



INSTRUKCJA OBSŁUGI PIECÓW TECNOEKA:

GAZOWE PIECE BLACK MASK

MKF 464 G BM- MKF 416 G BM - MKF 511 G BM
MKF 664 G BM - MKF 616 G BM - MKF 711 G BM
MKF 1064 G BM - MKF 1016 G BM - MKF 1111 G BM
MKF 1664 G BM - MKF 2011 G BM



Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

info@tecnoeka.com
tecnoekasrl@pec.it
tecnoeka.com

cod. fisc. - p.iva 00747580280
rea n. 133205
reg. a.e.e. n. IT08020000001275
cap. soc. euro 119.000,00 I.V.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Załącznik II A do dyrektywy 2006/42/WE

Nazwa producenta	TECNOEKA Srl
Adres producenta	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Osoba odpowiedzialna za dokumentację techniczną	Oscar Imazio
Adres osoby odpowiedzialnej za dokumentację techniczną	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Rodzaj produktu	Piec gazowy
Przeznaczenie produktu	Pieczenie żywności
Model	MKF 464 G BM - MKF 416 G BM - MKF 511 G BM MKF 664 G BM - MKF 616 G BM - MKF 711 G BM MKF 1064 G BM - MKF 1016 G BM - MKF 1111 G BM MKF 1664 G BM - MKF 2011 G BM
s/n	

TECNOEKA Srl niniejszym oświadcza, że wyżej wymienione produkty spełniają wszystkie odpowiednie wymagania następujących dyrektyw:

Dyrektywa maszynowa 2006/42/WE;

Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE;

Rozporządzenie UE o urządzeniach gazowych 2016/426

TECNOEKA Srl niniejszym oświadcza, że wyżej wymienione produkty spełniają wymagania następujących norm zharmonizowanych:

EN 60335-1; EN 60335-2-42 ; EN 60335-2-102

EN 55014-1; EN 55014-2; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 62233

EN 203-1 ; EN 203-2-2

TECNOEKA Srl niniejszym oświadcza, że wyżej wymienione produkty również spełniają wymagania następujących dyrektyw:

Dyrektywa 2001/95/WE w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów;

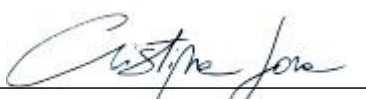
Dyrektywa 2011/65/UE ograniczająca stosowanie niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym;

Dyrektywa 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

TECNOEKA Srl niniejszym oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1907/2006

TECNOEKA Srl niniejszym oświadcza, że wyżej wymienione produkty są zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004

Borgoricco, 20/01/2021.


Podpis przedstawiciela zarządu (Lora Cristina)

SPIS TREŚCI

1. OBSŁUGA TECHNICZNA	8
1.1. Sygnalizacja pracy palnika pieca	8
1.2. Sygnalizacja funkcji „STOP GAS” / „RESET”	8
2. INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA	9
2.1 Panel sterowania	9
2.2 Sterowanie „BLACK MASK”	9
2.3 Włączanie	10
2.4 Tryb GOTOWOŚCI	10
2.5 Ustawianie DATY i CZASU	10
2.6 Parametry pracy	14
2.7 Obsługa RĘCZNA	14
2.7.1 Informacje ogólne	14
2.7.2 Ustawianie WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA	14
2.7.3 Ustawianie CZASU pieczenia	14
2.7.4 Ustawianie ETAPÓW pieczenia	15
2.7.5 Ustawianie TEMPERATURY pieczenia	15
2.7.6 Ustawianie TEMPERATURY RDZENIA	15
2.7.7 Ustawienie WARTOŚCI ΔT	15
2.7.8 Ustawianie NAWILŻANIA/PARY	17
2.7.9 Ustawianie PRĘDKOŚCI WENTYLATORA	17
2.7.10 Ustawianie trybu PÓŁSTATYCZNEGO	17
2.7.11 Ustawianie OPÓŹNIONEGO STARTU	17
2.7.12 Ustawianie UTRZYMYWANIA TEMPERATURY	17
2.7.13 URUCHAMIANIE/ZATRZYMYWANIE cyklu pieczenia	18
2.8 Książka z przepisami	18
2.9 Zapisywanie nowego przepisu (książka „SZEFA KUCHNI”)	19
2.10 Nadpisywanie przepisów z książki „SZEFA KUCHNI”	19
2.11 Usuwanie przepisów z książki „SZEFA KUCHNI”	19
2.12 „Import/Eksport” za pomocą „dysku USB” (książka „SZEFA KUCHNI”)	19
2.12.1 „Import” przepisów (zapisane programy)	19
2.12.2 „Eksport” przepisów (zapisane programy)	19
2.13 Ustawianie CHŁODZENIA	20
2.14 Funkcja HACCP	20
2.15 Akcesoria (opcjonalne)	21
2.15.1 MYCIE AUTOMATYCZNE (dla pieców skonfigurowanych)	21
2.16 KOMORA DO WYRASTANIA/UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (jeśli jest dostępna)	22
2.17 Modele na kółkach (modele MKF 1664 BM - MKF 2011 BM)	22
3. CZYSZCZENIE	23
3.1 Ręczne czyszczenie komory pieczenia	24
3.2 Półautomatyczne czyszczenie komory pieczenia	24
3.3 Automatyczne czyszczenie komory pieczenia (opcjonalnie)	24
3.4 Czyszczenie wentylatorów	24
3.5 Czyszczenie uszczelki drzwi	24
3.6 Czyszczenie drzwi	25
3.7 Czyszczenie zewnętrznej obudowy	25
3.8 Okres bezczynności	25
4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	25
5. ALARMY	26
6. POMOC TECHNICZNA	28
7. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	28
8. KONWENCJONALNA GWARANCJA	29
9. DOSTĘPNOŚĆ I DOSTAWA CZĘŚCI ZAMIENNYCH	29
10. PRAWO WŁAŚCIWE I SĄD WŁAŚCIWY	29

Ostrzeżenie 1:

Jeżeli przy odbiorze towaru opakowanie okaże się naruszone lub uszkodzone, należy zgłosić to, dołączając następujące sformułowanie: „TOWARY PODLEGAJĄCE KONTROLI”, wskazując szkody, z kontrasygnatą kierowcy; należy złożyć pisemną reklamację u sprzedawcy w terminie 4 dni kalendarzowych (nie dni roboczych) od daty dostawy. Po upływie czterech dni kalendarzowych reklamacje nie będą przyjmowane.

Ostrzeżenie 2:

Informacje zawarte w niniejszej instrukcji dotyczą tylko modeli pieców podanych na okładce i w kraju (Włochy), którego kod jest wskazany w odpowiedniej kategorii. W przypadku krajów europejskich, których kody są podane na tabliczce „Dane techniczne” na lewym panelu, instrukcja obsługi zostanie dostarczona w języku urzędowym z ustawieniami funkcjonalnymi w zależności od kraju (np. zapasowy wtryskiwacz dla dostępnego gazu i jego warunki dostawy).

Ostrzeżenie 3:

Niniejsze instrukcje mają zastosowanie tylko wtedy, gdy tabliczka znamionowa pieca zawiera kod kraju UE. Jeśli nie, zapoznaj się z dodatkowymi instrukcjami technicznymi, które podają wskazówki, jak dostosować urządzenie do warunków użytkowania innych krajów spoza UE.

Ostrzeżenie 4:

Urządzenie może być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, niedoświadczone lub bez wymaganej wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie korzystać z pieca i zrozumieć zagrożenia z tym związane. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji przeznaczonej do wykonania przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.

INFORMACJE OGÓLNE

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać razem z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości; w przypadku zagubienia instrukcji, należy zwrócić się do producenta w celu otrzymania kopii. Informacje te zostały przygotowane z myślą o bezpieczeństwie Państwa i innych osób, dlatego prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed zainstalowaniem i rozpoczęciem korzystania z urządzenia.

Elektro-gazowe piece konwekcyjne są oznaczone ogólnym znakiem CE wydanym przez jednostkę notyfikowaną, wyznaczoną i odpowiedzialną za ocenę zgodności z zasadniczymi wymaganiami określonymi w rozporządzeniu (UE) 2016/426 dotyczącym urządzeń gazowych. Piec lub jakość systemu produkcyjnego podlegają regularnemu monitorowaniu poprzez audyty w celu sprawdzenia zgodności z certyfikowanym typem, zgodnie z wymogami rozporządzenia.

Urządzenie może być sprzedawane we wszystkich krajach UE, których kod znajduje się na tabliczce znamionowej. Piec musi być zainstalowany zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji urządzeń elektro-gazowych do użytku zbiorowego, z akcesoriami i regulacjami działającymi w kraju przeznaczenia, które są opisane w instrukcjach użytkowania i konserwacji w języku oryginalnym.

Piec jest wyposażony w palnik atmosferyczny i palnik z wymiennikiem ciepła do ogrzewania komory pieczenia. Ciepło przekazywane jest przez wewnętrzne dwukierunkowe wentylatory. Ustawienia pieczenia (czas, temperatura i wytwarzanie pary) są wyświetlane na wyświetlaczu TFT i ustawiane za pomocą odpowiednich przycisków „dotykowych”.



RYZIKO POPARZENIA I OBRAŻEŃ

- Należy dotykać tylko elementów sterujących z uwagi na temperaturę powierzchni zewnętrznych urządzenia, która może przekraczać 60°C. **Ryzyko poparzenia!**
- Należy zachować ostrożność przy kontakcie z pojemnikami na żywność w trakcie i po zakończeniu pieczenia: mogą one być bardzo gorące. Aby zapobiec oparzeniom, nosić odpowiednią odzież termiczną.
- Podczas pracy przy otwartych drzwiach nie zdejmować pokrywy wentylatora; nie dotykać ruchomych wentylatorów i grzałek, które są nadal gorące.
- **Maksymalna wysokość robocza, tj. najwyższy dopuszczalny poziom powierzchni, to 160 cm od**

podłogi. Po zainstalowaniu urządzenia nakleić odpowiedni symbol  **(w zestawie) na wysokości 160 centymetrów.**

- Aby zapobiec wrzeniu, nie należy używać pojemników wypełnionych cieczami lub żywnością, która ulega upłynięciu pod wpływem ciepła w nadmiernych ilościach, których nie można z łatwością nadzorować. Z tego powodu należy używać tylko blach, które umożliwiają zagłębienie do wnętrza pojemnika. Podczas wyjmowania blachy zawierającej gorący płyn należy uważać, aby go nie rozlać.
- Przed wyjęciem potrawy z pieca po pieczeniu z wykorzystaniem sondy termicznej w kształcie igły (sondy rdzenia) należy ostrożnie wyjąć wciąż gorącą sondę z potrawy. Należy pamiętać, aby nie zostawiać jej poza komorą pieczenia.
- Nie otwierać drzwi podczas mycia, ponieważ z urządzenia mogą wydostać się substancje chemiczne (żrące) używane do czyszczenia oraz gorące opary.



RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odłączyć zasilanie (za pomocą magnetycznego wyłącznika bezpieczeństwa) i dopływ wody (zakręcić kurek wody). Poczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Wszelkie modyfikacje instalacji elektrycznej, które mogą być konieczne do zainstalowania urządzenia, może przeprowadzać wyłącznie kompetentny personel.
- System zasilania musi być wyposażony w skuteczne uziemienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- W przypadku stałego przyłączenia do sieci elektroenergetycznej, między urządzeniem a siecią należy zainstalować ochronny przełącznik biegunowy z minimalnym rozwarciem między stykami kategorii przepięciowej III (4000 V), dobrany do obciążenia i zgodny z obowiązującymi przepisami (wyłącznik automatyczny).
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Aby zapobiec zagrożeniom, wymiany tej może dokonać producent lub jego dział pomocy technicznej, lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
- Wewnątrz urządzenia znajdują się również elementy elektryczne; ze względów bezpieczeństwa zabronione jest mycie go strumieniami wody lub pary, zwłaszcza jeśli są one skierowane na otwory wentylacyjne na metalowych powierzchniach zewnętrznej obudowy.



RYZIKO POŻARU

- Zabronione jest pieczenie żywności zawierającej łatwopalne substancje, np. żywności na bazie alkoholu; mogą wystąpić zjawiska samozapłonu prowadzące do pożarów i wybuchów w komorze pieczenia.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że wewnątrz komory pieczenia nie znajdują się żadne niezgodne z wymaganiami przedmioty (np. instrukcje obsługi, torebki plastikowe lub inne łatwopalne przedmioty) ani pozostałości detergentów.
- Komora pieczenia musi być zawsze czysta. Płyny (tłuszcze) wykorzystywane do pieczenia lub resztki żywności mogą się zapalić!

BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWNIKA

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego w kuchniach przemysłowych i profesjonalnych. Obsługiwać je może wyłącznie wykwalifikowany personel przeszkolony w zakresie prawidłowego użytkowania urządzenia. Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie należy nadzorować podczas pracy.
- W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie, zakręcić kurek dopływu wody, odłączyć zasilanie, odłączyć dopływ gazu i skontaktować się z autoryzowanym Centrum pomocy technicznej.
- Urządzenie to można używać wyłącznie do celów, do których zostało zaprojektowane, tj. do pieczenia ciast, wypieków i żywności świeżej i mrożonej; do regeneracji schłodzonej i mrożonej żywności, do gotowania na parze mięsa, ryb i warzyw.
- Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.
- Poziom hałasu pracującego urządzenia wynosi poniżej 70 dB (A).
- Sprawdź sprawność systemu oddymiania. Okresowo sprawdzaj sprawność okapu, kanałów dymowych i przewodu kominowego w budynku (np. ilość sadzy).
- Upewnij się, że nic nie blokuje dopływu powietrza do palnika i ogólnie wentylacji w pomieszczeniu. **Nie zastawiaj ani nie zostawiaj niczego na wylocie gazów spalinowych lub przewodach kominowych pieca.**

INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKA

- Przy pierwszym użyciu zaleca się uruchomienie pustego pieca na 40/50 minut w temperaturze 220/230°C. W ten sposób można pozbyć się wszystkich nieprzyjemnych zapachów spowodowanych nagraniem izolacji termicznej otaczającej komorę pieczenia i silikonu używanego do jej zewnętrznego uszczelnienia. Jest to zjawisko normalne.
- Unikać długotrwałej obecności żywności zawierającej substancje kwasowe (sok z cytryny, ocet, sól itp.) na stalowych powierzchniach, ponieważ powodują one korozję.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, nawet codziennie (przy użyciu funkcji automatycznego mycia, jeśli jest dostępna), aby zapewnić jak najlepszą funkcjonalność i wydłużyć jego żywotność.
- Jeśli do czyszczenia stali nierdzewnej stosowane są określone detergenty (odtłuszczacze), należy upewnić się, że nie zawierają one żrących substancji kwasowych (brak chloru nawet po rozcieńczeniu) ani substancji ściernych. Należy ściśle przestrzegać instrukcji i ostrzeżeń producenta detergentu oraz podjąć środki ostrożności, takie jak używanie odpowiednich rękawic gumowych.
- Należy bezwzględnie unikać stosowania druciaków, wełny stalowej i skrobaków, które mogą zniszczyć czyszczone powierzchnie.
- Aby nie uszkodzić nieodwracalnie sondy termicznej w kształcie igły (sondy rdzenia), należy unikać używania jej przy pieczeniu w wysokiej temperaturze (POWYŻEJ 230°C); należy również unikać bezpośredniego kontaktu kabla sondy z gorącymi metalowymi powierzchniami wewnątrz komory pieczenia.
- Po użyciu zamknij zawór odcinający gaz i wodę oraz odłącz piec od zasilania.
- Nie próbuj dostać się do urządzenia w miejscach zaplombowanych przez producenta; wszelkie próby manipulacji przy sprzęcie są zabronione i mogą stanowić zagrożenie.
- **Niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie tego urządzenia oraz nieprzestrzeganie, w części lub w całości, zaleceń opisanych w niniejszej instrukcji spowoduje utratę prawa do roszczeń gwarancyjnych i zwolni Producenta od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub uszkodzenia mienia**

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA

- Umieszczając żywność w komorze pieczenia, należy zachować odstęp co najmniej 40 mm między blachami, aby nie utrudniać obiegu powietrza.
- Nie należy używać blach o bokach wyższych niż to konieczne: boki tworzą bariery, które uniemożliwiają obieg gorącego powietrza.
- Za każdym razem przed rozpoczęciem pieczenia rozgrzać piec, aby osiągnąć jak najwyższą wydajność.
- Aby piec w sposób jak najbardziej równomierny, rozłożyć potrawę równomiernie na każdej blasze, biorąc pod uwagę jej wielkość, warstwy lub grubość.
- Unikać dodawania soli do potraw w komorze pieczenia.
- Aby sprawdzić prawidłowy przebieg cyklu pieczenia, użyć wewnętrznego oświetlenia komory: unikać niepotrzebnego otwierania drzwiczek, co powoduje straty energii i wydłuża czas pieczenia.

ZAGROŻENIE SZCZĄTKOWE

- Po zakończeniu pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi, aby uniknąć gwałtownego wypływu ciepła, które mogłoby spowodować oparzenia.
- Podczas pracy pieca należy zwrócić uwagę na gorące obszary zewnętrznych powierzchni (zaznaczone na urządzeniu).
- Nie należy używać klamki do przenoszenia urządzenia (może to doprowadzić do pęknięcia szyby).
- Stanowisko wsparcze musi wytrzymać ciężar maszyny i musi ją pomieścić.
- Urządzenie jest wyposażone w części elektryczne: nie należy go myć wodą ani za pomocą rozpylaczy.
- Urządzenie jest podłączone do sieci elektroenergetycznej: przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie.
- Aby uniknąć nieprawidłowego przyłączenia urządzenia, odpowiednie przyłączenia do sieci elektroenergetycznej/wodociągowej/gazowej są oznaczone na urządzeniu na odpowiednich tabliczkach znamionowych.

Tylko dla modeli ze stelażem na kółkach (MKF 1664 GBM - MKF 2011 GBM)

- Podczas uruchamiania przesuwania (w górę) wewnętrznej szyby drzwi (pozycja do wstawiania wózka na blachy) za pomocą urządzenia zwalniającego należy nosić odpowiednią odzież chroniącą przed wysoką temperaturą. **Ryzyko poparzenia!**
- Przy dotykaniu wewnętrznej szyby w drzwiach po cyklu pieczenia w celu opuszczenia jej (pozycja mycia/wstępne podgrzanie komory pieczenia) należy nosić odpowiednią odzież chroniącą przed wysoką temperaturą. **Ryzyko poparzenia!**
- Podczas wyjmowania wózka z pieca po zakończeniu cyklu pieczenia należy nosić odpowiednią odzież chroniącą przed wysoką temperaturą. **Ryzyko poparzenia!**
- Upewnić się, że wózek na blachy może być obsługiwany z łatwością, bez przeszkód przy wkładaniu i wyciąganiu: każda kolizja może spowodować rozlanie gorących cieczy lub żywności. **Ryzyko poparzenia!**
- Zamknąć blachy z płynami, aby nie dopuścić do wylania gorących płynów. **Ryzyko poparzenia!**
- Po włożeniu wózka do pieca, przed zamknięciem drzwi należy upewnić się, że urządzenie zwalniające do przesuwania szyby wewnętrznej (drzwi) zostało aktywowane, a szyba jest całkowicie podniesiona: uderzenie wózka o szybę może spowodować jej pęknięcie. **Ryzyko obrażeń!**
- Wózek jest wyposażony w odpowiedni drążek do blokowania blach. Drążek ten musi być zawsze na miejscu podczas pracy z wózkiem: blachy mogą spaść. **Ryzyko obrażeń!**
- Jeśli wózek na blachy stoi w miejscu, należy zaciągnąć hamulec postojowy: na nierównych podłogach może dojść do niezamierzonego ruchu wózka. **Ryzyko obrażeń!**
- Podczas załadunku i rozładunku wózka z blachami należy zaciągnąć hamulec postojowy koła: wózek może się poruszać. **Ryzyko obrażeń!**
- Wózek na blachy jest zamontowany na kółkach, dlatego jazda po nierównych podłogach może doprowadzić do jego przewrócenia. **Ryzyko obrażeń!**
- Podczas wkładania lub wyciągania wózka do lub z pieca **należy zwrócić szczególną uwagę, aby przypadkowo nie uszkodzić wewnętrznej uszczelki szyby drzwi**: zaleca się całkowite otwarcie drzwi pieca podczas przesuwania wózka.

1. OBSŁUGA TECHNICZNA

- Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać razem z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości; w przypadku zagubienia instrukcji, należy zwrócić się do producenta w celu otrzymania kopii.
Niniejsze informacje zostały przygotowane z myślą o bezpieczeństwie Państwa i innych osób; dlatego prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed zainstalowaniem i rozpoczęciem korzystania z urządzenia.
- W celu przeprowadzania okresowych kontroli i napraw serwisowych należy skontaktować się z najbliższym Centrum pomocy technicznej. Używać tylko oryginalnych części zamiennych. Niezastosowanie się do tych przepisów powoduje utratę gwarancji.
- Czynności instalacyjne i rozruchowe mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani instalatorzy, zgodnie z instrukcjami producenta i zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi.
- Tabliczka „Dane techniczne” znajduje się na bocznym panelu urządzenia.

Uwaga: Niewłaściwe lub nieprawidłowe użytkowanie urządzenia oraz nieprzestrzeganie zasad instalacji zwalnia Producenta i/lub Sprzedawcę z wszelkiej odpowiedzialności.

1.1 Sygnalizacja pracy palnika

Podczas pracy pieca, przy każdym uruchomieniu palnika na ekranie głównym w miejscu symbolu  (termometru) pojawia się symbol  (płomień aktywny).

1.2 Sygnalizacja funkcji „STOP GAS” / „RESET”

Jeśli na wyświetlaczu miga napis (w kolorze czerwonym) „E6” i towarzyszy mu alarm dźwiękowy, oznacza to, że palnik piekarnika nie zapalił się prawidłowo („blokada termiczna”) z powodu braku regularnego przepływu gazu (brak płomienia).

Aby ponownie uruchomić palnik: dotknąć symbolu  („ON/OFF”) w celu skasowania alarmu, a

następnie powtórzyć zapalenie płomienia przez ponowne dotknięcie symbolu .

Przy pierwszym zapłonie palnika, ze względu na możliwą obecność powietrza w rurze gazowej zasilającej urządzenie, może być konieczne kilkukrotne powtórzenie zapłonu: poprzez kilkukrotne

dotknięcie symbolu  oraz symbolu .

W ten sposób powietrze zawarte w rurze ucieka przez palnik, umożliwiając regularny przepływ gazu (obecność płomienia).

WAŻNE!

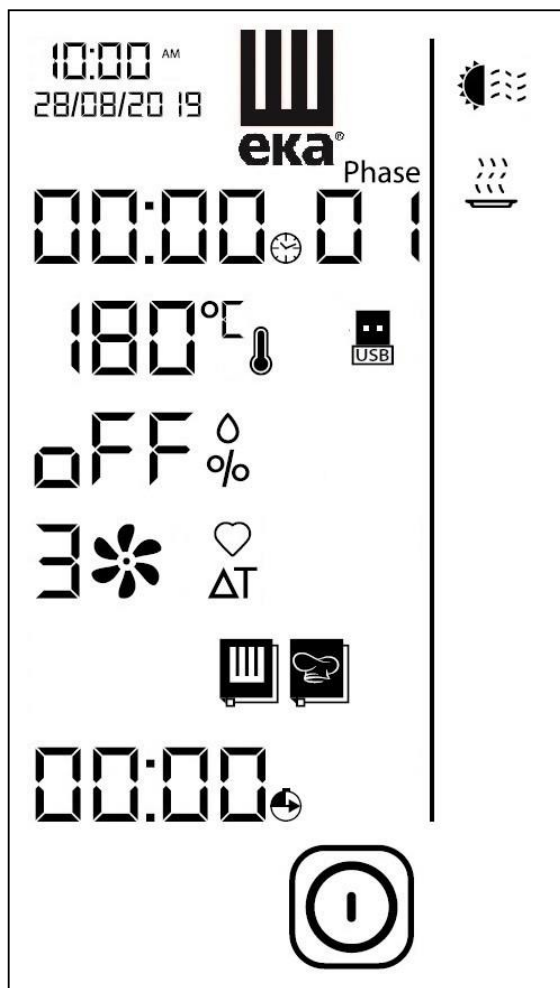
Rozpalenie palnika po raz pierwszy można powtarzać z rzędu jeszcze 3 razy; następnie jednostka sterująca, która steruje zapłonem, pozostaje wyłączona przez 15 minut (czas bezpieczeństwa).

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat (w kolorze czerwonym) „E7” z towarzyszącym mu alarmem dźwiękowym, a także pojawia się odliczanie czasu bezpieczeństwa. Po 15 minutach na wyświetlaczu ponownie pojawia się ekran podsumowania z parametrami i ich ustawionymi wartościami. W tym momencie można powtórzyć proces zapłonu

2. Instrukcja dla użytkownika

2.1 Panel sterowania

7-calowy ekran dotykowy



Rys.1

2.2 Sterowanie „BLACK MASK”

Sterowanie „BLACK MASK” aktywuje się dotykając palcem **symbolu** funkcji i/lub **cyfry** z wartością danego parametru podświetlonego na wyświetlaczu (wyświetlacz należy obsługiwać wyłącznie dotykając go palcem, nie stosować żadnych innych narzędzi, takich jak noże, widelce lub inne przedmioty). W ten sposób aktywuje się żądaną funkcję, można też ustawić wartość parametru pracy.

Aby ułatwić korzystanie z panelu sterowania, podświetlone pozostają tylko te **symbole** funkcji i/lub **cyfra** wartości parametru pracy, które można aktywować.

Po dotknięciu **symbolu** i/lub **cyfry** wartości parametru słychać krótki sygnał dźwiękowy.

Dotknięcie **cyfry** wartości parametru pracy powoduje wyświetlenie EKRANU PARAMETRÓW z wartością danego parametru cyklu pieczenia.

Wartość parametru można zwiększyć lub zmniejszyć dotykając odpowiednio symbolu  lub  (nr.8 lub nr.9 rys.2). Aby wartość parametru szybciej wzrastała lub malała, wystarczy dłużej przytrzymać palec na danym symbolu.

Ustawioną wartość parametru pracy potwierdza się dotykając **cyfry** wartości parametru lub symbolu  (nr.10 rys.2).

Żądaną wartość parametrów „CZAS”, „TEMPERATURA”, „NAWILŻANIE”, „PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA” należy ustawić w ciągu 5 sekund od dotknięcia **cyfry** wartości parametru; w przeciwnym razie wyświetlacz automatycznie powróci do EKRANU OGÓLNEGO (gdzie wyświetlane są wszystkie wartości parametrów cyklu pieczenia), a wartość parametru nie zostanie ustawiona.

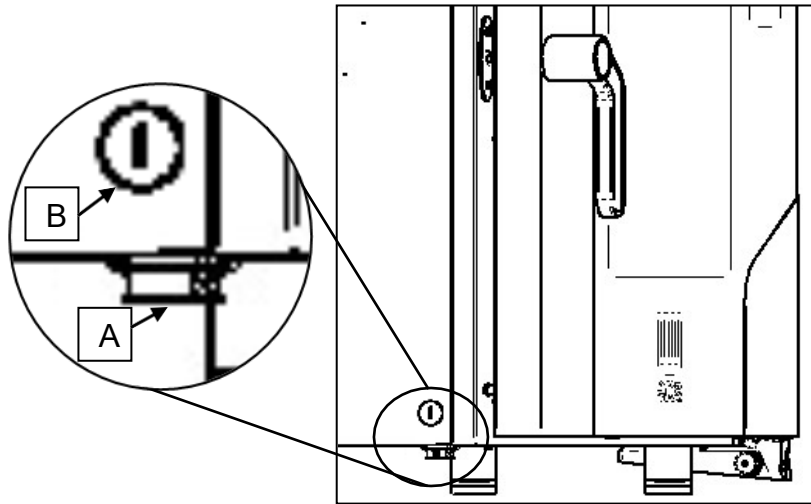
2.3 Włączanie

Piec jest wyposażony w przycisk „WŁĄCZ/WYŁĄCZ” do zasilania elektronicznego układu sterowania i aktywowania funkcji eksploatacyjnych (rys. 1a).

Przycisk (A) nie jest widoczny, ponieważ znajduje się pod podstawą pieca, obok czujnika drzwi: na jego obecność wskazuje tabliczka znamionowa (B) umieszczona na boku urządzenia.

Aby włączyć funkcję pieca, należy nacisnąć przycisk.

Przez pierwsze 10 sekund na wyświetlaczu pojawiają się „kody komputerowe” elektroniki sterującej piecem, następnie podświetlane są (na niebiesko): „Data i godzina”, logo „EKA” oraz symbol  (nr 11 rys.2). Dotknięcie symbolu  powoduje podświetlenie (na białą) symboli i cyfr wartości parametrów pracy (rys.1).



Rys. 1a

2.4 Tryb GOTOWOŚCI

Jeśli piec nie pracuje (nie wykonuje żadnych funkcji operacyjnych), po 10 minutach rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i automatycznie włączy się tryb „GOTOWOŚCI”. W tej konfiguracji na wyświetlaczu podświetlone są (na niebiesko): „Data i godzina”, logo „EKA” oraz symbol .

Po upływie kolejnych 10 minut bez wykonywania funkcji operacyjnych tylko symbol  pozostanie podświetlony na wyświetlaczu. Aby ponownie uruchomić piec, należy dotknąć symbolu , a na wyświetlaczu ponownie zaświecą się symbole i cyfry wartości parametrów pracy związane z „uruchomieniem” (rys. 1).

Jeśli piec nie pracuje, tryb „GOTOWOŚCI” można włączyć w dowolnym momencie, kilkakrotnie naciskając symbol .

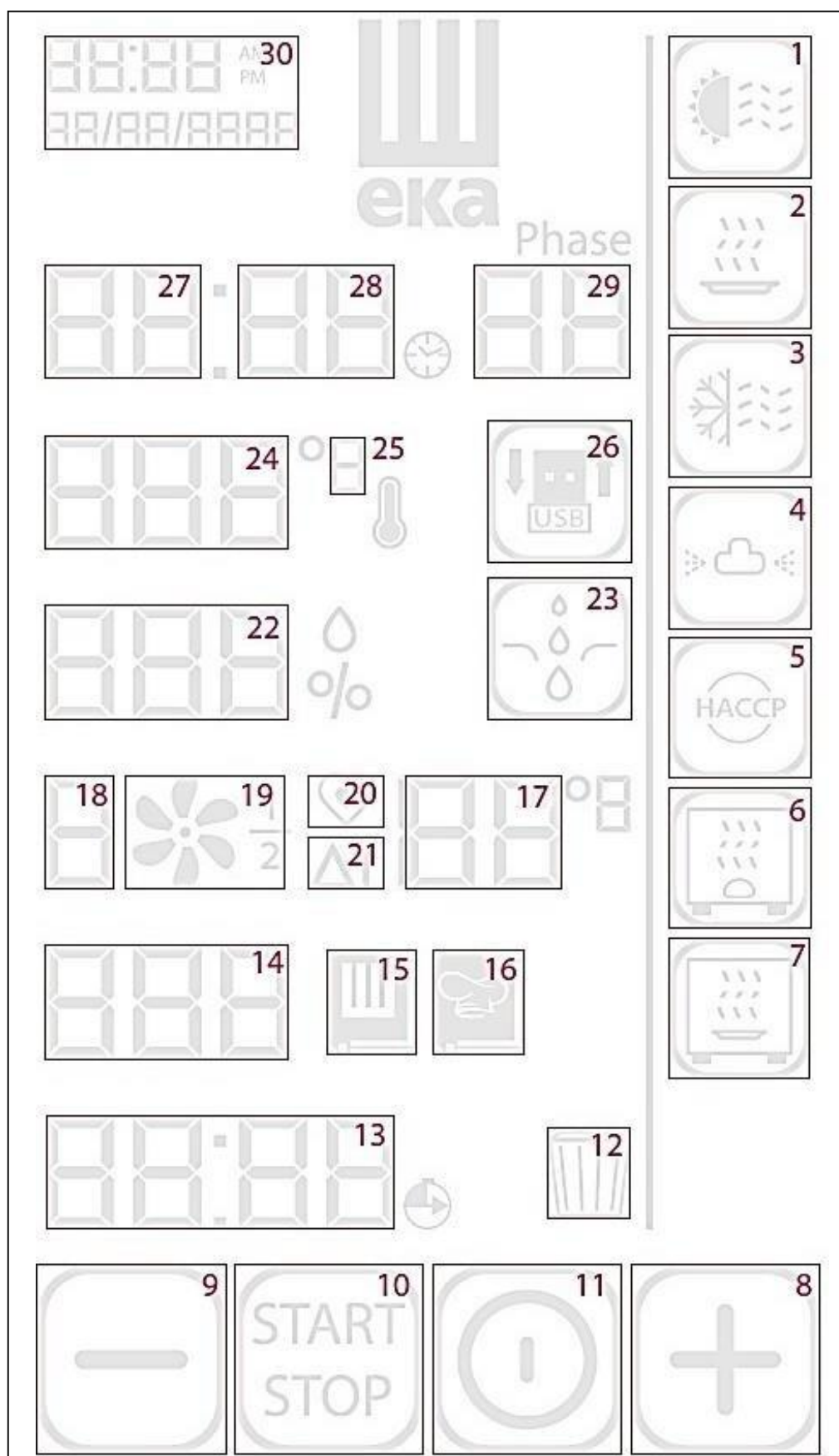
2.5 Ustawianie DATY i CZASU

Te ustawienia można zmieniać wyłącznie w trybie „GOTOWOŚCI”.

Na wyświetlaczu dotknąć cyfry oznaczające „Datę i godzinę” (nr 30 rys. 2). W dolnej części wyświetlacza widoczne są symbole   , natomiast w górnej części wyświetlacza pojawiają się 2 pierwsze „cyfry” Godziny, które można zmieniać dotykając symboli  lub . Po dotknięciu symbolu  ustawiona wartość zostanie potwierdzona, a następna wartość do ustawienia pojawi się automatycznie.

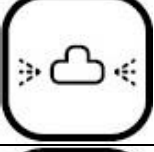
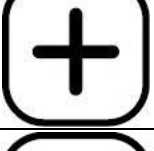
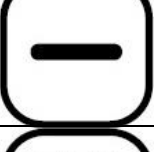
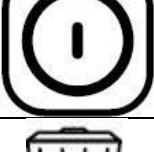
Postępować w sposób przedstawiony powyżej, aby ustawić: „Minuty” - „Dzień” - „Miesiąc” - „Rok”.

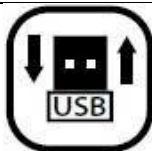
Aby wyjść z trybu ustawień, należy dotknąć cyfr „Daty i godziny”, a wyświetlacz powróci do trybu „GOTOWOŚCI”. Aby włączyć piec, należy dotknąć symbolu .



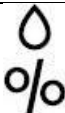
Rys. 2

Objaśnienie symboli/cyfr: (Rys.2)

1		WSTĘPNE PODGRZEWANIE
2		UTRZYMYWANIE TEMPERATURY
3		SZYBKIE CHŁODZENIE
4		MYCIE (opcjonalnie)
5		FUNKCJA HACCP
6		KOMORA DO WYRASTANIA (akcesoria)
7		SZAFKA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (akcesoria)
8		ZWIĘKSZENIE WARTOŚCI
9		ZMNIEJSZENIE WARTOŚCI
10		START/STOP
11		WŁĄCZ/WYŁĄCZ
12		USUŃ
13	00:00	OPÓŹNIONY START
14	001	LICZBA PRZEPISÓW

15		KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI „EKA”
16		KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI „SZEFA KUCHNI”
17	50	TEMPERATURA RDZENIA/ ΔT
18	3	PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA
19		WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE FUNKCJI PÓŁSTATYCZNEJ
20		PIECZENIE Z SONDĄ RDZENIA
21	ΔT	PIECZENIE Z SONDĄ RDZENIA I „DELTA T”
22	oFF	%NAWILŻANIA/KOD BŁĘDU
23		NAWILŻANIE RĘCZNE
24	180	TEMPERATURA (°C/°F)
25	°C	°C / °F
26		IMPORT/EKSPORT Z USB
27	00:00	GODZINA
28		MINUTA
29	Phase	LICZBA ETAPÓW
30	00:00 00/00/0000	DATA I GODZINA

2.6 Parametry pracy

	CZAS PIECZENIA	od 1 minuty do 11 godzin i 59 minut lub „NIEOKREŚLONY” czas (InF)
	TEMPERATURA PIECZENIA	od 30°C do 270°C (od 86°F do 518°F)
	TEMPERATURA RDZENIA	od 1°C do 99°C (od 33°F do 210°F)
	TEMPERATURA ΔT	od 1°C do 99°C (od 33°F do 210°F)
	NAWILŻANIE	od WYŁ. do 100%, co 10%
	PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA	od 0 do 3

2.7 Obsługa RĘCZNA

2.7.1 Informacje ogólne

- Jeśli podczas pracy pieca wystąpią nieprawidłowości uniemożliwiające kontynuację cyklu pieczenia lub automatycznego mycia, na wyświetlaczu pojawią się alarmy oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Alarmy są podświetlane (na różne kolory) i oznaczone są literą „E”, po której następuje numer identyfikujący nieprawidłowość. Aby zresetować alarm, należy dotknąć symbolu : na wyświetlaczu pojawi się tryb „GOTOWOŚCI” (pkt 2.4).
- Aby ponownie włączyć piec, należy ponownie dotknąć symbolu .
- Poszczególne rodzaje alarmów opisano w punkcie 5.

2.7.2 Ustawianie WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA

Funkcję WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA można włączyć lub wyłączyć dotykając symbolu  (nr.1 rys.2). Gdy funkcja jest aktywna, pojawia się symbol . Wartość temperatury WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA jest ustawiona na 40°C; za pomocą symboli  lub  można ją zmienić

w zakresie od 10°C do 150°C (wartości w odstępach co 10°C), w zależności od potrzeb.

Na przykład, jeśli ustawiona jest temperatura pieczenia 180°C („etap 1”) i temperatura WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA 50°C, wewnątrz komory pieczenia zostanie osiągnięta temperatura 230°C. O osiągnięciu tej temperatury informuje sygnał dźwiękowy. Jest ona utrzymywana tak długo, jak drzwi pieca pozostają zamknięte.

Otworzyć drzwi (sygnał dźwiękowy jest wyłączony) i włożyć produkt do pieca. Zamknąć drzwi: cykl pieczenia rozpocznie się automatycznie.

Ważne

Funkcji WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA nie można używać razem z opóźnionym startem. Temperatura WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA nie może przekroczyć 270°C.

2.7.3 Ustawianie CZASU pieczenia

Dotknąć **cyfr**, które wskazują **godzinę** (nr 27 rys. 2) i ustawić żadaną wartość, dotykając symboli  lub . Potwierdzić ustawioną wartość dotykając **cyfr** wskazujących **godziny** lub dotykając symbolu . Postępując w ten sam sposób dotknąć **cyfr** oznaczających **minuty** (nr 28 rys. 2) i ustawić żadaną wartość.

Podczas cyklu pieczenia wyświetlacz naprzemiennie pokazuje: przez 4 sekundy wartość czasu ustawionego dla aktywnego etapu, przez 4 sekundy wartość całkowitego czasu pozostałego dla reszty etapów (odliczanie). W przypadku ustawienia „NIEOKREŚLONEGO czasu”, na wyświetlaczu pojawia się naprzemiennie: przez 4 sekundy wartość **InF**, przez 4 sekundy czas, który upłynął. Wartość parametru „CZAS” (**Godziny/minuty**) można również zmienić w trakcie cyklu pieczenia.

2.7.4 Ustawianie ETAPÓW pieczenia

Każdy cykl pieczenia może składać się z maksymalnie 10 ETAPÓW. Parametry pracy i żądane wartości można ustawić dla każdego etapu (pkt 2.2).

Po ustawieniu parametrów i wartości względnych dla **pierwszego etapu** („Faza 01”) można ustawić kolejne parametry („Faza 02”, „Faza 03”...) poprzez dotknięcie **cyfr** wskazujących **liczbę** ETAPÓW (nr.29 rys.2) i dotknięcie symbolu .

Dla każdego etapu należy ustawić żądane wartości parametrów pracy.

Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje naprzemiennie: przez 4 sekundy numer aktywnego etapu, przez 4 sekundy ustawioną liczbę etapów.

2.7.5 Ustawianie TEMPERATURY pieczenia

Dotknąć **cyfr**, które wskazują wartość **temperatury** (nr 24 rys. 2) i ustawić żadaną wartość, dotykając symboli  lub . Potwierdzić ustawioną wartość dotykając **cyfr** wartości parametru lub dotykając symbolu .

Podczas cyklu pieczenia wyświetlacz naprzemiennie pokazuje: przez 4 sekundy wartość temperatury ustawioną dla aktywnego etapu oraz przez 4 sekundy wartość temperatury zmierzonej wewnątrz komory pieczenia. Wartość parametru TEMPERATURA można również zmienić w trakcie cyklu pieczenia.

2.7.6 Ustawianie TEMPERATURY RDZENIA

Dotknąć symbolu  (nr.20 rys.2): pojawi się EKRAN PARAMETRÓW z wartością temperatury ustawioną na 50°C. Dotknąć symboli  lub , aby ustawić żadaną wartość (nr.17 rys.2). Potwierdzić ustawioną wartość, naciskając symbol .

Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje naprzemiennie: przez 4 sekundy wartość „temperatury rdzenia” ustawioną dla aktywnego etapu, przez 4 sekundy wartość zmierzonej temperatury rdzenia pieczonej potrawy.

Wartość parametru TEMPERATURA RDZENIA można również zmienić w trakcie cyklu pieczenia.

Uwaga

Po potwierdzeniu wartości parametru TEMPERATURA RDZENIA nie ma możliwości ustawienia parametru CZAS.

2.7.7 Ustawienie WARTOŚCI ΔT

Dotknąć symbolu ΔT (nr 21 rys.2): pojawi się EKRAN PARAMETRÓW z symbolem ΔT i wartością temperatury ustawioną na 50°C. Dotykając symboli  lub  należy ustawić żadaną wartość (nr 17 rys.2). Potwierdzić ustawioną wartość, naciskając symbol . Poniżej znajduje się EKRAN PARAMETRÓW z symbolem  i wartością **temperatury rdzenia** ustawioną na 50°C. Dotykając symboli  lub  ustawić żadaną wartość (nr.17 rys.2). Potwierdzić wartość, naciskając symbol .

Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje wartość zmierzonej „temperatury rdzenia” pieczonej potrawy. Wyświetlacz może pokazać wartość ustawioną dla temperatury rdzenia lub wartość ustawioną dla ΔT : wystarczy dotknąć symbolu  lub symbolu ΔT , a wartość pojawi się na wyświetlaczu i będzie widoczna przez 5 sekund.

Parametry ΔT i wartości TEMPERATURY RDZENIA można również zmieniać podczas cyklu pieczenia.

Uwaga

Po potwierdzeniu wartości parametrów ΔT i TEMPERATURA RDZENIA nie ma możliwości ustawienia parametrów CZAS i TEMPERATURA.



DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ

• PIECZENIE Z SONDĄ RDZENIA

Przy pieczeniu za pomocą sondy rdzenia należy ustawić dwa parametry: **temperaturę rdzenia** i **temperaturę pieczenia**. Czas pieczenia nie jest już parametrem kontrolnym i dlatego nie pojawia się na „ekranie przeglądu”.

Jeśli cykl pieczenia składa się z jednego etapu, piec działa do momentu, gdy sonda wewnątrz potrawy wykryje osiągnięcie danej temperatury. Jeśli cykl pieczenia składa się z kilku etapów i w jednym z nich włączone jest pieczenie z sondą rdzenia, po osiągnięciu temperatury wykrytej przez sondę rdzenia piec nadal pracuje, przechodząc do następnego etapu.

Jeśli podczas cyklu pieczenia z sondą termiczną w kształcie igły (sondą rdzenia) sonda nie jest prawidłowo podłączona, na wyświetlaczu pojawi się błąd i włączy się odpowiedni alarm dźwiękowy.

WAŻNE

Sondę termiczną w kształcie igły należy umieścić wewnątrz potrawy, w najgrubszym miejscu, unikając kontaktu z kośćmi.

Jeśli włączony jest cykl pieczenia z sondą rdzenia, sonda termiczna w kształcie igły musi być już podłączona do określonego gniazda na dnie pieca; w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni alarm.

Przy zamkniętych drzwiach kabel sondy termicznej w kształcie igły musi przechodzić między uszczelką drzwi (dolny obszar) a samymi drzwiami.

• PIECZENIE Z TEMPERATURĄ „ ΔT ”

Przy pieczeniu w temperaturze „ ΔT ” należy ustawić dwa parametry: **temperaturę rdzenia** i **temperaturę „ ΔT ”**. Czas pieczenia nie jest już parametrem kontrolnym i dlatego nie pojawia się na „ekranie przeglądu”.

Parametr temperatury „ ΔT ” umożliwia utrzymanie w trakcie całego etapu pieczenia stałej różnicy między temperaturą wewnątrz potrawy (temperatura wykrywana przez sondę termiczną w kształcie igły) a temperaturą wewnątrz komory pieczenia (temperatura pieczenia). Wartość temperatury w komorze pieczenia jest więc sumą temperatury wewnątrz potrawy i ustawionej temperatury „ ΔT ”. W praktyce dochodzi do powolnego wzrostu temperatury w komorze pieczenia: potrawa poddawana jest długotrwałemu i delikatnemu procesowi pieczenia.

Jeśli cykl pieczenia składa się z jednego etapu, piec działa do momentu, gdy sonda wewnątrz potrawy wykryje osiągnięcie danej temperatury. Jeśli cykl pieczenia składa się z kilku etapów i w jednym z nich włączone jest pieczenie z temperaturą „ ΔT ”, po osiągnięciu temperatury wykrytej przez sondę rdzenia piec nadal pracuje, przechodząc do następnego etapu.

Jeśli podczas cyklu pieczenia z temperaturą „ ΔT ” i sondą termiczną w kształcie igły (sondą rdzenia) sonda nie jest prawidłowo podłączona, na wyświetlaczu pojawi się błąd i włączy się odpowiedni alarm dźwiękowy.

2.7.8 Ustawianie NAWILŻANIA/PARY

Dotknąć **oFF/cyfr** (nr.22 rys.2) i ustawić żadaną wartość, dotykając symboli  lub . Potwierdzić ustawioną wartość dotykając **cyfry** wartości parametru lub dotykając symbolu . Wartość parametru NAWILŻANIE/PARA można również zmienić w trakcie cyklu pieczenia.

2.7.9 Ustawianie PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Dotknąć **cyfry** (nr.18 rys.2) i ustawić żadaną wartość, dotykając symboli  lub . Potwierdzić ustawioną wartość dotykając **cyfry** wartości parametru lub dotykając symbolu .

Ustawianie wartości „0” aktywuje funkcję „ZATRZYMANIE WENTYLATORÓW”: wentylatory są zablokowane, elementy grzejne i regulacja nawilżania/pary są wyłączone. Dzięki temu funkcja ta, odpowiednio zapisana w programie, może służyć jako przerwa w trakcie cyklu (wyrastanie potrawy w komorze pieczenia).

Wartość parametru PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA można również zmienić w trakcie cyklu pieczenia.

2.7.10 Ustawianie trybu PÓŁSTATYCZNEGO

Dotknąć symbolu  (nr.19 rys.2): aktywną funkcję sygnalizuje na wyświetlaczu symbol , który regularnie znika i pojawia się ponownie co dwie sekundy; wartość względnej ustawionej prędkości pozostaje „stała” i można ją zmieniać również podczas cyklu pieczenia.

Parametr trybu PÓŁSTATYCZNEGO pieczenia można również wyłączyć przy aktywnym cyklu pieczenia.

Pieczenie PÓŁSTATYCZNE to tryb, który umożliwia włączenie wentylatorów tylko wtedy, gdy działają elementy grzejne.

Wentylatory są uruchamiane na kilka sekund, aby równomiernie rozprowadzić ciepło wytwarzane przez elementy grzewcze wewnątrz komory pieczenia. Dzięki temu piec działa podobnie jak piec statyczny.

2.7.11 Ustawianie OPÓŹNIONEGO STARTU

Dotknąć **cyfr**, które wskazują **godzinę** (nr 13 rys. 2) i ustawić żadaną wartość, dotykając symboli  lub . Potwierdzić ustawioną wartość, dotykając symbolu : pojawią się **cyfry minut**. Ich wartość można ustawić i potwierdzić w taki sam sposób jak wartość **godziny**.

Aby potwierdzić funkcję, należy dotknąć symbolu : wyświetlacz automatycznie powróci do EKRANU PRZEGLĄDU (pokazując wszystkie wartości parametrów cyklu pieczenia) z ustawioną wartością parametru (czas przerwy).

Dotknąć symbolu  i przytrzymać kilka sekund, aby anulować funkcję (jeśli CZAS pieczenia był ustawiony, jest również anulowany); w przeciwnym razie dotknięcie symbolu  aktywuje OPÓŹNIONY START, a na wyświetlaczu pojawi się tylko odliczanie czasu przed rozpoczęciem cyklu pieczenia. Odliczanie można przerwać, dotykając symbolu : wyświetlacz automatycznie powraca do EKRANU PRZEGLĄDU (gdzie wyświetlane są wszystkie wartości parametrów cyklu pieczenia) z wartością parametru „czas przerwy” wyzerowaną.

OPÓŹNIONY START można ustawić na maksymalnie 23 godziny 59 minut.

2.7.12 Ustawianie UTRZYMYWANIA TEMPERATURY

Funkcję UTRZYMYWANIA TEMPERATURY można włączyć i wyłączyć dotykając symbolu  (nr.2 rys.2). Gdy funkcja jest włączona (symbol zmienia się na ) w wieloetapowym cyklu pieczenia uruchamia się ona **w ostatnim etapie** i polega na utrzymywaniu stałej temperatury wewnątrz komory pieczenia.

Wartość tej temperatury można ustawić dotykając symboli  lub , w zakresie od 65°C do 100°C (co 1°C). Podczas funkcji UTRZYMYWANIA TEMPERATURY można również ustawić wartość nawilżania (od oFF do 50%).

W trybie UTRZYMYWANIA TEMPERATURY piec automatycznie przełącza się w tryb PÓŁSTATYCZNY z najniższą prędkością wentylatora („1”). Jeśli jednak temperatura w komorze pieczenia jest wyższa niż temperatura ustawiona dla trybu UTRZYMYWANIA TEMPERATURY, wentylator pracuje z prędkością „2” aż do osiągnięcia ustawionej temperatury, po czym piec automatycznie przechodzi w tryb PÓŁSTATYCZNY.

Funkcję można zatrzymać w dowolnym momencie dotykając symbolu .

Funkcja UTRZYMYWANIA TEMPERATURY służy do utrzymywania temperatury potraw po zakończeniu pieczenia tak długo, jak to konieczne.

2.7.13 URUCHAMIANIE/ZATRZYMYWANIE cyklu pieczenia

Po ustawieniu parametrów pieczenia i ich żądanych wartości, wystarczy dotknąć symbolu , aby uruchomić cykl.

Przed włączeniem cyklu pieczenia z co najmniej jednym etapem można anulować wszystkie wartości ustawionych parametrów, przytrzymując przez kilka sekund symbol  (nr.12 rys.2): na wyświetlaczu pojawi się EKRAN PRZEGLĄDU dla pierwszego etapu („Faza 01”) z wartościami parametrów, które należy ustawić.

Aby w dowolnym momencie przerwać cykl pieczenia, należy dotknąć symbolu .

Po zakończeniu cyklu pieczenia (w trybie „ręcznym” lub „zaprogramowanym”) na 15 minut włącza się sygnał dźwiękowy, a jednocześnie na wyświetlaczu miga EKRAN PRZEGLĄDU pokazujący podświetlone na zielono wartości parametrów (z wyłączeniem parametru CZASU) zakończonego cyklu pieczenia. Dotknięcie symbolu  lub otwarcie drzwi pieca powoduje powrót do EKRANU PRZEGLĄDU, na którym pokazane są podświetlone na białą wszystkie wartości parametrów ustawionych dla zakończonego cyklu pieczenia.

2.8 Książka z przepisami

Producent dołączył do pieca przepisy (programy) opracowane przez szefów kuchni. Wybrany przepis można dostosować przed uruchomieniem, modyfikując wartości parametrów pieczenia.

Przepisy znajdują się w **książce z przepisami „EKA”**, do której przejść można dotykając symbolu  (nr 15 rys.2): pojawi się EKRAN PRZEGLĄDU wyświetlający wartości parametrów **pierwszego zapisanego przepisu**. Dotykając symboli  lub  można wybrać numer żdanego przepisu (patrz tabela 1).

Potwierdzić wybrany przepis dotykając symbolu , a następnie rozpocząć cykl pieczenia dotykając symbolu .

TABELA 1			
1	Lasagna	24	Gulasz z dorsza
2	Makaron Cannelloni	25	Grillowane krewetki
3	Ryż gotowany na parze	26	Przegrzebki Au Gratin
4	Ryż Pilaf	27	Szpinak gotowany na parze
5	Stek T-bone	28	Ziemniaki gotowane na parze
6	Pieczeń wołowa	29	Brokuły gotowane na parze
7	Duszona wołowina	30	Grillowana cukinia
8	Żeberka z jagnięciny	31	Pieczzone ziemniaki
9	Golonka wieprzowa	32	Pommes duchesse - ziemniaki księżnej
10	Żeberka	33	Caponata
11	Grillowany kurczak	34	Tarta warzywna
12	Panierowany kurczak	35	Krem karmelowy
13	Faszerowana pierś z indyka	36	Biszkopt
14	Duszone mięso z królika	37	Baza do kruchej tarty
15	Szaszłyki	38	Ciasto francuskie
16	Pierś z kaczki	39	Rogaliki
17	Pieczzone faszerowane przepiórki	40	Kremowe ptysie
18	Homar gotowany na parze	41	Chleb pszenny
19	Łosoś gotowany na parze	42	Chleb brioche
20	Ośmiornica gotowana na parze	43	Paluszki chlebowe
21	Małże gotowane na parze	44	Pizza
22	Okoń morski z solą	45	Naleśniki
23	Pieczona dorada		

Dostępna jest również druga książka z przepisami: książka „SZEFA KUCHNI”, w której można przechowywać do 100 nowych przepisów. Aby przejść do książki z przepisami, wystarczy dotknąć symbolu  (nr 16 rys.2): pojawi się EKRAN PRZEGLĄDU z podświetlonymi na niebiesko wartościami parametrów przepisu do ustawienia i zapisania. Po ustawieniu i zapisaniu przepisów należy postępować tak samo jak przy wykonywaniu przepisów z książki „EKA”.

2.9 Zapisywanie nowego przepisu (książka z przepisami „SZEFA KUCHNI”)

Na EKRANIE PRZEGLĄDU, który wyświetla wszystkie wartości parametrów cyklu pieczenia w kolorze białym, ustawić żądane wartości dla nowego przepisu, który ma zostać zapisany (pkt 2.2). Dotknąć symbolu : pojawi się EKRAN PRZEGLĄDU wyświetlający wszystkie ustawione wartości parametrów w kolorze białym. Za pomocą symboli  lub  wybrać numer przepisu z książki, aby przypisać go do nowego przepisu. Jeśli EKRAN PRZEGLĄDU wyświetla wartości parametrów w kolorze białym oznacza to, że pod tym „numerem przepisu” jest już zapisany przepis. Jeśli NA EKRANIE PRZEGLĄDU wyświetlane są wartości parametrów w kolorze niebieskim, oznacza to, że „numer przepisu” jest wolny i można go przypisać do nowego przepisu. Nowy przepis zostaje zapisany po dotknięciu i przytrzymaniu symbolu  przez co najmniej 5 sekund: wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a na EKRANIE PRZEGLĄDU wyświetlą się wartości parametrów w kolorze białym.

2.10 Nadpisywanie przepisów z książki „SZEFA KUCHNI”

Nie można nadpisać przepisu, należy go usunąć i zapisać ponownie.

2.11 Usuwanie przepisów z książki „SZEFA KUCHNI”

Dotknąć symbolu : pojawi się EKRAN PRZEGLĄDU wyświetlający w kolorze białym wszystkie wartości parametrów ustawione dla **pierwszego zapisanego przepisu**. Dotknąć symboli  lub , aby wybrać „numer przepisu”, który ma zostać usunięty. Przepisy usuwa się przytrzymując symbol  przez co najmniej 5 sekund: emitowany jest sygnał dźwiękowy potwierdzający, że przepis został usunięty.

2.12 Import/Eksport za pomocą dysku USB (książka „SZEFA KUCHNI”)

Poprzez port USB znajdujący się w dolnym zawiasie drzwi można importować nowe przepisy do książki z przepisami lub eksportować przepisy z książki za pomocą dysku USB.

2.12.1 Import przepisów (zapisane programy)

Po podłączeniu dysku USB (z nowymi przepisami) do odpowiedniego portu USB, dotknąć symbolu  (nr.26 rys.2) i przytrzymać przez co najmniej 2 sekundy: rozlegnie się sygnał dźwiękowy potwierdzający pomyślny import (symbol zmieni się na ) wszystkich nowych przepisów do książki „SZEFA KUCHNI” pod pierwszymi wolnymi numerami przepisów.

Ważne

Jeśli dysk US” nie jest podłączony lub nie zostanie wykryty, symbol  nie pojawi się.

2.12.2 „Eksport” przepisów (zapisane programy)

Po podłączeniu dysku USB (pustego) do portu USB, dotykając symboli  lub  wybrać z książki „SZEFA KUCHNI” numer przepisu, który ma zostać wyeksportowany do dysku USB. Możliwe jest również jednoczesne wyeksportowanie wszystkich przepisów z książki: dotykać symboli  i  aż słowo „aLL” pojawi się w miejscu **cyfr** oznaczających numer przepisu. W obu przypadkach, aby potwierdzić pomyślny eksport (symbol zmienia się na ) dotknąć symbolu  i przytrzymać przez co najmniej 5 sekund: rozlegnie się sygnał dźwiękowy potwierdzający eksport.

Ważne

Jeśli dysk USB nie jest podłączony lub nie zostanie wykryty, symbol  nie pojawi się.

2.13 Ustawianie CHŁODZENIA

Funkcję CHŁODZENIA można włączyć, dotykając symbolu  (nr.3 rys.2) i  oraz otwierając drzwi pieca po zakończeniu cyklu pieczenia. Podczas chłodzenia (symbol zmienia się na ) cyfry na wyświetlaczu, pokazują w czasie rzeczywistym wartość temperatury wewnątrz komory pieczenia. Funkcję CHŁODZENIA można włączyć (na wyświetlaczu pojawia się symbol ) tylko wtedy, gdy temperatura wewnątrz komory pieczenia wynosi co najmniej 50°C.

Funkcję można w dowolnym momencie wyłączyć, dotykając symbolu ; w przeciwnym razie wyłącza się ona automatycznie, gdy temperatura wewnątrz komory pieczenia osiągnie 40°C.

Uwaga

Podczas pracy przy otwartych drzwiach nie zdejmować pokrywy wentylatora; nie dotykać ruszających się wentylatorów ani gorących grzałek.

2.14 Funkcja HACCP

Funkcja HACCP służy do rejestrowania danych roboczych wykonanych cykli pieczenia, stale monitorując ich przebieg.

Dane HACCP są zapisywane na dysku USB, który należy podłączyć do portu USB pieca: na wyświetlaczu pojawi się symbol  (nr.5 rys.2).

2.14.1 Aktywacja funkcji HACCP

Po podłączeniu dysku USB do portu USB pieca należy dotknąć symbolu , aby aktywować funkcję (symbol zmienia się na ); parametry cyklu pieczenia (ręczne lub zaprogramowane) są zapisywane w pliku na dysku USB.

2.14.2 Wyświetlanie danych HACCP (na komputerze)

Aby wyświetlić parametry pracy zakończonego cyklu pieczenia na komputerze, wystarczy wyjąć dysk USB z portu USB pieca ( zniknie z wyświetlacza) i włożyć go do portu USB komputera. Pliki HACCP na dysku USB można otworzyć i wyświetlić w taki sam sposób, jak każdy inny plik.

Ważne

Wszystkie dane dotyczące cykli pieczenia przeprowadzonych danego dnia znajdują się w tym samym pliku HACCP.

Jeżeli wykonywany jest więcej niż jeden cykl pieczenia, ale w różne dni, są one rejestrowane w różnych plikach HACCP: oznaczone są datą dnia, w którym cykl pieczenia został przeprowadzony.

2.15 Akcesoria (opcjonalne)

Piec jest skonfigurowany do podłączenia do następujących (opcjonalnych) akcesoriów:

- MYCIE AUTOMATYCZNE
- KOMORA DO WYRASTANIA/SZAFKA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY

2.15.1 MYCIE AUTOMATYCZNE (dla pieców skonfigurowanych)

Dotknąć symbolu  (nr.4 rys. 2): na wyświetlaczu pojawi się EKRAN PARAMETRÓW dla **liczby etapów**, gdzie dotykając symboli  i  można wybrać (w ciągu 5 sekund) żądany program myc wyświetlany jest również odpowiedni **czas mycia**. Aby potwierdzić (w ciągu 5 sekund), należy dotknąć symbolu  (symbol zmienia się na ) , a następnie, aby włączyć mycie, dotknąć symbolu . Na wyświetlaczu parametr **czas mycia** (godziny/minuty) włączy się w trybie odliczania. Można wybrać następujące programy mycia:

- L1 Mycie Eco (44 minuty)
- L2 Mycie normalne (1 godz.18 minut)
- L3 Mycie intensywne (1 godz. 52 minuty)
- L4 Płukanie (11 minut)
- CP Napełnianie pompy (2 minuty)

Gdy program mycia zakończy się zgodnie z planem, emitowany jest 10-sekundowy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu miga EKRAN PARAMETRÓW, na którym na zielono wyświetlane są parametry zakończonego mycia.

Jeśli program mycia (L1/L2/L3) zostanie przerwany przez dotknięcie symbolu , program „Płukanie” (L4) zostaje automatycznie aktywowany i nie można go przerwać. To samo dzieje się w przypadku zaniku zasilania w trakcie cyklu mycia; po przywróceniu zasilania, piec automatycznie wykonuje cykl płukania.

Po aktywowaniu programu „Napełnianie pompy” (CP) nie można go przerwać. Program „Płukanie” (L4) można w każdej chwili przerwać, naciskając symbol .

Gdy temperatura w komorze pieczenia przekracza 90°C, nie można włączyć mycia, a na wyświetlaczu pojawia się alarm „E 10” w kolorze pomarańczowym. Aby zresetować alarm, należy dotknąć symbolu : na wyświetlaczu pojawi się tryb GOTOWOŚCI (pkt 2.4). Aby ponownie włączyć piec, należy dotknąć symbolu .

Ważne

Przy pierwszym użyciu automatycznego mycia i przy każdej wymianie zbiornika detergentu zaleca się korzystanie z programu „CP”. Dzięki temu powietrze wewnątrz pompy perystaltycznej i rur przyłączeniowych zostaje usunięte, co zapewnia prawidłowe działanie systemu.

Jeśli program „CP” zostanie powtórzony 2 razy z rzędu, program „Krótkie płukanie” zostanie automatycznie uruchomiony, aby usunąć wszelkie pozostałości detergentu.

Po zakończeniu czyszczenia zostawić drzwi pieca lekko uchylone.

Ostrzeżenia

Nie otwierać drzwi pieca podczas mycia, ponieważ z urządzenia mogą wydostać się substancje chemiczne używane do czyszczenia oraz gorące opary. **Ryzyko korozji i poparzeń!**

Tylko dla modeli MKF 1664 GBM i EKF 2011 GBM (modele ze stelażem na kółkach) mycie automatyczne wykonywane jest z opuszczoną wewnętrzną szybą drzwi.

Przed rozpoczęciem cyklu pieczenia należy upewnić się, że w umytej komorze nie ma pozostałości detergentu. Wszelkie pozostałości należy usunąć wilgotną szmatką, stosując przy tym odpowiednią ochronę dłoni, oczu i ust, a komorę pieczenia należy dokładnie przepłukać.

2.16 KOMORA DO WYRASTANIA/UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (jeśli jest dostępna)

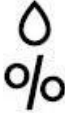
Symbol  i/lub symbol  pojawiają się na wyświetlaczu tylko wtedy, gdy KOMORA DO WYRASTANIA i/lub SZAFKA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY są podłączone do pieca.

Dotknięcie symbolu  powoduje aktywację funkcji KOMORA DO WYRASTANIA (symbol zmienia się na ) , a dotknięcie symbolu  aktywuje funkcję SZAFKA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY (symbol zmienia się na ). Dotknięcie symboli  i/lub  wyłącza funkcję KOMORA DO WYRASTANIA i/lub SZAFKA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY.

W obu przypadkach na wyświetlaczu pieca pojawi się EKRAN PRZEGLĄDU, który pokazuje wszystkie wartości parametrów cyklu wyrastania/utrzymywania temp. w kolorze fioletowym, z wartością parametru do ustawienia.

Aby ustawić wartości parametrów pracy cyklu wyrastania/utrzymywania, należy postępować w taki sam sposób, jak w przypadku ustawiania wartości parametrów pracy cyklu pieczenia.

2.16.1 Parametry pracy

	KOMORA DO WYRASTANIA	SZAFKA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY
 CZAS WYRASTANIA/UTRZYMYWANIA TEMPERATURY	od 1 minuty do 11 godzin i 59 minut lub „NIEOKREŚLONY” (InF)	
 TEMPERATURA WYRASTANIA/TEMPERATURA DO UTRZYMANIA	od 30°C do 60°C (od 86°F do 140°F)	od 45°C do 85°C (od 113°F do 185°F)
 NAWILŻANIE	od 01 do 05	/

Po zakończeniu cyklu wyrastania/utrzymywania temperatury na 5 minut włącza się sygnał dźwiękowy, a jednocześnie na wyświetlaczu miga na fioletowo EKRAN PRZEGLĄDU pokazujący wartości parametrów (z wyłączeniem parametru CZASU) zakończonego cyklu pieczenia. Dotknięcie  powoduje wyświetlenie EKRANU PRZEGLĄDU, gdzie wszystkie wartości parametrów ustawionych dla cyklu wyrastania/utrzymywania wyświetlane są na fioletowo.

Dotknięcie symboli  i/lub  wyłącza funkcję KOMORA DO WYRASTANIA i/lub SZAFKA DO UTRZYMYWANIA TEMPERATURY.

2.17 Modele ze stelażem na kółkach (modele MKF 1664 GBM - MKF 2011 GBM)

Modele te wyposażone są w specjalny (opatentowany) system ruchomej **wewnętrznej szyby drzwi**. System ten umożliwia przesuwanie **szyby wewnętrznej w dół lub w górę**, w zależności od potrzeb.

Szyba opuszczona (bez wózka)

Aby uzyskać to położenie, należy całkowicie otworzyć drzwi pieca i wywierając odpowiednią siłę zsunąć wewnętrzną szybę drzwi do momentu włączenia mechanicznego urządzenia blokującego: słychać wtedy „kliknięcie” (rys. 3).

Takie położenie szyby wewnętrznej drzwi pozwala na hermetyczne zamknięcie komory pieczenia bez włożonego wózka na blachy i bez konieczności stosowania odpowiedniej przegrody zamykającej.

Pieca można używać z funkcją „**WSTĘPNEGO PODGRZEWANIA**” (pkt 2.7.2), **PÓŁAUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA** (pkt 3.2) lub **AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA** komory pieczenia (pkt 3.3)



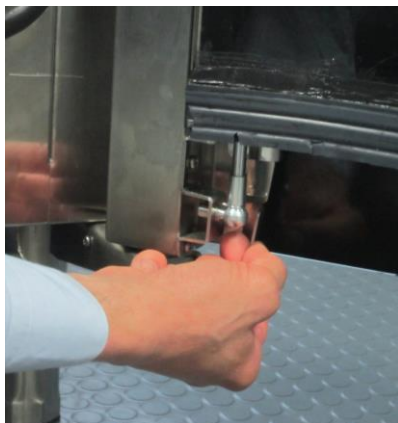
Rys. 3

Szyba podniesiona (z wózkiem)

Aby uzyskać to położenie, drzwi pieca należy otworzyć (nawet częściowo) i naciskając odpowiednią dźwignię w dolnej części (po prawej stronie) drzwi, za zewnętrzną szybą, aktywować urządzenie zwalniające, aby umożliwić automatyczne przesunięcie szyby wewnętrznej w górę. Takie położenie wewnętrznej szyby drzwi umożliwia korzystanie z pieca do przeprowadzenia normalnego cyklu pieczenia z prawidłowo włożonym wózkiem na blachy.

Ważne

Jeżeli przed włączeniem pieca wykonywana jest operacja zwolnienia szyby wewnętrznej (komora jeszcze zimna), zaleca się całkowite otwarcie drzwi i naciśnięcie odpowiedniej dźwigni od strony wewnętrznej drzwi (rys. 4). Jeżeli operacja zwolnienia szyby wewnętrznej wykonywana jest po użyciu pieca (komora jest gorąca), zaleca się częściowe otwarcie drzwi, wypuszczenie gorącego powietrza i naciśnięcie odpowiedniej dźwigni od strony zewnętrznej drzwi, stosując przy tym odpowiednią odzież chroniącą przed wysokimi temperaturami (rys. 5).



Rys. 4



Rys. 5

Szyba podniesiona i drzwi zamknięte bez włożonego wózka na blachy

Bez włożonego wózka na wyświetlaczu pojawi się pomarańczowy alarm „E14”. Sygnał dźwiękowy jest uruchomiony i okresowo powtarzany. To położenie szyby wewnętrznej bez włożonego wózka **nie pozwala na użytkowanie pieca w żaden sposób**. Po opuszczeniu szyby alarm zostanie skasowany, a piec będzie działał prawidłowo: na wyświetlaczu pojawi się EKRAN PRZEGLĄDU, na którym wszystkie wartości parametrów cyklu pieczenia wyświetlane są w kolorze białym.

Szyba opuszczona i drzwi otwarte z włożonym wózkiem na blachy

Po włożeniu wózka alarm „E15” w kolorze pomarańczowym pojawia się na wyświetlaczu. Sygnał dźwiękowy jest uruchomiony i okresowo powtarzany. To położenie szyby z włożonym wózkiem na blachy **nie pozwala na zamknięcie drzwi. Jeśli wózek uderzy o szybę, może ją zbić: ryzyko obrażeń!**

Po podniesieniu szyby alarm zostaje skasowany, a piec działa prawidłowo: na wyświetlaczu pojawia się EKRAN PRZEGLĄDU, na którym wszystkie wartości parametrów cyklu pieczenia wyświetlane są w kolorze białym.

3. CZYSZCZENIE

3.1 Ręczne czyszczenie komory pieczenia

Ze względów higienicznych dobrym rozwiązaniem jest czyszczenie komory pieczenia na koniec każdego dnia, w którym piec był użytkowany. Prawidłowe czyszczenie zapobiega również powstawaniu zjawisk korozyjnych wewnątrz komory, a także niebezpieczeństwu przypadkowego podpalenia nagromadzonych tłuszczów i resztek żywności.

Aby ułatwić czyszczenie, zdjąć kratki boczne. Środki czyszczące nie mogą zawierać substancji ściernych ani substancji o charakterze kwasowym/żrącym. W przypadku braku odpowiednich detergentów wystarczy wyczyścić komorę pieczenia gąbką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub ciepłą wodą i odrobiną octu. Spłukać dużą ilością wody (użyć odpowiedniego natrysku, jeśli jest dostępny) i dobrze wysuszyć miękką ściereczką. Kratki boczne należy wyczyścić oddzielnie i ponownie zamontować. Po zakończeniu czyszczenia zostawić drzwi pieca lekko uchylone.

3.2 Półautomatyczne czyszczenie komory pieczenia

Rozpylić specjalny odtłuszczacz do stali nierdzewnej na wewnętrznych ścianach komory pieczenia, na kratkach bocznych, na pokrywach wentylatorów (nie rozpylać na wentylatorach przez kratkę) i na wewnętrznej szybie drzwi.

Pozostawić produkt na około 20 minut przy zamkniętych drzwiach.

Włączyć piec, ustawiając temperaturę 70-80°C.

Uruchomić cykl z maksymalną ilością pary (100%) na około 15 minut.

Po zakończeniu cyklu wyłączyć piec, pozostawić komorę pieczenia do ostygnięcia i przepłukać ją dużą ilością wody (użyć odpowiedniego natrysku, jeśli jest dostępny).

Wysuszyć, uruchamiając cykl ogrzewania, ustawiając temperaturę na 150-160°C na około 10 minut (w razie potrzeby powtórzyć cykl).

Po zakończeniu czyszczenia zostawić drzwi pieca lekko uchylone.

Uwaga

Tylko dla modeli MKF 1664 GBM i MKF 2011 GBM (modele ze stelażem na kółkach) należy przeprowadzić półautomatyczny cykl czyszczenia przy wewnętrznej szybie drzwi w pozycji opuszczonej.

3.3 Automatyczne czyszczenie komory pieczenia



Z ekranu głównego () można aktywować automatyczne mycie w celu czyszczenia komory pieczenia. Aby uruchomić jeden z programów dostarczonych przez system myjący, postępuj zgodnie z instrukcjami w paragrafie 2.22, mając na uwadze poniższe informacje:

- System mycia wyposażony jest w zabezpieczenie, które nie pozwoli na jego włączenie w przypadku, gdy temperatura wewnątrz komory pieczenia piekarnika przekroczy 100°C.
- Przed wykonaniem cyklu mycia upewnij się, że odpływ jest wolny, aby uniknąć przelania się do komory.
- Programy mycia i częstotliwość ich używania zależą od rodzaju pieczonych w piecu produktów.
- Aby utrzymać odpowiedni poziom higieny i zapobiec zepsuciu stali nierdzewnej komory pieczenia, Producenci zalecają wykonywanie cyklu intensywnego mycia (L3) co najmniej raz dziennie.
- W przypadku powstawania zbrylonych zabrudzeń należy je usunąć i przeprowadzić ręczne czyszczenie.
- Program „P” musi być aktywowany przy pierwszym użyciu systemu myjącego i za każdym razem, gdy pompy są opróżniane, w przeciwnym razie jakość mycia ulega pogorszeniu.

Uwagi:

Zabrania się otwierania drzwiczek piekarnika podczas mycia, niebezpieczeństwo kontaktu z żrącymi chemikaliami i gorącymi oparami!

Po zakończeniu czyszczenia za pomocą automatycznego systemu mycia należy upewnić się, że w komorze pieczenia nie ma żadnych pozostałości detergentu. Wszelkie pozostałości należy usunąć, a komorę pieczenia dokładnie przepłukać.

Po przerwie w dostawie prądu system myjący automatycznie wznowi pracę od miejsca, w którym został przerwany.

Przed rozpoczęciem cyklu pieczenia upewnij się, że w umytej komorze nie ma resztek detergentu. Wszelkie pozostałości należy usunąć wilgotną szmatką odpowiednio chroniąc dłonie, oczy i usta, a komorę pieczenia należy dokładnie wypłukać

3.4 Czyszczenie wentylatorów

Wentylatory należy regularnie czyścić przy użyciu odpowiednich środków do usuwania kamienia. Wszystkie ich części należy dokładnie wyczyścić, usuwając wszelkie osady z kamienia. Aby dostać się do wentylatorów, należy zdjąć pokrywę wentylatora. Po zakończeniu czyszczenia ponownie założyć pokrywę, wykonując te same czynności co przy zdejmowaniu, ale w odwrotnej kolejności.

3.5 Czyszczenie uszczelki drzwi

Ze względów higienicznych i funkcjonalnych dobrym rozwiązaniem jest czyszczenie uszczelki drzwi na koniec każdego dnia, w którym piec był użytkowany. Należy ją dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem, a następnie spłukać i osuszyć miękką szmatką. Wszelkie pozostałości kamienia lub żywności należy usuwać ze szczególną ostrożnością, nie stosując w tym celu ostrych metalowych narzędzi, które mogłyby nieodwracalnie uszkodzić uszczelkę.

3.6 Czyszczenie drzwi

Wewnętrzną szybę drzwi komory można czyścić przy użyciu tego samego rodzaju odtłuszczacza, co do ręcznego czyszczenia komory pieczenia; może to być również zwykły (nietoksyczny) środek do czyszczenia szyb. Do czyszczenia zewnętrznej szyby drzwi można również stosować zwykły detergent do szyb. W każdym przypadku można po prostu użyć ciepłej wody z mydłem. Po spłukaniu dobrze osuszyć szklaną powierzchnię miękką szmatką.

Jeśli między dwoma szybami pojawią się nieprzezroczyste plamy, można je usunąć.

3.7 Czyszczenie zewnętrznej obudowy

Zewnętrzne powierzchnie stalowe należy oczyścić szmatką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub wymieszaną z odrobiną octu; należy je dobrze spłukać i osuszyć miękką szmatką.

Jeśli użytkownik chce stosować określone produkty dostępne na rynku, muszą one spełniać wymagania dotyczące czyszczenia określone w punkcie „Informacje ogólne” (pkt 3.1).

Warto pamiętać, że do czyszczenia blatu podtrzymującego urządzenie oraz podłogi pod urządzeniem także nie należy stosować kwaśnych substancji korozyjnych (np. kwasu solnego), gdyż uwalniane przez nie opary mogą korodować i niszczyć zewnętrzną powłokę stalową i powodować nieodwracalne uszkodzenie elementów elektrycznych wewnątrz urządzenia.

3.8 Okres beczynności

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, dobrze jest odłączyć je od zasilania (za pomocą magnetycznego wyłącznika bezpieczeństwa znajdującego się przed urządzeniem) i odciąć dopływ wody. Zaleca się dokładne czyszczenie pieca od wewnątrz (komora pieczenia) i od zewnątrz, zwracając szczególną uwagę na usunięcie wszelkich pozostałości soli, które mogą prowadzić do korozji na powierzchniach stalowych.

Zaleca się również zabezpieczyć urządzenie środkami w sprayu na bazie oleju (np. olej wazelinowy), które po spryskaniu powierzchni tworzą skuteczną warstwę ochronną.

Zostawić drzwi komory uchylone.

Odpowiednie przykrycie urządzenia pomaga zabezpieczyć je przed kurzem.

4. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Rodzaj usterki	Przyczyna usterki	Działania naprawcze
Panel sterowania jest całkowicie wyłączony (piec nie działa)	Nieprawidłowe przyłączenie do sieci elektroenergetycznej	Sprawdzić przyłączenie do sieci
	Brak napięcia sieciowego	Przywrócić zasilanie
	Uruchomiony bezpiecznik termiczny	Zresetować bezpiecznik termiczny
	Podwyższona temperatura w uzwojeniu silnika. Źródła ciepła zbyt blisko piekarnika.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Cykl pieczenia włączony: piec nie działa	Drzwi otwarte lub uchylone	Prawidłowo zamknąć drzwi
	Czujnik magnetyczny uszkodzony	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Niezgodne połączenie z siecią gazową	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Przerwany bezpiecznik gazowej płyty elektronicznej	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Aktywne automatyczne podawanie pary: w komorze pieczenia nie zachodzi wytwarzanie pary	Nieprawidłowe przyłączenie do sieci wodociągowej	Sprawdzić przyłączenie do sieci wodociągowej
	Zakręcony kurek odcinający	Sprawdzić kurek
	Niedrożny filtr wlotu wody	Wyczyścić filtr
	Uszkodzony elektrozawór wlotu wody	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Zamknięte drzwi: para wydostaje się przez uszczelkę	Nieprawidłowy montaż uszczelki	Sprawdzić montaż uszczelki
	Uszkodzona uszczelka	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Poluzowany „nosek” klamki	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Piec nie piecze równomiernie	Jeden z wentylatorów nie działa lub pracuje z niską prędkością	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Wentylatory nie zmieniają kierunku	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
Lampa LED w komorze nie świeci się	Uszkodzona lampa LED	Wymień żarówkę LED
Bezpiecznik termiczny bez przerwy aktywowany	Uszkodzony bezpiecznik	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
	Termostat uszkodzony	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem

5. ALARMY

Rodzaj alarmu	Objaśnienie alarmu	Przyczyna alarmu	Skutek	Działania naprawcze
E1 (W kolorze czerwonym)	Nie wykryto sondy temperatury w komorze pieczenia	Przerwane połączenie między sondą komory pieczenia a mikro płytą zasilania	Nie można rozpocząć pieczenia	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E2 (w kolorze pomarańczowym)	Nie wykryto sondy rdzenia	Niewłaściwe połączenie „wtyczka - gniazdo” sondy i sondy rdzenia	Włączenie cyklu pieczenia z parametrem „temperatura rdzenia” jest niemożliwe	Sprawdzić, czy połączenie „gniazdo-wtyczka” sondy rdzenia jest prawidłowe
		Sonda rdzenia w kształcie igły przerwana/uszkodzona		Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E3 (W kolorze czerwonym)	Termostat bezpieczeństwa włączony	Przekroczona maksymalna dopuszczalna temperatura w komorze pieczenia	Praca pieca zatrzymana	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E4 (W kolorze czerwonym)	Aktywowane termiczne zabezpieczenie wentylatora	Wentylator przegrzany	Praca pieca zatrzymana	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E6 (W kolorze czerwonym)	GAZ STOP	Palnik się nie włącza - brak gazu	Praca pieca zatrzymana	Aby ponownie uruchomić palnik: dotknąć symbolu  w celu skasowania alarmu, a następnie powtórzyć zapalenie płomienia przez ponowne dotknięcie symbolu  . Jeśli alarm się powtarza, skontaktować się z autoryzowanym serwisem

E7	WYŁĄCZNIK BEZPIECZE ŃSTWA	Przekroczono maksymalną liczbę prób zapłonu	Piekarnik wyłączony na 15 minut	Odczekaj 15 minut. Jeśli alarm nadal się powtarza, skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E8 (W kolorze czerwonym)	Zbyt wysoka temperatura tablicy wyświetlacza	Temperatura powyżej 70°C na płycie wyświetlacza	Praca pieca zatrzymana	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E9 (W kolorze czerwonym)	Zbyt wysoka temperatura głównej mikro płyty zasilania	Temperatura powyżej 70°C na mikro płycie zasilania	Praca pieca zatrzymana	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E 10 (w kolorze pomarańczo wym)	Automatyczny cykl mycia nie może być aktywowany	Temperatura w komorze pieczenia przekracza 90°C	Automatyczny cykl mycia nie działa	Schłodzić komorę pieczenia: otworzyć drzwi i dotknąć symbolu  (aktywuje się automatyczne chłodzenie).
E 11 (W kolorze czerwonym)	Okap kondensacyjny nie działa	Kabel zasilający okapu nie jest podłączony do sieci	Praca pieca wyłączona. Jeśli trwa cykl pieczenia, został zakończony.	Sprawdzić, czy okap jest prawidłowo przyłączony do sieci

E 12 (W kolorze czerwonym)	Sonda temperatury komory kondensacyjnej okapu nie działa	Połączenie między sondą temperatury komory kondensacyjnej a płytą elektroniczną	Praca pieca wyłączona. Jeśli trwa cykl pieczenia, został on zakończony.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E 13 (W kolorze fioletowym)	Sonda temperatury komory do wyrastania nie została wykryta	Przerwane połączenie między sondą komory do wyrastania a mikro płytą zasilania	Nie można uruchomić cyklu wyrastania	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E 14 (W kolorze fioletowym)	Nie wykryto czujnika temperatury komory do utrzymywania temperatury	Przerwane połączenie między komorą do utrzymywania temperatury a mikro płytą zasilania	Nie można uruchomić cyklu utrzymywania temperatury	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem
E 15 (w kolorze pomarańczowym)	Szyba jest podniesiona.	Nieprawidłowa pozycja szyby	Praca pieca zatrzymana	Opuścić szybę
E 16 (W kolorze czerwonym)	Szyba jest opuszczona	Nieprawidłowa pozycja szyby	Praca pieca zatrzymana	Podnieść szybę
E 18 (W kolorze czerwonym)	Brak zasilania	Brak zasilania przez ponad minutę	Praca pieca wyłączona. Po przywróceniu zasilania wyświetlacz pokazuje ekran aktualnie uruchomionego programu pieczenia	Ponownie włączyć program pieczenia
E20 (W kolorze czerwonym)	Nie wykryto mikro płyty zasilania	Brak komunikacji płyty wyświetlacza z mikro płytą zasilania	Zaktualizować oprogramowanie płyty	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem

6. POMOC TECHNICZNA

Przed opuszczeniem fabryki urządzenie zostało skalibrowane i przetestowane przez doświadczony i wykwalifikowany personel w celu uzyskania najlepszych wyników pracy. Wszelkie naprawy oraz kalibracje należy przeprowadzać z najwyższą starannością i uwagą, używając wyłącznie oryginalnych części.

Dlatego zawsze należy skontaktować się z Dealerem, który sprzedał dane urządzenie lub naszym najbliższym Centrum pomocy technicznej, określając rodzaj awarii i posiadany model urządzenia. Części wymagane do dostosowania do różnych rodzajów gazu są dostarczane wraz z urządzeniem, a zatem dostarczane przy sprzedaży lub dostawie.

W przypadku potrzeb związanych z serwisem, użytkownik może skontaktować się z firmą Tecnoeka pod numerami podanymi na okładce lub odwiedzić stronę internetową www.tecnoeka.com.

7. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE w sprawie utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, umieszczony na sprzęcie symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produkt został wprowadzony do obrotu po 13 sierpnia 2015 r. i po zakończeniu okresu użytkowania należy go utylizować oddzielnie od innych odpadów.

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia użytkownik musi zatem dostarczyć je do odpowiednich ośrodków (punktów recyklingu) prowadzących selektywną zbiórkę odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Wszystkie urządzenia TECNOEKA są wykonane z metalowych materiałów nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, blacha ocynkowana, żelazo, miedź, aluminium itp.), które stanowią ponad 90% całkowitej masy urządzenia.

Przed utylizacją urządzenia, zaleca się, aby uczynić je niezdatnym do użytku poprzez odłączenie kabla zasilającego i usunięcie mechanizmu zamykania komór i/lub otworów, jeśli występują.

Selektywna zbiórka odpadów, a następnie ich przetwarzanie, odzyskiwanie i unieszkodliwianie sprzyjają wytwarzaniu urządzeń z materiałów poddanych recyklingowi i zmniejszają negatywny wpływ na środowisko i zdrowie, który może być spowodowany niewłaściwym postępowaniem z odpadami. Nielegalna utylizacja produktu przez użytkownika pociąga za sobą kary administracyjne.



8. OGRANICZENIA STOSOWANIA GWARANCJI

Produkt firmy Tecnoeka przeznaczony jest wyłącznie do użytku w branży spożywczej i objęty jest gwarancją zgodnie z prawem (art. 1490 i kolejnych artykułów włoskiego kodeksu cywilnego) dla Klientów profesjonalnych lub klientów, którzy dokonują zakupów u Dystrybutora z numerem NIP. Produkt firmy Tecnoeka jest produktem profesjonalnym i certyfikowanym zgodnie z normą IEC EN 60335-1 i może być sprzedawany wyłącznie użytkownikom profesjonalnym. Z wyłączeniem jakiegokolwiek dodatkowej gwarancji, Sprzedawca zobowiązuje się naprawić, według własnego uznania, tylko te części produktów, które posiadają wady fabryczne, o ile, z zastrzeżeniem przepadku, klient zgłosił wadę w ciągu 12 miesięcy od daty zakupu i zgłosił wadę w ciągu 8 dni od daty wykrycia, na piśmie, załączając kopię faktury, paragonu lub paragonu podatkowego jako dowód zakupu.

Poza sytuacją, w której klient nie będzie w stanie przedstawić faktury, paragonu lub paragonu podatkowego jako dowodu zakupu lub jeśli warunki określone powyżej nie są przestrzegane, gwarancja traci ważność w następujących przypadkach:

- 1) Usterki lub awarie części spowodowane transportem.
- 2) Uszkodzenia wynikające z nieodpowiednich systemów zasilania elektrycznego, hydraulicznego i gazowego w porównaniu z tymi opisanymi w instrukcji instalacji lub wynikające z nieprawidłowego działania tych systemów.
- 3) Uszkodzenia spowodowane nieprawidłową instalacją produktu lub instalacją niezgodną z instrukcją instalacji, a w szczególności uszkodzenia spowodowane nieodpowiednimi przewodami kominowymi i odpływami, do których podłączony jest produkt.
- 4) Używanie produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem, określonym i wynikającym z dokumentacji technicznej wydanej przez firmę Tecnoeka.
- 5) Uszkodzenia spowodowane użytkowaniem Produktu niezgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi i konserwacji.
- 6) Manipulowanie przy produkcie.
- 7) Czynności związane z regulacją, konserwacją i naprawą produktu wykonywane przez niewykwalifikowany personel.
- 8) Stosowanie nieoryginalnych części zamiennych lub części niezatwierdzonych przez firmę Tecnoeka.
- 9) Uszkodzenia lub wady spowodowane niedbałym i/lub nierozważnym użytkowaniem produktu lub użytkowaniem niezgodnym z zapisami w instrukcji obsługi i konserwacji.
- 10) Uszkodzenia spowodowane pożarem lub powstałe w wyniku innych zdarzeń naturalnych, wszelkich zdarzeń losowych lub innych przyczyn niezależnych od producenta.
- 11) Uszkodzenia elementów podlegających normalnemu zużyciu, które wymagają okresowej wymiany.

Z gwarancji wyłączone są również: części malowane lub emaliowane, gałki, klamki, ruchome lub wyjmowane części plastikowe, żarówki, części szklane, uszczelki, części elektroniczne i wszelkie akcesoria, opłaty transportowe w przypadku transportu od konsumenta, użytkownika końcowego i/lub z lokalizacji kupującego do Tecnoeka srl i odwrotnie. Koszty wymiany pieca i związane z tym koszty instalacji również nie są objęte gwarancją. Gwarancja nie obejmuje Produktów zakupionych jako używane lub od osób trzecich, które nie mają związku z firmą Tecnoeka i nie są przez firmę autoryzowane.

TECNOEKA SRL nie ponosi odpowiedzialności za szkody bezpośrednie ani pośrednie spowodowane wadą produktu lub powstałe w wyniku wymuszonego zawieszenia działania.

Naprawy gwarancyjne nie skutkują przedłużeniem ani odnowieniem gwarancji.

Elementy wymienione w ramach gwarancji są z kolei objęte 6-miesięczną gwarancją od daty wysyłki, poświadczoną dokumentem przewozowym wystawionym przez firmę Tecnoeka.

Nikt nie jest upoważniony do zmiany warunków gwarancji ani do wydawania innych gwarancji, ani ustnych, ani pisemnych.

9. DOSTĘPNOŚĆ I DOSTAWA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Tecnoeka srl przechowuje części zamienne i zapewnia ich dostępność przez maksymalnie 24 miesiące od daty sprzedaży gotowego produktu dealerowi. Nie można zagwarantować dostępności po tym okresie.

10. PRAWO WŁAŚCIWE I SĄD WŁAŚCIWY

Stosunki dostaw będą regulowane prawem włoskim, z wyraźnym wyłączeniem norm prawa prywatnego międzynarodowego i Konwencji wiedeńskiej o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów z dnia 11.04.1980 r. Wszelkie spory będą rozstrzygane wyłącznie przez Sąd w Padwie.

Bez uprzedniego powiadomienia i bez odpowiedzialności firmy Tecnoeka Srl, produkty przedstawione w instrukcji mogą podlegać zmianom technicznym i projektowym w celu ich ulepszenia, bez wpływu na podstawowe cechy związane z eksploatacją i bezpieczeństwem. Tecnoeka Srl nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z błędów drukarskich lub pisarskich wpływające na przyrządy oraz niedokładności w technicznych i handlowych opisach swoich produktów dla klientów.



make it easy

Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco, Padwa - Włochy

Tel. + 39.049.5791479 - Tel. + 39.049.9300344 - Faks +39.049.5794387

email

info@tecnoeka.com - tecnoekasrl@pec.it

strona internetowa

tecnoeka.com