

DTR

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

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

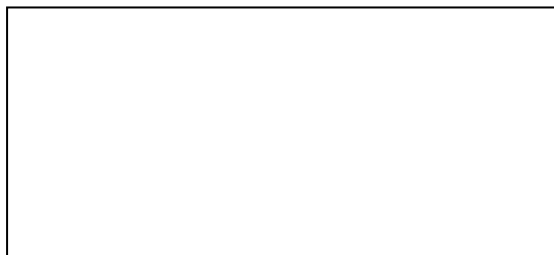
WERSJA X

HEART



Interactive Cooking System

Serwis Techniczny



Spis treści

strona

1. Uwagi ogólne	3
2. Wskazania szczegółowe	4
3. Opis przycisków	5
4. Opis ikon	7
5. Włączenie pieca	8
6. Wstępne podgrzanie komory pieca	9
7. Gotowanie z sondą temperatury	11
8. System szybkiego odprowadzania wilgoci FAST DRY	15
9. System automatycznej kontroli wilgotności AUTOCLIMA	15
10. Wielostopniowy wentylator	15
11. Gotowanie interaktywne „ICS”	16
12. EXTRA	23
13. MANUALNE - Ręczne przyrządzanie produktów	40
14. PROGRAMY użytkownika	43
15. ULUBIONE	50
16. PLUS – Funkcje specjalne	52
17. Funkcje dodatkowe	69
18. Zalecenia praktyczne	73
19. Czyszczenie codzienne	74
20. Mycie pieca	76
21. CALOUT – czyszczenie bojlera	86
22. Konserwacja codzienna – obsługa zwykła	87
23. Konserwacja specjalna – obsługa specjalna	87
24. Zarządzanie piecem	88
25. Autodiagnostyka i opis błędów	103
26. Opis wyświetlacza dotykowego LCD	108
27. Opis panelu sterującego i przycisków	109

WERSJA X

Elektronicznie programowany piec z ekranem z ciekłokrystalicznym (LCD) („touch screen” wyświetlacz dotykowy). System automatycznego przyrządzania potraw (**ICS**) – gotowe procesy gotowania w standardzie z możliwością wprowadzania zmian na każdym etapie. **Autoclimate** z odpowietrzaczem automatycznym, **Fast – Dry** – system natychmiastowego usuwania wilgoci z komory. Wentylator o sześciu prędkościach z nawiewem zwrotnym (przepływ powietrza w komorze z inwersją automatyczną w stosunku do obrotów wentylatora). Wielopunktowa sonda temperatury. Funkcje **Extra**, **Plus**, **Programy** użytkownika, folder **Ulubione**.

Prysznic automatyczny z zaworem odcinającym w standardzie.

System automatycznego mycia WCS (Washing Combi System) i filtr tłuszczowy w opcji.

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

ALI S.p.A. 09.01.2007

1. UWAGI OGÓLNE

Montaż oraz obsługa specjalna pieca, mogą być przeprowadzane jedynie przez osoby upoważnione przez producenta lub autoryzowany serwis techniczny.

* Należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi, ponieważ dostarcza ważnych wskazówek odnośnie bezpieczeństwa użytkowania i obsługi.

Instrukcja musi być starannie przechowywana

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

* Urządzenie może obsługiwać jedynie osoba odpowiednio przeszkolona.

* Praca pieca może odbywać się jedynie pod nadzorem.

* W czasie pracy powierzchnie pieca są gorące. Należy zachować ostrożność!

* Należy zwrócić się do instalatora o instrukcję właściwego podłączenia zmiękczacza wody, ponieważ jej brak lub niewłaściwa obsługa są przyczyną tworzenia się osadów węglanu wapnia szkodliwych dla urządzenia.

Brak odpowiedniej jakości wody skutkuje utratą gwarancji na urządzenie.

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

* Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony musi być wymieniony na nowy przez producenta lub autoryzowany serwis techniczny lub osobę upoważnioną, aby uniknąć zagrożenia wynikłego z niewłaściwego doboru i montażu przewodu.

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

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5 CE		

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQn 40 kW
A3 ☐	B13 ☐	B23 ☐
G 25 / m ³ /h	G 20 / m ³ /h	kPa 200 - 500 
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5 CE0085		

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

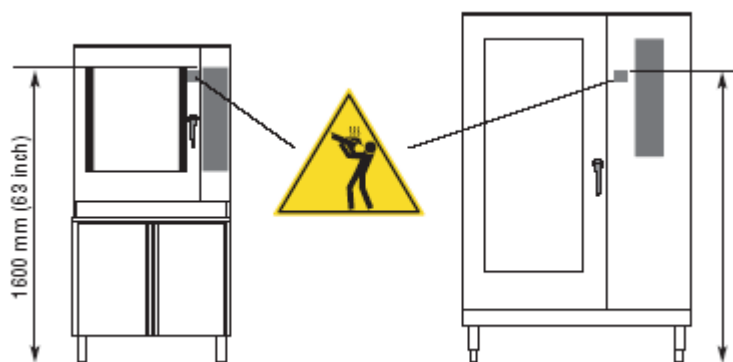
* W przypadku uszkodzenia lub stwierdzenia anomalii w pracy urządzenia należy je **bezwzględnie wyłączyć!**

* Pomieszczenie, w którym jest zainstalowane urządzenie musi mieć **odpowiednią wentylację!**

* Oznaczenia bezpieczeństwa (etykiety samoprzylepne).

* Maksymalna wysokość umieszczenia pojemników z płynami 1600 mm.

* UWAGA! Aby uniknąć kipienia podczas gotowania produktów zmieniających stan na płynny należy używać pojemników o odpowiedniej wysokości



2. WSKAZANIA SZCZEGÓŁOWE

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

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

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

* Do czyszczenia codziennego należy stosować **wyłącznie odpowiednie produkty niepowodujące uszkodzeń powierzchni (alkaliczne)**. Materiały i produkty ściągające są odradzane, ponieważ uszkadzają powierzchnie. Jeżeli piec jest wyposażony w automatyczny system myjący, należy stosować **WYŁĄCZNIE** produkty zalecone przez producenta urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie codzienne”).

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

* **Unikać** wszelkich czynności pozostawiających **sól kuchenną** na powierzchniach stalowych pieca. Gdy dojdzie do takiego przypadku należy bezzwłocznie sól usunąć, a powierzchnię spłukać wodą

* Po przyrządzaniu na parze **należy otworzyć ostrożnie drzwiczki**, aby uniknąć gwałtownego wypływu pary znajdującej się wewnątrz komory gotowania. Nieprzestrzeganie tego zalecenia może być niebezpieczne dla operatora.

* Aby piec działał prawidłowo **nie mogą być zatykane odpowietrzenia i inne elementy otwierane pieca!**



* **UWAGA!** Nie zezwala się na pracę pieca z produktami zawierającymi alkohol.

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

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

* Aby piec pracował bezawaryjnie przez długi czas należy co najmniej dwa razy w roku przeprowadzić jego przegląd techniczny.
Zaleca się podpisać kontrakt z odpowiednim serwisem technicznym.

3. OPIS PRZYCISKÓW



ON - OFF (1)

Umożliwia uruchomienie panelu sterującego, uaktywnia autodiagnostykę.

Podświetlenie przycisku włączone: urządzenie gotowe do pracy.

Podświetlenie przycisku wyłączzone: urządzenie pod napięciem, panel sterowania wyłączony.

WYŚWIETLACZ DOTYKOWY (TOUCH SCREEN) (2)

Wyświetlacz wrażliwy na dotyk. Są na nim zapisane wszystkie dane o przyrządzaniu produktu.



POWRÓT (3)

Zezwala na powrót do menu / poprzedniej strony.



START-STOP (4)

Przycisk START-STOP pozwala na uruchomienie i zatrzymanie pracy w czasie działania pieca.

- Kontrolka przycisku włączona: START – gotowanie rozpoczęte;
- Kontrolka migająca: KRÓTKOTRWAŁE ZATRZYMANIE PRACY PIECA – zachodzi przy otwarciu drzwi. Gotowanie i brakujący czas blokują się. Zamykając drzwi ponownie rozpoczyna się gotowanie potrawy;
- Kontrolka wyłączona: STOP (ZATRZYMANIE) – uzyskuje się po wciśnięciu przycisku (4). Gotowanie potrawy zostało zakończone, a czas przyrządzania potrawy upłynął.

SCROLLER+ (5)

Pokrętło ustawiania/wyboru.

Pozwala na ustawienie parametrów pieca; przekręcając „Scroller+” można przemieszczać się po menu i potwierdzać opcję naciskając przycisk „Scroller+”.



PRZYCISK SZYBKIEGO SCHŁADZANIA PRZY DRZWIACH OTWARTYCH (6)

Funkcja uruchamiana jest wyłącznie, gdy drzwi pieca są otwarte. Po wciśnięciu przycisku uruchamia się wentylowanie komory pieca, co powoduje szybkie obniżenie jej temperatury do 50 °C. Funkcja ta ma szczególne zastosowanie, gdy po przygotowywaniu potraw w wysokich temperaturach zachodzi konieczność przygotowania potraw w niższej temperaturze lub gdy po przygotowaniu potraw w wysokiej temperaturze należy wyczyścić komorę (patrz rozdział „*Czyszczenie codzienne*”).



PRZYCISK OŚWIETLENIA KOMORY (7)

Po wciśnięciu przycisku włącza się oświetlenie komory pieca, co umożliwia operatorowi kontrolę przebiegu przyrządzania potrawy. Oświetlenie wyłącza się po otwarciu drzwi. Aby wyłączyć oświetlenie przy drzwiach zamkniętych należy ponownie wcisnąć przycisk.



PRZYCISK RĘCZNEGO DOPROWADZANIA WILGOCI DO KOMORY GOTOWANIA (PRZYCISK 8)

Funkcja ta jest zalecana do przyrządzania potraw wymagających dopływu wilgoci z zewnątrz w trakcie ich gotowania. Przycisk należy utrzymywać wciśnięty przez wybrany czas, w jakim chce się doprowadzić wilgoć do pieca.

UWAGA! Piec jest wyposażony w automatyczny system obniżania temperatury, który może działać we wszystkich trybach przyrządzania potraw. Jeżeli temperatura w piecu przewyższa

o 30°C temperaturę ustawioną na wyświetlaczu system automatycznie doprowadza do komory zimną wodę, co powoduje natychmiastowe obniżenie temperatury.

Tym sposobem wyłącza się możliwość rozpoczęcia przyrządzania potrawy w zbyt wysokiej temperaturze.

Poza tym doprowadzenie wilgoci do komory pieca zapobiega osuszaniu produktów.



PRZYCISK OTWIERANIA KOMINKA UWALNIAJĄCEGO OPARY Z KOMORY PIECA (9)

Funkcja jest uruchamiana jedynie w trybie konwekcyjnym. Po naciśnięciu przycisku następuje wypływ oparów nagromadzonych w komorze pieca. Może być również zamykany ręcznie (kontrolka włączona= odpowietrznik otwarty; kontrolka wyłączona= odpowietrznik zamknięty, kontrolka migająca= odpowietrzanie w toku).

4. OPIS IKON

Poniższy rozdział przedstawia niektóre ważne funkcje, które wymagają wyjaśnień.



- GRZANIE WSTĘPNE PIECA

Pozwala na wstępne podgrzanie komory przed rozpoczęciem właściwego przyrządzania potrawy.



- TEMPERATURA

Pozwala na regulację temperatury wewnątrz komory pieca.



- CZAS

Pozwala regulować czas przyrządzania potraw (iNF = czas nieograniczony).



- TEMPERATURA SONDY - WEWNĄTRZ PRODUKTU

Pozwala regulować temperaturę wewnątrz przyrządzanego produktu.



- ΔT – DELTA T

Określa różnicę temperatury pomiędzy temperaturą wewnątrz produktu i temperaturą komory.



- **FAST DRY**

Pozwala na szybkie odprowadzenie wilgoci z komory pieca.



- **AUTOCLIMA**

System kontroli wilgotności w komorze pieca.

Autoclima pozwala utrzymywać stały stopień wilgotności w komorze, gdy piec pracuje w trybie konwekcyjnym lub konwekcyjno-parowym.



- **CYKLE**

Pozwala dodawać lub przesuwać pomiędzy kolejnymi cyklami programu gotowania.



- **PLUS**

Pozwala włączać dodatkowe funkcje specjalne takie jak: Timer gotowania – ustawienie drugiego zegara lub sprawdzenie ile czasu upłynęło od początku gotowania, Gotowanie z funkcją Delta T - ΔT , Zarządzanie kominkiem - odpowietrzaniem, Zarządzanie wentylatorem, Podtrzymanie, Wykończenie - Finishing.

5. WŁĄCZENIE PIECA



Nacisnąć przycisk „ON”, aby włączyć piec. Kontrolka przycisku świeci światłem stałym.



* Odczekać 40 sekund na uruchomienie pieca

5.1 ZGRYWANIE LOG HACCP

- Przy pierwszym dziennym uruchomieniu pieca pojawi się zapytanie o zgranie danych HACCP przez złącze USB. Procedura zgrywania LOG HACCP opisana jest w rozdziale 23.2.2.



Uwaga! Jeżeli nie decydujesz się zgrywać danych HACCP należy nacisnąć przycisk „NO” – NIE i dane dzienne zostaną skasowane.

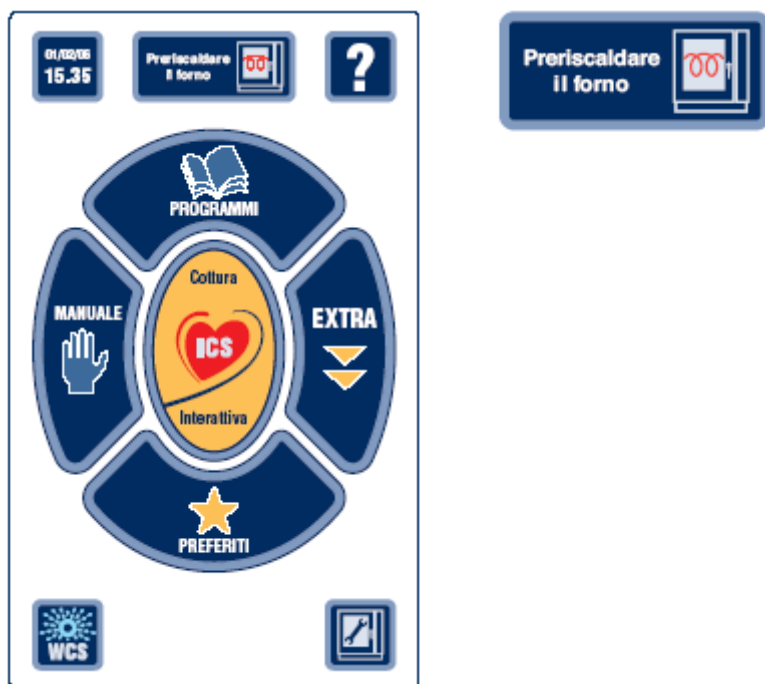
6. WSTĘPNE PODGRZANIE KOMORY PIECA

Przed każdym rozpoczęciem przyrządzania potraw należy przeprowadzić wstępne podgrzanie komory „bez załadunku”, aby skrócić czas przyrządzania i zapewnić właściwy efekt końcowy. Wartość temperatury wstępnego podgrzania zależy od typu dania, wielkości i ilości porcji; średnio ustawia się wartość wyższą o 15-25% od wartości, w jakiej ma być przygotowywane danie.

Dla przyrządzania w systemie ICS i przepisów gotowania opisanych w Instrukcji wstępne podgrzanie zostanie przeprowadzone automatycznie.

USTAWIENIA

Nacisnąć przycisk „Grzanie wstępne” na wyświetlaczu dotykowym. Automatycznie zostanie wyświetlona temperatura podgrzewania wstępnego. Pojawi się pod opisem „SET”.



Jeżeli chcesz zmienić parametry podgrzewania wstępnego należy postąpić jak poniżej:



* Wybrać tryb żądanego podgrzewania wstępnego (konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy) naciskając na odpowiedni przycisk.

* Zmodyfikować wartość temperatury wybierając ikonę „Temperatura” lub bezpośrednio wartość na wyświetlaczu dotykowym ustawiając ”Scroller+” na wartość żądaną, a następnie potwierdzić naciskając go (nowa wartość pojawi się pod napisem „SET”).

* Jest możliwe zapamiętanie zmodyfikowanych ustawień naciskając przycisk „Zapamiętanie nowych ustawień”.



* Podgrzewanie wstępne jest uruchamiane automatycznie.

Po osiągnięciu żądanej temperatury włączy się sygnał dźwiękowy informując, że wstępne podgrzewanie zostało zakończone..

Piec utrzymuje wybraną temperaturę i ustawione warunki pracy.



* Po zakończeniu Grzania wstępnego wyświetlacz powraca do pierwotnej postaci wyświetlając informację „Grzanie wstępne OK” wewnątrz przycisku „Grzanie wstępne”.

7. GOTOWANIE Z SONDĄ TEMPERATURY

Wstęp

Sonda temperatury pozwala na gotowanie regulowane temperaturą wewnątrz produktu. Urządzenie zatrzymuje przygotowywanie potrawy w momencie, gdy wewnątrz produktu osiągnie temperaturę ustawioną wyłączając czas przyrządzania. Użytkowanie sondy wielopunktowej, z czterema punktami pomiarowymi, gwarantuje osiągnięcie idealnej temperatury wewnątrz produktu. Sygnał zakończenia przygotowywania produktu zostanie włączony, gdy wszystkie cztery czujniki temperatury sondy przewyższą wartość ustawioną.

7.1 USTAWIENIE SONDY TEMPERATURY

7.1.1 PRYZRZĄDZANIE POTRAW PRZY UŻYCIU SONDY TEMPERATURY

Podłączyć sondę do przyłącza (10), wprowadzić ją do przygotowywanego produktu. Ustawia się temperaturę wewnątrz komory i temperaturę wewnątrz produktu (jak opisano w rozdziałach ustawienia przyrządzenia produktu) poprzez Scroller+.

Co się stanie?

Temperatura wewnątrz komory spadnie aż do osiągnięcia temperatury ustawionej i utrzymuje się na tym poziomie; stopniowo podnosi się temperatura produktu; 5 stopni przed osiągnięciem ustawionej temperatury wnętrza produktu, pojawi się informacja, że brakuje 5 stopni do zakończenia przygotowywania dania, co pozwala operatorowi zorganizować dystrybucję dań.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury wnętrza produktu sygnał dźwiękowy oraz ikonka na wyświetlaczu oznajmią zakończenie przyrządzania potrawy.

Uwaga! Po podłączeniu sondy do przyłącza (10) należy odczekać kilkanaście sekund (czas niezbędny do wykrycia przez płytę elektroniczną podłączenie sondy), a następnie rozpocząć gotowanie naciskając przycisk (4) **START/ STOP**.

Jeżeli sonda nie zostanie wykryta pojawi się informacja ostrzegająca.

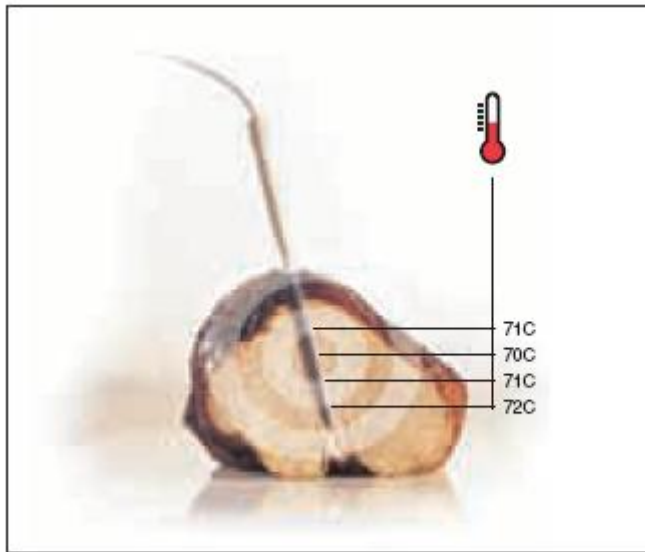
Należy nacisnąć przycisk „**POWRÓT**” (3), odczekać kilka sekund i ponownie wcisnąć przycisk (4) **START/STOP**.



7.2 ZASTOSOWANIE I KORZYŚCI

W tradycyjnym przyrządzaniu potraw z sondą temperatury jest ważne dokładne i prawidłowe jej wprowadzenie do centrum produktu. Sonda musiała być wprowadzona od góry do dołu i musiała być wprowadzona na całej długości.

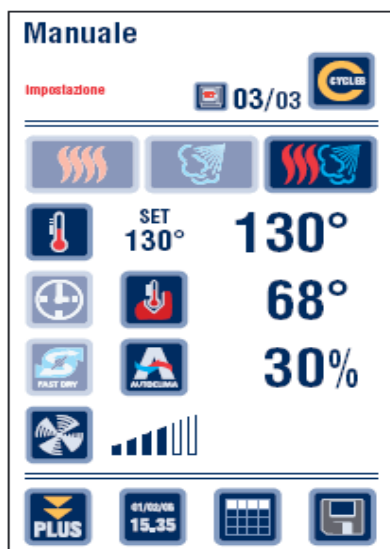
Seria pieców Heart jest wyposażona w **wielopunktową** sondę temperatury. Mierzy ona temperaturę w kilku punktach w produkcie, przez co gwarantuje prawidłową temperaturę wnętrza produktu również wówczas, gdy nie jest wprowadzona idealnie do centrum.

**Korzyści wynikające z używania sondy**

- poprawia kontrolę przygotowywania potrawy, likwidując niemal do zera ryzyko utraty wagi produktu;
- pozwala na precyzyjne przyrządzanie potraw niezależnie od ich jakości, masy i wielkości;
- pozwala oszczędzić czas operatora, ponieważ kontrola jest automatyczna;
- gwarantuje przestrzeganie wymogów higieniczno-sanitarnych przyrządzania potraw, jak również eliminuje konieczność zmiany ich ułożenia na GN w czasie ich przyrządzania;
- idealna dla produktów o dużych wymiarach;
- idealnie dokładna w przypadku przyrządzania delikatnych potraw takich jak ROSTBEF;
- pozwala przestrzegać wymogi HACCP.

Na zamówienie, bez żadnych specjalnych przeróbek, jest możliwe podłączenie na panelu sterującym sondę igłową do kontroli temperatury produktów pakowanych próżniowo lub kontroli małych porcji.

7.3 USTAWIENIE PRZYRZĄDZANIA POTRAW Z SONDĄ TEMPERATURY



- Po wybraniu przyrządzania potraw w systemie automatycznym ICS, lub wybraniu kolejnego CYKLU (w trybie MANUALNY lub PROGRAMY), nacisnąć przycisk „Sonda temperatury” i wyregulować temperaturę wnętrza produktu przekręcając Scroller+ aż do uzyskania wybranej wartości, a następnie potwierdzić naciskając Scroller+.

Jeżeli to konieczne należy ustawić także inne parametry gotowania.



- Jeśli to konieczne należy podgrzać wstępnie piec naciskając przycisk „Grzanie wstępne”.

- Podłączyć sondę do przyłącza (10), włożyć produkt do pieca i wstawić sondę, a następnie potwierdzić naciskając ikonkę „TAK” pojawiającą się na wyświetlaczu. Jeżeli piec został podgrzany nacisnąć przycisk „START/STOP” aby rozpocząć przyrządzanie potrawy.



- Pięć stopni przed osiągnięciem ustawionej temperatury wnętrza produktu, pojawi się informacja, że brakuje 5 stopni do zakończenia przygotowywania dania, co pozwala operatorowi zorganizować dystrybucję potraw. Nacisnąć „OK” lub potwierdzić naciskając Scroller+, aby zniknęła informacja.

8. SYSTEM SZYBKIEGO ODPROWADZENIA WILGOCI „FAST DRY”

System odprowadzania wilgoci Fast Dry wykorzystuje efekt venturiego wytwarzany podczas ruchu wentylatora, który pozwala na szybkie i skuteczne odprowadzenie wilgoci z komory pieca. Stosowanie tego systemu pozwala na pieczenie, smażenie, zapiekanie i opiekanie w całkiem nowy sposób.

Szczególnie zalecany jest do produktów takich jak:

- zapiekanie produktów au gratin (pieczone pomidory, lasania i inne)
- smażone różne (frytki, kotlety schabowe, itp.),
- brązowienie, opiekanie pieczeni i mięsa alla grill,

Jest też szczególnie zalecany do piekarni i ciastkarni (ptysie, chleb hiszpański, chleb każdego typu, pizza i ciasto solone, ciasto makaronowe, itp.)



Symbol „FAST DRY”

9. SYSTEM AUTOMATYCZNEJ KONTROLI WILGOTNOŚCI - AUTOCLIMA

System kontroli wilgotności AUTOCLIMA pozwala na utrzymanie w komorze pieca stałego poziomu wilgotności, gdy piec pracuje w trybie konwekcyjnym lub konwekcyjno-parowym. System pełni dwie funkcje – zwiększa ilość wilgoci w komorze lub usuwa nadmiar wilgoci z produktu, gdy ta przewyższa wartość ustawioną.

Szczególnie zalecany do produktów świeżych, które nie mogą mieć każdego dnia takiej samej charakterystyki wilgoci, jak również dla produktów gotowanych, aby miały taki sam wygląd i konsystencję.

System ten pozwala także otrzymywać te same rezultaty przy przygotowywaniu tego samego produktu w różnych ilościach.



Symbol „AUTOCLIMA”

10. WIELOSTOPNIOWY WENTYLATOR

Super wydajny wentylator w piecu gwarantuje jednolite rozprowadzenie ciepła i wilgoci.

Funkcja „PLUS” pozwala zarządzać wentylatorem (jego obrotami) i ustawienia trybu przerywanego, co utrzymuje automatycznie idealny klimat w komorze pieca. Jest to szczególnie zalecane do gotowania niskotemperaturowego i nocnego.

Poniżej przedstawiono 6 zależność obrotów wentylatora od przygotowywanych dań.

OBROTY	PRODUKT
500	ciasto bezowe
700	warzywa w folii, babka wielkanocna, chleb
900	małe porcje
1100	pieczenie, filety rybne
1200	pieczony kurczak
1400	frytki, udko kurczaka, kotlety



Symbol „Wentylator”

11. GOTOWANIE INTERAKTYWNE

11.1 WYBÓR GOTOWANIA



Naciskając przycisk „Gotowanie interaktywne - ICS” można rozpocząć natychmiastowe przygotowywanie dań, zaczynając od wcześniej określonych ustawień procesów gotowania.



Wybrać grupę produktów bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+ ustawiając go na wybranym produkcie, a następnie potwierdzić wciskając Scroller+.



Wybrać określony proces gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+ ustawiając go na wybranym przepisie, a następnie potwierdzić wciskając Scroller+.

11.2 ZMIANA PARAMETRÓW GOTOWANIA

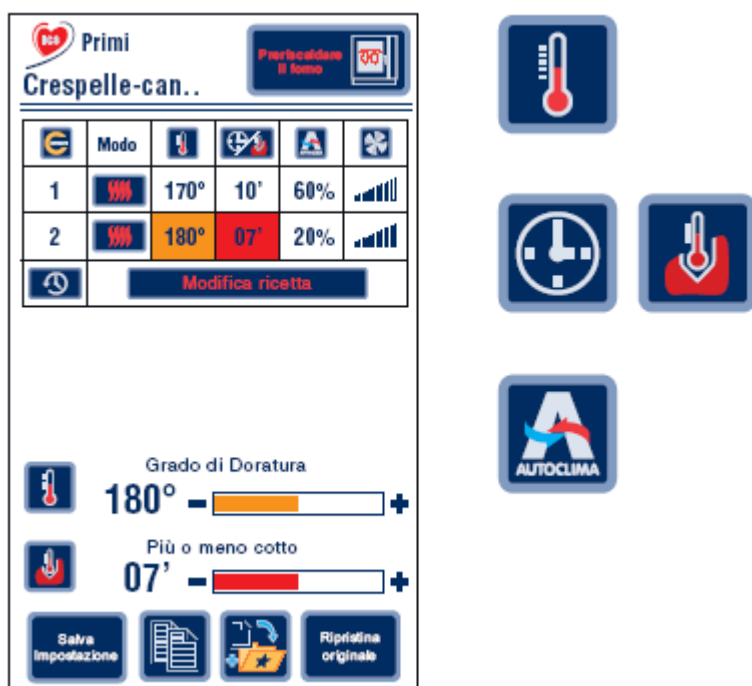
Po wybraniu trybu automatycznego ICS automatycznie proponuje parametry gotowania, ale mogą one być zmienione w każdej chwili w zależności od preferencji szefa kuchni.

* POZIOM ZARUMIENIENIA

Zmienić stopień zarumienienia wybierając ikonę „Stopień zarumienienia” (regulacja temperatury) lub bezpośrednio wartość na wyświetlaczu dotykowym i przekręcając Scroller+ do wartości wybranej, a następnie potwierdzić ją naciskając przycisk Scroller+.

* POZIOM WYPIECZENIA

Zmienić stopień wypieczenia potrawy wybierając ikonę „Stopień wypieczenia” (regulacja czasu lub temperatury sondy) lub bezpośrednio wartość na wyświetlaczu dotykowym i przekręcając Scroller+ do wartości wybranej, a następnie potwierdzić ją naciskając przycisk Scroller+.



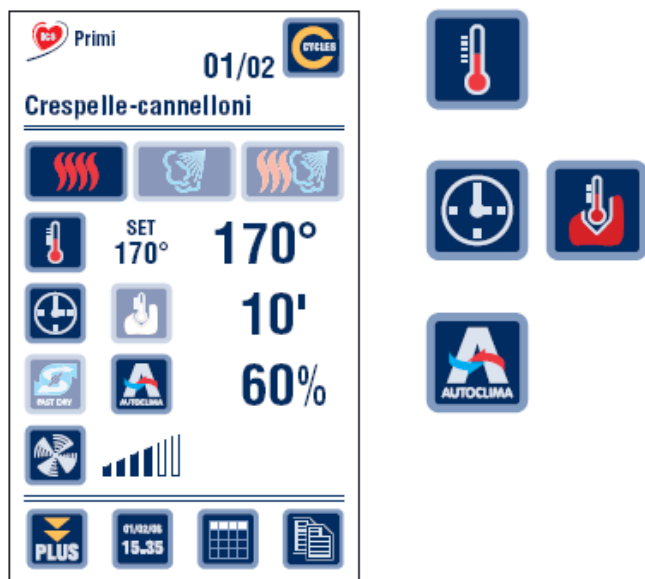
* POZIOM WILGOTNOŚCI - AUTOCLIMA

Zmienić poziom wilgotności wybierając ikonę „Autoclimate” lub bezpośrednio wartość na wyświetlaczu dotykowym i przekręcając Scroller+ do wartości wybranej, a następnie potwierdzić ją naciskając przycisk Scroller+.

Aby zmienić parametry gotowania według własnych preferencji należy nacisnąć przycisk „Modyfikuj przepis” (pojawi się tekst w kolorze zielonym). Nacisnąć na numer CYKLU, który ma być poprawiony, aby wejść do modyfikacji parametrów odpowiednio dla:

- Temperatury
- Czasu/Temperatury wewnątrz produktu
- Fast Dry/Autoclimate
- Prędkość wentylatora

lub prościej naciskając na odpowiedni symbol na wyświetlaczu dotykowym i przekręcając Scroller+ na wybraną wartość, a następnie potwierdzić naciskając Scroller+.



* Naciskając przycisk „Cykle” i przekręcając Scroller + wchodzi się w kolejne cykle gotowania i potwierdza się przyciskając przycisk Scroller+, tym samym można spersonalizować odpowiednie dla cyklu parametry.

Nacisnąć przycisk „Wyświetlanie parametrów pieczenia” (kratki), aby powrócić do pierwotnej wersji wyświetlacza.



* Nacisnąć przycisk „Gotowanie z opóźnieniem”, aby włączyć piec z opóźnieniem (patrz rozdział 17.3 Gotowanie z opóźnieniem)

lub

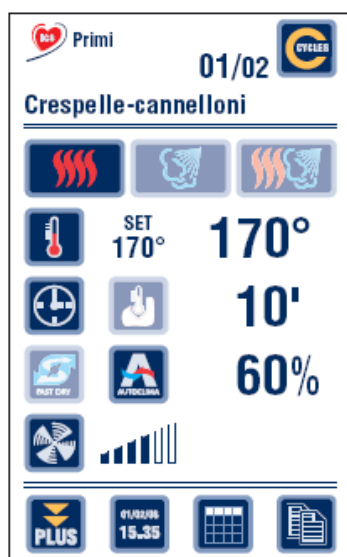
Rozpocząć wstępne podgrzanie pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne” (patrz rozdział „Wstępne podgrzanie komory pieca”), a gdy jest już nagrany należy wprowadzić produkt i nacisnąć przycisk START/STOP.



Piec podtrzyma ustawioną temperaturę i warunki wstępnego Grzania komory.

11.3 ZMIANA PARAMETRÓW CYKLI GOTOWANIA

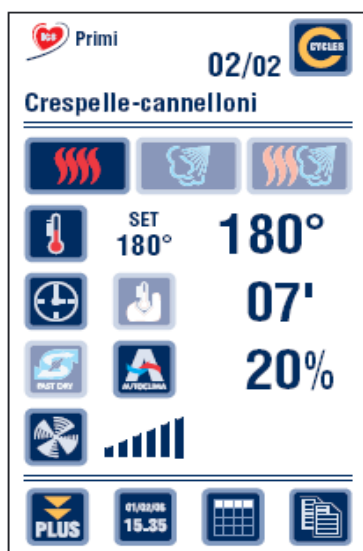
W trwającym cyklu gotowania parametry przedstawiane są w czasie rzeczywistym. Naciskając na odpowiednie ikony lub na wartości im odpowiadające, pojawią się wartości ustawione.



* W czasie przygotowywania potraw jest możliwość zmiany odpowiednich parametrów odnoszących się do:

- Temperatury,
- Czasu/Temperatury sondy temperatury
- Fast Dry/Autoclima,
- Prędkość wentylatora

naciskając odpowiedni symbol na wyświetlaczu dotykowym i ustawiając Scroller+ na wartość wybraną, a następnie wciskając Scroller+, aby potwierdzić.



* Naciskając przycisk „Cykle” i przekręcając Scroller+ ustawia się kolejny cykl programu, a następnie naciskając przycisk Scroller+ można dostosować parametry dla odpowiedniego cyklu.

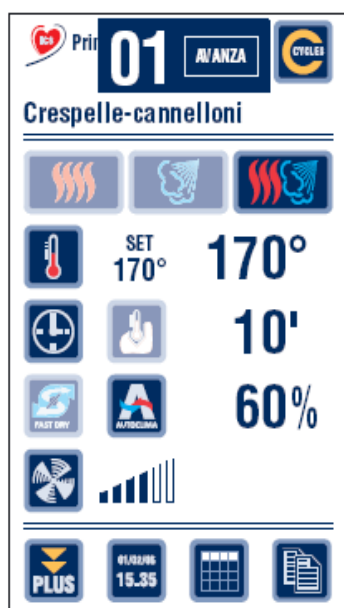
Uwaga! W przypadku przejścia na kolejny Cykl i nie zaakceptowania zmiany, po 10 sekundach, wyświetlacz pokazuje cykl bieżący.

* Nacisnąć przycisk „Wyświetlanie parametrów pieczenia” (kratka), aby powrócić do pierwotnej wersji wyświetlacza.



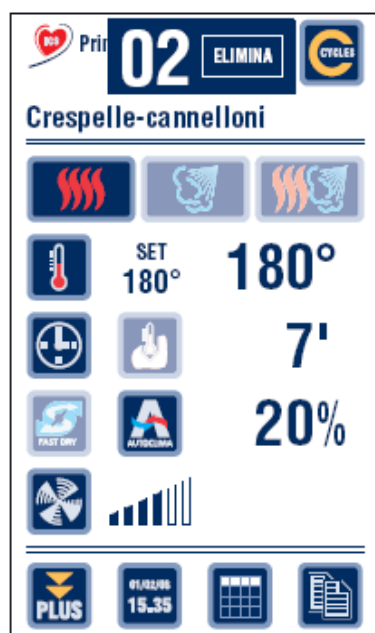
* Na zakończenie procesu gotowania na wyświetlaczu pojawia się informacja o zakończeniu przygotowywania potrawy. Należy ją potwierdzić naciskając przycisk OK lub „|Scroller+”.

11.4 OMIJANIE BIEŻĄCEGO CYKLU GOTOWANIA



* W czasie przygotowywania potraw, aby ominąć bieżący cykl przyrządzania należy nacisnąć przycisk „Cykle”, a następnie na wyświetlaczu nacisnąć przycisk „DALEJ”.

11.5 ELIMINACJA CYKLI PRZYZRZĄDZANIA POTRAW



* W czasie gotowania można wyeliminować ostatni cykl przyrządzania potrawy. Nacisnąć przycisk „Cykle”, przekręcić Scroller+ aż uzyska się ostatni cykl przyrządzania potraw, a następnie nacisnąć przycisk „ELIMINUJ” znajdujący się na wyświetlaczu.

11.6 ZARZĄDZANIE PROCESAMI ICS I PROGRAMAMI EXTRA



* Po zmianie interesujących nas parametrów można zachować zmianę w pamięci poprzez naciśnięcie przycisku „Zapisz ustawienia”

* Naciskając przycisk „Kopiowania” tworzy się kopię zmienionego procesu gotowania w programach użytkownika PROGRAMY (patrz Rozdział Programy).

UWAGA: Jeżeli taki program jest już zapisany w „PROGRAMACH” zostanie dodany numer kolejny. Przykład: „Golonka” otrzymuje nazwę „Golonka(001)”.

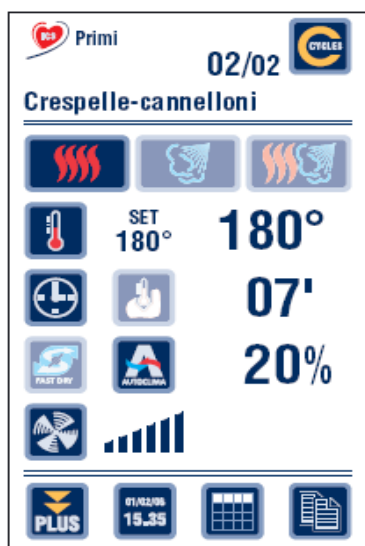


* Naciskając przycisk „Dodaj do ulubionych” dodaje się program do listy ULUBIONYCH przepisów w menu głównym.

Potwierdzić przez OK naciskając jednocześnie na wyświetlacz dotykowy.



* Jeżeli zmienione ustawienia są niewystarczające lub już nie ma na nie zapotrzebowania należy nacisnąć przycisk „Przywróć oryginalne” i menu powraca do procesów gotowania ustawionych oryginalnie.



* Na zakończenie przygotowywania produktu jest możliwość, poprzez naciśnięcie przycisku „Kopiowanie”, utworzyć kopię programu osobistego w PROGRAMACH użytkownika (patrz Rozdział Programy).

UWAGA: Jeżeli program jest już zawarty w „PROGRAMACH”, zostanie dodany numer kolejny. Przykład: „Golonka” otrzymuje nazwę „Golonka(001)”.

.

12. EXTRA



Naciskając przycisk EXTRA włącza się ustawienia funkcji dodatkowych takich jak: Regeneracja, Podtrzymanie, Rozmrażanie, Gotowanie wielopoziomowe, Gotowanie próżniowe.

* Wybrać typ operacji, którą chce się przeprowadzić bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+ ustawiając go na wybraną operację, a następnie potwierdzić naciskając go.

* **Regeneracja**

Funkcja ta pozwala przywrócić do odpowiedniej temperatury produkt przygotowany wcześniej, ustawiając właściwą temperaturę i wilgotność.

* **Podtrzymanie**

Funkcja ta pozwala na utrzymywanie w odpowiedniej temperaturze i wilgotności produkt już gotowy, aby wydać go w odpowiedniej temperaturze dokładnie o określonej godzinie. Proces przygotowywania potrawy zatrzymuje się, a poziom wilgotności w komorze jest zablokowany przez system „AUTOCLIMA”.

* **Rozmrażanie**

Funkcja ta pozwala na szybkie rozmrażanie produktu głęboko zamrożonego oraz śledzić temperaturę jego wnętrza przy pomocy sondy temperatury.

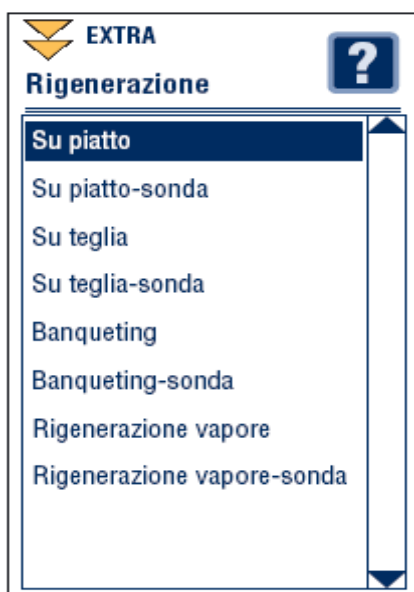
* **Gotowanie wielopoziomowe**

Funkcja ta pozwala przygotowywać różne produkty na różnych półkach pieca jednocześnie, ale wyjmować je w różnym czasie, natomiast przy użyciu opcji „JIT” (NA CZAS) umożliwia wkładanie produktów w różnym czasie i zakończenie ich gotowania dokładnie o tej samej godzinie.

* **Gotowanie próżniowe**

Umożliwia gotowanie produktów pakowanych próżniowo lub pasteryzację produktów

12.1 REGENERACJA



* Wybrać typ regeneracji, który chce się przeprowadzić, bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+ na wybrany typ regeneracji i potwierdzić poprzez jego naciśnięcie.

W czasie trwania wybranego trybu regeneracji produktu automatycznie zostaną zaproponowane parametry. Mogą one być jednak zmienione w zależności od potrzeb.

* POZIOM ZARUMIENIENIA

Ustawić zarumienienie wybierając ikonę „Poziom zarumienienia” (temperatura) lub bezpośrednio wartość na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ na wybraną wartość, a następnie, aby potwierdzić naciśnięć go.

* POZIOM WYPIECZENIA

Ustawić poziom wypieczenia produktu wybierając ikonę „Poziom wypieczenia” (czas, temperatura sondy) lub bezpośrednio wartość na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ na wybraną wartość, a następnie, aby potwierdzić naciśnięć go.

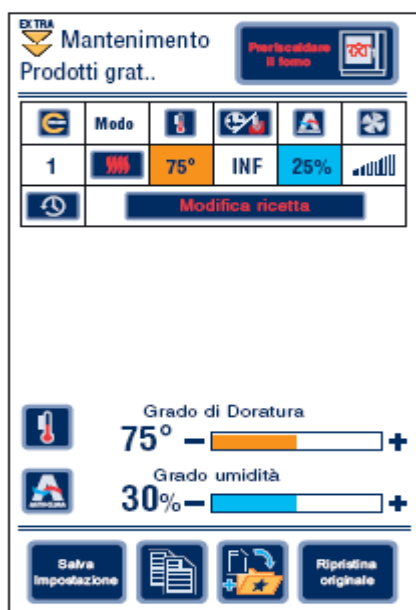
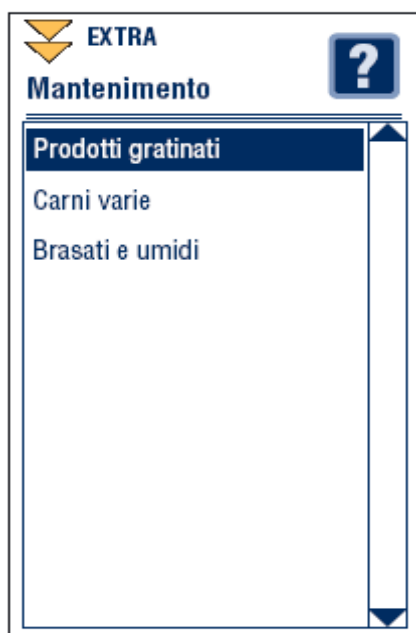
* POZIOM WILGOTNOŚCI

Ustawić stopień wilgotności wybierając ikonę „Poziom wilgotności - AUTOCLIMA” lub bezpośrednio wartość na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ na wybraną wartość, a następnie, aby potwierdzić naciśnięć go.

* Naciśnąć przycisk Grzania wstępnego pieca, a jeżeli piec jest już podgrzany włożyć produkty i naciśnąć przycisk START/STOP.



12.2 PODTRZYMANIE



* Wybrać typ podtrzymywania, który chce się przeprowadzić bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+ na wybrany typ podtrzymania i potwierdzić poprzez jego naciśnięcie.

W czasie trwania wybranego trybu podtrzymania produktów automatycznie zostaną zaproponowane parametry. Mogą one być jednak zmienione w zależności od potrzeb.

* POZIOM ZARUMIENIENIA

Ustawić poziom zarumienienia wybierając ikonę „Poziom zarumienienia” (temperatura) lub bezpośrednio wartość na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ na wybraną wartość, a następnie, aby potwierdzić nacisnąć go.

* POZIOM WYPIECZENIA

Ustawić poziom wypieczenia wybierając ikonę „Poziom wypieczenia” (czas, sonda temperatury) lub bezpośrednio wartość na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ na wybraną wartość, a następnie, aby potwierdzić, nacisnąć go.

* POZIOM WILGOTNOŚCI

Ustawić poziom wilgotności wybierając ikonę „Poziom wilgotności - AUTOCLIMA” lub bezpośrednio wartość na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ na wybraną wartość, a następnie, aby potwierdzić nacisnąć go.

* Nacisnąć przycisk Grzania wstępnego pieca, a jeżeli piec jest już podgrzany włożyć produkty i nacisnąć przycisk START/STOP.



12.3 ROZMRAŻANIE



* Wybrać typ rozmrażania, który chce się przeprowadzić, bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+ na wybrany typ rozmrażania i potwierdzić go poprzez jego naciśnięcie.

* Włożyć do pieca produkt do rozmrażania.



Nacisnąć przycisk „Opóźniony start”, aby opóźnić pracę pieca (patrz rozdział 17.3 Gotowanie z opóźnieniem)

lub



* Nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć rozmrażanie.



* W przypadku przyrządzania z sondą temperatury podłączyć ją do gniazda (10), wprowadzić ją do produktu i nacisnąć „SI” - TAK - na wyświetlaczu.



* Aby zmienić parametry należy nacisnąć przycisk „Modyfikacja przepisu” (przycisk zmieni kolor na zielony).

Nacisnąć numer Cyklu w którym mają być zmienione parametry, aby wejść do modyfikacji poniższych parametrów:

- Temperatura
 - Czas/Temperatura sondy temperatury
 - Fast Dry/Autoclima
 - Prędkość wentylatora
- lub prościej...

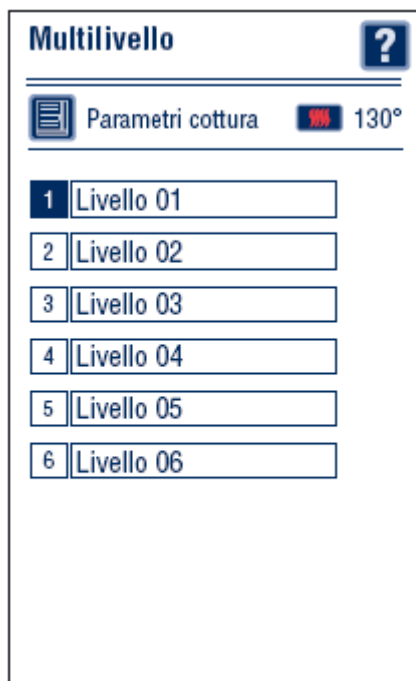
naciskając odpowiedni symbol na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ na odpowiednią wartość, a następnie nacisnąć go, aby potwierdzić.

* W przypadku rozmrażania z sondą temperatury, po osiągnięciu żądanej temperatury, pojawi się informacja, że rozmrażanie zostało zakończone. Potwierdzić naciskając OK.

12.4 JEDNOCZESNE GOTOWANIE NA WIELU POZIOMACH

12.4.1 JEDNOCZESNE GOTOWANIE NA WIELU POZIOMACH CZASOWE LUB Z SONDĄ TEMPERATURY

W przypadku przyrządzania różnych produktów na wielu poziomach pieca w tym samym czasie piec informuje, kiedy poszczególne produkty są gotowe do podania.



W przypadku przyrządzania różnych produktów na wielu poziomach w tym samym czasie piec informuje, kiedy poszczególne produkty, na którym poziomie, są gotowe do podania.



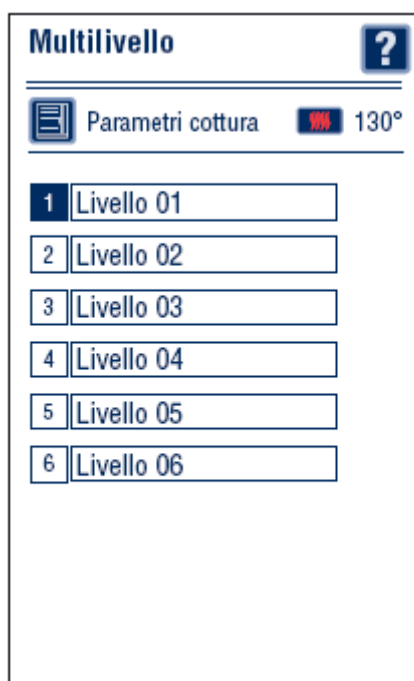
* Nacisnąć przycisk „Parametri gotowania”, aby wejść do menu ustawień trybu gotowania



* Wybrać odpowiedni tryb gotowania, bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym, naciskając ikonkę odpowiadającą trybowi gotowania.



* Ustawić żądane parametry
 - Temperatura,
 - Fast Dry/Autoclima
 - Prędkość wentylatora
 naciskając odpowiedni symbol na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ na wybraną wartość, a następnie potwierdzić wybór naciskając go.
 * Nacisnąć przycisk Grzania wstępnego pieca, a jeżeli piec jest już podgrzany włożyć produkty i nacisnąć przycisk START/STOP.



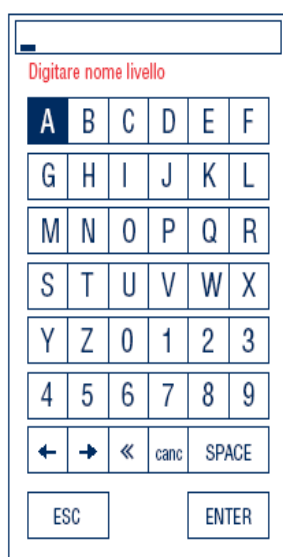
* Wybrać poziom, na którym chce się gotować - bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+ na wybrany poziom, a następnie potwierdzić wybór naciskając go.



Możliwe jest nazwanie każdego poziomu postępując jak poniżej:

* Zmienić nazwę poziomu wybierając na wyświetlaczu ikonę „Ołówek”

Wprowadzić nową nazwę poziomu i potwierdzić poprzez wciśnięcie ENTER.



Przesuwa kursor w lewo o jedną pozycję



Przesuwa kursor w prawo o jedną pozycję



Kasuje parametr na lewo od kursora



Kasuje parametr na prawo od kursora
CANCEL



Tworzy przerwę SPACJA



* Wyświetla się okno, w którym można wybrać sposób przyrządzania potrawy, który można wykonać na wybranym poziomie.

Wybrać typ przyrządzania potrawy na wybranym poziomie:

- Czasowe,
- Z sondą temperatury,

Nacisnąć odpowiedni symbol.



* Wybrać wartość Czasu lub Temperaturę sondy produktu przekręcając Scroller+, a następnie nacisnąć go, aby potwierdzić wybór.

* Wybrać Start, jeżeli chce się zacząć gotowanie na danym poziomie natychmiast lub nacisnąć Pauzę aby rozpocząć gotowanie na danym poziomie w odpowiednim dla nas momencie (ręczne uruchomienie Startu na danym poziomie). Nacisnąć jeden z dwóch przycisków (Start – Pauza).

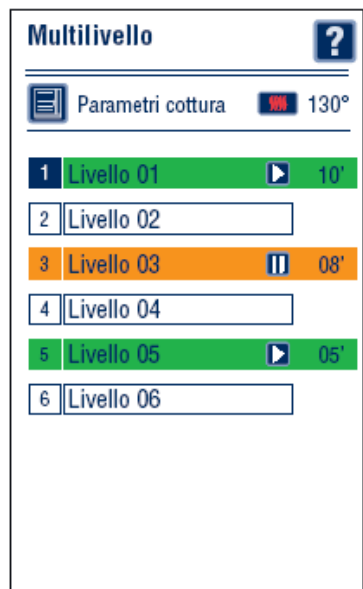
Czynności powyższe powtórzyć dla innych wybranych poziomów.

* Kolory w których wyświetlają się poziomy oznaczają fazę gotowania, w której obecnie jest dany poziom:

Zielony - gotowanie w toku

Pomarańczowy - gotowanie w oczekiwaniu

Czerwony - gotowanie zakończone



12.4.2 WIELOPOZIOMOWE PRZYZRĄDZANIE POTRAW „JIT” (NA CZAS)

W przypadku gotowania w trybie JIT (Just in Time) jest możliwość przyrządzania wielu produktów, których zakończenie gotowania zachodzi równocześnie, tak aby móc wydać różne dania w tym samym czasie. Piec informuje kiedy należy włożyć przyrządzane potrawy, aby zakończyć ich gotowanie w jednakowym czasie.



* Ustawić wartość JIT przekręcając Scroller+ i potwierdzić poprzez jego naciśnięcie.

Powtórzyć czynność dla wybranych poziomów.



* Nacisnąć przycisk Parametry gotowania, aby wejść do menu wyboru trybu gotowania.



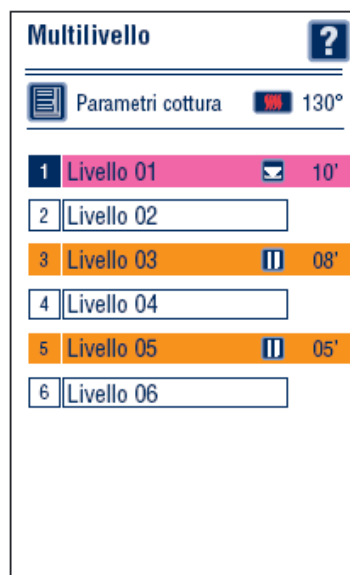
* Wybrać tryb gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym, naciskając ikonę odpowiadającą typowi gotowania.



Wybrać parametry odpowiednie dla:

- Temperatury
- Fast Dry/ Autoclima
- Prędkość wentylatora

przez naciśnięcie odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ na wartość żadaną, a następnie potwierdzić naciskając go.



* Rozpocząć wstępne podgrzewanie pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne”, a jeżeli piec jest już podgrzany, nacisnąć przycisk START/STOP.

* **Kolorem różowym zostanie oznaczony poziom, który ma zostać załadowany jako pierwszy**, a z boku pojawi się ikonka „Załadować”

Sygnal akustyczny, kolor różowy, oraz ikonka wskażą poziom, na który ma być włożony produkt do gotowania.

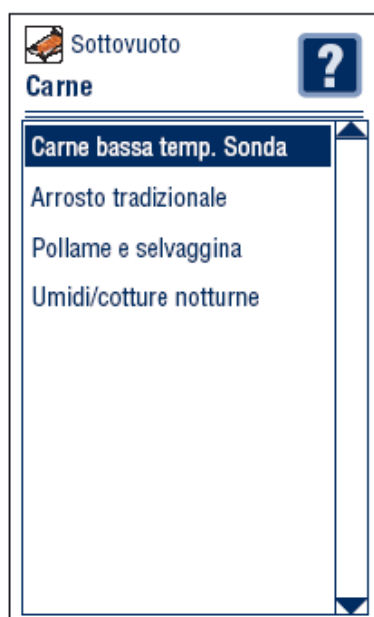


Na **zakończenie gotowania** każdy załadowany poziom, na który został włożony produkt będzie oznaczony **kolorem czerwonym** z ikonką STOP, a okienko informujące wskaże, że gotowanie zostało zakończone.

Potwierdzić naciskając OK lub naciskając Scroller+

12.5 GOTOWANIE PRÓŻNIOWE

* Wybrać na wyświetlaczu dotykowym odpowiednie danie lub ustawić Scroller+ na wybranym daniu i potwierdzić wybór naciskając go.



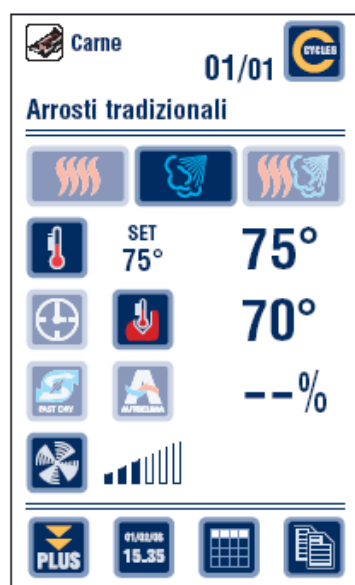
* Wybrać na wyświetlaczu dotykowym odpowiedni przepis lub ustawić Scroller+ na wybranym przepisie i potwierdzić wybór naciskając go.

12.5.1 ZMIANA PARAMETRÓW



* STOPIEŃ WYPIECZENIA

Ustawić stopień wypieczenia (temperatura) dania wybierając ikonę Czas/Sonda temperatury lub wybrać bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym i przekręcając Scroller+ aż uzyska się żadaną wartość, a następnie nacisnąć go, aby potwierdzić wybór.

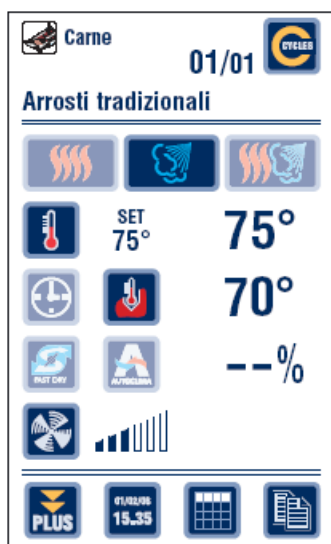


* Aby zmienić jednocześnie inne parametry należy nacisnąć przycisk „Modyfikacja przepisu” (przycisk stanie się zielony).

* Nacisnąć numer cyklu, który ma zostać wybrany, aby wejść w modyfikację odpowiednich parametrów:

- Temperatury,
- Czasu/Temperatury sondy wewnątrz produktu
- Fast Dry/Autoclima
- Prędkość wentylatora

...lub łatwiej naciskając odpowiedni symbol na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ aż do uzyskania żądanej wartości i potwierdzić naciskając go.



* Naciskając przycisk „Cykle” i przekręcając Scroller+ można przechodzić między kolejnymi cyklami programu gotowania. Aby potwierdzić wybór danego Cyklu nacisnąć Scroller+. Można ustawić odpowiednie parametry do wybranego cyklu.

* Nacisnąć przycisk „Wyświetlanie parametrów pieczenia” (kratka), aby powrócić do wcześniej wyświetlanej informacji o przebiegu procesu.



* Nacisnąć przycisk „Gotowanie z opóźnieniem”, aby opóźnić uruchomienie pieca (patrz rozdział 17.3 Gotowanie z opóźnieniem)

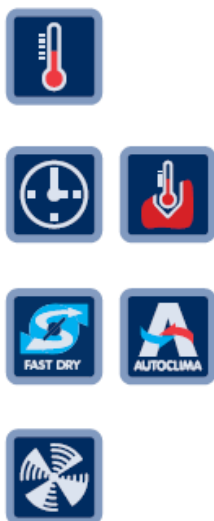
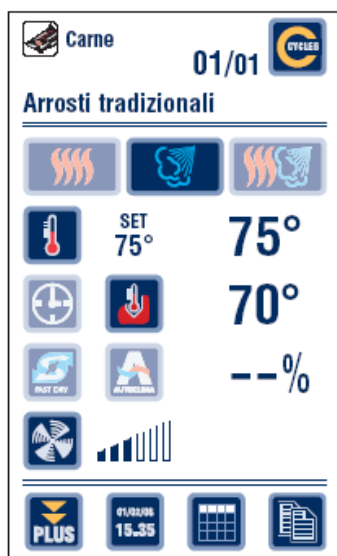
lub

* Rozpocząć wstępne podgrzewanie pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne” (Patrz rozdział Grzanie wstępne), a jeżeli piec jest już podgrzany załadować produkty i nacisnąć przycisk START/STOP.

Piec utrzymuje osiągniętą temperaturę i ustawione parametry Grzania wstępnego.

12.5.2 USTAWIANIE CYKLI GOTOWANIA

W trakcie gotowania wyświetlane parametry są pokazywane w czasie rzeczywistym, a naciskając na odpowiednie ikonki lub odpowiadające im wartości pokazują się wartości ustawione.

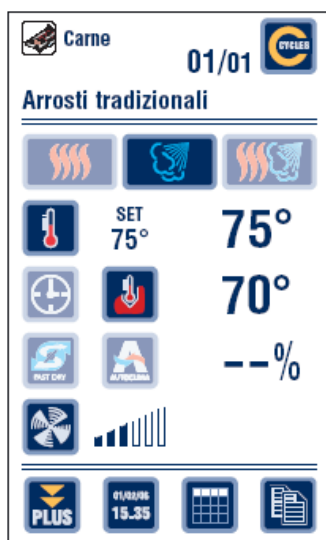


* Aby zmienić parametry należy nacisnąć przycisk „Modyfikacja przepisu” (przycisk zmienia kolor na zielony).

Nacisnąć wybrany numer cyklu, aby wejść w modyfikację parametrów odnośnie:

- Temperatury,
- Czasu/Temperatury sondy wewnątrz produktu
- Fast Dry/Autoclima
- Prędkość wentylatora

Nacisnąć na odpowiedni symbol na wyświetlaczu dotykowym i ustawić Scroller+ na wybraną wartość, a następnie wcisnąć go, aby potwierdzić wybór.



* Naciskając przycisk „Cykle” i przekręcając Scroller+ można przechodzić między kolejnymi cyklami programu gotowania. Aby potwierdzić wybór danego Cyklu nacisnąć Scroller+. Można ustawić odpowiednie parametry do wybranego cyklu.

UWAGA! Jeżeli wejdzie się do cyklu kolejnego i nie przeprowadzi się lub nie zaakceptuje się zmian parametrów, po 10 sekundach wyświetlacz wyświetli cykl bieżący.

*Nacisnąć przycisk „Wyświetlanie parametrów pieczenia” (kratka), aby powrócić do wcześniej wyświetlanej informacji o przebiegu procesu.



* Na zakończenie każdego cyklu w programie gotowania na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu gotowania. Potwierdzić naciskając przycisk OK lub nacisnąć Scroller+.

12.5.5 ZARZĄDZANIE FUNKCJAMI DODATKOWYMI



* Po zmianie parametrów można zachować ustawienia naciskając na przycisk „Zapisz ustawienia”

* Naciskając przycisk „Kopiuj” można utworzyć kopię programu w PROGRAMACH użytkownika (Patrz rozdział Programy).

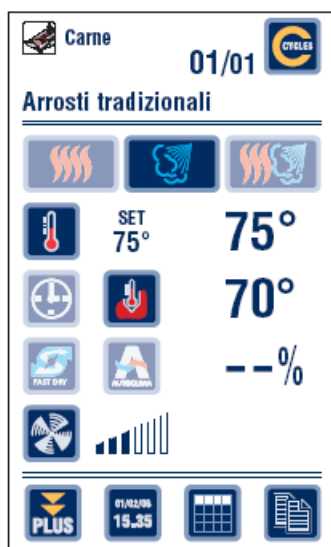
Uwaga! Jeżeli program jest już zapisany w PROGRAMACH użytkownika, kopia zostanie dodana z kolejnym numerem. Przykład: „Pieczenie tradycyjne” zostanie zapisane jako „Pieczenie tradycyjne (001)”.



* Naciskając przycisk „Dodaj do ulubionych” program dodaje się do przepisów preferowanych lub najczęściej używanych w katalogu ULUBIONE dostępnym w menu głównym.

Potwierdzić wybór naciskając przycisk OK bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym.

* Jeżeli przeprowadzony wybór nie interesuje nas już więcej lub nie jest satysfakcjonujący należy nacisnąć przycisk „Przywróć oryginalne” i wraca się do przepisu oryginalnie ustawionego.



* Po ugotowaniu jest możliwość utworzenia kopii programu ze swoimi zmodyfikowanymi cyklami gotowania w PROGRAMACH użytkownika dostępnych w menu głównym (patrz rozdział Programy).

Uwaga! Jeżeli program jest już zapisany wśród programów użytkownika, kopia zostanie dodana jako kolejny numer. Przykład: „Pieczenie tradycyjne” zostanie zapisane jako „Pieczenie tradycyjne (001)”.

13. GOTOWANIE RĘCZNE - MANUALNE

13.1 WYBÓR GOTOWANIA



Naciskając przycisk „MANUALE” włącza się ręczny tryb gotowania.



* Wybrać tryb przyrządzania potraw (Konwekcyjny, Para, Konwekcyjno-Parowy) bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym naciskając odpowiadającą trybowi ikonę.

Uwaga! Na wyświetlaczu pojawi się wartość temperatury sugerowana dla wybranego typu przyrządzania potrawy.



* Ustawić parametry

- Temperatury,
- Czasu/Temperatury sondy
wewnątrz produktu

- Fast Dry/Autoclima

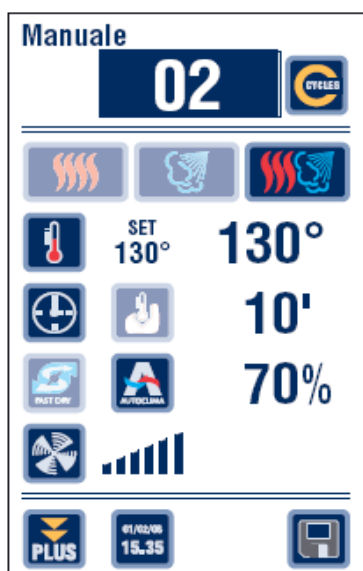
- Prędkość wentylatora,

odpowiednie dla pierwszego cyklu programu gotowania, naciskając odpowiedni symbol na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ aż do uzyskania wybranej wartości, a następnie potwierdzić naciskając Scroller+.

Uwaga!

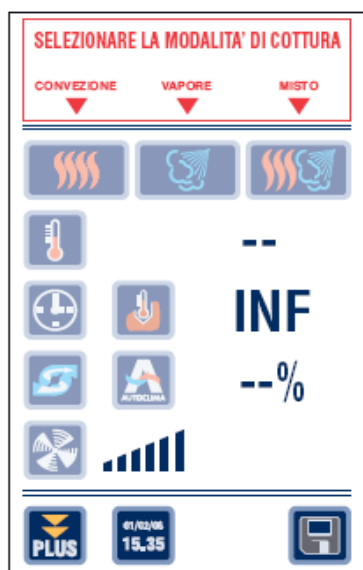
Aby uruchomić funkcję FAST DRY należy wyzerować wartość parametru AUTOCLIMA, naciskając odpowiednią ikonę i przekręcić Scroller+ ustawiając wartość na „zero”.

13.2 DODAWANIE CYKLI GOTOWANIA



* Aby dodać kolejny cykl przyrządzania potraw należy nacisnąć na przycisk „Cykle” na panelu dotykowym i przekręcić Scroller+ na numer cyklu kolejnego, a następnie, aby potwierdzić należy go wcisnąć.

Uwaga! Możliwe jest ustawienie maksymalnie 15 cykli przyrządzania potraw w jednym programie gotowania.



* Wybrać typ przyrządzania potraw dla nowego cyklu bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym, zmodyfikować odpowiednie parametry, jak dla cyklu poprzedniego.

Dodać nowe cykle jeśli to konieczne aż do skompletowania przepisu.

* Jeżeli konieczne jest wyświetlenie przepisu w formie tabelarycznej, aby mieć podgląd ogólny na wszystkie cykle, należy wcisnąć przycisk „Wyświetlanie parametrów pieczenia” (kratka).

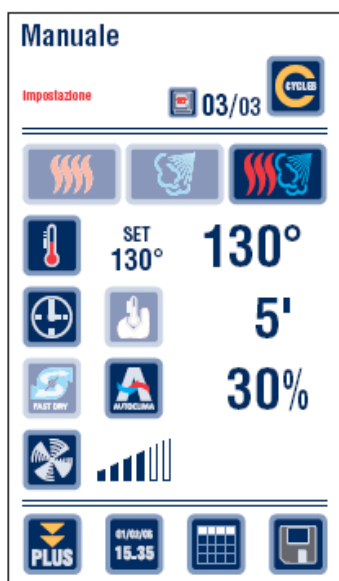
Aby zachować przepis patrz rozdział kolejny „Zapamiętywanie przepisów”.



* Uruchomić Grzanie wstępne pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne” (patrz Rozdział: „Grzanie wstępne pieca”), a jeżeli piec już został podgrzany należy wprowadzić produkt i nacisnąć przycisk START/STOP.

Piec będzie utrzymywał osiągniętą temperaturę i ustawione parametry Grzania wstępnego.

13.3 ZAPAMIĘTYWANIE PRZEPISÓW



Po ustawieniu przepisu lub na zakończenie gotowania jest możliwe zapamiętanie realizowanego przepisu.

* Wciśnij przycisk „Zapamiętaj” (dyskietka), aby zapamiętać nowy przepis w PROGRAMACH użytkownika.

Digitare nome ricetta

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	

ESC

ENTER

* Wybrać nazwę nowego przepisu i potwierdzić przyciskiem ENTER.

* Przepis jest już zachowany w PROGRAMACH użytkownika.



Przesuwa kursor w lewo o jedną pozycję



Przesuwa kursor w prawo o jedną pozycję



Kasuje parametry na lewo od kursora



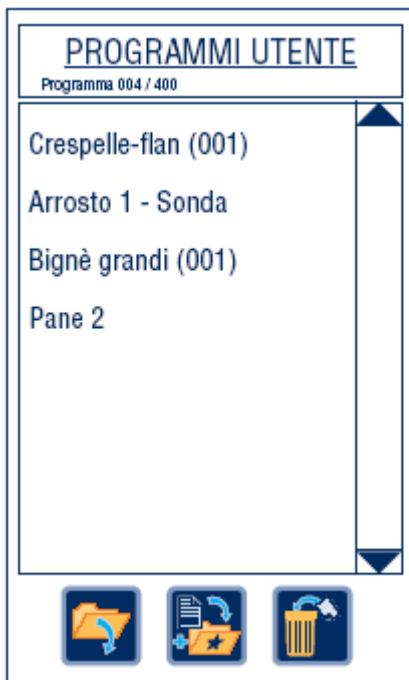
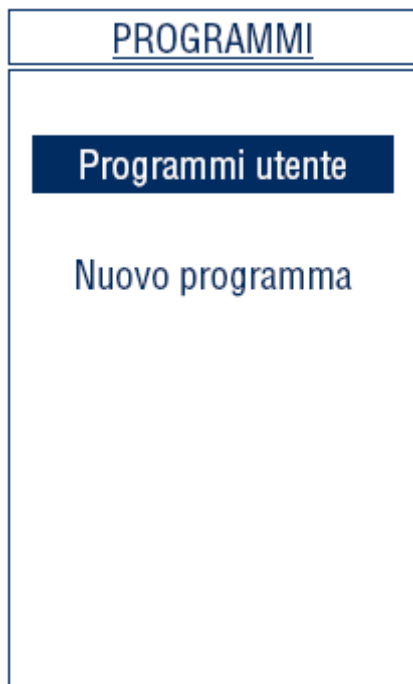
Kasuje parametr na prawo od kursora



Tworzy odstęp SPACJA

14. PROGRAMY

14.1 URUCHAMIANIE ISTNIEJĄCEGO PROGRAMU



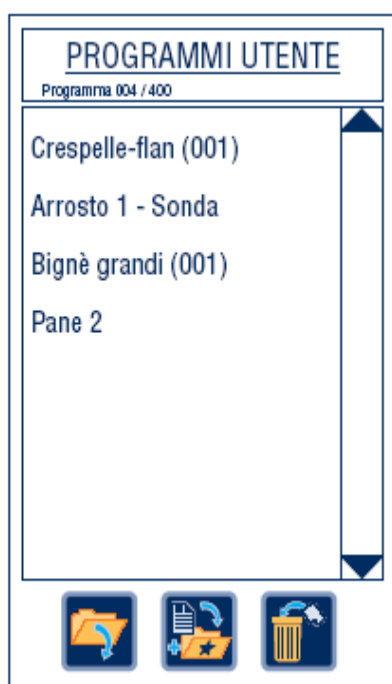
Przyciskając przycisk „PROGRAMY” włącza się wybór „Programu Użytkownika” lub „Nowy Program”

* Wybrać „Program Użytkownika” naciskając na wyświetlaczu lub potwierdzić naciskając Scroller+, aby przywołać program wcześniej zapamiętany.



* Wybrać żądany program bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekreślić Scroller+ ustawiając go na pozycji wybranego przepisu. Nacisnąć przycisk „Otwórz” lub potwierdzić naciskając przycisk Scroller+.

14.2 DODAWANIE PROGRAMÓW DO ULUBIONYCH



* Wybrać żądany przepis bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+ ustawiając go na pozycji wybranego przepisu.

Nacisnąć przycisk „Dodaj do ulubionych”, aby dodać przepis do listy przepisów ULUBIONE w menu głównym.

14.3 ELIMINACJA PROGRAMU UŻYTKOWNIKA



* Wybrać żądany przepis bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+ ustawiając go na pozycji wybranego przepisu, nacisnąć przycisk „Usuń” (kosz).

* Pojawi się okienko, gdzie zostanie wyświetlone żądanie potwierdzenia eliminacji przepisu „Program będzie usunięty. Dalej?” Potwierdzić usunięcie przepisu naciskając „SI” - TAK.

14.4 TWORZENIE NOWEGO PROGRAMU

PROGRAMMI

Programmi utente

Nuovo programma

Digitare nome ricetta

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	
ESC				ENTER	

* Wybrać „Nowy program”, aby utworzyć nowy przepis naciskając bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+, aby wskazać „Nowy program” i potwierdzić operację naciskając przycisk Scroller+.

* Wybrać nazwę nowego przepisu i potwierdzić przyciskiem ENTER.



Przesuwa kursor w lewo o jedną pozycję



Przesuwa kursor w prawo o jedną pozycję



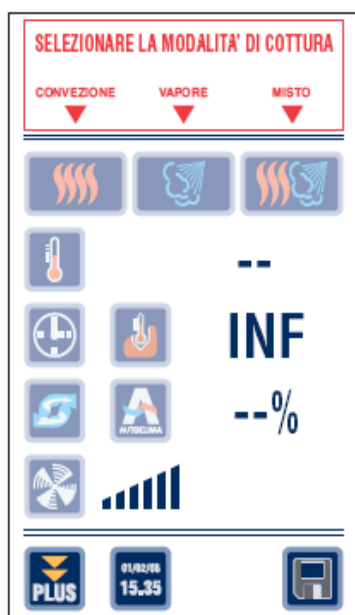
Kasuje parametr na lewo od kursora



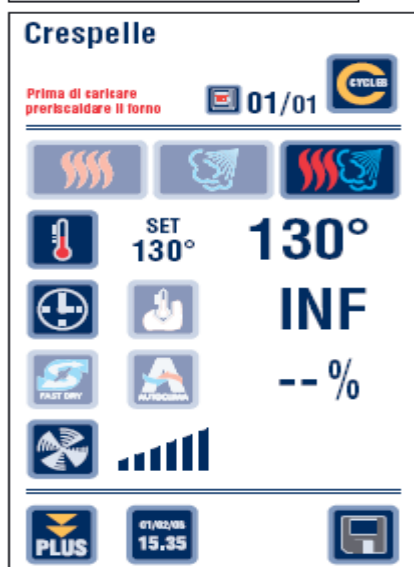
Kasuje parametr na prawo od kursora



Tworzy odstęp SPACJA



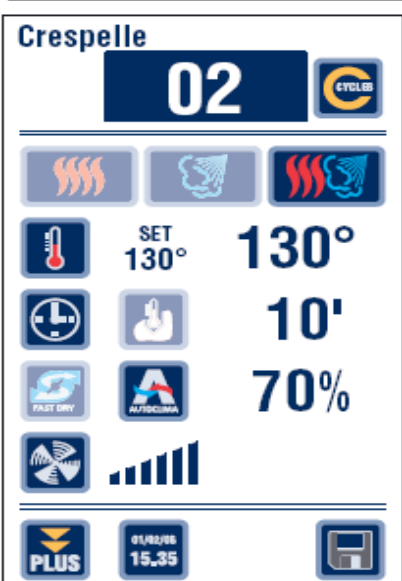
* Wybrać typ gotowania bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym, naciskając przycisk opisujący typ gotowania.



* Określić parametry

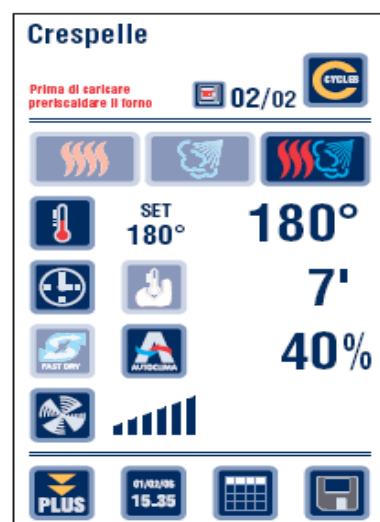
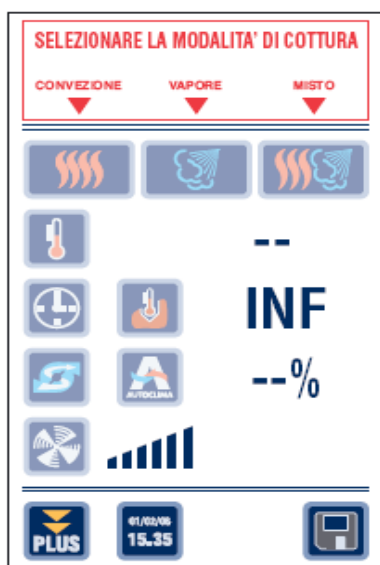
- Temperatury,
- Czasu/Temperatury sondy wewnątrz produktu
- Fast Dry/Autoclima
- Prędkość wentylatora,

odpowiednie dla pierwszego cyklu programu gotowania, naciskając odpowiedni symbol na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ aż do uzyskania wybranej wartości, a następnie potwierdzić naciskając Scroller+.



* Aby dodać kolejny cykl w programie przyrządzania potraw należy nacisnąć na przycisk „Cykle” na panelu dotykowym i przekręcić Scroller+ na numer cyklu kolejnego, a następnie, aby potwierdzić należy go wcisnąć.





* Wybrać typ gotowania dla nowego cyklu bezpośrednio na panelu dotykowym, ustawić wybrane parametry, jak przy cyklu poprzednim.

* Jeżeli konieczne jest wyświetlenie przepisu w formie tabelarycznej, aby mieć podgląd ogólny na wszystkie cykle, należy wcisnąć przycisk „Wyświetlanie parametrów pieczenia” (kratka).



* Wcisnąć przycisk „Zapamiętaj” (dyskietka), aby zapamiętać nowy przepis w PROGRAMACH użytkownika.



* Po naciśnięciu przycisku „Zapamiętaj” (dyskietka) pokaże się okienko z informacją, że program został zapamiętany „Program zapisany”.

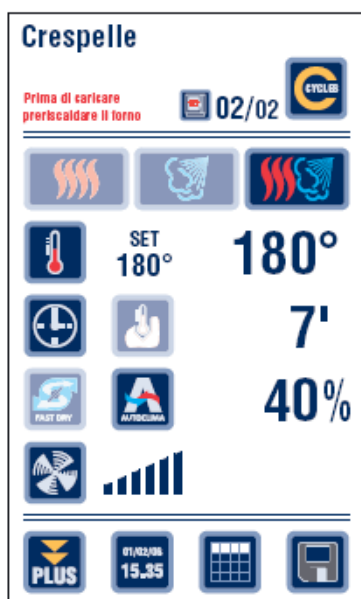
Nacisnąć przycisk „OK”, aby potwierdzić.



* Uruchomić Grzanie wstępne pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne” (patrz Rozdział: „Grzanie wstępne pieca”), a jeżeli piec już został podgrzany należy wprowadzić produkt i nacisnąć przycisk START/STOP.



14.5 MODYFIKACJA PROGRAMU ISTNIEJĄCEGO



* Wszystkie ustawienia istniejących programów mogą być modyfikowane. Zmodyfikować według potrzeb parametry odpowiednie dla:

- Temperatury,
- Czasu/Temperatury sondy wewnątrz produktu
- Fast Dry/Autoclima
- Prędkość wentylatora,

odpowiednie dla pierwszego cyklu programu gotowania, naciskając odpowiedni symbol na wyświetlaczu dotykowym i przekręcić Scroller+ aż do uzyskania wybranej wartości, a następnie potwierdzić naciskając Scroller+.



* Aby przejść do kolejnego cyklu programu gotowania nacisnąć przycisk „Cykle” na panelu dotykowym i przekręcić Scroller+ aż pojawi się numer kolejnego cyklu, a następnie potwierdzić przyciskając Scroller+.

Zapisać parametry jak w cyklu poprzednim.

14.6 ZAPAMIĘTANIE MODYFIKACJI PROGRAMU ISTNIEJĄCEGO



* Zapisać modyfikację naciskając przycisk „Zapamiętaj” (dyskietka). Ukaże się okienko wyboru, w którym można wybrać pomiędzy:

- Zapisz zmiany w programie
- Zapisz z nową nazwą
- Zmień nazwę



Digitare nome ricetta

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	
ESC			ENTER		



* Wciśnij „Zapisz zmiany w programie” aby zastąpić istniejący program.

Po wciśnięciu pojawi się okienko „Zapisz zmiany w programie” informujące, że „Poprzedni program zostanie usunięty. Dalej?”

Potwierdzić naciskając przycisk SI” - TAK.

* „Zapisz z nową nazwą” pozwala zapisać istniejący przepis pod nową nazwą.

Nacisnąć „Zapisz z nową nazwą”, aby zapisać przepis pod nową nazwą.

Wybrać nazwę nowego przepisu i potwierdzić przyciskiem ENTER,

* „Zmień nazwę” pozwala nadać nową nazwę istniejącemu przepisowi. Należy nacisnąć „Zmień nazwę”, aby zapamiętać przepis pod nową nazwą.

Wybrać nazwę nowego przepisu i potwierdzić przyciskiem ENTER.

Przesuwa kursor w lewo o jedną pozycję

Przesuwa kursor w prawo o jedną pozycję

Kasuje parametr na lewo od kursora

Kasuje parametr na prawo od kursora

Tworzy odstęp SPACJA

15. ULUBIONE

15.1 WYBÓR PROGRAMÓW ULUBIONYCH



* *Naciskając przycisk „ULUBIONE” wchodzi się do wyboru ulubionych przepisów.*



* Wybrać żądany przepis bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub przekręcić Scroller+ ustawiając go na pozycji wybranego przepisu. Nacisnąć przycisk „Otwórz” lub potwierdzić naciskając przycisk Scroller+.

* Zmienić parametry gotowania jeżeli jest to konieczne.

Wybrać numer cyklu, który będzie zmieniany, a następnie bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym ustawić parametry, przekręcając Scroller+ aż do żądanej wartości i potwierdzić wybór naciskając go.



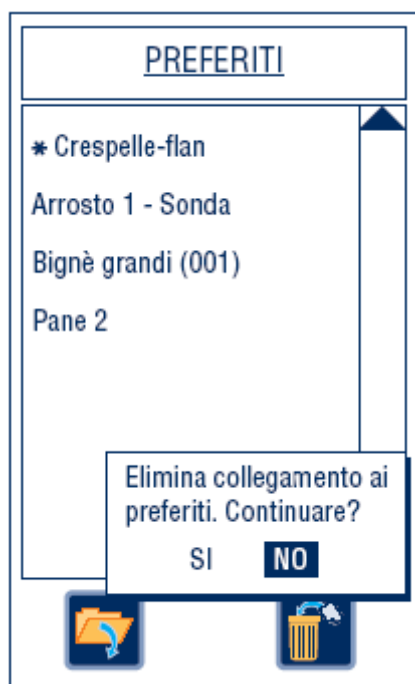
* Jeżeli konieczne jest wyświetlenie przepisu w formie tabelarycznej, aby mieć podgląd ogólny na wszystkie cykle, należy wcisnąć przycisk „Wyświetlanie parametrów pieczenia” (kratka).

* Następnie wybrać Grzanie wstępne pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne”, a jeżeli piec już został podgrzany należy wprowadzić produkt i nacisnąć przycisk START/STOP.

15.2 KASOWANIE ULUBIONYCH



* Wybrać przepis bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym i nacisnąć przycisk „Kasuj” (kosz) lub ustawić Scroller+ na wybranym przepisie, a następnie nacisnąć przycisk „Kasuj” (kosz).



Pojawi się okienko informujące o próbie usunięcia programu, w którym wyświetli się zapytanie „Usuń program z ULUBIONYCH. Dalej?”

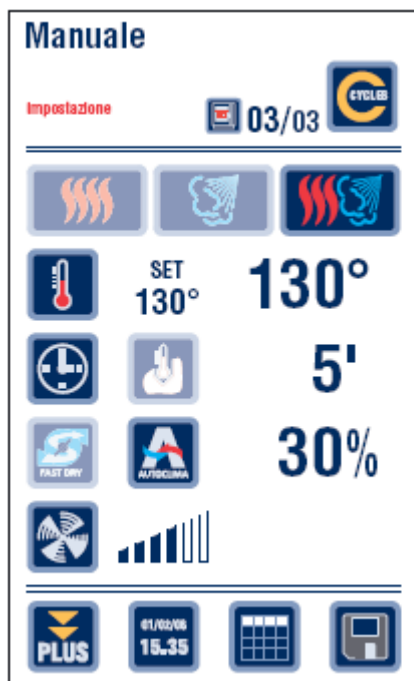
Potwierdzić kasowanie naciskając przycisk „Si” - TAK.

16. FUNKCJE SPECJALNE – PLUS



Po naciśnięciu przycisku „PLUS” wchodzi się w Funkcje Specjalne takie jak: Całkowity czas gotowania, Gotowanie z Delta T, Zarządzanie kominkiem – odpowietrzaniem, Zarządzanie wentylatorem, Podtrzymanie, Wykończenie – Finishing, Sonda temperatury.

* Po ustawieniu trybu gotowania (ręcznie lub poprzez wywołanie jednego z istniejących przepisów) po naciśnięciu przycisku „PLUS”, wchodzi się do Funkcji Specjalnych dostępnych dla tego trybu gotowania.



Wybrać bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym interesującą nas funkcję lub ustawić Scroller+ na wybranej funkcji i potwierdzić wybór naciskając go.

16.1 TIMER – CAŁKOWITY CZAS GOTOWANIA



OD STARTU GOTOWANIA: W czasie trwania programu gotowania jest możliwość kontroli czasu, jaki upłynął od początku gotowania.

Ta funkcja jest użyteczna, gdy gotuje się z sondą temperaturową i trzeba wiedzieć ile czasu upłynęło od początku gotowania.

DRUGI CZASOMIERZ: W czasie gotowania jest możliwość zastosowania drugiego dodatkowego timera.

Ta funkcja jest użyteczna, gdy podejmuje się decyzję przygotowania drugiego produktu (którego czas przygotowania jest krótszy od czasu przyrządzania pierwszego produktu) w czasie długiego gotowania.

16.1.1 CZAS GOTOWANIA



* Nacisnąć „PLUS” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym, aby wejść do Funkcji Specjalnych.

* Wybrać „Całkowity czas gotowania” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na pozycję „Całkowity czas gotowania” i potwierdzić wybór naciskając go.

Wybrać „Od startu gotowania” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na pozycji „Od startu gotowania”; zostanie wyświetlony czas, jaki upłynął od początku gotowania.



Wcisnąć przycisk „POWRÓT” dwa razy, aby wyświetlić parametry gotowania.

16.1.2 DRUGI CZASOMIERZ - DODATKOWY



* Nacisnąć „PLUS” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym, aby wejść do Funkcji Specjalnych.

* Wybrać „Całkowity czas gotowania” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na pozycję „Całkowity czas gotowania” i potwierdzić wybór naciskając go.

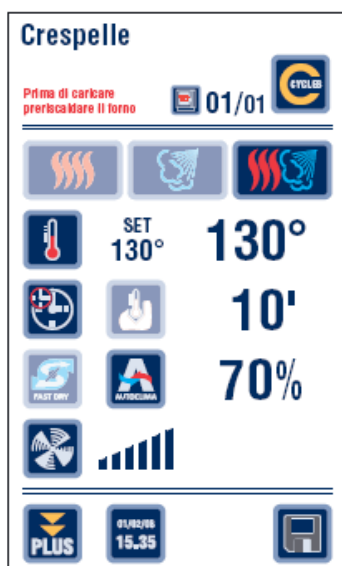
Wybrać „Drugi czasomierz” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na pozycji „Drugi czasomierz” i nacisnąć go, aby potwierdzić wybór.

Wcisnąć przycisk „POWRÓT” dwa razy, aby wyświetlić parametry gotowania.

Przekręcić Scroller+, aby ustawić czas dla „Drugiego czasomierza” i potwierdzić wybór naciskając go.

Wcisnąć przycisk „POWRÓT” dwa razy, aby wyświetlić parametry gotowania.





* Jeżeli jest ustawiony „Drugi czasomierz” gotowania ikonka „Czas” zmienia się, aby wskazać, że używany jest „Drugi czasomierz” (patrz przykład ikonki obok)

16.2 GOTOWANIE Z DELTA T

Funkcja „Gotowanie z Delta T” pozwala przeprowadzić gotowanie z sondą temperatury, utrzymując stałą różnicę pomiędzy temperaturą wnętrza produktu i temperaturą pieca. Dzięki tej funkcji unika się oddziaływania zbyt wysokiej temperatury na produkt, poprawiając tym sposobem homogeniczność, miękkość oraz zabezpieczając przed utratą wagi.

USTAWIENIA

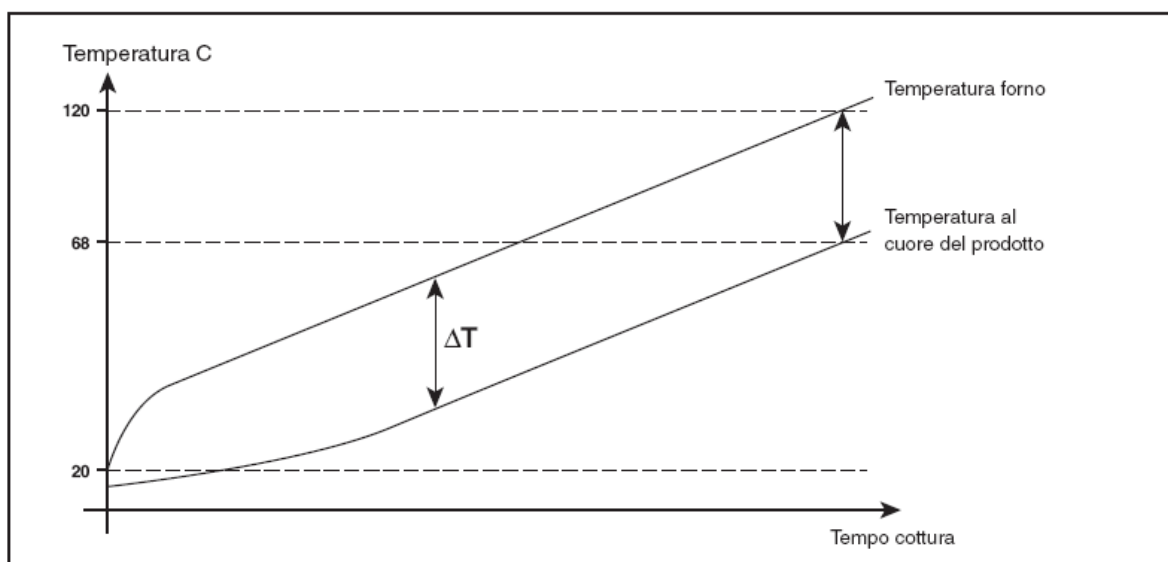
Po ustawieniu temperatury na sondzie temperatury, włączeniu funkcji „PLUS” i wybraniu temperatury Delta T (różnica temperatury między wnętrzem produktu, a temperaturą w komorze), wprowadza się sondę do produktu, jak opisano w rozdziale „Ustawienie sondy temperatury”, podłącza się ją do złącza (10), a następnie postępuje się zgodnie z wybraną metodą gotowania.

Co się będzie działo

Na bazie ustawionego Delta T piec reguluje temperaturę komory w zależności od temperatury wewnątrz produktu.

Po włączeniu ogrzewania temperatura w komorze spada bardzo szybko, aż osiągnie wartość Delta T + temperatura jaka już jest wewnątrz produktu.

Piecem reguluje się w taki sposób, że ustawiona Delta T pozostaje stała regulując temperaturę w komorze pieca w zależności od temperatury wewnątrz produktu.



Temperatura forno= temperatura pieca

Tem. al cuore del prodotto = temp. wewnątrz produktu

Tempo cottura = czas gotowania

16.2.1 ZALECENIA I UWAGI

Zalecenia i uwagi

Ten typ gotowania wydłuża czasy. Mniejsza różnica „Gotowanie z Delta T” wydłuża czas ale poprawia wydajność i jakość przygotowanej potrawy.

Ten system gotowania daje całkiem nowe możliwości, które w połączeniu z regeneracją, stanowią nowy, wyjątkowy system sterowania piecem umożliwiając otrzymywanie najlepszych rezultatów „wolnego gotowania”, „gotowania niskotemperaturowego”, „gotowania nocnego”, „podtrzymywania”. Jest to system idealny do przyrządzania dużych porcji, które wymagają dłuższego czasu przyrządzania w niskiej temperaturze. Wartość temperatury w piecu nie powinna przekraczać 130/140 °C.

Wskazana dla

Dużych porcji, mięs świeżych i delikatnych lub mało kruchych, mięs włóknistych, dziczyzny.

Zalecenie

Połączenie gotowania z sondą temperatury, z systemem Delta T oraz z funkcją AUTOCLIMY, dla zachowania optymalnego poziomu wilgotności w komorze powoduje najmniejsze straty na wadze w przygotowywanych produktach.

Korzyści

Ciepło w czasie gotowania penetruje stopniowo i jednolicie produkt pozostawiając go soczystym, unikając przypalenia powierzchni. Spadek wagi jest nieporównywalnie mniejszy niż przy innym trybie przyrządzania produktu, przez co wydajność jego jest dużo większa.

Przy tym sposobie można realizować gotowanie w czasie, kiedy kuchnia nie pracuje, np. w nocy, obniżając koszty nadzoru.

Smak i konsystencja produktu będą perfekcyjnie utrzymane.

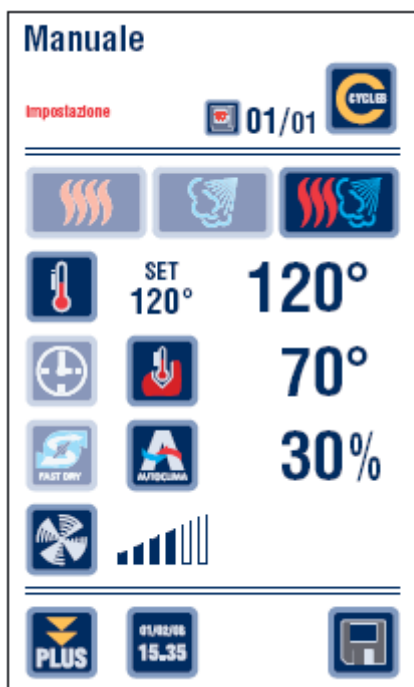


Symbol Delta T

PATRZ ROZDZIAŁ

„PLUS – Funkcje Specjalne – DELTA T”

16.2.2 USTAWIENIE GOTOWANIA DELTA T



Gotowanie w systemie Delta T jest możliwe jedynie, gdy przeprowadza się gotowanie z sondą temperatury.

Patrz rozdział „Gotowanie z sondą temperatury w systemie Delta T.”

* Nacisnąć „PLUS” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym aby wejść do Funkcji Specjalnych.



* Wybrać „Gotowanie Delta T” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na pozycji „Gotowanie Delta T” i nacisnąć go, aby potwierdzić.

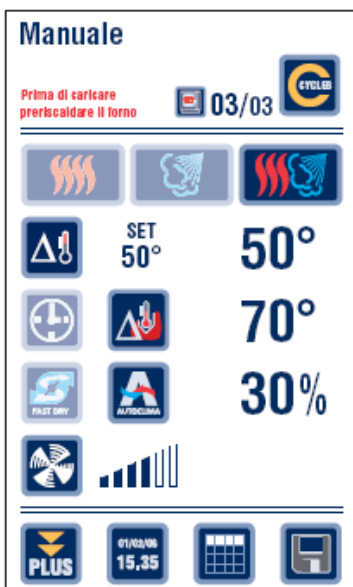


* Wybrać „ON” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller + na pozycji „ON” i nacisnąć go, aby potwierdzić.



* Przekręcić Scroller+ aż otrzyma się żadaną różnicę temperatury pomiędzy wnętrzem produktu i komorą pieca (ΔT), a następnie potwierdzić wybór naciskając go.

* Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby ponownie wyświetlić parametry gotowania.



* Rozpocząć wstępne podgrzewanie pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne”, a gdy już jest zagrzany nacisnąć przycisk START/STOP.





* Podłączyć sondę do przyłącza (10), włożyć produkt do pieca, włożyć sondę temperatury do produktu, a następnie potwierdzić wprowadzenie sondy naciskając „SI” - TAK, w wyświetlanym okienku okienku.



* Pięć stopni przed osiągnięciem ustawionej temperatury wewnątrz produktu, zapali się okienko informacyjne wskazujące, że pozostało 5 stopni do zakończenia gotowania. Tym sposobem operator ma możliwość organizacji dystrybucji. Nacisnąć OK lub potwierdzić naciskając Scroller+, aby wyłączyć informację.

16.3 ZARZĄDZANIE KOMINKIEM - ODPOWIETRZANIEM



Pozwala ręcznie sterować odpowietrzaniem komory pieca w trybie konwekcyjnym bez AUTOCLIMY.

* Nacisnąć „PLUS” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym, aby wejść do Funkcji Specjalnych.



* Wybrać „Zarządzanie kominkiem” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na pozycji „Zarządzanie kominkiem” i potwierdzić wybór naciskając go.



* Wybrać wymaganą regulację kominka - odpowietrzenia bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na pozycji wymaganej regulacji i potwierdzić wybór naciskając go.

KOMINEK ZAMKNIĘTY: odpowietrznik zamknięty całkowicie.

KOMINEK OTWARTY: odpowietrznik otwarty całkowicie

OTWARCIE PRZED: pozwala otworzyć odpowietrznik na x minut przed zakończeniem gotowania.

- Wybrać „Otwarcie przed min.0” i przekręcić Scroller+, aby zresetować wybrany czas. Wybór potwierdzić naciskając go.

* Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby ponownie wyświetlić parametry gotowania.

Na wyświetlaczu zapali się ikonka „FAST DRY” (w przypadku „odpowietrznika otwartego” lub „otwarcia przed x min.”).



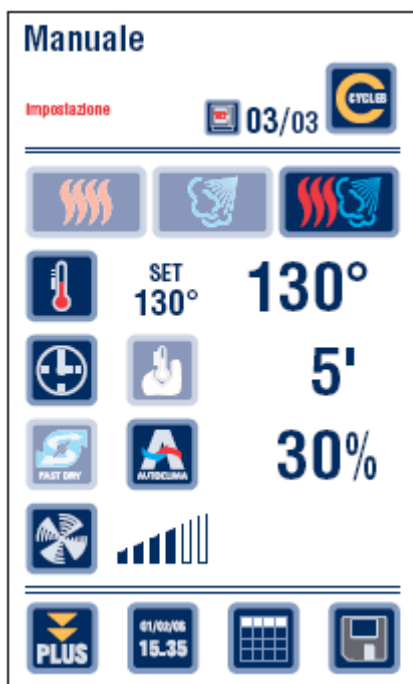
* Rozpocząć wstępne podgrzewanie pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne”, a gdy już jest zagrzany nacisnąć przycisk START/STOP.

16.4 ZARZĄDZANIE WENTYLATOREM

Zarządzanie wentylatorem jest funkcją specjalną, która może zostać uaktywniona w każdym cyklu gotowania.

Funkcja ta jest przeznaczona do przyrządzania dużych porcji, mięs świeżych i delikatnych lub do rozmrażania.

W czasie gdy komora pieca nie jest ogrzewana, wentylator pracuje w trybie przerywanym i czasowo określonym, tak, aby w piecu ciepło i wilgotność zostały dobrze „wymieszane”, gwarantując jednolity klimat.



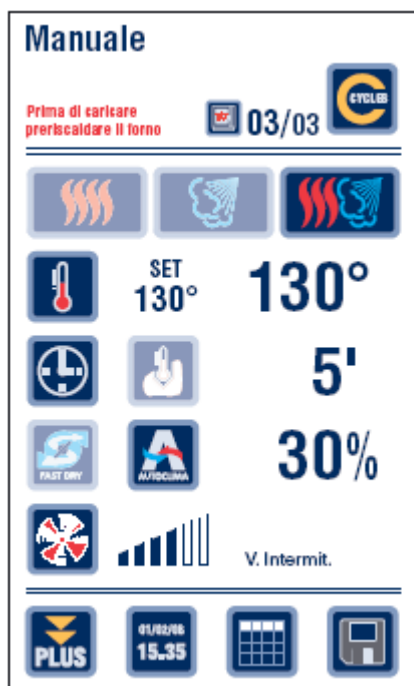
* Nacisnąć przycisk „PLUS” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym, aby wejść do Funkcji Specjalnych.



* Wybrać „Zarządzanie wentylatorem” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na pozycji „Zarządzanie wentylatorem” i potwierdzić wybór naciskając go.



* Wybrać „ON” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller + na pozycji „ON” i nacisnąć go, aby potwierdzić.



* Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby ponownie wyświetlić parametry gotowania.

Na wyświetlaczu zostanie wyświetlone „Przerw. went.”, co wskazuje, że funkcja została wprowadzona.



* Rozpocząć wstępne podgrzewanie pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne”, a gdy już jest zagrzany nacisnąć przycisk START/STOP.

16.5 PODTRZYMANIE

„Podtrzymanie” jest funkcja specjalną pozwalającą podtrzymywać przyrządzony produkt w określonej temperaturze po zakończeniu Ostatniego Cyklu gotowania, co umożliwia wydawanie „gorących dań w odpowiednim czasie”. Proces gotowania wyłącza się, a poziom wilgotności blokuje się dzięki temu, że warunki w piecu są kontrolowane poprzez „AUTOCLIME”.

Soczystość produktu jest utrzymana, a zużycie energii jest przy tym niewielkie.

Najlepsze rezultaty „Podtrzymywania” otrzymuje się, gdy ostatnia faza gotowania jest kontrolowana przez sondę temperatury.

SUCHY WSTRZYMAJ: podtrzymywanie przy otwartym kominku - odpowietrzniku komory, co umożliwia osuszanie produktu;

ZAMKNIĘTY WSTRZYMAJ: podtrzymywanie przy zamkniętym kominku - odpowietrzniku komory, aby umożliwić podtrzymywanie w niezmienionym klimacie w stosunku do tego, jaki panował na zakończenie gotowania.

30% WSTRZYMAJ: podtrzymywanie z poziomem wilgotności AUTOCLIMA ustawionym na 30% (klimat idealny). W zależności od potrzeb kominek będzie się otwierał lub zamykał a wilgotność będzie na stałe utrzymywana na poziomie 30%.

„Podtrzymanie” następuje po ostatnim cyklu programu. Jeżeli ostatni cykl jest ustawiony na podtrzymanie to uruchamia się ono automatycznie po zakończeniu cyklu. Jeżeli cykl przewiduje działanie z sondą temperatury, podtrzymanie uruchamia się po osiągnięciu ustawionej temperatury.

W czasie Podtrzymywania temperatura wewnątrz komory wynosi około 80 °C (regulowana). Autoklima reguluje automatycznie temperaturę w zależności od wybranego typu podtrzymywania. Temperatura wewnątrz produktu pozostaje niezmieniona, wentylator przy braku ogrzewania pieca pracuje w trybie przerywanym i czasowo określonym, tak, aby w piecu ciepło i wilgotność zostały dobrze „wymieszane”, gwarantując jednolity klimat.

Produkt pozostaje gorący do momentu wyłączenia cyklu.

USTAWIENIE PODTRZYMANIA



* Nacisnąć przycisk „PLUS” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym, aby wejść w Funkcje Specjalne.

* Wybrać „Podtrzymanie” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na pozycji „Podtrzymanie” i nacisnąć go, aby potwierdzić wybór.



* Wybrać tryb Podtrzymania bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na typie wybranego Podtrzymania i nacisnąć go, aby potwierdzić wybór.

OFF – brak podtrzymania

SUCHY WSTRZYMAJ: umożliwia osuszanie produktu, kominek otwarty;

ZAMKNIĘTY WSTRZYMAJ: umożliwia podtrzymywanie w niezmienionym klimacie w stosunku do tego, jaki panował na zakończenie gotowania– kominek zamknięty.

30% WSTRZYMAJ: podtrzymywanie z ustawieniem wilgotności AUTOCLIMA na poziomie 30% (klimat idealny).

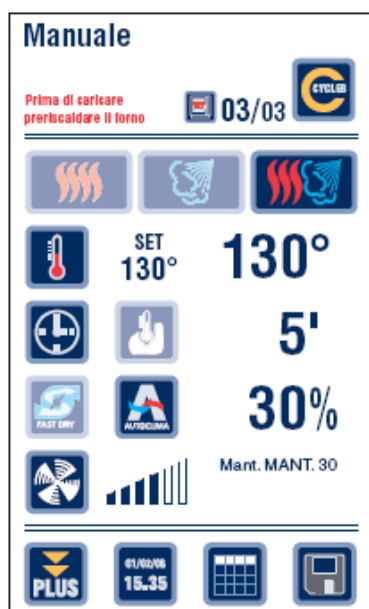


* Wybrać określoną temperaturę Podtrzymania (temperatura komory pieca, temperatura wewnętrzna produktu w zależności od wybranego trybu gotowania).

Uwaga! W czasie gotowania z sondą można jedynie zmniejszyć temperaturę podtrzymania.

* Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby ponownie wyświetlić parametry gotowania.

Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony typ wybranego Podtrzymania



* Rozpocząć wstępne podgrzewanie pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne”, a gdy już jest zagrzany nacisnąć przycisk START/STOP.

16.6 WYKOŃCZENIE - FINISHING

Wykończenie - Finishing jest funkcją specjalną stosowaną w połączeniu lub po zakończeniu Ostatniego Cyklu gotowania. Umożliwia stopniowy wzrost temperatury i jej kontrolę w komorze pieca w trybie konwekcyjnym, co pozwala na uzyskanie odpowiedniego efektu Wypieczenia i Osuszenia.

Najlepsze rezultaty „Wykończenia” otrzymuje się, gdy ostatnia faza gotowania jest kontrolowana poprzez sondę temperatury, która wyznacza moment aktywowania funkcji w zależności od stopnia wykończenia.

WYKOŃCZENIE-FINISHING „OFF” – brak wykończenia

WYKOŃCZENIE-FINISHING „MIĘKKIE” – delikatny stopień wypieczenia

WYKOŃCZENIE-FINISHING „ŚREDNIE” – wypieczenie normalne

WYKOŃCZENIE-FINISHING „TWARDE” – wypieczenie silne

Wykończenie-Finishing jest częścią składową ostatniego cyklu programu. Jeżeli ostatni cykl jest realizowany w oparciu o ustawiony czas - wykończenie uruchamia się automatycznie przed zakończeniem cyklu proporcjonalnie do wybranego stopnia wykończenia. Jeżeli cykl przewiduje użycie sondy temperatury, to poziom stopnia wykończenia dostosowuje się do wcześniej realizowanej funkcji gotowania.

W czasie działania tej funkcji nie ma możliwości zmiany jakiegokolwiek parametru gotowania.

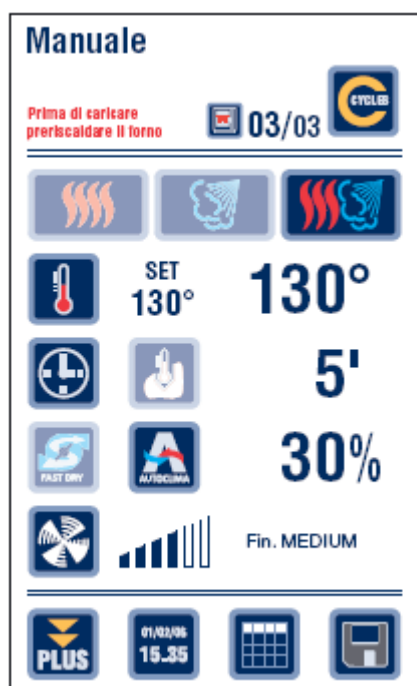
Sygnał akustyczny na zakończenie gotowania informuje, że produkt jest gotowy w wybranym stopniu wykończenia.

USTAWIENIE WYKOŃCZENIA - FINISHING



* Nacisnąć przycisk „PLUS” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym, aby wejść w Funkcje Specjalne.

* Wybrać „Wykończenie-Finishing” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na pozycji „Wykończenie-Finishing” i nacisnąć go, aby potwierdzić wybór.



* Wybrać typ Wykończenia bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na typie wybranego wykończenia i nacisnąć go, aby potwierdzić wybór.

„OFF” – brak wykończenia

„MIĘKKI-SOFT” – delikatny stopień opiekania

„ŚREDNI-MEDIUM” – opiekanie normalne

„TWARDY-HARD” – opiekanie silne



* Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby ponownie wyświetlić parametry gotowania.

Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony typ wybranego stopnia wykończenia.

* Rozpocząć wstępne podgrzewanie pieca naciskając przycisk „Grzanie wstępne”, a gdy już jest zagrzany nacisnąć przycisk START/STOP.

17. FUNKCJE DODATKOWE

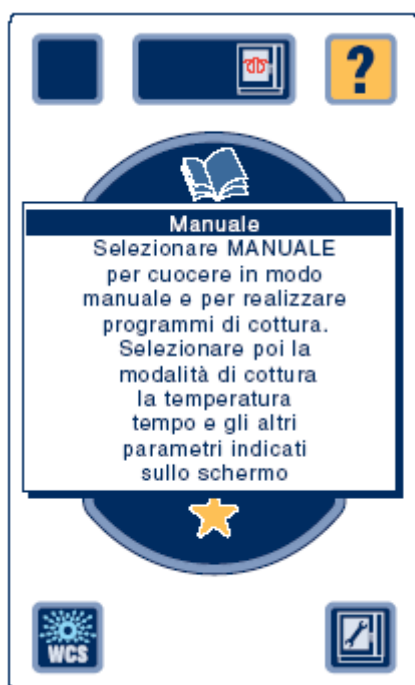
17.1 POMOC

Przycisk „Pomocy” wyjaśnia funkcję każdego przycisku i dzięki temu praca z piecem HEART jest wyjątkowo łatwa.

Menu opisowe wyjaśnia operatorowi wybraną funkcję nie pozostawiając go samemu sobie, ale krok po kroku podaje wskazówki co i jak robić.



* Będąc w menu głównym wybrać przycisk POMOC (znak zapytania) i nacisnąć przycisk, o który chcemy zapytać.



* Otworzy się okienko, w którym będzie wyjaśnione działanie przycisku. Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby wyjść z funkcji pomocy.



* Będąc w podmenu (konkretne przepisy) wybrać wiersz tekstu, do którego potrzeba pomocy ustawiając na niej Scroller+. Następnie nacisnąć przycisk POMOC (znak zapytania).



* Otworzy się okienko, w którym będzie wyjaśnione jakie potrawy możemy przygotować używając danego przepisu.

Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby wyjść z funkcji pomocy.



17.2 USTAWIENIE DATY/GODZINY



* Nacisnąć przycisk „DATA/GODZINA”



* Ustawić Scroller+ na dniu – miesiącu – roku i/lub data – godzina.

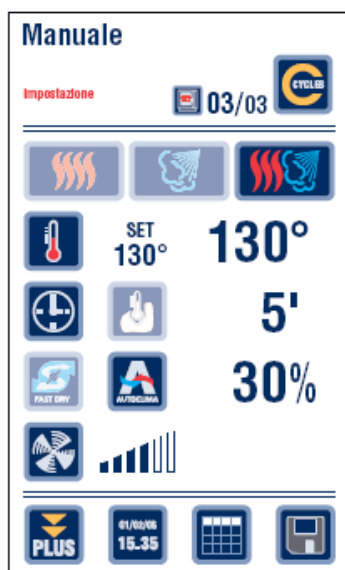
Aby zmienić wybrać odpowiedni parametr i nacisnąć Scroller+.

Przekręcić pokrętkę, aby wybrać interesujący parametr i potwierdzić naciskając Scroller+.

Powtórzyć procedurę dla innych wybranych parametrów.

Po wprowadzeniu daty i godziny nacisnąć „SET” i potwierdzić wybór naciskając Scroller+.

17.3 GOTOWANIE Z OPÓŹNIENIEM



* Po ustawieniu programu ręcznego lub przywołaniu programu z listy jest możliwość przesunięcia w czasie rozpoczęcia pracy pieca.

Nacisnąć przycisk „DATA/GODZINA”.



* Ustawić Scroller+ na dniu – miesiącu – roku i/lub data – godzina.

Aby zmienić wybrać odpowiedni parametr i nacisnąć Scroller+.

Przekręcić pokrętkę, aby wybrać interesujący parametr i potwierdzić naciskając Scroller+.

Powtórzyć procedurę dla innych wybranych parametrów.

Po wprowadzeniu daty i godziny nacisnąć „SET” i potwierdzić wybór naciskając Scroller+.



* Pojawi się okienko „Opóźniony start” informujące o zaprogramowaniu rozpoczęcia pracy z opóźnieniem, wskazując zaprogramowaną datę i godzinę rozpoczęcia gotowania.

18. ZALECENIA PRAKTYCZNE

WSTĘPNE PODGRZANIE KOMORY GOTOWANIA

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

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

ZAŁADUNEK MAKSYMALNY PIECA

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

Należy posłużyć się poniższą tabelą:

Typ brytfanny	Maksymalny załadunek blachy	Maksymalny załadunek do pieca
6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	8 kg	80 kg
20 x GN 1/1	4 kg	80 kg
20 x GN 2/1	8 kg	160 kg
40 x GN 1/1	4 kg	160 kg

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

Uwaga! Nie wkładać blach i pojemników z płynami na półce wyższej niż 1.6 m.

PRODUKTY ZAMROŻONE I GŁĘBOKO ZAMROŻONE

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

DOBÓR POJEMNIKÓW GN

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

ODLEGŁOŚCI MIĘDZY POJEMNIKAMI GN

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

ZMNIEJSZENIE ILOŚCI PRZYPRAW

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



UWAGA! Nie jest wskazane przyrządzanie produktów zawierających alkohol.

19. CZYSZCZENIE CODZIENNE

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

Piec „HEART” jest wyposażony w cztery programy mycia:

* **Mycie ręczne**

Bardzo prosta procedura pozwalająca na dokładne wyczyszczenie pieca w krótkim czasie przy małym zaangażowaniu operatora.

Z zestawem myjącym – automatyczny system myjący WCS (opcja)

*** Mycie miękkie - krótkie**

Procedura mycia zabrudzeń pozostałych po dniu pracy bez bezpośredniego udziału operatora w procedurę mycia.

*** Mycie średnie**

Procedura mycia stosowana do normalnych zabrudzeń bez bezpośredniego udziału operatora.

*** Mycie długie – twarde, wzmocnione**

Procedura usuwania uporczywych zabrudzeń bez bezpośredniego udziału operatora w procedurę mycia.

Zaleca się na zakończenie cyklu mycia opłukać komorę pieca przy pomocy prysznica (w opcji), przetrzeć gąbką lub ściereczką uszczelkę znajdującą się z przodu pieca i tym samym wydłużając jej żywotność.

Wyłączyć i zakręcić wszystkie źródła zasilania (prąd, wodę i jeżeli jest – gaz). W czasie postoju pieca drzwi winny być uchylone.

• UWAGA

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

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

- Zaleca się używać odpowiednio dobrany detergent.**



20. MYCIE PIECA



Naciskając przycisk „WCS” wchodzi się do programów mycia pieca.

Piec „HEART” jest wyposażony w cztery programy mycia:

-Mycie ręczne

(Prosta procedura pozwalająca na dokładne wyczyszczenie pieca w krótkim czasie przy ograniczonym zaangażowaniu operatora).

Z zestawem myjącym automatyczny system myjący WCS (opcja)

- Mycie miękkie - krótkie

(Procedura mycia zabrudzeń pozostałych po dniu pracy bez bezpośredniego udziału operatora w procedurę mycia).

- Mycie średnie

(Procedura mycia stosowana do normalnych zabrudzeń bez bezpośredniego udziału operatora).

- Mycie twarde – długie, wzmocnione

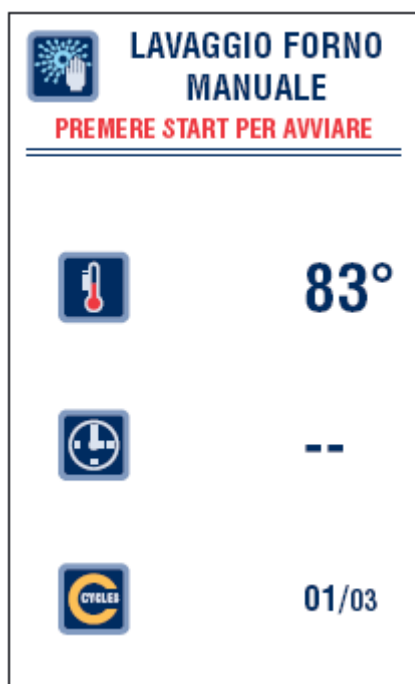
(Procedura usuwania uporczywych zabrudzeń bez bezpośredniego udziału operatora w procedurę mycia).

WYBÓR PROGRAMU MYCIA

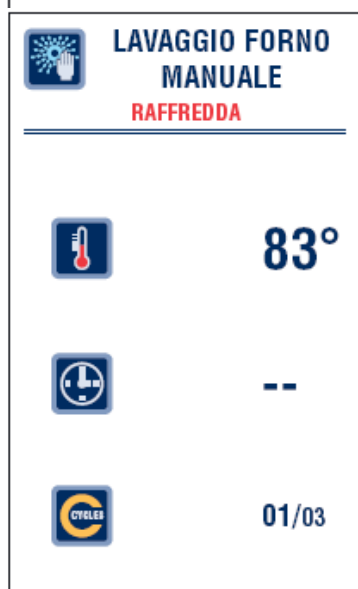


* Wybrać bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym program mycia, który ma zostać przeprowadzony lub ustawić Scroller+ na wybrany program mycia i nacisnąć go, aby potwierdzić.

20.1 MYCIE RĘCZNE

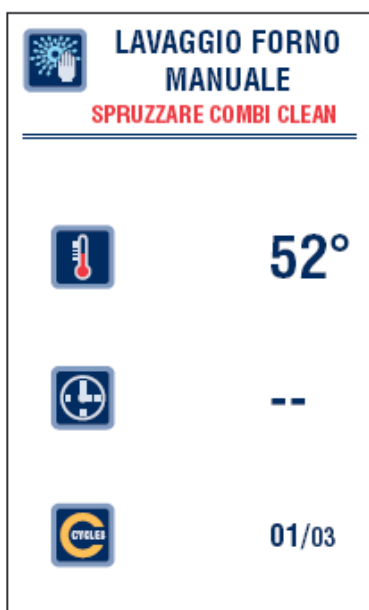


* Nacisnąć przycisk „START/STOP”, aby uruchomić procedurę mycia ręcznego.



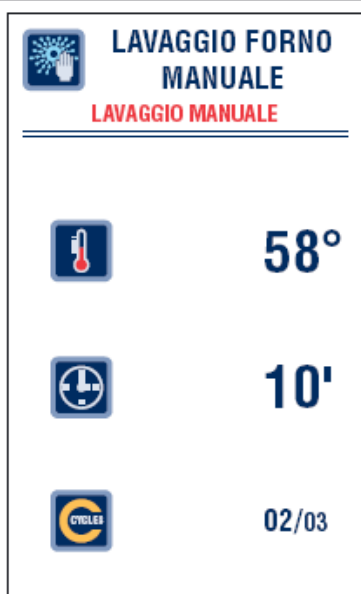
* Wyświetlacz pokazuje napis „CHŁODZENIE”, gdy temperatura jest zbyt wysoka lub „CZEKAJ”, gdy temperatura w komorze pieca jest zbyt niska.

Piec musi mieć odpowiednią temperaturę aby przeprowadzić mycie.



* Wyświetlacz pokazuje „SPRYSKIWANIE COMBI CLEAN”; należy otworzyć drzwi i spryskać nim detergentem wnętrze pieca.

Zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk „START/STOP”, aby uruchomić mycie.



* Piec zaczyna działać w kolejnych cyklach; wyświetlacz pokazuje czas brakujący do zakończenia cyklu mycia (łączny czas mycia wynosi 10 minut).



* Na koniec cyklu mycia wyświetlacz pokazuje okienko, w którym jest informacja, że procedura została zakończona MYCIE ZAKOŃCZONE – WCIŚNIJ ESC.

Nacisnąć bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym „ESC” lub potwierdzić naciskając Scroller+, aby wyłączyć okienko.

Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby wrócić do menu głównego.

* Komorę pieca należy dokładnie wypłukać.

20.2 ZESTAW MYJĄCY – AUTOMATYCZNY SYSTEM MYCIA WCS (opcja)

Opcjonalnie: Urządzenie jest wyposażone w zestaw do automatycznego mycia pieca (patrz szczegóły wskazane na poniższych rysunkach) umożliwiający przeprowadzenie trzech cykli mycia komory pieca: **MYCIE MIĘKKIE-KRÓTKIE, MYCIE ŚREDNIE, MYCIE TWARDE – DŁUGIE, WZMOCNIONE** bez konieczności bezpośredniej interwencji operatora w czasie operacji mycia.

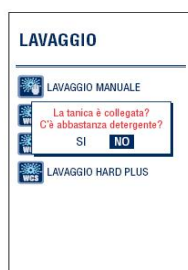
Detergent jest rozprowadzany jednolicie w równej ilości, w odpowiednim czasie bez udziału operatora. Główne ramię myjące ma za zadanie szybkie opłukanie komory pieca. Upewnić się, że przewód doprowadzający detergent jest odpowiednio podłączony (patrz zdjęcie poniżej), a zbiornik zawiera odpowiedni detergent, zalecany przez producenta.

Używanie niewłaściwego detergentu do mycia pieca może spowodować utratę gwarancji.

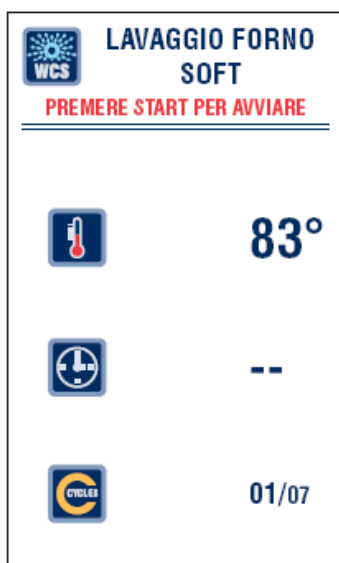
Użytkownik jest zobowiązany do sprawdzenia połączenia zestawu myjącego ze zbiornikiem detergentu oraz stanu detergentu.

Upewniwszy się, że podłączenia są właściwie wykonane należy nacisnąć „SI” - TAK, aby kontynuować.

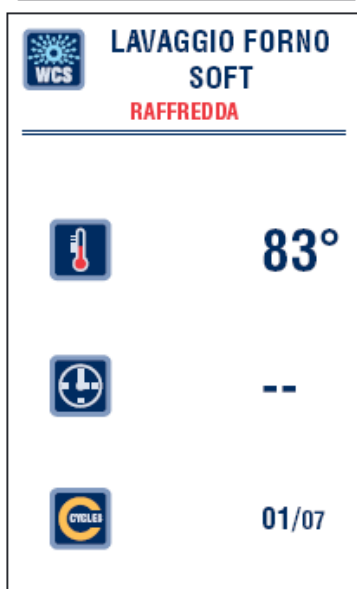
Używanie detergentów innych niż zalecone przez konstruktora nie jest zalecane, ponieważ nie może zapewnić poprawnego umycia komory, jak również może uszkodzić zestaw myjący.



20.3 MYCIE MIĘKKIE - KRÓTKIE

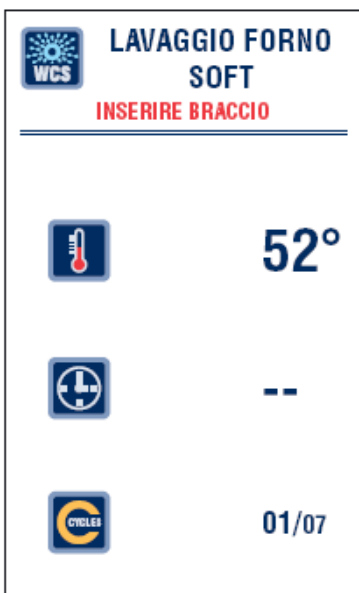


* Nacisnąć przycisk „START/STOP” aby włączyć procedurę Mycia Krótkiego.

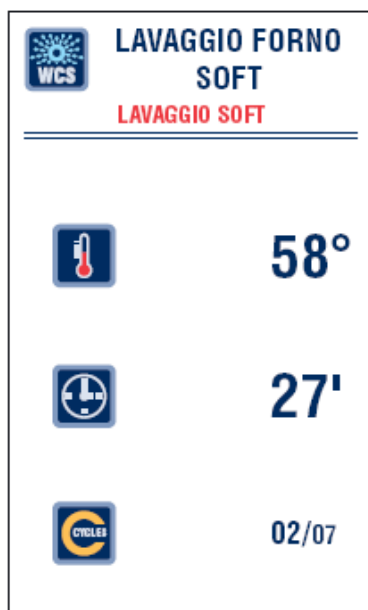


* Wyświetlacz pokazuje napis „CHŁODZENIE”, gdy temperatura jest zbyt wysoka lub „CZEKAJ”, gdy temperatura w komorze pieca jest zbyt niska.

Piec musi mieć odpowiednią temperaturę aby przeprowadzić mycie.



* Wyświetlacz pokazuje „WŁÓŻ RAMIĘ MYJACE”. Należy otworzyć drzwi, podłączyć ramię myjące w gnieździe mocującym, obrócić o 90° i upewnić się, że jest właściwie przymocowane. Zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk „START/STOP”, aby uruchomić procedurę mycia krótkiego.



* Piec zaczyna działać w kolejnych cyklach; wyświetlacz pokazuje czas brakujący do zakończenia cyklu mycia (łącznie czas mycia wynosi 27 minut).



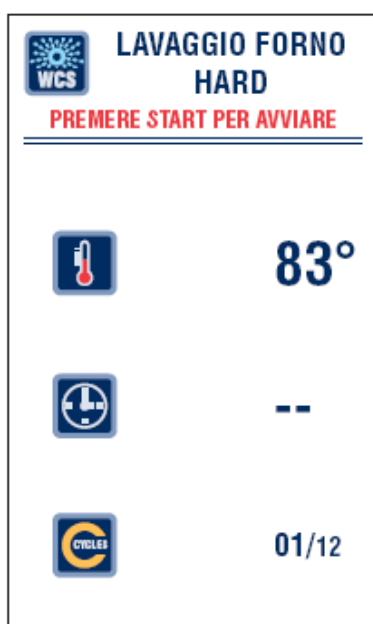
* Na koniec cyklu mycia wyświetlacz pokazuje okienko MYCIE ZAKOŃCZONE – WCIŚNIJ ESC, w którym jest informacja, że procedura została zakończona.

Nacisnąć bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym „ESC” lub potwierdzić naciskając Scroller+, aby wyłączyć okienko.

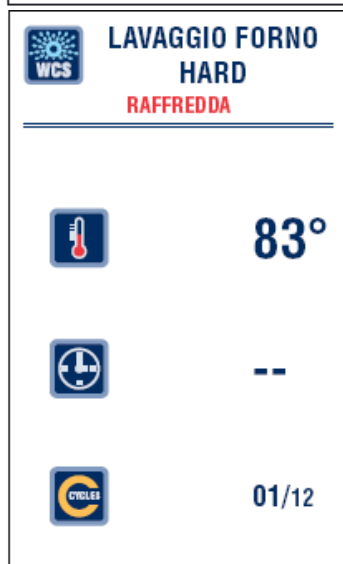
Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby wrócić do menu głównego.



20.4 MYCIE ŚREDNIE

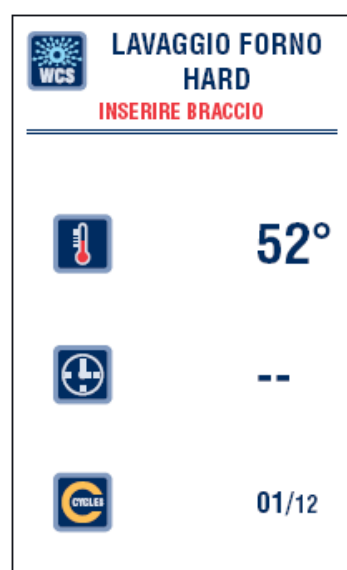


* Nacisnąć przycisk „START/STOP” aby włączyć procedurę Mycia Średniego.

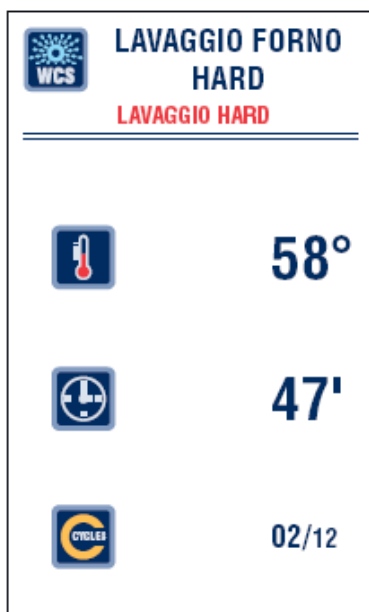


* Wyświetlacz pokazuje napis „CHŁODZENIE”, gdy temperatura jest zbyt wysoka lub „CZEKAJ”, gdy temperatura w komorze pieca jest zbyt niska.

Piec musi mieć odpowiednią temperaturę aby przeprowadzić mycie.



* Wyświetlacz pokazuje „WŁÓŻ RAMIĘ MYJACE”. Należy otworzyć drzwi, podłączyć ramię myjące w gnieździe mocującym, obrócić o 90° i upewnić się, że jest właściwie przymocowane. Zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk „START/STOP”, aby uruchomić procedurę mycia średniego.



* Piec zaczyna działać w kolejnych cyklach; wyświetlacz pokazuje czas brakujący do zakończenia cyklu mycia (łącznie czas mycia wynosi 47 minut).



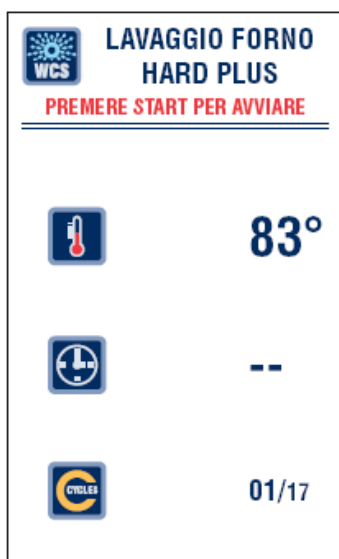
* Na koniec cyklu mycia wyświetlacz pokazuje okienko, w którym jest informacja, że procedura została zakończona MYCIE ZAKOŃCZONE – WCIŚNIJ ESC.

Nacisnąć bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym „ESC” lub potwierdzić naciskając Scroller+, aby wyłączyć okienko.

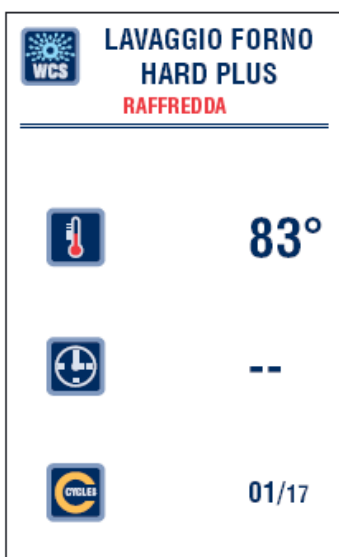


Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby wrócić do menu głównego.

20.5 MYCIE TWARDE – DŁUGIE, WZMOCNIONE

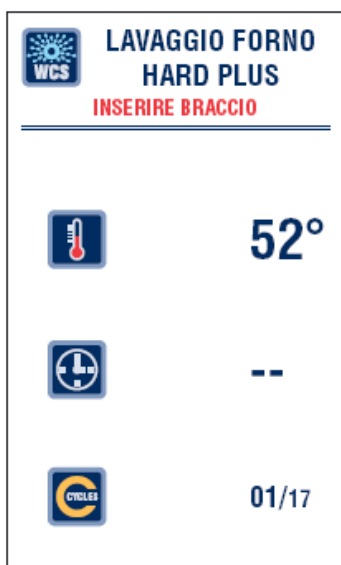


* Nacisnąć przycisk „START/STOP” aby włączyć procedurę Mycia Długie – Wzmocnione.



* Wyświetlacz pokazuje napis „CHŁODZENIE”, gdy temperatura jest zbyt wysoka lub „CZEKAJ”, gdy temperatura w komorze pieca jest zbyt niska.

Piec musi mieć odpowiednią temperaturę aby przeprowadzić mycie.



* Wyświetlacz pokazuje „WŁÓŻ RAMIĘ MYJACE”. Należy otworzyć drzwi, podłączyć ramię myjące w gnieździe mocującym, obrócić o 90° i upewnić się, że jest właściwie przymocowane. Zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk „START/STOP”, aby uruchomić procedurę mycia długiego - wzmocnionego.



* Piec zaczyna działać w kolejnych cyklach; wyświetlacz pokazuje czas brakujący do zakończenia cyklu mycia (łącznie czas mycia wynosi 1 godzinę i 7 minut).



* Na koniec cyklu mycia wyświetlacz pokazuje okienko, w którym jest informacja, że procedura została zakończona MYCIE ZAKOŃCZONE – WCIŚNIJ ESC.

Nacisnąć bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym „ESC” lub potwierdzić naciskając Scroller+, aby wyłączyć okienko.



Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby wrócić do menu głównego.

21. CALOUT – CZYSZCZENIE BOJLERA (opcja)



Wstęp

Piec ma możliwość zliczania godzin pracy bojlera i tym samym informuje operatora o konieczności włączenia cyklu czyszczenia bojlera z osadów węglanów wapnia, poprzez włączenie specjalnego cyklu **CALOUT**.

Gdy zachodzi konieczność przeprowadzenia **CALOUT** wyświetlacz pokazuje okienko Uruchom CALOUT, które przypomina o przeprowadzeniu cyklu **CALOUT** na koniec dnia.

Nacisnąć „ESC” bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub potwierdzić wybór naciskając Scroller+, aby wyłączyć okienko.

Po włączeniu pieca zostanie pokazane okienko, które przypomina o konieczności przeprowadzenia **CALOUT** jak to możliwe najszybciej.

Informacja będzie wyświetlana również na początku i na koniec gotowania, jeżeli **CALOUT** nie zostanie przeprowadzone w szybkim czasie (na koniec dnia lub na początku dnia kolejnego).



22. OBSŁUGA ZWYKŁA

OKRESOWO

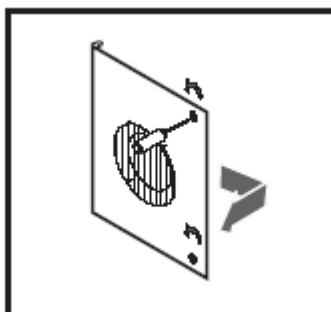
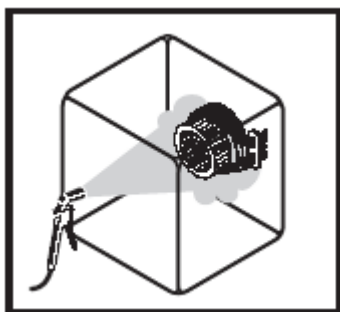
...zaleca się czyścić tylną ścianę i ruszty podtrzymujące pojemniki GN.

Należy postępować według poniższej procedury:

- wyłączyć i zamknąć wszystkie media (prąd, woda i, jeżeli jest obecny - gaz);
- wyjąć prowadnice rusztów i pojemników GN;
- wkrętkiem o odpowiedniej wielkości lub zwykłą monetą odkręcić wkręty ściany tylnej, aby umożliwić mycie w części tylnej; do płukania zaleca się zastosować prysznic;
- osuszyć czystą ściereczką;
- zdjęcie tylnej ściany jest niezbędne w przypadku, w którym brud jest szczególnie trudny do usunięcia; nie używać środków ściernych i druciaków, które uszkadzają powierzchnie stalowe; jeżeli umożliwiają to wymiary można myć tylną ścianę w zmywarce. Po umyciu przymocować ją w komorze, upewniając się, że dwa wkręty mocujące stronę prawą są dobrze dokręcone.

* OKRES SPOCZYNKU

Jeżeli piec nie będzie pracował przez dłuższy okres czasu, przez wakacje lub inne okresy, należy go dokładnie umyć, aby nie pozostawić żadnego zabrudzenia. Pozostawić drzwiczki lekko uchylone, aby dochodziło do cyrkulacji powietrza wewnątrz komory. Wyłączyć bezwzględnie wszelkie źródła zasilania (prąd, woda, gaz). Aby pozostawić piec na dłuższy okres w stanie spoczynku, powierzchnie zewnętrzne należy pokryć środkiem zabezpieczającym dostępnym na rynku.



Rysunek po prawej – odkręcenie ściany tylnej

Rysunek po lewej – płukanie

23. OBSŁUGA SPECJALNA

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

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

24. ZARZĄDZANIE PIECEM

24.1 SERWIS



GESTIONE FORNO 

Service

Impostazioni utente

Lingua utente

MODELLO: ME061

MATRICOLA: LA0200AAAA

SOFTWARE: VER098REV018c

Digitare password service

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	⏪	canc	SPACE	
ESC				ENTER	

Naciskając przycisk „SERWIS” wchodzi się do funkcji konserwacji i serwisu pieca, takich jak: Serwis, Ustawienia użytkownika, Język użytkownika.

* Nacisnąć przycisk „Serwis” lub nacisnąć Scroller+ aby wejść do menu ustawień/konserwacji pieca.

ZAREZERWOWANE WYŁĄCZNIE DLA UPRAWNIONEGO SERWISU

* Podać HASŁO Serwisu, aby wejść do ustawień i potwierdzić naciskając „ENTER”.

	Przesuwa kursor w lewo o jedną pozycję
	Przesuwa kursor w prawo o jedną pozycję
	Kasuje parametr na lewo od kursora
	Kasuje parametr na prawo od kursora
	Tworzy odstęp SPACJA

24.2 USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA

GESTIONE FORNO

Service

Impostazioni utente

Lingua utente

MODELLO: ME061

MATRICOLA: LA0200AAAA

SOFTWARE: VER098REV018c

Impostazioni utente

Parametri utente

HACCP

Ricette

Cambio password

Menu boiler

* Nacisnąć „Ustawienia użytkownika” lub ustawić Scroller+ na pozycji „Ustawienia użytkownika” i potwierdzić wybór naciskając Scroller+, aby wejść do ustawień użytkownika.

* Wybrać żądany parametr bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na tym parametrze, a następnie potwierdzić wybór naciskając go.

24.2.1 PARAMETRY UŻYTKOWNIKA – Blokada Funkcji

Parametri utente

001 blocco forno 0



Ta funkcja pozwala na zablokowanie wszystkich funkcji w menu głównym z wyjątkiem "Ulubionych" i „Mycia”. Pozwala użytkownikowi używać jedynie przepisów wprowadzonych do listy „ULUBIONE” oraz uruchamianie MYCIA pieca.

* Nacisnąć „OTWÓRZ” bezpośrednio na wyświetlaczu lub nacisnąć Scroller+, aby potwierdzić wybór.

Digitare password utente

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	
ESC				ENTER	

* Wybrać HASŁO UŻYTKOWNIKA i potwierdzić naciskając „ENTER”

**Fabrycznie ustawione hasło, to:
USERPWD1**



Przesuwa kursor w lewo o jedną pozycję



Przesuwa kursor w prawo o jedną pozycję



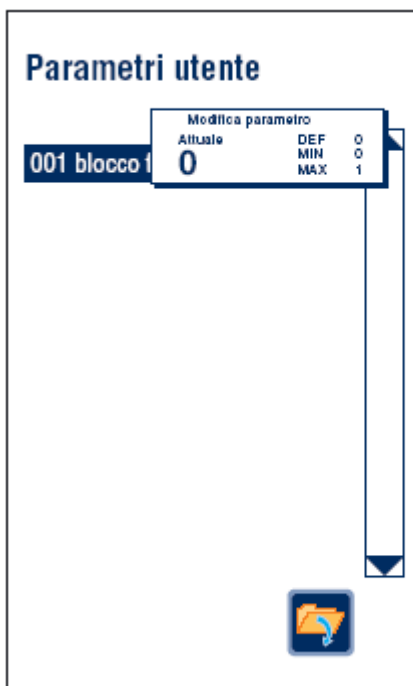
Kasuje parametr na lewo od kursora



Kasuje parametr na prawo od kursora



Tworzy przerwę SPACJA



* Przekręcić Scroller aż pokaże się cyfra „1”. Potwierdzić naciskając Scroller+.



* Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby wyjść z „Parametrów użytkownika”.

PRZYWRÓCENIE WSZYSTKICH FUNKCJI MENU



Po wybraniu którejkolwiek ikony na ekranie z wyjątkiem „ULUBIONE” i „MYCIE” wyświetli komunikat, że wszystkie „Funkcje zablokowane” „Tylko START dozwolony”. Aby je odblokować należy nacisnąć „ODBLOKUJ” lub ustawić Scroller+ na pozycji „ODBLOKUJ” i nacisnąć go, aby potwierdzić.

Digitare password utente

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	
ESC				ENTER	



* Wybrać HASŁO UŻYTKOWNIKA i potwierdzić naciskając „ENTER”

Fabrycznie ustawione hasło, to: USERPWD1

Przesuwa kursor w lewo o jedną pozycję

Przesuwa kursor w prawo o jedną pozycję

Kasuje parametr na lewo od kursora

Kasuje parametr na prawo od kursora

Tworzy odstęp SPACJA

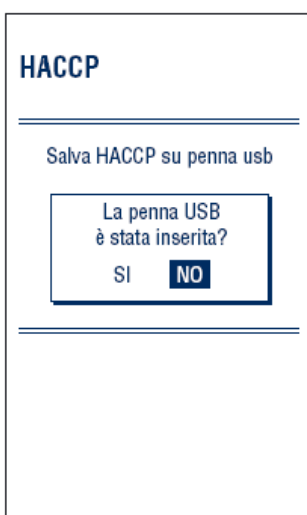
* Pojawi się okienko informujące o przywróceniu wszystkich funkcji pieca
FUNKCJE PIECA ZABLOKOWANE - NIEAKTYWNE.

Potwierdzić odblokowanie pieca naciskając „OK” lub naciskając Scroller+

24.2.2 ZGRYWANIE DANYCH HACCP



* Nacisnąć przycisk „Zgraj LOG” lub „Zgraj miesięczny LOG”.



* Pojawi się informacja „Zapisz HACCP na pendrive” i zapytanie „Czy pendrive jest włożony?” do portu USB

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

Potwierdzić zachowanie danych naciskając na wyświetlaczu dotykowym „SI” - TAK.

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



Podłączenie portu USB



* Po zgraniu danych pojawi się okienko informujące, że „Pobranie danych zakończone sukcesem”.
Potwierdź wciskając OK lub Scroller+.

Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby powrócić do menu głównego pieca.

BŁĄD ZAPISU HACCP



* W przypadku braku wprowadzenia pendrive do portu USB pojawi się informacja o problemie „Błąd Pendrive Nie podłączony”.

Potwierdzić naciskając „OK”.

Wprowadzić pendrive do portu USB i powtórzyć zgrywanie danych.

24.2.3 ZARZĄDZANIE PRZEPISAMI

Gestione ricette

Copia ricette su penna USB
Ricette utente: 010

Copia ricette

Carica ricette da penna USB

Carica ricette

Gestione ricette

Copia ricette su penna USB
Ricette utente: 010

La penna USB
è stata inserita?

SI **NO**

Carica ricette da penna USB

Carica ricette

Wybierz „Kopiuj przepisy” jeśli chcesz zgrać przepisy na pendrive przez złącze USB

lub „Wgraj przepisy” jeśli chcesz wgrać nowe przepisy do pieca z pendrive.

* Pojawi się zapytanie „Czy pendrive jest włożony?” do portu USB

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

Potwierdzić zgranie danych naciskając na wyświetlaczu dotykowym „SI” - TAK.

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



Podłączenie portu USB

Gestione ricette

Copia ricette su penna USB
Ricette utente: 010

Caricamento completato
Ricette caricate N 10
Togliere penna USB

OK

Carica ricette da penna USB

Carica ricette

* Na zakończenie kopiowania/wgrywania na wyświetlaczu pojawi się okienko informujące, że kopiowanie/zgrywanie zostało przeprowadzone poprawnie. Potwierdzić naciskając „OK” na wyświetlaczu dotykowym lub naciskając Scroller+.

BŁĄD KOPIOWANIA/WGRYWANIA PRZEPISÓW

Gestione ricette

Copia ricette su penna USB
Ricette utente: 010

Errore penna USB
Non inserita

OK

Carica ricette da penna USB

Carica ricette

* W przypadku braku wprowadzenia pendrive do portu USB pojawi się informacja o problemie „Błąd Pendrive Nie podłączony”.

Potwierdzić naciskając „OK”.

Wprowadzić pendrive do portu USB i powtórzyć kopiowanie/wgrywanie przepisów.

24.2.4 ZMIANA HASŁA UŻYTKOWNIKA

Digitare password utente

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	
ESC			ENTER		

Digitare nuova password utente

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	
ESC			ENTER		



* Wprowadzić HASŁO UŻYTKOWNIKA i potwierdzić przyciskiem ENTER.

Fabrycznie ustawione hasło, to: USERPWD1

* Wprowadzić NOWE HASŁO UŻYTKOWNIKA

Przesuwa kursor w lewo o jedną pozycję

Przesuwa kursor w prawo o jedną pozycję

Kasuje parametr na lewo od kursora

Kasuje parametr na prawo od kursora

Tworzy odstęp SPACJA



* Powtórzyć
NOWE HASŁO UŻYTKOWNIKA

* Pojawi się okienko ZAPISZ NOWE HASŁO – POWIODŁO SIĘ informujące, że hasło zostało zmienione.

Potwierdzić naciskając „OK” na wyświetlaczu lub naciskając Scroller+.

Przesuwa kursor w lewo o jedną pozycję

Przesuwa kursor w prawo o jedną pozycję

Kasuje parametr na lewo od kursora

Kasuje parametr na prawo od kursora

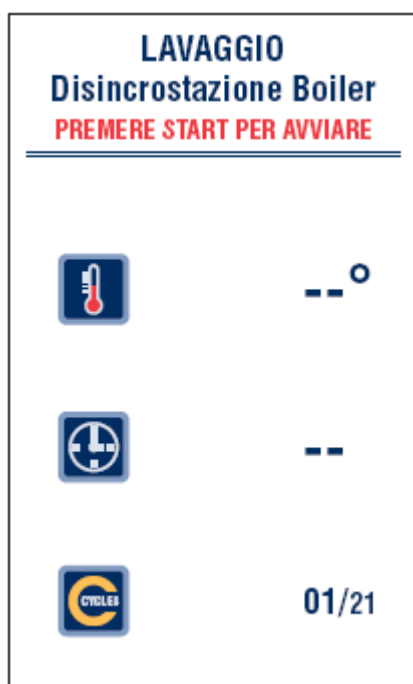
Tworzy odstęp SPACJA

24.2.5 MENU BOJLERA (opcja)



Pozwala wejść w funkcje Odkamieniania Bojlera, Opróżniania Bojlera, CALOUT, Mycia silnego + CALOUT oraz Mycia silnego – wzmocnionego + CALOUT.

24.2.5.1 ODKAMIENIANIE BOJLERA (opcja)



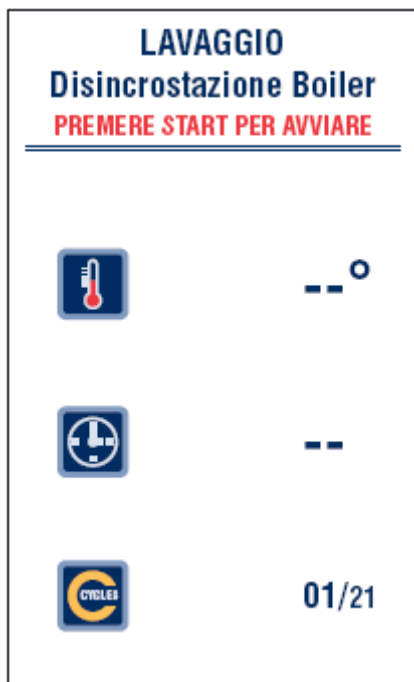
ZAREZERWOWANE WYŁĄCZNIE DLA UPRAWNIONEGO SERWISU

Procedura ta pozwala na uruchomienie półautomatycznego programu „Odkamieniania Bojlera” poprzez zastosowanie odkamieniacza.

Operacja ta musi być przeprowadzona, gdy na wyświetlaczu pojawia się informacja „CALCARE”.

Jeśli program „Odkamieniania Bojlera” nie zostanie uruchomiony w ciągu 15 od pojawienia się informacji „CALCARE”, automatycznie zostanie wyłączony bojler, a para będzie wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody do komory pieca, jak w piecach bez bojlera.

* Wybrać „Odkamienianie Bojlera” naciskając bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawiając Scroller+ na tej funkcji i naciskając go potwierdzić wybór.



* Pojawi się komunikat **WCISNIJ START ABY ZACZAĆ**. Nacisnąć przycisk „START/STOP”, aby uruchomić wybraną procedurę „Odkamieniania bojlera”.

Operacja składa się z 21 cykli automatycznych i naciśnięcie przycisku „START/STOP” uaktywnia pierwszy cykl odpowiadający Opróżnieniu bojlera.

* W następnej kolejności pojawi się informacja „WPROWADZIĆ ODKAMIENIACZ”, co wskazuje, aby wlać odkamieniacz zgodnie z zaleceniem co do procentowego roztworu opracowanego przez producenta w zależności od pojemności bojlera [patrz tabela].

Przekroczenie zalecanej ilości odkamieniacza nie przyspieszy procesu odkamieniania. Płyn należy wlać do bojlera przez wykonany w nim otwór zalewowy.

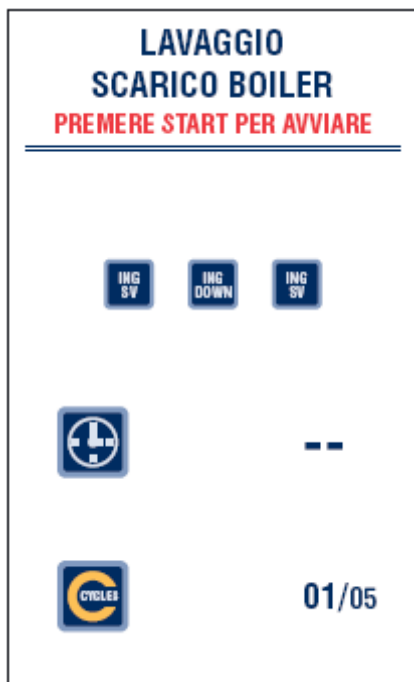
	Gazowy	Elektryczny
Modele	Litry	litry
6xGN 1/1	2,5	3,5
7xGN 1/1	2,5	3,5
7xGN 2/1	-	11
10xGN 1/1	4	11
10xGN 2/1	6	12,5
20xGN 1/1	6	18
20xGN 2/1	20,5	30

UWAGA!. Należy stosować wyłącznie odkamieniacz wskazany przez producenta „Combi Boiler”. Gwarantuje on, że nie dojdzie do uszkodzeń części składowych wytwornicy pary.

* Po wlaniu płynu i zamknięciu otworu zalewowego uruchomić kolejny cykl naciskając ponownie przycisk „START/STOP”; pojawi się informacja „UWAGA BRAK WODY” i będzie utrzymywała się do momentu, aż bojler ponownie zostanie napełniony.

* Nacisnąć przycisk „POWRÓT”, aby wyłączyć alarm. Cykle będą następowały po sobie aż do ostatniego. Pojawi się informacja „koniec cyklu”. Następnie przy pomocy prysznica należy umyć komorę pieca, aby usunąć ewentualne osady.

24.2.5.2 OPRÓŻNIANIE BOJLERA (opcja)



* Wybrać „Opróżnianie Bojlera” naciskając bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawiając Scroller+ na tej funkcji, a następnie potwierdzić wybór naciskając go.

Pojawi się komunikat WCIŚNIJ START ABY ZACZAĆ.

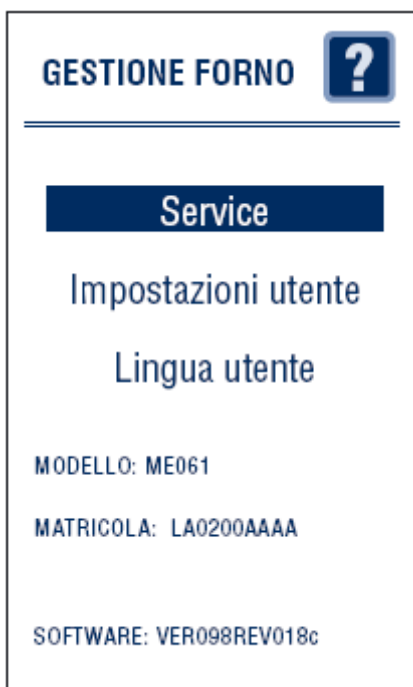
* Nacisnąć przycisk „START/STOP”, aby uruchomić procedurę ręcznego opróżniania bojlera.

24.2.5.3 CALOUT – MYCIE SILNE + CALOUT – MYCIE SILNE WZMOCNIONE + CALOUR (opcja)



* Patrz rozdział 21

24.3 WYBÓR JĘZYKA UŻYTKOWNIKA



GESTIONE FORNO ?

Service

Impostazioni utente

Lingua utente

MODELLO: ME061

MATRICOLA: LA0200AAAA

SOFTWARE: VER098REV018c

* Nacisnąć przycisk „Język użytkownika” lub ustawić Scroller+ na wybranej pozycji i potwierdzić wybór naciskając go.



Lingua utente

Italiano
English
Deutsch
Español
Français

* Wybrać język bezpośrednio na wyświetlaczu dotykowym lub ustawić Scroller+ na wybranej pozycji i potwierdzić wybór naciskając go.

25. AUTODIAGNOSTYKA I OPIS BŁĘDÓW

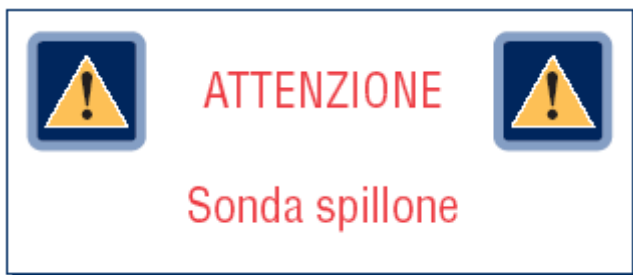
* Od momentu włączenia poprzez włącznik główny (1) aparatura przeprowadza automatyczną kontrolę głównych podzespołów pieca i przeprowadza autodiagnostykę. W przypadku, gdy piec będzie w pełni sprawny, wyświetlacz pokazuje menu główne.

* Jeżeli piec wykáže błędy w działaniu, zostaną one wyświetlone na wyświetlaczu.

* Alarmy będą przekazywane w dwóch kategoriach w zależności od typu błędu. Alarmy NIEBEZPIECZNE są sygnalizowane okienkiem z napisem „ALARM” oraz ciągłym sygnałem akustycznym, wyłączając całkowicie piec i unieruchamiając jego całe działanie.



Alarmy „OSTRZEGAWCZE” są sygnalizowane okienkiem z napisem „UWAGA” oraz przerywanym sygnałem akustycznym, blokując jedynie działanie elementu, do którego odnosi się alarm.



Sygnał akustyczny wyłącza się automatycznie, gdy zniknie przyczyna alarmu, a aby wyłączyć okienko alarmu należy przycisnąć przycisk „POWRÓT”.

Wyświetlanie błędów jest bardzo ważne w momencie, w którym należy wezwać serwis techniczny, a opis informuje o typie błędu.

25.1 ALARMY NIEBEZPIECZNE

Główne informacje o błędach są wykazywane na wyświetlaczu w okienku alarmowym.



W drugim [dolnym] wierszu w okienku alarmowym zostaje wskazany typ napotkanego błędu.

Alarmami niebezpiecznymi są:

*** ZABEZPIECZENIE KOMORY – termostat komory**

Zadziałanie termostatu bezpieczeństwa komory pieca. **Wylączyć natychmiast piec** i wezwać serwis techniczny.

*** ZABEZPIECZENIE BOJLERA – termostat bojlera**

Zadziałanie termostatu bezpieczeństwa bojlera. **Wylączyć natychmiast piec** i wezwać serwis techniczny.

*** ZABEZPIECZENIE WENTYLATORÓW – wentylator przegrzany**

Błąd wentylatorów. **Wylączyć natychmiast piec** i wezwać serwis techniczny.

*** SONDA KOMORY PIECA – błąd sondy temperatury komory**

Błąd sondy temperatury komory pieca. **Wylączyć natychmiast piec** i wezwać serwis techniczny.

*** BRAK GAZU – brak gazu**

Brak gazu. Sprawdzić czy zawór odcinający dopływ gazu jest otwarty, a w sieci jest gaz. Jeżeli brak gazu zależy od sieci należy powiadomić dostawcę gazu, natomiast jeżeli gaz jest obecny w sieci należy wezwać serwis techniczny.

*** PRZEGRZANIE ELEKTRYCZNYCH KOMPONENTÓW – przegrzanie panelu**

Jeżeli w panelu sterującym zostanie odnotowane duże przekroczenie temperatury, co może uszkodzić komponenty należy **wylączyć natychmiast piec** i wezwać serwis.

*** PALNIK KOMORY 1**

*** PALNIK KOMORY 2**

Złe działanie **Palników gazowych komory**. Należy **natychmiast wyłączyć piec** i wezwać serwis techniczny.

*** PALNIK BOJLERA 1**

*** PALNIK BOJLERA 2**

Złe działanie **Palników gazowych bojlera**. Należy **natychmiast wyłączyć piec** i wezwać serwis techniczny.

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| * INVERTER 1 OVER CURR. | - inwerter 1 elektr. |
| * INVERTER 1 GENERICO | - inwerter 1 ogólne |
| * INVERTER 1 TIMEOUT | - inwerter 1 przerwa |
| * INVERTER 2 OVER CURR | - inwerter 2 elektr. |
| * INVERTER 2 GENERICO | - inwerter 2 ogólne |
| * INVERTER 2 TIMEOUT | - inwerter 2 przerwa |

Zła praca Inwertera. Wyłączyć natychmiast piec i wezwać serwis techniczny.

*** SONDA BOJLERA – sonda temperatury bojlera**

(Jeżeli piec jest w trybie pary, konwekcyjno-parowym lub podgrzewania bojlera).

Awaria sondy bojlera. Piec może pracować jedynie w trybie konwekcyjnym. Tryby Parowy i Konwekcyjno-Parowy nie są dostępne. Wezwać serwis techniczny.

*** SONDA KONDENSACJI – sonda temperatury odpływu i skroplin**

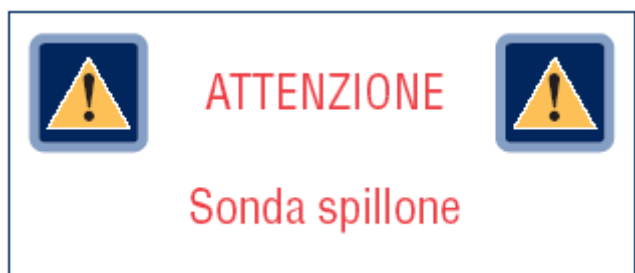
(jeżeli piec jest w trybie parowym lub konwekcyjno-parowym).

Awaria sondy temperatury kondensacji odprowadzanych oparów i skroplin.

Kondensacja oparów odbywa się w sposób ciągły ale piec może pracować **tylko pod ścisłym nadzorem** jedynie w trybie konwekcyjnym do czasu interwencji serwisu technicznego.

25.2 ALARMY OSTRZEGAWCZE

Główne informacje o błędach są wykazywane na wyświetlaczu w okienku alarmowym.



W drugim [dolnym] wierszu w okienku alarmowym zostaje wskazany typ napotkanego błędu.

Alarmami mniej niebezpiecznymi są:

*** PRZEGRZANIE W CZASIE MYCIA**

Błąd w fazie mycia. Pojawia się, gdy temperatura w komorze pieca jest zbyt wysoka w czasie fazy mycia RĘCZNEGO, MIĘKKIEGO, ŚREDNIEGO lub TWARDEGO, WZMOCNIONEGO.

Wyłączyć piec i odczekać do schłodzenia komory. Jeżeli problem powtórzy się należy wezwać serwis techniczny,

*** BRAK WODY – brak H2O**

Informuje, że nie dopływa woda. **Sprawdzić** czy zawór odcinający dopływ wody jest otwarty, a w sieci jest woda. Jeżeli brak wody zależy od sieci należy powiadomić dostawcę wody, natomiast jeżeli woda jest obecna w sieci należy wezwać serwis techniczny.

*** SONDA BOJLERA – sonda temperatury bojlera**

(jeżeli piec nie gotuje lub nie jest w trakcie grzania wstępnego lub jeśli gotowanie odbywa się w trybie konwekcyjnym).

Awaria sondy bojlera. Piec może pracować jedynie w trybie konwekcyjnym. **Tryby Parowy i Konwekcyjno-Parowy nie są dostępne.** Wezwać serwis techniczny.

*** SONDA TEMPERATURY – sonda temperatury wewnątrz produktu**

Błąd sondy temperatury. Jeżeli pojawia się ta informacja należy zawsze sprawdzić, czy wtyczka jest poprawnie włożona do gniazda **(10)**. Piec może normalnie pracować; do czasu przybycia serwisu nie można jednak używać sondy.

*** SONDA KONDENSACJI – sonda temperatury odpływu i skroplin**

(jeżeli piec nie gotuje lub gotuje w trybie konwekcyjnym).

Awaria sondy temperatury kondensacji odprowadzanych oparów i skroplin.

Kondensacja oparów odbywa się w sposób ciągły ale piec może pracować **tylko pod ścisłym nadzorem i tylko w trybie konwekcyjnym** do czasu interwencji serwisu technicznego.

*** BLOKADA PALNIKÓW KOMORY – palnik komory zablokowany**

*** BLOKADA PALNIKÓW BOJLERA – palnik bojlera zablokowany**

Zablokowanie palników (może być spowodowana brakiem gazu lub problemami sieci przesyłowej gazu).

Jest możliwe ręczne odblokowanie palników postępując według instrukcji wskazanych na wyświetlaczu.

Jeżeli problem powtórzy się należy piec **natychmiast wyłączyć** i wezwać serwis techniczny.

*** ALARM OSTRZEGAWCZY TEMPERATURY KOMPONENTÓW ELEKTRYCZNYCH – alarm ostrzegawczy temperatury panelu**

Jeżeli w panelu sterującym zostanie odnotowane przekroczenie temperatury piec może być używany pod ścisłym nadzorem do czasu przybycia serwisu technicznego.

*** BRAK SPUSTU WODY – problemy z odpływem wody**

Sygnalizuje problemy ze spustem wody. Jest możliwe ręczne przywrócenie odprowadzenia wody. Jeżeli problem powtórzy się należy wezwać serwis techniczny.

*** SERIAL FLASH – problemy z pamięcią Serial Flash**

Sygnalizuje błąd seryjnego podłączenia pieca. Jeżeli problem powtórzy się należy wezwać serwis techniczny.

* Okresowo, po włączeniu pieca, może pojawiać się następująca informacja:



NALEŻY WYKONAĆ ODKAMIENIANIE BOJLERA PRZED UPŁYWEM 15 DNI

Skontaktować się pilnie z serwisem technicznym, aby umówić się na wizytę serwisu związaną z odkamienianiem bojlera.

Nacisnąć OK, aby kontynuować pracę pieca.

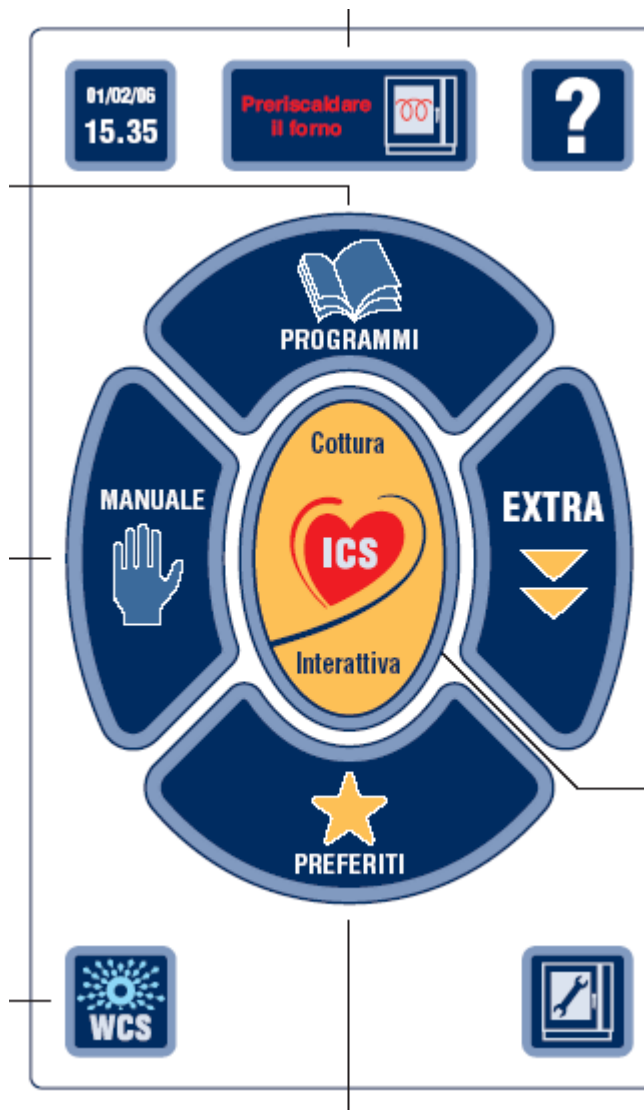
OPIS WYŚWIETLACZA DOTYKOWEGO PANEL GŁÓWNY

Wybierz GRZANIE WSTĘPNE, aby wybrać lub zmienić parametry grzania wstępnego.
Jest możliwe zapamiętanie zmodyfikowanych ustawień naciskając
„Zapisz nowe ustawienie”.

Wybierz
PROGRAMY
aby uruchamiać
i sterować
zapisanymi
programami
użytkownika
lub tworzyć
nowym
program.

Wybierz
MANUALE
aby ustawić
ręcznie tryb
gotowania, czas,
temperaturę
i/lub inne
parametry
gotowania.

Wybierz
MYCIE aby
włączyć tryb
mycia ręcznego
lub tryb
automatycznych
programów
myjących WCS.
Wybierz
odpowiedni
program.



Wybierz **HELP**,
A następnie przycisk,
o którego funkcjach lub
programach chcesz się
dowiedzieć.

Wybierz **EXTRA** aby
wejść do programów
Regeneracji,
Podtrzymywania,
Rozmrażania,
Gotowania na wielu
poziomach, Gotowania
próżniowego

Wybierz **ICS**, aby
wejść do trybu
gotowania
w automatycznych
procesach.
Nacisnąć przycisk **ICS**,
a następnie wybrać
produkt do
przyrządzenia.

Wybierz **SERWIS**, aby
wejść do funkcji
obsługi i serwisu.

Wybierz **ULUBIONE**, aby wejść do programów osobistych
i najczęściej używanych.

OPIS PANELU STERUJĄCEGO I PRZYCISKÓW

