



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

100% PROFESJONALIZMU

INSTRUKCJA



MARKA * JAKOŚĆ SYGNO
WANA
DORA
METAL

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE
DORAM 2008

INSTRUKCJA OBSŁUGI I KONSERWACJI PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO

***Seria z bezpośrednim wtryskiem DM-54061P, DM-54101P, DM-54201P
Seria z bojlerem DM-54062P, DM-54102P, DM-54202P
Modele PROGRAMOWALNE***

6.0 Przedmowa

6.1 Uruchomienie

6.2 Opis składników panelu sterowniczego

6.3 Ustawienie fazy KONWEKCYJNEJ dla ręcznego programu gotowania Nr.1

6.4 Ustawienie fazy PAROWEJ dla ręcznego programu gotowania Nr.2

6.5 Ustawienie fazy KOMBINOWANEJ dla ręcznego programu gotowania Nr.3

6.6 Ustawienie fazy REGENERACJI dla ręcznego programu gotowania Nr.4

6.7 Ustawienie fazy HARD STEAMING dla ręcznego programu gotowania Nr.5

6.8 Urządzenia i automatyka dla ręcznych programów gotowania.

6.9 Uruchomienie ręcznych (manualnych) programów gotowania (START)

7.0 Ustawienia i zmiany dla programów automatycznych z więcej niż jedną fazą gotowania.

7.0A Ustawienia i zmiany opisów dla automatycznych programów gotowania.

7.0B Ustawienia i zmiany liczby faz dla automatycznego programu gotowania.

7.0C Ustawienia i zmiany cyklu gotowania podczas fazy automatycznego programu gotowania.

7.0D Ustawienia i zmiany prędkości silnika wentylatora podczas fazy automatycznego programu gotowania.

7.0E Ustawienia i zmiany systemu spustu pary wodnej

7.0F Ustawienia i zmiany systemu zmniejszenia mocy podczas fazy automatycznego programu gotowania.

7.0G Ustawienia i zmiany temperatury w komorze pieca podczas fazy automatycznego programu gotowania.

7.0H Ustawienia i zmiany temperatury sondy rdzeniowej podczas fazy automatycznego programu gotowania.

7.0I Ustawienia i zmiany funkcji DELTA T podczas fazy automatycznego programu gotowania.

7.0L Ustawienia i zmiany czasu gotowania podczas fazy automatycznego programu gotowania.

7.0M Ustawienia i zmiany stopnia naparowania podczas fazy automatycznego programu gotowania.

7.0N Ustawienia i zmiany funkcji COOK&HOLD podczas fazy automatycznego programu gotowania.

- 7.1 Uruchamianie automatycznych programów gotowania (START)
- 7.2 Program automatyczny Nr.96 (samoczyszczenie komory pieca)
- 7.3 Program automatyczny Nr.97 (odkamienianie i czyszczenie bojlera)
- 7.4 Automatyczny program Nr.98 (ręczne opróżnianie bojlera)
- 7.5 Automatyczny program Nr.99 (program zakończenia pracy)
- 7.6 Wyłączenie pieca.
- 7.7 Sygnalizacja i wskazania nieprawidłowości oraz awarii urządzenia.
- 7.8 Programowanie: język – dzień – data - czas
- 8.0 Konserwacja
- 8.1 Co robić w przypadku awarii i/lub dłuższej przerwy w używaniu pieca.
- 9.0 Przydatne wskazówki dotyczące gotowania.
- 9.1 Metody i porady podczas gotowania z konwekcją.
- 9.2 Pomoc przy anomaliach podczas gotowania.

6.0 Przedmowa:

Prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi ze szczególnym zwróceniem uwagi na wytyczne dotyczące zasad bezpieczeństwa. Urządzenie może być wykorzystywane tylko i wyłącznie do celów, do których zostało przeznaczone, tzn. do pieczenia i gotowania mięs, ryb i warzyw, zapiekania, grillowania oraz regeneracji uprzednio ugotowanych względnie zmrożonych potraw. Aby odpowiedni zrozumieć terminologię, wyjaśniamy następujące punkty:

Faza gotowania (obróbki): jest to odcinek czasu, w którym piec przeprowadza jeden z następujących procesów obróbki termicznej:



Tryb obróbki gorącym powietrzem z wymuszonym obiegiem
(zakres temperatur 20-270°C)



Tryb mieszany gorącego powietrza oraz pary
(zakres temperatur 20-270°C)



Tryb parowy
(zakres temperatur 20-100°C)

Faza gotowania charakteryzuje się użyciem następujących przyrządów oraz automatyki:

- temperaturowa sonda rdzeniowa do kontroli temperatury wewnątrz produktów

- nadzór temperatury w komorze pieca poprzez funkcję DELTA T, należy wcisnąć przycisk (H)
- wcisnąć przycisk (G) aby otworzyć zawór odparowania komory pieca
- wcisnąć przycisk (E) aby obniżyć poziom mocy pieca
- wcisnąć przycisk (F) aby użyć funkcji obniżenia prędkości wentylatora

Ręczny program lub cykl gotowania: jest systemem, w którym produkty są gotowane przy użyciu jednej fazy obróbki. Podczas tego programu można regulować lub wyłączać w/w urządzenia lub automatykę, można również zmieniać temperaturę w komorze pieca, temperaturę na sondzie rdzeniowej, stopień naparowania komory pieca jak również czas gotowania.

Automatyczny program lub cykl gotowania: jest systemem, w którym produkty są gotowane całkowicie automatycznie, przy użyciu więcej niż jednej fazy obróbki. Podczas tych programów, można chwilowo (tymczasowo) zmieniać lub kasować temperaturę gotowania, czas gotowania oraz ilość pary.

6.1 Uruchomienie (Rys.6.1):



Najpierw należy otworzyć zawór dopływu wody (i zawór gazowy w przypadku pieców gazowych) a następnie włączyć elektryczny włącznik bezpieczeństwa podłączony do urządzenia. Na wyświetlaczu (A) pojawi się napis „Welcome” a potem wyświetli się komunikat znajdujący się z lewej strony, który nazywamy stanem oczekiwania, podczas gdy wyświetlacze (L), (M), (N), (O) są wyłączone.

Aby ustawić dany program, należy użyć pokrętki (przycisku) kodującego (B); poprzez ruch zgodny ze wskazówką zegara zwiększamy wartość, ruch w przeciwnym kierunku powoduje zmniejszenie wartości. Nie jest konieczne potwierdzenie wyboru nowego programu za pomocą któregośkolwiek z przycisków znajdujących się na panelu sterowniczym. System elektroniczny pieca dysponuje 99 ręcznymi i automatycznymi programami, które znajdują Państwo w poniższej tabeli:

Prg.01 - Ręczny program gotowania z jedną fazą z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza

Prg.02 – Ręczny program gotowania z jedną fazą z użyciem pary

Prg.03 – Ręczny program gotowania z jedną fazą z wymuszonym obiegiem gorącego powietrza oraz z użyciem pary

Prg.04 – Program regeneracji

Prg.05 – Program HARD-STEAM (tylko w modelach z wytwornicą pary – z bojlerem)

Prg.06-95 – Automatyczne programy gotowania

Prg.96 – program samoczyszczenia komory pieca

Prg.97 – program odkamieniania i czyszczenia bojlera

Prg.98 – Ręczny program opróżniania bojlera

Prg.99 – Program zakończenia pracy (tylko dla modeli z bojlerem)

6.2 Opis składników panelu sterowniczego (Rys.6.1):

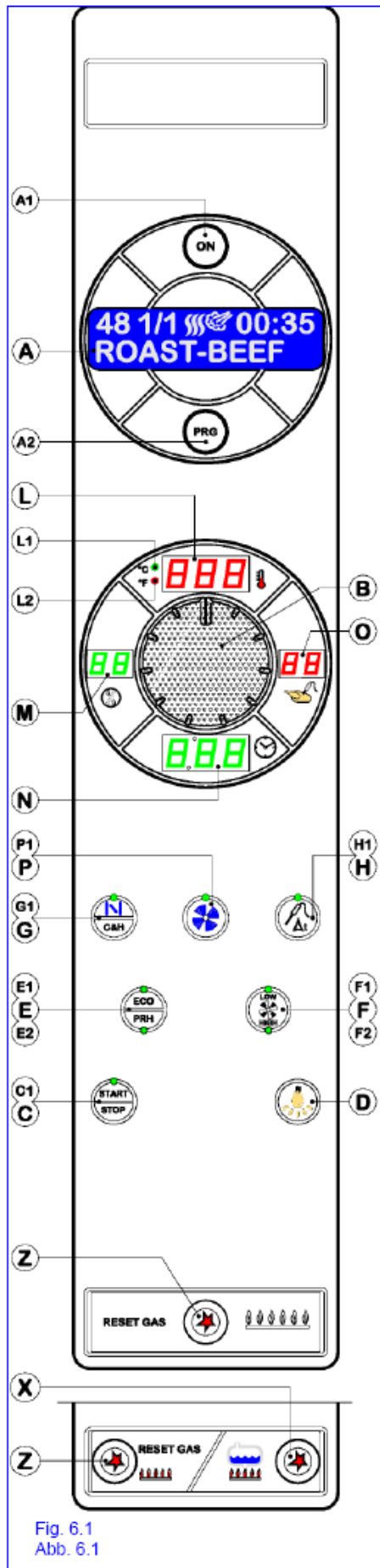
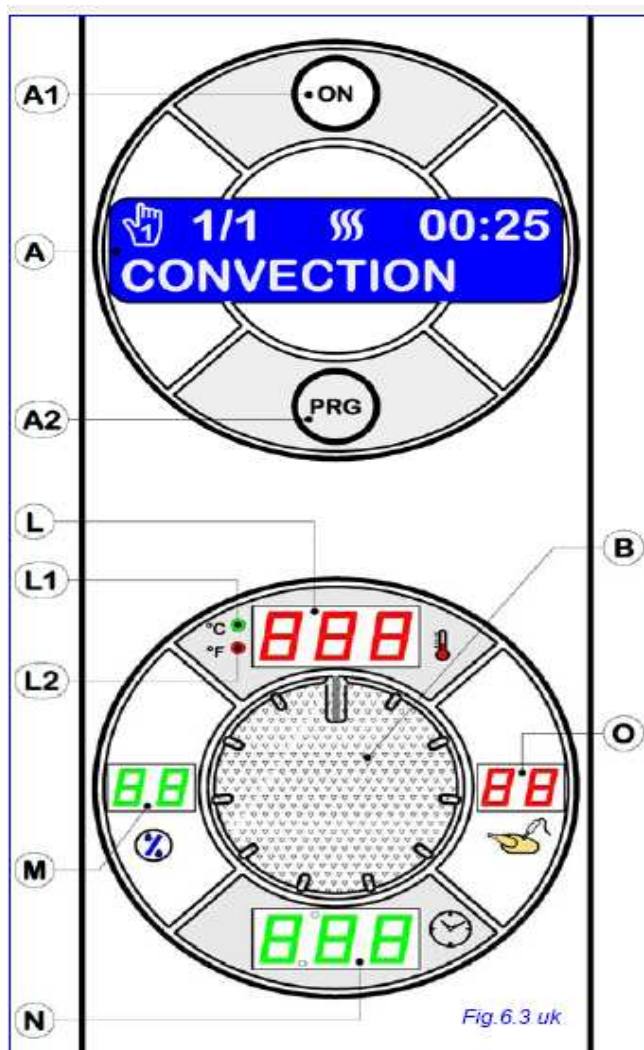


Fig. 6.1
Abb. 6.1

- A – wyświetlacz LCD
- A1 – włącznik / wyłącznik kontroli elektronicznej
- A2 – przycisk funkcyjny (multifunkcyjny)
- B – pokrętko (przycisk) kodujący (jest wykorzystywany do ustawiania lub zmiany wartości programów)
- C – przycisk włączenia / wyłączenia cyklu pracy (start / stop)
- C1 – zielona kontrolka LED sygnalizująca start / stop cyklu pracy
- D – włącznik / wyłącznik oświetlenia komory pieca
- E:
 - przycisk redukcji mocy pieca
 - włącznik wstępnego ogrzewania komory pieca (przytrzymać 3 sek.)
- E1 – zielona kontrolka LED wskazująca użycie funkcji redukcji mocy pieca
- E2 – zielona kontrolka LED wskazująca użycie funkcji wstępnego nagrzewania pieca
- F – przycisk wyboru prędkości obrotów wentylatora
- F1 – zielona kontrolka LED wskazująca na niskie obroty wentylatora
- F2 – zielona kontrolka LED wskazująca na wysokie obroty wentylatora
- G:
 - przycisk otwierający zawór odparowania komory pieca
 - przycisk uruchamiający cykl Cook&Hold (przytrzymać 3 sek.)
- G1 – kontrolka LED wskazująca włączenie/wyłączenie zaworu odparowania komory pieca
- H – włącznik funkcji DELTA T
- H1 – zielona dioda LED wskazująca na użycie funkcji DELTA T.
- L – wyświetlacz wskazujący temperaturę w komorze pieca.
- L1 – zielona kontrolka LED – wskazanie temperatury w °C
- L2 – czerwona kontrolka LED – wskazanie temperatury w °F
- M – wyświetlacz wskazujący wilgotność w komorze pieca
- N – wyświetlacz wskazujący czas gotowania
- O – wyświetlacz wskazujący temperaturę sondy rdzeniowej
- P – włącznik/wyłącznik funkcji chłodzenia komory pieca
- P1 – kontrolka LED wskazująca użycie funkcji chłodzenia komory pieca
- X, Z – przycisk do ponownego włączania palnika gazowego (w piecach gazowych)

6.3 Ustawienie fazy KONWEKCYJNEJ (GORĄCEGO POWIETRZA) dla ręcznego programu gotowania Nr.1 (Rys.6.3)



Jest to program ręczny i dysponuje jedną fazą procesu gotowania z wykorzystaniem obiegu gorącego powietrza (konwekcji). Pokrętko kodujące ustawić w pozycji PROGRAM 1 ; system elektroniczny wyświetli nam następujące informacje:

1. Na wyświetlaczu LCD (A) ukażą się ostatnio nastawiane parametry cyklu gotowania dla Programu 1.
2. Na wyświetlaczu (L) pojawi się najpierw na około 5 sekund ustawiona temperatura a następnie przed pojawieniem się rzeczywistej temperatury w komorze pieca wyświetlony zostanie komunikat **Go**.
3. Na wyświetlaczu (N) pojawi się czas gotowania dla ostatniego cyklu z użyciem gorącego powietrza. Jeśli w ostatnim cyklu była użyta temperaturowa sonda rdzeniowa wówczas wyświetlacz będzie wyłączony.
4. Na wyświetlaczu (O) pojawi się ustawiona temperatura dla sondy rdzeniowej, jeśli ta funkcja w ostatnim cyklu gotowania była użyta; w przeciwnym razie wyświetlacz (O) będzie wyłączony.
5. Na wyświetlaczu (M) nie pojawi się żadna wartość, ponieważ, funkcja naparowania dla cyklu gorącego powietrza nie jest aktywna.

Zawsze, gdy drzwi pieca są otwarte, na wyświetlaczu (N) pojawia się komunikat **oPn**. Jeśli chcemy wybrać program gotowania zgodny z wszystkimi wyświetlanymi na wyświetlaczach wartościami, wystarczy wcisnąć przycisk START/STOP aby uruchomić dany cykl pracy, w przeciwnym wypadku należy wcisnąć przycisk PRG (A2) w celu

modyfikacji parametrów pracy. Jeśli wartość temperatury na wyświetlaczu (L) pulsuje, proces programowania rozpoczął się z sukcesem.

Zmiana temperatury w komorze pieca:

Wartość na wyświetlaczu (L) wskazuje temperaturę w komorze pieca; temperatura może być regulowana w zakresie od 20 do 270°C. Jeśli została wybrana funkcja niższych obrotów wentylatora, temperatura może wynosić wówczas max. 220°C. Wartość parametru (L) może być zmieniona tylko wówczas, gdy dany parametr pulsuje – obrót pokrętła kodującego zgodnie z ruchem wskazówek zegara powoduje zwiększenie jego wartości i odwrotnie. Aby zapamiętać ustawioną wartość należy wcisnąć pokrętło kodujące (B); suwak przeskoczy na wartość czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej na wyświetlaczu (O).

Zmiana temperatury czujnika sondy rdzeniowej:

Temperatura mierzona przez wierzchołek sondy rdzeniowej wewnątrz produktu, może być ustawiona w zakresie 20°C do 99°C. System elektroniczny pokazuje zawsze na wyświetlaczu (O) ostatnio ustawioną wartość dla czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej; aby zwiększyć wartość parametru pokrętło kodujące należy przekręcić w prawo, w celu zmniejszenia wartości parametru pokrętło należy przekręcić w lewo. W celu zapamiętania ustawionych parametrów należy wcisnąć pokrętło (przycisk) kodujący, piec oczekuje wówczas na uruchomienie (funkcję START), na wyświetlaczu (L) pojawi się pulsujący komunikat **Go**. Wciśnij START aby rozpocząć cykl; na wyświetlaczu (N) system elektroniczny pieca pokaże czas, który upłynął od rozpoczęcia cyklu. Jeśli na wyświetlaczu (O) ustawimy 2 minusy (--) wówczas gotowanie będzie realizowane nie na podstawie temperatury z czujnika sondy rdzeniowej, tylko na podstawie ustawionego czasu gotowania. Aby potwierdzić gotowanie z funkcją czasu, należy wcisnąć pokrętło (przycisk) kodujący; w ten sposób dane zostaną zapamiętane a kursor przeskoczy na wyświetlacz czasu gotowania (N), którego wartość zacznie pulsować.

UWAGA: Jeśli temperatura jest wyświetlana w °F, wówczas temperatura czujnika sondy rdzeniowej pojawi się na wyświetlaczu (N) a wyświetlacz (O) będzie wyłączony. Aby gotować z funkcją czasu, na wyświetlaczu (N) należy ustawić 3 minusy (---) a następnie je zapamiętać (potwierdzić).

Ustawienia funkcji DELTA T:

Przy gotowaniu dużych porcji mięs, gdzie strata witamin oraz soli mineralnych pozostaje niewielka, sprawą bardzo ważną jest zachowanie stałej różnicy między temperaturą wewnętrzną produktu a temperaturą w komorze pieca. Ta różnica została nazwana jako DELTA T (skrót Δt). Im mniejsza jest ta różnica, tym lepszy efekt gotowania. Czujnik temperaturowy sondy rdzeniowej z funkcją DELTA T umożliwia przeprowadzenie delikatnego procesu gotowania. W wyniku użycia tej funkcji otrzymamy zawsze mięso bardzo delikatne i soczyste, począwszy od wnętrza (środką) aż do powierzchni zewnętrznej produktu a straty wagowe będą bardzo niewielkie. Jeśli do gotowania została wybrana temperatura na sondzie rdzeniowej wówczas elektroniczny system pieca zaproponuje automatycznie użycie funkcji Δt co będzie komunikowane na wyświetlaczu (A). Za pomocą pokrętła (przycisku) kodującego (B) potwierdzić komunikat SI, wartość parametru Δt na wyświetlaczu (L) może zostać zawsze zmieniona a następnie potwierdzona za pomocą pokrętła (przycisku) kodującego. Jeśli cykl gotowania został już uruchomiony, aby wybrać funkcję Δt , należy wcisnąć przycisk (H) (Rys.6.1); włączenie funkcji zostanie zasygnalizowane zieloną kontrolką LED (KFT+ Δt). Jeśli przeprowadza się

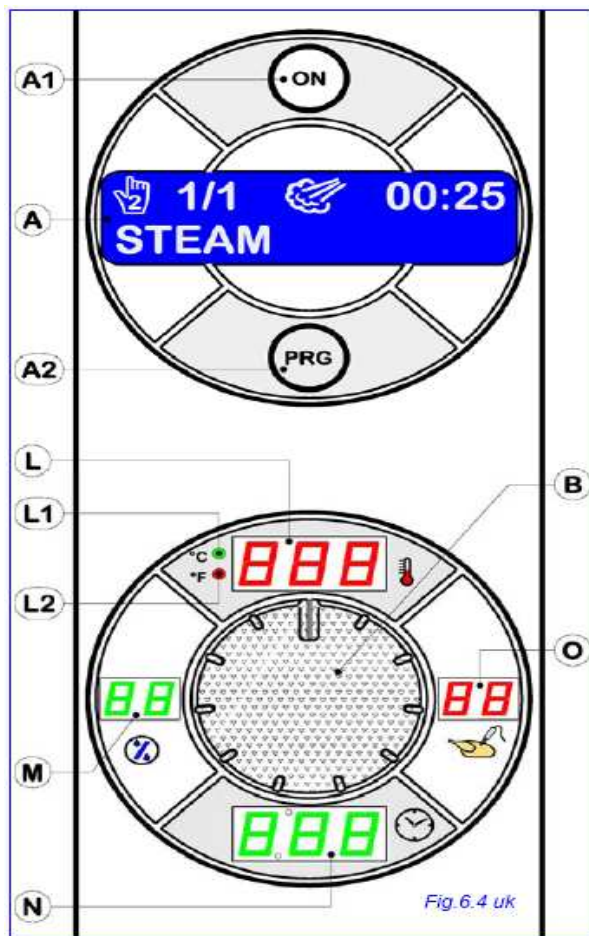
nowe programowanie funkcji Δt , na wyświetlaczu (L) pojawia się zawsze ostatnio zaprogramowana wartość. Wartość Δt może zostać zmieniona po uruchomieniu cyklu gotowania (zobacz odpowiednie paragrafy). Jeśli funkcja Δt jest aktywna w celu jej wyłączenia należy jeszcze raz przycisnąć przycisk (H) przez około 4 sek. a zielona kontrolka zgaśnie.

Zmiana czasu gotowania:

System elektroniczny pieca umożliwia zapamiętanie czasu gotowania od 1 min do 9 godzin i 59 minut. Aby wybrać nową wartość należy wcisnąć pokrętko kodujące (B), przekręcenie pokrętki w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara powoduje zwiększenie wartości parametrów, w kierunku odwrotnym zmniejszenie wartości parametrów. Aby zapamiętać nowoustawioną wartość parametru należy wcisnąć pokrętko (przycisk) kodujące (B), na wyświetlaczu pojawi się pulsujący komunikat **Go**. Uwaga: Jeśli cykl pracy został rozpoczęty, zawsze istnieje możliwość zmiany parametrów w/w funkcji.

UWAGA: W PROCESIE GOTOWANIA Z UŻYCIEM GORĄCEGO POWIETRZA FUNKCJA STOPNIA NAPAROWANIA KOMORY PIECA NIE JEST AKTYWNA A WYŚWIETLACZ (M) POZOSTAJE WYŁĄCZONY.

6.4 Ustawienie fazy PAROWEJ dla ręcznego programu gotowania Nr.2 (Rys.6.4)



Jest to program ręczny i dysponuje jedną fazą procesu gotowania z wykorzystaniem pary wodnej. Pokrętko kodujące ustawić w pozycji PROGRAM 2 ; system elektroniczny wyświetli nam następujące informacje:

1. Na wyświetlaczu LCD (A) ukażą się ostatnio nastawiane parametry cyklu gotowania dla Programu 2.
2. Na wyświetlaczu (L) pojawi się najpierw na około 5 sekund ustawiona temperatura a następnie przed pojawieniem się rzeczywistej temperatury w komorze pieca wyświetlony zostanie komunikat **Go**.
3. Na wyświetlaczu (N) pojawi się czas gotowania dla ostatniego cyklu mieszanego z użyciem gorącego powietrza i pary. Jeśli w ostatnim cyklu była użyta temperaturowa sonda rdzeniowa wówczas wyświetlacz będzie wyłączony.
4. Na wyświetlaczu (O) pojawi się ustawiona temperatura dla sondy rdzeniowej, jeśli ta funkcja w ostatnim cyklu gotowania była użyta; w przeciwnym razie wyświetlacz (O) będzie wyłączony.
5. Na wyświetlaczu (M) pojawi się ostatnio ustawiony stopień naparowania komory pieca podczas trybu mieszanego.

Zawsze, gdy drzwi pieca są otwarte, na wyświetlaczu (N) pojawia się komunikat **oPn**. Jeśli chcemy wybrać program gotowania zgodny z wszystkimi wyświetlanymi na wyświetlaczach wartościami, wystarczy wcisnąć przycisk START/STOP aby uruchomić dany cykl pracy, w przeciwnym wypadku należy wcisnąć przycisk PRG (A2) w celu modyfikacji parametrów pracy. Jeśli wartość temperatury na wyświetlaczu (L) pulsuje, proces programowania rozpoczął się z sukcesem.

Zmiana temperatury w komorze pieca:

Wartość na wyświetlaczu (L) wskazuje temperaturę w komorze pieca; temperatura może być regulowana w zakresie od 20 do 100°C. Wartość parametru (L) może być zmieniona tylko wówczas, gdy dany parametr pulsuje – obrót pokrętła kodującego zgodnie z ruchem wskazówek zegara powoduje zwiększenie jego wartości i odwrotnie. Aby zapamiętać ustawioną wartość należy wcisnąć pokrętko kodujące (B); suwak przeskoczy na wartość czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej na wyświetlaczu (O).

Zmiana temperatury czujnika sondy rdzeniowej:

Temperatura mierzona przez wierzchołek sondy rdzeniowej wewnątrz produktu, może być ustawiona w zakresie 20°C do 99°C. System elektroniczny pokazuje zawsze na wyświetlaczu (O) ostatnio ustawioną wartość dla czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej; aby zwiększyć wartość parametru pokrętko kodujące należy przekręcić w prawo, w celu zmniejszenia wartości parametru pokrętko należy przekręcić w lewo. W celu zapamiętania ustawionych parametrów należy wcisnąć pokrętko (przycisk) kodujący, piec oczekuje wówczas na uruchomienie (funkcję START), na wyświetlaczu (L) pojawi się pulsujący komunikat **Go**. Wciśnij START aby rozpocząć cykl; na wyświetlaczu (N) system elektroniczny pieca pokaże czas, który upłynął od rozpoczęcia cyklu. Jeśli na wyświetlaczu (O) ustawimy 2 minusy (--) wówczas gotowanie będzie realizowane nie na podstawie temperatury z czujnika sondy rdzeniowej, tylko na podstawie ustawionego czasu gotowania. Aby potwierdzić gotowanie z funkcją czasu, należy wcisnąć pokrętko (przycisk) kodujący; w ten sposób dane zostaną zapamiętane a kursor przeskoczy na wyświetlacz czasu gotowania (N), którego wartość zacznie pulsować.

UWAGA: Jeśli temperatura jest wyświetlana w °F, wówczas temperatura czujnika sondy rdzeniowej pojawi się na wyświetlaczu (N) a wyświetlacz (O) będzie wyłączony. Aby

gotować z funkcją czasu, na wyświetlaczu (N) należy ustawić 3 minusy (---) a następnie je zapamiętać (potwierdzić).

Ustawienia funkcji DELTA T:

Przy gotowaniu dużych porcji mięs, gdzie strata witamin oraz soli mineralnych pozostaje niewielka, sprawą bardzo ważną jest zachowanie stałej różnicy między temperaturą wewnętrzną produktu a temperaturą w komorze pieca. Ta różnica została nazwana jako DELTA T (skrót Δt). Im mniejsza jest ta różnica, tym lepszy efekt gotowania. Czujnik temperaturowy sondy rdzeniowej z funkcją DELTA T umożliwia przeprowadzenie delikatnego procesu gotowania. W wyniku użycia tej funkcji otrzymamy zawsze mięso bardzo delikatne i soczyste, poczynszy od wnętrza (środką) aż do powierzchni zewnętrznej produktu a straty wagowe będą bardzo niewielkie. Jeśli do gotowania została wybrana temperatura na sondzie rdzeniowej wówczas elektroniczny system pieca zaproponuje automatycznie użycie funkcji Δt co będzie komunikowane na wyświetlaczu (A). Za pomocą pokrętki (przycisku) kodującego (B) potwierdzić komunikat SI, wartość parametru Δt na wyświetlaczu (L) może zostać zawsze zmieniona a następnie potwierdzona za pomocą pokrętki (przycisku) kodującego. Jeśli cykl gotowania został już uruchomiony, aby wybrać funkcję Δt , należy wcisnąć przycisk (H) (Rys.6.1); włączenie funkcji zostanie zasygnalizowane zieloną kontrolką LED (KFT+ Δt). Jeśli przeprowadza się nowe programowanie funkcji Δt , na wyświetlaczu (L) pojawia się zawsze ostatnio zaprogramowana wartość. Wartość Δt może zostać zmieniona po uruchomieniu cyklu gotowania (zobacz odpowiednie paragrafy). Jeśli funkcja Δt jest aktywna w celu jej wyłączenia należy jeszcze raz przycisnąć przycisk (H) przez około 4 sek. a zielona kontrolka zgaśnie.

Zmiana czasu gotowania:

System elektroniczny pieca umożliwia zapamiętanie czasu gotowania od 1 min do 9 godzin i 59 minut. Aby wybrać nową wartość należy wcisnąć pokrętkę kodującą (B), przekręcenie pokrętki w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara powoduje zwiększenie wartości parametrów, w kierunku odwrotnym zmniejszenie wartości parametrów. Aby zapamiętać nowoustawioną wartość parametru należy wcisnąć pokrętkę (przycisk) kodującą (B), na wyświetlaczu pojawi się pulsujący komunikat **Go**. Uwaga: Jeśli cykl pracy został rozpoczęty, zawsze istnieje możliwość zmiany parametrów w/w funkcji.

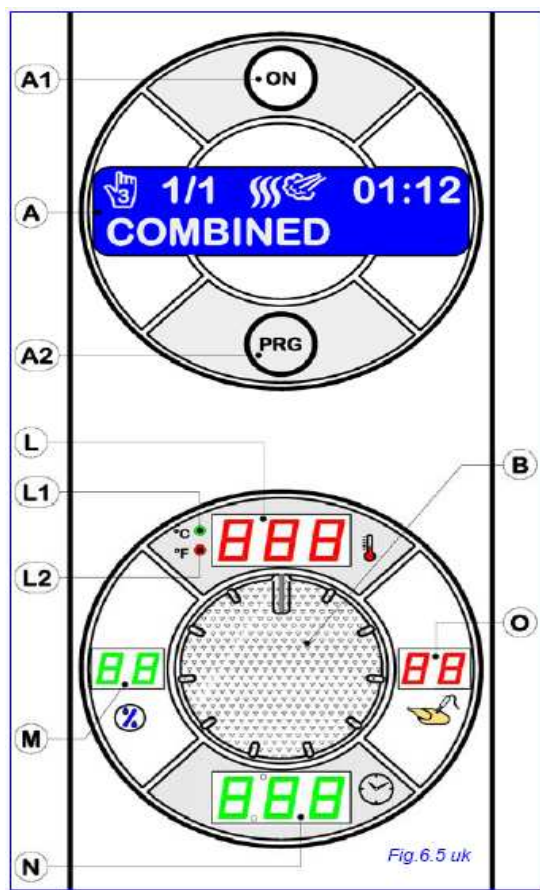
Zmiana stopnia naparowania w komorze pieca:

Jeśli wybrano fazę parową w Programie 2, system elektroniczny wybiera automatycznie stopień naparowania o wartości 99%. Poziomu naparowania nie można regulować.

Uwaga: Jeśli cykl pracy został rozpoczęty, zawsze istnieje możliwość zmiany parametrów w/w funkcji.

6.5 Ustawienie fazy KOMBINOWANEJ dla ręcznego programu gotowania Nr.3

(Rys.6.5)



Jest to program ręczny i dysponuje jedną fazą procesu gotowania z wykorzystaniem trybu mieszanego gorącego powietrza oraz pary wodnej. Program ten jest również nazywany programem kombi. Pokrętko kodujące ustawić w pozycji PROGRAM 3 ; system elektroniczny wyświetli nam następujące informacje:

1. Na wyświetlaczu LCD (A) ukażą się ostatnio nastawiane parametry cyklu gotowania dla Programu 3.
2. Na wyświetlaczu (L) pojawi się najpierw na około 5 sekund ustawiona temperatura a następnie przed pojawieniem się rzeczywistej temperatury w komorze pieca wyświetlony zostanie komunikat **Go**.
3. Na wyświetlaczu (N) pojawi się czas gotowania dla ostatniego cyklu mieszanego z użyciem gorącego powietrza i pary. Jeśli w ostatnim cyklu była użyta temperaturowa sonda rdzeniowa, wówczas wyświetlacz będzie wyłączony.
4. Na wyświetlaczu (O) pojawi się ustawiona temperatura dla sondy rdzeniowej, jeśli ta funkcja w ostatnim cyklu gotowania była użyta; w przeciwnym razie wyświetlacz (O) będzie wyłączony.
5. Na wyświetlaczu (M) pojawi się ostatnio ustawiony stopień naparowania komory pieca podczas trybu mieszanego.

Zawsze, gdy drzwi pieca są otwarte, na wyświetlaczu (N) pojawia się komunikat **oPn**. Jeśli chcemy wybrać program gotowania zgodny z wszystkimi wyświetlanymi na wyświetlaczach wartościami, wystarczy wcisnąć przycisk START/STOP aby uruchomić dany cykl pracy, w przeciwnym wypadku należy wcisnąć przycisk PRG (A2) w celu modyfikacji parametrów pracy. Jeśli wartość temperatury na wyświetlaczu (L) pulsuje, proces programowania rozpoczął się z sukcesem.

Zmiana temperatury w komorze pieca:

Wartość na wyświetlaczu (L) wskazuje temperaturę w komorze pieca; temperatura może być regulowana w zakresie od 20 do 270°C. Jeśli została wybrana funkcja niższych obrotów wentylatora, temperatura może wynosić wówczas max. 220°C. Wartość parametru (L) może być zmieniona tylko wówczas, gdy dany parametr pulsuje – obrót pokrętki kodującego zgodnie z ruchem wskazówek zegara powoduje zwiększenie jego wartości i odwrotnie. Aby zapamiętać ustawioną wartość należy wcisnąć pokrętkę kodującą (B); suwak przeskoczy na wartość czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej na wyświetlaczu (O).

Zmiana temperatury czujnika sondy rdzeniowej:

Temperatura mierzona przez wierzchołek sondy rdzeniowej wewnątrz produktu, może być ustawiona w zakresie 20°C do 99°C. System elektroniczny pokazuje zawsze na wyświetlaczu (O) ostatnio ustawioną wartość dla czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej; aby zwiększyć wartość parametru pokrętkę kodującą należy przekręcić w prawo, w celu zmniejszenia wartości parametru pokrętkę należy przekręcić w lewo. W celu zapamiętania ustawionych parametrów należy wcisnąć pokrętkę (przycisk) kodującą, piec oczekuje wówczas na uruchomienie (funkcję START), na wyświetlaczu (L) pojawi się pulsujący komunikat **Go**. Wciśnij START aby rozpocząć cykl; na wyświetlaczu (N) system elektroniczny pieca pokaże czas, który upłynął od rozpoczęcia cyklu. Jeśli na wyświetlaczu (O) ustawimy 2 minusy (--) wówczas gotowanie będzie realizowane nie na podstawie temperatury z czujnika sondy rdzeniowej, tylko na podstawie ustawionego czasu gotowania. Aby potwierdzić gotowanie z funkcją czasu, należy wcisnąć pokrętkę (przycisk) kodującą; w ten sposób dane zostaną zapamiętane a kursor przeskoczy na wyświetlacz czasu gotowania (N), którego wartość zacznie pulsować.

UWAGA: Jeśli temperatura jest wyświetlana w °F, wówczas temperatura czujnika sondy rdzeniowej pojawi się na wyświetlaczu (N) a wyświetlacz (O) będzie wyłączony. Aby gotować z funkcją czasu, na wyświetlaczu (N) należy ustawić 3 minusy (---) a następnie je zapamiętać (potwierdzić).

Ustawienia funkcji DELTA T:

Przy gotowaniu dużych porcji mięs, gdzie strata witamin oraz soli mineralnych pozostaje niewielka, sprawą bardzo ważną jest zachowanie stałej różnicy między temperaturą wewnętrzną produktu a temperaturą w komorze pieca. Ta różnica została nazwana jako DELTA T (skrót Δt). Im mniejsza jest ta różnica, tym lepszy efekt gotowania. Czujnik temperaturowy sondy rdzeniowej z funkcją DELTA T umożliwia przeprowadzenie delikatnego procesu gotowania. W wyniku użycia tej funkcji otrzymamy zawsze mięso bardzo delikatne i soczyste, poczynszy od wnętrza (środką) aż do powierzchni zewnętrznej produktu a straty wagowe będą bardzo niewielkie. Jeśli do gotowania została wybrana temperatura na sondzie rdzeniowej wówczas elektroniczny system pieca zaproponuje automatycznie użycie funkcji Δt co będzie komunikowane na wyświetlaczu (A). Za pomocą pokrętki (przycisku) kodującego (B) potwierdzić komunikat SI, wartość parametru Δt na wyświetlaczu (L) może zostać zawsze zmieniona a następnie potwierdzona za pomocą pokrętki (przycisku) kodującego. Jeśli cykl gotowania został już uruchomiony, aby wybrać funkcję Δt , należy wcisnąć przycisk (H) (Rys.6.1); włączenie funkcji zostanie zasygnalizowane zieloną kontrolką LED (KFT+ Δt). Jeśli przeprowadza się nowe programowanie funkcji Δt , na wyświetlaczu (L) pojawia się zawsze ostatnio zaprogramowana wartość. Wartość Δt może zostać zmieniona po uruchomieniu cyklu

gotowania (zobacz odpowiednie paragrafy). Jeśli funkcja Δt jest aktywna w celu jej wyłączenia należy jeszcze raz przycisnąć przycisk (H) przez około 4 sek. a zielona kontrolka zgaśnie.

Zmiana czasu gotowania:

System elektroniczny pieca umożliwia zapamiętanie czasu gotowania od 1 min do 9 godzin i 59 minut. Aby wybrać nową wartość należy wcisnąć pokrętło kodujące (B), przekręcenie pokrętła w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara powoduje zwiększenie wartości parametrów, w kierunku odwrotnym zmniejszenie wartości parametrów. Aby zapamiętać nowoustawioną wartość parametru należy wcisnąć pokrętło (przycisk) kodujące (B), na wyświetlaczu pojawi się pulsujący komunikat **Go**.

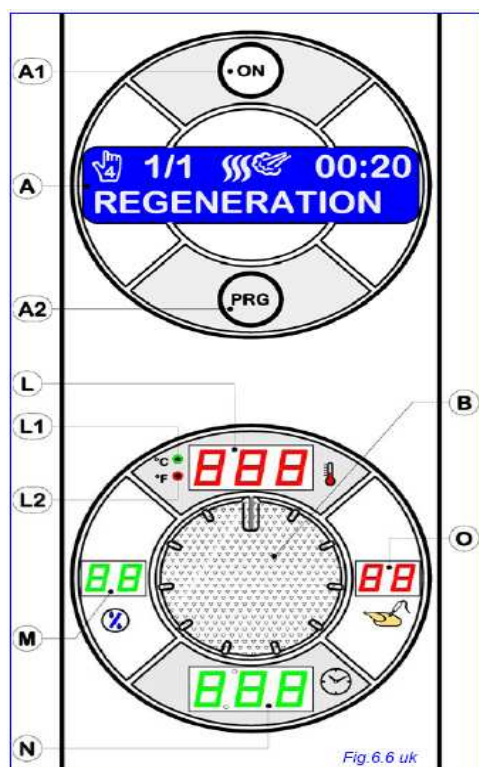
Uwaga: Jeśli cykl pracy został rozpoczęty, zawsze istnieje możliwość zmiany parametrów w/w funkcji.

Zmiana stopnia naparowania w komorze pieca:

System elektroniczny pieca pokazuje zawsze na wyświetlaczu (M) ostatnio ustawioną wartość a ilość pary w komorze pieca może być regulowana w zakresie od 1% do 99%. Wartość parametru na wyświetlaczu (M) może być zmieniona tylko wówczas, gdy parametr pulsuje; aby ustawić nową wartość parametru należy użyć pokrętła kodującego poprzez obrót w prawo lub w lewo aby zwiększyć lub zmniejszyć jego wartość. Wciśnij przycisk kodujący (B) w celu zapamiętania ustawionych wartości a na wyświetlaczu pojawi się komunikat **Go**.

Uwaga: Jeśli cykl pracy został rozpoczęty, zawsze istnieje możliwość zmiany parametrów w/w funkcji.

6.6 Ustawienie fazy REGENERACJI w trybie mieszanym dla ręcznego programu gotowania Nr.4 (Rys.6.6)



Jest to program ręczny i dysponuje jedną fazą procesu gotowania z wykorzystaniem trybu mieszanego gorącego powietrza oraz pary wodnej. Ten program nadaje się w wymiennie do regeneracji wstępnie przygotowanych i zamrożonych produktów. Pokrętko kodujące ustawić w pozycji PROGRAM 4 ; system elektroniczny wyświetli nam następujące informacje:

1. Na wyświetlaczu LCD (A) ukażą się ostatnio nastawiane parametry cyklu gotowania dla Programu 4.
2. Na wyświetlaczu (L) pojawi się najpierw na około 5 sekund ustawiona temperatura a następnie przed pojawieniem się rzeczywistej temperatury w komorze pieca wyświetlony zostanie komunikat **Go**.
3. Na wyświetlaczu (N) pojawi się czas gotowania dla ostatniego cyklu mieszanego z użyciem gorącego powietrza i pary. Jeśli w ostatnim cyklu była użyta temperaturowa sonda rdzeniowa, wówczas wyświetlacz będzie wyłączony.
4. Na wyświetlaczu (O) pojawi się ustawiona temperatura dla sondy rdzeniowej, jeśli ta funkcja w ostatnim cyklu gotowania była użyta; w przeciwnym razie wyświetlacz (O) będzie wyłączony.
5. Na wyświetlaczu (M) pojawi się ostatnio ustawiony stopień naparowania komory pieca podczas trybu mieszanego.

Zawsze, gdy drzwi pieca są otwarte, na wyświetlaczu (N) pojawia się komunikat **oPn**. Jeśli chcemy wybrać program gotowania zgodny z wszystkimi wyświetlanymi na wyświetlaczach wartościami, wystarczy wcisnąć przycisk START/STOP aby uruchomić dany cykl pracy, w przeciwnym wypadku należy wcisnąć przycisk PRG (A2) w celu modyfikacji parametrów pracy. Jeśli wartość temperatury na wyświetlaczu (L) pulsuje, proces programowania rozpoczął się z sukcesem.

Zmiana temperatury w komorze pieca:

Wartość na wyświetlaczu (L) wskazuje temperaturę w komorze pieca; temperatura może być regulowana w zakresie od 120°C do 160°C. Wartość parametru (L) może być zmieniona tylko wówczas, gdy dany parametr pulsuje – obrót pokrętła kodującego zgodnie z ruchem wskazówek zegara powoduje zwiększenie jego wartości i odwrotnie. Aby zapamiętać ustawioną wartość należy wcisnąć pokrętko kodujące (B); kursor przeskoczy na wartość czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej na wyświetlaczu (O).

Zmiana temperatury czujnika sondy rdzeniowej:

Temperatura mierzona przez wierzchołek sondy rdzeniowej wewnątrz produktu, może być ustawiona w zakresie 20°C do 99°C. System elektroniczny pokazuje zawsze na wyświetlaczu (O) ostatnio ustawioną wartość dla czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej; aby zwiększyć wartość parametru pokrętko kodujące należy przekręcić w prawo, w celu zmniejszenia wartości parametru pokrętko należy przekręcić w lewo. W celu zapamiętania ustawionych parametrów należy wcisnąć pokrętko (przycisk) kodujący, piec oczekuje wówczas na uruchomienie (funkcję START), na wyświetlaczu (L) pojawi się pulsujący komunikat **Go**. Wciśnij START aby rozpocząć cykl; na wyświetlaczu (N) system elektroniczny pieca pokaże czas, który upłynął od rozpoczęcia cyklu. Jeśli na wyświetlaczu (O) ustawimy 2 minusy (--) wówczas gotowanie będzie realizowane nie na podstawie temperatury z czujnika sondy rdzeniowej, tylko na podstawie ustawionego czasu gotowania. Aby potwierdzić gotowanie z funkcją czasu, należy wcisnąć pokrętko (przycisk) kodujący; w ten sposób dane zostaną zapamiętane a kursor przeskoczy na wyświetlacz czasu gotowania (N), którego wartość zacznie pulsować.

UWAGA: Jeśli temperatura jest wyświetlana w °F, wówczas temperatura czujnika sondy rdzeniowej pojawi się na wyświetlaczu (N) a wyświetlacz (O) będzie wyłączony. Aby gotować z funkcją czasu, na wyświetlaczu (N) należy ustawić 3 minusy (---) a następnie je zapamiętać (potwierdzić).

Ustawienia funkcji Δt (DELTA T):

Przy gotowaniu dużych porcji mięs, gdzie strata witamin oraz soli mineralnych pozostaje niewielka, sprawą bardzo ważną jest zachowanie stałej różnicy między temperaturą wewnętrzną produktu a temperaturą w komorze pieca. Ta różnica została nazwana jako DELTA T (skrót Δt). Im mniejsza jest ta różnica, tym lepszy efekt gotowania. Czujnik temperaturowy sondy rdzeniowej z funkcją DELTA T umożliwia przeprowadzenie delikatnego procesu gotowania. W wyniku użycia tej funkcji otrzymamy zawsze mięso bardzo delikatne i soczyste, począwszy od wnętrza (środk) aż do powierzchni zewnętrznej produktu a straty wagowe będą bardzo niewielkie. Jeśli do gotowania została wybrana temperatura na sondzie rdzeniowej wówczas elektroniczny system pieca zaproponuje automatycznie użycie funkcji Δt co będzie komunikowane na wyświetlaczu (A). Za pomocą pokrętki (przycisku) kodującego (B) potwierdzić komunikat SI, wartość parametru Δt na wyświetlaczu (L) może zostać zawsze zmieniona a następnie potwierdzona za pomocą pokrętki (przycisku) kodującego. Jeśli cykl gotowania został już uruchomiony, aby wybrać funkcję Δt , należy wcisnąć przycisk (H) (Rys.6.1); włączenie funkcji zostanie zasygnalizowane zieloną kontrolką LED (KFT+ Δt). Jeśli przeprowadza się nowe programowanie funkcji Δt , na wyświetlaczu (L) pojawia się zawsze ostatnio zaprogramowana wartość. Wartość Δt może zostać zmieniona po uruchomieniu cyklu gotowania (zobacz odpowiednie paragrafy). Jeśli funkcja Δt jest aktywna w celu jej wyłączenia należy jeszcze raz przycisnąć przycisk (H) przez około 4 sek. a zielona kontrolka zgaśnie.

Zmiana czasu gotowania:

System elektroniczny pieca umożliwia zapamiętanie czasu gotowania od 1 min do 9 godzin i 59 minut. Aby wybrać nową wartość należy wcisnąć pokrętkę kodującą (B), przekręcenie pokrętki w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara powoduje zwiększenie wartości parametrów, w kierunku odwrotnym zmniejszenie wartości parametrów. Aby zapamiętać nowoustawioną wartość parametru należy wcisnąć pokrętkę (przycisk) kodującą (B), na wyświetlaczu pojawi się pulsujący komunikat **Go**. Uwaga: Jeśli cykl pracy został rozpoczęty, zawsze istnieje możliwość zmiany parametrów w/w funkcji.

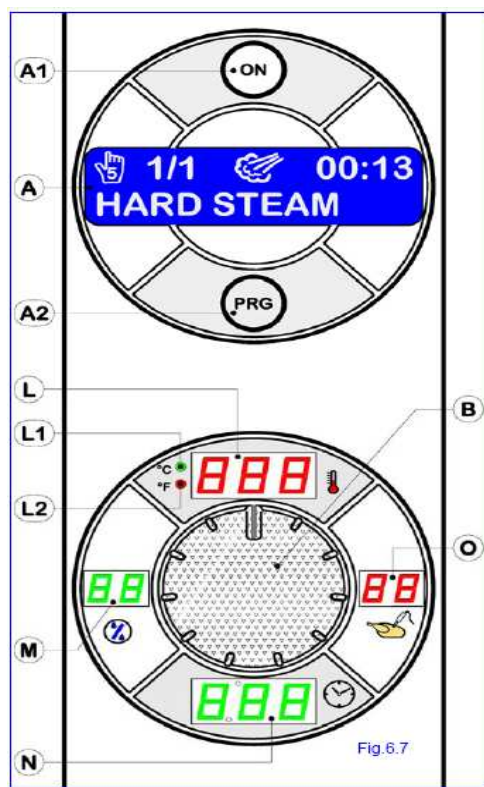
Zmiana stopnia naparowania w komorze pieca:

System elektroniczny pieca proponuje automatycznie 50%-owy stopień naparowania komory pieca wyświetlany na wyświetlaczu (M); wartość ta może zostać zmieniona.

Uwaga: Jeśli cykl pracy został rozpoczęty, zawsze istnieje możliwość zmiany parametrów w/w funkcji.

6.7 Ustawienie fazy HARD STEAM dla ręcznego programu gotowania Nr.5

(Rys.6.7) - DOSTĘPNY TYLKO DLA MODELI Z BOJLEREM



Jest to program ręczny i dysponuje jedną fazą procesu gotowania z wykorzystaniem pary wodnej. Pokrętko kodujące ustawić w pozycji PROGRAM 5 ; system elektroniczny wyświetli nam następujące informacje:

1. Na wyświetlaczu LCD (A) ukażą się ostatnio nastawiane parametry cyklu gotowania dla Programu 5.
2. Na wyświetlaczu (L) pojawi się najpierw na około 5 sekund ustawiona temperatura a następnie przed pojawieniem się rzeczywistej temperatury w komorze pieca wyświetlony zostanie komunikat **Go**.
3. Na wyświetlaczu (N) pojawi się czas gotowania dla ostatniego cyklu parowego. Jeśli w ostatnim cyklu była użyta temperaturowa sonda rdzeniowa wówczas wyświetlacz będzie wyłączony.
4. Na wyświetlaczu (O) pojawi się ustawiona temperatura dla sondy rdzeniowej, jeśli ta funkcja w ostatnim cyklu gotowania była użyta; w przeciwnym razie wyświetlacz (O) będzie wyłączony.
5. Na wyświetlaczu (M) pojawi się ostatnio ustawiony stopień naparowania komory pieca podczas trybu mieszanego.

Zawsze, gdy drzwi pieca są otwarte, na wyświetlaczu (N) pojawia się komunikat **oPn**. Jeśli chcemy wybrać program gotowania zgodny z wszystkimi wyświetlanymi na wyświetlaczach wartościami, wystarczy wcisnąć przycisk START/STOP aby uruchomić dany cykl pracy, w przeciwnym wypadku należy wcisnąć przycisk PRG (A2) w celu modyfikacji parametrów pracy. Jeśli wartość temperatury na wyświetlaczu (L) pulsuje, proces programowania rozpoczął się z sukcesem.

Zmiana temperatury w komorze pieca:

Wartość na wyświetlaczu (L) wskazuje temperaturę w komorze pieca 110°C i nie ma możliwości jej zmiany.

Zmiana temperatury czujnika sondy rdzeniowej:

Temperatura mierzona przez wierzchołek sondy rdzeniowej wewnątrz produktu, może być ustawiona w zakresie 20°C do 99°C. System elektroniczny pokazuje zawsze na wyświetlaczu (O) ostatnio ustawioną wartość dla czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej; aby zwiększyć wartość parametru pokrętko kodujące należy przekręcić w prawo, w celu zmniejszenia wartości parametru pokrętko należy przekręcić w lewo. W celu zapamiętania ustawionych parametrów należy wcisnąć pokrętko (przycisk) kodujący, piec oczekuje wówczas na uruchomienie (funkcję START), na wyświetlaczu (L) pojawi się pulsujący komunikat **Go**. Wciśnij START aby rozpocząć cykl; na wyświetlaczu (N) system elektroniczny pieca pokaże czas, który upłynął od rozpoczęcia cyklu. Jeśli na wyświetlaczu (O) ustawimy 2 minusy (--) wówczas gotowanie będzie realizowane nie na podstawie temperatury z czujnika sondy rdzeniowej, tylko na podstawie ustawionego czasu gotowania. Aby potwierdzić gotowanie z funkcją czasu, należy wcisnąć pokrętko (przycisk) kodujący; w ten sposób dane zostaną zapamiętane a kursor przeskoczy na wyświetlacz czasu gotowania (N), którego wartość zacznie pulsować.

UWAGA: Jeśli temperatura jest wyświetlana w °F, wówczas temperatura czujnika sondy rdzeniowej pojawi się na wyświetlaczu (N) a wyświetlacz (O) będzie wyłączony. Aby gotować z funkcją czasu, na wyświetlaczu (N) należy ustawić 3 minusy (---) a następnie je zapamiętać (potwierdzić).

Ustawienia funkcji Δt (DELTA T):

Przy gotowaniu dużych porcji mięs, gdzie strata witamin oraz soli mineralnych pozostaje niewielka, sprawą bardzo ważną jest zachowanie stałej różnicy między temperaturą wewnętrzną produktu a temperaturą w komorze pieca. Ta różnica została nazwana jako DELTA T (skrót Δt). Im mniejsza jest ta różnica, tym lepszy efekt gotowania. Czujnik temperaturowy sondy rdzeniowej z funkcją DELTA T umożliwi przeprowadzenie delikatnego procesu gotowania. W wyniku użycia tej funkcji otrzymamy zawsze mięso bardzo delikatne i soczyste, poczynszy od wnętrza (środk) aż do powierzchni zewnętrznej produktu a straty wagowe będą bardzo niewielkie. Jeśli do gotowania została wybrana temperatura na sondzie rdzeniowej wówczas elektroniczny system pieca zaproponuje automatycznie użycie funkcji Δt co będzie komunikowane na wyświetlaczu (A). Za pomocą pokrętkła (przycisku) kodującego (B) potwierdzić komunikat SI, wartość parametru Δt na wyświetlaczu (L) może zostać zawsze zmieniona a następnie potwierdzona za pomocą pokrętkła (przycisku) kodującego. Jeśli cykl gotowania został już uruchomiony, aby wybrać funkcję Δt , należy wcisnąć przycisk (H) (Rys.6.1); włączenie funkcji zostanie zasygnalizowane zieloną kontrolką LED (KFT+ Δt). Jeśli przeprowadza się nowe programowanie funkcji Δt , na wyświetlaczu (L) pojawia się zawsze ostatnio zaprogramowana wartość. Wartość Δt może zostać zmieniona po uruchomieniu cyklu gotowania (zobacz odpowiednie paragrafy). Jeśli funkcja Δt jest aktywna w celu jej wyłączenia należy jeszcze raz przycisnąć przycisk (H) przez około 4 sek. a zielona kontrolka zgaśnie.

Zmiana czasu gotowania:

System elektroniczny pieca umożliwi zapamiętanie czasu gotowania od 1 min do 9 godzin i 59 minut. Aby wybrać nową wartość należy wcisnąć pokrętko kodujące (B), przekręcenie pokrętkła w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara powoduje zwiększenie wartości parametrów, w kierunku odwrotnym zmniejszenie wartości parametrów. Aby zapamiętać nowoustawioną wartość parametru należy wcisnąć pokrętko (przycisk) kodujące (B), na wyświetlaczu pojawi się pulsujący komunikat **Go**.

wyświetlaczu czasowym (N) wyświetli się komunikat **Hld**. Ten komunikat wyświetlany jest na przemian z czasem gotowania. Czas gotowania skraca się podczas użycia funkcji gotowania czasowego oraz wydłuża się podczas użycia funkcji kontroli temperatury za pomocą sondy rdzeniowej. Przy gotowaniu z czujnikiem temperaturowym sondy rdzeniowej a także z funkcją Δt , fazę Cook & Hold można wybrać tylko wówczas, gdy wybrana temperatura zostanie osiągnięta; komunikat **Hld** pojawia się na wyświetlaczu (N) przez cały czas trwania fazy.

Przy gotowaniu z użyciem kontroli czasu, faza Cook & Hold funkcjonuje dopiero gdy upłynęło 90% czasu gotowania, np. jeśli czas gotowania wynosi 10 min., faza Cook & Hold rozpocznie się po 9 minutach. Aby funkcję Cook & Hold dezaktywować, należy przycisnąć i przytrzymać przez około 4 sek. przycisk (G), do czasu aż komunikat **Hld** na wyświetlaczu (N) zgaśnie.

6.8C Cykl chłodzenia komory pieca:

Cykl chłodzenia komory pieca może zostać uruchomiony dopiero po zakończeniu cyklu gotowania i przy otwartych drzwiach pieca; system elektroniczny pieca załącza wentylatory na najwyższe obroty co jest komunikowane zapaleniem się zielonej kontrolki LED (F2). Aby rozpocząć cykl chłodzenia należy wcisnąć przycisk (P); cykl jest realizowany w sposób następujący:

Włącza się kontrolka LED (P1), wentylatory działają przy otwartych drzwiach a zawór odparowania komory pieca otwiera się.

Na wyświetlaczu (N) pojawia się stały komunikat **Col.**, komunikat będzie zawsze pulsował, jeśli drzwi pieca nie zostaną otwarte; na wyświetlaczu pojawi się komunikat OTWORZYĆ DRZWI. Wyświetlacz temperaturowy sondy rdzeniowej (O) oraz stopnia naparowania (M) pozostają wyłączone podczas gdy wyświetlacz temperatury w komorze pieca pokazuje przez około 5 sek. temperaturę nastawioną (np. 30°C) a następnie rzeczywistą temperaturę w komorze pieca. Praca wentylatorów umożliwia szybką redukcję temperatury w komorze pieca. Gdy temperatura schłodzenia zostanie osiągnięta, wentylatory wyłączą się a na wyświetlaczu pojawi się pulsujący komunikat **Col.** Za pomocą przycisku (P) można zatrzymać cykl chłodzenia komory pieca, lub chwilowo poprzez zamknięcie drzwi.

6.8D Ustawienie obniżonej mocy oraz wstępne ogrzewanie komory pieca:

We wszystkich programowalnych modelach pieców przewidziano system, dzięki któremu można zmniejszyć moc grzania w komorze pieca. Należy wcisnąć przycisk (E) a zielona kontrolka LED (E1) zapali się. Jeśli przez 5 sek. przytrzymamy wciśnięty przycisk (E), rozpocznie się proces wstępnego ogrzewania a na wyświetlaczu (N) pojawi się komunikat **PrH**. Gdy temperatura wstępnego ogrzewania zostanie osiągnięta, komunikat zacznie pulsować. Aby zatrzymać funkcję ogrzewania komory pieca wystarczy wcisnąć przycisk (E).

Uwaga: aby osiągnąć najlepsze wyniki gotowania, zalecamy zawsze użycie funkcji wstępnego ogrzewania komory pieca.

6.8E Ustawienie podwójnej prędkości wentylatora:

Podczas użycia trybu gorącego powietrza lub trybu mieszanego, wentylatory działają automatycznie z podwójną prędkością, co jest sygnalizowane zapaleniem się zielonej kontrolki LED (F2), natomiast przy użyciu cykli parowych automatycznie zostaną wybrane niskie obroty wentylatorów. Przycisk (F) umożliwi wybór jednego z 2 dostępnych wariantów prędkości wentylatorów, za wyjątkiem cyklu chłodzenia komory pieca oraz

cyklu samoczyszczenia. Prędkość wentylatorów uzależniona jest od rodzaju produktów. Proszę zwrócić uwagę, iż max. temperatura w komorze pieca przy niskich obrotach wentylatorów wynosi 220°C.

6.8F Wewnętrzne oświetlenie komory pieca:

Wszystkie modele są wyposażone w oświetlenie komory pieca. Oświetlenie uruchamiamy poprzez wciśnięcie przycisku (D).

Gdy zamkniemy drzwi pieca, oświetlenie będzie włączone przez kilka sekund co jest zjawiskiem normalnym.

6.9 Uruchomienie ręcznych (manualnych) programów gotowania (START) **(Rys.6.8 / 6.9)**



Po zaprogramowaniu fazy, w celu uruchomienia programu gotowania dla ręcznych programów nr 01/02/03/04/05 należy wcisnąć przycisk (C). Wyświetlacz LCD pokazuje parametry jak wyżej opisano: wyświetlacz (L) pokazuje temperaturę w komorze pieca; wyświetlacz (M), jeśli jest przewidziane pokazuje procentowy stopień naparowania komory pieca; wyświetlacz (N) czas gotowania pozostały do zakończenia cyklu pracy jeśli wybrano funkcję gotowania czasowego, w przeciwnym razie na wyświetlaczu (N) zostanie wyświetlony czas który upłynął od rozpoczęcia cyklu przy użyciu czujnika temperaturowego sondy rdzeniowej; na wyświetlaczu (O) pojawi się temperatura z czujnika sondy rdzeniowej. Podczas gdy ręczne programy gotowania są uruchomione, zawsze można zmienić wartości wyżej opisanych parametrów. Ręczny program zostanie zatrzymany automatycznie po upływie zadanego czasu gotowania lub gdy czujnik temperaturowy sondy rdzeniowej osiągnie zadaną temperaturę. Program może być również w każdej chwili przerwany za pomocą przycisku (C).

7.0 Ustawienia i zmiany dla programów automatycznych z więcej niż jedną fazą gotowania.



Za pomocą pokrętła kodującego wybrać jeden z programów pomiędzy 06 a 96. Wyświetlacz LCD pokaże nam wszystkie parametry zapamiętanego programu. W przypadku, jeśli w danym programie nie były zapamiętane żadne parametry, wówczas na wyświetlaczu pojawi się numer danego programu (np. 65), numer fazy (np. 1/1), proces obróbki (np. gorące powietrze) oraz całkowity czas gotowania (np. 00.30), drugi wiersz

jest pusty, podczas gdy wszystkie pozostałe wyświetlacze pokazują wartości domyślne. Jeśli program gotowania miał zapamiętany już wcześniej cykl gotowania to na wszystkich wyświetlaczach pojawią się parametry pierwszej zaprogramowanej fazy gotowania.

7.0A Ustawienia i zmiany opisów dla automatycznych programów gotowania.



Aby ustawić nazwę programu w cyklu, należy wcisnąć przycisk (PRG) na wyświetlaczu LCD. Jeśli programowanie zaczęło się poprawnie, będzie widoczny biały prostokąt (pierwsza litera programu gotowania) w drugim wierszu wyświetlacza. Aby wybrać odpowiednią literę, należy użyć pokrętki kodującej, jak zwykle obrót w prawo powoduje zwiększenie wartości parametrów a obrót w lewo ich zmniejszenie. W celu potwierdzenia i zapamiętania wyboru należy wcisnąć przycisk kodujący.

UWAGA: Nazwa programu gotowania może się składać maksymalnie z 16 liter.

Jeśli nazwa programu jest krótsza i nie chcemy uzupełniać pustych miejsc, należy przycisk kodujący przycisnąć na ponad 2 sekundy wówczas kursor przeskoczy na następny parametr. Aby uzupełnić puste miejsca należy krótko przycisnąć przycisk kodujący. Podczas programowania przycisku (C) (START/STOP) używamy do usunięcia wprowadzonych liter a nie do uruchomienia cyklu gotowania. Przyciśnięcie przycisku START/STOP na dłużej niż 2 sekundy spowoduje wyczyszczenie zapisu w całym wierszu (usunięcie wszystkich wprowadzonych liter). Jeśli nie chcemy zmieniać nazwy programu gotowania, wówczas należy wcisnąć przycisk kodujący na dłużej niż 2 sekundy, podczas gdy pierwsza alfanumeryczna litera pulsuje.

7.0B Ustawienia i zmiany liczby faz dla automatycznego programu gotowania.



Najpierw pojawia się biały prostokąt z niebieskim numerem, który jest numerem fazy. W celu zwiększenia lub zmniejszenia wartości parametru używamy pokrętki kodującej obracając nim w lewo lub w prawo. Jeśli ustawiliśmy odpowiednią wartość (np. 5), należy wcisnąć przycisk kodujący aby zapamiętać parametr. **Największa dostępna liczba faz wynosi 6.**

7.0C Ustawienia i zmiany cyklu gotowania podczas fazy automatycznego programu gotowania.



Jeśli ustawiono fazy (etapy) przepisów (np. od 1 do 5), wówczas fazy będą wyświetlane w kolorze niebieskim, dla poszczególnych faz powinny zostać wybrane odpowiednie parametry i procesy obróbki (gorące powietrze, tryb mieszany lub parowy). Za pomocą pokrętki kodującej wybieramy symbol oczekiwanego procesu obróbki a następnie poprzez wciśnięcie przycisku kodującego zapamiętujemy ustawienia.

7.0D Ustawienia i zmiany prędkości silnika wentylatora podczas fazy automatycznego programu gotowania.



Numer fazy pozostaje wyróżniony, podczas gdy nazwa programu w drugim wierszu wyświetlacza LCD chwilowo zostaje zastąpiona komunikatem VENTILATION 50. Za pomocą pokrętki kodującego należy wybrać oczekiwany poziom prędkości wentylatorów (50% lub 100%). Aby zapamiętać ustawioną wartość należy przycisnąć przycisk kodujący.

7.0E Ustawienia i zmiany systemu spustu pary wodnej (odparowania komory)



Numer fazy pozostaje wyróżniony, podczas gdy nazwa programu w drugim wierszu wyświetlacza LCD chwilowo zostaje zastąpiona komunikatem „CHAMBER FUMES NO”. Za pomocą dekodera wybieramy odpowiedni parametr: (SI) otwarty zawór odparowania komory pieca lub (NO) oznaczający zamknięty zawór odparowania komory pieca. Aby zapamiętać ustawioną wartość, należy przycisnąć przycisk kodujący.

7.0F Ustawienia i zmiany systemu zmniejszenia mocy podczas fazy automatycznego programu gotowania.



Numer fazy pozostaje wyróżniony, podczas gdy nazwa programu w drugim wierszu wyświetlacza LCD chwilowo zostaje zastąpiona komunikatem „ECONOMY OK”. Za pomocą dekodera wybieramy funkcję ECONOMY OK, co spowoduje obniżenie mocy grzewczej w komorze pieca o około 30%. Aby zapamiętać ustawioną wartość należy przycisnąć przycisk kodujący.

7.0G Ustawienia i zmiany temperatury w komorze pieca podczas fazy automatycznego programu gotowania.



Numer fazy pozostaje wyróżniony, podczas gdy nazwa programu w drugim wierszu wyświetlacza pojawia się ponownie. Wartość temperatury wewnątrz komory pieca na wyświetlaczu (L) zaczyna pulsować. W celu ustawienia oczekiwanej wartości należy użyć pokrętki kodującego (kręcąc w lewo lub w prawo) i po ustawieniu żądanej temperatury (np. 180°C) wcisnąć przycisk kodujący w celu zapamiętania ustawionej wartości. Cursor znajdzie się na pulsującym wyświetlaczu (N) wskazującym temperaturę sondy rdzeniowej. Temperaturę można ustawić w taki sam sposób jak opisano w rozdziale

dotyczącym ręcznych programów gotowania. UWAGA: Jeśli wybrano niskie obroty (prędkość) wentylatora, temperatura w komorze pieca może wynosić max. 220°C dla trybu gorącego powietrza oraz dla trybu mieszanego.

7.0H Ustawienia i zmiany temperatury sondy rdzeniowej podczas fazy automatycznego programu gotowania.

Aby zmienić wartość temperatury, pokrętle kodującym kręcimy w prawą lub lewą stronę odpowiednio zwiększając lub zmniejszając jej wartość. Jeśli wybrano tryb mieszany (gorącego powietrza i pary) i temperaturę sondy rdzeniowej np. 80°C na wyświetlaczu (O), w celu zapamiętania nowych wartości przyciskamy przycisk (pokrętle) kodujące. Cursor przeskoczy na pulsujący wyświetlacz stopnia naparowania w komorze pieca (M), natomiast wyświetlacz czasu gotowania (N) będzie wyłączony (nieaktywny). Temperaturę dla sondy rdzeniowej ustawiamy w sposób opisany w poprzednich rozdziałach jak dla programów ręcznych. Jeśli na wyświetlaczu temperatury sondy rdzeniowej (O) ustawimy 2 minusy (--), gotowanie będzie się odbywało na podstawie funkcji zadanego czasu. Za pomocą przycisku kodującego potwierdzamy i zapamiętujemy ustawione wartości. Cursor przeskoczy na pulsujący wyświetlacz czasu gotowania (N).

UWAGA: Jeśli temperatura jest wyświetlana w °F, wówczas temperatura czujnika sondy rdzeniowej pojawi się na wyświetlaczu (N) a wyświetlacz (O) będzie wyłączony. Aby gotować z funkcją czasu, na wyświetlaczu (N) należy ustawić 3 minusy (---) a następnie je zapamiętać (potwierdzić).

7.0I Ustawienia i zmiany funkcji DELTA T podczas fazy automatycznego programu gotowania.



Delta T (Δt) jest parametrem, którego wartość wyraża się w stopniach °C lub °F; zakres temperatur wynosi 30-150°C. Jeśli ta funkcja została wybrana, wówczas temperatura w komorze pieca uzależniona jest od wartości parametru Delta T.

(Δt) = temperatura wewnątrz komory pieca – temperatura wewnątrz produktu, mierzona co 10 sek. przez wierzchołek sondy rdzeniowej. Przy przygotowywaniu dużych porcji mięs konieczne jest zachowanie stałej różnicy między temperaturą w komorze pieca a temperaturą wewnątrz produktu. (= Parametr DELTA T). Im mniejsza jest ta różnica, tym lepszy uzyskamy efekt gotowania. Czujnik temperaturowy sondy rdzeniowej z funkcją DELTA T umożliwi przeprowadzenie delikatnego procesu gotowania. W wyniku użycia tej funkcji otrzymamy zawsze mięso bardzo delikatne i soczyste, począwszy od wnętrza (środką) aż do powierzchni zewnętrznej produktu a straty wagowe będą bardzo niewielkie.

Proces gotowania z funkcją (Δt) funkcjonuje tylko wówczas, gdy ustawiono kontrolę temperatury za pomocą sondy rdzeniowej.

W drugim wierszu wyświetlacza nazwa programu gotowania zostanie zastąpiona komunikatem **DELTA T OK**. Za pomocą pokrętła kodującego wybieramy (OK) lub (NO) aby tę funkcję potwierdzić lub dezaktywować. Jeśli wybrano (OK) zapali się zielona dioda LED Δt (H1) a wyświetlacz temperatury w komorze pieca (L) zacznie pulsować. Za pomocą pokrętła kodującego wybieramy oczekiwaną wartość temperatury (np. Δt 50°C), a następnie zapamiętujemy ją poprzez wciśnięcie pokrętła kodującego. Jeśli wybrano mieszany tryb gotowania, należy dodatkowo ustawić stopień naparowania w komorze pieca. W przeciwnym wypadku piec jest gotowy do uruchomienia; żaden wyświetlacz nie

pulsuje. Proces gotowania zostanie zakończony gdy ustawiona wartość temperatury lub czasu zostaną osiągnięte. Aby przerwać funkcję, należy ponownie wcisnąć przycisk Δt (H) a kontrolka LED (H1) zgaśnie.

7.0L Ustawienia i zmiany czasu gotowania podczas fazy automatycznego programu gotowania.



Aby zmienić czas gotowania, pokrętko kodujące obracamy w prawą lub w lewą stronę, tym samym zwiększając lub zmniejszając jego wartość. Jeśli ustawiliśmy oczekiwaną wartość (np. 00h:40') wciskamy pokrętko kodujące celem jej zapamiętania. Wyświetlacz stopnia naparowania (M) zacznie pulsować. Czas gotowania, który można ustawić na wyświetlaczu (N) zawiera się w zakresie od 1 minuty (00:01) do 9 godzin, 59 minut (09:59). W celu zatrzymania cyklu gotowania wciskamy przycisk (C) start/stop. Automatycznie zostanie również zmieniony całkowity czas gotowania (spójrz na wyświetlacz u góry z prawej strony)

7.0M Ustawienia i zmiany stopnia naparowania podczas fazy automatycznego programu gotowania.



Zmiany stopnia naparowania dokonujemy na wyświetlaczu (M) a wartość ta może być zmieniona jedynie przy użyciu kombinowanych cykli gotowania (gorącego powietrza i pary). Stopień naparowania ustawiamy na wyświetlaczu (M) w zakresie między 1% a 99%. Aby zmienić wartość, pokrętko kodujące obracamy w prawą lub w lewą stronę, tym samym zwiększając lub zmniejszając jego wartość. Jeśli ustawiliśmy oczekiwaną wartość (np. 80%) wciskamy pokrętko kodujące celem jej zapamiętania. Kursor przeskoczy na parametr następnej fazy.

UWAGA 1: Jeśli ustawiliśmy jedną jedyną fazę gotowania (1/1) system elektroniczny oczekuje wówczas na uruchomienie gotowania (START)

UWAGA 2: Jeśli ustawiamy więcej niż jedną fazę gotowania wyżej opisane punkty powtarzają się dla każdej fazy każdego programu. Aby zmienić nazwę programu, wystarczy ustawić system elektroniczny na pozycję gotową do uruchomienia (startu) a następnie wcisnąć przycisk (PRG)

UWAGA 3: zawsze istnieje możliwość wstrzymania programowania za pomocą przycisku (PRG). System elektroniczny zapamięta tylko te dane, które zostały potwierdzone przez przycisk kodujący, natomiast dla wszystkich brakujących danych zostaną ustawione wartości domyślne.

UWAGA 4: Jeśli zmieniono ilość faz dla programu gotowania, system elektroniczny postąpi w następujący sposób: jeśli ilość faz zostanie zredukowana wówczas system elektroniczny zapamięta dane tych faz, które nie zostały usunięte, natomiast wszystkie inne zostaną skasowane. Jeśli ilość faz zostanie zwiększona, wówczas system

elektroniczny ustawi parametry domyślne, które oczywiście mogą zostać później zmienione.

7.0N Ustawienia i zmiany funkcji COOK & HOLD podczas fazy automatycznego programu gotowania.



System Cook & Hold umożliwia utrzymanie stałej temperatury po zakończeniu danego cyklu gotowania. Jeśli w ostatniej fazie procesu gotowania wybierzemy gotowanie w systemie gorącego powietrza lub gorącego powietrza i pary, wówczas dla tych programów funkcja Cook & Hold zostanie zaproponowana automatycznie. Aby wybrać tę funkcję należy potwierdzić przyciskiem kodującym komunikat **OK** a następnie na wyświetlaczu (L) ustawić temperaturę między 20 a 50°C. W przypadku jeśli jako ostatnią fazę gotowania ustawiono tryb gorącego powietrza i pary, wówczas za pomocą pokrętła kodującego możemy również ustawić stopień naparowania (między 10 a 50%). Jeśli funkcja Cook & Hold zostanie uruchomiona, wówczas w drugim wierszu wyświetlacza pojawi się symbol C&H.

UWAGA: aby wyłączyć funkcję Cook & hold dla programu z wieloma fazami, należy ostatnią fazę gotowania zaprogramować ponownie. W przypadku jeśli dla automatycznego programu istnieje tylko jedna faza Cook & hold, na wyświetlaczu nazwa tego programu zostanie zastąpiona komunikatem Cook & hold.

7.1 Uruchamianie automatycznych programów gotowania (START)



Po tym jak za pomocą pokrętła kodującego ustawiliśmy żądany program między 1 a 99, należy wcisnąć przycisk (C) START/STOP. Na wyświetlaczu LCD pojawią się wartości jak pokazane na rysunku z prawej strony. System elektroniczny tego pieca umożliwia także automatyczne uruchomienie programów w uprzednio zaprogramowanym czasie co odbywa się w sposób następujący:

Wcisnąć przycisk ON, piec się wyłączy a na wyświetlaczach pojawią się wartości pokazane na rysunku w rozdziale 7.6. Przez 4 sek. należy przytrzymać wciśnięty przycisk START/STOP znajdujący się na panelu sterowniczym aż na wyświetlaczu pojawią się wartości pokazane na górnym rysunku z lewej strony. Za pomocą pokrętła kodującego ustawiamy i potwierdzamy żądany czas dla uruchomienia pieca (np. 15:30) oraz numer programu (np. 65). Dolny rysunek z lewej strony pokazuje np. wskazania pieca, który zostanie uruchomiony o godzinie 15:30 z zadaniem programem nr 65. W przypadku zaniku napięcia automatyczne uruchomienie pieca zostanie wykasowane.

7.2 Program automatyczny Nr.96 (samoczyszczenie komory pieca)



Wnętrze komory pieca powinno być czyszczone zawsze na koniec każdego dnia. W szczególności polecamy przeprowadzenie tego cyklu, gdy używaliśmy trybów gorącego powietrza lub gorącego powietrza z parą oraz temperatur powyżej 100°C, które powodują przysychanie resztek potraw w komorze pieca. We wszystkich piecach programowalnych przewidziano automatyczny system mycia komory pieca. Należy wybrać program nr 96 po przeprowadzeniu następujących operacji:

- 1) Odkręcamy zaślepkę śrubową D a następnie przykręcamy trzpień B w odpowiednim miejscu w górnej części komory pieca. Na koniec montujemy ramię myjące A oraz dysk C.
- 2) Wybieramy program Nr.96; na wyświetlaczu pojawią się 3 możliwe cykle mycia (KRÓTKI, ŚREDNI, DŁUGI), w celu wyboru odpowiedniego cyklu używamy przycisku (A2), wybór potwierdzamy za pomocą pokrętła (przycisku) kodującego. Wybór uzależniamy od ilości zasuszonych resztek potraw znajdujących się w komorze pieca. Aby uruchomić program wciskamy przycisk START. Komunikat SPRAY DETERGENT przypomina, że za pomocą spryskiwacza należy równomiernie nanieść środek czyszczący na wszystkie ścianki komory pieca. Prosimy również zwrócić uwagę na instrukcję producenta dotyczącą użycia danego środka czyszczącego. **UWAGA:** Należy unikać kontaktu detergentów z oczami lub innymi częściami ciała.
- 3) Po spryskaniu środkiem czyszczącym zamykamy drzwi; komunikat SPRAY DETERGENT pojawia się przez około 20 minut. Programy mycia składają się z cykli parowych oraz przerw (pauz); trwają one 1h20 lub 1h55 lub 2h30, na zakończenie wnętrze komory pieca zostanie spłukane wodą za pomocą oprzyrządowania myjącego.

Ze względu na potrzebny czas, zalecamy Państwu mycie komory pieca w nocy. Gdy program zostanie przerwany zarówno poprzez wciśnięcie przycisku STOP jak również przez zakończenie cyklu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „stand by”.

UWAGA: Należy wystrzegać się uruchamiania procesów obróbki gdy w komorze pieca znajduje się oprzyrządowanie myjące.

7.3 Program automatyczny Nr.97 (odkamienianie i czyszczenie bojlera)



(UWAGA: TEN PROGRAM JEST DOSTĘPNY TYLKO W MODELACH Z WYTWORNICĄ PARY – BOJLEREM)

Modele z bojlerem zostały wyposażone w system elektroniczny, który w regularnych odstępach czasu zawiadamia o konieczności przeprowadzenia odkamieniania bojlera. Celem jest usunięcie utworzonego wewnątrz bojlera wapna (kamienia), który z upływem czasu w znacznym stopniu może ograniczać jego sprawność i działanie oraz powodować nieprawidłowości w pracy bojlera. Piec należy zasilać wodą, której stopień twardości wyrażony w jednostkach francuskich waha się pomiędzy 8 a 12°. Zamontowanie sprawnego zmiękczacza wody pozwoli przy tym zachować w/w stopień twardości wody. Przyłączenie pieca do instalacji wodnej, gdzie stopień twardości przekracza powyższe normy doprowadzić może w krótkim czasie do zakamienienia bojlera i ograniczenia jego

prawidłowego działania. Pulsujący komunikat BOJLER WASHING informuje, że powinno się przeprowadzić cykl odkamieniania bojlera. Sposób postępowania jest następujący:

- 1) Przygotować środek odkamieniający zgodnie z zaleceniami dostawcy; ilość środka dobieramy z poniższej tabeli
- 2) Wybrać program nr.97 i wcisnąć przycisk START. Cykl odkamieniania i czyszczenia bojlera włączy się automatycznie podczas którego realizowane będą następujące etapy:
 - a. Usunięcie wody z bojlera – około 4 min.
 - b. Po całkowitym usunięciu wody pojawi się pulsujący komunikat LOAD DETERGENT (dodaj środek odkamieniający) oraz PRESS START (wciśnij start) – oznacza to, że należy wlać środek odkamieniający do bojlera a następnie wcisnąć przycisk START/STOP.
 - c. Faza dekantacyjna trwająca około 30 min.
 - d. Powtórzone fazy w których realizowane jest opróżnienie bojlera do osiągnięcia w nim max. ciśnienia.
- 3) Powtórzyć program jednak już bez użycia detergentów, w celu lepszego oczyszczenia i usunięcia pozostałych w bojlerze resztek kamienia.

UWAGA: Ten program nie może zostać zatrzymany.

Po zakończeniu programu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „stand by”

Ilość środka odkamieniającego, który należy użyć dla różnych modeli pieców:

06 x 1/1GN model elektryczny i gazowy	1.5 litra
10 x 1/1GN model elektryczny	8.5 litra
10 x 1/1GN model gazowy	6.5 litra
10 x 2/1GN model elektryczny	10 litrów
10 x 2/1GN model gazowy	6.5 litra
20 x 1/1GN model elektryczny	13 litrów
20 x 1/1GN model gazowy	13.5 litra
20 x 2/1GN model elektryczny	13 litrów
20 x 2/1GN model gazowy	13.5 litra

7.4 Automatyczny program Nr.98 (ręczne opróżnianie bojlera):



(UWAGA: TEN PROGRAM JEST DOSTĘPNY TYLKO W MODELACH Z WYTWORNICĄ PARY – BOJLEREM)

Dla modeli pieców z bojlerem przewidziano cykl ręcznego opróżniania bojlera. Ten cykl jest zapisany w programie nr.98 a jego parametrów nie można zmieniać. Wcisnąć przycisk START aby uruchmić program, trwa on około 4 minuty a dodatkowo otwiera się zawór odparowania komory pieca. Po zakończeniu tego programu, piec jest gotowy do realizacji innych programów.

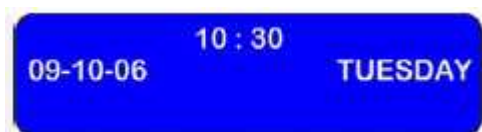
7.5 Automatyczny program Nr.99 (program zakończenia pracy)



(UWAGA: TEN PROGRAM JEST DOSTĘPNY TYLKO W MODELACH Z WYTWORNICĄ PARY – BOJLEREM)

We wszystkich modelach pieców z bojlerem, przewidziano cykl zakończenia pracy urządzenia. Ten cykl jest zapisany w programie nr.99 a jego parametrów nie można zmieniać. **Ten program powinien być zrealizowany na zakończenie każdego dnia pracy i jest szczególnie polecany w przypadku, gdy używaliśmy trybów parowych.** Program trwa około 30 minut w tym czasie piec wytwarza parę do czasu osiągnięcia przez bojler maksymalnego ciśnienia. Gdy max. wartość zostanie osiągnięta, rozpoczyna się proces opróżniania bojlera w celu usunięcia pozostałych resztek kamienia i osadów. Po zakończeniu programu, system elektroniczny włącza automatycznie funkcję płukania bojlera. Aby uruchomić program wciskamy przycisk START; podczas cyklu opróżniania bojlera zawór odparowania komory pieca otworzy się. Po zakończeniu tego cyklu, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „stand by”

7.6 Wyłączenie pieca.



W celu wyłączenia pieca należy wcisnąć przycisk ON, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „stand-by”

7.7 Sygnalizacja i wskazania nieprawidłowości oraz awarii urządzenia:

Kontrola elektroniczna pieca wskazuje automatycznie na wyświetlaczach ewentualne nieprawidłowości w funkcjonowaniu urządzenia. Uszkodzenia (awarie) kontrolowane przez mikroprocesor mogą być następujące:

Wskazanie	THERM PROT.MOT.1 lub 2 (komunikat pojawia się w 3 wierszu wyświetlacza, piec wyłącza się i przechodzi do pozycji „stand-by”)
Diagnoza	Zadziałała ochrona termiczna silnika
Zaburzenia	Przegrzanie silnika
Postępowanie użytkownika	Wyłączyć piec; upewnić się, że silnik obraca się prawidłowo i bez tarcia. Upewnić się, że otwory wentylacyjne silnika znajdujące się na tylnej i spodniej ścianie pieca nie są zablokowane. Jeśli po 60 min. problem występuje nadal, należy poinformować serwis.
Wskazówki dla serwisu	Upewnić się, że silnik obraca się prawidłowo i bez tarcia a łożyska nie są uszkodzone. Upewnić się, że wentylator nierdzewny nie jest zdeformowany a jego obrót jest odpowiednio wyważony. Upewnić się, że uszczelka znajdująca się między silnikiem a tylną ścianą komory pieca nie jest uszkodzona. Skontrolować silnik w celu wykrycia ewentualnych nieprawidłowości.

Wskazanie	CHAMB.THERMOST. (komunikat pojawia się w 3 wierszu wyświetlacza, piec wyłącza się i przechodzi do pozycji „stand-by”)
Diagnoza	Zadziałał termostat ochronny w komorze pieca
Zaburzenia	Zbyt wysoka temperatura w komorze pieca
Postępowanie użytkownika	Wyłączyć piec; upewnić się, że silnik obraca się prawidłowo i bez tarcia. Można używać pieca ale tylko w trybie parowym. Poinformować serwis.
Wskazówki dla serwisu	Upewnić się, że silnik obraca się prawidłowo, bez tarcia oraz że jest czysty. Upewnić się, że obroty silnika są prawidłowe. Wyczyścić czujniki termosatu w komorze pieca. Upewnić się, że temperatura w komorze pieca oraz temperatura wskazywana na panelu kontrolnym jest taka sama. Zresetować ustawienia termostatu (za pomocą odpowiedniego przycisku) lub wymienić termostat na nowy

Wskazanie	BOIL.THERM.PROT (pulsujący na wyświetlaczu komunikat)
Diagnoza	Zadziałał termostat ochronny bojlera
Zaburzenia	Zbyt wysoka temperatura w bojlerze
Postępowanie użytkownika	Przeprowadzić cykl odkamieniania (Program Nr.97) Można używać pieca ale tylko w trybie gorącego powietrza Gdy pulsujący komunikat pojawia się nadal należy powiadomić serwis.
Wskazówki dla serwisu	Skontrolować sondy poziomu wody i oczyścić z osadu kamiennego Skontrolować system dopływu wody i upewnić się, że filtr dopływu wody w elektrozaworze oraz filtr w instalacji wodnej nie jest zablokowany. Upewnić się, że zawór odpływowy w bojlerze jest szczelny. Zresetować ustawienia termostatu (za pomocą odpowiedniego przycisku) lub wymienić termostat na nowy.

Wskazanie	CHAM. THERM. PROT (komunikat pojawia się w 3 wierszu wyświetlacza, piec wyłącza się i przechodzi do pozycji „stand-by”)
Diagnoza	Uszkodzony czujnik temperatury w komorze pieca
Zaburzenia	Wskazywane wartości temperatur w komorze pieca są nieprawidłowe
Postępowanie użytkownika	Można nadal używać pieca, jednak należy zwrócić uwagę, iż temperatury w komorze pieca oraz na panelu kontrolnym nie są jednakowe. Powiadomić serwis
Wskazówki dla serwisu	Wymienić czujnik temperatury w komorze pieca

Wskazanie	CORE PROBE (pulsujący komunikat na wyświetlaczu)
Diagnoza	Uszkodzony czujnik temperatury sondy rdzeniowej
Zaburzenia	Wskazywane wartości temperatur nie są prawidłowe
Postępowanie użytkownika	Można używać pieca, jednak bez wykorzystywania sondy rdzeniowej Powiadomić serwis
Wskazówki dla serwisu	Wymienić czujnik temperatury sondy rdzeniowej

Wskazanie	PROBE MIN. L.H2O (pulsujący komunikat na wyświetlaczu)
Diagnoza	Uszkodzony czujnik poziomu wody w bojlerze
Zaburzenia	Nieprawidłowości w działaniu bojlera
Postępowanie użytkownika	Przeprowadzić cykl odkamieniania bojlera (Program Nr.97) Można nadal używać pieca ale tylko w trybie gorącego powietrza Jeśli pulsujący komunikat nadal się pojawia, należy powiadomić serwis.
Wskazówki dla serwisu	Skontrolować i oczyścić czujnik poziomu wody Wymienić czujnik

Wskazanie	H.TEMP.ELECT.CARD (pulsujący komunikat na wyświetlaczu)
Diagnoza	Zbyt wysoka temperatura w panelu kontrolnym pieca.
Zaburzenia	Niewystarczające chłodzenie wewnątrz panelu kontrolnego
Postępowanie użytkownika	Wyłączyć piec na około 60 min. po tym czasie ponownie włączyć. Jeśli komunikat nadal się pojawia, ponownie wyłączyć piec i czekać. Można nadal używać pieca ale tylko w trybie gorącego powietrza i temperaturze nieprzekraczającej 150°C. Powiadomić serwis.
Wskazówki dla serwisu	Upewnić się, że wentylatory chłodzące działają prawidłowo. Upewnić się że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.

Wskazanie	T.OUT BOIL. FILL. (pulsujący komunikat na wyświetlaczu)
Diagnoza	Zbyt długi czas nagrzewania bojlera
Zaburzenia	Uszkodzony bojler
Postępowanie użytkownika	Można używać pieca ale tylko w trybie gorącego powietrza. Powiadomić serwis.
Wskazówki dla serwisu	Upewnić się, że system grzewczy bojlera działa prawidłowo. Skontrolować działanie czujników ciśnienia.

Wskazanie	T.OUT BOIL. FILL. (pulsujący komunikat na wyświetlaczu)
Diagnoza	Zbyt długi czas napełniania bojlera
Zaburzenia	Generator pary nie działa prawidłowo.
Postępowanie użytkownika	Można używać pieca ale tylko w trybie gorącego powietrza. Powiedzieć serwis.
Wskazówki dla serwisu	Skontrolować system dopływu wody i upewnić się, że filtr dopływu wody w elektrozaworze oraz filtr w instalacji wodnej nie jest zablokowany. Upewnić się, że z zaworu odpływowego w bojlerze nie wycieka woda. Upewnić się, że sondy (czujniki) poziomu wody działają prawidłowo

Wskazanie	NO WATER (pulsujący komunikat na wyświetlaczu)
Diagnoza	Zbyt niskie ciśnienie wody w instalacji wodnej
Zaburzenia	Generator pary nie działa
Postępowanie użytkownika	Upewnić się, że zawór dopływowy wody jest otwarty. Jeśli komunikat pojawia się nadal, należy powiadomić serwis.
Wskazówki dla serwisu	Skontrolować lub wymienić czujnik ciśnieniowy.

Wskazanie	CORRUPTED DATA (stały komunikat na wyświetlaczu)
Diagnoza	Nieprawidłowe parametry karty elektronicznej
Zaburzenia	Wszystkie procesy obróbki są nieprawidłowe.
Postępowanie użytkownika	Powiedzieć serwis.
Wskazówki dla serwisu	Zresetować system.

Wskazanie	BOILER DESCAL. (pulsujący komunikat na wyświetlaczu)
Diagnoza	Wykonać najszybciej jak to możliwe cykl odkamieniania bojlera (Program Nr.97)
Postępowanie użytkownika	Wykonać najszybciej jak to możliwe cykl odkamieniania bojlera (Program Nr.97)

Wskazanie	POWER FAIL (pulsuje przez 15 sek. Wraz z sygnałem dźwiękowym)
Diagnoza	Brak zasilania
Postępowanie użytkownika	Piec rozpocznie ponownie cykl gotowania od momentu w którym został przerwany

7.8 Programowanie: język – dzień – data – czas



Elektroniczny system tego pieca umożliwia przeprowadzenie następujących operacji:

- zaprogramowanie języka do wprowadzania danych oraz aby rozumieć komunikaty pojawiające się na wyświetlaczu,
- zaprogramowanie dnia, miesiąca oraz roku,
- zaprogramowanie czasu,

Sposób postępowania:

W pozycji „stand by” wcisnąć na 3 sek. przycisk PRG (A2), a na wyświetlaczu pojawi się okienko jak to pokazane na rysunku z lewej strony.

UWAGA: Można zmieniać tylko te parametry, które pulsują.

Aby zmniejszyć parametry, używamy pokrętła kodującego obracając w lewo lub w prawo tym samym zmniejszając lub zwiększając jego wartość. Jeśli wybraliśmy żądany język (z tych, które są dostępne), należy potwierdzić ustawioną wartość.

Rysunek z prawej strony pokazuje format daty. Aby zmienić pulsujące parametry używamy pokrętła kodującego. Obracając w prawo zwiększamy wartość parametrów a w lewo zmniejszamy ich wartość. Gdy ustawiliśmy wybrany format daty (DD/MM/YY, MM/DD/YY) należy go zapamiętać za pomocą pokrętła (przycisku) kodującego a następnie można ustawić godzinę, datę i dzień. Rysunek z lewej strony pokazuje pulsujący parametr godziny. Od tej chwili możemy zmieniać następujące parametry:

- 1) godzina (0...23) np. (15)
- 2) minuty (00 – 59) np. (50)
- 3) dzień (23) zgodnie z formatem DD/MM/YY
- 4) miesiąc (09) zgodnie z formatem DD/MM/YY
- 5) rok (05) zgodnie z formatem DD/MM/YY
- 6) dzień tygodnia np. (FRIDAY)

8.0 Konserwacja

Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych należy wyłączyć włącznik bezpieczeństwa oraz zawór wodny – obydwa znajdują się poza urządzeniem. Piec należy czyścić na zakończenie każdego dnia ; przy czym należy do tego stosować właściwe i przeznaczone do tego celu środki. Filtr tłuszczowy, który dostarczany jest na zamówienie, musi być czyszczony po każdym trzech programach gotowania. Zapchanie się filtra tłuszczowego może powodować nierównomierne pieczenie oraz wydłużenie czasu gotowania. Części ze stali nierdzewnej należy myć codziennie letnią wodą mydlaną, następnie spłukać wodą i starannie wytrzeć do sucha. W żadnym wypadku nie należy stosować do czyszczenia drapaków stalowych, szczotek drucianych oraz skrobaków, ponieważ na powierzchniach metalowych mogą osadzić się drobinki żelaza, które pod wpływem utleniania się mogą spowodować rdzewienie. URZĄDZENIA NIE NALEŻY MYĆ BEZPOŚREDNIM STRUMIENIEM WODY. DO CZYSZCZENIA POWIERZCHNI NIERDZEWNYCH NIE NALEŻY STOSOWAĆ ŻADNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH (TAKŻE W POSTACI ROZCIĘCZONEJ) KTÓRE ZAWIERAJĄ CHLOR (ŚRODKI WYBIELAJACE , KWAS SOLNY). Komorę pieca należy czyścić po każdym cyklu gotowania (pracy), dzięki czemu usunięte zostaną resztki produktów oraz tłuszcz. Tłuszcz z produktów oraz sosy, które kapią na dno komory pieca zostaną skierowane do odpływu znajdującego się w centralnej części dna komory pieca. Do czyszczenia komory pieca stosuje się spraye odtłuszczające, dzięki czemu można wyczyścić nawet trudno dostępne miejsca, w szczególności za płytami metalowymi.

Sposób postępowania jest następujący:

- 1) Rozgrzać komorę pieca do temperatury 50°C
- 2) Nanieść środek odtłuszczający (zwracając uwagę na dawkowanie zalecane przez producenta).
- 3) Zamknąć drzwi pieca
- 4) Włączyć program parowy na max.
- 5) Pozostawić w tym trybie na okres około 2-30 min.

Po upływie tego czasu otworzyć ostrożnie drzwi pieca, chroniąc oczy oraz skórę przed wydostającymi się z pieca oparami i wyczyścić wszystkie elementy. Części demontowane (wyjmowalne) mogą być także myte w zmywarkach. Wentylator musi być regularnie czyszczony, aby na łopatkach wentylatora nie osadzał się tłuszcz. Zalegający na łopatkach wentylatora tłuszcz powoduje zmniejszenie liczby obrotów wentylatora oraz zmniejszenie dopływu powietrza, przez co może spowodować niebezpieczne, mechaniczne przeciążenie silnika.

Przy dłuższej przerwie w użyciu pieca należy:

- 1) Wyłączyć główny wyłącznik bezpieczeństwa
- 2) Zamknąć zawór dopływu wody (obydwa znajdują się poza urządzeniem)
- 3) W celu uniknięcia tworzenia się nieprzyjemnych zapachów, należy drzwi pieca pozostawić otwarte (uchylone).
- 4) Na wszystkie powierzchnie metalowe należy nanieść miękką szmatką cienką warstwę oleju wazelinowego.

8.1 Wskazówki podczas zakłóceń (zaburzeń w działaniu) względnie dłuższej przerwy w używaniu pieca.

Przy nieprawidłowym funkcjonowaniu, zaburzeniach w działaniu lub nieprawidłowym działaniu termostatu bezpieczeństwa urządzenie należy wyłączyć i przerwać dopływ prądu oraz wody. Zawiadomić serwis.

Wszystkie prace instalacyjne, konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzone wyłącznie przez osoby do tego upoważnione (fachowy personel). Urządzenie musi być sprawdzone przynajmniej raz na 6 miesięcy; co jest wskazane podczas podpisywania (zawierania) umowy dozoru i konserwacji.

UWAGA: Producent nie odpowiada za zawarte w niniejszej instrukcji błędy lub błędy drukarskie. Poza tym producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia koniecznych zmian konstrukcyjnych nie powodujących gruntownych zmian w funkcjonalności urządzenia.

9.0 Przydatne wskazówki podczas gotowania:

9.0A Gotowanie z konwekcją.

System konwekcyjny, który funkcjonuje z gorącym powietrzem w zakresie temperatur od 50°C do 270°C nadaje się do przygotowywania przystawek, mięs, ryb, dodatków i ciast. Jednocześnie można przygotowywać różne potrawy w tej samej temperaturze bez obawy że nastąpi przemieszanie się smaków potraw. Aby osiągnąć lepsze wyniki, wskazane jest stosowanie pojemników gastronomicznych GN z rantem i zwrócenie uwagi aby między gotowaną potrawą a znajdującym się nad nim pojemnikiem GN zachować odstęp min. 3 cm, co zapewni odpowiednią cyrkulację powietrza. Z reguły należy unikać sytuacji, że gotowane potrawy wystają ponad rant pojemnika GN; jeżeli takiej sytuacji nie da się uniknąć, nie należy takiego pojemnika umieszczać bezpośrednio pod innym. Przy wyborze optymalnej temperatury gotowania należy stosować następujące reguły: ustawiona temperatura musi być o około 20% niższa aniżeli w tradycyjnych piekarnikach bez obiegu powietrza. System wymuszonego obiegu powietrza w który został wyposażony ten piec umożliwia uzyskanie krótszego czasu gotowania. W przypadku nie zastosowania się do w/reguł, oczekiwany efekt gotowania może nie zostać osiągnięty.

9.0B Gotowanie z parą.

Za pomocą tego systemu można przeprowadzić następujące procesy obróbki w zakresie temperatur 50°C – 100°C: gotowanie, rozmrażanie, sterylizację i regenerację wszystkich potraw. Podawana bez ciśnienia para gwarantuje równomierne i delikatne gotowanie; utrata witamin oraz soli mineralnych jest niemal znikoma a czas gotowania krótszy niż w przypadku gotowania w wodzie. Zaleca się stosowanie perforowanych pojemników gastronomicznych, dzięki czemu na dnie pojemników nie gromadzi się woda. Jeżeli konieczne jest zgromadzenie wszelkich sosów powstałych podczas gotowania, można pod pojemnikiem perforowanym umieścić pojemnik pełny bez perforacji. Przy równoczesnym

gotowaniu różnego rodzaju warzyw, należy zwrócić uwagę aby produkty bardziej aromatyczne (bogate w smaki) znajdowały się w dolnej części komory pieca.

9.0C Gotowanie konwekcyjno-parowe

Ten system, zwyczajowo nazywany systemem kombinowanym łączy w sobie zalety systemu obróbki konwekcyjnej z gorącym powietrzem (szybkość, oszczędność energii oraz powierzchni) z gotowaniem parowym (zachowanie wartości odżywczych i właściwości organoleptycznych); nadaje się szczególnie do potraw, które muszą być obrabiane szybko, w wysokich temperaturach oraz z dużą ilością pary wodnej. W ten sposób potrawy pozostają soczyste a straty wagowe są ograniczone. Piec nadaj się idealnie do przygotowywania pieczeni, gulaszu oraz dużych porcji mięsa przy czym radzi się kontrolę temperatury za pomocą sondy rdzeniowej.

9.0D Gotowanie próżniowe.

Ten system umożliwia przygotowanie w parze potraw pakowanych próżniowo przy max. temperaturze do 90°C. Do tej funkcji zaleca się stosowanie rusztów, gdyż opakowane potrawy nie tracą żadnych soków.

9.1 Metody, porady przy gotowaniu konwekcyjnym:

9.1A Przekąski.

Do obróbki lazanii i zapiekania makaronów zaleca się stosowanie pojemników GN o głębokości 45 lub 60 mm. Temperatury obróbki mogą oscylować w zakresie 160 i 180°C a podczas przyrumieniania potraw dochodzić nawet do ponad 200°C.

9.1B Pieczenie.

Do pieczenia mięs, drobiu i ryb stosuje się zawsze pojemniki gastronomiczne, których głębokość jest uzależniona od wielkości porcji. Należy przy tym zwrócić uwagę aby porcje nie były wyższe ponad górny rant pojemnika GN. Osobliwość tego systemu umożliwia znaczną redukcję tłuszczów oraz płynów: przed włożeniem do pieca obrabiane produkty wystarczy natłuścić i przyprawić. Temperatury obróbki mogą oscylować w zakresie 150 i 180°C i muszą być odpowiednio dobrane w zależności od wielkości porcji. Im większa porcja tym temperatura musi być niższa.

9.1C Grillowanie:

Produkty ułożyć na rusztach będących wyposażeniem pieca po ich uprzednim posmarowaniu mieszaniną oleju z przyprawami. Aby osiągnąć najlepszy efekt zaleca się rozłożyć produkty na ruszcie w taki sposób aby między nimi powstał odpowiedni odstęp umożliwiający optymalną cyrkulację powietrza.

9.1D Ciasta i pieczywa:

Do pieczenia produktów, które wymagają wyrośnięcia zaleca się stosowanie pojemników gastronomicznych o wysokości 40-60 mm podczas gdy do produktów nie wymagających wyrośnięcia jak keksy i cienkie ciasta mogą być użyte pojemniki o wysokości 20 mm. Dla osiągnięcia optymalnego efektu radzi się stosowanie pojemników stalowych emaliowanych lub pojemników aluminiowych. Te materiały dzięki dużemu przewodnictwu cieplnemu gwarantują optymalny efekt.

9.2 Pomoc przy anomaliach podczas gotowania:

Przy nierównomiernym gotowaniu:

Upewnić się, że odstęp między gotowanym produktem a znajdującym się nad nim pojemnikiem wynosi min. 3 cm. Mniejszy odstęp uniemożliwia odpowiednią wentylację, przewietrzanie gotowanych produktów.

Upewnić się, że gotowane produkty nie znajdują się zbyt blisko siebie przez co zakłócona zostaje odpowiednia wentylacja, przewietrzanie produktów. Temperatura gotowania może być zbyt wysoka. Należy ustawić niższą temperaturę. Jeśli dany produkt nie toleruje bezpośredniego kontaktu z gorącym powietrzem musi zostać umieszczony w odpowiednim pojemniku GN.

Przy nadmiernym wysuszeniu potraw:

Skrócić czas gotowania. Należy ustawić niższą temperaturę. Zwrócić uwagę, iż: im niższa ustawiona temperatura procesu, tym mniejsza strata wagi danego produktu. Proces „kombi”, który zwiększa poziom wilgotności w komorze pieca nie został włączony. Potrawy nie zostały nasmarowane wystarczającą ilością oleju lub sosów.

DORA METAL Sp. z o.o.

ul. Chodzieska 27

PL 64-700 Czarnków

tel. +48 (067) 255 20 42

fax +48 (067) 255 25 15

<http://www.dora-metal.pl>

e-mail: info@dora-metal.pl

serwis.zgloszenia@dora-metal.pl

serwis.porady@dora-metal.pl

serwis tel. 606 856 002

