



E 5230 / 116524

E 5110 / 116526

E 7110 / 116528

E 10110 / 116531

POLSKI**Spis treści**

1. Bezpieczeństwo	202
1.1 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	202
1.2 Wyjaśnienie symboli.....	206
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	207
2. Bezpieczeństwo	208
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	208
2.2 Ochrona praw autorskich.....	208
2.3 Deklaracja zgodności	208
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	209
3.1 Kontrola dostawy	209
3.2 Opakowanie	209
3.3 Magazynowanie	209
4. Parametry techniczne	210
4.1 Właściwości pieca konwekcyjno-parowego	210
4.2 Dane techniczne.....	211
5. Instalacja i obsługa	215
5.1 Wskazówki dla instalatora	215
5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji.....	215
5.1.2 Miejsce instalacji.....	216
5.1.3 Przygotowanie do instalacji	216
5.1.4 Podłączenie do sieci elektrycznej	217
5.1.5 Podłączenie wody	218
5.1.6 Przyłącze odpływu	219
5.1.7 Pierwsze uruchomienie i odbiór	219
5.2 Wskazówki dla użytkownika	221
5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	221
5.2.2 Obsługa	222
5.2.3 Funkcje elementów obsługi i wskaźników.....	223
5.2.4 Ustawienia	224
5.2.5 Wskazówki i rady	236
6. Czyszczenie i konserwacja.....	237
7. Możliwe usterki.....	239
8. Utylizacja.....	240

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120



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

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe. **Niebezpieczeństwo uduszenia się!**
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Nie użytkować urządzenia, gdy przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, gdy urządzenie nie działa prawidłowo, jest uszkodzone lub upadło.
- W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- Nigdy nie zanurzać przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie stosować żrących środków i uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- Nigdy **nie** obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego,
 - gdy urządzenie nie jest użytkowane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia i zranienia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! Nie dotykać gorącej powierzchni urządzenia gołymi rękoma! Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.
- Także po wyłączeniu, powierzchnia urządzenia i komora pieca oraz potrawy w pojemnikach pozostają jeszcze przez dłuższy czas gorące. W celu wyjęcia potraw z komory pieca zawsze należy stosować rękawice termoizolacyjne.
- Podczas otwierania drzwi pieca konwekcyjnego należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ z pieca może wydostać się gorąca para.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie powinno wystarczająco ostygnąć.



Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas przygotowywania potraw lub cieczy umieszczonych w pojemnikach należy pamiętać o możliwości ich kipienia lub rozchłapania zarówno podczas gotowania, jak i wyjmowania pojemników z komory pieca.

Zaleca się korzystanie z takich poziomów, na których użytkownik może widzieć wnętrze pojemników.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia upewnić się, że w komorze pieca nie znajdują się żadne przedmioty takie, jak torby plastikowe, instrukcje obsługi, akcesoria. Podczas pracy **nigdy** nie umieszczać narzędzi kuchennych, ręczników, papieru itd. w komorze pieca i na urządzeniu.
- Upewnić się, że wylot pary nie jest zakryty lub zatkany.
- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- Regularnie czyścić komorę pieca, aby zawsze była czysta: nieusunięte tłuszcze i pozostałości po pieczeniu mogą się zapalić.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zwalczania ognia, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!). **Uwaga:** Nie zraszać urządzenia wodą, gdy jest ono jeszcze pod napięciem: **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grośnie poparzeniem!



Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!

Jeżeli pojemniki wypełnione są płynem lub powstającym podczas gotowania upłynnionym materiałem gotowanym, nie należy wykorzystywać wyższych poziomów do umiejscawiania pojemników poza tymi, przy których obsługujący będzie mógł zająrzeć do wsuniętego pojemnika.



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTROŻNIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i w kuchniach powinno być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest wyłącznie do przygotowywania odpowiednich potraw.



OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

2. Bezpieczeństwo

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

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



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

2.3 Deklaracja zgodności



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

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

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

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Właściwości pieca konwekcyjno-parowego

- Wykonanie ze stali chromowo-niklowej
- Możliwość programowania sterowania elektronicznego z 99 programami, na każdy program przypada do 9 faz gotowania
- Pojemność do maksymalnie 10 GN 1/1 lub normy piekarniczej 600 x 400 mm
- Funkcje: termoobieg, gotowanie na parze, konwekcyjne gotowanie na parze, gotowanie Delta-T (w opcji dostępna sonda temperatury potrawy)
- Silnik z rewersem (prawo/lewo) dla uzyskania optymalnych warunków w komorze urządzenia
- 3-stopniowa regulacja prędkości wentylatora
- Wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- Wyciąg pary wodnej, regulowany
- Oświetlenie komory gotowania
- Praktyczna możliwość poprzecznego wsunięcia GN (urządzenia dla 5 x 2/3 z wsuwaniem podłużnym)
- Wyświetlacze LED temperatury, czasu, wytwarzania pary, temperatury potrawy
- Przygotowany do montażu sondy temperatury potrawy **(116009)**
- Przygotowany do umocowania natrysku ręcznego **(116005)**
- Drzwi z podwójną szybą, łatwe otwieranie wewnętrznej części drzwi w celu mycia
- Możliwość wyjmowania prowadnic wewnętrznych

Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie wyposażone jest w następujące urządzenia ochronne i zabezpieczające:

Termostat bezpieczeństwa w komorze: jeżeli temperatura w komorze wzrośnie do 350 °C termostat bezpieczeństwa przerywa zasilanie w prąd elementów grzejnych urządzenia.



OSTROŻNIE!

Urządzenie zabezpieczające może być uruchomione ponownie tylko przez wykwalifikowany personel obsługi technicznej, ponieważ wymagane jest przeprowadzenie dalszych czynności kontrolnych.

Włącznik drzwi przerywa pracę urządzenia przy otwieraniu drzwi: wyłączony zostaje zarówno system grzewczy jak i nawiew.

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Elektryczny piec konwekcyjno-parowy	
Model:	E 5230	E 5110
Nr art.:	116524	116526
Pojemność:	do 5 x 2/3 GN	do 5 x 1/1 GN lub normy piekarniczej 600 x 400 mm
Odstęp pomiędzy blachami:	74 mm	
Zakres temperatur:	50° – 280°C	
Moc przyłączeniowa:	3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - przygotowany	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Przyłącze wody:	3/4"	
Ciśnienie wody:	maks. 3 bar	
Wymiary (mm):	szer. 620 x gł. 815 x wys. 635	szer. 890 x gł. 815 x wys. 635
Waga:	64,6 kg	84 kg
Wyposażenie:	1 ruszt 2/3 GN, 1 blacha 2/3 GN	1 ruszt 1/1 GN, 1 blacha 1/1 GN
	1 rura odpływu, 1 wąż do wody pod ciśnieniem	

Nazwa	Elektryczny piec konwekcyjno-parowy	
Model:	E 7110	E 10110
Nr art.:	116528	116531
Pojemność:	do 7 x 1/1 GN lub normy piekarniczej 600 x 400 mm	do 10 x 1/1 GN lub normy piekarniczej 600 x 400 mm
Odstęp pomiędzy blachami:	74 mm	
Zakres temperatur:	50° – 280°C	
Moc przyłączeniowa:	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Przyłącze wody:	3/4"	
Ciśnienie wody:	maks. 3 bar	
Wymiary (mm):	szer. 890 x gł. 815 x wys. 815	szer. 890 x gł. 815 x wys. 1015
Waga:	103,8 kg	117,4 kg
Wyposażenie:	1 ruszt 1/1 GN, 1 blacha 1/1 GN, 1 rura odpływu, 1 wąż do wody pod ciśnieniem	

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Wyposażenie (nie należy do zakresu dostawy)



Zestaw sondy temperatury STL

W skład zestawu wchodzi sonda temperatury i odpowiedni uchwyt do mocowania przy piecu konwekcyjno-parowym

- Długość przewodu: ok. 1,8 m
- Uchwyt magnetyczny: szer. 130 x gł. 35 x wys. 30 mm
- Ciężar: 0,57 kg

Nr art.: 116009



Spryskiwacz ręczny

Długość węża: 2 m

z zaworem odcinającym do sztywnego przyłącza wody 1/2" wraz z uchwytem do przymocowania do pieca konwekcyjno-parowego

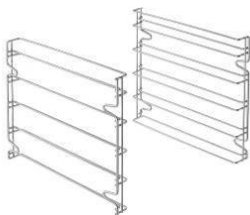
Nr art.: 116005



Ogranicznik ciśnienia dla pieców konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych

- Wykonanie z chromowanego mosiądzu
- Przyłącze 3/4"
- Nastawa wstępna na 3 bar, regulacja od 1 do 6 bar
- Ciśnienie wejściowe maks. 16 bar
- Maksymalna temperatura pracy 65 °C

Nr art.: 533051



1 para prowadnic znormalizowanych dla piekarni

do korzystania z 5 blach 600 x 400
do pieców konwekcyjno-parowych 116526

Nr art.: 116001



1 para prowadnic znormalizowanych dla piekarni

do korzystania z 7 blach 600 x 400
do pieców konwekcyjno-parowych 116528

Nr art.: 116002

**1 para prowadnic znormalizowanych dla piekarni**

do korzystania z 10 blach 600 x 400

do pieców konwekcyjno-parowych 116531

Nr art.: 116003

**Zestaw nawilżający do pieców konwekcyjno-parowych**

Nieskomplikowana alternatywa: zestaw nawilżający umożliwia nawilżanie także w przypadku braku stałego przyłącza wody.

- Zestaw składa się z:
 - kanistra z tworzywa sztucznego (5l),
 - pompy,
 - elementów instalacyjnych,
 - 2 węży łączących:
 - 150 cm (kanister - pompa)
 - 80 cm (pompa – rurka do nawilżania)

Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych 116524, 116526, 116528, 116531

Nr art.: 116011

Zestaw łączący do pieców konwekcyjno-parowych "M+E"

Kompaktowe rozwiązanie dla dużych kuchni. Zestaw łączący umożliwia piętrowe ustawienie 2 elektrycznych pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN

- Materiał: stal nierdzewna
- Zestaw składa się z:
 - ramy (szer. 876 x gł. 622 x wys. 114 mm), 4 nóżek,
 - rury i blachy mocującej do wylotu pary,
 - węża łączącego,
 - opasek mocujących, śrub

Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych serii E: 116526, 116528, 116531

- Możliwości kombinacji:
 - 5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN

Nr art.: 116012





**Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego
2/3 GN**

pasuje do art. nr 116524

- Stal chromowo-niklowa
- Wymiary: szer. 570 x gł. 515 x wys. 741 mm
- Ciężar: 10,6 kg

Nr art.: 115075



**Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego
1/1 GN**

pasuje do art. nr 116526, 116528, 116531

- Stal chromowo-niklowa 18/10
- Możliwość umieszczenia: 10 x 1/1 GN
- Wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 741 mm
- Ciężar: 25 kg

Nr art.: 115069

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dla instalatora



OSTROŻNIE!

Wszystkie operacje związane z instalacją, montażem, obsługą i konserwacją muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel, który spełnia niezbędne wymagania zawodowe (zatwierdzone przez przedsiębiorstwo producenta lub sprzedawcę) i z uwzględnieniem obowiązujących przepisów kraju instalacji oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa produktu oraz bezpieczeństwa w miejscu pracy.

5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji

- Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych i rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu, jak również ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub materialne wynikające z nieprzestrzegania powyżej wspomnianych przepisów lub ingerencji także w pojedyncze części urządzenia i stosowania nieoryginalnych części zamiennych.
- Natychmiast po otrzymaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone w trakcie transportu, a opakowanie nie uległo uszkodzeniu. W przypadku uszkodzeń lub braku elementów należy niezwłocznie powiadomić spedytora lub sprzedawcę/producenta oraz podać **nr artykułu i numer seryjny** (tabliczka znamionowa z tyłu urządzenia) i załączyć dokumentację fotograficzną.
- Należy upewnić się, że na drodze do miejsca instalacji nie ma elementów ograniczających przejazd przez drzwi, korytarze lub inne ciągi komunikacyjne.
- **UWAGA:** Podczas transportowania urządzenia może dojść do jego przewrócenia, co może spowodować uszkodzenie samego urządzenia, innych przedmiotów lub szkody osobowe. Podczas transportowania urządzenia należy stosować środki odpowiednie do jego ciężaru. Urządzenia nie należy ciągnąć ani przechylać, lecz unosić prostopadłe do podłoża i przemieszczać poziomo.

5.1.2 Miejsce instalacji

- Urządzenie musi być ustawione w zamkniętym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu (nie na wolnym powietrzu).
- Przed ustawieniem pieca konwekcyjno-parowego należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i odbioru oparów.
- Zalecamy ustawienie pieca konwekcyjno-parowego pod okapem lub odprowadzanie gorących oparów i zapachów z komory pieca na zewnątrz.
- Piec konwekcyjno-parowy musi być ustawiony na równej powierzchni, aby uniknąć jego ześlizgiwania się lub przewrócenia.
- Podłoże pod piecem konwekcyjno-parowym musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia z maksymalnym obciążeniem.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, suchej i wodoodpornej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia i dobra cyrkulacja powietrza.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby tylna część była łatwo dostępna w celu podłączenia zasilania elektrycznego, wody oraz konserwacji.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murze, meblach kuchennych lub innych przedmiotach, które wykonane są z materiału palnego. Postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Zachować minimalny odstęp **100 mm** pomiędzy urządzeniem a ścianami oraz innymi przedmiotami z lewej i z prawej strony, z tyłu oraz **150 mm** od góry.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy!**

5.1.3 Przygotowanie do instalacji

- Usunąć zewnętrzne opakowanie (drewnianą skrzynię i/lub karton) i zutylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.
- Przed uruchomieniem urządzenia zdjąć z niego folię ochronną. Folię zdejmować powoli, aby na powierzchni urządzenia nie pozostały resztki kleju. Ewentualne ślady kleju można usunąć przy pomocy odpowiedniego rozpuszczalnika.
- Z wnętrza wyjąć akcesoria, wszystkie materiały informacyjne i torebki plastikowe.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

Regulacja nóżek

- Regulowane nóżki są dostarczane wraz z urządzeniem i muszą zostać przykręcone do jego dna. Poprawne wypoziomowanie urządzenia zapewnia prawidłową pracę. Urządzenie poziomuje się za pomocą nóżek i sprawdza za pomocą poziomicy. W celu wypoziomowania wystarczy wkręcać lub wykręcać nóżki.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie użytkować urządzenia bez nóżek!

- W przypadku użytkowania urządzenia bez nóżek uniemożliwia się przepływ powietrza do chłodzenia podzespołów elektronicznych i zewnętrznych ścianek obudowy, a to może doprowadzić do przegrzania i uszkodzenia podzespołów urządzenia.

5.1.4 Podłączenie do sieci elektrycznej

- Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy się upewnić, że podane na tabliczce znamionowej wartości napięcia i częstotliwości są zgodne z wartościami w istniejącej sieci elektrycznej.

Dopuszcza się maksymalne odchylenia napięcia $\pm 10\%$.

- Sprawdzić, czy istnieje przyłącze SL odpowiadające obowiązującym przepisom. Przy podłączaniu urządzenia do sieci elektrycznej zwrócić uwagę na zastosowanie przewodu o odpowiednim przekroju.
- Przy podłączaniu do prądu należy zastosować pomiędzy urządzeniem a siecią elektryczną zgodny z obciążeniem wyłącznik wielobiegunowy. Wyłącznik powinien mieć minimalny odstęp międzystykowy 3 mm i musi być umieszczony w miejscu łatwo dostępnym.
- Podłączenie do zasilania w prąd elektryczny musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Urządzenie **116524** jest wyposażone w **przewód przyłączeniowy z wtyczką** (jednofazowy 230V). W celu podłączenia do zasilania elektrycznego wystarczy podłączyć wtyczkę do uziemionego gniazdka ze stykiem ochronnym.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była zawsze łatwo dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie 16A. Podłączanie tylko bezpośrednio do gniazdka ściennego, zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowejściowych.
- Urządzenie jest dostarczane z certyfikowanym przewodem przyłączeniowym i wtyczką: nie mogą one być manipulowane i zmieniane.

Przyłącze wyrównania potencjałów

- Podłączenie instalacji wyrównania potencjałów pomiędzy różnymi urządzeniami należy realizować za pośrednictwem zacisku oznakowanego symbolem . Zacisk znajduje się z tyłu urządzenia.
- Zacisk ten umożliwia podłączenie przewodu do wyrównania potencjałów (kolor żółto-zielony) o przekroju od 4 do 10 mm².
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyrównania potencjałów, którego skuteczność odpowiada zaleceniom zawartym w obowiązujących przepisach.

5.1.5 Podłączenie wody

- Zadbać o to, aby przyłącze wody znajdowało się w pobliżu urządzenia.
- Jeżeli wykonywana będzie nowa instalacja, zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci wodociągowej, spuścić wystarczającą ilość wody, tak aby żadne zanieczyszczenia nie przedostały się do zaworów magnetycznych.
- Znajdujący się w zakresie dostawy wąż do wody pod ciśnieniem podłączyć przy pomocy kątownika przyłączeniowego 90° do złączki (3/4") urządzenia. Osadzenie złączki: z tyłu, z prawej strony pod urządzeniem. Drugi koniec węża do wody pod ciśnieniem podłączyć do **sieci wodociągowej (zimna woda)** z kurkiem zamykającym.



OSTROŻNIE!

Ciśnienie hydrauliczne może wynosić maks. 3 bary.

Przy wyższym ciśnieniu należy podłączyć zawór redukcyjny.

- Aby urządzenie działało prawidłowo, celem uniknięcia złożeń wapnia w komorze gotującej woda może mieć twardość do 7°dH.

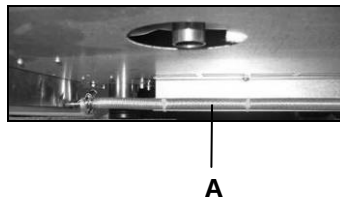


OSTROŻNIE!

Jeżeli twardość wody jest wyższa niż 7°dH należy zainstalować urządzenie do zmiękczenia wody.

5.1.6 Przyłącze odpływu

- Przy zbiorczej waniuence na skropliny z przodu urządzenia znajduje się wąż odpływowy (średnica wewnętrzna 10 mm). Wąż ten służy do odprowadzania nadmiaru płynów ze zbiorczej waniuenci na skropliny i poprowadzony został w tylnym obszarze u dołu urządzenia (patrz **A** – rys. z prawej strony). W celu odprowadzenia wody do systemu odpływowego należy odpowiednio przedłużyć dostępny wąż.
- Należy zamontować dostarczoną w zestawie rurę odpływu do otworu wyjściowego u dołu urządzenia, aby zapewnić odpływ płynu z komory urządzenia. Rura odpływu musi być połączona z odpowiednim wężem ($\varnothing$ 22 mm) i wprowadzona do systemu odpływowego.



5.1.7 Pierwsze uruchomienie i odbiór

Przed **uruchomieniem** urządzenia elektrycznego należy starannie przeprowadzić wszystkie konieczne kontrole, które potwierdzą zgodność urządzenia i jego instalacji z przepisami prawnymi i danymi technicznymi oraz przepisami bezpieczeństwa.

Następujące punkty **muszą** zostać spełnione:

- Temperatura w miejscu instalacji musi być wyższa niż + 4 °C.
- Komora pieca musi być pusta.
- Wszystkie elementy opakowania muszą być kompletnie usunięte razem z folią ochronną ze ścian zewnętrznych.
- Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte ani zablokowane.
- Ewentualnie zdemonstrowane w celu instalacji elementy urządzenia muszą zostać ponownie zamontowane.
- Główny włącznik zasilania elektrycznego musi być włączony, a zainstalowany przed urządzeniem kurek zamykający wody musi być otwarty.

Odbiór urządzeń elektrycznych musi zostać uzupełniony o przeprowadzenie cyklu próbnego, który umożliwi sprawdzenie urządzenia pod kątem występowania usterek i problemów.

→ Włączyć urządzenie używając przycisku **T 1**.

→ Ustawić cykl gotowania/pieczenia:

czas: 10 minut temperatura: 150 °C wytwarzanie pary: stopień 1.

Wcisnąć **T 16**, aby uruchomić **START/STOP**.

Przed odbiorem należy spełnić poniższe punkty:

- Oświetlenie urządzenia włączane jest za pomocą odpowiedniego przycisku i wyłącza się automatycznie po upływie 45 sekund, jeżeli nie zostanie wyłączzone wcześniej ponownym użyciem przycisku.
- Urządzenie wyłącza się gdy tylko zostaną otwarte drzwi urządzenia i zaczyna ponownie funkcjonować, gdy zostaną one zamknięte.
- Termostat do ustawiania temperatury w urządzeniu zadziała, gdy tylko zostanie osiągnięta zadana temperatura. Element(y) grzewczy(e) jest(są) czasowo wyłączany(e).
- Silnik wentylatora(ów) zmienia kierunek obrotów automatycznie co 3 minuty.
- W przypadku urządzeń z dwoma wentylatorami w komorze urządzenia, silniki mają te same kierunki obrotów.
- Sprawdzić wyprowadzenie wody z przewodu do otworu wejściowego nawilżania (znajdującego się w komorze gotowania) w kierunku wentylatora.
- Na zakończenie cyklu gotowania/pieczenia przez ok. 15 sekund słyszać sygnał dźwiękowy.

UWAGA

Przy włączaniu urządzenia można usłyszeć sygnał dźwiękowy. Jest to normalne i wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.



OSTROŻNIE!

Jeżeli proces, podczas ustawiania fazy gotowania/pieczenia, jest zablokowany lub panel obsługi z innych przyczyn nie odpowiada, można usunąć ten problem poprzez wielokrotne użycie przycisku **T 15**.

5.2 Wskazówki dla użytkownika



OSTROŻNIE!

Niniejszą instrukcję użytkowania należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania pieca konwekcyjnego.

Instrukcję obsługi należy zachować, aby zawsze można było z niej korzystać.

Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu oraz ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.

5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- **Nigdy** nie ustawiać urządzeń w pobliżu źródeł ciepła takich, jak np. grill lub frytownica.
- W pobliżu urządzenia **nigdy** nie należy pozostawiać łatwopalnych materiałów.
Zagrożenie pożarem!
- Podczas gotowania lub po jego zakończeniu pojemniki na artykuły spożywcze lub inne przedmioty mogą być bardzo gorące; należy zachować szczególną ostrożność podczas operowania nimi, aby uniknąć poparzeń. Można je dotykać tylko w odpowiednich rękawicach ochronnych. **Zagrożenie oparzeniem!**
- Zachować szczególną ostrożność podczas otwierania drzwi pieca konwekcyjnego.
Zagrożenie poparzeniem przez wydostające się gorące opary.
- W piecu konwekcyjno-parowym nie umieszczać palnych przedmiotów i artykułów spożywczych zawierających alkohol: może dojść do samozapłonu i pożaru, które mogą spowodować wybuchy.
- Unikać solenia potraw we wnętrzu komory pieca konwekcyjno-parowego. Jeśli nie można tego uniknąć, należy zadbać o możliwie najwcześniejsze oczyszczenie, inaczej mogą powstać uszkodzenia w komorze pieca.



Temperatura zewnętrznych części pieca konwekcyjno-parowy może przekraczać 60 °C. Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać obszarów i części, które są oznakowane symbolem pokazanym z boku.

- W przypadku uszkodzeń lub złamań szklanych składników drzwi, należy je niezwłocznie wymienić (skontaktować się z serwisem).
- W przypadku przestoju pieca konwekcyjnego (np. 12 godzin) szklane drzwi pieca należy pozostawić otwarte.
- W przypadku dłuższego przestoju (np. kilka dni) zamknąć dopływ wody i odłączyć urządzenia od zasilania elektrycznego.

- Jeśli piec konwekcyjno-parowy ma być ustawiony na podstawie, stole ze stali nierdzewnej lub innym piecu konwekcyjno-parowym, **zaleca się rezygnację** z użytkowania poziomów wyższych niż te, na których użytkownik może widzieć zawartość pojemników.
- Ze względów bezpieczeństwa, po ustawieniu urządzenia, naklejka  „**Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!**” znajdująca się w opakowaniu musi zostać umieszczona na piecu konwekcyjno-parowym na wysokości 1600 mm od podłogi.

5.2.2 Obsługa

- Należy starannie wyczyścić urządzenie i jego akcesoria przed użyciem (p. 6 „**Czyszczenie i konserwacja**“).
- Należy skontrolować przed oddaniem do eksploatacji poprawną instalację, stabilność, niwelację urządzenia, jak również wykonanie przyłącza elektrycznego i przyłącza wody zimnej.

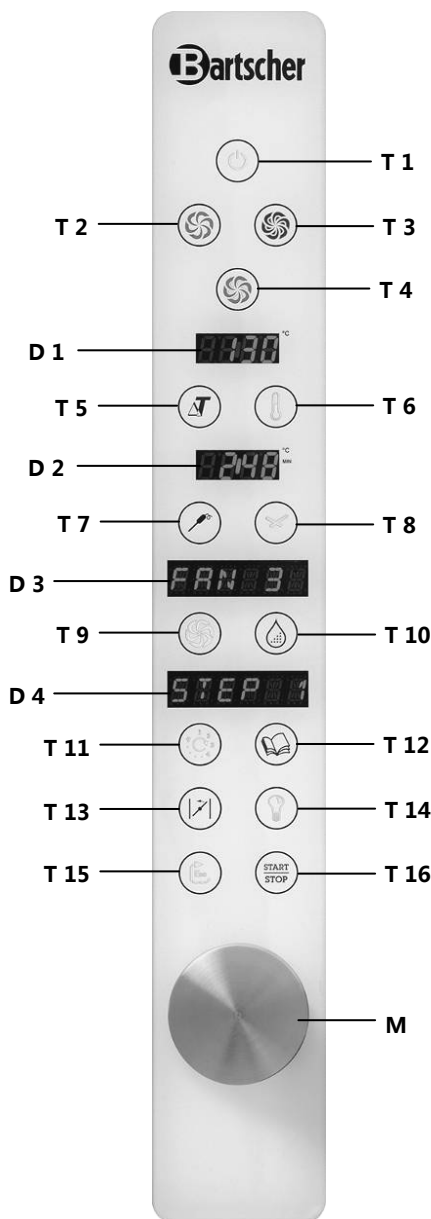


OSTROŻNIE!

Należy podgrzać urządzenie przed gotowaniem/pieczeniem przy pomocy jego automatycznego modułu podgrzewania wstępnego (patrz rozdział „Podgrzewanie wstępne“, str. 231).

- Gdy tylko urządzenie zostanie podłączone do zasilania elektrycznego, znajduje się w trybie czuwania („standby”).
- Pulpit obsługi urządzenia wyposażony jest w pokrętkę **M**. Celem ustawienia żądanych parametrów przekręcić pokrętkę **M**, aby potwierdzić ustawione wartości wcisnąć pokrętkę.

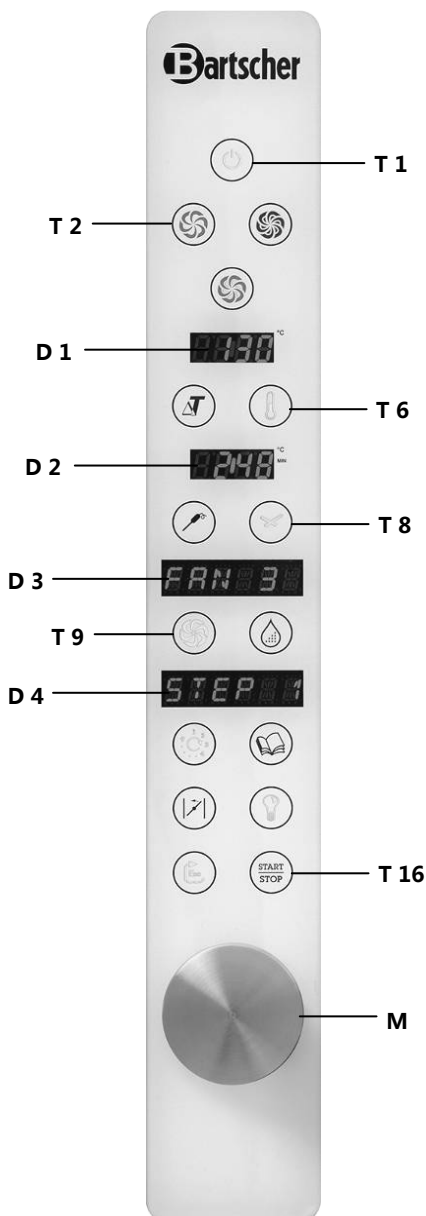
5.2.3 Funkcje elementów obsługi i wskaźników



T 1	Przycisk WŁ.WYŁ.
T 2	Przycisk gotowania/pieczenia z termoobiegiem
T 3	Przycisk gotowania/pieczenia z wytwarzaniem pary
T 4	Przycisk konwekcyjnego gotowania na parze
T 5	Aktywowanie gotowania Delta-T ΔT
T 6	Aktywowanie temperatury
T 7	Aktywowanie sondy temperatury potrawy
T 8	Aktywowanie czasu
T 9	Aktywowanie prędkości wentylatora
T 10	Aktywowanie wytwarzania pary
T 11	Aktywacja/Dezaktywacja faz gotowania i nagrzewania wstępnego
T 12	Aktywowanie programów
T 13	Wyciąg oparów
T 14	Przycisk oświetlenia wewnętrznego
T 15	Przycisk anulujący
T 16	Przycisk START/STOP
D 1	Wyświetlacz LED temperatury / gotowania Delta-T
D 2	Wyświetlacz LED czasu / temperatury potrawy/
D 3	Wyświetlacz LED prędkości wentylatora/dodawania pary
D 4	Wyświetlacz LED fazy gotowania/programów
M	Pokrętko funkcji

5.2.4 Ustawienia

Gotowanie/pieczenie z termoobiegiem



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**. Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 – T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**” (*tryb ręczny*).

W celu ustawienia gotowania/pieczenia z **TERMOOBIEGIEM** należy użyć przycisku **T 2**.

Ustawienie pożądanej **temperatury** wymaga użycia przycisku **T 6**.

Jeżeli przycisk **T 6** miga, wówczas można pokrętką **M** ustawić temperaturę gotowania/pieczenia (50 °C - 280 °C).

Następnie należy potwierdzić wybór przyciskiem **T 6** lub pokrętką **M**. Ustawiona temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 1**.

Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawiania **czasu gotowania/pieczenia** (przycisk **T 8** miga).

Żądany czas należy ustawić obracając pokrętką **M**, a ustawienie potwierdzić przyciskiem **T 8** lub pokrętką **M**. Ustawiony czas wyświetlany jest na wyświetlaczu LED **D 2**.

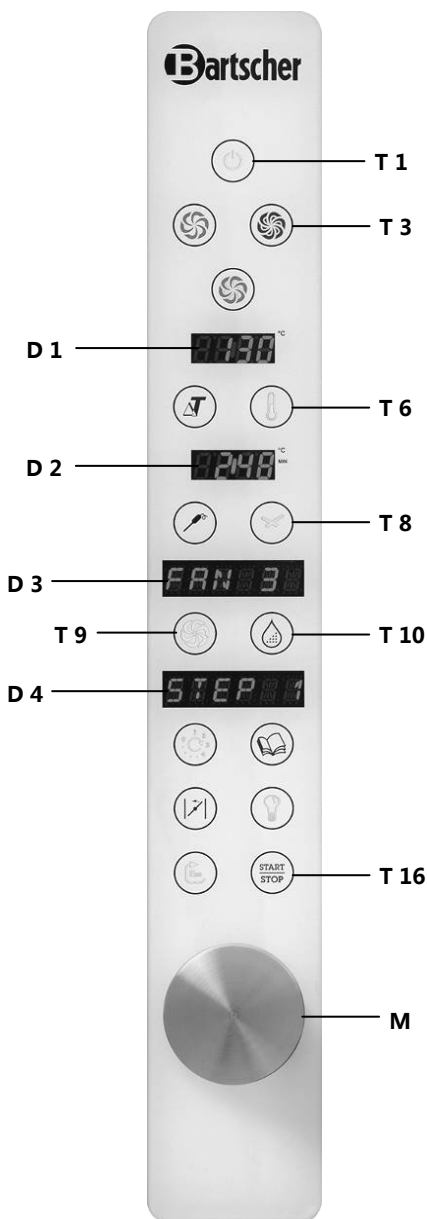
Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawienia **prędkości wentylatorów** (przycisk **T 9** miga).

Należy wybrać prędkość wentylatora za pomocą pokrętki **M** (do dyspozycji są 3 stopnie prędkości) i potwierdzić wybór przyciskiem **T 9** lub pokrętką **M**.

Ustawiony stopień prędkości wyświetlony jest na wyświetlaczu **D 3**.

W celu uruchomienia urządzenia należy użyć przycisku **T 16**.

Gotowanie/pieczenie z wytwarzaniem pary



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T1**. Przyciski funkcyjne **T2 – T3 – T4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D4** pojawia się „**MANUAL**” (*tryb ręczny*).

W celu ustawienia gotowania/pieczenia z **WYTWARZANIEM PARY** należy użyć przycisku **T3**.

Ustawienie żądanej **temperatury** wymaga użycia przycisku **T6**.

Jeżeli przycisk **T6** miga, wówczas pokrętką **M** można ustawić temperaturę gotowania/pieczenia (50 °C - 120 °C). Następnie należy potwierdzić wybór przyciskiem **T6** lub pokrętką **M**.

Ustawiona temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D1**.

Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawiania **czasu gotowania/pieczenia** (przycisk **T8** miga). Żądany czas należy ustawić obracając pokrętkę **M**, a ustawienie potwierdzić przyciskiem **T8** lub pokrętką **M**.

Ustawiony czas wyświetlany jest na wyświetlaczu LED **D2**.

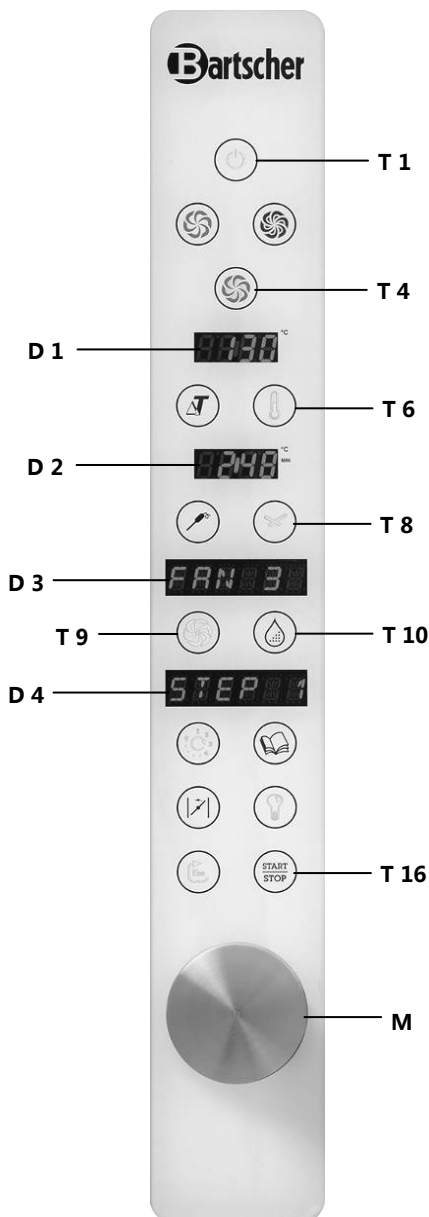
Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawienia **prędkości wentylatorów** (przycisk **T9** miga).

Należy wybrać prędkość wentylatora (do dyspozycji są 3 stopnie prędkości) i potwierdzić wybór przyciskiem **T9** lub pokrętką **M**.

Ustawiony stopień prędkości wyświetlony jest na wyświetlaczu **D3**.

W celu uruchomienia urządzenia należy użyć przycisku **T16**.

Konwekcyjne gotowanie na parze (gotowanie/pieczenie z termoobiegiem/ wytwarzaniem pary)



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**. Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 – T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**” (**tryb ręczny**).

W celu ustawienia **KONWEKCYJNEGO GOTOWANIA NA PARZE** należy użyć przycisku **T 4**.

Ustawienie żądanej **temperatury** wymaga użycia przycisku **T 6**. Jeżeli przycisk **T 6** miga, wówczas pokrętką **M** można ustawić temperaturę (50 °C - 270 °C). Następnie należy potwierdzić wybór przyciskiem **T 6** lub pokrętką **M**. Ustawiona temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 1**.

Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawiania **czasu gotowania/pieczenia** (przycisk **T 8** miga). Żądany czas należy ustawić obracając pokrętkę **M**, a ustawienie potwierdzić przyciskiem **T 8** lub pokrętką **M**. Ustawiony czas wyświetlany jest na wyświetlaczu LED **D 2**.

Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawienia **prędkości wentylatorów** (przycisk **T 9** miga). Należy wybrać prędkość wentylatora (do dyspozycji są 3 stopnie prędkości) i potwierdzić wybór przyciskiem **T 9** lub pokrętką **M**. Ustawiony stopień prędkości wyświetlony jest na wyświetlaczu **D 3**.

Urządzenie przechodzi automatycznie do ustawienia **nawilżanie**. Przycisk **T 10** miga. Wcisnąć ten przycisk i wybrać pokrętką **M** żądane nawilżanie: **1-10** w trybie ręcznym i **0 - 100** (w 10 krokach) w trybie programowanym. Wybór potwierdzić przyciskiem **T 10** lub pokrętką **M**.

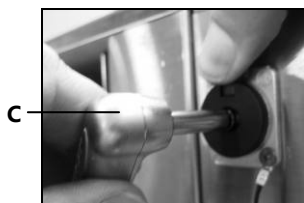
W celu uruchomienia urządzenia należy użyć przycisku **T 16**.

Gotowanie/pieczenie z sondą temperatury potrawy

Mocowanie / usuwanie sondy temperatury wewnętrznej



W celu podłączenia sondy temperatury potrawy należy zdjąć zatyczkę **A** (rys. z lewej strony) z miejsca przyłączenia po lewej górnej stronie urządzenia, należy trzymać wciśniętą czerwoną zapadkę **B** i włożyć sondę temperatury potrawy **C** do przewidzianego do tego celu otworu.



Należy puścić zapadkę **B**. W celu usunięcia ponownie wcisnąć zapadkę **B**, wyciągnąć sondę temperatury potrawy **C** i puścić zapadkę **B**.

Ponownie umocować zatyczkę **A**.



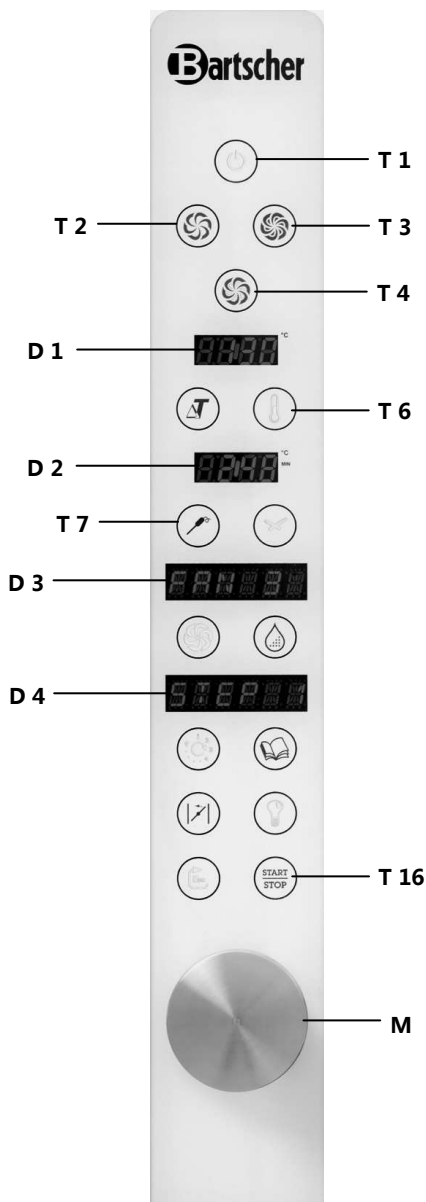
OSTROŻNIE!

Aby uniknąć uszkodzenia sondę temperatury potrawy, wprowadzać ją do urządzenia tylko powyżej szklanych drzwi.



WSKAZÓWKA!

Sondę temperatury potrawy umiejscawiana jest poprzez wprowadzenie jej do przygotowywanego produktu, tak aby jej czubek znajdował w środku produktu (część o największej grubości).



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**.

Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 – T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**” (**tryb ręczny**).

W celu ustawienia żądanego trybu gotowania/pieczenia należy użyć odpowiedniego przycisku **T 2 – T 3 – T 4**.

Ustawienie żądanej **temperatury** wymaga użycia przycisku **T 6**. Jeżeli przycisk **T 6** miga, wówczas pokrętką **M** można ustawić temperaturę (50 °C - 280 °C).

Następnie należy potwierdzić wybór przyciskiem **T 6** lub pokrętką **M**. Ustawiona temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 1**.

Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawiania **czasu gotowania/pieczenia**.

Teraz nie można ustawić czasu, tylko należy wybrać tryb **gotowania/pieczenia z SONDĄ TEMPERATURY POTRAWY** poprzez użycie przycisku **T 7**.

Ustawić żądaną **temperaturę wewnętrzną** w produkcie w zakresie 20 °C – 110 °C przy pomocy pokrętki **M**.

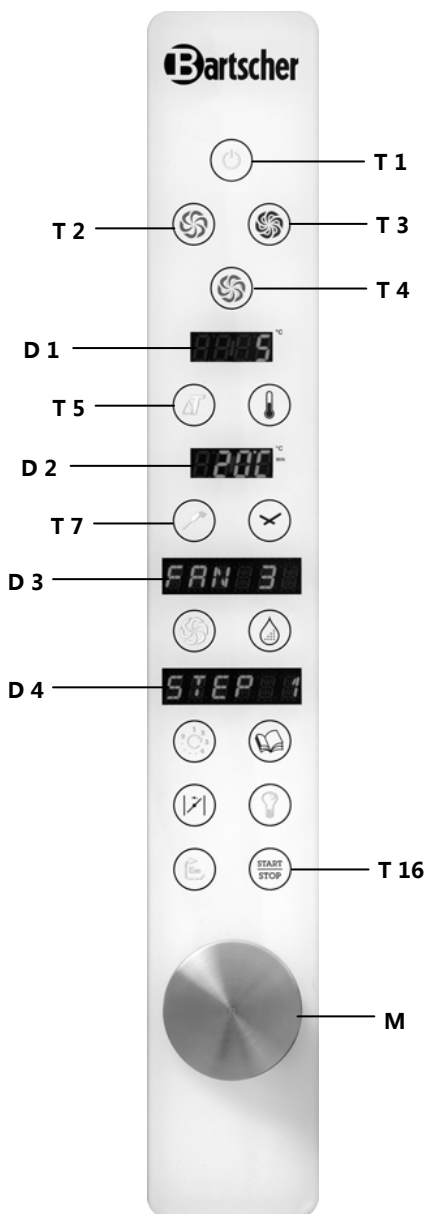
(Ważne: temperatura w urządzeniu musi wynosić przynajmniej 5 °C więcej niż temperatura sondy potrawy).

Ustawienie należy potwierdzić przyciskiem **T 7** lub pokrętką **M**. Ustawiona temperatura potrawy wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 2**.

Należy ustawić dalsze parametry zależnie od rodzaju przygotowywanych potraw.

W celu uruchomienia urządzenia należy użyć przycisku **T 16**.

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem funkcji Delta-T (ΔT)



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**.
Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 – T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji.
Na wskaźniku LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**” (*tryb ręczny*).

W celu ustawienia żądanego trybu gotowania/pieczenia należy użyć odpowiedniego przycisku **T 2 – T 3 – T 4**.

Korzystanie z trybu gotowania/pieczenia ΔT :

Tryb ΔT nadaje się szczególnie do przygotowywania pieczeni średniej/znacznej wielkości.
Dla tego rodzaju przygotowania wskazana jest temperatura, stosowana poniżej tej, którą wykorzystuje się do tradycyjnego gotowania/pieczenia. W tym celu czas gotowania/pieczenia wydłuża się, a potrawy stają się delikatne. Równocześnie zmniejsza się utrata wagi potrawy.

Aby uruchomić tryb pracy **Delta-T (ΔT)**, wcisnąć przycisk **T 5**. Jeżeli przycisk miga, wybrać pokrętką **M** żądaną **różnicę temperatur** między temperaturą gotowania a temperaturą wewnętrzną potrawy.

Zalecane ustawienie ΔT : 30 - 40 °C

Potwierdzić wybór przyciskiem **T 5** lub pokrętką **M**. Na wyświetlaczu LED **D 1** wyświetlona zostaje ustawiona różnica temperatury.

Urządzenie przechodzi automatycznie do ustawienia **temperatury wewnętrznej** (przycisk **T 7** miga). Ustawić ją pokrętką **M**.

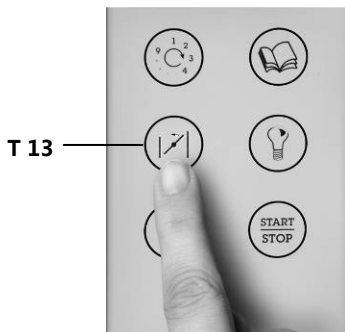
Potwierdzić wybór przyciskiem **T 7** lub pokrętką **M**.

Na wyświetlaczu LED **D 2** wyświetlona zostaje ustawiona temperatura wewnętrzna.

Należy ustawić dalsze parametry zależnie od rodzaju przygotowywanych potraw.

W celu uruchomienia urządzenia należy użyć przycisku **T 16**.

Wyciąg oparów/zawór spustowy



Wyciąg oparów ma za zadanie usuwać wilgoć powstającą podczas gotowania/pieczenia w komorze urządzenia.

Przy włączaniu urządzenia wyciąg oparów jest zawsze zamknięty. Na koniec czasu gotowania/pieczenia wyciąg oparów pozostaje w takiej pozycji, w jakiej się w danym momencie znajduje.

Używając przycisku **T 13** wyciąg oparów jest otwierany bądź zamykany.

Podczas gdy wyciąg ustawia się samoczynnie (przycisk **T 13** miga), nie może być wykonane żadne inne zadanie.

Otwarcie wyciągu oparów następuje poprzez zmianę pozycji przycisku **T 13**:

Włączony: WYCIĄG OPARÓW OTWARTY

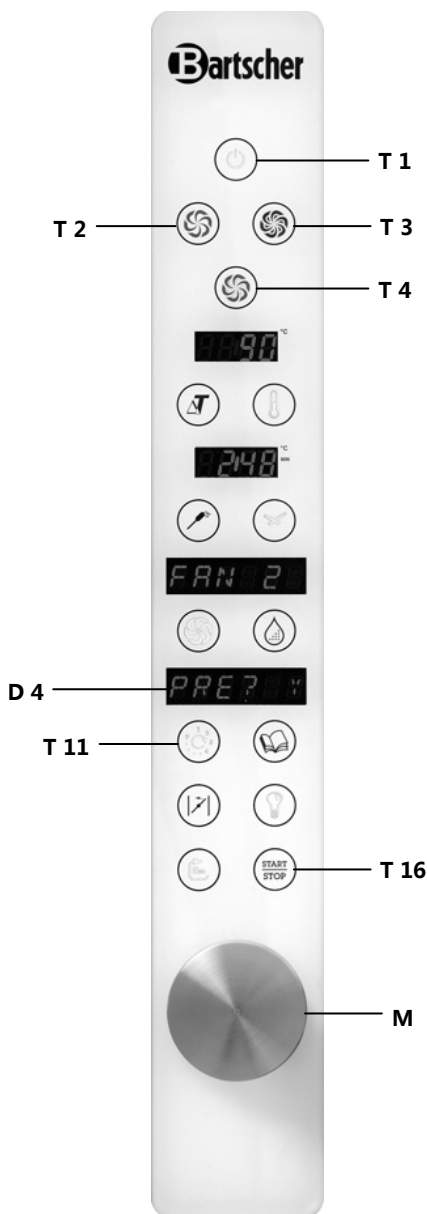
Wyłączony: WYCIĄG OPARÓW ZAMKNIĘTY

Również w przypadku zamkniętego wyciągu oparów nie ma zagrożenia powstania nadciśnienia we wnętrzu urządzenia, gdyż sytuacja taka jest zawsze kontrolowana przez wyciąg.

W trybie **KONWEKCYJNEGO GOTOWANIA NA PARZE** wyciąg oparów sterowany jest automatycznie. Jednak można również ingerować ręcznie.

W trybie gotowania/pieczenia z **PARĄ** wyciąg oparów pozostaje zamknięty.

Podgrzewanie wstępne



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**. Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 – T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**” (*tryb ręczny*).

W celu ustawienia żądanego trybu gotowania/pieczenia należy użyć odpowiedniego przycisku **T 2 – T 3 – T 4** i ustawić żądane parametry.

W ustawieniach podstawowych nagrzewanie wstępne jest wyłączone. Aby uruchomić nagrzewanie wstępne urządzenia, wcisnąć przycisk **T 11**, a pokrętkę **M** obrócić w lewo.

Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się „**PRE? N**” (**N** – nie).

Pokrętkę **M** obrócić w prawo, aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**PRE? Y**” (**Y** – tak). W celu potwierdzenia wcisnąć pokrętkę **M**. W tym miejscu pokrętkę **M** obrócić w prawo, aby powrócić do programowania przepisu.

Jeżeli uruchamiamy program gotowania przez wcisnięcie przycisku **T 16** na wyświetlaczu LED **D 3** i **D 4** pojawia się „**PRE**” i „**HEAT**”.

Urządzenie automatycznie rozpocznie podgrzewanie w temperaturze o 20% wyższej niż ustawiona dla pierwszej fazy przepisu.

Po zakończeniu procesu podgrzewania będzie słychać sygnał dźwiękowy. Teraz można wstawić potrawę do komory urządzenia w celu jej przygotowania.

Uwaga:

W celu osiągnięcia lepszego wyniku należy potrawy wstawiać do komory urządzenia zawsze wtedy, gdy zakończone zostało podgrzewanie.

Poza tym można zawsze wtedy korzystać z podgrzewania, gdy ma zostać zwiększona moc urządzenia (poza paroma wyjątkami, w przypadku których przygotowywanie należy rozpocząć „na zimno”).

Programowanie i zapisywanie w pamięci programu gotowania / pieczenia

W pamięci urządzenia można zaprogramować i zapisać do **99 programów gotowania/piecznia**, aby można je było wykorzystać ponownie.

Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**.

Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 – T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawiania funkcji. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**” (**ustawianie ręczne**).

Ustawić pojedyncze parametry w zależności od rodzaju przygotowania potrawy:

tryb gotowania / pieczenia,
temperatura lub gotowanie **ΔT**,
czas lub temperatura wewnętrzna,
prędkość wentylatora, nawilżanie.

Po sporządzeniużądanego programu wcisnąć na kilka sekund przycisk **T 12**. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się numer pierwszego wolnego w pamięci programu (np. jeżeli są już zapisane w pamięci 3 programy w pozycjach 1, 2 i 3 jako pierwsze wolne miejsce w pamięci zostanie wskazany „**PRG 04**”).

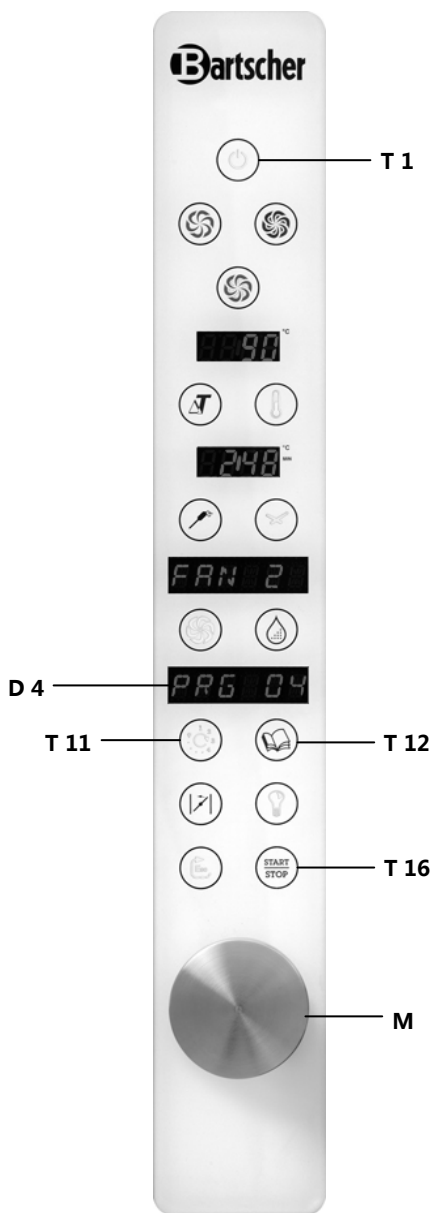
Na kilka sekund wcisnąć ponownie przycisk **T 12** aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**MEM**”.

Dla każdego programu (przepisu) można zaprogramować do **9 faz gotowania** oraz **nagrzewanie wstępne**.

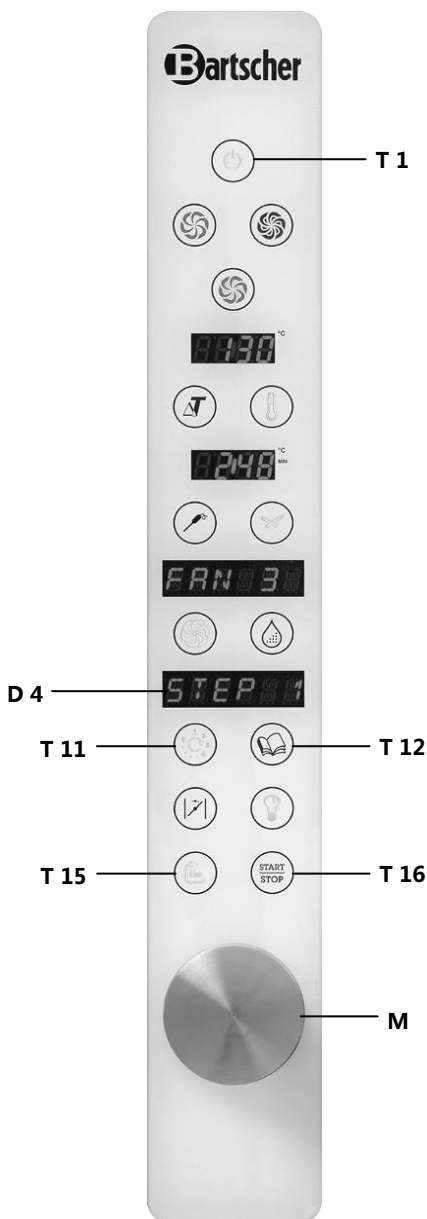
Aby zaprogramować pojedyncze fazy gotowania wcisnąć przycisk **T 11**.

Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się numer fazy gotowania „**STEP 1**”. Ustawić parametry dla tej fazy gotowania. Ponownie wcisnąć na kilka sekund przycisk **T 12**, aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**MEM**”.

Aby zaprogramować następną fazę gotowania, obrócić pokrętkę **M** w prawą stronę. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się numer nowej fazy gotowania: „**STEP 2**”. Teraz można wpisywać parametry nowej fazy gotowania.



Poruszanie się pomiędzy zapisanymi programami



Aby wybrać zapisany program, należy użyć przycisku **T 12** i ustawić obrotem w prawo lub lewo pokrętką **M** numer programu. Wybór należy potwierdzić użyciem przycisku **T 12**, gdy ustawiony on jest na numerze żądanego programu „**PRG 04**”.

Przycisk **T 11** miga i można wyświetlić ustawienia fazy pieczenia/gotowania danego programu. Należy ustawić pozycję fazy 1 (**STEP 1**) i wcisnąć przycisk **T 16**, aby uruchomić program.

Proces może zostać rozpoczęty poprzez fazę również po fazie 1, należy wtedy wybrać numer żądanej fazy i wcisnąć przycisk **T16**.

W tym przypadku urządzenie nie uruchamia podgrzewania wstępnego, nawet jeśli jest to przewidziane przez program.

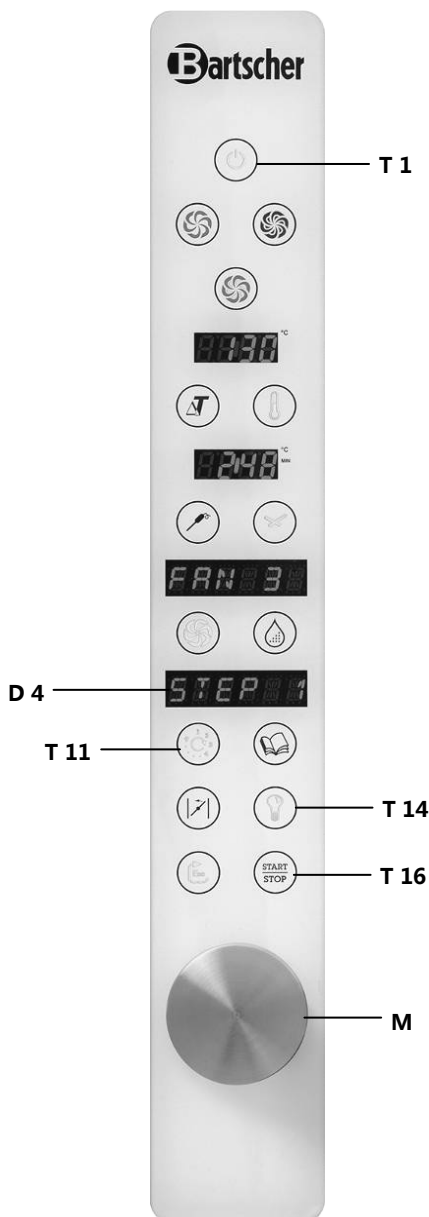
Zmiana/usunięcie programu gotowania/pieczenia

W celu wprowadzenia zmian w zapisanym programie, wybrać numer żądanego programu (punkt „**Poruszanie się pomiędzy zapisanymi programami**”). Następnie wybrać fazę gotowania, która ma zostać zmieniona i przeprowadzić programowanie fazy gotowania wg potrzeb.

Po zakończeniu ustawiania można zapisać zmieniony program, wciskając przycisk **T 12** na kilka sekund, aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**MEM**”.

Możliwe jest również usunięcie części lub całości danego programu.

Chcąc usunąć pewną fazę gotowania z określonego programu należy ustawić dany program na fazie, która ma zostać usunięta i przez kilka sekund przytrzymać wciśnięty przycisk **T 11**, aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL ?N**”.



Obrócić pokrętkę **M** w lewą stronę. Gdy na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL?Y**“, wcisnąć pokrętkę **M**. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL**“. Począwszy od fazy gotowania, na której został ustawiony program, usunięte zostaną także wszystkie następne fazy wybranego programu (np. wybór fazy gotowania 3 spowoduje usunięcie faz 3, 4, 5, itd.).

Nie ma możliwości usunięcia tylko jednej fazy gotowania znajdującej się między innymi fazami (np. niemożliwe jest usunięcie jedynie fazy gotowania 3 bez usunięcia faz 4, 5, itd.).

Aby usunąć cały program, należy wybrać fazę gotowania 1 (**STEP1**) i przez kilka sekund przytrzymać wciśnięty przycisk **T 11**, aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL?N**“.

Obrócić pokrętkę **M** w lewą stronę. Gdy na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL?Y**“, wcisnąć pokrętkę. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL**“.

Oświetlenie wnętrza komory urządzenia

W celu włączenia oświetlenia komory urządzenia, należy użyć przycisku **T 14**.

Oświetlenie włączy się na 45 sekund. Możliwe jest również wyłączenie oświetlenia przed jego automatycznym wyłączeniem; w tym celu należy użyć ponownie przycisku **T 14**.

Wyłączanie urządzenia

Aby zakończyć program pieczenia/gotowania, który został ustawiony na czas nieograniczony lub przed upłynięciem ustawionego czasu, należy użyć przycisku **T 16**.

W celu wyłączenia urządzenia należy przez kilka sekund przytrzymać przycisk **T 1**.

Funkcja COOLING DOWN (schładzanie komory gotowania)

- Urządzenie jest dodatkowo wyposażone w funkcję „**COOLING DOWN**”.
- Jeżeli po jednym procesie gotowania o wysokiej temperaturze urządzenie musi zostać szybko schłodzone do procesu gotowania o temperaturze niższej, należy uruchomić tę funkcję wciskając w tym celu przycisk **T 15**, a następnie **T 16**.
Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**COOLING DOWN**”.
- Aby przyspieszyć schładzanie, można dodatkowo otworzyć szklane drzwiczki. W takim przypadku urządzenie nie wyłączy się przy otwartych szklanych drzwiach, a proces schładzania nie zostanie przerwany.
- W **ręcznym trybie** funkcja ta **nie** zostaje automatycznie wyłączona. Kiedy osiągnięta zostanie żądana niższa temperatura (temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 1**) w celu przerwania procesu wcisnąć przycisk **T 15**, w przeciwnym razie urządzenie schłodzi się do ustawionej wstępnie temperatury 50 °C.
- W **trybie programowym** urządzenie wyłącza się, natychmiast gdy komora gotowania schłodzi się o ok. 40 °C. Jeżeli żądana temperatura w komorze gotowania nie zostanie jeszcze osiągnięta należy powtórzyć cały proces.
- Przy uruchomieniu tej funkcji wyciąg otwiera się automatycznie.

Gotowanie / pieczenie z większą ilością faz gotowania w trybie ręcznym

- Także w **ręcznym trybie** można wykonać program z większą ilością faz gotowania (do 9 faz gotowania).
- Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T1**.

Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 - T 4** migają i urządzenie gotowe jest do ustawiania funkcji. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**” (**tryb ręczny**).

- Ustawić pojedyncze parametry w zależności od rodzaju przygotowania potrawy:
 - tryb gotowania / pieczenia,
 - temperatura lub gotowanie **ΔT**,
 - czas lub temperatura wewnętrzna potrawy,
 - prędkość wentylatora,
 - nawilżanie.
- Po wykonaniu żadanego programu, wcisnąć na kilka sekund przycisk **T 12**.
a wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się numer pierwszego wolnego w pamięci programu (np. jeżeli są już zapisane w pamięci 3 programy w pozycjach 1, 2 i 3 jako pierwsze wolne miejsce w pamięci zostanie wskazany „**PRG 04**”).

- Należy przejść teraz do programowania pojedynczych faz gotowania w programie, wcisnąć na krótko przycisk **T 11**. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się numer fazy gotowania „**STEP 1**“. Ustawić parametry dla tej fazy gotowania.
- Aby wpisać następną fazę gotowania, ponownie na krótko wcisnąć przycisk **T 11**. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się numer fazy gotowania „**STEP 2**“. Także dla tej fazy gotowania ustawić żądane parametry.
- Po wpisaniu wszystkich faz gotowania wcisnąć przycisk **T 16** i podany program z fazami gotowania zostanie zrealizowany.



WSKAZÓWKA!

Po upływie ustawionego programu urządzenie wyłącza się. Po wyłączeniu urządzenia nie można już uruchomić tego programu, ponieważ w ręcznym trybie pracy program nie może zostać zapisany w pamięci urządzenia.

5.2.5 Wskazówki i rady



Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!

Podczas przygotowywania potraw lub cieczy umieszczonych w pojemnikach należy pamiętać o możliwości ich kipienia lub rozchlapania zarówno podczas gotowania, jak i wyjmowania pojemników z komory pieca.

Zaleca się korzystanie z takich poziomów, na których użytkownik może widzieć wewnątrz pojemników.

- Podczas grillowania lub pieczenia artykułów spożywczych konieczne jest ustawienie pojemnika na dnie komory pieca, aby mogły do niego ściekać tłuszcze lub soki.
- W celu osiągnięcia doskonałego i równomiernego zapiekania potraw zalecamy stosowanie niezbyt wysokich blach lub pojemników GN, aby możliwe było zapewnienie dobrego i wystarczającego obiegu powietrza. Pomiędzy górną blachą i potrawami musi pozostać odstęp co najmniej 2 cm.
- Aby osiągnąć zadowalające efekty, nie przepelniać blach/pojemników GN i równomiernie rozmieszczać produkty.
- Prawidłowo stosować sondę bagnetową. Sonda powinna być umieszczana w najgrubszym produkcie od góry do dołu do osiągnięcia środka przez końcówkę sondy bagnetowej.
- W celu złagodzenia skutków straty temperatury z powodu otwarcia drzwi pieca, podczas umieszczania w nim artykułów spożywczych zalecamy wstępne rozgrzanie pieca (**punkt "Wstępne rozgrzewanie" str. 231**).

6. Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Nigdy nie oczyszczaj urządzenia strumieniem wody lub pary pod ciśnieniem!

Uważaj, aby do urządzenia nie dostała się woda.

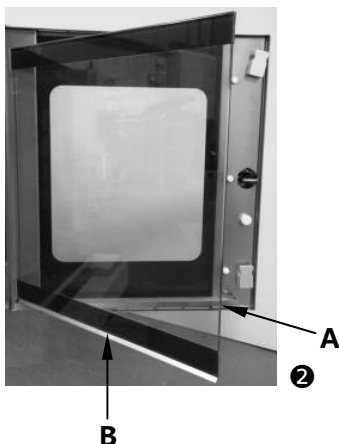
Regularne czyszczenie przez użytkownika

- o Celem zapewnienia prawidłowego sposobu funkcjonowania, higieny i mocy urządzenie myć codziennie na zakończenie dnia pracy.
- o Przed myciem odłączyć dopływ prądu do urządzenia, zakręcić zawór wody, a komorę gotującą zostawić do ostygnięcia.
- o Wyjąć z urządzenia prowadnice i dokładnie umyć je ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym, przemyć czystą wodą i na zakończenie wysuszyć je.
- o Do mycia komory gotującej używać letniej wody i odpowiednich środków czyszczących. Komorę dokładnie przemyć czystą wodą i zwrócić uwagę na to, aby nie pozostały żadne resztki środków czyszczących. Następnie wysuszyć komorę gotującą.
- o Używać wyłącznie specjalnych **środków do czyszczenia stali nierdzewnej**, zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować korozję piekarnika.
- o Nie używać środków czyszczących z zawartością chloru (środki wybielające, kwas chlorowodorowy itp.).
- o Po myciu zastosować miękką, suchą ściereczkę do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

Czyszczenie szklanych drzwi



- o Podwójne przeszklenie ułatwia czyszczenie drzwi urządzenia. Szybę wewnętrzną można odchylić i w razie potrzeby wyjąć.
- o W tym celu należy poluzować górną i dolną blokadę, które blokują wewnętrzną szybę. Płytki przekręca się zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (il. ❶).



- o Odchylić wewnętrzną szybę (il. ❷).
- o Wyczyścić wewnętrzną szybę z obu stron i drzwi urządzenia za pomocą odpowiednich środków.
- o **Nie** stosować agresywnych i szorstkich środków czyszczących.
- o Oczyszczyć i osuszyć rynienkę odprowadzającą (A) wodę kondensacyjną pomiędzy szybą wewnętrzną i zewnętrzną.
- o Po zakończeniu czyszczenia ponownie zamknąć lub osadzić (jeśli została wyjęta) szybę wewnętrzną i zablokować przekręcając blokady przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji wyjściowej.



OSTROŻNIE!

Podczas osadzania szyby wewnętrznej uważać, aby krawędź ściekowa (B) była skierowana do komory pieca, inaczej drzwi nie będą się szczelnie zamykać.

Konserwacja wykonywana przez serwis

- o Regularnie (**przynajmniej raz w roku**) należy zlecać przeprowadzenie kontroli urządzenia wykwalifikowanemu i uprawnionemu serwisantowi. W tym celu należy kontaktować się z placówką serwisową.
- o Przed wykonywaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie elektryczne i zamknąć dopływ wody. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- o Przed przemieszczeniem urządzenia w inne miejsce należy się upewnić, że nastąpiło poprawne odłączenie od instalacji elektrycznej i wodnej.
- o Jeśli urządzenie znajduje się na podstawie wyposażonej w kółka, należy się upewnić, że podczas przemieszczania nie dojdzie do uszkodzenia przewodów elektrycznych, rur lub innych elementów.

- o Po zrealizowaniu operacji i ustawieniu urządzenia w nowym miejscu należy się upewnić, że instalacja elektryczna i wodna zostały podłączone zgodnie z normami.

7. Możliwe usterki

W razie usterki odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i zamknąć dopływ wody. Przed wezwaniem serwisu sprawdzić, czy nie występuje któraś z usterek urządzenia zamieszczonych w poniższej tabeli.

Problem	Pomoc
Urządzenie nie włącza się.	• Sprawdzić zasilanie w prąd • Sprawdzić czy bezpieczniki urządzenia nie są uszkodzone. • Sprawdzić, czy drzwi urządzenia są dobrze zamknięte. • Sprawdzić poprawne ustawienie parametrów procesu gotowania / pieczenia. • Sprawdzić, czy urządzenie nie przysyła żadnych komunikatów o błędach.
Jeżeli urządzenie nie włącza się po podjęciu tych działań, skontaktować się z serwisem klienta.	
Wentylator zatrzymuje się w trakcie pracy urządzenia	• Urządzenie wyłączyć i poczekać, aż zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem ponownie włączy się automatycznie. • Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne nie są zasłonięte lub zapchane.
Jeżeli usterka się powtórzy, skontaktować się z serwisem klienta.	
Wewnętrzne oświetlenie nie działa.	Używać tylko żarówek odpornych na wysokie temperatury! Żarówkę wymienić w następujący sposób: • Sprawdzić, czy podłączony do pieca wielobiegunowy włącznik jest otwarty, a urządzenie ostygło. • Otworzyć wewnętrzną szybę drzwi (6 „Czyszczenie i konserwacja“). • Zdjąć szkło ochronne żarówki. • Wymienić żarówkę.
Jeżeli usterka się powtórzy, skontaktować się z serwisem klienta.	
Woda nie dochodzi z węży.	• Sprawdzić, czy kurek zamykający dopływ wody jest otwarty.
Jeżeli usterka się powtórzy, skontaktować się z serwisem klienta.	

Jeśli nie można wyeliminować zakłóceń działania:

- **nie** otwierać obudowy,
- powiadomić serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać:
 - rodzaj usterki;
 - numer artykułu i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa na tylnej ścianie urządzenia).

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



OSTRZEŻENIE!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



OSTROŻNIE!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120