

Piec konwekcyjny z nawilżaniem 3x GN 1/1, 4x GN 1/1 elektroniczny

225691, 225042

Instrukcja obsługi



Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



UWAGA: wszystkie urządzenia wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej (między innymi niniejsze urządzenie) koniecznie muszą mieć podłączony dodatkowo zmiękcacz wody usuwający z niej związki wapnia i magnezu. Zmiękcacz musi być użytkowany zgodnie z zaleceniami producenta zawartymi w instrukcji obsługi.

W przypadku braku podłączenia zmiękczacza lub jego złego użytkowania i/lub regeneracji dystrybutor nie będzie uznawać reklamacji związanych z naprawami wynikającymi z zakamienienia urządzenia.

Zaleca się stosowanie zmiękczaczy z bogatej oferty HENDI

W odpowiednim doborze konkretnego modelu pomoże

Ci przedstawiciel handlowy firmy HENDI

Do prawidłowej regeneracji zmiękczaczy zalecamy:

- o Tabletki solne, worek 25 kg – kod: 231265

Twardość wody				
Stopnie niemieckie (°dH)	Stopnie francuskie (°fH)	mmol/l	Stopnie Clarka	Podłączenie zmiękczacza
powyżej 24	powyżej 40	powyżej 4,2	powyżej 28	Konieczne
18 - 24	32 - 40	3,2 – 4,2	22 - 28	Konieczne
12 - 18	19 – 32	2,1 – 3,2	13 - 22	Konieczne
4 - 12	7 - 19	0,7 – 2,1	5 - 13	Konieczne
poniżej 4	poniżej 7	poniżej 0,7	poniżej 5	Niewymagane

Zawartość

1. Obsługa techniczna.....	3
2. Ostrzeżenia ogólne	3
3. Dane techniczne.....	3
4. Instrukcja dla instalatora.....	4
5. Instrukcja obsługi (dla użytkownika).....	7
6. Istniejące czynniki ryzyka (dla użytkownika).....	7
7. Jak korzystać z panelu sterowania.....	8
8. Uruchomienie.....	8
9. Wyłączenie	8
10. Tryb działania.....	8
11. Włączanie/wyłączanie cyklu gotowania	9
12. Wyświetlanie/zmiana parametrów przy włączonym cyklu gotowania	9
13. Opóźniony start cyklu gotowania	10
14. Tryb zaprogramowany.....	10
15. Zapisywanie programów gotowania	10
16. Gotowanie na podstawie zapisanego programu	11
17. Ręczne parowanie.....	11
18. Czujnik przy drzwiczkach.....	11
19. Awaria zasilania.....	11
20. Gotowanie w piecu.....	11
21. Rutynowe czyszczenie i konserwacja.....	12
22. Możliwe usterki	13
23. Schematy elektryczne.....	14

1. Obsługa techniczna

Kontrola techniczna urządzeń dwa razy do roku pomaga przedłużyć żywotność urządzenia i gwarantuje jego lepsze działanie. Należy dopilnować, by serwis był wykonywany wyłącznie przez wykwalifikowany personel. W przypadku zamawiania jakichkolwiek części zamiennych lub w celu uzyskania informacji na temat urządzenia należy zawsze podać jego numer seryjny i model/kod (dane przedstawione na tabliczce znamionowej z tyłu pieca).

2. Ostrzeżenia ogólne

Bardzo ważne! Niniejszą instrukcję należy przechowywać razem z urządzeniem, aby w przyszłości mieć możliwość zweryfikowania informacji. Poniższe ostrzeżenia zostały sporządzone z myślą o bezpieczeństwie osób obsługujących i osób postronnych. Prosimy uważnie się z nimi zapoznać przed zainstalowaniem lub korzystaniem z urządzenia:

- Jeśli w momencie odbioru towaru jego **opakowanie** jest uszkodzone, należy napisać stosowną adnotację na dokumencie dostawy oraz sprawdzić przy kurierze dostarczoną przesyłkę
- Temperatura wnętrza magazynu nie może być niższa niż -9°C ; w przeciwnym razie termostatyczne urządzenia sterujące (termostat regulacyjny i bezpieczeństwa) urządzenia zostaną uszkodzone. Niezastosowanie się do tego zakazu spowoduje wyłączenie wszelkiej odpowiedzialności producenta urządzenia.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zastosowań profesjonalnych i musi być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, przeszkolony w jego obsłudze.
- **Niniejsze urządzenie należy stosować wyłącznie w celu, w którym zostało zaprojektowane, tj. do gotowania potraw w piecu. Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.**
- Wszelkie niezbędne modyfikacje układu elektrycznego (w celu umożliwienia instalacji urządzenia) mogą być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Modyfikacja lub próba modyfikacji charakterystyki urządzenia jest niebezpieczna.
- Urządzenia nie wolno czyścić bezpośrednim strumieniem wody i/lub pary wodnej – woda we wnętrzu urządzenia może wywołać niepożądane i niebezpieczne reakcje.
- Przed przeprowadzeniem konserwacji lub czyszczeniem urządzenia, należy je odłączyć od zasilania elektrycznego i pozwolić mu ostygnąć.
- Przy całkowitym otwarciu uchylnych drzwiczek, nie wolno niczego stawiać na ich powierzchni - w przeciwnym razie zawiasy mogą zostać nieodwracalnie uszkodzone.
- Okresowe kontrole i naprawy nie mogą być przeprowadzone przez użytkownika. Należy skontaktować się z najbliższym Serwisem i stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Uwaga: Niewłaściwe lub nieprawidłowe korzystanie i niezastosowanie się do instrukcji instalacji zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności. Należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek przedstawionych w ustępie pt. „POZYCJONOWANIE”.

3. Dane techniczne

Model	225691	225042
Wymiary urządzenia Dł. x Głęb. x Wys. (mm)	790x750x505	790x750x635
Waga (kg)	44	58
Ilość / Moc jednej grzałki (kW)	1 / 3,5	2 / 3
Max. pobór mocy (kW)	3,7	6,4
Napięcie zasilania (V)	230 V (50/60Hz)	230 (50/60Hz) – 400 2N (50/60Hz)
Przekrój przewodu zasilającego	3x1,5 mm ²	3x4mm ² – 4x2,5 mm ²
Rodzaj przewodu	H07RN-F	
Łączący kabel elektryczny	Typo Y	
Klasa	I	

Stopień zabezpieczenia przed wilgocią	IPX3
Ciśnienie wody (kPa)	100-200

Poziom hałasu działającego urządzenia poniżej 70 dB (A).

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej ścianie urządzenia.

4. Instrukcja dla instalatora

Poniższa instrukcja przeznaczona jest dla wykwalifikowanego instalatora w celu zapewnienia jak najbardziej prawidłowego przeprowadzenia instalacji, korekty ustawienia i czynności konserwacyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wszelkie czynności należy wykonywać gdy urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego. Przed użyciem urządzenia, starannie usunąć specjalną folię samoprzylepną chroniącą elementy ze stali nierdzewnej. Z powierzchni usunąć wszelkie pozostałości kleju. W razie potrzeby, należy je natychmiast usunąć przy pomocy odpowiedniego rozpuszczalnika.

Montaż nóżek – Nóżki umieszczone są wewnątrz urządzenia i należy je zamocować w czterech gwintowanych otworach w podstawie. Wysokość nóżek można regulować poprzez dokręcanie lub odkręcanie, zgodnie z potrzebą.

Pozycjonowanie – Ustawić urządzenie w pozycji idealnie poziomej na stole lub podstawie (stół lub podstawa musi znajdować się minimum 85 cm ponad podłogą). Ustawić go w odległości co najmniej 10 cm od ścian bocznych i ściany tylnej, aby umożliwić swobodny przepływ powietrza wokół urządzenia. Urządzenie jest wentylowane przez specjalne otwory w metalowych ściankach zewnętrznej obudowy, co zapewnia efektywność i długą żywotność. Z tego powodu surowo zabronione jest zasłanianie otworów wentylacyjnych, nawet częściowo lub na krótki okres czasu. **Niezastosowanie się do tego zakazu zwalnia producenta urządzenia z wszelkiej odpowiedzialności i powoduje natychmiastową utratę wszelkich praw z tytułu gwarancji na urządzenie**, z powodu świadomego naruszenia jego zgodności konstrukcyjnej. Urządzenie nie nadaje się do obudowania oraz grupowego ustawiania z innymi, identycznymi urządzeniami.

Połączenie elektryczne – Urządzenie musi zostać podłączone do sieci elektrycznej zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami. Przed połączeniem należy sprawdzić:

- czy wartości napięcia i częstotliwości sieci zasilania elektrycznego są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia;
- czy zawór ograniczający i układ są w stanie utrzymać obciążenie urządzenia (patrz tabliczka znamionowa);
- **czy układ zasilania elektrycznego jest odpowiednio uziemiony zgodnie z obowiązującymi przepisami;**
- czy pomiędzy urządzeniem a siecią zasilania, w bezpośrednim połączeniu z siecią został zamontowany rozłącznik wielobiegunowy o przepięciu kategorii III (4000 V), dopasowany do obciążenia i spełniający obowiązujące przepisy;
- czy rozłącznik wielobiegunowy zastosowany w połączeniu jest łatwo dostępny po zainstalowaniu urządzenia;
- **czy żółto-zielony przewód uziemienia nie jest naruszony przez rozłącznik;**
- zasilanie elektryczne w czasie pracy urządzenia nie może odbiegać od napięcia znamionowego o $\pm 10\%$;
- należy dopilnować, by po wpięciu przewodu zasilającego do gniazda, przewód nie dotykał gorących części urządzenia;
- **jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony wyłącznie przez autoryzowany serwis techniczny w celu uniknięcia wszelkiego ryzyka.**

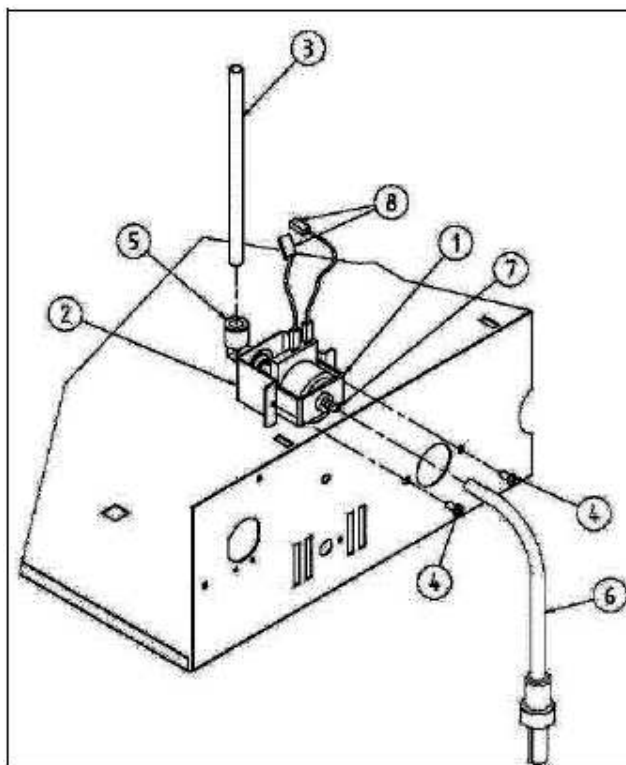
Podłączenie do sieci wodociągowej (wyłącznie do wody pitnej) – (dla pieca z zaworem elektromagnetycznym parownika) Urządzenie powinno być zaopatrywane w zmiękczoną wodę pitną o twardości od 0,5°fH do 5°fH (obowiązkowe jest stosowanie zmiękczacza, by ograniczyć gromadzenie się kamienia kotłowego wewnątrz komory gotującej) oraz ciśnieniu w przedziale od 100 do 200 kPa (1,0 – 2,0 bar). Połączenie z siecią wodociągową powinno być wykonane za pomocą gwintowanego zaworu elektromagnetycznego o średnicy 3/4" z tyłu (u dołu) urządzenia, z zamocowaniem filtra mechanicznego i

zaworu (kranu) odcinającego (przed podłączeniem filtra, należy pozwolić wypłynąć pewnej ilości wody w celu wypłukania z rury ewentualnych zanieczyszczeń). Wszelkie uszkodzenia urządzenia wynikłe z braku zastosowania zmiękczacza nie podlegają naprawom gwarancyjnym ze wszelkimi związanymi z tym konsekwencjami.

Podłączenie do zbiornika z wodą – opcja za dopłatą (w przypadku pieców z pompą wody – tylko wybrane modele))

Aby zastąpić elektrozawór pompą wody (w piecach z opcjonalnym przystosowaniem do pompy), należy wykonać następujące czynności (rys. 1):

- 1) Zdjąć tylną pokrywę pieca.
- 2) Odłączyć przewody od elektrozaworu
- 3) Odłączyć przewód doprowadzający wodę (3) od elektrozaworu naciskając i przytrzymując krawędź czarnej złączki (łączenie szybkie)
- 4) Wymontować elektrozawór odkręcając śrubę mocującą go do ramy pieca.
- 5) Przymocować pompę (1) do ramy przy pomocy odpowiedniej załączonej podpórki (2) i dwóch śrub (4)
- 6) Podłączyć do pompy przewody odłączone wcześniej od elektrozaworu.
- 7) Podłączyć do złącza pompy rurę odłączoną wcześniej od elektrozaworu.
- 8) Podłączyć rurę (6) z filtrem i balastem (załączonym w „Zestawie pompy”) do fartucha pompy (7).
- 9) Zamontować tylną pokrywę.



Rys. 1

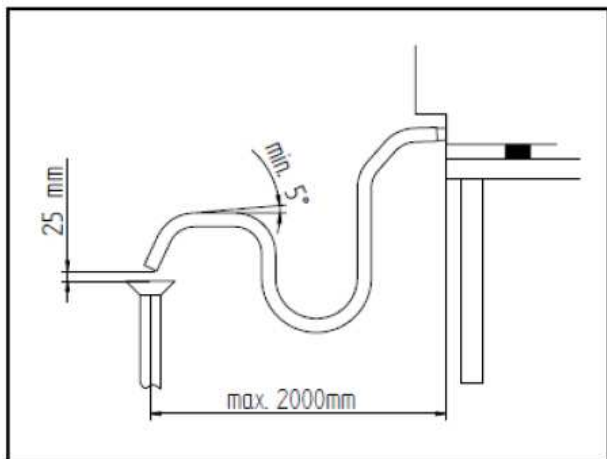
UWAGA:

By uniknąć nagromadzenia się kamienia kotłowego w komorze gotowania, zaleca się napełniać zbiornik wyłącznie wodą destylowaną lub wcześniej zmiękczoną do poziomu od 0,5°FH do 5°FH

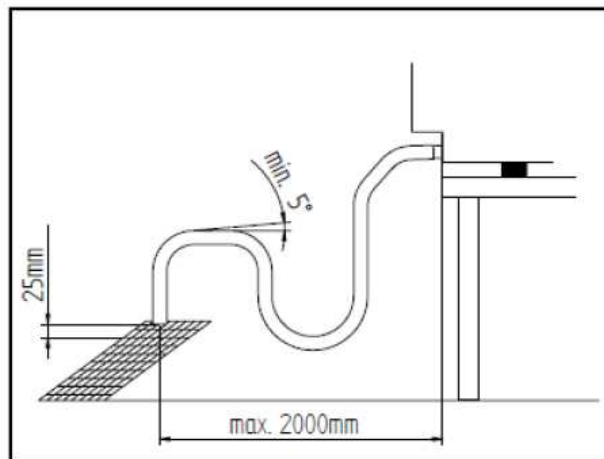
Przed uruchomieniem pompy i w trakcie jej pracy należy sprawdzać poziom wody w zbiorniku zewnętrznym. Włączenie pompy bez wody w zbiorniku wywoła charakterystyczny hałas, a pompa zostanie uszkodzona.

Odprowadzanie wody (tylko w modelu 225042 4x GN 1/1)

Rura odpływowa (patrz rys. 2) drenująca wnętrze pieca wychodzi z tyłu urządzenia. Rurę tę należy połączyć z rurą z materiału wytrzymującego temperaturę pary (od +90°C do +100°C) o średnicy wewnętrznej wynoszącej 30 mm (DN 30). Aby zapobiec zapchaniu, najlepiej zastosować sztywną rurę i upewnić się, że na przebiegu rury odpływowej nie ma zagięć „kolankowych”. Ponadto, odpływ powinien być nachylony w dół (minimalne nachylenie 5%) na całej długości (przy czym ową długość liczy się od rury odpływowej urządzenia do punktu odpływu i nie może ona przekraczać 2 metrów). Linia odpływu musi przebiegać do otwartego odpływu w podłodze (rys. 3) a pomiędzy linią odpływu biegnącą od urządzenia a kołnierzem rury pionowej należy zachować odstęp o długości 25 mm (przerwa powietrzna). W celu zapewnienia zgodności z obowiązującymi normami higieny, linia połączona z rurą odpływową urządzenia nie może się bezpośrednio stykać z punktem odpływu. Zalecane jest zainstalowanie odpowiedniego zaworu w linii łączącej rurę odpływową urządzenia z kanalizacją, zapobiegającego powrotowi pary z odpływu.



Rys. 2



Rys. 3

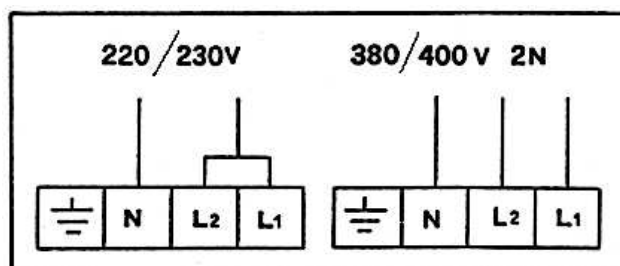
Połączenie przewodu zasilania elektrycznego

– **tylko model 225691 (3x GN 1/1):**

Aby uzyskać dostęp do płytki zaciskowej, należy zdjąć panel z tylnej-bocznej części urządzenia. Aby umożliwić przejście kabla, należy poluzować jego zacisk. Ułożyć przewody w taki sposób, aby przewód uziemiający był ostatnim, który odłączy się od swego zacisku w przypadku, gdyby kabel znalazł się w wadliwej trakcji. Następnie należy podłączyć przewód **fazowy** do zacisku oznaczonego „L1”, przewód **zerowy** podłączyć do zacisku oznaczonego „N” a **przewód uziemiający** do zacisku oznaczonego symbolem \perp . Docisnąć zacisk kabla i z powrotem założyć panel na tylnej-bocznej ścianie urządzenia.


– **tylko model 225042 (4x GN 1/1):**

Aby uzyskać dostęp do płytki zaciskowej, należy zdjąć panel z tylnej-bocznej części urządzenia. Aby umożliwić przejście kabla, należy poluzować jego zacisk. Ułożyć przewody w taki sposób, aby przewód uziemiający był ostatnim, który odłączy się od swego zacisku w przypadku, gdyby kabel znalazł się w wadliwej trakcji. Podłączyć przewody **fazowe** do zacisków oznaczonych „L1” i „L2”, przewód **zerowy** podłączyć do zacisku oznaczonego „N” a przewód **uziemiający** do zacisku oznaczonego symbolem \perp zgodnie z poniższym schematem:



(ten schemat połączeń elektrycznych umieszczono w pobliżu płytki zaciskowej układu zasilania). Docisnąć zacisk kabla i z powrotem założyć panel na tylnej-bocznej ścianie urządzenia.

Każde urządzenie musi być podłączone do **układu ekwipotencjalnego**, którego wydajność należy uprzednio sprawdzić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Połączenie to musi zostać wykonane pomiędzy różnymi urządzeniami za pomocą odpowiedniego zacisku oznaczonego symbolem .

Przewód ekwipotencjalny musi mieć przekrój minimum $2,5 \text{ mm}^2$. Zacisk ekwipotencjalny znajduje się z tyłu urządzenia.

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa – Urządzenie posiada ręcznie resetowany wyłącznik termiczny. Chroni on przed nadmiernymi niebezpiecznymi temperaturami, które mogą powstać we wnętrzu urządzenia. Uruchomiony, wyłącznik odcina napięcie od urządzenia.

5. Instrukcja obsługi (dla użytkownika)

Przy pierwszym użyciu zaleca się włączenie urządzenia na bez wsadu, na ok. godzinę i ustawionego na maksymalną temperaturę. W ten sposób usunięte zostaną nieprzyjemne zapachy spowodowane izolacją cieplną i pozostałością smarów roboczych. **Niniejsze urządzenie należy stosować wyłącznie w celu, w którym zostało zaprojektowane, tj. do gotowania potraw w piecu. Wszelkie inne zastosowania uważa się za niewłaściwe.**

Urządzenie służy do: przygotowywania deserów, pizzy, mięsa, ryb, warzyw a także zapiekania i odgrzewania potraw schłodzonych lub mrożonych. Umieszczając żywność w komorze gotowania należy zostawić między naczyniami odstęp co najmniej 4 cm, aby nie blokować przepływu gorącego powietrza. Nie stosować naczyń z wyższymi od koniecznych krawędziami: krawędzie stanowią bariery blokujące cyrkulację gorącego powietrza. W celu uzyskania maksymalnej równomierności urządzenie należy nagrzać przed gotowaniem. Nie solić potraw w komorze gotowania – może to doprowadzić do powstania rdzy na stalowych częściach pieca.

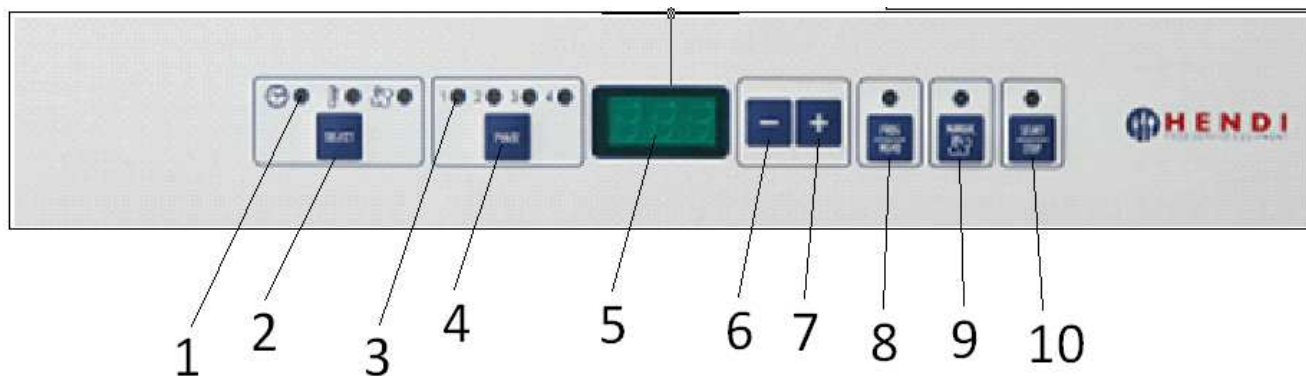
6. Istniejące czynniki ryzyka (dla użytkownika)

Po gotowaniu drzwiczki należy ostrożnie uchylić, aby uniknąć gwałtownego uderzenia gorąca, które może spowodować oparzenia. W trakcie działania urządzenia należy uważać na strefy gorące (oznaczone na urządzeniu) jego powierzchni zewnętrznej. Umieścić piec na stole lub podstawie na wysokości co najmniej 85 cm nad podłogą. Stół lub podstawa musi być w stanie utrzymać wagę urządzenia. Urządzenie powinno stać na stole lub podstawie stabilnie. Urządzenie zawiera części elektryczne a zatem nie wolno go myć strumieniem wody lub pary.

Urządzenie podłączone jest do zasilania elektrycznego: przed pojęciem jakichkolwiek czynności czyszczenia, odłączyć urządzenie od zasilania. W celu uniknięcia nieprawidłowego podłączenia urządzenia, właściwe łącza elektryczne i przyłącze wody są oznaczone tabliczkami identyfikacyjnymi. Nie przesuwaj urządzenia trzymając je za uchwyt drzwiczek (szklana płyta mogłaby pęknąć). Po całkowitym uchyleniu drzwiczek, nie wolno stawiać na ich wewnętrznej powierzchni żadnych przedmiotów, w celu uniknięcia trwałego uszkodzenia zawiasów.

7. Jak korzystać z panelu sterowania


Oznaczenia panelu sterowania:



1) Dioda LED sygnalizująca parametr	7) Przycisk zwiększania wartości parametru
2) Przycisk wyboru parametru pieczenia	8) Przycisk wyboru/zapisania programu pieczenia
3) Dioda LED danego etapu pieczenia	9) Przycisk nawilżania ręcznego
4) Przycisk wyboru etapu pieczenia	10) Przycisk START/STOP
5) Wyświetlacz parametru	11) (NIE DOTYCZY TEGO MODELU PIECA)
6) Przycisk zmniejszania wartości parametru	

8. Uruchomienie

Panel sterowania (cyfrowy) uruchamia się automatycznie po włączeniu zasilania elektrycznego pieca. Na wyświetlaczu

pojawi się odczyt „0.00” oznaczający czas (w godzinach i minutach). W polu parametru (symbol ) zaświeci się dioda LED.



W polu „kroku” zaświeci się dioda oznaczająca krok 1 (gotowość do wprowadzenia parametrów gotowania).

9. Wyłączenie

Panel sterowania wyłączy się automatycznie po upływie 10 minut od zakończenia cyklu gotowania, bez konieczności wyłączenia manualnego (w trybie „ręcznym” lub „automatycznym”, po wyłączeniu automatycznym lub poprzez

wciśnięcie ).


Wyświetlacz oraz diody LED sygnalizujące działanie samoczynnie zgasną, natomiast zaświeci się dioda przycisku


. By ponownie uruchomić panel sterowania, należy wcisnąć .







10. Tryb działania

Cykl gotowania przeprowadza się w trybie „ręcznym” lub „zaprogramowanym”, który można podzielić na 4 kroki. Parametry gotowania takie jak CZAS/TEMPERATURA/PARA można ustawić oddzielnie dla każdego kroku gotowania.

TRYB RĘCZNY


W celu ustawienia parametrów gotowania (CZAS/TEMPERATURA/PARA/TEMPERATURA należy wcisnąć . Po każdym naciśnięciu obok wybranego parametru zapali się dioda LED. By cykl gotowania rozpoczął się, wybrane muszą zostać przynajmniej parametry czasu i temperatury.


- Aby wybrać kroki cyklu gotowania (1 – 2 – 3 – 4), należy wcisnąć . Po każdym naciśnięciu obok wybranego parametru zapali się dioda LED. Dioda LED bieżącego kroku miga w trakcie cyklu gotowania.

- W celu ustawienia lub zmiany wybranego parametru, należy użyć przycisków  . Można zwiększyć wybrane parametry przyciskiem  lub zmniejszyć przyciskiem .
- Parametr czasu (symbol ) można ustawić na wartość od „0 godzin, 1 minuta” do „9 godzin, 59 minut”. Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się napis „INF” lub „HLD”, oznacza to, że programator czasowy jest wyłączony. Piec będzie działał nieprzerwanie do momentu wyłączenia przyciskiem .

W momencie pojawienia się na wyświetlaczu napisu „INF” (wyświetlanego wyłącznie w przypadku kroku 1), kroki 2 – 3 – 4 są wyłączone (nie świecą się diody).


Pojawienie się na wyświetlaczu napisu „HLD” (wyświetlanego wyłącznie w przypadku kroku 4) oznacza, że po zakończeniu poprzednich kroków, kontynuowany jest cykl gotowania bez programatora i z ustawieniami parametrów


dla kroku 4 (cykl gotowania można wyłączyć przyciskiem ). Umożliwia to utrzymywanie potrawy w ciepłe (po zakończeniu cyklu gotowania) przez odpowiednią ilość czasu.

Parametr temperatury (symbol ) można ustawić w przedziale od +50°C do +270°C.





Parametr pary (symbol ) można ustawić w przedziale od 0 do 100 (ciągłe parowanie).

11. Włączanie/wyłączanie cyklu gotowania



Cykl gotowania można rozpocząć lub zakończyć przyciskiem . Rezystor (grzałka), silnik i elektrozawór są wyłączane po zakończeniu cyklu gotowania. Dzwonek, obwieszający zakończenie cyklu, dzwoni przez 30 sekund, a na wyświetlaczu miga „0.00”. Zachowane zostają ustawienia parametrów temperatury/pary dla ostatniego kroku cyklu. Jeśli w ciągu kolejnych 30 sekund ustawiony zostanie czas dodatkowy, piec automatycznie wznowia pracę i kontynuuje gotowanie w oparciu o parametry temperatury i pary ustalone dla ostatnio wykorzystywanego kroku. Po zakończeniu czasu dodatkowego cykl gotowania kończy się.

Po upływie 30 sekund lub przerwania cyklu gotowania przyciskiem , wszystkie ustalone parametry są kasowane, a piec jest gotowy na przyjęcie ustawień nowego cyklu gotowania.



12. Wyświetlanie/zmiana parametrów przy włączonym cyklu gotowania

W trakcie cyklu gotowania można wyświetlić jego parametry wciskając  lub zmienić ich wartości (przyciski  ) dla każdego kroku (przycisk ) cyklu gotowania. Na kilka sekund po ostatniej zmianie (w każdym z czterech kroków), wyświetlone zostają aktywne ustawienia parametrów etapu (diody LED miga przy bieżącym kroku).


Jeśli wybrano parametr „Czas”

Wartość ustawiona dla wybranego kroku (świecąca dioda LED przy symbolu ) wyświetlana jest przez 4 sekundy na zmianę z pozostałym czasem całkowitym (ODLICZANIE) oraz przez 4 sekundy dla reszty kroków (migająca dioda LED przy symbolu )

Parametr „Temperatura”




Wartość ustawiona dla wybranego kroku (świecąca dioda LED przy symbolu ) wyświetlana jest przez 4 sekundy na zmianę z wartością odczytaną w komorze gotowania – również przez 4 sekundy (migająca dioda LED przy symbolu )



Parametr „Para”



Wyświetlana jest ustalona wartość dla wybranego etapu (świecąca dioda LED przy symbolu )

13. Opóźniony start cyklu gotowania

Aby opóźnić rozpoczęcie cyklu gotowania, należy wykonać następujące kroki:

- Ustawić wymagane parametry dla każdego kroku w cyklu gotowania zgodnie z instrukcją zawartą w paragrafie „TRYB DZIAŁANIA” (Paragraf 10).
- Przytrzymać przycisk  aż do momentu zgaśnięcia wszystkich diod sygnałowych na panelu sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0.00”.
- Przyciskami  ustawić na wyświetlaczu wymagany „CZAS OPÓŹNIENIA” (maksimum 9 godzin i 59 minut).
- Aktywować opóźniony start przyciskiem .

Dioda przy przycisku  zacznie migać wskazując rozpoczęcie ODLICZANIA na wyświetlaczu. CZAS OPÓŹNIENIA można zmienić w dowolnym momencie w czasie ODLICZANIA przyciskami . W momencie zakończenia CZASU OPÓŹNIENIA automatycznie uruchomi się cykl gotowania.

By wyzerować CZAS OPÓŹNIENIA należy wcisnąć ; wyświetlacz pokaże parametry operacyjne, które można zmienić. By kontynuować cykl gotowania należy ponownie wcisnąć ; w przeciwnym wypadku opóźnione rozpoczęcie gotowania można przestawić kierując się powyższą procedurą.




UWAGA: *W przypadku awarii zasilania w trakcie ODLICZANIA, zaprogramowane opóźnienie rozpoczęcia cyklu gotowania jest anulowane, a wszystkie ustawione parametry są zerowane. Opóźnione rozpoczęcie cyklu gotowania możliwe jest jedynie w TRYBIE RĘCZNYM. Nie można go uwzględnić w zaprogramowanym cyklu gotowania.*


14. Tryb zaprogramowany

Można zapisać do 99 programów (cykli) gotowania. Każdy program może obejmować 1 lub więcej kroków gotowania (do 4).

15. Zapisywanie programów gotowania


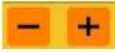

Aby zapisać program gotowania, należy wykonać następujące czynności:

- Wcisnąć przycisk  (zapali się dioda), na ekranie pojawia się napis „P01”.
- Przyciskami  wybrać wymagany numer programu (do P99).
- Ustawić odpowiednie parametry cyklu gotowania zgodnie z procedurą opisaną dla trybu ręcznego.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez przynajmniej 5 sekund: program zostaje zapisany a na wyświetlaczu miga jego numer.

By skasować zapisany program należy po prostu go zastąpić nowym programem (z tym samym numerem), w którym ustawione zostaną parametry dla nowego cyklu gotowania. Nowy program musi zostać zapisany przyciskiem .

16. Gotowanie na podstawie zapisanego programu

Aby uruchomić zapisany program gotowania, należy wykonać następujące czynności:


- Nacisnąć przycisk , na ekranie pojawia się komunikat „P01”.
- Przyciskami  wybrać wymagany numer programu.
- Nacisnąć przycisk .


Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „P—H” (funkcja „Pre-Heating” wcześniejszego nagrzewania komory gotowania).

Piec nagrzewa się do temperatury o +30°C wyższej od wartości ustawionej dla kroku 1 (zaprogramowanego cyklu). W momencie osiągnięcia temperatury wcześniejszego nagrzewania, komunikat „P—H” na wyświetlaczu zaczyna migać i włącza się dzwonek. Należy otworzyć drzwiczki pieca, włożyć potrawę do środka i zamknąć drzwiczki. Dzwonek wyłączy się i uruchomiony zostanie zaprogramowany cykl gotowania.

Uwaga: *Funkcja wcześniejszego nagrzewania (uruchamiana automatycznie) dostępna jest jedynie w zaprogramowanych trybach gotowania. Gdy piec działa w trybie zaprogramowanym, ustawione parametry mogą zostać wyświetlone tak, jak w trybie ręcznym. Dla wygody użytkownika, w trakcie działania pieca w trybie zaprogramowanym można zmienić parametry gotowania. Po zakończeniu zaprogramowanego cyklu gotowania, zmienione parametry są automatycznie usuwane i przywrócone zostaną wartości pierwotnie zapisane w programie.*

17. Ręczne parowanie

Parę można wytworzyć w komorze gotowania (załączony elektrozawór lub uruchomiona opcjonalna pompa wody) w dowolnym momencie cyklu gotowania (zarówno w trybie ręcznym jak i zaprogramowanym) poprzez wciśnięcie  (zapala się dioda LED). Przytrzymanie przycisku wywołuje parowanie ciągle.

Jeżeli trwa automatyczny cykl parowania, naciśnięcie przycisku  (załączony elektrozawór lub uruchomiona opcjonalna pompa wody) przerywa go. Aby wznowić parowanie, należy zwolnić przycisk automatycznego cyklu parowania.

18. Czujnik przy drzwiczkach

Czujnik (mikrowyłacznik drzwi) przerywa działanie pieca (przerywa cykl gotowania) w momencie otwarcia drzwiczek. Po ich zamknięciu, cykl gotowania zostaje wznowiony w miejscu, w którym został przerwany.

19. Awaria zasilania

W momencie przywrócenia napięcia po awarii zasilania, piec automatycznie wznowia działanie i cykl gotowania jest kontynuowany od momentu, w którym został przerwany.

20. Gotowanie w piecu

Techniki gotowania

Gotowanie w piecu można przeprowadzić na dwa sposoby: gotowanie konwekcyjne i gotowanie konwekcyjne z zaparowaniem.

Gotowanie konwekcyjne – Gorąco jest oddawane potrawie przez uprzednio nagrzane powietrze, którego cyrkulację wymusza wentylator w komorze gotowania. Gorąco szybko i równomiernie dociera do wszystkich części komory gotowania, umożliwiając równoczesne gotowanie różnych rodzajów potraw (pod warunkiem, że mają tę samą temperaturę gotowania) umieszczonych na półkach, bez mieszania smaków i zapachów. Gotowanie konwekcyjne jest szczególnie przydatne do szybkiego rozmrażania oraz pasteryzowania przetworów, lub suszenia grzybów i owoców.

Gotowanie konwekcyjne z zaparowaniem – Zastosowanie gorącego i wilgotnego klimatu w komorze gotowania, ze zmiennymi poziomami temperatury i pary, jest najwygodniejszym i najbardziej efektywnym sposobem gotowania: czas gotowania ulega skróceniu, powierzchnia potrawy pozostaje miękka i nie tworzy się na niej skorupa, utrata wagi jest niewielka, a także zredukowana zostaje masa tłuszczowa przygotowywanej potrawy.

21. Rutynowe czyszczenie i konserwacja

(UWAGA: Przed jakimikolwiek zabiegami czyszczącymi i konserwacją należy odłączyć zasilanie elektryczne)

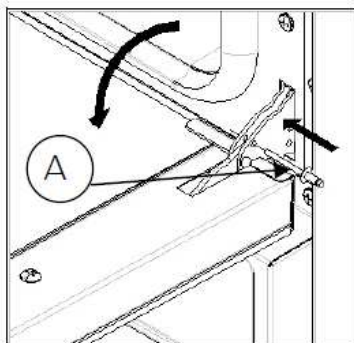
Ogólne czyszczenie – Piec należy czyścić gdy jest zimny. Części emaliowane myć letnią wodą z mydłem, nie stosować produktów ściernych, stalowej wełny czy kwasów, które mogłyby uszkodzić ich powierzchnię. Do czyszczenia części stalowych nie stosować środków zawierających chlor (podchlorynu sodu, kwasu solnego, itp.) nawet w stanie rozcieńczonym. Stosować odpowiednie środki do tego przeznaczone lub nieco gorącego octu. Dokładnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha miękką ścierką. Szklane drzwiczki pieca czyścić tylko gorącą wodą i nie używać szorstkich ścierek. Elementy żywności (szczególnie kwasowej, jak sól, ocet, cytryna, itp.) nie mogą zaschnąć się na elementach ze stali nierdzewnej, gdyż mogą je uszkodzić. Urządzenia nie należy czyścić bezpośrednim strumieniem wody i/lub pary – woda we wnętrzu urządzenia może wywołać niepożądane i niebezpieczne reakcje. Nie należy stosować substancji żrących (np. kwasu solnego) do czyszczenia ławy, na której umieszczono piec.

Czyszczenie pieca – konieczne jest czyszczenie wnętrza pieca na koniec każdego dnia użytkowania. W ten sposób łatwiej będzie usunąć pozostałości gotowania, zapobiegając ich spaleniu i/lub przypaleniu przy kolejnym użyciu pieca. Piec należy dokładnie oczyścić gorącą wodą z mydłem lub odpowiednim produktem do tego przeznaczonym.

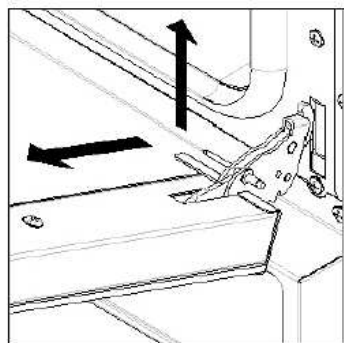
Czyszczenie drzwiczek pieca –

Aby dokładnie wyczyścić drzwiczki pieca należy postępować w następujący sposób:

- otworzyć drzwiczki do końca;
- włożyć dołączone do urządzenia zatyczki w otwory oznaczone literą „A” w zawiasach (Rys. 4);
- lekko unieść drzwiczki i je wysunąć (Rys. 5);
- aby je ponownie zamontować umieścić drzwiczki w pozycji wyjściowej wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



Rys. 4




Rys. 5

Wymiana lampy w piecu – Wyłączyć zasilanie elektryczne, poczekać aż piec ostygnie; odkręcić ochronną pokrywę szklaną wraz z odpowiednimi uszczelkami hermetyzującymi; odkręcić lampę. Wymieniona lampa musi być odporna na pracę w wysokich temperaturach (+300°C) oraz posiadająca następujące parametry:

- Napięcie 230/240V
- Moc 15W
- Oprawka E14

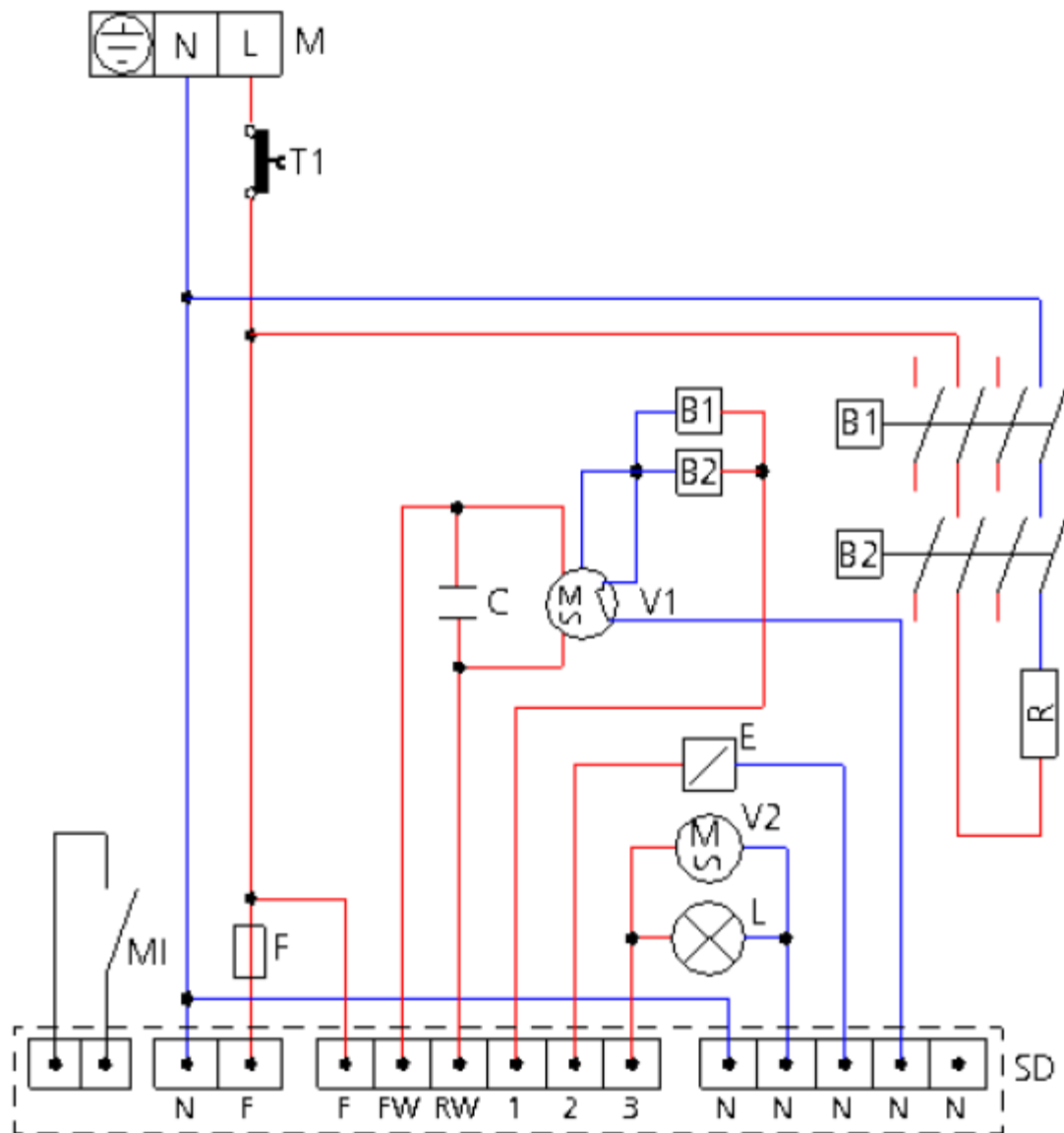
Założyć z powrotem pokrywę lampy z uszczelkami hermetyzującymi i włączyć zasilanie elektryczne.

22. Możliwe usterki

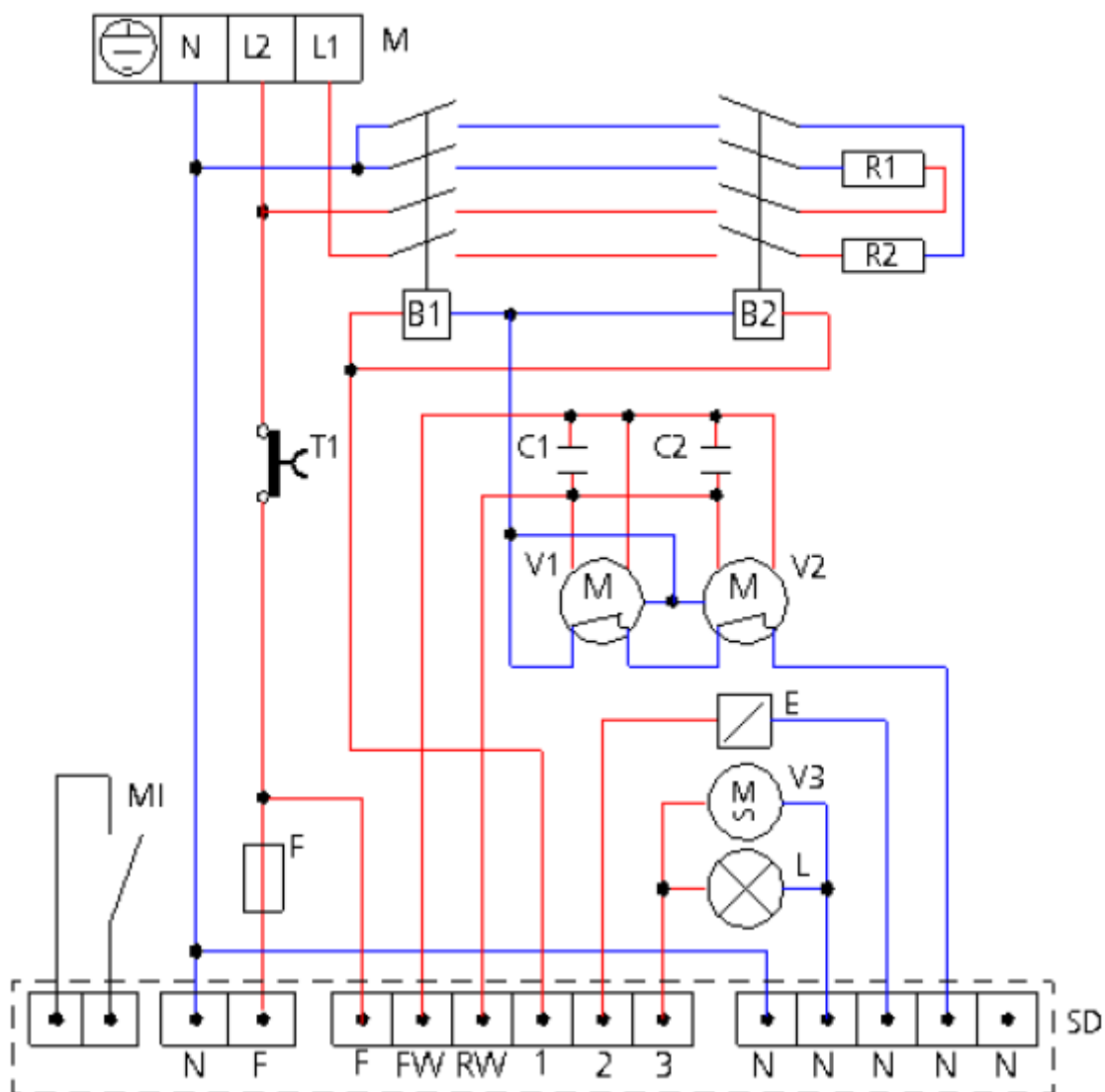
Rodzaj usterki	Przyczyna	Naprawa
Panel sterowania wyłączony (piec nie działa)	Nieprawidłowe podłączenie do sieci elektrycznej	Sprawdzić podłączenie do sieci
	Brak napięcia w sieci	Przywrócić napięcie sieci
	Urządzenie wyłączone przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa	Zresetować termiczny wyłącznik bezpieczeństwa
	Spalony bezpiecznik chroniący kartę elektroniczną (panel sterowania)	Wezwać wykwalifikowanego technika
Ustawiono cykl gotowania i wciśnięto przycisk  : piec nie działa	Drzwiczki pieca otwarte na oścież	Zamknąć drzwiczki
	Uszkodzony wyłącznik w drzwiczkach	Wezwać wykwalifikowanego technika w celu naprawy czujnika
Włączone generowanie pary w komorze gotowania: z rur nie wypływa woda (na wentylator)	<ul style="list-style-type: none"> Nieprawidłowe podłączenie do sieci wodociągowej Podłączenie nieodpowiedniej pompy 	Sprawdzić podłączenie do sieci wodociągowej (elektrozawór) lub połączenie pompy
	<ul style="list-style-type: none"> Zamknięty zawór odcinający (elektrozawór) Brak wody w zbiorniku 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdzić zawór odcinający Sprawdzić poziom wody w zbiorniku
	Zapchany filtr dopływu wody	Oczyścić filtr
	Uszkodzone wejście elektrozaworu lub wejście pompy wody	Wezwać wykwalifikowanego technika w celu naprawy elektrozaworu
Drzwiczki zamknięte: spod uszczelki wydobywa się woda/para	Nieprawidłowo założona uszczelka	Sprawdzić zamocowanie uszczelki
	Uszkodzona uszczelka	Wezwać wykwalifikowanego technika w celu naprawy uszczelki
	Poluzowany mechanizm uchwyty (boczne otwieranie drzwiczek)	Wezwać wykwalifikowanego technika w celu naprawy zęba
Piec nie gotuje równomiernie	Jeden z silników jest zablokowany lub obraca się powoli (jeśli piec wyposażony jest w dwa silniki)	Wezwać wykwalifikowanego technika w celu naprawy silnika
	Silniki nie przechodzą w ruch wsteczny	Wezwać wykwalifikowanego technika w celu naprawy silnika
	Brak zasilania lub uszkodzenie elementu grzewczego	Wezwać wykwalifikowanego technika w celu naprawy elementu
Nie działa lampa oświetlająca komorę gotowania	Uszkodzona lampa	Wymienić lampę
	Odkręcona żarówka	Dokręcić żarówkę do końca
Na wyświetlaczu pojawia się napis „ER1”	Przerwanie połączenia pomiędzy czujnikiem temperatury komory gotowania (płytką elektroniczną) a panelem sterowania	Sprawdzić połączenie z panelem sterowania
	Uszkodzony czujnik temperatury komory gotowania	Wezwać wykwalifikowanego technika w celu naprawy czujnika
(w przypadku odpowiednio wyposażonych pieców) Uruchomiona temperatura wnętrza potrawy = sonda (świeci się dioda przy symbolu ) czujnik podłączony do panelu sterowania: na wyświetlaczu pojawia się komunikat „_ _ _”	Przerwanie połączenia pomiędzy sondą (czujnikiem temperatury wnętrza potrawy) a elektroniczną płytką (zasilania)	Sprawdzić połączenie z płytką elektroniczną
	Uszkodzony czujnik temperatury wnętrza potrawy	Wezwać wykwalifikowanego technika w celu naprawy czujnika

23. Schematy elektryczne

Model: 225691



M	Tablica zaciskowa zasilania	B1-B2	Styczniki
T1	Termostat zabezpieczający	R	Okrągły element grzewczy (grzałka)
SD	Karta elektroniczna	V1	Wentylator pieca z silnikiem (w komorze pieca)
MI	Mikroprzełącznik drzwiczek	V2	Wentylator pieca z silnikiem (chłodzący elementy elektroniczne)
E	Zawór elektromagnetyczny systemu nawilżania	C	Kondensator
F	Bezpiecznik	L	Oświetlenie komory pieca



M	Tablica zaciskowa zasilania	B1-B2	Styczniki
T1	Termostat zabezpieczający	R1-R2	Okrągły element grzewczy (grzałka)
SD	Karta elektroniczna	V1-V2	Wentylator pieca z silnikiem (w komorze pieca)
MI	Mikroprzełącznik drzwiczek	V3	Wentylator pieca z silnikiem (chłodzący elementy elektroniczne)
E	Zawór elektromagnetyczny systemu nawilżania	C1-C2	Kondensator
F	Bezpiecznik	L	Oświetlenie komory pieca

Zgodnie z Dyrektywą 2002/96/WE, symbol przekreślonego kosza znajdujący się na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu eksploatacji, produktu nie można wyrzucić wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik musi przekazać urządzenie do wyspecjalizowanego punktu zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.



Osobne punkty zbiórki odpadów oraz późniejsza obróbka, odzyskiwanie surowców wtórnych oraz utylizacja pomagają wyprodukować inne urządzenia z zastosowaniem surowców wtórnych, zmniejszając negatywny wpływ na środowisko i zdrowie publiczne, które może być spowodowane nieprawidłową gospodarką odpadami.

W przypadku pozbycia się produktu z naruszeniem obowiązujących przepisów, zastosowane będą sankcje administracyjne.

Dystrybutor w Polsce:



**Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądk
Polska**

**Tel: +48 61 6587000
Fax: +48 61 6587001
www.hendi.pl
info@hendi.pl**