, jak i ustawionej wartości. Domyślna wartość dla sondy pomiarowej to 60 ° C. Po wybraniu zarządzania procesem pieczenia za pomocą sondy do pieczenia, pieczenie zakończy się, gdy temperatura wykryta przez szpikulec w rdzeniu produktu osiągnie ustawioną wartość.

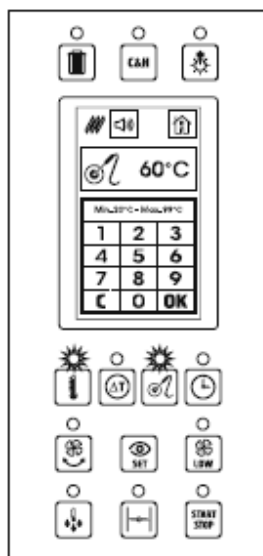


Fig. A

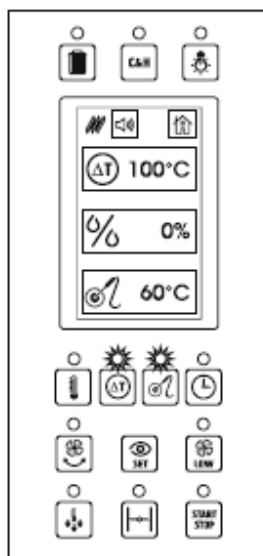


Fig. B

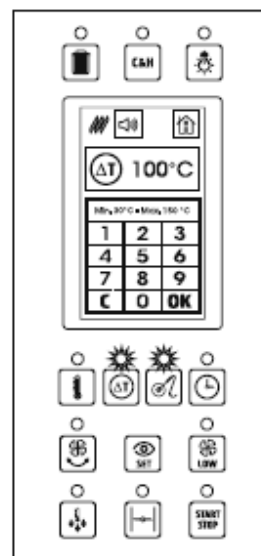


Fig. C



Rys. A. Aby zmienić ustawioną temperaturę sondy, należy nacisnąć prostokątną ikonę z symbolem pokazanym z boku. Na wyświetlaczu pojawi się klawiatura numeryczna do wyboru nowej wartości temperatury. Wpisz wybraną wartość i naciśnij OK. Wybrana temperatura musi wynosić od 20 do 99 ° C.



Rys. B. Aby wykonać proces pieczenia za pomocą urządzenia Delta T, naciśnij przycisk pokazany z boku pod wyświetlaczem. To sterowanie można aktywować tylko wtedy, gdy został wybrany wcześniej tryb pieczenia z sondą. Dioda LED, która była włączona obok przycisku temperatury komory pieca, teraz gaśnie i zapala się dioda przycisku Delta T. Na wyświetlaczu ikona temperatury w komorze pieczenia zostanie zastąpiona ikoną Delta T. Wizualizowana wartość wewnątrz ikony Delta T pokazuje wybraną temperaturę dla tego typu sterowania. Domyślna wartość funkcji Delta T to 100 ° C.



Rys. C. Aby zmienić ustawioną temperaturę dla Delta T, należy nacisnąć prostokątną ikonę z symbolem pokazanym z boku. Na wyświetlaczu pojawi się klawiatura numeryczna do wyboru nowej wartości temperatury. Wpisz wybraną wartość i naciśnij OK. Wybrana temperatura musi wynosić od 30 do 150 ° C. Ustawiając wartość temperatury dla Delta T, temperatura komory pieczenia jest bezpośrednio związana z temperaturą wykrytą przez sondę. Na przykład, jeśli wybierzesz Delta T wartość 100 ° C, temperatura komory pieczenia zawsze pozostanie o 100 ° C wyższa niż temperatura wykryta przez sondę. W ten sposób wyniki pieczenia są znacznie delikatniejsze, a utrata wagi produktu jest mniejsza w porównaniu z pieczeniem tradycyjnym. Ta metoda pieczenia jest szczególnie odpowiednia do pieczenia drogich potraw, w których możliwość zmniejszenia utraty wagi może być istotnym czynnikiem opłacalności pieczenia. **BARDZO WAŻNE:** weź pod uwagę, że użycie funkcji Delta T znacznie wydłuża czas pieczenia. Wybierając wartość mniejszą niż 100 ° C dla Delta T, czas pieczenia może być ponad dwukrotnie dłuższy niż w przypadku tego samego pieczenia bez sterowania Delta T. W poniższej tabeli można znaleźć trend temperatury sondy do rdzenia i temperatury komory pieczenia w przypadku pieczenia, w którym wybrano 65 ° C dla sondy i 100 ° C dla Delta T.

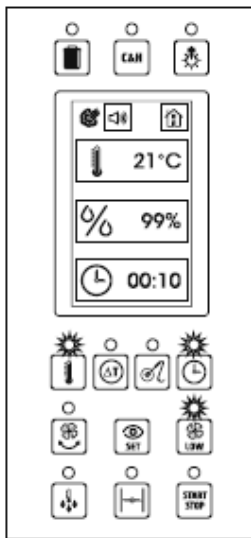
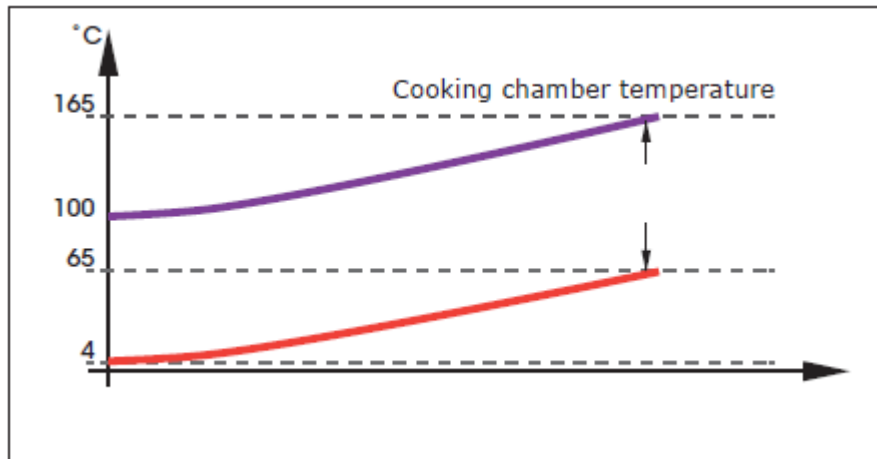


Fig. D

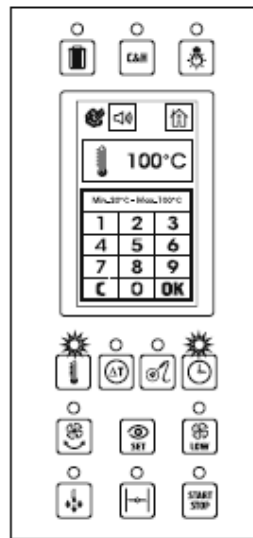


Fig. E

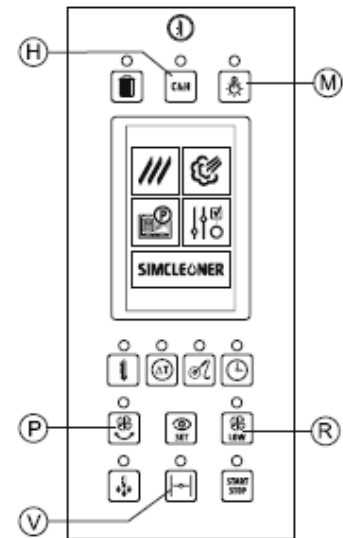


Fig. F

Wybór ręcznego pieczenia na parze



Rys. D. Aby skonfigurować pieczenie ręczne w trybie parowym, na stronie głównej należy nacisnąć ikonę z symbolem pokazanym z boku. Wyświetlacz i przyciski panelu sterowania pokazują następujące informacje. Trzy prostokątne ikony wskazują parametry używane do sterowania procesem pieczenia. W przykładzie pokazanym z boku parametry są następujące:

- Temperatura komory pieczenia (wartość wskazuje rzeczywistą temperaturę).
- Procent nawilżania (ta wartość wynosi 99% i nie można jej modyfikować).
- Czas pieczenia (domyślna wartość to 10 minut).

Podświetlone diody przy przyciskach temperatura w komorze pieczenia i czas potwierdzają parametry używane do zarządzania procesem pieczenia.

Zgaszona dioda przycisku automatyczne cofanie wskazuje, że funkcja ta nie została aktywowana. Zapalona dioda niskiej prędkości wentylacji potwierdza, że funkcja ta została aktywowana.

UWAGA: w trybie parowym piec domyślnie proponuje niskie obroty.

Wyłączona dioda zaworu spustowego wskazuje, że zawór spustowy jest wyłączony.

UWAGA: w trybie parowym, aby utrzymać maksymalne nasycenie parą w komorze pieczenia, nie jest możliwe otwarcie zaworu spustowego.



Rys. E. Aby zmienić ustawienie temperatury komory pieczenia, należy nacisnąć prostokątną ikonę z symbolem pokazanym z boku. Na wyświetlaczu pojawi się klawiatura numeryczna do ustawienia nowej wartości temperatury. Wpisz wybraną wartość i naciśnij OK. Wybrana temperatura musi wynosić od 20 do 100 ° C.

Dodatkowe funkcje

Rys. F. W obu trybach pieczenia (konwekcja z regulacją nawilżania i parą) można aktywować jedną lub więcej dodatkowych funkcji w celu poprawy jakości pieczenia. Aktywacja tych funkcji następuje poprzez naciśnięcie niektórych przycisków nad i pod wyświetlaczem. Jeżeli diody nad przyciskami są włączone, oznacza to, że funkcja została włączona. Dodatkowe funkcje to:



Wentylacja o niskiej prędkości

Uruchamiany przyciskiem R. Uwaga: podczas przerwy na zmianę prędkości miga dioda nad przyciskiem. Zalecamy stosowanie niskiej prędkości, aby utrzymać wilgotną żywność na powierzchni pieczenia, gdy pieczesz z sosami i / lub płynami lub gdy nie ma suchego, chrupiącego finiszu.



Automatyczne cofanie

Uruchamiany przyciskiem P. Uwaga: podczas pauzy odwrócenia wentylacji, dioda nad przyciskiem miga. Funkcja automatycznego cofania odwraca kierunek obrotów wentylatora co 4 minuty. Jego aktywacja poprawia jednolitość pieczenia. Należy pamiętać, że przerwy konieczne do zmiany kierunku pracy wentylatora mogą wydłużyć czas pieczenia o około 15%.



Zawór spustowy

Uruchamiany przyciskiem V. Jego otwarcie umożliwia wydostanie się pary z komory pieca. Zalecamy otwarcie zaworu spustowego, jeśli chcesz otrzymać suche i chrupiące potrawy. Nie można go aktywować w trybie parowym, ponieważ konieczne jest utrzymywanie w komorze pieczenia jak największej ilości pary.

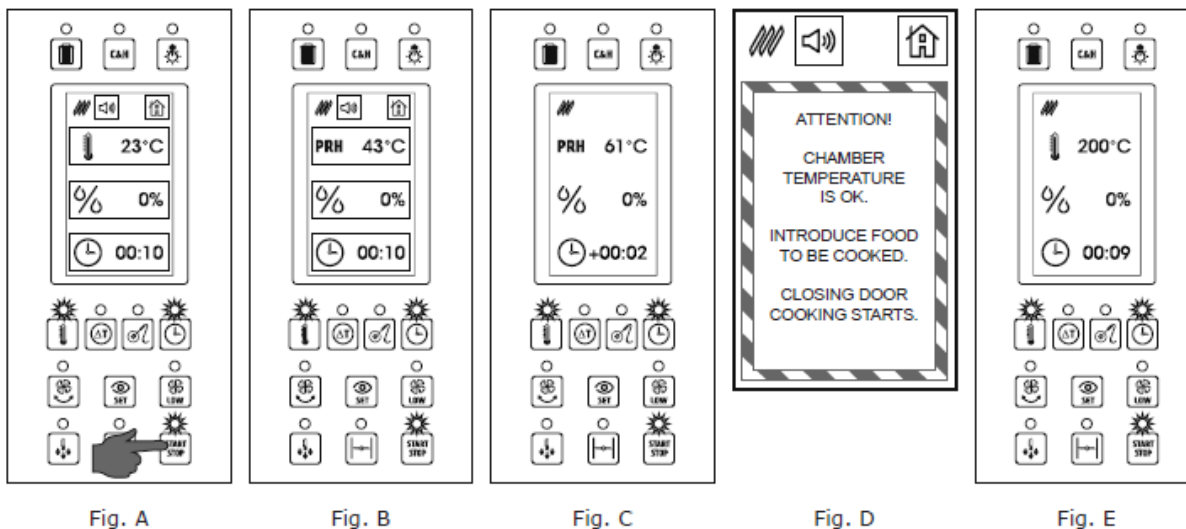


Fig. A

Fig. B

Fig. C

Fig. D

Fig. E



Cook & Hold.

Do aktywacji przyciskiem H. Aktywacja tej funkcji powoduje dodanie na koniec cyklu pieczenia nieograniczonej fazy utrzymywania w temperaturze 50 ° C. Zalecamy korzystanie z tej funkcji, gdy nie można wyjąć potrawy po zakończeniu cyklu pieczenia (np. pieczenie w nocy). Jego aktywacja ogranicza proliferację bakterii typową dla powolnego procesu chłodzenia. Funkcja C&H nie jest zalecana podczas pieczenia z użyciem sondy do rdzenia.



Oświetlenie komory pieczenia

Do aktywacji przyciskiem M. Za pomocą tego przycisku można włączyć i wyłączyć oświetlenie komory.

Rozpoczęcie pieczenia ręcznego



Rys. A. Po ustawieniu parametrów pieczenia konieczne jest wstępne rozgrzanie komory pieczenia, aby uzyskać dobre rezultaty. Po naciśnięciu przycisku Start piec rozpoczyna fazę podgrzewania. Rozpoczęcie nagrzewania jest potwierdzone świeceniem zielonej diody przycisku start. Domyślna temperatura podgrzewania wstępnego jest o 30 ° C wyższa niż wybrana temperatura pieczenia. W ten sposób skompensowany zostanie spadek temperatury przy otwieraniu drzwi pieca.

PRH **Rys. B.** Gdy funkcja podgrzewania jest aktywna, ikona, która poprzednio pokazywała wybraną temperaturę w komorze pieczenia, pokaże rzeczywistą temperaturę w komorze podczas podgrzewania.



Po naciśnięciu przycisku „zobacz zestaw” ikona pokaże temperaturę na końcu podgrzewania. Można anulować fazę nagrzewania wstępnego, naciskając ponownie przycisk Start. Konieczne jest również włożenie w pierwszej kolejności produktów do upieczenia, ponieważ po naciśnięciu ikony Start po raz drugi rozpocznie się proces pieczenia.

Rys. C. Po 10 sekundach od rozpoczęcia dowolnego cyklu pieczenia, wyświetlacz zmieni sposób wizualizacji parametrów. Piec przełącza się z ekranu roboczego na widok uproszczony. Uproszczony widok ma na celu uwidocznienie i natychmiastową interpretację parametrów pracy pieca, także z większej odległości niż ta stosowana w fazach operacyjnych. Dotknięcie wyświetlacza powoduje przejście piec do ekranu roboczego.



Rys. D. Pod koniec fazy podgrzewania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Naciśnięcie ikony pokazanej z boku spowoduje przerwanie brzęczyka. Jednocześnie na wyświetlaczu pojawia się komunikat, aby wprowadzić potrawę i rozpocząć fazę pieczenia. Po ponownym zamknięciu drzwi, po włożeniu blachy, rozpocznie się pieczenie.

Rys. E. Również w tym przypadku po 10 sekundach wyświetlacz przechodzi do *widoku uproszczonego*.



Fig. F

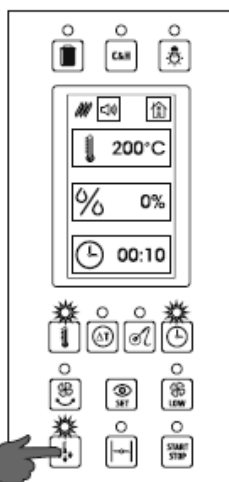


Fig. G

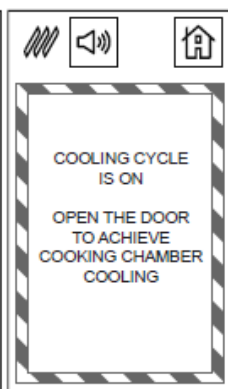


Fig. H

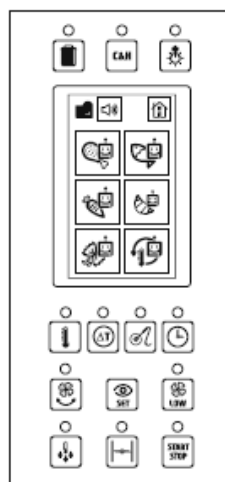


Fig. L

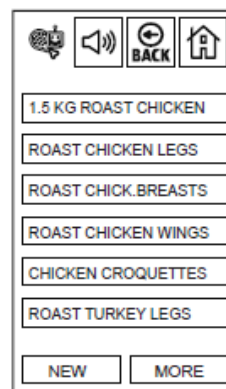


Fig. M



Rys. F. Pod koniec cyklu pieczenia usłyszysz sygnał dźwiękowy. Naciśnięcie ikony pokazanej z boku spowoduje przerwanie brzęczyka. Jednocześnie na wyświetlaczu pojawia się komunikat informujący o zakończeniu cyklu pieczenia.

Szybkie chłodzenie



Rys. G. Wciśnięcie przycisku z boku powoduje szybkie schłodzenie komory pieca. Rozpoczęcie cyklu chłodzenia jest potwierdzane diodą odpowiedniego przycisku. Jeśli faza pieczenia jest włączona (świeci się również zielona dioda nad przyciskiem start), należy ją przerwać, aby rozpocząć szybkie chłodzenie.

Po naciśnięciu przycisku start zielona dioda zgaśnie, potwierdzając przerwanie procesu pieczenia. Jeśli faza podgrzewania jest włączona, konieczne jest dwukrotne naciśnięcie przycisku start (przy pierwszym dotknięciu następuje przełączenie z podgrzewania na pieczenie, drugie dotknięcie przerwie pieczenie).



Rys. H. Po naciśnięciu przycisku szybkiego chłodzenia aktywujesz brzęczyk i komunikat ostrzegający o otwarciu drzwi w celu ułatwienia szybkiego chłodzenia. Można przerwać działanie brzęczyka, naciskając odpowiednią ikonę.

UWAGA: cykl chłodzenia można aktywować również bez otwierania drzwi, ale po otwarciu drzwi temperatura spada szybciej. Cykl chłodzenia zatrzymuje się automatycznie, gdy temperatura w komorze pieczenia osiągnie 45 ° C, ale można go przerwać w dowolnym momencie, naciskając odpowiedni przycisk.

UWAGA: szybkie chłodzenie jest domyślnie aktywowane przy szybkim wentylatorze. Możliwe jest aktywowanie również zredukowanej wentylacji podczas cyklu chłodzenia.

Automatyczny program pieczenia



Rys. L. Ze strony głównej, naciskając ikonę pokazaną z boku, można uzyskać dostęp do grup automatycznych programów pieczenia.

Odpowiedni ekran to ten pokazany z boku.

Programy automatycznego pieczenia są podzielone na 6 grup w zależności od rodzaju żywności:

- Automatyczne programy pieczenia mięsa
- Automatyczne programy pieczenia ryb
- Automatyczne programy pieczenia warzyw
- Automatyczne programy pieczenia ciasta i piekarni
- Automatyczne programy pieczenia ryżu i makaronu
- Programy regeneracji pieczonej żywności



Rys. M. Naciskając jedną z ikon odpowiadających 6 grupom automatycznych programów pieczenia, możesz uzyskać dostęp do listy programów, które tworzą wybraną grupę.

Możliwe operacje na tym ekranie są następujące:

- Wybierz program z listy, aby wykonać cykl pieczenia lub zmodyfikować go.
- Przewiń listę, naciskając ikonę „więcej” poniżej, po prawej stronie.
- Dodaj nowy program, naciskając ikonę „nowy” poniżej, po lewej stronie.
- Wróć do poprzedniego ekranu, naciskając ikonę Wstecz.
- Wróć do poprzedniego ekranu, naciskając ikonę Strona główna.

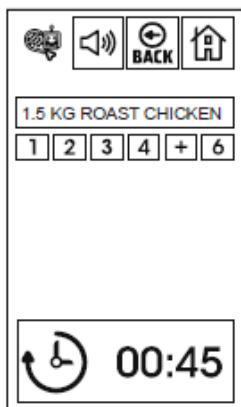


Fig. A

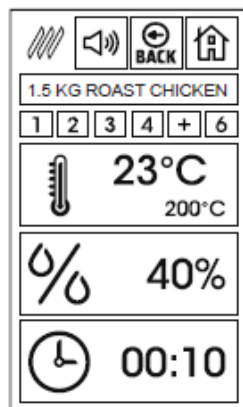


Fig. B

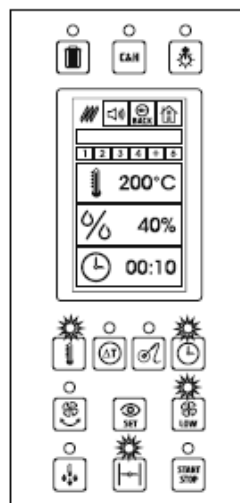


Fig. C



Fig. D

Rys. A. Wybierz program z listy, na ekranie zostaną wyświetlone informacje pokazane z boku. Informacje wizualizowane na tym ekranie są następujące:

- Nazwa programu
- Liczba faz tworzących program.

W przykładzie pokazanym z boku program składa się z 4 faz, a odpowiadające im przyciski mają kolor jasnoniebieski.

Przycisk „+” wskazuje pierwszą wolną fazę i może być użyty do dodania kolejnej fazy do programu.

Przycisk „6” wskazuje fazę, która nie jest używana.

Całkowity czas trwania programu.

Naciśnięcie ikony Wstecz powoduje powrót do listy programów.

Naciśnięcie ikony Strona główna powoduje powrót do strony głównej.

1

Rys. B. Po naciśnięciu jednej z faz składających się na program automatyczny, piec wyświetla ekran pokazany z boku.

Na tym ekranie można zobaczyć parametry pieczenia wybranej fazy:

- Rysunek powyżej po lewej stronie wskazuje tryb pieczenia (konwekcja lub para).
- Prostokątna ikona temperatury pokazuje rzeczywistą temperaturę, a w mniejszej skali temperaturę zadaną dla wybranej fazy.
- Ta ikona może wizualizować parametr Delta T, jeśli skonfigurowałeś tę funkcję do sterowania temperaturą komory pieczenia.
- Prostokątna ikona procentu nawilżania i odpowiednia ustawiona wartość. Ta wartość może wahać się od 0 do 99% w trybie konwekcji i zawsze wynosi 99% (bez modyfikacji) w trybie parowym.

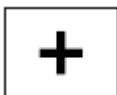
- Prostokątna ikona godziny i odpowiadającej jej wartości. Ta ikona może wizualizować parametr sondy do rdzenia, jeśli ta funkcja została skonfigurowana do sterowania czasem pieczenia.

UWAGA: oprócz parametrów pieczenia pokazanych na ekranie, na panelu sterowania również diody LED ewentualnych wybranych funkcji dodatkowych, aktywowane dla wybranej fazy, zapalona lampka (wentylacja ze zredukowaną prędkością, automatyczne cofanie i zawór spustowy).

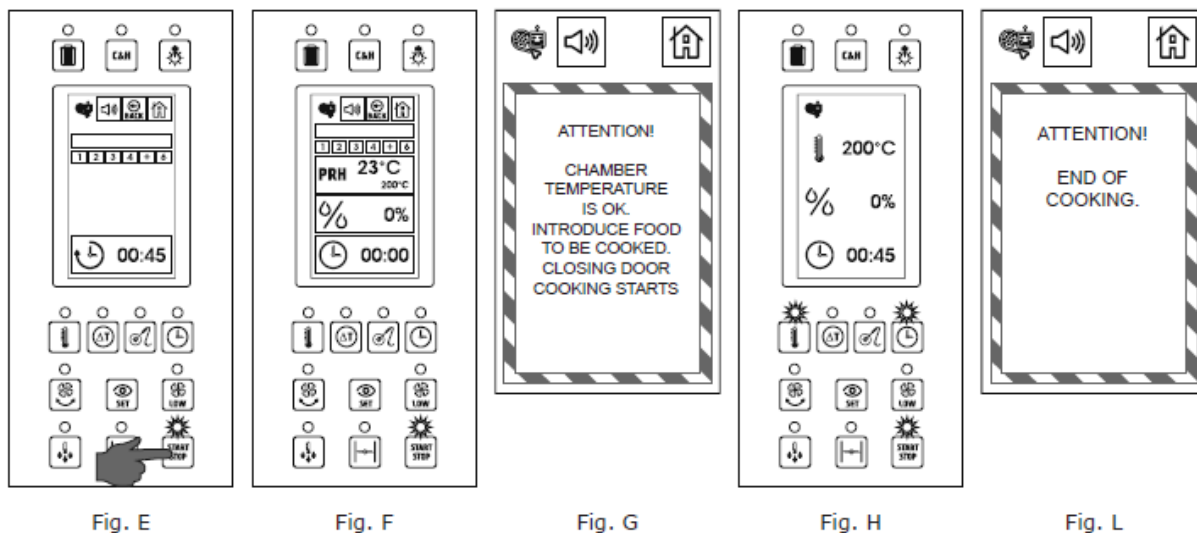


Rys. C. Po naciśnięciu jednej z faz programu, a następnie naciśnięciu przycisku „zobacz zestaw”, na panelu sterowania pojawi się informacja z górnego obrazu.

- Prostokątne ikony pokazują tylko wybrane wartości. (rzeczywista temperatura komory pieczenia i ostatecznie temperatura sondy nie są wyświetlane).
- Mrugają diody przycisków parametrów sterujących pieczeniem (na przykładzie z boku temperatura komory pieczenia i czas).
- Diody przycisków funkcji dodatkowych aktywowanych w wybranej fazie (w przykładzie z boku, wentylacja wolnobieżna i zawór spustowy) migają.



Rys. D. Jeśli zamiast wciskać jedną z faz programu, naciśniesz pierwszą wolną fazę („+”), pojawi się komunikat z prośbą o potwierdzenie dodania nowej fazy.



Uruchomienie automatycznego programu pieczenia



Rys. E. Aby uruchomić automatyczny program pieczenia, wystarczy wybrać go z listy i nacisnąć przycisk start / stop, aby rozpocząć nagrzewanie komory pieca. Jeśli nie musisz modyfikować programu automatycznego, nie musisz wizualizować po kolei wszystkich faz, które tworzą program.

Po naciśnięciu przycisku start / stop rozpoczyna się nagrzewanie pieca. Zapalenie się zielonej diody obok przycisku start / stop potwierdza rozpoczęcie podgrzewania.

UWAGA: jeśli wybrałeś program, w którym przynajmniej jedna z faz przewiduje użycie sondy do pomiaru temperatury rdzenia, ekran wyświetla komunikat:

UWAGA! TEN PROCES PIECZENIA WYMAGA SONDY RDZENNEJ. UPEWNIJ SIĘ, ŻE SONDA GŁÓWNA JEST PODŁĄCZONA DO PIECA

PRH Rys. F. Gdy funkcja podgrzewania jest aktywna, ikona, która poprzednio pokazywała ustawioną temperaturę dla fazy 1, pokaże rzeczywistą temperaturę w komorze podczas podgrzewania. Temperatura podgrzewania będzie o 30 ° C wyższa niż temperatura ustawiona dla pierwszej fazy programu.

Można anulować fazę nagrzewania wstępnego, naciskając ponownie przycisk Start.

W ten sposób najpierw musisz włożyć produkty do pieczenia, ponieważ drugie naciśnięcie przycisku Start rozpocznie fazę pieczenia.

UWAGA: rozpoczęcie fazy pieczenia (zarówno ręcznej, jak i sterowanej programem automatycznym) bez wstępnego nagrzewania pieca, znacznie pogorszy się jakość pieczenia.



Rys. G. Pod koniec fazy podgrzewania rozlegnie się brzęczyk. Naciskając ikonę pokazaną z boku, możesz przerwać brzęczyk. Jednocześnie na wyświetlaczu pojawia się komunikat mówiący o wprowadzeniu produktów do pieczenia, aby rozpocząć fazę pieczenia. Zamknięcie drzwiczek po włożeniu blach rozpocznie fazę pieczenia.

Rys. H. Również w tym przypadku po 10 sekundach wyświetlacz przełącza się na widok uproszczony.



Rys. L. Pod koniec cyklu pieczenia usłyszysz brzęczyk. Naciśnięcie ikony pokazanej z boku spowoduje przerwanie brzęczyka. Jednocześnie na wyświetlaczu pojawia się komunikat informujący o zakończeniu procesu pieczenia.

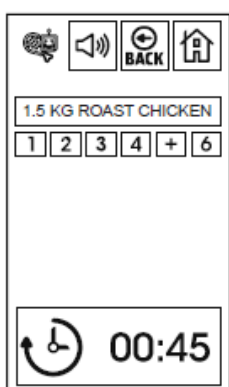


Fig. A



Fig. B

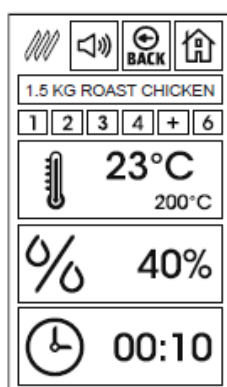


Fig. C

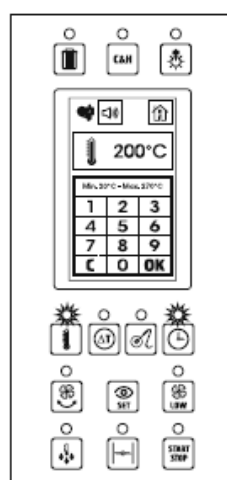


Fig. D

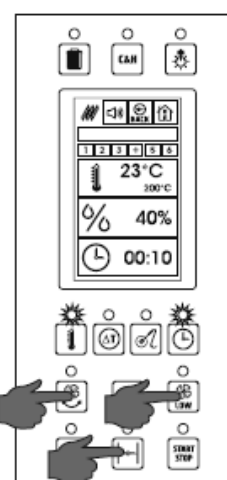


Fig. E

Modyfikacja automatycznego programu pieczenia

Rys. A. Istnieje możliwość czasowej lub trwałej modyfikacji zarówno programów fabrycznych, jak i stworzonych przez użytkownika.

Po wybraniu programu automatycznego są możliwe następujące modyfikacje:

- Modyfikacja nazwy programu
- Modyfikacja parametrów dla jednej lub więcej faz.
- Modyfikacja dodatkowych funkcji dla jednej lub więcej faz.
- Dodanie jednej lub więcej faz na koniec programu (do maks. 6 faz).

Rys. B. Po naciśnięciu nazwy programu na wyświetlaczu pojawia się klawiatura do wpisania nowej nazwy. Po wpisaniu nowej nazwy naciśnij ikonę OK. Jeśli naciśniesz OK bez numerowania czegokolwiek, nazwa pozostanie taka sama. Naciśnięcie ikony Wstecz powoduje przejście pieca do poprzedniego ekranu bez dokonywania jakichkolwiek zmian.

Rys. C. Po wybraniu programu, jeśli wciśniesz numer odpowiadający fazie programu, zobaczysz ustawione parametry dla wybranej fazy. Fazy, które tworzą program, to te z jasnoniebieską ramką. Faza „+” jest pierwszą wolną po skonfigurowanych. Fazy z szarą ramką nie są używane. Na panelu sterującym zapalają się diody LED obok przycisków parametrów używanych dla wybranej fazy. W przedstawionym przykładzie wybrano temperaturę i czas w komorze pieczenia.



Rys. D. Wciskając prostokątną ikonę jednego z parametrów, wizualizujesz klawiaturę w celu modyfikacji wartości. W przykładzie obok widać zmianę ustawionej temperatury w komorze pieczenia. Po wprowadzeniu nowej wartości naciśnij OK, aby potwierdzić i zapisać. UWAGA: jeśli wybrana faza jest w trybie parowym, wartość procentu nawilżania nie może być modyfikowana.

Rys. E. Oprócz parametrów pieczenia można aktywować lub dezaktywować jedną lub więcej dodatkowych funkcji. Ewentualne dodatkowe funkcje aktywowane w wybranej fazie sygnalizowane są zapalonymi diodami obok przycisków:

- Automatyczne cofanie
- Wentylacja o niskiej prędkości
- Otworzenie zaworu spustowego



Rys. F. Jeśli wprowadzono pewne zmiany, naciśnięcie przycisku start / stop w celu uruchomienia programu automatycznego, piec wyświetla komunikat pokazany z boku. Po naciśnięciu ikony TAK, program automatyczny zostanie wykonany z wprowadzonymi modyfikacjami i po zakończeniu cyklu pieczenia zmiany zostaną zachowane.

Naciśnięcie ikony NIE spowoduje wykonanie programu automatycznego z wprowadzonymi modyfikacjami, ale po zakończeniu cyklu pieczenia piec przywróci poprzednią konfigurację.



Naciśnięcie ikony Wstecz, bez uruchamiania zmodyfikowanego programu, zostaniesz poproszony o zapisanie zmian.

UWAGA: Wszystkie programy, które zostały zmodyfikowane w porównaniu z konfiguracją fabryczną, będą wizualizowane na liście programów w prostokątnej ramce, w kolorze ciemnoniebieskim zamiast jasnoniebieskiego.

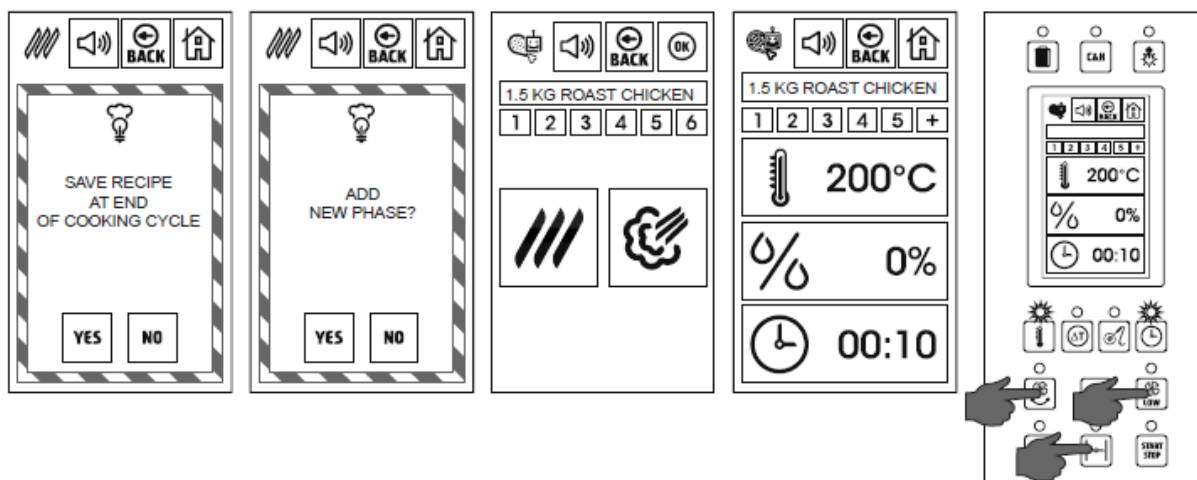


Fig. F

Fig. G

Fig. H

Fig. L

Fig. M



Rys. G. Przycisk „+” pokazuje pierwszą wolną fazę po skonfigurowanych dla wybranych programów.

Naciskając ten przycisk, zwizualizujesz komunikat wyświetlany po stronie, po której użytkownik jest pytany, czy chce dodać nową fazę do programu.



Rys. H. Wciskając ikonę TAK w celu dodania nowej fazy do programu, piec proponuje wybór trybu pieczenia, który będzie używany do sterowania nową fazą.

Fazie poprzednio oznaczonej „+” przyporządkowany jest teraz odpowiedni numer. Naciśnięcie jednej z 2 ikon, konwekcji lub pary, wybierze tryb pieczenia, który będzie sterował nową fazą.



Rys. L. Wybierając np. tryb konwekcji, piec proponuje domyślne parametry tego trybu. Istnieje możliwość modyfikacji tych parametrów, jak opisano wcześniej. W przykładzie pokazanym z boku można zobaczyć domyślne parametry trybu konwekcji:

- Temperatura komory pieczenia 200 ° C
- Procent nawilżania 0%
- Czas 10 minut

Oprócz modyfikacji tych parametrów można aktywować (za pomocą przycisków pod wyświetlaczem) sterowanie pieczeniem sondą i ewentualnie funkcję Delta T.

UWAGA: w przykładzie obok, faza 6, która wcześniej nie była używana i jest na szarym tle, jest teraz nową fazą „+” i można ją dodać na końcu programu.

Rys. M. W nowej fazie programu można aktywować jedną lub więcej funkcji dodatkowych:

- Automatyczne cofanie
- Wentylacja o niskiej prędkości
- Otworzenie zaworu spustowego



Po zakończeniu konfiguracji nowej fazy naciśnij ikonę Wstecz, aby wrócić do listy programów. Jeśli chodzi o inne modyfikacje wprowadzone do programu automatycznego, użytkownik zostanie poproszony o zapisanie lub nie dokonanej zmiany. Naciśnięcie ikony Strona główna powoduje przełączenie wyświetlacza na stronę główną.

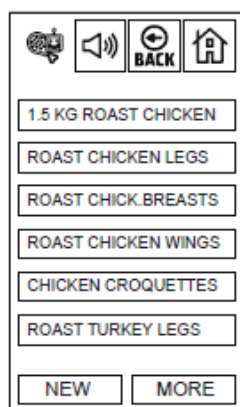


Fig. A



Fig. B



Fig. C

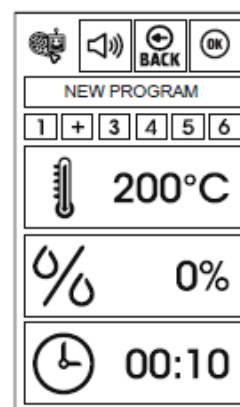


Fig. D

Przechowywanie nowego automatycznego programu pieczenia

Rys. A. Aby zapisać nowy automatyczny program pieczenia, wybierz spośród 6 dostępnych grup programów ten, do którego chcesz dodać nowy program.

Naciśnij ikonę NOWY poniżej, po lewej stronie.

Rys. B. Postępując się klawiaturą pojawiającą się na wyświetlaczu, wpisz nazwę nowego programu.

Naciśnij OK, aby potwierdzić.

Rys. C. Wyświetlacz pokazuje teraz nazwę nowego programu i 6 faz, które można skonfigurować.

Faza 1 ma zielone tło, aby wskazać, że użytkownik ją konfiguruje. Pozostałe fazy są w tej chwili na szarym tle (nieużywane). Aby przejść dalej, wybierz tryb, który będzie sterował pierwszą fazą programu (konwekcja lub para).

Rys. D. Po wybraniu trybu, na wyświetlaczu pojawią się propozycje wartości domyślnych. Istnieje możliwość zmodyfikowania tych parametrów zgodnie z opisem w poprzednich akapitach. W ten sam sposób można wybrać sondę rdzeniową i ewentualnie funkcję Delta T do sterowania fazą. Możesz aktywować dostępne funkcje dodatkowe (automatyczne cofanie, zmniejszona wentylacja, otwórz zawór spustowy). Jeśli skonfigurowałeś już co najmniej 1 fazę, możesz aktywować ikonę OK, aby zapisać nowy program. Po skonfigurowaniu parametrów pierwszej fazy naciśnij „+”, aby dodać nową fazę i przejść do nowej konfiguracji. Po skonfigurowaniu przewidzianych faz dla nowego programu, naciśnij ikonę OK, aby je zapisać. Nowy program zostanie dodany na końcu listy zapisanych programów.

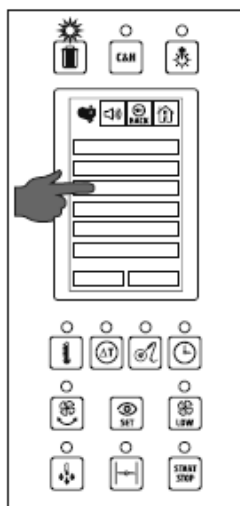


Fig. E

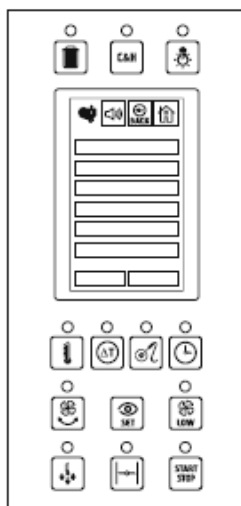


Fig. F

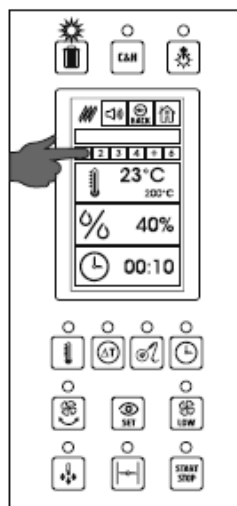


Fig. G

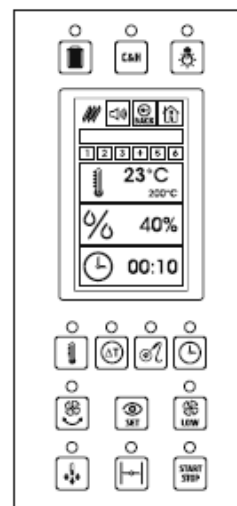


Fig. H

Anulowanie automatycznego programu pieczenia

Rys. E. Aby definitywnie anulować automatyczny program pieczenia (zarówno fabryczny, jak i utworzony przez użytkownika), przewijaj listę programów za pomocą ikony „więcej”, aż na wyświetlaczu pojawi się program do usunięcia. Naciśnij program, który chcesz anulować, i przytrzymaj go, aż tło zmieni kolor na czerwony. Gdy tło z nazwą programu zmieni kolor na czerwony, zaświeci się czerwona dioda przycisku „anulowanie” znajdującego się powyżej po lewej stronie.



Rys. F. Naciśnięcie przycisku „anulowanie” pokazanego z boku spowoduje ostateczne usunięcie programu z listy.

UWAGA! Ta operacja jest nieodwracalna.

Aby przywrócić anulowane programy domyślne, musisz załadować receptury fabryczne za pomocą połączenia USB.

Anulowanie fazy programu automatycznego

Rys. G. Można anulować jedną lub więcej faz automatycznego programu pieczenia. Ta operacja może być przydatna na przykład w przypadku programu, w którym pierwsza faza jest używana do uszczelniania produktu, ale szef kuchni woli wykonać tę operację w ogniu. Jeśli wyeliminujesz pierwszą fazę, możliwe będzie zgrzewanie na ogniu, a następnie dokończenie pieczenia za pomocą programu bez pierwszej fazy. Aby anulować fazę programu, naciśnij wybraną fazę i przytrzymaj ją, aż tło zmieni kolor

na czerwony. W tym samym czasie zaświeci się czerwona dioda przycisku „anulowanie” znajdującego się powyżej po lewej stronie.



Rys. H. Naciśnięcie przycisku anulowania pokazanego z boku spowoduje ostateczne usunięcie wybranej fazy z listy.

UWAGA! Ta operacja jest nieodwracalna.

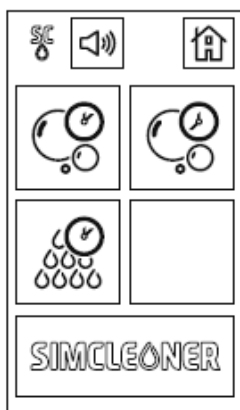


Fig. A

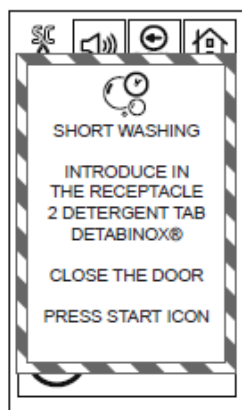


Fig. B

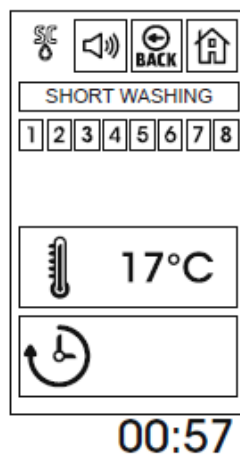


Fig. C

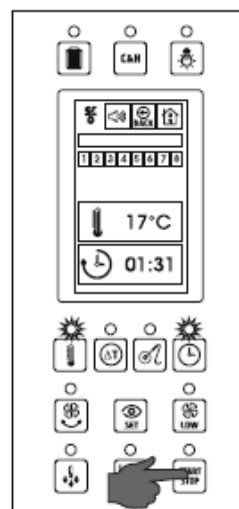


Fig. D

Automatyczny system mycia z użyciem tabletek



Rys. A. Aby uzyskać dostęp do automatycznych programów mycia, ze strony głównej naciśnij ikonę pokazaną z boku.

Wyświetlacz pokazuje dostępne programy.



Krótki cykl mycia. Szczególnie przydatny, gdy piec jest bardzo często myty lub gdy nie jest tak brudny.

UŻYJ 1 DEDYKOWANEJ TABLETKI DETERGENTU



Długi cykl mycia. Szczególnie przydatny, gdy piec nie jest myty zbyt często lub gdy jest bardzo brudny (w takim przypadku może być konieczny więcej niż jeden cykl mycia).

UŻYJ 2 DEDYKOWANYCH TABLETEK DETERGENTU DETABINOX



Płukanie. Ten program powoduje płukanie komory pieczenia i nie wymaga użycia detergentu.

JEST MOŻLIWE UŻYCIE 1 TABLETKI Z POMOCĄ SPARKOWANIA BRILLINOX



Rys. B. Wybierając np. krótki program mycia, na wyświetlaczu pojawi się miarka detergentu do użycia.

UWAGA! Do czyszczenia pieców wyposażonych w system myjący Simcleaner używaj wyłącznie produktów polecanych przez producenta. Producent nie przyjmuje żadnych reklamacji z tytułu utleniania i złączania stali nierdzewnej, jeśli piec był myty innymi produktami niż wskazane w niniejszej instrukcji.

Rys. C. Po włożeniu tabletek z detergentem do odpowiedniego pojemnika, zgodnie z pomiarem pokazanym przez piec, naciśnij wyskakujący komunikat, aby poznać czas trwania wybranego cyklu.

W przykładzie pokazanym z boku wybrany program trwa 57 minut.

UWAGA: czas trwania programów mycia zależy od modelu i wymiarów pieca, a także od wymiaru stosowanych tabletek.

Podczas wykonywania cyklu mycia ikona czasu wizualizuje brakujący czas do zakończenia cyklu.



Rys. D. Po naciśnięciu przycisku Start / Stop rozpoczyna się cykl mycia.

UWAGA: podczas pierwszych minut cyklu mycia piec nagrzewa komorę pieczenia w trybie parowym, aby usunąć tłuszcz z powierzchni. Woda zacznie wypływać z ramienia myjącego dopiero po kilku minutach.



Fig. E

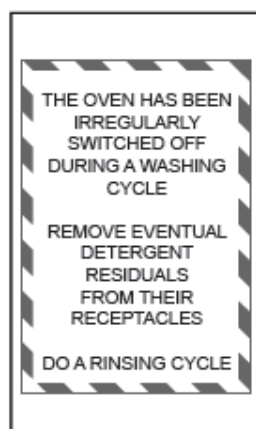


Fig. F



Fig. G

Rys. G. We wszystkich piecach z tej serii zbiorniki na detergent i dodatek musujący znajdują się nad piecem. UWAGA! Po zakończeniu pieczenia przedni panel pieca i górny panel mogą być bardzo gorące. Należy bardzo uważać, aby unikać kontaktu z bardzo gorącymi powierzchniami i zalecamy używanie rękawic ochronnych. Odkręć nakrętkę pojemnika na detergent (czynność tę można wykonać po prostu rękami), wprowadź tabletki dedykowanego detergentu, postępując zgodnie z instrukcjami na ekranie. Ponownie zakręć nakrętki i zamknij drzwiczki pieca.

UŻYWANIE KLUCZY LUB SZCZYPIEC DO SKRĘCANIA I ODKRĘCANIA ZAŚLEPEK JEST ZABRONIONE.

W CELU OBSŁUGI DETERGENTÓW I ŚRODKÓW MASKOWYCH NALEŻY UŻYWAĆ RĘKAWIC OCHRONNYCH I MASKI.

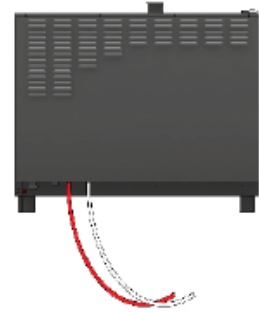


UWAGA: aby ułatwić rozpuszczenie zabrudzeń, zalecamy spryskanie wewnętrznej części komory pieca środkiem odtłuszczającym odpowiednim do czyszczenia pieca.

BARDZO WAŻNE: aby użyć środka musującego, należy wybrać program PŁUKANIE.

Automatyczny system mycia z płynnym detergentem

W modelach wyposażonych w automatyczne mycie detergentem w płynie, w tylnej części pieców wyposażonych w automatyczny system mycia znajdują się 2 małe rurki do zasysania detergentu i środka musującego. Czerwoną rurkę należy włożyć do pojemnika na detergent w płynie. Rurkę koloru białego należy włożyć do pojemnika z płynnym środkiem musującym.



WAŻNA UWAGA: upewnij się, że płynny detergent i substancja musująca są przeznaczone wyłącznie do czyszczenia stali nierdzewnej.

Często sprawdzaj poziom środka myjącego i środka musującego w ich pojemnikach, aby uniknąć uszkodzenia pompy, jeśli działa na próżno.

Rys. E. Jeśli komora jest zbyt gorąca, aby rozpocząć cykl mycia, piec wyświetli komunikat podobny do pokazanego z boku. Cykl chłodzenia przed cyklem mycia może odbywać się zarówno przy otwartych (w krótszym czasie), jak i przy zamkniętych drzwiach (w dłuższym czasie). Jeśli otworzysz drzwi, aby przyspieszyć cykl chłodzenia, zaczekaj na następujący komunikat (koniec chłodzenia), aby je ponownie zamknąć.

Rys. F. Po rozpoczęciu cyklu mycia należy go zakończyć, aby uniknąć ewentualnych pozostałości detergentu, które mogą zanieczyścić żywność podczas kolejnych procesów pieczenia lub uszkodzić powierzchnie ze stali nierdzewnej w kontakcie ze zbyt wysokimi temperaturami.

Jeśli piec zostanie zatrzymany podczas automatycznego cyklu mycia, po ponownym włączeniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat ostrzegawczy z boku, przypominający, że należy usunąć ewentualne pozostałości detergentu i wykonać cykl płukania przed każdym cyklem pieczenia.

SEKCJA 4: Alarmy

System ochrony pieca składa się z alarmów. Aktywują się automatycznie jako wyskakujący biały kolor z białą-czerwoną krawędzią.

Bardzo ważne: w przypadku alarmu zanotuj kod na dole po prawej stronie, aby przekazać go obsłudze technicznej.

Alarmy są podzielone na 2 grupy:



Poważne alarmy.

Poważne alarmy, oznaczone symbolem z boku, zatrzymują wszystkie funkcje pieca.



Nie poważne alarmy.

Niepoważne alarmy, oznaczone symbolem z boku, zatrzymują tylko określone funkcje pieca.

Poważne alarmy

1. Kod A000

a. Opis

Wskazuje na problem z niekompatybilnością między klawiaturą, a oprogramowaniem płyty głównej (zwykle z powodu wymiany jednego z dwóch elementów).

b. Funkcjonalność pieca

Piec jest zablokowany. Operator może wykonać dowolne działanie

c. Resetowanie

Piec zaczyna działać i ponownie zostaje ustanowiona poprawna komunikacja między dwoma komponentami

d. Sugestie dla operatora

Odłącz zasilanie elektryczne. Wezwij autoryzowany serwis techniczny.

e. Uwagi dla służby technicznej

Zaktualizuj oprogramowanie sprzętowe ekranu i karty przełączników.



2. Kod A010

a. Opis

Wystąpił problem z komunikacją między wyświetlaczem a płytą główną sterującą różnymi komponentami.

b. Funkcjonalność pieca

Piec jest zablokowany. Operator może wykonać dowolne działanie

c. Resetowanie

Piec zaczyna działać i ponownie zostaje ustanowiona poprawna komunikacja między dwoma komponentami

d. Sugestie dla operatora

Odłącz zasilanie elektryczne. Wezwij autoryzowany serwis techniczny.

e. Uwagi dla służby technicznej

Sprawdź, czy połączenie między ekranem a podzespołami płyty głównej jest sprawne. Sprawdź działanie 2 komponentów.

BARDZO WAŻNE: w przypadku wymiany jednego z 2 komponentów należy zaktualizować oprogramowanie i upewnić się, że jego konfiguracja odpowiada modelowi pieca.



3. Kod A020

a. Opis

Interwencja termostatu bezpieczeństwa komory pieczenia.

b. Funkcjonalność pieca

Jeśli piec piecze to zatrzymuje się. Można przejść z jednego ekranu do drugiego, ale ogrzewanie komory pieczenia jest wyłączone.

c. Resetowanie

Po ostygnięciu pieca konieczne jest zresetowanie termostatu bezpieczeństwa (F2) poprzez zdjęcie prawego panelu pieca.

d. Sugestie dla operatora

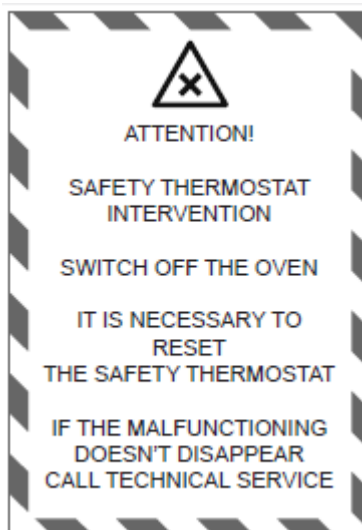
Wyłącz piec, sprawdź, czy wentylator obraca się bez tarcia.

Ostudź piec i spróbuj ponownie uruchomić pieczenie.

Jeśli problem nie ustąpi, wezwij autoryzowany serwis techniczny.

e. Uwagi dla służby technicznej

Sprawdź, czy wentylator jest czysty i prawidłowo się obraca. Sprawdź przewidywane obroty wentylatora. Dokładnie wyczyść czujniki do wykrywania temperatury komory pieczenia. Sprawdź, czy temperatura na wyświetlaczu odpowiada rzeczywistej temperaturze w komorze pieczenia. Zresetuj termostat bezpieczeństwa, naciskając odpowiedni przycisk lub kontynuuj wymianę części.



4. Kod A030

a. Opis

Interwencja czujnika zabezpieczenia termicznego silnika

b. Funkcjonalność pieca

Jeśli piec piecze, zatrzymuje się. Jest możliwe przejście z jednego ekranu na drugi, ale obrót wentylatora (a tym samym ogrzewanie komory pieczenia) jest wyłączone.

c. Resetowanie

Po ostygnięciu silnika piec zaczyna działać.

d. Sugestie dla operatora

Wyłącz piec, sprawdź czy wentylator obraca się bez tarcia, jeśli jest, usuń je.

Sprawdź, czy szczeliny chłodzące na prawym panelu bocznym pieca nie są zatkane.

Jeśli anomalia utrzymuje się po 1 godzinie lub powtarza się, wezwij autoryzowany serwis techniczny.

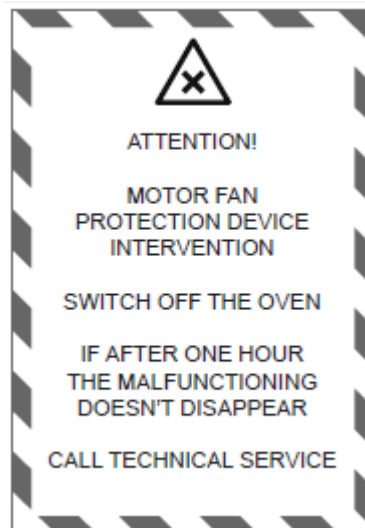
e. Uwagi dla służby technicznej

Sprawdź, czy wał silnika obraca się swobodnie, bez tarcia i czy łożyska są sprawne.

Sprawdź, czy wentylator ze stali nierdzewnej nie jest zdeformowany i czy obraca się regularnie.

Sprawdź szczelność uszczelki wału silnika w komorze komponentów.

Wykonaj elektryczne sterowanie silnikiem, aby wykryć ewentualne usterki.



5. Kod A040

a. Opis

Awaria czujnika temperatury w komorze pieczenia.

b. Funkcjonalność pieca

Kiedy piec piecze, zatrzymuje się.

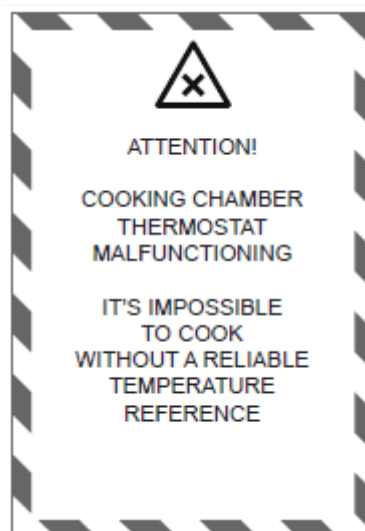
Nie można piec bez stabilnej temperatury.

c. Resetowanie

Jeśli chcesz, aby piec znów działał, konieczne jest, aby sonda powróciła do prawidłowego działania.

d. Sugestie dla operatora

Wezwij autoryzowany serwis techniczny.



e. Uwagi dla służby technicznej

Sprawdź połączenia sondy.

W razie potrzeby wymień sondę temperatury komory pieczenia

6. Kod A090

a. Opis

Wskazuje na problem z niekompatybilnością między klawiaturą, a oprogramowaniem płyty głównej (zwykle z powodu wymiany jednego z dwóch elementów).

b. Funkcjonalność pieca

Temperatura wewnątrz komory podzespołów elektronicznych (po prawej stronie pieca) jest zbyt wysoka i może uszkodzić integralność komponentów.

c. Resetowanie

Piec będzie działał ponownie, gdy temperatura spadnie poniżej wybranej wartości.

d. Sugestie dla operatora

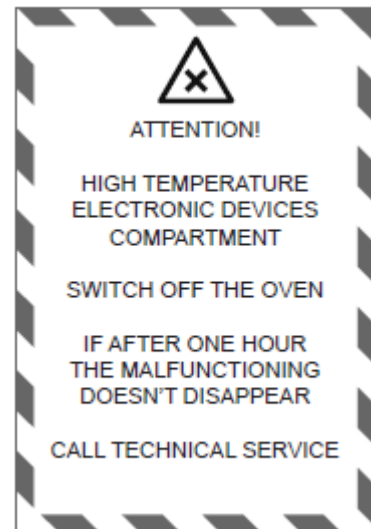
Sprawdź, czy otwory wentylacyjne pod panelem sterowania (obok złącza USB i sondy rdzeniowej) nie są zatkane. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne na prawym panelu bocznym nie są zasłonięte i czy powietrze może przechodzić przez te otwory.

Jeśli problem nie ustąpi, wezwij autoryzowany serwis techniczny.

e. Uwagi dla służby technicznej

Sprawdź działanie i połączenia wentylatora chłodzącego przedziału komponentów.

Upewnij się, że nie ma gorących źródeł po prawej stronie pieca (zalecamy minimalną odległość 50 cm). Sprawdź, czy otwory wentylacyjne nie są zatkane smarem lub kurzem.



Nie poważne alarmy

1. Kod A210

a. Opis

Sonda rdzeniowa nie działa prawidłowo.

Nie można używać tego urządzenia.

b. Funkcjonalność pieca

Istnieje możliwość korzystania z pieca z kontrolą czasu pieczenia.

Nie można używać programów automatycznych zawierających jedną lub więcej faz kontrolowanych przez sondę rdzeniową.

c. Resetowanie

Piec może ponownie pracować z sondą, gdy sonda znów działa prawidłowo.

d. Sugestie dla operatora

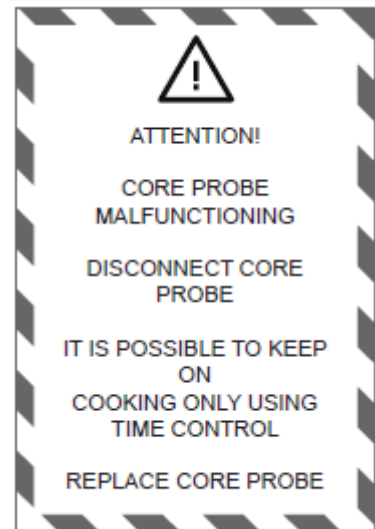
Sprawdź, czy sonda jest prawidłowo podłączona do pieca.

Sprawdź, czy kabel i szpiculec są integralne

Jeśli problem nie ustąpi, wezwij autoryzowany serwis techniczny.

e. Uwagi dla służby technicznej

Sprawdź działanie sondy rdzeniowej (odczyt elementu grzejnego w omach sondy musi wynosić 1000 + temperatura pokojowa). W razie potrzeby wymień sondę



2. Kod A240

a. Opis

Wystąpił problem z komunikacją między wyświetlaczem a płytą główną sterującą różnymi komponentami.

b. Funkcjonalność pieca

Piec jest zablokowany. Operator może wykonać dowolne działanie

c. Resetowanie

Piec zaczyna działać i ponownie zostaje ustanowiona poprawna komunikacja między dwoma komponentami

d. Sugestie dla operatora

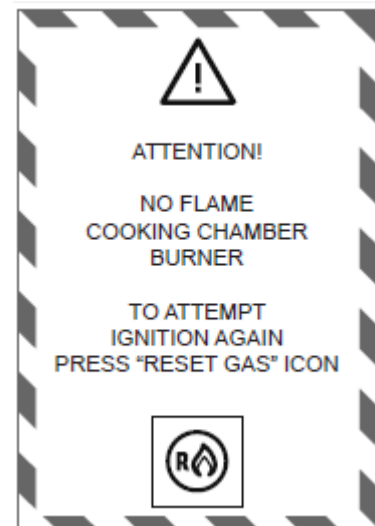
Odłącz zasilanie elektryczne.

Wezwij autoryzowany serwis techniczny.

e. Uwagi dla służby technicznej

Sprawdź, czy połączenie między ekranem a podzespołami płyty głównej jest sprawne. Sprawdź działanie 2 komponentów.

BARDZO WAŻNE: w przypadku wymiany jednego z 2 komponentów należy zaktualizować oprogramowanie i upewnić się, że jego konfiguracja odpowiada modelowi pieca.



3. Kod A260

a. Opis

Po trzech nieudanych próbach zresetowania gazu konieczne jest ponowne uruchomienie pieca w celu ponownej próby rozpalenia. Ta operacja pomaga usunąć wszelkie pozostałości gazu z palników.

b. Funkcjonalność pieca

Dopóki piec nie zostanie ponownie uruchomiony, nie można ponownie próbować rozpalenia palników.

c. Resetowanie

Po ponownym uruchomieniu pieca można ponownie spróbować rozpalenia.

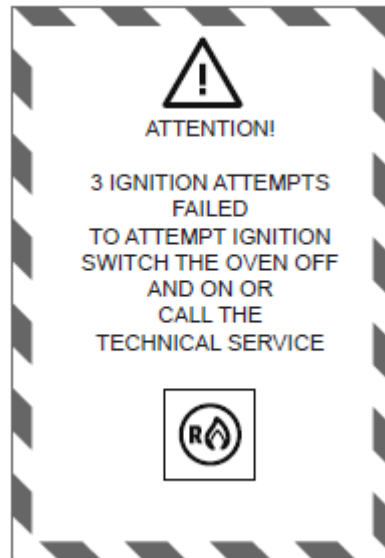
d. Sugestie dla operatora

Wezwij autoryzowany serwis techniczny.

e. Uwagi dla służby technicznej

Sprawdź sprawność i integralność instalacji gazowej.

Sprawdź prawidłowe działanie elektrod i elektronicznych jednostek sterujących.



SEKCJA 5: Regulacje



Ze strony głównej, naciskając ikonę pokazaną z boku, uzyskujesz dostęp do obszaru przeznaczonego do regulacji i konfiguracji pieca.

Na ekranie wizualizowanym przez piec masz 3 wejścia:



Obszar do regulacji producenta

Ta strefa chroniona hasłem jest zastrzeżona dla producenta.



Obszar do regulacji przez instalatora. Obszar ten, chroniony hasłem, umożliwia dostęp do regulacji zastrzeżonych dla instalatora.





Obszar do regulacji użytkownika

Obszar ten, chroniony hasłem, umożliwia dostęp do regulacji zastrzeżonych dla użytkownika.



Aby uzyskać dostęp do ustawień użytkownika, wprowadź cyfrę 0 i naciśnij przycisk OK.

Lista z boku przedstawia różne rodzaje regulacji:

- Model pieca. Użytkownik może wizualizować tylko niektóre dane dotyczące typu pieca (para bezpośrednia lub z bojlerem ...)
- Parametry. Użytkownik może modyfikować niektóre parametry.
- Oprogramowanie układowe. Użytkownik wchodząc w ten obszar może zaktualizować oprogramowanie w przypadku, gdy producent wydał nową wersję.
- Języki. W tym obszarze użytkownik może wybrać jeden z dostępnych języków.
- Data i godzina. Konfiguracja daty i czasu jest przydatna do zarządzania synchronizacją danych HACCP.
- Przepisy. W tym obszarze możesz załadować lub pobrać automatycznie zapisane programy.
- HACCP. W tym obszarze możesz załadować na pendrive'a zapisane dane HACCP.
- Reset konfiguracji fabrycznej. W tym obszarze można przywrócić konfigurację fabryczną pieca.

BARDZO WAŻNE: WSZYSTKIE CZYNNOŚCI W TYM OBSZARZE, KTÓRE WYMAGAJĄ POBIERANIA LUB PRZESYŁANIA DANYCH, MUSZĄ BYĆ REALIZOWANE PRZEZ PODŁĄCZENIE USB DO ODPOWIEDNIEGO ZŁĄCZA ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W PRZEDNIEJ CZĘŚCI PIECA POD PANELEM STEROWANIA.

Jeśli uzyskasz dostęp do zarządzania językami, możesz wybrać jeden język spośród zapisanych lub załadować nowy język (przy użyciu połączenia USB), jeśli producent zaimplementował tę opcję.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
C	0	OK

Oven model	
Parameters	
Firmware	
Languages	
Date and time	
Recipes	
HACCP	
Reset of factory config.	
-	+

Language management	
ENGLISH	
ITALIANO	
DEUTSCH	
FRANÇAIS	
ESPAÑOL	
-	+
Import language from file	

Wchodząc do obszaru HACCP można pobrać dane przechowywane przez piec.

Dostępne są 2 opcje:

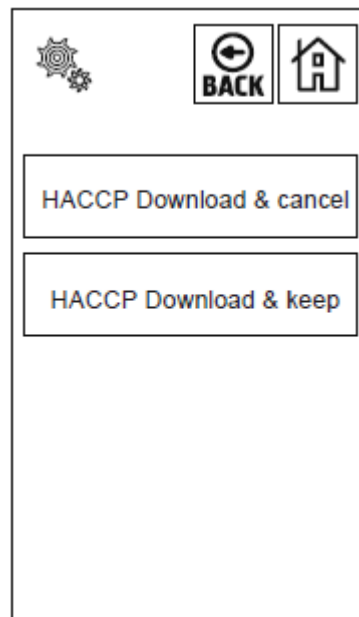
HACCP Pobierz i anuluj

W takim przypadku dane przesłane na pendrive są usuwane z pamięci pieca.

HACCP Pobierz i zachowaj

W takim przypadku dane przesłane na pendrive są również przechowywane w pamięci pieca.

Gdy pamięć przeznaczona na dane HACCP jest pełna, piec nadpisze mniej aktualne dane.



SEKCJA 6: Konserwacja i czyszczenie

Przed przystąpieniem do serwisowania należy obowiązkowo wyłączyć wyłącznik główny i zamknąć zawór odcinający wodę, oba zainstalowane przed piecem.

Piec należy czyścić na koniec każdego dnia roboczego, używając tylko dedykowanych produktów.

Wszystkie zewnętrzne części, ze stali nierdzewnej, powinny być:

1. wyczyszczone czystą wodą z mydłem;
2. spłukane wodą;
3. dokładnie wysuszone.

Zabrania się używania skrobaków, mydełek metalowych i innych typowych narzędzi stalowych, ponieważ oprócz zarysowania powierzchni mogą one osadzać cząsteczki żelaza, które po utlenieniu powodowałyby powstawanie rdzy.

NIE MYJ URZĄDZENIA STRUMIENIAMI WODY

NIE UŻYWAJ PRODUKTÓW DO MYCIA CZĘŚCI ZE STALI NIERDZEWNEJ, KTÓRE ZAWIERAJĄ CHLOR (WYBELIACZ, KWAS CHLOROWY).

Potrawy, resztki potraw i tłuszcz należy usuwać z komory za każdym razem, gdy jest ona używana do pieczenia.

Co zrobić w przypadku awarii i / lub przedłużonego okresu nieużywania

Gdy urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas:

1. Wyłącz główny wyłącznik
2. Zamknij zawór odcinający wodę (oba zainstalowane przed piecem);
3. Pozostaw drzwi otwarte, aby powietrze mogło krążyć i zapobiegać nieprzyjemnym zapachom;
4. Rozprowadzić szmatką cienką ochronną warstwę oleju wazelinowego na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej;

Jeśli piec nie działa prawidłowo, zepsuje się lub zadziała termostat bezpieczeństwa, wyłącz piec, odłącz prąd i wodę oraz powiadom serwis.

Wszelkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany i upoważniony personel.

SEKCJA 7: Ogólne warunki gwarancji

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

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

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

przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności zadunkowych).

- d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
- e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

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

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

Spółka

Klient