

DTR

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

PIEC KONWEKCYJNO - PAROWY
Z WYTWARZANIEM PARY W KOMORZE
I Z BOJLEREM

SMART

WERSJA S
WERSJA S KOMPAKT

Serwis Techniczny



Spis treści

strona

1. Uwagi ogólne	3
2. Wskazania szczegółowe	4
3. Opis przycisków	5
4. Ustawienie ręczne dla prostego gotowania	7
5. Ustawienie ręczne dla gotowania w wielu kolejnych cyklach	9
6. Ustawienie i zapamiętanie programu	10
7. Wybór i uruchomienie jednego z zapamiętanych programów	11
8. Kasowanie programu zapamiętanego	12
9. Modyfikacja programu zapamiętanego	12
10. Wybór i uruchomienie wybranego przepisu	13
11. Modyfikacja zapamiętanego przepisu	14
12. Ustawienie sondy temperatury	15
13. System automatycznej kontroli wilgotności AUTOCLIMA	17
14. Programy dodatkowe - szczegółowe	18
15. Szczegóły operacyjne	21
16. Zalecenia praktyczne	22
17. Obsługa codzienna	23
18. Obsługa specjalna	24
19. Ustawienie godziny i daty	24
20. Zgrywanie danych LOG HACCP	24
21. Wysyłanie/Odbieranie przepisów – receptur	25
* Programy specjalne / Mycie ręczne i automatyczne	26
22. Programy specjalne - MYCIE RĘCZNE	26
23. Programy specjalne – MYCIE AUTOMATYCZNE – ZESTAW	27
24. Odkamienianie bojlera	29
25. Autodiagnostyka i opis błędów	31
26. Programy gotowania zapisane w pamięci pieca	35
27. Opis wyświetlacza i przycisków	48

WERSJE

S – Sterowanie ręczne z kontrolą elektroniczną, możliwość zapisania 99 programów w 4 kolejnych cyklach automatycznych – Przycisk do zarządzania cyklami z czterema ledami wskaźnikowymi – Wyświetlacz alfanumeryczny – Dodatkowo ponad 90 przepisów przetestowanych i zapamiętanych (wersja S z sondą) – Przycisk bezpośredniego wejścia do programów i do przepisów - **AUTOCLIMA** z odpowietrzaczem automatycznym **FAST DRY** – System szybkiego odprowadzania wilgoci - Funkcja **PODTRZYMYWANIA** – Wyjście USB – Autodiagnostyka - Odwracalność nawiewu (automatyczna inwersja przepływu powietrza w stosunku do obrotów wentylatora) – Sterowanie: nawilżaczem, szybkim schładzaniem przy drzwiach otwartych, oświetleniem komory, kontrolą odpowietrzania – Półautomatyczny program mycia – Drzwi o podwójnych szybach otwieranych.

W opcji: sonda temperatury, prysznic, automatyczny system myjący **LM** z trzema rodzajami mycia, drzwi otwierane w prawo.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności z tytułu nieścisłości zawartych w niniejszej instrukcji wynikłych z powodu błędów powstałych w drukarni lub przepisowywaniem. Zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian uważanych za niezbędne, bez szkody dla zasadniczych charakterystyk urządzenia. Zabrania się powielania, również w części, poniższego tekstu lub rysunków bez zgody producenta.

1. UWAGI OGÓLNE

Działania, które okażą się niezbędne oraz obsługa specjalna pieca, mogą być przeprowadzane jedynie przez osoby upoważnione przez producenta lub autoryzowany serwis techniczny.

1.1 Należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi, ponieważ dostarcza ważnych wskazówek odnośnie bezpieczeństwa użytkowania i obsługi.
Instrukcja musi być starannie przechowywana

1.2 Niniejsze urządzenie może być stosowane **jedynie do celów, w jakim zostało zaprojektowane**, czyli do przyrządzania potraw. Każde inne stosowanie jest niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne.

1.3 Urządzenie może obsługiwać jedynie osoba odpowiednio przeszkolona.



1.4 Praca pieca może odbywać się jedynie pod nadzorem.



1.5 W czasie pracy piec ma powierzchnie gorące. Należy uważać!

1.6 Należy zwrócić się do instalatora o instrukcję właściwego podłączenia zmiękczacza wody, ponieważ jej brak lub niewłaściwa obsługa są przyczyną tworzenia się osadów węglanu wapnia szkodliwych dla urządzenia. **Brak odpowiedniej jakości wody skutkuje utratą gwarancji na urządzenie.**

1.7 Na życzenie obsługi technicznej należy podać wszystkie dane znajdujące się na tabliczce znamionowej, znajdującej się w części dolnej po stronie prawej.

1.8 Każde urządzenie jest wyposażone w tabliczkę znamionową, która identyfikuje model i główne charakterystyki techniczne. Poniżej przedstawiono tabliczkę znamionową pieca elektrycznego i gazowego.

LOGO		
TYP: XXXXXXXX X		
2010	NR XXXXXXXX X	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0,25 kW	TOT 0,25 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5 		

LOGO		
TYP: XXXXXXXX X		
2010	NR XXXXXXXX X	
AC 230V 50Hz		
1 x 0,25 kW	TOT 1 kW	ZOn 40 kW
A3 <input type="checkbox"/> S13 <input type="checkbox"/> S23 <input type="checkbox"/>	kPa 200 - 500 	
G25 / m ³ h	G20 / m ³ h	G20 2,16 kg/h
Pmax / mbar	Pmax / mbar	Pmin / mbar
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 20-30/37
IPX 5  0085		

1.9 W każdym przypadku, gdy będzie wzywany serwis techniczny, **na jego żądanie należy przedstawić informacje o zaistniałej awarii**, aby mógł zlokalizować uszkodzenie.

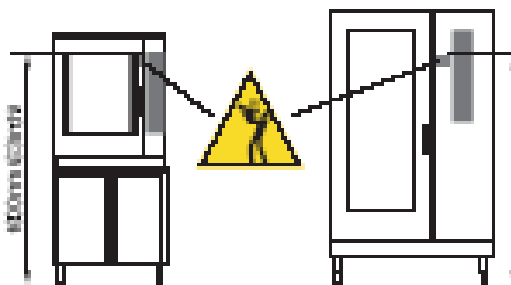
1.10 W przypadku uszkodzenia lub stwierdzenia anomalii w pracy urządzenia należy je **bezwzględnie wyłączyć!**

1.11 Pomieszczenie, w którym jest zainstalowane urządzenie musi mieć **prawidłowo wykonaną wentylację**

1.12 Oznaczenia bezpieczeństwa (etykiety samoprzylepne).

Maksymalna wysokość umieszczenia pojemników z płynami 160 cm.

UWAGA: aby zapobiec wykipieniu płynów i produktów stałych, które w trakcie przyrządzania upłynniają się, należy stosować naczynia o odpowiedniej wysokości i takich, aby móc je obserwować w trakcie przyrządzania dań.



2. WSKAZANIA SZCZEGÓŁOWE

2.1 Przed pierwszym uruchomieniem pieca należy dokładnie wyczyścić komorę gotowania (patrz rozdział „Czyszczenie codzienne”).

2.2 Na zakończenie dnia pracy należy dokładnie wyczyścić komorę gotowania oraz wnętrze urządzenia, aby zagwarantować właściwe działanie pieca oraz jego wieloletnie prawidłowe użytkowanie.

2.3 W czasie mycia pieca nie wolno stosować strumienia wody pod ciśnieniem!

2.4 Do czyszczenia codziennego należy stosować **wyłącznie odpowiednie produkty alkaliczne**. Materiały i produkty ścierające są odradzane, ponieważ uszkadzają powierzchnie.

2.5 Po zakończeniu pracy należy urządzenie odłączyć od źródeł zasilania (energia elektryczna, woda i jeżeli jest podłączony – gaz).

2.6 **Unikać** wszelkich czynności pozostawiających **sól kuchenną** na powierzchniach stalowych pieca. Gdy dojdzie do takiego przypadku należy bezzwłocznie sól usunąć, a miejsce to wytrzeć wilgotną szmatką.

2.7 Po przyrządzeniu na parze **należy otworzyć ostrożnie drzwi**, aby uniknąć gwałtownego wypływu pary znajdującej się wewnątrz komory gotowania. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może okazać się niebezpieczne dla operatora.

2.8 Aby piec działał prawidłowo nie mogą być zatykane **odpowietrzenia i inne otwory pieca!**



2.9 UWAGA! Niewskazane jest przyrządzenie produktów zawierających alkohol.

2.10 Nieprzestrzeganie podstawowych wskazówek odnośnie bezpieczeństwa może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia i narazić operatora na sytuacje zagrażające jego życiu!

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności, gdy oryginalne działanie pieca zostanie zmienione lub, gdy nie będą przestrzegane zasady przedstawione w niniejszej instrukcji.

2.11 Aby piec pracował prawidłowo przez wiele lat należy co najmniej dwa razy w roku przeprowadzić jego przegląd techniczny. Zaleca się podpisać kontrakt z odpowiednim serwisem technicznym.

3. OPIS PRZYCISKÓW

3.1 CYKLE (PRZYCISK 1)

Pozwala ustawić, przywołać i wyświetlić cykl gotowania.

- leda włączona na stałe wskazuje ustawienie cykli
- leda migająca wskazuje na cykl w toku

3.2 KONWEKCJA (PRZYCISK 2)

Przycisk trybu gotowania KONWEKCYJNEGO

3.3 PARA (PRZYCISK 3)

Przycisk trybu gotowania „NA PARZE”

3.4 KONWEKCYJNO-PAROWY (PRZYCISK 4)

Przycisk trybu gotowania KONWEKCYJNO-PAROWEGO

3.5 PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA (PRZYCISK 5)

Przycisk wyboru prędkości wentylatora (OPCJONALNIE); normalna – podświetlenie przycisku wyłączone, zmniejszona i moc obniżona – podświetlenie przycisku włączone.

3.6 PRZEPISY (PRZYCISK 6)

Umożliwia ustawienie, wywołanie i wyświetlenie programów gotowania, przepisy wcześniej zapamiętane oraz programy serwisowe (np. mycie pieca)

3.7 SONDA TEMPERATURY (PRZYCISK 11)

Umożliwia uruchomienie ustawienia gotowania z sondą temperatury.

3.8 PRZYCISK AUTOMATYCZNEJ KONTROLI WILGOTNOŚCI (PRZYCISK 12)

Przycisk ten umożliwia także uruchomienie nawilżacza ręcznego, jeżeli jest wciśnięty podczas gotowania (podświetlenie przycisku włączone).

Funkcja ta jest zalecana dla produktów, które wymagają dodatku wilgoci w czasie przyrządzania. Utrzymując przycisk wciśnięty przez czas, w jakim chce się doprowadzić wilgoć do komory, odpowiednia kontrolka świeci się.

UWAGA! Urządzenie jest wyposażone w automatyczny system obniżania temperatury działający we wszystkich trybach gotowania. Jeżeli temperatura przewyższa o 30 °C temperaturę ustawioną na wyświetlaczu, nawilżacz automatycznie wprowadza do komory pieca zimną wodę, obniżając natychmiast jej temperaturę wewnętrzną. Tym sposobem wyłącza się możliwość rozpoczęcia przyrządzania produktów w zbyt wysokiej temperaturze. Dodatkowo, dostarczona woda zapobiega wysuszeniu produktu.

3.9 PRZYCISK OTWARCIA ODPOWIETRZNIKA ODPROWADZENIA PAR Z KOMORY GOTOWANIA (PRZYCISK 13)

Funkcja uaktywniana jedynie w trybie konwekcyjnym. Naciskając przycisk odprowadzania pary odprowadza się również nadmiar wilgoci znajdującej się wewnątrz komory gotowania. Następnie odpływ zamyka się ręcznie (kontrolka włączona = odpowietrzenie otwarte; kontrolka wyłączona = odpowietrzenie zamknięte; kontrolka migająca = odpowietrzanie w trakcie).

3.10 PRZYCISK OŚWIETLAJĄCY KOMORĘ GOTOWANIA (PRZYCISK 14)

Naciskając przycisk włącza się oświetlenie komory gotowania, co pozwala operatorowi kontrolować gotowanie.

3.11 PRZYCISK SZYBKIEGO SCHŁADZANIA PRZY DRZWICZKACH OTWARTYCH (PRZYCISK 15)

Funkcja ta jest aktywna jedynie, gdy drzwiczki są otwarte. Wciśnięcie przycisku uruchamia wentylację, dzięki której uzyskuje się szybki spadek temperatury wewnątrz komory gotowania do 50° C. Funkcja ta jest szczególnie zalecana, gdy po gotowaniu w temperaturze wysokiej, będzie miało miejsce gotowanie w temperaturze niskiej lub, gdy po gotowaniu wymagane jest natychmiastowe oczyszczenie pieca (patrz rozdział „Czyszczenie codzienne”).

3.12 WYŁACZNIK GŁÓWNY, PRZYCISK START – STOP (PRZYCISK 16)

Nacisnąć przycisk **16** na trzy sekundy. Uruchamia się panel sterowania, uruchamia się autodiagnostyka.

Przycisk **START – STOP**: umożliwia uruchomienie lub zatrzymanie procesu gotowania

- Podświetlenie przycisku włączone: **START**, gotowanie rozpoczęte.
- Podświetlenie przycisku migające: **STOP CHWILOWY** – pojawia się po otwarciu drzwi. Gotowanie i jego czas zatrzymują się. Po zamknięciu drzwi uruchamia się ponownie gotowanie.
- Podświetlenie przycisku wyłączone: **STOP OSTATECZNY** – uzyskuje się po wciśnięciu przycisku **16**; gotowanie zostaje definitywnie przerwane, podobnie jak i czas, który minął.

4 USTAWIANIE RĘCZNE DLA PROSTEGO GOTOWANIA

4.1 WŁĄCZENIE

Nacisnąć przycisk 16 przez 3 sekundy. Jeżeli na wyświetlaczu (wyświetlacz 7-9) pojawi się symbol należy porównać go z danymi w rozdziale „Autodiagnostyka i opis błędów”

4.2 WYBÓR TRYBU GOTOWANIA

Kontrolki przycisków trybu gotowania migają: nacisnąć wybrany przycisk trybu gotowania (2 – 3 - 4). Kontrolka świetlna wybranego trybu gotowania będzie świeciła światłem stałym.

4.3 USTAWIENIE TEMPERATURY

Na wyświetlaczu temperatury jest wyświetlana wartość 130° C. Przekręcić pokrętko 8, aby ustawić wybraną temperaturę (w kierunku prawym zwiększa się temperaturę, w lewym obniża), która zostanie wyświetlona na wyświetlaczu.

UWAGA! Po około 10 sekundach od momentu zwolnienia pokrętki wyświetlacz pokazuje temperaturę wewnątrz komory.

4.4A USTAWIENIE CZASU

Wyświetlacz czasu 9 wskazuje [InF].

Przekręcić pokrętko 10:

- w kierunku prawym, aby ustawić czas przyrządzenia;
- w kierunku lewym, aby ustawić czas nieokreślony [InF].

lub

4.4B USTAWIENIE SONDY TEMPERATURY

Patrz rozdział „Ustawienie sondy temperatury”.

Wartości będą zachowane po około 10 sekundach od ostatniego ustawienia.

4.5 ZAPAMIĘTANIE GOTOWANIA

Jeżeli chce się zapamiętać gotowanie należy utrzymać wciśnięty przez 3 sekundy przycisk 1; na wyświetlaczu 7 pojawi się [REC]; potwierdzić zapamiętanie wciskając pokrętko 8. Numer programu, pod którym zostało zapamiętane gotowanie wyświetli się na wyświetlaczu 7.

USTAWIANIE RĘCZNE DLA POJEDYNCZEGO ŁATWEGO GOTOWANIA WŁĄCZENIE GOTOWANIA CZYNNOŚCI

Włożyć przygotowane go gotowania produkty do komory gotowania (patrz również rozdział „**Zalecenia praktyczne**”.

Jeżeli wybiera się gotowanie regulowane sondą temperatury należy zapoznać się z rozdziałami: „**Ustawienie sondy temperatury**”

4.6 URUCHOMIENIE

Nacisnąć przycisk **16**, aby uruchomić gotowanie: odpowiednia dla przycisku kontrolka świetlna będzie świeciła światłem stałym.

W tym miejscu

Wyświetlacz temperatury **7** wskazuje jej rzeczywistą wartość w komorze gotowania.

Wyświetlacz czasu **9** wskazuje czas brakujący do zakończenia gotowania.

4.7 ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

Jeżeli wybiera się czas nieograniczony, należy przerwać ręcznie gotowanie, naciskając na kilka sekund przycisk **16** (kontrolka obok przycisku wyłączona).

Jeżeli został wybrany czas gotowania lub temperatura sondy wewnętrznej, po upływie czasu i osiągnięciu temperatury ustawionej na sondzie, sygnał dźwiękowy informuje, że gotowanie jest zakończone (kontrolka obok przycisku **16** wyłączona).

Aby przerwać sygnał wystarczy otworzyć drzwi lub przycisnąć pokrętko (**8 – 10**).

Wyjąć produkt z komory gotowania, przestrzegając wskazówek zawartych w podpunkcie 2.7 rozdziału „**Wskazania szczególne**”.

Wyświetlanie i modyfikacja wartości zapamiętanych

Jeżeli w czasie gotowania okaże się niezbędna kontrola wartości ustawionych należy nacisnąć przycisk **1 (C)**, wyświetlacz będzie migał.

Jeżeli wartości wyświetlane będą musiały być zmienione należy zadziałać na odpowiedni przyciski lub pokrętko.

Po około 10 sekundach nowe dane zostaną automatycznie zapamiętane, a na wyświetlaczu pojawią się rzeczywiste wartości.

UWAGA! Podczas pierwszego włączenia na rozpoczęcie dnia bojler spuszcza wodę i jednocześnie uruchamia jego mycie, a następnie, po pobraniu wody, włącza **WSTĘPNE PODGRZANIE AUTOMATYCZNE**. W przypadku uruchomienia programu, który przewiduje cykle gotowania na parze lub cykl konwekcyjno-parowy, **jego uruchomienie zachodzi w trybie automatycznym, po osiągnięciu przez bojler temperatury wstępnego podgrzania**, aby uniknąć rozpoczęcia programu bez udziału pary. Kontrolka **16** miga wskazując, że bojler nie osiągnął jeszcze temperatury wstępnego podgrzania.

5 USTAWIENIE RĘCZNE DLA GOTOWANIA W WIELU KOLEJNYCH CYKLACH (DO 4) CZYNNOŚCI

5.1 WŁĄCZENIE

Nacisnąć przycisk 16 przez 3 sekundy. Gdy na wyświetlaczu (wyświetlacz 7 – 9) pojawi się symbol należy zapoznać się z rozdziałem „Autodiagnostyka i opisy błędów”.

Uwaga! Gotowanie w trybie ręcznym w wielu kolejnych cyklach wymaga wstępnego podgrzania komory „na pusto” przed wsadem: wystarczy ustawić czas 1 cyklu jako **nieskończony [InF]**; po osiągnięciu temperatury wstępnego podgrzania sygnał dźwiękowy oraz oznaczenie **[LoA]** na wyświetlaczu oznajmia, że można włożyć produkt oraz, że należy zamknąć drzwiczki; przycisk Cykli 1 jest podświetlony drugą ledą (2) migającą, co wskazuje, że został uruchomiony cykl gotowania nr 2.

5.2 WYBÓR

Kontrolki świetlne przycisków trybu gotowania migają. **Nacisnąć przycisk wybranego trybu gotowania (2 – 3 - 4)**; kontrolka wybranego trybu gotowania zacznie świecić światłem stałym.

5.3 USTAWIENIE TEMPERATURY DLA CYKLU 1

Przekręcając pokrętko 8 ustawia się temperaturę gotowania, która zostanie wyświetlona na odpowiednim wyświetlaczu.

5.4 USTAWIENIE CZASU CYKLU 1

Wyświetlacz czasu pokazuje **[InF]**.

Przekręcić pokrętko 10:

- w prawo, aby ustawić czas gotowania,
 - w lewo, aby ustawić czas nieokreślony, **[InF]**, wykorzystując **pierwszy cykl jako „Grzanie wstępne”.**
- lub**

5.4B USTAWIENIE SONDY TEMPERATURY DLA CYKLU 1

Patrz rozdział „Ustawienie sondy temperatury”.

5.5 WYBRANIE 2 CYKLU I KOLEJNYCH (DO 4 CYKLU)

Nacisnąć przycisk Cykle 1; zapali się migocząc druga leda (2).

Postępować jak w punkcie 5.2. Wybierając kolejne fazy postąpić w ten sam sposób.

5.6 ZAPAMIĘTANIE GOTOWANIA

Jeżeli chce się zapamiętać gotowanie należy utrzymać wciśnięty przez 3 sekundy przycisk **1 (C)**; na wyświetlaczu **7** pojawi się **[REC]**; potwierdzić zapamiętanie wciskając pokrętko **8**. Numer programu, pod którym zostało zapamiętane gotowanie wyświetli się na wyświetlaczu **7**.

5.7 URUCHOMIENIE

Nacisnąć przycisk **16** aby rozpocząć gotowanie. Odpowiednia kontrolka zacznie świecić światłem stałym.

W tym punkcie

Wyświetlacz temperatury **7** wskazuje rzeczywistą temperaturę w komorze gotowania.

Wyświetlacz czasu **9** wskazuje czas brakujący do całkowitego zakończenia gotowania.

5.7 ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

Sygnal dźwiękowy oznajmia zakończenie gotowania (kontrolka umiejscowiona przy przycisku **16** wyłączona). Aby przerwać sygnał wystarczy otworzyć drzwi lub nacisnąć pokrętko (**8 – 10**).

Wyjąć gotowe produkty z komory gotowania, postępując według wskazówek zawartych w punkcie **2.7** rozdziału „Wskazania szczególne”.

Wyświetlanie i modyfikacja zapamiętanych wartości.

Jeżeli w czasie gotowania trzeba sprawdzić ustawione wartości należy nacisnąć przycisk **1 (C)**; wyświetlacz miga.

Jeżeli wyświetlane wartości będą musiały być zmienione należy przekręcić odpowiednie pokrętko lub nacisnąć odpowiedni przycisk.

Wcisnąć pokrętko, aby zapamiętać zmienione wartości lub odczekać około 10 sekund, a nowe dane będą automatycznie zapamiętane; na wyświetlaczu pojawią się rzeczywiste wartości.

6. USTAWIENIE I ZAPAMIĘTANIE PROGRAMU CZYNNOŚCI

6.1 WŁĄCZENIE PIECA

Nacisnąć przycisk 16 przez 3 sekundy. Gdy na wyświetlaczu (wyświetlacz **7 – 9**) pojawi się symbol należy zapoznać się z rozdziałem „Autodiagnostyka i opisy błędów”.

6.2 WYBRANIE PROGRAMU

Nacisnąć przycisk **Przepisy-6**, wyświetlacz wyświetla [**ACC**], przekręcać pokrętko **8**, aż wyświetli się [**Pro**], a następnie potwierdzić naciskając pokrętko.

Przekręcać pokrętko **8** aż wyświetli się pierwszy wolny program (leda trybu gotowania oraz numer programu na wyświetlaczu **7** migają) i potwierdzić wciskając pokrętko nr 8.

Uwaga! Program jest „nowy” jeżeli ledy przycisków trybu gotowania oraz numer programu na wyświetlaczu 7 migają

Program jest „zajęty”, gdy jedna z dwóch kontrolki trybu gotowania oraz numer programu na wyświetlaczu 7 świecą światłem stałym.

6.3 WYBÓR

Kontrolki trybu gotowania migają. **Nacisnąć przycisk wybranego trybu gotowania (2 - 3 - 4).** Kontrolka wybranego cyklu świeci się światłem stałym.

6.4 USTAWIENIE TEMPERATURY CYKLU 1

Przekręcając pokrętko 8 ustawia się temperaturę gotowania, która zostanie wyświetlona na odpowiednim wyświetlaczu.

6.5A USTAWIENIE CZASU CYKLU 1

Wyświetlacz czasu pokazuje [InF].

Przekręcić pokrętko 10:

- w prawo, aby ustawić czas gotowania,
- w lewo, aby ustawić czas nieokreślony, [InF], wykorzystując **pierwszy cykl jako „wstępne podgrzanie”**.

lub

6.5B USTAWIENIE SONDY TEMPERATURY DLA CYKLU 1

Patrz rozdział „Ustawienie sondy temperatury”.

6.6 WYBRANIE CYKLU 2 I KOLEJNYCH (DO 4 CYKLU)

Nacisnąć przycisk cykli 1 (C); zapali się migocząc druga lęda (2).

Postępować jak w punkcie 6.3. Wybierając kolejne fazy postąpić w ten sam sposób.

6.7 ZAPAMIĘTYWANIE PROGRAMU

Jeżeli chce się zapamiętać gotowanie należy utrzymać wciśnięty przez 3 sekundy przycisk 1 (C); na wyświetlaczu 7 pojawi się [REC]; potwierdzić zapamiętanie wciskając pokrętko 8. Numer programu, pod którym zostało zapamiętane gotowanie wyświetli się na wyświetlaczu 7.

7. WYBÓR I URUCHOMIENIE JEDNEGO Z ZAPAMIĘTANYCH PROGRAMÓW CZYNNOŚCI

7.1 WŁĄCZENIE

Nacisnąć przycisk 16 przez 3 sekundy. Gdy na wyświetlaczu (wyświetlacz 7 – 9) pojawi się symbol należy zapoznać się z rozdziałem „Autodiagnostyka i opisy błędów”.

7.2 PRZYWOŁYWANIE PROGRAMU

Nacisnąć przycisk **Przepisy-6**, wyświetlacz wyświetla [ACC], przekręcać pokrętko 8, aż wyświetli się [Pro], a następnie potwierdzić naciskając pokrętko.

Przekręcać pokrętko 8 aż na wyświetlaczu 7 wyświetli się program żądany.

Uwaga! Jeżeli program przewiduje użycie sondy temperatury należy podłączyć ją do panelu przedniego, inaczej zostanie wyświetlony błąd „Err SP” (Błąd sondy temperatury) – patrz rozdział „Autodiagnostyka i opisy błędów”.

7.3 URUCHOMIENIE

Wyświetlenie ustawionych wartości

Jeżeli w czasie gotowania okaże się konieczne sprawdzić ustawione wartości dla bieżącej fazy gotowania należy nacisnąć przycisk 1 (C).

Jeżeli będą miały być wyświetlone wartości dla kolejnych faz należy przycisnąć przycisk **1(C)** i przekręcać pokrętkę, aż na wyświetlaczu wyświetli się wybrana faza.

<p>7.3a WŁĄCZENIE PROGRAMU ZE WSTĘPNYM PODGRZANIEM Jeżeli wybrany program przewiduje zastosowanie fazy wstępnego podgrzewania na wyświetlaczu 7 pojawi się [InF]. Nacisnąć przycisk 16, aby uruchomić wstępne podgrzanie. Sygnał akustyczny i opis [LoA] wyświetlony na wyświetlaczu awizują osiągnięcie przez komorę temperatury. Włożyć produkty (jeżeli program wymaga zastosowania sondy wewnętrznej należy wprowadzić ją do produktu). Zamknąć drzwi. Przycisk cykli 1 (C) pokazuje poprzez migającą ledę (2), że można uruchomić 2 cykl gotowania.</p>	<p>7.3b URUCHOMIENIE PROGRAMU Z WYŁĄCZENIEM WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA Włożyć produkt (jeżeli program wymaga zastosowania sondy temperatury należy wprowadzić ją do produktu). Uruchomić gotowanie przyciskając przycisk 16 (włączona kontrolka świeci światłem stałym). Nacisnąć przycisk 1 (C) na trzy sekundy lub przekręcić pokrętkę 10 ustawiając go na czas zerowy. Sygnał akustyczny i migająca druga leda na przycisku 1(C) wskazują, że faza wstępnego podgrzewania zostaje wyłączona. Uwaga! Nie ma konieczności wstępnego podgrzewania, gdy komora ma już odpowiednią temperaturę.</p>	<p>7.3.c URUCHOMIENIE PROGRAMU BEZ WSTĘPNEGO ZAPAMIĘTANEGO PODGRZEWANIA Włożyć produkt (jeżeli program wymaga zastosowania sondy temperatury należy wprowadzić ją do produktu). Uruchomić pierwszy cykl gotowania naciskając przycisk 16 (włączona kontrolka świeci światłem stałym).</p>
---	--	--

8 KASOWANIE ZAPAMIĘTANEGO PROGRAMU

8.1 WŁĄCZENIE

Przycisnąć przycisk 16 na trzy sekundy.

8.2 PRZYWOŁYWANIE PROGRAMU

Nacisnąć przycisk **Przepisy-6**, wyświetlacz wyświetla [**ACC**], przekręcać pokrętkę **8**, aż wyświetli się [**Pro**], a następnie potwierdzić naciskając pokrętkę. Przekręcać pokrętkę **8** aż na wyświetlaczu **7** wyświetli się program żądany.

8.3 KASOWANIE

Utrzymywać wciśnięte przez trzy sekundy przycisk **1(C)**, na wyświetlaczu **9** pojawi się [**DEL**] potwierdzić kasowanie wciskając pokrętkę **10**.

Po skasowaniu programu kontrolki **2 – 3 - 4** migają, wskazując, że program jest pusty.

9. MODYFIKACJA PROGRAMU ZAPAMIĘTANEGO

Wstęp

Urządzenie pozwala na chwilowe zmiany zapamiętanego programu w czasie gotowania. **Niezbędne jest, aby wybrany do modyfikacji program był włączony (przycisk 16 z kontrolką świecąca światłem stałym).**

Jest przydatna, gdy przygotowywane produkty są o różnej gramaturze, dla których należy wydłużyć czas gotowania, podnieść temperaturę lub zmienić inny z parametrów.

CZYNNOŚCI

Przywołać ustawiony program i uruchomić gotowanie jak opisano wcześniej.

Aby zmodyfikować program zapamiętany należy:

Tryb gotowania

.... nacisnąć przycisk odpowiadający wybranemu trybowi gotowania, odczekać 10 sekund (**TIME OUT**); modyfikacja zostanie automatycznie zapamiętana.

Wzrost / obniżenie temperatury

... przekręcić pokrętkę **8**, aby ustawić nową wartość temperatury, potwierdzić zmianę naciskając pokrętkę lub odczekać 10 sekund (**TIME OUT**); modyfikacja zostanie automatycznie zapamiętana.

Wzrost/obniżenie wartości czasu

.... przekręcić pokrętkę **10**, aby wprowadzić nową wartość czasu, potwierdzić zmianę wciskając pokrętkę lub odczekać 10 sekund (**TIME OUT**); modyfikacja zostanie automatycznie zapamiętana.

Wzrost/obniżenie wartości temperatury sondy temperatury

.... przekręcić pokrętkę **10**, aby wprowadzić nową wartość temperatury, potwierdzić zmianę wciskając pokrętkę lub odczekać 10 sekund (**TIME OUT**); modyfikacja zostanie automatycznie zapamiętana.

Wzrost/obniżenie wartości

AUTOMATYCZNEJ KONTROLI WILGOTNOŚCI

.... nacisnąć przycisk **12** (kontrolka miga); ustawić nową wartość przekręcając pokrętkę **10**, potwierdzić zmianę naciskając pokrętkę lub odczekać 10 sekund (**TIME OUT**); modyfikacja zostanie automatycznie zapamiętana.

UWAGA! Wyświetlacz programów **7** sygnalizuje chwilową modyfikację dwoma świecącymi kropkami. Przeprowadzoną modyfikację kasuje się po zakończeniu gotowania; program pozostaje w wersji oryginalnej.

10. WYBÓR I URUCHOMIENIE ZAPAMIĘTANEGO PRZEPISU

CZYNNOŚCI

10.1 WŁĄCZENIE

Nacisnąć przycisk **16** na trzy sekundy.

10.2 PRZYWOŁANIE

Nacisnąć przycisk **Przepisy-6**, wyświetlacz wyświetla [**ACC**], a następnie potwierdzić naciskając pokrętkę.

Przekręcać pokrętkę **8**, aby wybrać numer przywoływanego przepisu (patrz lista przepisów), który wyświetli się na wyświetlaczu **7**.

Uwaga! Jeżeli przepis wymaga zastosowania sondy temperatury należy podłączyć ją do panelu frontowego. Inaczej pojawi się błąd „**Err SP**” (Błąd sondy temperatury). Patrz rozdział „Autodiagnostyka i opos błędów”.

10.3 URUCHOMIENIE

Wyświetlenie wartości ustawionych

Jeżeli w czasie gotowania konieczne jest wyświetlenie ustawionych wartości dla bieżącej fazy należy wcisnąć przycisk **1(C)**. Gdy trzeba wyświetlić wartości dla następnych faz należy nacisnąć przycisk **1(C)** utrzymując go wciśniętym aż do wyświetlenia się na wyświetlaczu wybranej fazy.

<p>10.3 a URUCHOMIENIE PRZEPISU ZE WSTĘPNYM PODGRZANIEM</p> <p>Jeżeli przepis wymaga fazy wstępnego podgrzania na wyświetlaczu 9 pojawi się [InF]. Nacisnąć przycisk 16, aby uruchomić wstępne podgrzanie. Sygnał akustyczny i napis [LoA] na wyświetlaczu oznajmiają osiągnięcie przez komorę wymaganej temperatury. Włożyć produkt (jeżeli przepis wymaga użycia sondy temperatury należy wprowadzić ją do produktu). Zamknąć drzwi. Przycisk Cykli 1 wskazuje za pomocą migającej ledy (2), że można uruchomić drugi cykl gotowania..</p>	<p>10.3 b URUCHOMIENIE PRZEPISU Z WYŁĄCZENIEM WSTĘPNEGO GRZANIA</p> <p>Włożyć produkt (jeżeli przepis wymaga użycia sondy temperatury należy wprowadzić ją do produktu). Uruchomić przyrządzenie potrawy naciskając przycisk 16 (kontrolka włączenia świeci światłem stałym). Nacisnąć przycisk 1(C) na trzy sekundy lub przekręcić pokrętkę 10 na czas „zero”. Sygnał akustyczny i migająca lęda 2 na przycisku 1(C) wskazują, że faza wstępnego podgrzania została wyłączona. Uwaga! Nie jest konieczne wstępne podgrzewanie, jeżeli komora pieca osiągnęła wymaganą temperaturę.</p>
--	--

11. MODYFIKACJA ZAPAMIĘTANEGO PRZEPISU

Wstęp

Urządzenie pozwala na chwilowe zmiany zapamiętanego przepisu w czasie gotowania. **Niezbędne jest, aby wybrany do modyfikacji przepis był włączony (przycisk 16 z kontrolką świecąca światłem stałym)!**

Jest wprowadzana, gdy przygotowywane produkty są o różnej gramaturze, dla których należy wydłużyć czas gotowania, podnieść temperaturę lub zmienić inny z parametrów.

CZYNNOŚCI

Przywołać wprowadzony przepis i uruchomić przyrządzenie jak opisano powyżej.

Aby zmodyfikować wprowadzony przepis należy

Tryb gotowania

.... nacisnąć przycisk odpowiadający wybranemu trybowi gotowania, odczekać 10 sekund (**TIME OUT**); modyfikacja zostanie automatycznie zapamiętana.

Wzrost / obniżenie temperatury

... przekręcić pokrętkę **8** aby ustawić nową wartość temperatury, potwierdzić zmianę naciskając pokrętkę lub odczekać 10 sekund (**TIME OUT**); modyfikacja zostanie automatycznie zapamiętana.

Wzrost/obniżenie wartości czasu

.... przekręcić pokrętkę **10**, aby ustawić nową wartość czasu, potwierdzić zmianę naciskając pokrętkę lub odczekać 10 sekund (**TIME OUT**); modyfikacja zostanie automatycznie zapamiętana.

Wzrost/obniżenie wartości sondy temperatury

.... przekręcić pokrętkę **10**, aby ustawić nową wartość temperatury, potwierdzić naciskając pokrętkę lub odczekać 10 sekund (**TIME OUT**); modyfikacja zostanie automatycznie zapamiętana.

Wzrost/obniżenie wartości

AUTOMATYCZNEJ KONTROLI WILGOTNOŚCI

.... nacisnąć przycisk **12** -kontrolka miga; ustawić nową wartość przekręcając pokrętkę **10**, potwierdzić zmianę naciskając pokrętkę lub odczekać 10 sekund (**TIME OUT**); modyfikacja zostanie automatycznie zapamiętana.

UWAGA! Wyświetlacz programów **7** sygnalizuje chwilową modyfikację dwoma świecącymi kropkami. Przeprowadzoną modyfikację kasuje się po zakończeniu gotowania; przepis pozostaje w wersji oryginalnej.

12. USTAWIENIE SONDY TEMPERATURY

Wstęp

Sonda temperatury służy do równomiernej regulacji temperatury wewnątrz przyrządzanego produktu. Sonda zatrzymuje proces gotowania w momencie, gdy wewnątrz przyrządzanej potrawy osiągnie ustawioną temperaturę, wyłączając ustawienie czasu przyrządzania.

Sonda może być używana jako przenośny termometr, po wprowadzeniu jej do przyłącza **17** w każdym trybie pracy i czasie, przy działającym piecu, utrzymując wciśnięty przez kilka sekund przycisk **11**, wyświetlacz **9** pokazuje przez kilka sekund temperaturę sondy. Pozwala to na sprawdzenie temperatury wewnątrz produktu, a nie wnętrza komory.

CZYNNOŚCI

12.1 GOTOWANIE Z SONDĄ TEMPERATURY

Uwaga: w przypadku gotowania z sondą temperatury i przy wyświetlonym na wyświetlaczu **7 i 9** sygnale „**ERR SP**” konieczne jest podłączenie sondy do przyłącza **17**. Gdy pierwszy cykl używany jest jako wstępne podgrzanie należy sondę utrzymywać na zewnątrz komory gotowania; w przeciwnym razie program nie uruchomi się.

Po ustawieniu temperatury wewnątrz komory gotowania (jak opisano w odpowiednich rozdziałach dotyczących ustawienia), naciskając przycisk **11** i przekręcając pokrętkę **10** ustawia się wybraną temperaturę wewnątrz produktu. Podłącza się czujnik do przyłącza **17**, wprowadza się sondę do produktu (patrz rozdział „Zalecenia przy użyciu sondy temperatury”), a następnie na bazie wybranej metody przeprowadza się przyrządzanie potrawy.

Gdy zostało wybrane ...

12.1a GOTOWANIE RĘCZNE ŁATWE: Nacisnąć przycisk 16 , aby uruchomić gotowanie	12.1b GOTOWANIE RĘCZNE W WIELU FAZACH KOLEJNYCH: Przejsć do ustawienia kolejnej fazy lub nacisnąć przycisk 16 aby uruchomić pierwszą ustawioną fazę gotowania.	12.1c PROGRAM ZAPAMIĘTYWANIA: Przejsć do ustawienia kolejnej fazy lub odczekać zapamiętywanie automatyczne ustawionego programu.
---	---	--

PRZYKŁAD PRAKTYCZNY

Ustawienie

Tryb: **Konwekcyjny**

Temperatura wewnątrz komory gotowania: **140° C**

Czas: **nieokreślony**

Temperatura wewnątrz produktu: **78° C**

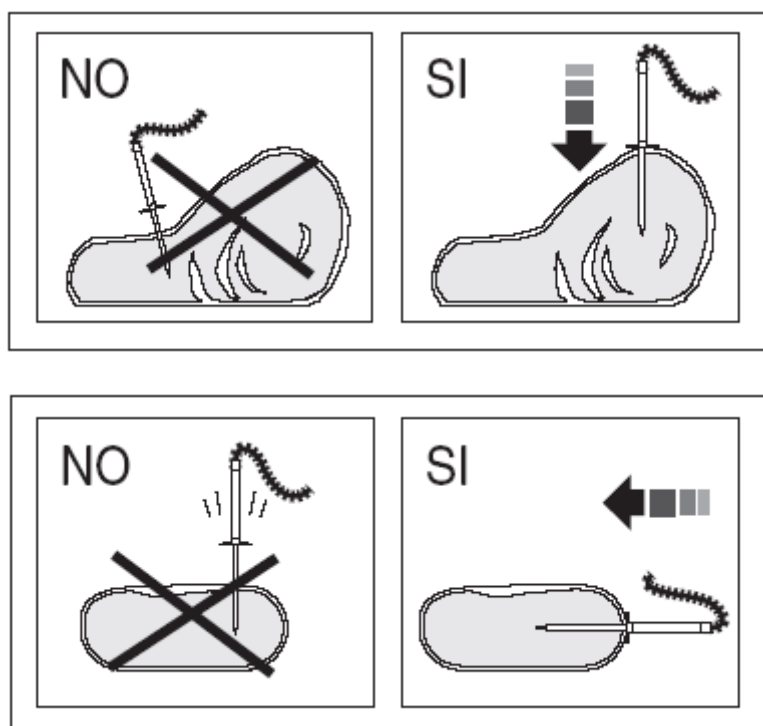
Co się będzie działo?

Osiągnięta temperatura 78 ° C wewnątrz produktu przy temperaturze 140 ° C wewnątrz komory, ogrzewanie zatrzymuje się i ponownie uruchamia się automatycznie, gdy temperatura wewnątrz produktu obniży się o 1 ° C.

Praktycznie ogrzewanie nie obniża się poniżej wartości wybranej temperatury wewnątrz komory gotowania, ale pracuje w wybranej dla sondy temperatury.

Uwaga! Odczekać kilka sekund po włączeniu sondy do przyłącza **17** (czas niezbędny do „wykrycia” obecności sondy przez płytę elektroniczną), a następnie uruchomić gotowanie przyciskiem **16 START / STOP**.

Pozycja sondy temperatury w czasie gotowania w tym piecu jest bardzo ważna: sonda musi być ustawiona na całej swojej długości od góry w dół, do środka masy produktu przyrządzanego. Przy daniach o grubości poniżej połowy długości sondy wprowadza się go w pozycji poziomej tak, aby jej szpic znalazł się w centrum produktu (patrz rysunki). Ważne jest, aby produkt z sondą znajdował się w centrum komory.



SI = TAK

NO = NIE

Opcja: na życzenie i bez żadnych adaptacji jest możliwe podłączenie sondy igłowej do kontroli temperatury opakowań próżniowych lub produktów o małych rozmiarach.

Korzyści:

- polepszenie kontroli gotowania bez ryzyka utraty właściwości produktu;
- pozwala na gotowanie bardzo precyzyjne niezależnie od jakości i masy produktu;
- oszczędza czas pracy, ponieważ kontrola gotowania jest automatyczna;
- gwarantuje zachowanie higieny, ponieważ znając dokładną temperaturę potrawy nie wymaga ona żadnych ingerencji z zewnątrz;
- idealna dla produktów o dużych rozmiarach;
- precyzyjne ustawienie stopni dla produktów delikatnych takich jak: ROSTBEF;
- przestrzeganie podstawowych zasad i norm HACCP.

13. SYSTEM AUTOMATYCZNEJ KONTROLI WILGOTNOŚCI

Wstęp

System automatycznej kontroli wilgotności – **AUTOCLIMA** - pozwala utrzymać stały stopień wilgotności w komorze gotowania w czasie przyrządzania potraw w trybie konwekcyjnym i konwekcyjno-parowym.

Ma podwójne działanie. Nie tylko doprowadza wilgoć, ale również odprowadza wilgoć z produktu, gdy ta ma wartość wyższą od ustawionej.

Sz szczególnie korzystny przy produktach świeżych, które nie mogą mieć każdego dnia tej samej wilgotności, ale raz przyrządzone mają ten sam wygląd i konsystencję; stopień wilgotności w komorze w czasie przyrządzania potrawy podnosi się lub pozostaje stały.

Ten system pozwala otrzymywać ten sam efekt gotowania produktu, przyrządzanego w różnych ilościach.

CZYNNOŚCI

13.1 GOTOWANIE Z AUTOMATYCZNYM SYSTEMEM KONTROLI WILGOTNOŚCI

Uwaga! Tryb gotowania musi być ustawiony na Konwekcyjny lub Konwekcyjno-Parowy.

Po ustawieniu temperatury w komorze gotowania lub ustawieniu temperatury sondy (jak przedstawiono w innych rozdziałach) nacisnąć przycisk **12**, aby ustawić **AUTOMATYCZNĄ KONTROLĘ WILGOTNOŚCI** od **h00** (bardzo suche) do **h99** (bardzo wilgotne).

Po włożeniu do pieca produktów, jeżeli ustawiona jest sonda, wprowadza się ją do produktu (patrz rozdział „Zalecenia użytkownika sondy temperatury”), sondę podłącza się do przyłącza **17**, a następnie w wybranym trybie rozpoczyna się przyrządzanie produktu.
Gdy wybrano ...

13.1a GOTOWANIE RĘCZNE ŁATWE: nacisnąć przycisk 16 , aby uruchomić gotowanie	13.1b GOTOWANIE RĘCZNE W WIELU KOLEJNYCH FAZACH: przejsć do ustawienia kolejnej fazy lub nacisnąć przycisk 16 aby uruchomić pierwszą wybraną fazę gotowania.	13.1c PROGRAM ZAPAMIĘTYWANIA: przejsć do ustawienia kolejnej fazy lub odczekać 10 sekund na zapamiętywanie automatyczne (TIME OUT) ustawionego programu.
---	---	---

Uwaga !: odpowietrzenie winno być zamknięte; gdyby było otwarte (przycisk **13**) utrudniłoby ustawienie wartości wilgotności.

Zalecenia

Określenie wartości wilgotności zależy od doświadczenia w użytkowaniu pieca. Jednakże nie ma możliwości popełnienia nieodwracalnego błędu. Funkcja ta ma wpływ na wygląd produktu.

Wskazany dla:

produktów, które mają tendencję do wysychania, małych porcji lub produktów, które wydzielają nadmiar wilgoci (np. pieczony kurczak). Dodatkowo korzystny przy ograniczaniu strat temperatury przy kontakcie produktu z talerzem.

Korzyści:

Możliwość powielania również w przypadku produktów o różnych charakterystykach.

14. PROGRAMY SZCZEGÓŁOWE

Wstęp

Mają za zadanie prowadzić proces gotowania, aby uzyskać, bez bezpośredniego działania operatora, najlepsze rezultaty w określonym czasie, zmniejszając ubytki na wadze i zwiększając soczystość produktów.

CZYNNOŚCI

14.1 PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY NA ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

Funkcja ta pozwala utrzymać temperaturę produktu w trakcie **OSTATNIEGO CYKLU** gotowania, umożliwiając operatorowi podawanie gorącego dania we właściwym momencie. Proces gotowania zatrzymuje się; odprowadzenie wilgoci jest zablokowane poprzez **SYSTEMEM AUTOMATYCZNEJ KONTROLI WILGOTNOŚCI**.

Soczystość produktu utrzymuje się niezmiennie przy zużywaniu bardzo małej ilości energii.

Najlepsze efekty „**PODTRZYMYWANIA**” (temperatury) uzyskuje się, gdy ostatnia faza jest kontrolowana poprzez sondę temperatury.

[DRY] (suchy) – utrzymanie temperatury przy otwartym odpowietrzniku, aby umożliwić osuszenie produktu;

[30] – utrzymanie (temperatury) przy **AUTOMATYCZNEJ KONTROLI WILGOTNOŚCI** w 30 % (warunki idealne);

Sposób ustawiania:

Program ustawia się według poniższych zasad.

4 – USTAWIENIE RĘCZNE DLA GOTOWANIA „ŁATWEGO”

lub

5 - USTAWIENIE RĘCZNE DLA GOTOWANIA DLA KOLEJNYCH CYKLI,

upewnić się, czy urządzenie znajduje się w pozycji **STOP** (kontrolka przycisku **16** wyłączona); nacisnąć przycisk **1(C)** i wybrać ostatni cykl programu, Nacisnąć pokrętkę **10** na trzy sekundy; wyświetlacz **7** wyświetla [**HLD**], a wyświetlacz **9** pokazuje [**OFF**].

Przekręcając pokrętkę **10** można wybrać tryb utrzymywania wilgotności [**DRY**] – [**30**]; nacisnąć pokrętkę **10** aby potwierdzić wybór.

Temperatura wewnątrz komory w czasie utrzymywania wilgotności jest ustawiona na 80°C.

W przypadku decyzji o eliminacji ustawionej funkcji **PODTRZYMANIA**, należy wybrać program. Nacisnąć przycisk **1(C)** i wybrać ostatni cykl programu, nacisnąć pokrętkę **10** na trzy sekundy; wyświetlacz **7** pokazuje [**HLD**] i wyświetlacz **9** pokazuje wcześniej ustawiony tryb **PODTRZYMANIA**.

Przekręcić pokrętkę **10** przeciwnie do ruchu zegara aż do wyświetlenia się [**OFF**] i nacisnąć je, aby potwierdzić wybór.

PODTRZYMYWANIE jest ostatnim cyklu programu. Jeżeli odpowiedni cykl znajduje się w trybie **PODTRZYMANIA**, automatycznie uaktywnia się wyłączenie końca gotowania, natomiast jeżeli cykl przewiduje działanie sondy wewnętrznej uaktywni się osiągnięcie ustawionej temperatury wewnątrz produktu.

W czasie funkcji **PODTRZYMANIA** wyświetlacz **7** pokazuje temperaturę komory w przypadku programu czasowego, w przypadku programu z sondą temperatury wyświetlacz **9** wskazuje jej temperaturę.

Wyświetlacze **7** i **9** przemiennie pokazują temperaturę trybu **PODTRZYMANIA**; wyświetlacz **9** pokazuje od jakiego czasu jest aktywne **PODTRZYMANIE** (czas rosnący).

W czasie **PODTRZYMANIA** temperatura wewnątrz komory utrzymuje się na poziomie 80°C; **AUTOMATYCZNA KONTROLA WILGOTNOŚCI** regulowana jest automatycznie w zależności od wybranego podtrzymania; temperatura wewnątrz produktu będzie utrzymywana jako ustawiona; przewietrzanie w trakcie okresu „niegrzejącego” pracuje w trybie zmiennym i okresowym dopóki w komorze wilgotność i temperatura zostaną właściwie „wymieszane”, aby zagwarantować stały klimat.

Produkt pozostaje gorący dopóki nie podjęta zostanie decyzja o zatrzymaniu cyklu.

Zalecenia

Ugotowane produkty mogą być oczywiście podtrzymywane przez określony czas, który nie może przekroczyć obowiązujących norm higieniczno-sanitarnych. Odradzane jest stosowanie do przyrządzania dań delikatnych (typu rostbef), ponieważ dłuższe wystawianie na działanie temperatury, może spowodować zmianę koloru.

14.2 PROGRAM REGENERACJI (odgrzewania)

Wstęp

REGENERACJA jest częścią systemu organizacyjnego zarządzania kuchnią: gotowanie → szybkie schładzanie → przechowywanie → odgrzewanie → wydawanie. Odgrzewanie może być realizowane zarówno dla produktu w pojemniku GN jak i na talerzu.

14.3 PROGRAMY USTAWIONE PRZEZ PRODUCENTA

Wersja S ma programy regeneracji ustawione fabrycznie. Ich zadaniem jest ułatwienie używania pieca kucharzowi.

Jak się ustawia:

Ustawienie programu regeneracji według instrukcji w rozdziale:

10 – WYBÓR I URUCHOMIENIE ZAPAMIĘTANEGO PRZEPISU

Programy regenerujące wstępnie zapamiętane są następujące:

- czasowy

L 53 = regeneracja na talerzu

L 54 = regeneracja w pojemniku GN

- z sondą temperatury

L 87 = regeneracja na talerzu

L 88 = regeneracja w pojemniku GN

Zalecenia

Proces ten przeprowadza się przy temperaturze wewnątrz produktu 65°C. Musi on zająć jak najmniej czasu przy zachowaniu norm higieniczno sanitarnych.

Dla produktów mrożonych ustawia się wewnątrz komory pieca temperaturę 160°C, wprowadza się produkt i po kilku minutach, gdy produkt już się rozmrozi, wprowadza się sondę temperatury oraz przeprowadza się modyfikację programu.

Korzyści

System ten pozwala na utrzymywanie dań „ciągle świeżych” w zakresie wyglądu, smaku, konsystencji, nawet po kilku dniach utrzymywania w temperaturze 3°C, bez konieczności korzystania z innych urządzeń.

Do prawidłowego działania systemu niezbędna jest schładzarka szokowa lub schładzarko-zamrażarka szokowa.

Produkty poddane procesowi szybkiego schładzania (z temp. 90st.C do 3st.C w 90 min.) można wydawać jak świeżo przygotowane do 5 dni (wliczając dzień przygotowania).

Produkty poddane procesowi szybkiego mrożenia (z temp. 90st.C do -18st.C w 240 min.) można wydawać jak świeżo przygotowane do kilku miesięcy.

15. SZCZEGÓŁY OPERACYJNE

Wstęp

W czasie gotowania (kontrolka włączenia świeci światłem stałym) wyświetlacz wskazuje wartości rzeczywiste (stanu faktycznego). Jest także możliwość sprawdzenia wartości ustawionych. Należy postąpić, jak opisano poniżej.

CZYNNOŚCI

15.1 WYŚWIETLANIE USTAWIONYCH WARTOŚCI W CZASIE FAZY GOTOWANIA (bez wyłączania)

Nacisnąć przycisk **1(C)** ; wyświetlacz migając pokazuje wartości ustawione. Po 10 sekundach pojawiają się ponownie wartości rzeczywiste (**TIME OUT**), a więc: wartość ustawiona - wyświetlacz miga; wyświetlacz świeci światłem stałym - wartość rzeczywista.

15.2 MODYFIKACJE WARTOŚCI USTAWIONYCH W CZASIE FAZY GOTOWANIA (bez wyłączania)

15.2a TEMPERATURA I CZAS Aby zmienić wartość należy przekręcić odpowiednie pokrętko, aby ustawić nową wartość (w prawo – zwiększając wartość, w lewo – zmniejszając); wyświetlacz pokazuje nową wartość ustawioną, a po 10 sekundach ponownie wartości rzeczywiste.	15.2b TRYB GOTOWANIA Nacisnąć przycisk odpowiadający nowemu trybowi pracy. Włączy się odpowiednia kontrolka.	15.2c AUTOCLIMA - KONTROLA WILGOTNOŚCI Nacisnąć przycisk 12 funkcji automatycznej kontroli wilgotności (wyświetlacz pokazuje [h...], wartość ustawioną wcześniej). Przekręcić pokrętko 10 , aby ustawić nową wartość. Po 10 sekundach pojawi się wartość rzeczywista.	15.2d SONDA TEMPERATURY Aby przeprowadzić modyfikację wartości należy przekręcić pokrętko 10 , aby ustawić nową wartość. Po 10 sekundach TIME OUT pojawią się wartości rzeczywiste.
---	--	---	---

15.3 CHWILOWE ZATRZYMANIE

Otworzyć drzwi. Gotowanie zostanie przerwane, czas brakujący do zakończenia gotowania zostanie przerwany do momentu, aż drzwi zostaną zamknięte. Gotowanie rozpocznie się od momentu, w którym zostało przerwane.

15.4 ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

Aby zakończyć gotowanie w czasie nieokreślonym lub definitywnie je zakończyć należy wcisnąć przycisk **16**.

16. ZALECENIA PRAKTYCZNE

16.1 WSTĘPNE PODGRZANIE KOMORY GOTOWANIA

Faza podgrzania komory gotowania jest bardzo ważna i przydatna dla osiągnięcia dobrego efektu gotowania. Zasadą główną jest podgrzewanie komory pustej, ustawiając temperaturę w zakresie od 15 do 25% powyżej wartości żądanej dla późniejszej pracy pieca.

W przypadku gotowania na parze należy dobrze podgrzać pustą komorę gotowania w trybie konwekcyjnym, ponieważ pozwoli to na ustawienie temperatur powyżej 130 °C.

16.2 WSAD DO PIECA

Wymagane jest, aby głębokość pojemnika GN była odpowiednia do grubości produktu. Aby uzyskać jednakowy efekt przyrządzania potrawy zaleca się ułożenie wsadu na wielu pojemnikach GN, nie zaleca się układania na jednym bardzo głębokim.

Należy posłużyć się poniższą tabelą:

Typ blachy	Maksymalny załadunek blachy	Maksymalny załadunek do pieca
4 x GN 2/3	2,6 kg	10,4 kg
5 x GN 1/1	4 kg	20 kg
6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
7 x GN 1/1	4 kg	28kg
10x GN 1/1	4kg	40 kg
7x GN 2/1	8kg	56kg
14x GN 1/1	4 kg	
10xGN 2/1	8kg	80 kg
20xGN 1/1	4kg	
20 x GN 2/1	8kg	160 kg
40 x GN 1/1	4kg	

Uwaga! Przy załadunku pieca bierze się pod uwagę nie tylko wagę produktu, ale również ilość porcji, konsystencję i grubość.

Uwaga! Nie wkładać blach / pojemników z płynami wyżej niż 1.6 m.

8.4 PRODUKTY ZAMROŻONE I GŁĘBOKO ZAMROŻONE

Podgrzanie i załadunek do pieca tego typu produktów może być przeprowadzone zwracając uwagę na jakość produktu i jego właściwości. Na przykład szpinak zamrożony nie może być poddany zbyt wysokiej temperaturze, ponieważ z uwagi na jego właściwości mógłby wysuszyć się z zewnątrz, niszcząc oczekiwany efekt.

8.5 DOBÓR POJEMNIKÓW GN

Aby uzyskać optymalne efekty konieczne jest używanie pojemników w zależności od różnych typów produktów: blachy aluminiowe dla produktów ciastkarskich i piekarniczych, blachy perforowane do przyrządzania produktów na parze, blachy z siatki dla produktów podsmażanych takich, jak frytki, blachy specjalne z linii MULTIGRILL do specjalnych zastosowań opisanych w katalogu Multigrill.

16.5 ODLEGŁOŚCI MIĘDZY POJEMNIKAMI GN

Przed włożeniem produktów do pieca zaleca się zwrócić szczególną uwagę na zachowanie odległości między blachami. Pozwala to ciepłu i powietrzu dotrzeć do wszystkich miejsc produktu w tej samej ilości, do czego nie mogłoby dojść, gdyby produkt z jednej blachy dotykał blachy wyżej.

16.6 ZMNIĘSIENIE ILOŚCI PRZYPRAW

Używając tego typu pieca można obniżyć prawie do zera używanie dodatków, oleju, masła, tłuszczów i przypraw. W konsekwencji używając jedynie niewielkiej ilości przypraw, wydzielane są własne sole i aromaty zawarte naturalnie w produktach, co jest bardzo ważne dla kuchni dietetycznej.



UWAGA! Niewskazane jest przyrządzanie produktów zawierających alkohol.

17. OBSŁUGA CODZIENNA

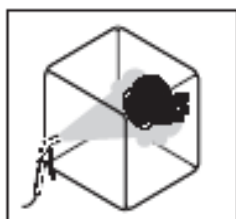
17.1 OKRESOWO ..

... zaleca się postępować zgodnie z instrukcją czyszczeniem rusztów, blach itp.

- Wyłączyć i zamknąć wszelkie zasilanie (energia elektryczna, woda, i jeżeli jest obecny – gaz);
- Wyjąć ruszty i blachy;
- Przy pomocy wkrętaka o odpowiedniej wielkości lub używając monety odkręcić wkręty tylnej osłony, a tym samym przeprowadzić czyszczenie ściany tylnej, używając prysznica (opcja)
- Wysuszyć suchą, czystą ściereczką;
- Demontaż tylnej osłony jest konieczny w przypadku, gdy zanieczyszczenie jest trudne do usunięcia. Nie wolno używać materiałów ścierających lub wełny stalowej, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnie stalowe. Jeżeli wymiary tylnej osłony lub filtra tłuszczowego będą odpowiednie, można go umyć w zmywarce lub basenie do mycia garnków; Przymocować tylną ścianę w komorze pieca, upewniając się, że wkręty mocujące po stronie prawej są dobrze dokręcone.

17.2 Czas przestoju pieca

Gdy piec nie będzie pracował przez dłuższy okres czasu (ferie, prace okresowe) należy go umyć nie pozostawiając żadnych zanieczyszczeń. Należy zostawić drzwi pieca uchylone, tak aby był przewietrzany. Wyłączyć wszelkie zasilanie (prąd, woda i jeżeli jest obecny – gaz). Aby zabezpieczyć powierzchnie zewnętrzne należy pokryć je cienką warstwą produktu zabezpieczającego lub ich zamiennikiem dostępnym na rynku.



18. OBSŁUGA SPECJALNA

18.1 Aby zapewnić właściwą pracę pieca należy przynajmniej dwa razy w roku przeprowadzić przegląd techniczny urządzenia.

18.2 Zaleca się podpisać kontrakt na serwis techniczny urządzenia, aby zapewnić, że prace te będą przeprowadzane zgodnie z wymogami.

19. USTAWIENIE GODZINY I DATY CZYNNOŚCI

19.1 * Przy urządzeniu pod napięciem i wyłączonym wyświetlaczu nacisnąć przycisk **6**; wyświetlacz pokazuje [USb], przekręcić pokrętło **8** aż wyświetli się [tlM], nacisnąć pokrętło, aby zatwierdzić wybór.

* Ustawienie godziny

Wyświetlacz **7** pokazuje [h], a wyświetlacz **9** pokazuje godzinę ustawioną.

Przekręcić pokrętło **10**, aby zmodyfikować godzinę.

* Ustawienie minut

Przekręcić pokrętło **8**; wyświetlacz **7** pokazuje [Min], a wyświetlacz **9** pokazuje ustawione minuty.

Przekręcić pokrętło **10**, aby zmodyfikować minuty.

* Ustawienie dnia

Przekręcić pokrętło **8**; wyświetlacz **7** pokazuje [dAY], a wyświetlacz **9** pokazuje ustawiony dzień.

Przekręcić pokrętło **10**, aby zmodyfikować dzień.

* Ustawienie miesiąca

Przekręcić pokrętło **8**; wyświetlacz **7** pokazuje [Mon], a wyświetlacz **9** pokazuje ustawiony miesiąc.

Przekręcić pokrętło **10**, aby zmodyfikować miesiąc.

* Ustawienie roku

Przekręcić pokrętło **8**; wyświetlacz **7** pokazuje [YEA], a wyświetlacz **9** pokazuje ustawione rok.

Przekręcić pokrętło **10**, aby zmodyfikować rok.

Po ustawieniu godziny i daty nacisnąć przycisk 6, aby zapamiętać dane.

20. ZGRYWANIE DANYCH HACCP

20.1 Przy urządzeniu pod napięciem i wyłączonym wyświetlaczu nacisnąć przycisk **6**; wyświetlacz **7** pokazuje [USb]; nacisnąć pokrętło **8** aby potwierdzić wybór.

Wyświetlacz **7** pokazuje [hAC].

Odkręcić wkręt zabezpieczający port USB i obrócić osłonę zabezpieczającą o 90°, aby uzyskać dostęp do portu. Wprowadzić pamięć pendrive do portu USB pieca.

Nacisnąć pokrętło **8** aby potwierdzić wybór.

Po zgraniu danych wyświetlacze **7** i **9** pokazują [USB END].

Uwaga! Po wyjęciu pamięci należy ponownie założyć zabezpieczenie portu i wkręcić wkręty zabezpieczające.

W przypadku braku pamięci w porcie USB wyświetlacze **7 i 9** pokazują **[USB Err]**. Należy wprowadzić pamięć do portu USB i nacisnąć pokrętło **8**, aby powtórzyć procedurę.

21. ODBIERANIE/ WYSYLANIE RECEPTUR

CZYNNOŚCI

21.1 WGRYWANIE PRZEPISÓW Z PAMIĘCI ZEWNĘTRZNEJ DO PIECA

Przy urządzeniu pod napięciem i wyłączonym wyświetlaczem nacisnąć przycisk **6**; wyświetlacz **7** pokazuje **[USb]**; nacisnąć pokrętło **8**, aby potwierdzić wybór.

Wyświetlacz **7** pokazuje **[hAC]**; przekręcić pokrętło, aż pojawi się opis **[IMP]**.

Odkręcić wkręt zabezpieczający port USB i obrócić osłonę zabezpieczającą o 90°, aby uzyskać dostęp do portu. Wprowadzić pamięć do portu USB pieca.

Nacisnąć pokrętło **8** aby potwierdzić wybór.

Po kompletnym odbiorze receptury wyświetlacze **7 i 9** pokazują **[USB END]**.

Uwaga! Po wyjęciu pamięci należy ponownie założyć zabezpieczenie portu i wkręcić wkręty zabezpieczające.

W przypadku braku pamięci w porcie USB wyświetlacze **7 i 9** pokazują **[USB Err]**. Należy wprowadzić pamięć do portu USB i nacisnąć pokrętło **8**, aby powtórzyć procedurę.

21.2 ZGRYWANIE PRZEPISÓW Z PIACA NA URZĄDZENIE PENDRIVE

Przy urządzeniu pod napięciem i wyłączonym wyświetlaczem nacisnąć przycisk **6**; wyświetlacz **7** pokazuje **[USb]**; nacisnąć pokrętło **8**, aby potwierdzić wybór.

Wyświetlacz **7** pokazuje **[hAC]**; przekręcić pokrętło, aż pojawi się opis **[ESP]**.

Odkręcić wkręt zabezpieczający port USB i obrócić osłonę zabezpieczającą o 90°, aby uzyskać dostęp do portu. Wprowadzić pamięć do portu USB pieca.

Nacisnąć pokrętło **8** aby potwierdzić wybór.

Po kompletnym odbiorze receptury wyświetlacze **7 i 9** pokazują **[USB END]**.

Uwaga! Po wyjęciu pamięci należy ponownie założyć zabezpieczenie portu i wkręcić wkręty zabezpieczające.

W przypadku braku pamięci w porcie USB wyświetlacze **7 i 9** pokazują **[USB Err]**. Należy wprowadzić pamięć do portu USB i nacisnąć pokrętło **8**, aby powtórzyć procedurę.

MYCIE RĘCZNE I AUTOMATYCZNE

- **DOKŁADNE MYCIE URZĄDZENIA ...**
... umożliwia gotowanie bez obaw o jakość i sprawia że:
 - zapach produktów pozostaje niezmienny;
 - w czasie pracy pieca nie powstają żadne opary powstałe w wyniku spalania się pozostawionych osadów;
 - oszczędza energię;
 - zmniejsza ilość napraw i wydłuża żywotność pieca;
 - łatwość przeprowadzania procedury mycia pozwala na jej przeprowadzenie w krótkim czasie i nie wymaga dużego poświęcenia ze strony operatora.

- **UWAGA**

Nie wolno używać wody pod ciśnieniem do mycia ścian zewnętrznych pieca.

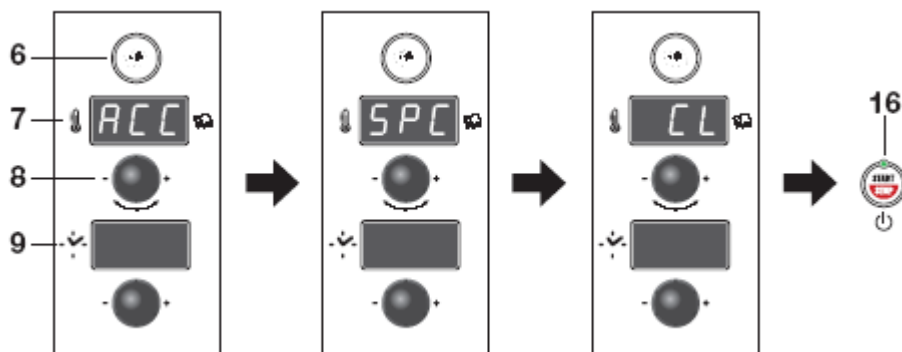
Absolutnie nie wolno używać substancji żrących i ścierających, jak również druciaków i szczotek metalowych do czyszczenia powierzchni, aby ich bezpowrotnie nie uszkodzić. Zbyt **agresywne detergenty**, nie alkaliczne, zawarte w wysokim procencie w sodzie amoniakalnej, **mogą w krótkim czasie uszkodzić uszczelki i szczelność pieca**. Powierzchnie zewnętrzne myje się gąbką, wodą ciepłą z dodatkiem odpowiedniego detergentu.

- **Zaleca się używać detergent odpowiednio dobrany.**



22 MYCIE RĘCZNE

22.1 URUCHOMIENIE CYKLU MYCIA RĘCZNEGO [CL]



Nacisnąć przycisk Przepisy **6**.

Wyświetlacz pokazuje [ACC], przekręcić pokrętkę **8** w lewo aż pojawi się napis [SPC], a następnie potwierdzić wciskając pokrętkę.

Przekręcać pokrętkę **8** w lewo aż wyświetli się informacja [CL] i nacisnąć przycisk **16** aby uruchomić program mycia **REČZNEGO**.

Wyświetlacz pokazuje informację [rAF], gdy temperatura w komorze pieca jest zbyt wysoka lub [Att], jeżeli jest zbyt niska.



Po osiągnięciu temperatury pojawi się informacja [dEt In]; podświetlenie przycisku **16** miga co wskazuje na **CHWILOWE ZATRZYMANIE**, sygnał akustyczny informuje o możliwości otwarcia drzwi i rozpyleniu detergentu w komorze pieca.

Zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk **16**, aby ponownie uruchomić cykl mycia. Od tego momentu nie jest wymagana żadna interwencja operatora aż do zakończenia programu.

W przypadku, gdy zanieczyszczenia zatkały filtr w spuszczeniu z pieca, znajdujący się w centrum podstawy komory, należy go wyjąć i wymyć, aby zapewnić swobodny przepływ wody z detergentem.

Na zakończenie programu włącza się cykliczny sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć należy otworzyć drzwi.

Wyłączyć urządzenie przyciskiem 16.

Wyplukać dokładnie wnętrze komory stosując prysznic (opcja), przetrzeć gąbką lub szmatką uszczelkę drzwi.

23. ZESTAW MYCIA AUTOMATYCZNEGO

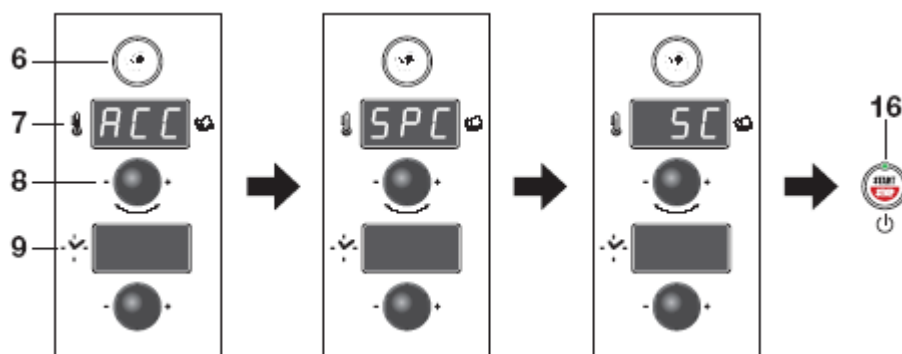
Urządzenie jest wyposażone w Zestaw Myjący umożliwiający przeprowadzenie trzech cykli mycia komory pieca: MYCIE MIĘKKIE [SC] (dla zanieczyszczeń typowych), MYCIE ŚREDNIE (intensywne) [MC] (dla zanieczyszczeń trudnych do usunięcia), MYCIE TWARDE (intensywne, wzmocnione) [HC] (dla zanieczyszczeń wyjątkowo trudnych do usunięcia), bez konieczności bezpośredniej interwencji operatora w czasie operacji mycia.

Detergent jest rozprowadzany jednolicie w takiej samej ilości bez udziału operatora. Główna dysza myjąca ma za zadanie szybkie opłukanie komory pieca.

Używanie detergentów innych niż zalecone przez konstruktora nie jest zalecane, ponieważ nie może zapewnić poprawnego umycia komory, jak również uszkodzić zestaw myjący.

Przed wszystkim należy upewnić się, czy został wybrany właściwy środek myjący oraz, czy zbiornik z nim jest poprawnie zamocowany. Włączyć schładzanie automatyczne przy otwartych drzwiach przyciskiem **15**, gdy temperatura w komorze jest za wysoka.

23.1 URUCHOMIENIE CYKLU MYCIA AUTOMATYCZNEGO [SC] – [HC] – [HPC]



Nacisnąć przycisk Receptury **6**.

Wyświetlacz pokazuje [ACC], przekręcić pokrętkę **8** w lewo aż pojawi się napis [SPC], a następnie potwierdzić wciskając pokrętkę.

Przekręcać pokrętkę **8** w lewo aż wyświetli się informacja odnosząca się do wybranego trybu mycia **MIEKKI - SOFT [SC]**, **ŚREDNI - MEDIUM [MC]** lub **TWARDY - HARD PLUS [HPC]**.

Nacisnąć przycisk **16** aby uruchomić wybrany tryb mycia.

Wyświetlacz pokazuje informację [rAF], gdy temperatura w komorze pieca jest zbyt wysoka lub [Att], jeżeli jest zbyt niska.

Programy mycia **SOFT, HARD, HARD PLUS** następują w kolejności automatycznej (czas trwania oraz czas brakujący do zakończenia będą wyświetlane na wyświetlaczu **9**). Tym samym uzyskuje się kombinację natrysku detergentu, przerwy działania detergentu, cykl pary, płukanie poprzez obracanie się głównej dyszy myjącej, ponowny cykl pary, płukanie końcowe połączone z wentylacją i suszeniem, co sprawia, że komora pieca jest sucha i błyszcząca.

W przypadku, gdy zanieczyszczenia zatkały filtr w spuście z pieca, znajdujący się w centrum dolnej ściany komory, należy go wyjąć i wymyć, aby zapewnić swobodny przepływ wody z detergentem.

Na zakończenie programu włącza się cykliczny sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć należy otworzyć drzwi.

Wyłączenie urządzenia przyciskiem 16 nie jest zalecane w trakcie jednego z programów mycia; należy odczekać na sygnał akustyczny i wówczas wyłączyć urządzenie.

Przetrzeć gąbką lub szmatką uszczelkę drzwi, aby zabezpieczyć ją przed zbyt wczesnym zużyciem.

Wyłączyć i zakręcić wszelkie źródła zasilania (energia elektryczna, woda i jeśli jest – gaz). Gdy piec nie jest używany przez dłuższy czas zaleca się zostawić drzwi lekko uchylone.

26. ODKAMIENIANIE BOJLERA (opcja)

Urządzenie ma możliwość liczenia godzin pracy bojlera, a następnie informuje operatora, gdy zachodzi konieczność włączenia odkamieniania bojlera poprzez specjalny cykl „dE”.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu **7** pojawi się informacja [dE], a na wyświetlaczu **9** ukaże się liczba zalecanych dni brakujących do momentu odkamieniania bojlera opisanego informacją [dE End].

Uwaga: Na wyświetlaczu **9** będą wskazane DNI brakujące do momentu pokazania się informacji [dE End]. Informacja ta będzie się pojawiała na 15 dni przed informacją [dE End].

Informacja [dE End] nie wyłącza definitywnie pieca z przyczyn serwisowych, jednakże zaleca się włączenie programu [dE] wcześniej niż ukazaniu się informacji [dE End].

Aby sprawdzić czas brakujący do pojawienia się informacji [dE End] przy piecu i wyświetlaczu wyłączonym, należy nacisnąć przycisk **6**, wyświetlacz **7** pokazuje [USb], przekręcać pokrętkę **8** aż pojawi się informacja [hrS], nacisnąć przycisk, aby potwierdzić wybór.

Wyświetlacz **7** pokazuje [P00], przekręcać pokrętkę **8** aż na wyświetlaczu pojawi się [dE], wyświetlacz **9** pokazuje liczbę godzin brakujących do ukazania się informacji [dE End].

Obecność kamienia jest źródłem straty mocy obwodu pary i może wyrządzić wiele szkód w instalacji produkcji pary. Przypominamy, że bojler przeprowadza codziennie automatycznie opróżnianie i automatyczne mycie, aby umożliwić wymianę wody.

Interwał czasowy odkamieniania jest określony przez różne parametry umieszczone na płycie elektronicznej przez technika w czasie instalacji na bazie charakterystyki wody, zasilania (demineralizatora) i na bazie jego charakterystyk technicznych.

Zakończenie cyklu „odkamieniania [dE]” pozwala wyzerować godziny i wygasza informacje. Aby umożliwić przeprowadzenie tej operacji należy odłączyć na kilka sekund piec od sieci zasilania elektrycznego, po zakończeniu programu odkamieniania.

Operacja odkamieniania jest przeprowadzana przy piecu zimnym i czystym (patrz rozdział „Czyszczenie codzienne”) i w obecności upoważnionego technika.

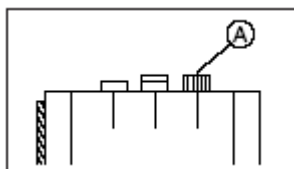
Włączenie cyklu odkamieniania „dE”.

Przy włączonym do prądu urządzeniu i wyłączonym wyświetlaczu nacisnąć przycisk **6**, wyświetlacz **7** pokazuje [USb], przekręcać pokrętkę **8** aż pojawi się [bOI], nacisnąć pokrętkę, aby potwierdzić wybór.

Wyświetlacze **7** i **9** pokazują [CAL Out], przekręcać pokrętkę **8** aż na wyświetlaczu **7** pojawi się informacja [dE], nacisnąć przycisk **16**, aby uruchomić cykl odkamieniania [dE].

Wyświetlacz wyświetli [ATT] = oczekiwanie, uruchomią się operacje opróżniania i mycia bojlera, a następnie pojawi się napis [dEt In] równocześnie z cyklicznym sygnałem dźwiękowym, który informuje operatora o dodaniu odkamieniacza po odkręceniu korka **A** (rozcieńczenie na litr należy przeprowadzić według wskazań producenta odkamieniacza), mając na uwadze pojemność bojlera; patrz tabela poniżej.

	GAS	ELETTRICI
Modelli	Litri	Litri
6 x GN 1/1	2.5	3.5
7 x GN 1/1	2.5	3.5
7 x GN 2/1	-	11
10 x GN 1/1	4	11
10 x GN 2/1	6	12.5
20 x GN 1/1	6	18
20 x GN 2/1	20.5	30



Zakręcić korek „A”

Wyłączyć urządzenie przyciskiem 16.

Wyplukać dokładnie wnętrze komory stosując prysznic (opcja), przetrzeć gąbką lub szmatką uszczelkę drzwi.

24.1 PRZEBIEG ODKAMIENIANIA

Nacisnąć przycisk 16; bojler pobiera pewną ilość wody niezbędną do wymieszania z nią detergentu odkamieniającego.

„**CYKL 1**” Jest to pierwszy automatyczny cykl umożliwiający ogrzanie bojlera i utrzymanie temperatury przez 30 minut (czas odliczany na wyświetlaczu 7) oraz pozwalającym skutecznie zadziałać odkamieniaczowi. Po tym czasie bojler odprowadza zawartość (zanieczyszczony detergent zmieszany z wodą). Sprawdzić, czy odpływ jest swobodny, w przeciwnym wypadku należy wezwać technika, ponieważ mogło dojść do zatkania odpływu i będzie wymagana konserwacja bojlera. Ten stan zostanie wyświetlony również na wyświetlaczu 7 - 9 (patrz rozdział „Autodiagnostyka i opis błędów”). Następnie bojler oczyszcza się ponownie z bardziej „zwarłego” kamienia poprzez wprowadzenie pod ciśnieniem wody z sieci i napełnia się wodą zdemineralizowaną.

„**CYKL 2**”: Jest drugim cyklem automatycznym, który umożliwia włączenie pieca z parą na 25 minut. Tym sposobem oczyszcza głębiej bojlera i rury doprowadzające parę do komory. Cykl składa się z faz: opróżnianie bojlera, mycie bojlera poprzez wprowadzenie wody z sieci wodociągowej oraz napełnienie wodą zdemineralizowaną.

Ważne!: Powyższe działania zapewniają dokładne oczyszczenie bojlera, co sprawia, że jest on gotowy do pracy. Ewentualne błędy napotkane w czasie cyklu będą sygnalizowane na wyświetlaczu 7 i 9. **W tym wypadku nie wolno używać urządzenia, aż do usunięcia uszkodzenia przez technika!**

Prawidłowe zakończenie programu jest sygnalizowane informacją [End]. Aby wyjść z programu [dE] należy nacisnąć przycisk 6. Tym samym zostanie uaktualniony czas brakujący do kolejnego odkamieniania.

Uwaga! Powyższe operacje są przeprowadzane pod ścisłą kontrolą operatora!

W zależności od stosowanych środków operator winien bezwzględnie używać zabezpieczeń (maska, rękawice itd.).

Operacji odkamieniania nie wolno pod żadnym pozorem przerywać!

Przerwanie programu udaremnia całą operację odkamieniania, a poza tym pozostaje ryzyko skażenia, jeżeli odkamieniacz nie został całkowicie usunięty z bojlera. Poza tym nie wolno zerować liczenia godzin pracy bojlera.

Po zakończeniu programu zaleca się oplukać komorę pieca wodą z prysznica

25. AUTODIAGNOSTYKA I OPIS BŁĘDÓW

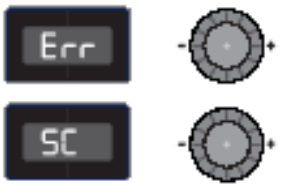
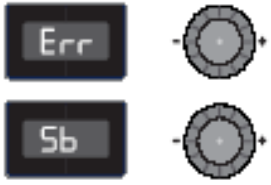
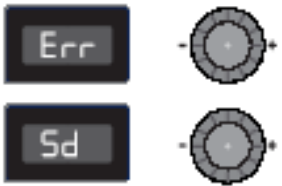

25.1 Po włączeniu włącznika głównego urządzenie przeprowadza automatycznie kontrolę elektroniczną głównych elementów roboczych pieca. Przeprowadza autodiagnostykę.

W przypadku, gdy urządzenie jest w stanie perfekcyjnym, na wyświetlaczu temperatury komory pojawi się wartość temperatury w piecu i kontrolki przycisków trybu pracy będą migły. Można zacząć ustawianie parametrów gotowania.

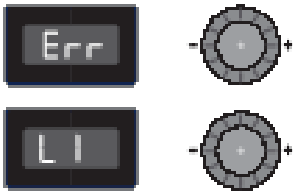
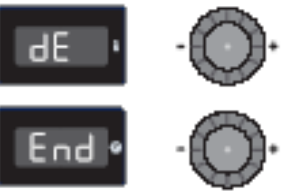
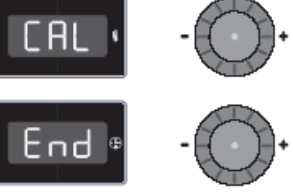

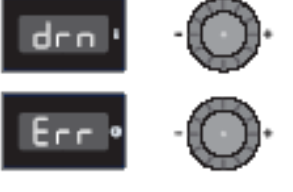
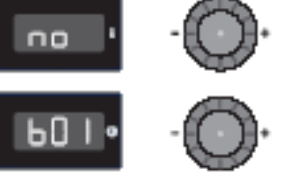
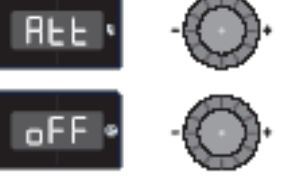
25.2 Jeżeli efekt kontroli wskaże błędy, informacja ta zostanie wyświetlona na wyświetlaczu 7 - 9. Wyświetlenie kodów jest bardzo ważne i w tym momencie powinna być wezwana pomoc techniczna, ponieważ kody określają typ błędu. Informacji na wyświetlaczu będzie towarzyszył 5 sekundowy sygnał dźwiękowy, który będzie się powtarzał co minutę, aż do wyłączenia urządzenia.

Poniżej przedstawiono główne informacje o błędach.

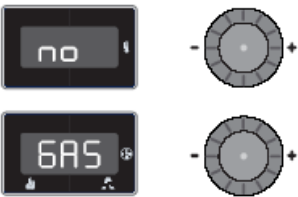
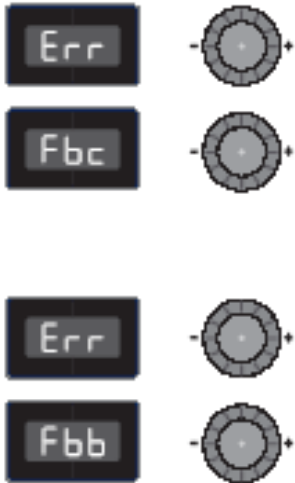
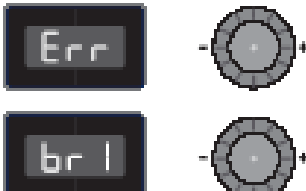
WSKAZANIA

	<p>„Err SC” Wskazanie na wyświetlaczu 7 i 9. Awaria czujnika temperatury komory pieca. Wyłączyć bezwzględnie urządzenie i wezwać serwis techniczny</p>
	<p>„Err Sb” Awaria czujnika wstępnego podgrzania bojlera. Piec może pracować w trybie konwekcyjnym, natomiast tryb Pary i Konwekcyjno-Parowy są niedostępne. Wezwać serwis techniczny.</p>
	<p>„Err Sd” Awaria czujnika temperatury kondensacji odprowadzanych par. Kondensacja par przebiega w sposób ciągły, ale piec może pracować pod nadzorem (wyższe zużycie wody) aż do przybycia serwisu technicznego.</p>
	<p>„Err SP” Awaria sondy temperatury. Gdy pojawi się ten sygnał należy sprawdzić, czy łącznik jest dobrze umocowany w gnieździe (17). W tym przypadku piec może być używany aż do przybycia serwisu lecz bez możliwości używania tego akcesoria.</p>

   	<p>„no H2O” Oznacza, że nie dopływa do pieca woda, należy sprawdzić, czy zawór jest otwarty i czy w sieci wodociągowej jest woda. Jeżeli brakuje wody w sieci należy skontaktować się z jej dostawcą. Jeżeli woda w sieci jest należy wezwać serwis. W tym czasie można używać pieca w trybie konwekcyjnym.</p>
   	<p>„Er 1” Zadziałanie zabezpieczenia termicznego silnika. Wyłączyć natychmiast piec i wezwać serwis techniczny.</p>
   	<p>„Er 2” Zadziałał termostat bezpieczeństwa komory pieca. Wyłączyć natychmiast urządzenie i wezwać serwis techniczny.</p>
   	<p>„Er 3” Zadziałał termostat bezpieczeństwa bojlera. Wyłączyć piec i wezwać serwis techniczny.</p>
   	<p>„Er 7” Wewnątrz panelu z elementami elektrycznymi temperatura jest wyższa od normalnej. Piec może być używany pod ścisłym nadzorem aż do przybycia serwisu technicznego.</p>
   	<p>„Er 8” Wewnątrz panelu z elementami elektrycznymi temperatura jest o wiele wyższa od normalnej. Natychmiast wyłączyć piec i wezwać serwis techniczny.</p>
   	<p>„doP” Połączony z drzwiami otwartymi. Wskazuje, że mikrowyłącznik drzwi nie zamyka obwodu. Sprawdzić, czy drzwi są dobrze zamknięte. Jeżeli sygnał się powtarza wezwać serwis techniczny.</p>
   	<p>„Err dEt” Sprawdzić, czy zbiornik detergentu nie jest pusty i czy jest właściwy przepływ detergentu. Jeżeli sygnał utrzymuje się wezwać serwis techniczny.</p>

	<p>„Err L1” – „Err L 2” – „Err L 3” Przegląd techniczny bojlera. Wyłączyć bezzwłocznie piec i wezwać serwis techniczny.</p>
	<p>„dE End” Pojawia się po wyłączeniu urządzenia i sygnalizuje konieczność włączenia cyklu odkamieniania bojlera.</p>
	<p>„CAL End” Towarzyszy wyłączeniu aparatury i sygnalizuje potrzebę cyklu czyszczenia bojlera</p>
	<p>„no drn” Sygnalizuje brak spustu wody z bojlera. Jeżeli uszkodzenie pojawia się w czasie programu odkamieniania „dE” przerwa ono pracę urządzenia. Wezwać serwis techniczny.</p>
	<p>„drn Err” Błąd spustu. Wyłączyć i włączyć ponownie urządzenie, aby powtórzyć procedurę spustu. Jeżeli sygnał się powtarza wezwać serwis techniczny,</p>
	<p>„NO bOI” Bojler nie może pracować, ponieważ procedura spustu nie została zakończona pomyślnie. Wezwać serwis techniczny.</p>
	<p>„Att oFF” Pojawienie się informacji [Att OFF] wskazuje, że bojler wykonuje procedury określone wcześniej związane z dziennym myciem bojlera. Odczekać do końca procedury.</p>

UWAGI DLA MODELI GAZOWYCH

	<p>„no GAS” Brak gazu. Sprawdzić, czy zawór odcinający jest otwarty i czy w sieci jest gaz. Jeżeli brak gazu zależy od sieci należy zwrócić się do dostawcy, natomiast, jeżeli gaz w sieci jest, należy zwrócić się do serwisu technicznego.</p>
	<p>„Err Fbc – Err Fbb” Urządzenia gazowe są wyposażone w zapalarkę automatyczną. Jeżeli zapalarka nie zadziała po kilkukrotnych próbach na wyświetlaczu 7 i 9 pojawi się kod błędu [Err Fbc] dla palników komory lub [Err Fbb] dla palników bojlera. Dodatkowo włączy się sygnał dźwiękowy. Nacisnąć przycisk 16, aby ponownie włączyć zapalarkę. Jeżeli nie włączy się należy wezwać serwis techniczny <i>Uwaga! Zablockowanie palnika jest elementem zabezpieczenia, dlatego należy sprawdzić, czy taka sytuacja nie wskazuje na nieprawidłową pracę pieca.</i> Jeżeli po przeprowadzeniu wszystkich powyższych kontroli piec dalej nie działa należy wezwać serwis techniczny. <i>Przy informowaniu serwisu należy podać jak najwięcej danych o uszkodzeniu oraz dane zawarte na tabliczce znamionowej.</i></p>
	<p>„Err brx” Alarm palników. Wyłączyć bezzwłocznie piec i wezwać serwis techniczny. <i>X wskazuje numer palnika, do którego odnosi się alarm.</i></p>

28. WPROWADZONE PRZEPISY

PRZEPISY

Pierwsze dania - Przystawki

L01 Cannelloni, crespelle, włoskie naleśniki

L02 Rzymskie pierożki

L03 Ryż na parze

L04 Paella

Sosy

L05 Sos pomidorowy

L06 Sos boloński

Mięsa

L07 Golonka wieprzowa i cielęca

L08 Gulasz, duszona gicza cielęca, duszone mięso

L09 Królik pieczony

L10 Kotlety schabowe, żeberka wieprzowe

L11 Sznycele, kotlety mielone

L12 Mięso z grilla

L13 Kotlety panierowane, mięso panierowane

L14 Szaszłyki mięsne

Ryby i skorupiaki

L15 Skorupiaki i ślimaki na parze

L16 Głowonogi, kałamarnice, ośmiornice na parze

L17 Pająk morski, kraby na parze

L18 Duszone ryby i filety rybne

L19 Filety rybne i zapiekane au gratin

L20 Ryba z grilla

L21 Szaszłyki rybne

Drób

L22 Kurczak pieczony w kawałkach

L23 Gotowany kurczak i królik

L24 Kurczak pieczony

L25 Kurczak smażony

Warzywa

L26 Warzywa na parze

L27 Warzywa z olejem, czosnkiem i pietruszką

L28 Warzywa zapiekane au gratin

L29 Warzywa z grilla

Ziemniaki

L30 Ziemniaki pieczone świeże

L31 Ziemniaki pieczone mrożone

L32 Ziemniaki w kawałkach na parze

L33 Ziemniaki gotowane

L34 Frytki, ziemniaki smażone

Jaja

L35 Jajka na miękko

L36 Jajka na twardo

L37 Jajka sadzone

L38 Omlet

L39 Naleśniki

L40 Suflety słodkie lub pikantne

L41 Pikantne ciasto, tort słony

Ciasta i pieczywo

L42 Biskopt, kruche ciasto, tarta

L43 Ciasto francuskie, ciasto ptysiowe, strudel

L44 Mały strudel, babeczki, rogaliki, muffiny, croissanty

L45 Bezy

L46 Bigne, kremowe ptysie

L47 Bounet, krem karmelowy

L48 Chleb świeży

L49 Placek genueński

L50 Chleb mrożony

L51 Pizza świeża w kawałkach

L52 Pizza świeża okrągła

Dania regenerowane

L53 Regeneracja na talerzu

L54 Regeneracja w pojemniku GN

Gotowanie próżniowe

Owoce i warzywa gotowane próżniowo

L55 Owoce w kawałkach

L56 Gruszki w kawałkach

L57 Krem angielski

L58 Warzywa zielone świeże

L59 Warzywa świeże

L60 Ziemniaki w kawałkach

Miesa gotowane próżniowo

L61 Gotowanie nocne niskotemperaturowe

Pasteryzacja próżniowa

L62 Pasteryzacja niska

L63 Pasteryzacja wysoka

PRZEPISY Z SONDĄ TEMPERATURY

Pierwsze dania – Przystawki – z sonda

L64 Lazania, parmigiana, bakłażan

Mięsa – z sonda

L65 Pieczenie tradycyjne

L66 Pieczenie tradycyjne niskotemperaturowe

L67 Rostbef i filety w całości

L68 Mięsa pieczone ze skórką

L69 Mięsa pieczone ze skórką niskotemperaturowo

L70 Udziec jagnięcy

L71 Duszone mięsa, potrawka

L72 Grillowane żeberka, antrykot, filet, polędwica

L73 Grillowane filety wieprzowe i cielęce

Ryby i skorupiaki – z sonda

L74 Homary na parze

L75 Ryba w całości na parze

L76 Ryby średniej wielkości

L77 Duże ryby

Ziemniaki – z sonda

L78 Ziemniaki na parze

L79 Ziemniaki w folii

Drób – z sonda

L80 Udo indycze, udo gęsie

L81 Pieczona kaczka, bażant, dziki drób

L82 Kurczak pieczony

L83 Szybki kurczak grillowany

L84 Kurczak pieczony w kawałkach

Ciasta i pieczywo – z sonda

L 85 Szarlotka, jabłecznik, kruche ciasto nadziewane

L86 Pieczywo typu Brioches

Dania regenerowane – z sonda

L87 Regeneracja na talerzu

L88 Regeneracja w pojemniku GN

Gotowanie próżniowe

Mięsa gotowane próżniowo – z sonda

L89 Mięsa niskotemperaturowo

L90 Pieczeń tradycyjna


L91 Drób i dziczyzna

Ryby gotowane próżniowo – z sonda

L92 Ryby w całości

Uwaga:
Przepisy z sondą temperatury są wyświetlane jedynie gdy piec jest w nią wyposażony.


PRZEPISY ZAPAMIĘTANE


 Cykl programu gotowania


Tryby pracy

 Konwekcyjny


 Parowy

 Konwekcyjno-parowy


 Temperatura wewnątrz komory pieca


 Czas gotowania

 Temperatura sondy (wnętrza produktu)

 % wilgotności / Ustawienie odpowietrzenia











 Odpowietrzenie zamknięte

 Dwie prędkości wentylatora (opcja)

 Prędkość standardowa

 Prędkość obniżona










PRZEPISY
PRZEPISY CZASOWE





L01 Crespelle/Cannelloni						
	Modo					
1		170°C	10'	--	60%	
2		190°C	5'	--	20%	

L04 Paella						
	Modo					
1		170°C	15'	--	20%	
2		195°C	5'	--	--	

L02 Gnocchi alla Romana						
	Modo					
1		200°C	15'	--	10%	

L05 Salsa di pomodoro						
	Modo					
1		150°C	90'	--	70%	

L03 Riso al vapore						
	Modo					
1		100°C	15'	--		

L06 Salsa alla bolognese						
	Modo					
1		150°C	150'	--	70%	

L07 Stinco di maiale e vitello interi						
	Modo					
1		100°C	5'	--	--	
2		130°C	90'	--	70%	
3		180°C	10'	--	70%	

L08 Spezzatino, Ossobuco, Carne in umido						
	Modo					
1		150°C	120'	--	70%	

L09 Coniglio al forno						
	Modo					
1		160°C	20'	--	40%	
2		180°C	15'	--	20%	

L10 Costicine di maiale						
	Modo					
1		130°C	15'	--	70%	
2		150°C	15'	--	50%	
3		180°C	15'	--	60%	

L11 Scaloppine						
	Modo					
1		160°C	12'	--	40%	

L12 Carne alla griglia						
	Modo					
1		250°C	6'	--	10%	

L13 Impanati						
	Modo					
1		195°C	9'	--	20%	

L14 Spiedini di carne						
	Modo					
1		190°C	17'	--	20%	

L15 Crostacei e molluschi al vapore						
	Modo					
1		95°C	8'	--		

L16 Polpo, piovra al vapore						
	Modo					
1		95°C	90'	--		

L17 Granchi, granchio a vapore						
	Modo					
1		95°C	20'	--		

L18 Pesce intero in guazzetto						
	Modo					
1		155°C	15'	--	30%	
2		175°C	10'	--	20%	

L19 Pesce a filetti e gratinati						
	Modo					
1		210°C	10'	--	50%	

L20 Pesce alla griglia						
	Modo					
1		240°C	8'	--	40%	

L26 Verdure a vapore						
	Modo					
1		100°C	15'	--		

L21 Spiedini di pesce						
	Modo					
1		195°C	12'	--	30%	

L27 Verdure trifolate						
	Modo					
1		170°C	10'	--	30%	
2		180°C	15'	--	10%	

L22 Pollo arrosto a pezzi						
	Modo					
1		200°C	20'	--	60%	
2		220°C	15'	--	20%	

L28 Verdure gratinate						
	Modo					
1		190°C	5'	--	40%	
2		210°C	10'	--	10%	

L23 Pollo, Coniglio in umido						
	Modo					
1		160°C	60'	--	60%	
2		170°C	15'	--	40%	

L29 Verdure alla griglia						
	Modo					
1		240°C	8'	--	20%	

L24 Pollo arrosto						
	Modo					
1		185°C	30'	--	50%	
2		185°C	15'	--	10%	
3		220°C	10'	--	10%	

L30 Patate arrosto fresche						
	Modo					
1		170°C	8'	--	50%	
2		190°C	22'	--	10%	

L25 Pollo fritto						
	Modo					
1		190°C	15'	--	20%	

L31 Patate arrosto surgelate						
	Modo					
1		220°C	22'	--	10%	

L32 Patate a pezzi vapore						
	Modo					
1		100°C	20'	--		

L39 Crepes						
	Modo					
1		210°C	2'	--	10%	

L33 Patate in umido						
	Modo					
1		170°C	30'	--	50%	

L40 Soufflé dolce/salato						
	Modo					
1		175°C	18'	--	30%	

L34 Patate fritte						
	Modo					
1		210°C	7'	--	30%	
2		195°C	7'	--	10%	

L41 Torta salata						
	Modo					
1		160°C	30'	--	10%	

L35 Uova alla coque						
	Modo					
2		100°C	7'	--		

L42 Pan di spagna / Pasta frolla / Crostate						
	Modo					
1		160°C	15'	--	--	
2		170°C	15'	--	--	

L36 Uova sode						
	Modo					
1		100°C	12'	--		

L43 Pasta sfoglia / Strudel / Vol au vent						
	Modo					
1		170°C	10'	--	20%	
2		180°C	15'	--	10%	

L37 Uova all'occhio di bue						
	Modo					
1		140°C	5'	--	--	

L44 Croissant / Muffin / Strudel piccoli						
	Modo					
1		160°C	3'	--	30%	
2		170°C	15'	--	10%	

L38 Frittatine						
	Modo					
1		170°C	12'	--	30%	

L45 Meringhe						
	Modo					
1		90°C	180'	--	10%	

L46 Bigné						
	Modo					
1		160°C	5'	--	10%	
2		175°C	15'	--	10%	

L47 Creme caramel / Bonnet						
	Modo					
1		100°C	5'	--	--	
2		85°C	40'	--	--	

L48 Pane fresco						
	Modo					
1		150°C	4'	--	40%	
2		170°C	10'	--	30%	
3		180°C	5'	--	10%	

L49 Focaccia genovese						
	Modo					
1		150°C	5'	--	70%	
2		160°C	20'	--	--	

L50 Pane surgelato						
	Modo					
1		165°C	5'	--	50%	
2		165°C	7'	--	20%	
3		180°C	8'	--	--	

L51 Pizza trancio fresca						
	Modo					
1		170°C	4'	--	30%	
2		170°C	8'	--	30%	
3		180°C	10'	--	10%	

L52 Pizza tonda fresca						
	Modo					
1		285°C	4'	--	10%	

L53 Rigenerazione su piatto						
	Modo					
1		115°C	3'	--	50%	
2		115°C	4'	--	30%	

L54 Rigenerazione su teglia						
	Modo					
1		140°C	15'	--	40%	

GOTOWANIE PRÓŻNIOWE

L55 Frutta a pezzi						
	Modo					
1		85°C	18'	--		

L59 Verdure fresche						
	Modo					
1		85°C	14'	--		

L56 Pere a pezzi						
	Modo					
1		95°C	18'	--		

L60 Patate a pezzi						
	Modo					
1		100°C	18'	--		

L57 Crema inglese						
	Modo					
1		85°C	5'	--		
2		85°C	5'	--		
3		85°C	5'	--		

L61 Umidi e cotture notturne						
	Modo					
1		85°C	540'	--		

L58 Verdure fresche verdi						
	Modo					
1		95°C	10'	--		

L62 Pastorizzazione bassa						
	Modo					
1		65°C	45'	--		

L63 Pastorizzazione alta						
	Modo					
1		85°C	45'	--		

PRZEPISY Z SONDĄ TEMPERATURY

L64 Lasagne / Parmigiana						
	Modo					
1		150°C	--	70°C	50%	
2		170°C	--	95°C	10%	

L69 Arrosti con cotenna L.C.						
	Modo					
1		100°C	10'	-		
2		90°C	--	68°C	20%	
3		190°C	15'	--	10%	

L65 Arrosti tradizionali						
	Modo					
1		190°C	10'	--	10%	
2		150°C	--	50°C	20%	
3		160°C	--	70°C	40%	

L70 Coscia di Agnello						
	Modo					
1		100°C	5'	-		
2		120°C	--	65°C	20%	
3		170°C	15'	--	30%	

L66 Arrosti tradizionali L.C.						
	Modo					
1		180°C	15'	--	10%	
2		110°C	--	60°C	50%	
3		150°C	--	70°C	40%	

L71 Brasati e stracotti						
	Modo					
1		130°C	--	90°C	80%	
2		100°C	30'	--	50%	

L67 Roast-beef e Filetti interi						
	Modo					
1		230°C	8'	--	10%	
2		100°C	--	53°C	30%	

L72 Costata / Filetto alla griglia						
	Modo					
1		250°C	--	50°C	10%	

L68 Arrosti con cotenna						
	Modo					
1		100°C	10'	-		
2		130°C	--	68°C	20%	
3		190°C	15'	--	10%	

L73 Filetto di maiale/vitello alla griglia						
	Modo					
1		250°C	--	55°C	10%	

L74 Astice al vapore						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		95°C	--	85°C		

L75 Pesce intero a vapore						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		95°C	--	65°C		

L76 Pesce media pezzatura						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		180°C	--	65°C	30%	

L77 Pesce grossa pezzatura						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		150°C	--	50°C	40%	
2		170°C	--	65°C	30%	

L78 Patate al vapore						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		100°C	--	94°C		

L79 Patate al cartoccio						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		180°C	--	94°C	10%	

L85 Crostate ripiene / Torta di mele						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		160°C	--	55°C	40%	
2		165°C	--	98°C	10%	

L86 Pan Brioche						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		150°C	5'	--	30%	
2		150°C	--	98°C	10%	

L80 Coscia di Tacchino / Oca						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		145°C	--	75°C	80%	
2		200°C	--	85°C	10%	

L81 Anatra, Fagiano, Faraona arrosto						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		155°C	--	80°C	70%	
2		185°C	--	85°C	30%	

L82 Pollo arrosto						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		165°C	--	65°C	30%	
2		185°C	--	82°C	10%	
3		220°C	--	87°C	10%	










L83 Pollo spiedo speedy						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		220°C	--	70°C	90%	
2		240°C	--	87°C	20%	

L84 Pollo a pezzi arrosto						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		200°C	20'	--	60%	
2		220°C	--	87°C	20%	

L87 Rigenerazione su piatto						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		115°C	3'	--	50%	
2		115°C	--	65°C	30%	









L88 Rigenerazione su teglia						
€	Modo	↓	↻	↓	↻	☪*
1		140°C	--	65°C	40%	

PRZEPISY Z SONDA TEMPERATURY – GOTOWANIE PRÓŻNIOWE

L89 Carne bassa temperatura						
	Modo					
1		58°C	--	52°C		

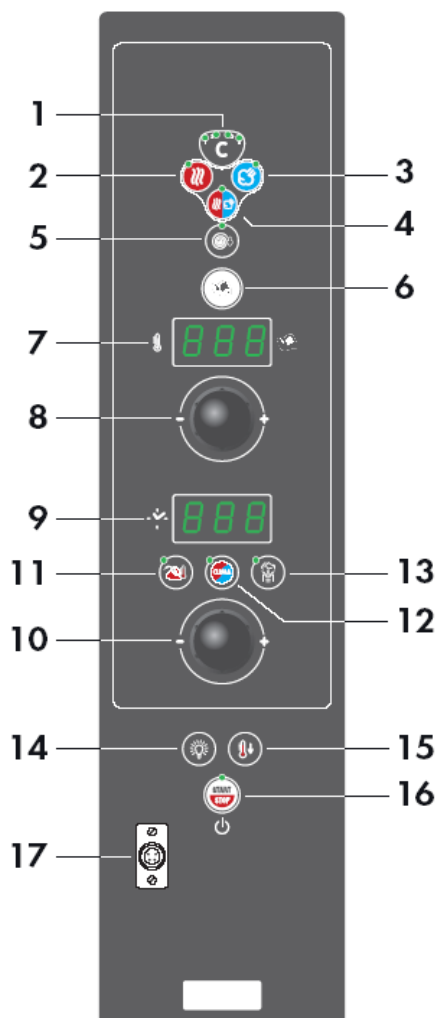
L91 Pollame e selvaggina						
	Modo					
1		75°C	--	67°C		

L90 Arrosti tradizionali						
	Modo					
1		75°C	--	64°C		

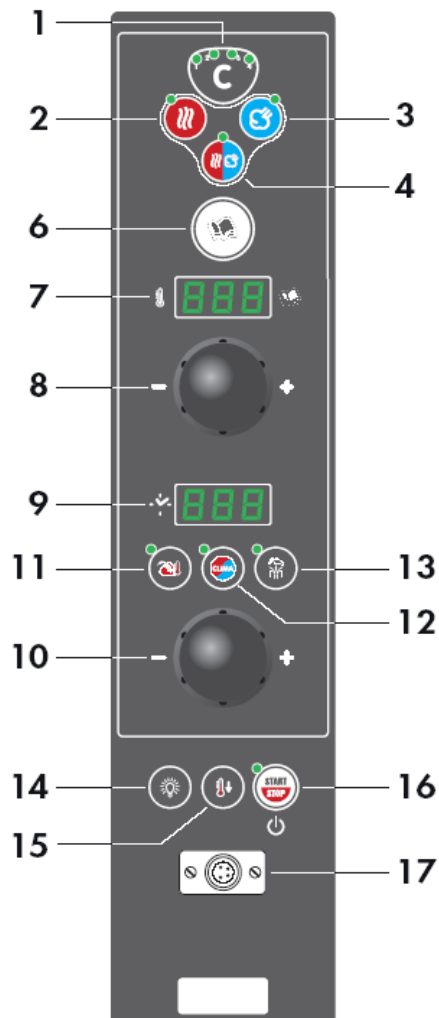
L92 Pesci interi / Terrine						
	Modo					
1		72°C	--	65°C		

OPIS WYŚWIETLACZA I PRZYCISKÓW

Model S



Model S Kompakt



1 – przycisk cykli gotowania, 2 – przycisk trybu konwekcyjnego, 3 – przycisk trybu pary, 4 – przycisk trybu konwekcyjno – parowego, 5 – przycisk prędkości wentylatora, 6 – przycisk programów gotowania, gotowych przepisów, programów mycia, funkcji specjalnych, 7 – wyświetlacz temperatury komory gotowania, wyświetlacz programów, gotowych przepisów, funkcji specjalnych, 8 – pokrętło ustawień, wyboru temperatury, 9 – wyświetlacz czasu gotowania (brakującego/ustawionego), temperatury sondy - wewnątrz produktu (rzeczywista/ustawiona), wartości wilgotności, 10 – pokrętło ustawienia/wyboru czasu, temperatury wewnątrz produktu, 11 – przycisk aktywacji gotowania z sondą temperatury, 12 – przycisk uruchomienia automatycznej kontroli wilgotności AUTOCLIMA, uruchomienia nawilżania ręcznego, 13 – przycisk odpowietrzania komory pieca FAST DRY, 14 – przycisk oświetlenia komory pieca, 15 – przycisk szybkiego schładzania przy drzwiach otwartych, 16 – wyłącznik główny - przycisk START/STOP, 17 – gniazdo do podłączenia sondy temperatury, 18 – sonda temperatury