

MIND MAPS™



ONE



OBSŁUGA I KONSERWACJA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI)





BEZPIECZEŃSTWO.....	<b>4</b>
INFORMACJE OGÓLNE .....	<b>10</b>
OBŚLUGA   MENU SET (USTAWIENIA).....	<b>16</b>
OBŚLUGA   MENU MIND.MAPS.....	<b>26</b>
OBŚLUGA   MENU PROGRAMS.....	<b>30</b>
OBŚLUGA   MENU ROTOR.KLEAN.....	<b>34</b>
USTAWIENIE MENU.....	<b>38</b>
ALARMY I ALERTY .....	<b>44</b>
KONSERWACJA .....	<b>46</b>
SERWIS .....	<b>50</b>

## **KONTAKT**

Na tylnej okładce zamieściliśmy lokalne dane kontaktowe.



### **Szanowni Klienci,**

niniejsza instrukcja zawiera wszystkie informacje niezbędne dla zapewnienia prawidłowej obsługi i prawidłowej konserwacji urządzenia.

Jeśli któryś z jej fragmentów nie jest zrozumiały, prosimy o kontakt z producentem, który udzieli wyjaśnień.

# Bezpieczeństwo

Objaśnienie piktogramów 4

Informacje dotyczące bezpieczeństwa 5

## OBJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW



Przeczytać instrukcję obsługi



Niebezpieczeństwo! Sytuacja bezpośredniego zagrożenia lub sytuacja niebezpieczna, która może prowadzić do obrażeń ciała lub śmierci.



Niebezpieczeństwo pożaru!



Niebezpieczeństwo porażenia prądem!



Niebezpieczeństwo poparzenia



Niebezpieczeństwo związane z substancjami niebezpiecznymi.



Przydatne wskazówki i informacje



Odsyłacz do innego rozdziału



Symbol uziemienia



Symbol ekwipotencjału

## INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



### Ostrzeżenia ogólne

- Niestosowanie się do przepisów bezpieczeństwa, a także użytkowanie lub konserwacja urządzenia w sposób inny niż wskazany w niniejszej instrukcji, powodują unieważnienie gwarancji\* i zwalniają Producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Urządzenie należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Czyszczenie i konserwacja muszą być wykonywane przez użytkownika i NIE mogą być wykonywane przez dzieci, zwłaszcza jeśli nie są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Niniejsze urządzenie może być wykorzystywane wyłącznie do przygotowywania potraw w kuchniach przemysłowych i profesjonalnych przez wykwalifikowanych pracowników, poddawanych okresowym szkoleniom: jakiegokolwiek inne użycie jest niezgodne z przeznaczeniem i niebezpieczne.
- Jeśli urządzenie nie działa lub zauważy się usterki w jego pracy lub konstrukcji, należy je odłączyć od zasilania elektrycznego i skontaktować się z serwisem technicznym autoryzowanym przez UNOX, nie próbując samodzielnie naprawiać urządzenia. Jeśli konieczna jest naprawa, poprosić o użycie oryginalnych części zamiennych UNOX.
- Nieprzestrzeganie tych zaleceń może powodować szkody i obrażenia, również śmiertelne, i powoduje wygaśnięcie gwarancji.
- Aby upewnić się, że urządzenie jest w doskonałym stanie pod względem sprawności i bezpieczeństwa, zaleca się poddanie go co najmniej raz w roku konserwacji i kontroli w autoryzowanym serwisie.
- Emisja dźwięku przez urządzenie jest mniejsza niż 70 dB.
- Kalibracja systemu pomiaru wilgoci musi być przeprowadzana na etapie pierwszej instalacji (skontaktować się z Serwisem Unox) oraz zawsze wtedy, gdy piec powiadomi o takiej konieczności.



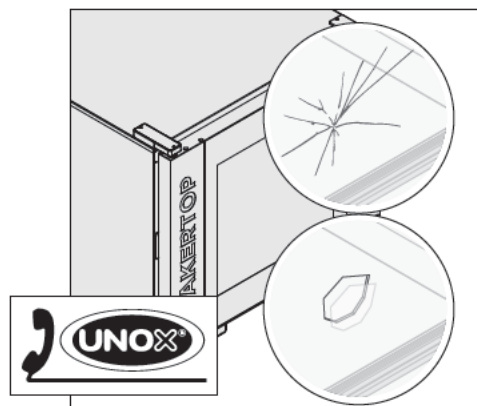
Jeśli nie jest możliwe podłączenie na stałe pieca BAKERTOP MIND.Maps™ do odpływu, konieczne jest zamknięcie wylotu za pomocą stożkowej zatyczki dostarczonej w zestawie startowym. Przy zatkanym wylocie pod żadnym pozorem NIE korzystać z programów mycia ani nie myć komory dużą ilością wody ze względu na ryzyko zalania.



### Niebezpieczeństwo oparzeń i urazów!

- Podczas pieczenia i aż do momentu ostygnięcia całego urządzenia, należy dotykać wyłącznie elementów sterowniczych lub uchwytu urządzenia, ponieważ części zewnętrzne są bardzo gorące (temperatura powyżej 60°C / 140°F).
- Pieczenie, ze względów bezpieczeństwa, odbywa się wyłącznie przy zamkniętych drzwiach pieca. Jeśli drzwi zostaną otwarte, piec zatrzymuje tymczasowo pracę i sygnalizuje ten fakt komunikatem na wyświetlaczu. Aby wznowić pieczenie, wystarczy ponownie zamknąć drzwi.
- W celu utrzymania optymalnej wydajności urządzenia, ODRADZA SIĘ otwieranie drzwi podczas pieczenia. Jeśli nie można uniknąć otwarcia drzwiczek, należy to zrobić bardzo powoli i ostrożnie, gdyż z komory pieczenia wydobędą się bardzo gorące opary.

- Przy przesuwaniu oraz wyjmowaniu pojemników, akcesoriów lub innych przedmiotów wewnątrz i z komory pieczenia należy zawsze korzystać z termicznej odzieży ochronnej odpowiedniej do takiego użycia oraz zachować maksymalną ostrożność.
- Zachować najwyższą ostrożność podczas wyjmowania blach z komory pieca.
- Wyjąć sondę rdzeniową z potrawy przed wyjęciem blach z pieca i umieścić ją w specjalnym uchwycie zewnętrznym. Przed wyjęciem blach sprawdzić, czy przewód sondy nie uniemożliwia ich wyjęcia. Korzystać z sondy z zachowaniem ostrożności, ponieważ jest bardzo ostra i po użyciu osiąga wysoką temperaturę.
- Bezwzględnie zabrania się stawiania na piecu jakichkolwiek blach, gorących/zimnych pojemników oraz innych przedmiotów, nawet jeśli jest on wyłączony. NIE zbliżać do urządzenia przedmiotów palnych lub wrażliwych na ciepło (np. plastikowych elementów dekoracyjnych, zapalniczek itp.).
- Zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół pieca.
- Podczas pierwszych kilku cykli roboczych urządzenia dochodzi do odparowywania olejów technologicznych i powstawania nieprzyjemnych oparów i zapachów, które stopniowo zanikają w kolejnych cyklach.
- Płyny lub inne produkty spożywcze nie powinny być podgrzewane w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą eksplodować.
- Aby uniknąć poparzeń, nie używać pojemników wypełnionych płynami lub produktami spożywczymi, które stają się płynne po podgrzaniu do wyższych poziomów niż te, które można łatwo zaobserwować (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- Podgrzewanie napojów może powodować opóźnione wrzenie erupcyjne, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
- Przed podaniem do spożycia, zawartość butelek dla niemowląt do karmienia i homogenizowane produkty w słoiczkach należy wymieszać lub wstrząsnąć, a ich temperaturę sprawdzić w celu uniknięcia poparzeń.
- Stosować wyłącznie naczynia i pojemniki odpowiednie do użytku w wysokiej temperaturze.
- Nie zdejmować ani nie dotykać obudowy ochronnej wentylatorów, samych wentylatorów ani grzałek podczas pracy urządzenia i do momentu ich całkowitego ostygnięcia.
- Przed użyciem detergentu dokładnie przeczytać kartę charakterystyki produktu.
- Podczas mycia nie otwierać drzwiczek pieca ze względu na niebezpieczeństwo uszkodzenia oczu, błon śluzowych i skóry wskutek kontaktu ze stosowanymi chemicznymi środkami czyszczącymi, rozpylanymi przez wentylator wewnątrz komory pieczenia i wprawianymi w ruch silnymi prądami powietrza.
- Podczas konserwacji przeprowadzanej na obwodzie wodnym pieca obowiązkowo stosować ŚOI odpowiednie do użytych detergentów (sprawdzić kartę charakterystyki produktu), a w szczególności rękawice i okulary, ze względu na możliwą obecność w niektórych częściach obwodu resztek detergentu, które mogą znajdować się pod ciśnieniem.
- Obwodu wodnego pieca, rozpoczynającego się przyłączem 3/4", z wbudowanym zaworem zwrotnym, i obejmującego wszystkie znajdujące się za nim przewody rurowe i akcesoria, nie wolno w żaden sposób przerabiać: może to powodować szkody, obrażenia lub wypadki śmiertelne.



W przypadku stwierdzenia pęknięcia lub uszkodzenia szyby urządzenia, skontaktować się z Autoryzowanym Centrum Serwisowym w celu jej natychmiastowej wymiany. Nie używać pieca: ryzyko rozprysnięcia się szyby.

### **TYLKO W PRZYPADKU PIECÓW WOLNOSTOJĄCYCH WYPOSAŻONYCH W WÓZEK:**

- Zablokować hamulce postojowe w kołach przednich po wprowadzeniu potraw do komory pieczenia oraz zawsze wtedy, gdy przemieszczanie pieca nie jest konieczne.
- Zawsze blokować blachy umieszczone na prowadnicach.
- Zachować najwyższą ostrożność podczas przemieszczania wózka, ponieważ blachy mogą zawierać bardzo gorący płyn, który może się wylać, a wózki mogą się przewrócić (na przykład podczas ich przemieszczania na nierównych powierzchniach lub przez drzwi).



### **Zagrożenie pożarem**

- Przed rozpoczęciem użytkowania upewnić się, że wewnątrz komory urządzenia nie ma nieodpowiednich przedmiotów (np. instrukcji, woreczków plastikowych, itp.) ani resztek detergentów; upewnić się także, że wylot oparów jest drożny, a w jego pobliżu nie ma łatwopalnych materiałów.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach kontrolować piec pod kątem możliwego zagrożenia pożarem.
- W przypadku pojawienia się dymu, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i pozostawić drzwi zamknięte w celu wygaszenia płomieni.
- Nie umieszczać źródeł ciepła (np. rusztów, frytownic, itp.), materiałów łatwopalnych lub palnych w pobliżu urządzenia (np. oleju napędowego, benzyny, butelek z alkoholem, itp.).
- Czyścić urządzenie codziennie, usuwając wszelkie resztki jedzenia. Postępować zgodnie ze szczegółowymi instrukcjami dotyczącymi czyszczenia ze str. **46**. Zaniedbanie tej czynności może spowodować uszkodzenie powierzchni, co z kolei może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji (tłuszcze lub resztki jedzenia, jeśli nie zostaną usunięte z wnętrza komory, mogą się zapalić).
- Urządzenia nie wolno czyścić przy użyciu pary ani strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać podczas pieczenia łatwopalnych potraw ani cieczy (np. alkoholu).



## Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nie otwierać komór oznaczonych tym symbolem. Mogą je otwierać jedynie wykwalifikowani i upoważnieni przez firmę UNOX pracownicy. Nieprzestrzeganie tego zalecenia powoduje wygaśnięcie gwarancji\* oraz naraża na ryzyko szkód i obrażeń, również śmiertelnych.
- Wszelkie prace konserwacji zwyczajnej należy przeprowadzać:
  - po odłączeniu urządzenia od zasilania w energię elektryczną i odczekaniu czasu potrzebnego na rozładowanie elementów pojemnościowych (około kilku minut);
  - po odczekaniu aż wszystkie części urządzenia całkowicie ostygną;
  - będąc w idealnym stanie psychicznym i fizycznym, po założeniu odpowiedniego sprzętu ochrony osobistej (np. rękawic gumowych chroniących przed wysoką temperaturą, ochrony oczu, maski przeciwpyłowej (opcjonalnie) itd.).







# Informacje ogólne

Wskazówki i ostrzeżenia	10
Załadunek i obsługa wózków (tylko w przypadku modeli wolnostojących z wózkami)	11
USB	12
Korzystanie z sondy rdzeniowej	12
Panel sterowania LCD   Strona główna	13
Jak ustawiać wartości	14

## WSKAZÓWKI I OSTRZEŻENIA

-  **Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia dokładnie przeczytać rozdział „Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa”**
-  **W przypadku pieczenia dużych ilości potraw tłustych, umieścić pustą blachę nie zawierającą otworów na najniższym poziomie prowadnic w piecu. Można także wykorzystać naczynie o odpowiednim rozmiarze.**

- Przy pierwszym użyciu dokładnie wyczyścić wnętrze komory pieca i akcesoria (zobacz rozdz. **Konserwacja** na str. 46); uruchomić pusty piec i pozwolić mu pracować z maksymalną temperaturą przez około 1 godzinę, aby usunąć ewentualne nieprzyjemne zapachy, wywołane przez smary ochronne stosowane w fabryce.
- Po otwarciu drzwi komory pieczenia, nagrzewanie i wentylator wyłączają się automatycznie i uruchamia się wbudowany hamulec wentylatora (wentylator będzie się nadal obracać przez krótki czas).
- Jeśli piec pozostał włączony przez ponad 15 minut, a w tym czasie nie wybrano żadnego trybu roboczego ani automatycznego mycia, urządzenie przejdzie automatycznie w tryb czuwania, aby zredukować zużycie energii.
- Aby wyjść z trybu CZUWANIA wystarczy dotknąć przycisku START/STOP.
- Urządzenie należy eksploatować w temperaturze otoczenia od +5°C do +35°C.
- Nie solić potraw, gdy znajdują się w komorze pieca. Jeśli jest to konieczne, zadbać jak najszybciej o wyczyszczenie pieca (zobacz rozdz. **Konserwacja** na str. 46).
- Podczas pieczenia i aż do całkowitego ostygnięcia pieca, ostrożnie dotykać jego zewnętrznych i wewnętrznych części (mogą się nagrzać do temperatury przekraczającej 60°C).
- Aby nie doprowadzać do wrzenia, nie używać pojemników wypełnionych płynem ani produktów, które upłynniają się pod wpływem ciepła w ilościach przekraczających możliwość kontroli.



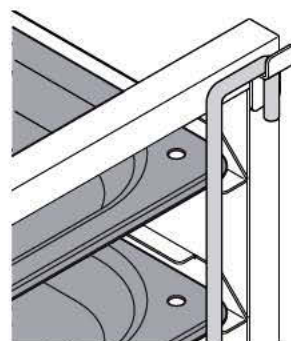
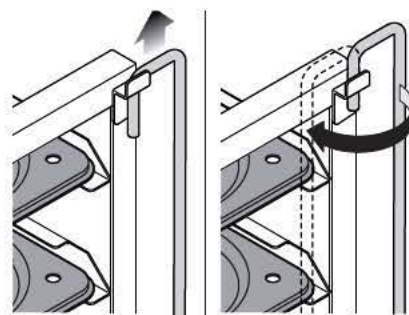
Ze względów bezpieczeństwa zaleca się NIE umieszczać ostatniej blachy na wysokości przekraczającej 160 cm. Jeśli okaże się to

konieczne, **obligatoryjnie nakleić naklejkę umieszczoną w woreczku**

### „Zestaw Startowy” na wysokości 160 cm.

- Zaleca się zawsze nagrzewać piec, aby zniwelować skutki utraty ciepła spowodowane otwarciem drzwiczek.
- Jeśli natomiast chce się skorzystać z ręcznego nagrzewania wstępnego, zalecamy ustawienie temperatury przekraczającej o co najmniej 30°C temperaturę pieczenia.

- W celu utrzymania optymalnej wydajności, **zaleca się NIE otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia.** Jeśli nie można uniknąć otwarcia drzwiczek, należy to zrobić bardzo powoli i ostrożnie, gdyż z komory pieczenia wydobędą się bardzo gorące opary.
- Stosować blachy i ruszty UNOX, rozmieszczając na nich produkty spożywcze w równomierny sposób, tak, aby nie nakładały się na siebie i nie przeładowują blach. Przestrzegać zawsze zaleceń dotyczących stopnia napełnienia posiadanego pieca.
- Nie używać podczas pieczenia łatwopalnych potraw ani cieczy (np. alkoholu lub wina).



01

## Przerwa w dopływie prądu

W przypadku przerwy w dopływie prądu lub wyłączenia urządzenia, po jego ponownym włączeniu uruchomiony wcześniej program zostanie wznowiony. Czas pieczenia może zostać przedłużony o maksymalnie 2 minuty.

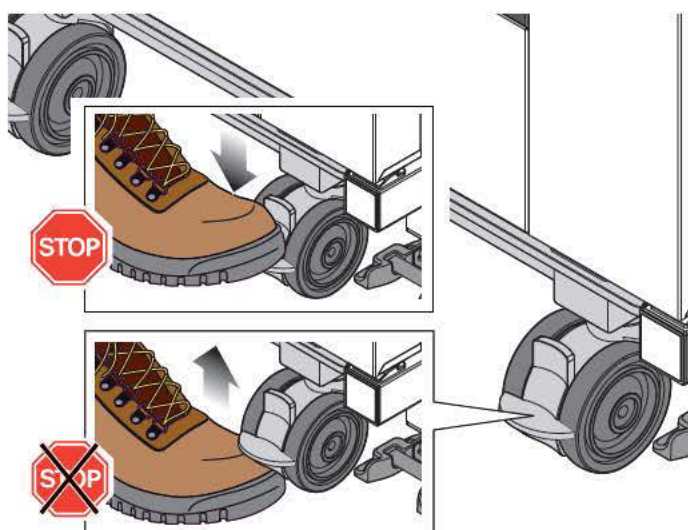
Przeglądać i ustawiać parametry wyłącznie przy użyciu suchych i czystych palców; nie stosować przyrządów, takich jak widelce, chochle, itp. Rysik dostarczony w wyposażeniu może być używany wyłącznie do nakreślania krzywych pieczenia w menu Mind.Maps oraz do podpisów.

## ZAŁADUNEK I OBSŁUGA WÓZKÓW

(tylko w przypadku modeli wolnostojących z wózkami)

⊕ Używać wyłącznie wózków, blach i rusztów UNOX. Ostrożnie załadowywać wózki, nie przeciążając ich: obniżenie się wózka jest normalnym zjawiskiem i jest uzależnione od ilości produktów znajdujących się na blachach. Wózek należy wprowadzić do pieca wykorzystując dolne prowadnice. Podczas przemieszczania wózka, blachy muszą być zablokowane w sposób przedstawiony na rysunku. Zablokować hamulce postojowe w kołach przednich po wprowadzeniu potraw do komory pieczenia oraz zawsze wtedy, gdy przemieszczanie pieca nie jest konieczne.

Zachować najwyższą ostrożność podczas przemieszczania wózka, ponieważ blachy mogą zawierać bardzo gorący płyn, który może się wylać, a wózki mogą się przewrócić (na przykład podczas ich przemieszczania na nierównych lub pochyłych powierzchniach lub przez drzwi).



02

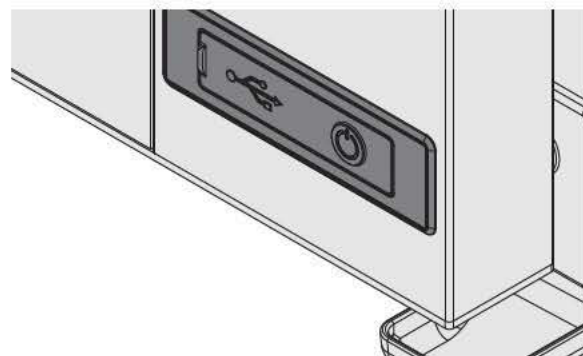


03

## USB

04 ▶ Port USB znajduje się pod panelem LCD i pozwala na import lub eksport materiału z własnej pamięci USB (sformatowanej FT32 i o pojemności od 4 do 16 GB).

Informacje na temat zarządzania pamięcią USB zamieszczono na ▶ str. 41.



## KORZYSTANIE Z SONDY RDZENIOWEJ

05 ▶ Podczas pieczenia sonda wykrywa temperaturę w „rdzeniu” potrawy: gdy osiągnie ona wartość ustawioną przez użytkownika, oznacza to, że potrawa jest upieczona zarówno na zewnątrz, jak i w samym środku. Sondę rdzeniową należy włożyć głęboko do środka pieczonej potrawy: upewnić się, czy koniec sondy dociera do „rdzenia” produktów, czyli do ich najbardziej centralnego punktu, uważając, aby nie przebić się na drugą stronę. W przypadku potraw o niewielkiej grubości sondę należy włożyć poziomo, równoległe do płaszczyzny, na której spoczywają. W przypadku kilku potraw, włożyć sondę do mniejszej z nich; po uzyskaniu żądanej temperatury w środku potrawy (czyli po zakończeniu pieczenia) wyjąć upieczoną już potrawę, przełożyć sondę do najmniejszej potrawy pozostałej w środku pieca i ponownie włączyć cykl pieczenia.

⊕ Ostrożnie obchodzić się z sondą, ponieważ jest bardzo ostra i po użyciu jej szpikulec osiąga wysoką temperaturę.

⊕ Wyjąć sondę rdzeniową z potrawy przed wyjęciem blach z pieca i umieścić ją w specjalnym uchwycie zewnętrznym (nie pozostawiać sondy wiszącej na zewnątrz/w komorze pieca!).

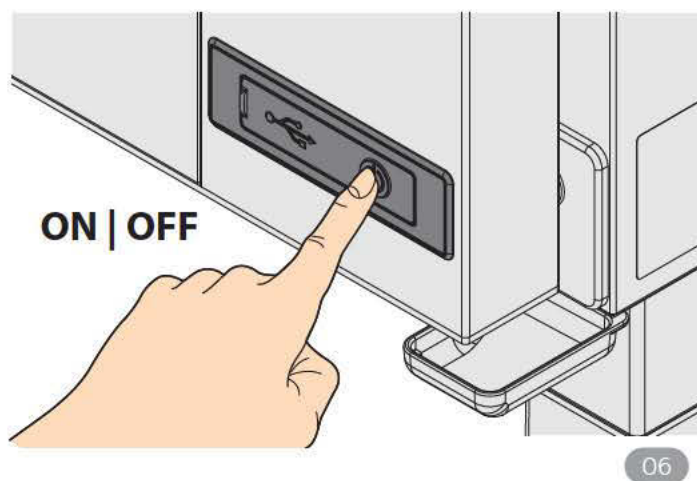
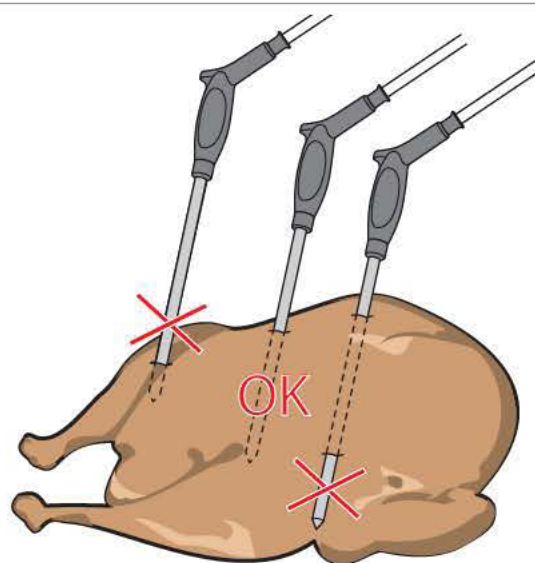
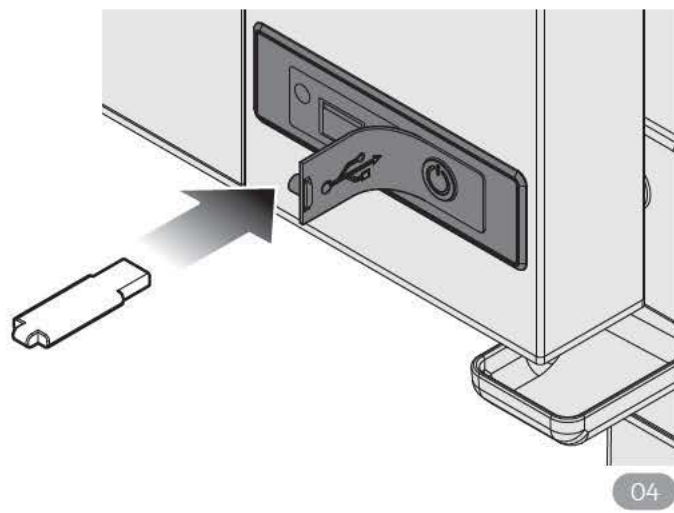
⊕ Przed wyjęciem blach należy sprawdzić, czy przewód sondy nie uniemożliwia ich wyjęcia.

⊕ Przed rozpoczęciem nagrzewnia wstępnego w programie, który obejmuje użycie sondy rdzeniowej, należy umieścić ją w specjalnym uchwycie zewnętrznym

## WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

06 ▶ Przycisk umożliwia włączanie i wyłączenie wyświetlacza, ale nie wyłącza pieca.

Aby wyłączyć piec, ustawić przełącznik na panelu elektrycznym w położeniu OFF.




### SET (USTAWIENIA)

Umożliwia wykonanie pieczenia, dla którego użytkownik musi ustawić w trybie ręcznym wszystkie parametry (np. temperaturę, czas trwania itp.).

 Dalsze informacje na str. 16

### ROTOR.KLEAN

Umożliwia dostęp do listy opcji mycia i uruchomienie opcji najbardziej odpowiedniej względem własnych potrzeb.

 Dalsze informacje na str. 34

### MIND MAPS

Nowy sposób ustawiania parametrów pieczenia: łatwy, szybki i intuicyjny.

### PROGRAMS (PROGRAMY)

Umożliwia dostęp do listy przepisów zapisanych wcześniej w „menu set (ustawienia)”.

 Dalsze informacje na str. 30

Ustawianie parametrów użytkownika (data/godzina, jednostka miary itd..)

 Dalsze informacje na str. 30

Piec umożliwia sterowanie, przy wykorzystaniu tego samego panelu sterowania, również podłączonymi akcesoriami (np. SLOWTOP). Aby z nich skorzystać, należy dotknąć dolną ikonę.



Godzina i data



Połączenie z siecią Wi-Fi nawiązane



Połączenie z siecią Ethernet nawiązane



Połączenie z siecią Wi-Fi nienawiązane



Połączenie z siecią Ethernet nienawiązane

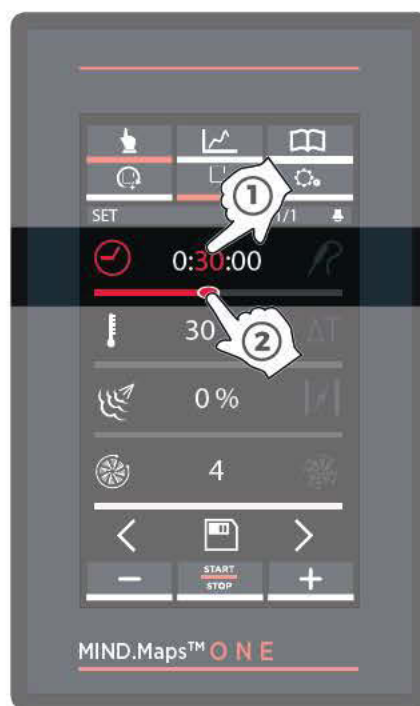
## JAK USTAWIAĆ WARTOŚCI

### 07 ▶ Przy użyciu kursora

- 1 Dotknąć symbolu parametru, który zamierza się ustawić: zmieni się jego kolor (w przypadku parametru „czas trwania”, ustawienia należy dokonać osobno dla liczby godzin, minut oraz sekund).
- 2 Dotknąć paska poziomego (zaświeci się) i przeciągnąć kursor w celu ustawienia żądanej wartości; po trzech sekundach brak aktywności, kursor zniknie.

### 08 ▶ Przy użyciu przycisków

- 1 Dotknąć symbolu parametru, który zamierza się ustawić: zmieni się jego kolor (w przypadku parametru „czas trwania”, ustawienia należy dokonać osobno dla liczby godzin, minut oraz sekund).
- 2 Używać przycisków **-** **+** do zmiany wartości.

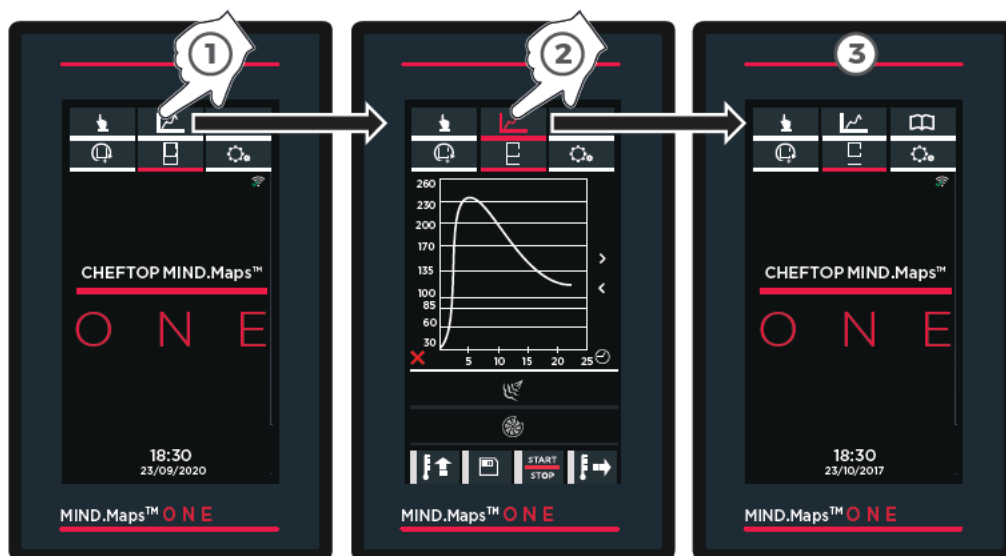


07



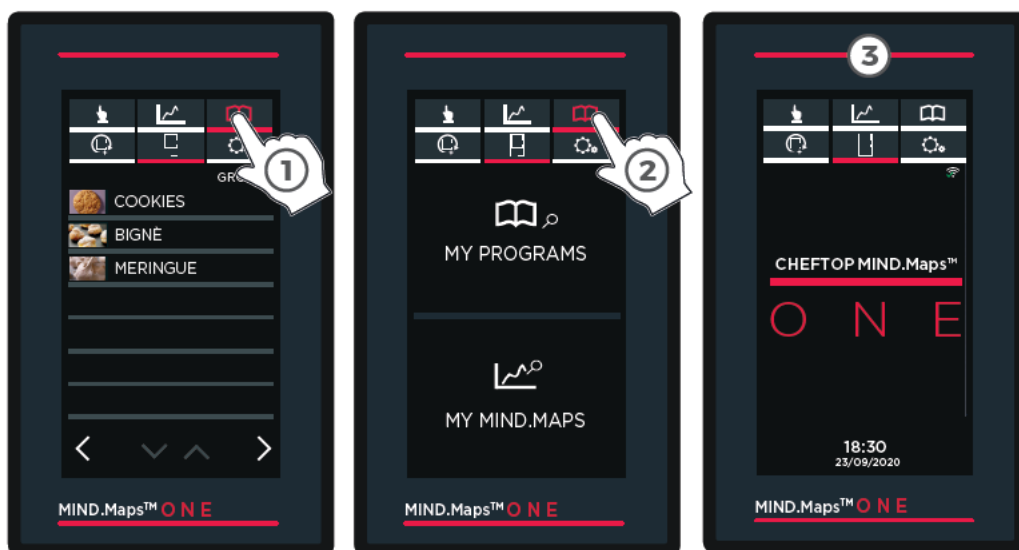
08

## JAK POWRÓCIĆ DO POPRZEDNIEJ STRONY LUB DO STRONY GŁÓWNEJ



Aby powrócić do strony głównej z dowolnego menu (np. MIND.Maps), należy ponownie dotknąć ikony podświetlonej na czerwono.

09



Jeśli dane menu daje dostęp do kilku stron (np. menu SETTING (Ustawienia)), należy dotknąć ikony tego menu kilkakrotnie; każde dotknięcie pozwala cofnąć się o jedną stronę, aż do strony głównej.

10

# Obsługa | Menu SET (Ustawienia)



Nagrzewanie wstępne	18
Ustawianie etapów pieczenia	18
Bezpośrednie uruchamianie pieczenia bez zapisywania	19
Zapisywanie ustawionego pieczenia i uruchamianie go	20
Pieczenie w toku	23
Koniec pieczenia	24

Podczas pieczenia ręcznego użytkownik musi, w oparciu o swoje doświadczenie, ustawić dla nagrzewania wstępnego oraz każdego etapu pieczenia następujące parametry:

- **czas trwania pieczenia** lub **temperaturę rdzeniową** (oba parametry wykluczają się wzajemnie);
- **temperaturę w komorze** lub **Deltę „T”** (oba parametry wykluczają się wzajemnie);
- **wprowadzanie/usuwanie** pary do/z komory;
- **prędkość wentylatorów**.

Każde pieczenie ręczne składa się z:

- ► str. 18 | automatycznego **nagrzewania wstępnego**, ustawianego ręcznie lub SMART.Preheating (zalecany tryb);
- ► str. 18 | **do dziewięciu etapów** (STEP) pieczenia, z których każdy charakteryzuje się innymi parametrami pieczenia. Urządzenie zarządza w sposób automatyczny przejściami od jednego etapu pieczenia do kolejnych. Poniżej zostaje podany przykład:



Po ustawieniu wszystkich parametrów (czasu trwania, temperatury, itd.) można **bezpośrednio włączyć pieczenie bez zapisywania go**

► str. 19 lub **zapisać ustawiony przepis, a następnie uruchomić pieczenie** ► str. 20.



Dotknięcie ikony

SYGNALIZATORA


DŹWIĘKOWEGO powoduje włączenie/wyłączenie sygnału dźwiękowego po zakończeniu każdego z ETAPÓW  
zielony= sygnał włączony  
biały= sygnał wyłączony

### STEP/ETAP

Ikona wskazuje numer ustawianego właśnie ETAPU.

### Temperatura rdzenia

Ustawianie temperatury rdzenia potrawy

 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 12

### Czas trwania pieczenia

(od 0 min do 9h:59min:59s, następnie NIESKOŃCZONY, czyli praca pieca w trybie ciągłym)

### Temperatura w komorze

(od 30 °C do 260 °C).

### STEAM.Maxi™

Wprowadzanie pary do komory

### Prędkość wentylatorów

zwykła lub, o ile przewidziano,

pozwala przejść do ustawień nagrzewania wstępnego lub poprzedniego etapu

Uruchamia ustawione pieczenie

Zapisywanie ustawionych parametrów

 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 20

### Temperatura Delta „T”

(od 0 °C do 120 °C)

Temp. w komorze - Temp. rdzenia = Temp. Delta „T”

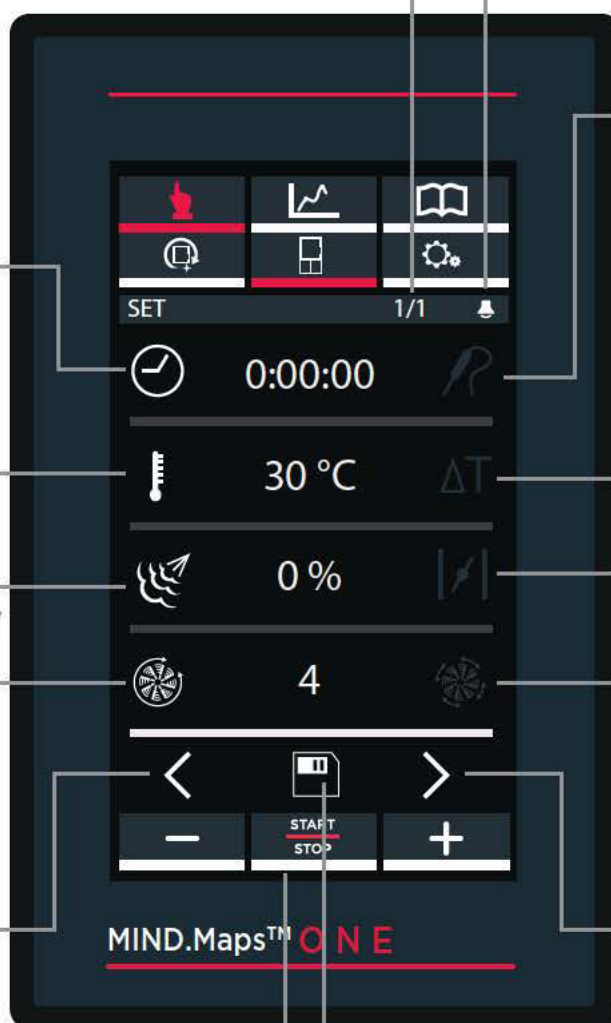
### DRY.Maxi™

usuwanie pary z komory

### „Pulsacyjna” prędkość

przepływu powietrza (wentylator wyłącza się, kiedy piec osiąga odpowiednią temperaturę) lub, o ile przewidziano,

Ustawianie ETAPU od 1 do 9



## NAGRZEWANIE WSTĘPNE

Większość rodzajów pieczenia wymaga nagrzewania wstępnego, które, choć opcjonalne, jest jednak zawsze zalecane, aby uzyskać jak najlepsze wyniki pieczenia.

12 ▶ Aby ręcznie ustawić temperaturę nagrzewania wstępnego:

- 1 Dotknąć ikony <: otworzy się strona ustawień.
- 2 Ustawić **temperaturę** nagrzewania wstępnego ▶ zaleca się nagrzewać zawsze piec do temperatury przekraczającej temperaturę pieczenia o co najmniej 20-30°C, aby zniwelować skutki utraty ciepła spowodowane otwarciem drzwiczek.
- 3 Przejść do ustawień etapu 1. Aby móc uruchomić pieczenie, należy ustawić co najmniej jeden etap.



11

## USTAWIANIE ETAPÓW PIECZENIA

11 ▶ Ustawienie jednego lub kilku etapów pieczenia

- 1 Ustawić stosownie do własnych potrzeb następujące parametry:
  - **czas trwania pieczenia** (od 0 min do 9h:59min:59s, a następnie NIESKOŃCZONY, czyli praca pieca w trybie ciągłym) lub **temperaturę sondy rdzeniowej** ▶ str. 12: te dwa parametry wykluczają się wzajemnie. W pierwszym przypadku (czas trwania) pieczenie kończy się po upływie ustawionego czasu, w drugim przypadku (sonda rdzeniowa) pieczenie kończy się po uzyskaniu ustawionej temperatury rdzenia potrawy.
  - **temperatura pieczenia** (od 30°C do 260°C). W przypadku pieczenia szczególnie delikatnych potraw, można użyć funkcji Delta „T” (od 0°C do 120°C): w tym przypadku należy użyć sondy rdzeniowej, wkładając ją do środka potraw. Z definicji Delta T steruje temperaturą w komorze tak, aby zachować stałą poziom różnicy w stosunku do temperatury sondy rdzeniowej, przy wykorzystaniu wzoru: Temperatura w komorze minus Temperatura sondy rdzeniowej. Z Deltą T można korzystać tylko poprzez ustawienie docelowej temperatury sondy rdzeniowej, a nie czasu trwania pieczenia. *Przykład: jeśli Delta T= 80°C, a temperatura jaką ma osiągnąć sonda rdzeniowa wynosi 70°C, pieczenie kończy się z chwilą osiągnięcia przez sondę temperatury równej 70°C. Temperatura w komorze wynosi zatem 150°C (ponieważ 150°C-70°C=80°C)*
  - wprowadzanie (**STEAM.Maxi™**) lub **usuwanie (DRY.Maxi™) pary** do/z komory;
  - **prędkość wentylatorów**: zwykłą (po lewej) lub pulsacyjną (po prawej - wentylator wyłącza się, gdy piec osiągnie odpowiednią temperaturę).



12

- ② W razie potrzeby należy ustawić kolejne etapy pieczenia w ten sam sposób, maksymalnie do dziewięciu. Każdy z etapów charakteryzuje się innymi parametrami pieczenia. Urządzenie zarządza w sposób automatyczny przejściem od jednego etapu pieczenia do kolejnych.



Po ustawieniu wszystkich parametrów (czasu trwania, temperatury itd.) można:

- **bezpośrednio włączyć pieczenie bez zapisywania go** ▶ str. 19  
w tym przypadku parametry nie zostaną zapisane i będą musiały zostać ponownie wprowadzone przy kolejnym pieczeniu;
- **zapisać ustawiony przepis i uruchomić pieczenie** ▶ str. 20  
w ten sposób będzie można wykorzystać go w przyszłości, tak często, jak będzie się chciało, bez potrzeby ponownego ustawiania parametrów za każdym razem.

## BEZPOŚREDNIE URUCHAMIANIE PIECZENIA BEZ ZAPISYWANIA

13 ▶ Aby natychmiast uruchomić pieczenie, dotknąć przycisku **START/STOP**; w tym przypadku parametry nie zostaną zapisane i będą musiały zostać ponownie wprowadzone przy każdym pieczeniu. Następnie postępować zgodnie ze str. 23.

⊕ Po zakończeniu ustawionego czasu, można zapisać przepis, wciskając w tym celu przycisk „ZAPISZ | SAVE”, zob. rys. ▶ 20.



## ZAPISYWANIE USTAWIONEGO PIECZENIA I URUCHAMIANIE GO

Zapisanie pieczenia oznacza możliwość jego ponownego użycia w przyszłości, tyle razy, ile będzie się chciało, bez potrzeby ponownego ustawiania parametrów za każdym razem.

Zapisywanie można przeprowadzić:

- **natychmiast po ustawieniu parametrów pieczenia** (czas trwania, temperatura, itp.). W takim przypadku należy następnie uruchomić pieczenie, naciskając przycisk **START/STOP**;
- **po zakończeniu pieczenia**, naciskając przycisk „ZAPISZ | SAVE”, zob. rys. ► 20

14 ► Aby zapisać ustawiony właśnie przepis:

① nacisnąć przycisk „ZAPISZ”.

15 ► Na stronie, która się wyświetli:

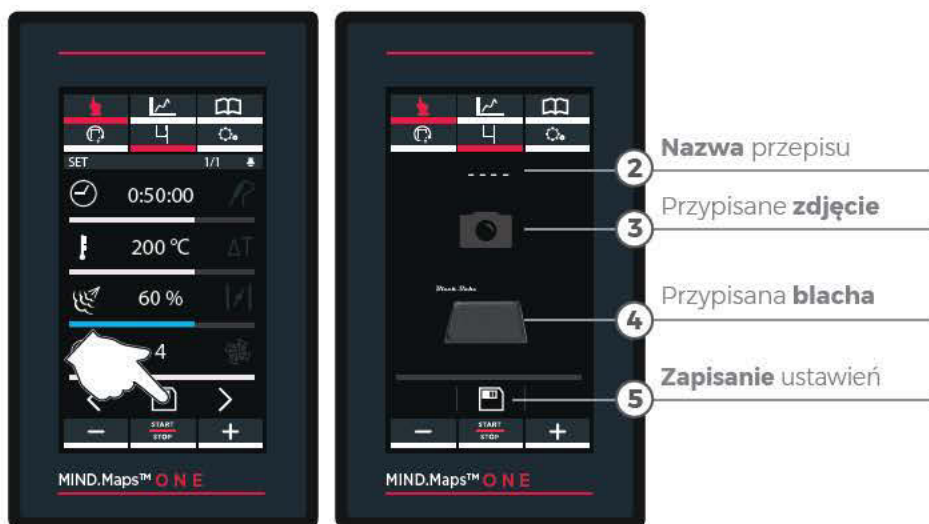
- ② nadać przepisowi **nazwę** (np. CROISSANT);
- ③ dotknąć symbolu aparatu, aby go wybrać **zdjęcie** dla programu;
- ④ przypisać **blachę** do przepisu, wybierając spośród dostępnych blach; poruszać się pomiędzy różnymi grupami obrazów za pomocą strzałek na dole ekranu.

⑤ Nacisnąć przycisk „ZAPISZ | SAVE”, aby zapisać pieczenie z ustawionymi parametrami (nazwa, zdjęcie itp.);

⑥ dotknąć **pozycji**, na której chce się zapisać pieczenie (np. pozycja pod cyklem „BIGNE”). Jeśli wybrana pozycja jest już zajęta, program zażąda autoryzacji do nadpisania przepisu. W dole ekranu:

- strzałki < i > pozwalają przewijać 16 dostępnych **grup**;
- strzałki v i ^ pozwalają przewijać 16 dostępnych **pozycji** w grupie.

Pieczenie zostało teraz zapisane z wprowadzonymi ustawieniami.



14



Nadawanie nazwy przepisowi

Przypisanie zdjęcia do przepisu

Przypisanie blachy do przepisu

Zapisanie ustawień

Przypisanie pozycji do przepisu

Przepis został prawidłowo zapisany

15

16 ► Po dotknięciu jednego z przepisów na liście otworzy się strona, na której można:

- ① **wyświetlać/edytować** parametry zapisanego przepisu;
- ② **zduplikować** przepis (w celu utworzenia przepisu o podobnych parametrach);
- ③ **usunąć** zapisany przepis: w tym ostatnim przypadku, przed ostatecznym usunięciem pojawia się prośba o potwierdzenie;
- ④ **zapisać** pieczenie przy użyciu przycisku **START/STOP**.



16

## CO SIĘ DZIEJE PO URUCHOMIENIU PIECZENIA...

Po rozpoczęciu pieczenia, w zależności od dokonanych wcześniej ustawień, mogą wystąpić trzy różne sytuacje:

- str. 21 | **nagrzewanie wstępne komory nie jest konieczne;**
- str. 22 | **uruchamia się automatyczne lub ręczne nagrzewanie wstępne;**

## 17 ► Nagrzewanie wstępne lub chłodzenie komory nie jest konieczne

Jeśli na początku procesu pieczenia piec znajduje się już w temperaturze optymalnej dla ustawionego lub wybranego programu, piec nie przeprowadzi nagrzewania wstępnego ani chłodzenia komory, lecz wyświetli przedstawioną obok stronę, który sugeruje użytkownikowi, aby od razu wstawił przeznaczoną do pieczenia potrawę do pieca. Po wykonaniu tej czynności, po zamknięciu drzwiczek pieca, automatycznie uruchamiają się ustawione etapy ► **str. 23.**



17


## 18 ▶ Automatyczne lub ręczne nagrzewanie wstępne

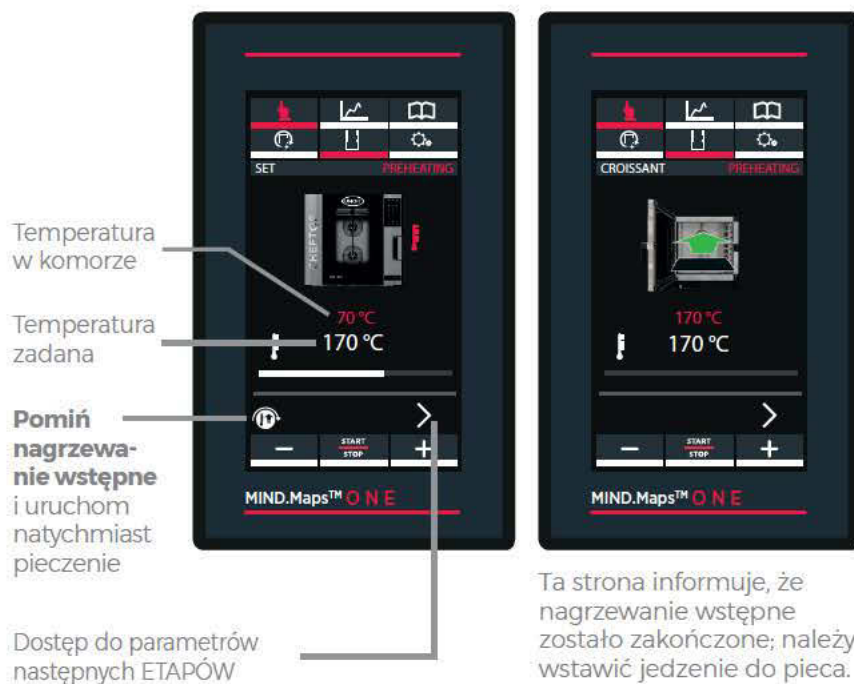
Nagrzewanie wstępne uruchamia się zawsze wtedy, gdy temperatura w komorze pieczenia jest niższa od temperatury ustawionej dla pierwszego etapu pieczenia.

Jeśli podczas dokonywania ustawień:

- NIE ustawiono ręcznego nagrzewania wstępnego, mimo to rozpocznie się etap **automatycznego nagrzewania wstępnego** komory, który zakończy się po osiągnięciu temperatury ustawionej dla etapu 1;
- ustawiono **ręczne** nagrzewanie wstępne, które zakończy się po osiągnięciu temperatury ustawionej przez użytkownika.

W obu przypadkach nie należy wstawiać od razu do pieca potraw do pieczenia, lecz poczekać na zakończenie tego etapu, zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym i wyświetleniem się odpowiedniej strony. Po wykonaniu tej czynności, po zamknięciu drzwiczek pieca, automatycznie uruchamiają się ustawione etapy ▶ **str. 23**.

⊕ W razie potrzeby zawsze można przerwać trwające nagrzewanie wstępne, naciskając w tym celu przycisk  i przejść od razu do ustawionego pierwszego etapu; przerwane nagrzewanie wstępne nie można jednak ponownie uruchomić.



18

### A | Wyjaśnienia

#### Pomiary zużycia prądu i wody



Na stronie zakończenia pieczenia, po kliknięciu na przycisk , można wyświetlić dane dotyczące zużycia energii elektrycznej i wody oraz wyświetlić dane HACCP.

#### Blokada wyświetlacza



##### Wyświetlacz zablokowany

Jeśli drzwi pieca są otwarte, strona przedstawiona obok ostrzega, że ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe korzystanie z wyświetlacza.

Po zamknięciu drzwiczek lub naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku „strona główna” wyświetlacz może być ponownie używany.

Aby wyłączyć blokadę, należy przejść do menu USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA (zob. str. 43).

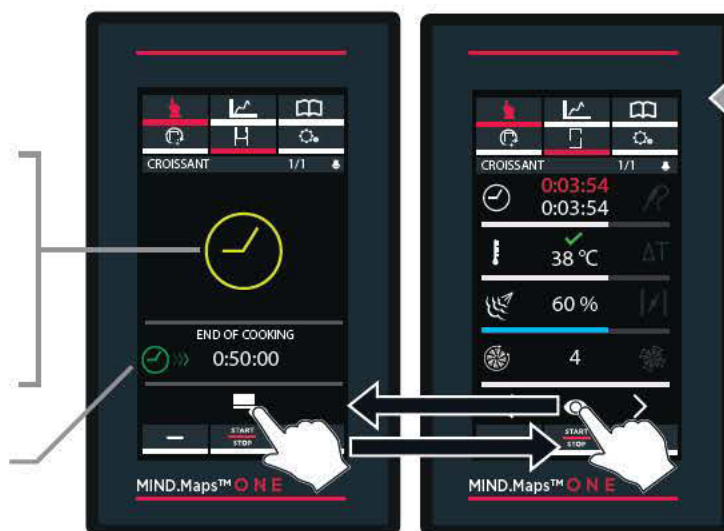
## PIECZENIE W TOKU

19 ▶ Trwa pieczenie. Aby wcześniej zakończyć pieczenie, nacisnąć i przytrzymać przycisk **START/STOP** (przez ok. 4-5 sekund).

etapy ustawiono przy użyciu czasu trwania obróbki

- █ Pieczenie w toku pozostały czas > 15 s.
- █ Pieczenie w toku pozostały czas < 15 s.
- █ Pieczenie zakończone pozostały czas < 5 s.

Czas pozostały do zakończenia trwającego etapu (STEP)

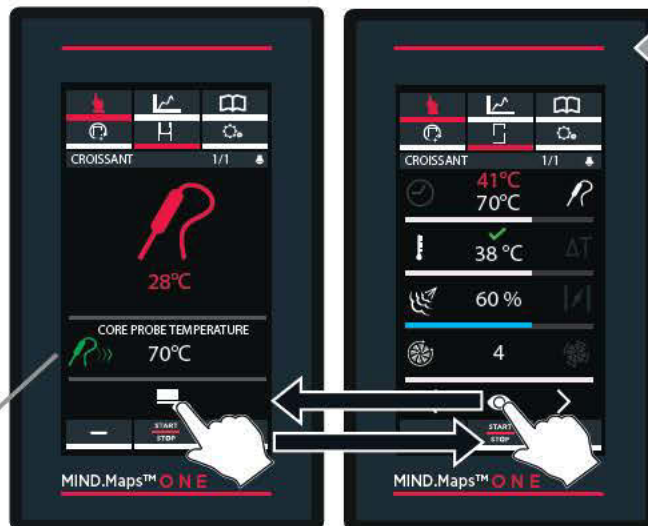


Na tej stronie można **wprowadzić tymczasowe zmiany** do trwającego pieczenia

etapy ustawiono przy użyciu sondy rdzeniowej

- █ Różnica pomiędzy temperaturą wykrytą przez sondę rdzeniową a temperaturą zadaną przekracza 5°C
- █ Różnica pomiędzy temperaturą wykrytą przez sondę rdzeniową a temperaturą zadaną wynosi od 4 do 2°C
- █ Różnica pomiędzy temperaturą wykrytą przez sondę rdzeniową a temperaturą zadaną jest równa lub mniejsza niż 1°C

temperatura zadana sondy rdzeniowej (po osiągnięciu której pieczenie zostaje przerwane)



Na tej stronie można **wprowadzić tymczasowe zmiany** do trwającego pieczenia

19



\* Aby wyłączyć sygnał akustyczny, dotknąć ikony  w górze po prawej stronie:

zielony= sygnał włączony

biały= sygnał wyłączony



Jeśli zamierza się przerwać pieczenie wcześniej, nacisnąć i przytrzymać przycisk „START/STOP” (około 4-5 sekund) aż do pojawienia się strony głównej.



Aby piec pracował bez kontroli wilgotności, czy to poprzez dodawanie czy też usuwanie wilgoci, ustawić wartość wilgotności względnej na wyświetlaczu MasterTouch na 0%.

## KONIEC PIECZENIA

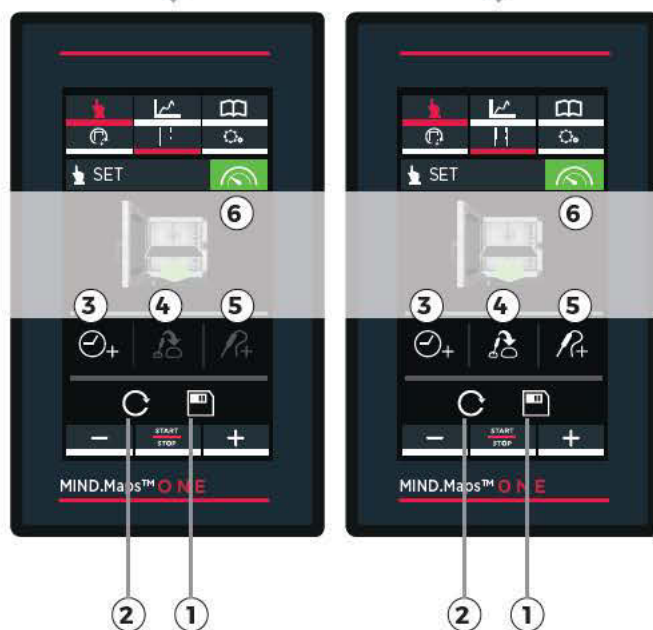
20 ► Pieczenie kończy się po upływie ustawionego **czasu** lub osiągnięciu **temperatury rdzenia potrawy**: koniec pieczenia jest sygnalizowany długim sygnałem dźwiękowym i wyświetleniem przedstawionej obok strony.

Strona umożliwia:

- 1 **zapisanie** właśnie zakończonego pieczenia, jeśli nie zostało to jeszcze zrobione
- 2 **powtórzenie** zakończonego właśnie **pieczenia**, po ewentualnym zmodyfikowaniu, w razie konieczności, jego parametrów;
- 3 **powtórzenie ostatniego wykonanego etapu**, po ewentualnym zmodyfikowaniu, w razie konieczności, jego parametrów.
- 4 **powtórzenie ostatniego ustawionego etapu** po przełożeniu sondy rdzeniowej do innej potrawy;
- 5 **powtórzenie ostatniego ustawionego etapu** po zmodyfikowaniu temperatury sondy rdzeniowej;
- 6 **wyświetlenie** danych zużycia energii elektrycznej i wody oraz danych HACCP.

Ta strona informuje, że pieczenie zostało zakończone (upłynął ustalony czas)

Ta strona informuje, że pieczenie zostało zakończone (osiągnięto ustaloną temperaturę rdzenia)







# Obsługa | Menu MIND.Maps



Jak działa MIND.Maps	26
Ustawianie krzywej MIND.Maps	27
Kolejne parametry i zapisywanie krzywej	28
Uruchamianie właśnie ustawionego pieczenia	29

Nowy sposób ustawiania parametrów pieczenia: łatwy, szybki i intuicyjny.

Pozwala on na ustawienie „krzywej” parametrycznej, która w każdej chwili reguluje temperaturę, usuwanie/wprowadzanie pary wodnej oraz prędkość wentylatorów w komorze.

Do ustawiania krzywej używać wyłącznie rysika dostarczonego w wyposażeniu.

## JAK DZIAŁA MIND.Maps

**21** ► W przykładzie przedstawiono stronę MIND.Maps. Na **osi pionowej (Y)** wyświetlają się parametry, które należy ustawić (np. temperatura, usuwanie lub wprowadzanie pary, prędkość wentylatorów, itp.), na **osi poziomej (X)** wyświetlany jest czas ⌚.

Nakreślenie krzywej rysikiem powoduje zmianę parametru (np. temperatury) w miarę upływu czasu, minuta po minucie, z zachowaniem maksymalnej elastyczności i kontroli.

**21** ► W przykładzie przedstawiono ustawienie temperatury względem czasu:

- w 5 minucie temperatura jest ustawiona na 230°C,
- w 15 minucie temperatura musi spaść do 135°C i tak dalej.

## USTAWIANIE KRZYWEJ MIND.Maps

### 21 ▶ Jak wykreślić krzywą MIND.MAPS

- 1 Dotknąć ikonę "MIND.MAPS".
- 2 Przy użyciu rysika wykreślić żądaną krzywą. Symbol > umożliwia przejście do ustawień krzywej powyżej 25 minut.

### 22 ▶ Edycja krzywej MIND.Maps

- 1 Aby **zmienić** już nakreślony odcinek krzywej, kliknąć rysikiem na krzywą i, przytrzymując dociśnięty rysik, zedytować krzywą w żądany sposób.
- 2 Aby **usunąć** już nakreślone odcinki krzywej, kliknąć kilkakrotnie na czerwony „X” z lewej strony.

### 23 ▶ Umieszczanie na wykresie linii prowadzących

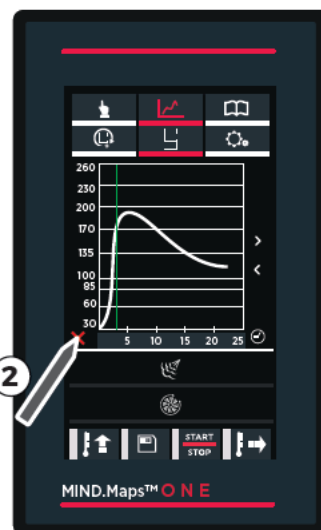
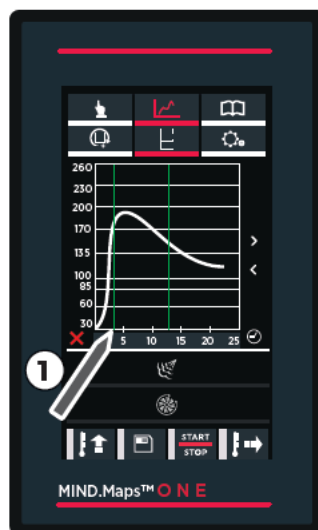
- 1 Aby **wprowadzić pionowe linie** ułatwiające wyświetlanie wartości, kliknąć na oś X w wybranej pozycji (w przykładzie 5 i 15 minut): liczby zostaną podświetlone w kolorze szarym i wyświetli się zielona linia. Liczby znajdujące się nad liniami (w przykładzie „10”) wskazują różnicę w minutach od poprzedniej pionowej linii (15 minus 5 minut = 10).
- 2 Aby **usunąć linie**, z liczbami podświetlonymi w kolorze szarym, kliknąć kilka razy na czerwony „X” z lewej strony: linie zostaną usunięte w kolejności ich utworzenia.



21



22



23

## 24 ► Zoom (Powiększenie)

① Aby **powiększyć** któryś z przedziałów, kliknąć na oś Y w wybranej pozycji (w przykładzie przedział od 170 do 200°).

② Aby powrócić do normalnego trybu, ponownie kliknąć na oś Y lub na symbol w dole po lewej stronie.

## KOLEJNE PARAMETRY I ZAPISYWANIE KRZYWEJ

25 ► ① Dotknąć następną ikonę, aby ustawić następne parametry, **usuwanie wilgoci (DRY.Maxi)** lub **wprowadzanie wilgoci (STEAM.Maxi)** i **prędkość wentylatorów**.

② Nakreślić nową krzywą, aby ustawić wybrany parametr:

**DRY.Maxi** lub **STEAM.Maxi**:

- wartości usuwania wilgoci są wyświetlane w kolorze CZERWONYM,
- wartości wprowadzania w kolorze NIEBIESKIM;

**prędkość wentylatorów** (od prędkości 1 - minimalnej, do prędkości 4 - maksymalnej):

- prędkość pulsacyjna wentylatorów jest zaznaczona linią przerywaną (wartości poniżej zera),
- zwykła prędkość wentylatorów - linią ciągłą (wartości powyżej zera).

Grubość linii wskazuje na wartość prędkości (cienka linia - niska prędkość, gruba linia - wysoka prędkość).

③ Jeśli zamierza się ustawić nagrzewanie wstępne, nacisnąć przycisk „**NAGRZEWANIE WSTĘPNE**” w dole po prawej stronie i ustawić je.

④ Nacisnąć przycisk „**SAVE/ZAPISZ**”, aby zapisać ustawioną krzywą: tryb zapisywania jest taki sam, jak objaśniono wcześniej, w „**menu set/ustawianie**”.

⑤ Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 16

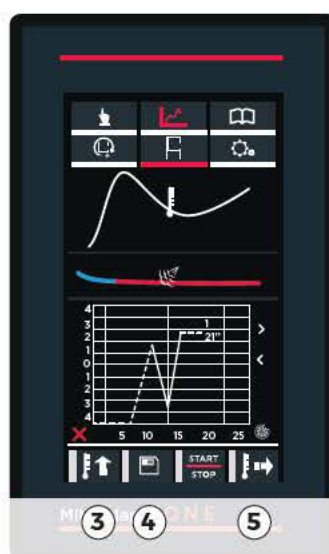
⑤ Przycisk "HOLD" u dołu z prawej strony umożliwia funkcjonowanie piekarnika w trybie ciągłym.



24



wprowadzanie /  
usuwanie wilgoci



— pręđ. pulsacyjna  
- - - pręđ. zwykła

25

## URUCHAMIANIE WŁAŚNIE USTAWIONEGO PIECZENIA

26 ▶ Aby włączyć przepis, nacisnąć przycisk **START/STOP**.

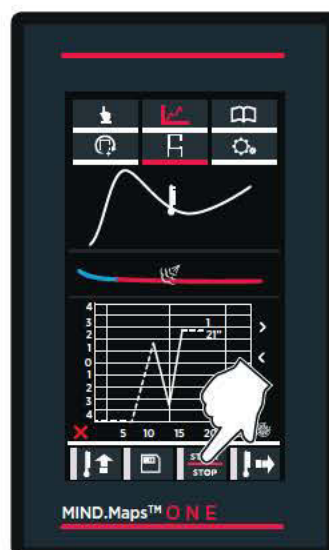
▶ Jeśli w komorze pieczenia panuje **temperatura niższa** od temperatury ustawionej dla pierwszego etapu pieczenia, uruchamia się **nagrzewanie wstępne**.

Jeśli zapisany przepis:

- NIE obejmuje nagrzewania wstępnego, mimo to uruchomi się etap **automatycznego nagrzewania wstępnego** komory, który zakończy się z chwilą osiągnięcia temperatury ustawionej dla etapu 1;
- obejmuje **nagrzewanie wstępne**, zakończy się ono po osiągnięciu temperatury ustawionej przez użytkownika.

Począkać na zakończenie tej fazy przed wstawieniem potraw do pieca: z chwilą zamknięcia drzwi pieca, automatycznie uruchomi się ETAP 1.

▶ Jeśli w komorze pieczenia panuje **temperatura równa lub wyższa** od temperatury ustawionej dla pierwszego etapu pieczenia, uruchamia się **pieczenie** zgodnie z ustawionymi parametrami. Wstawić od razu potrawy do komory: z chwilą zamknięcia drzwi pieca, automatycznie uruchomi się ETAP 1.



26

# Obsługa | Menu PROGRAMS



MY PROGRAMS/MOJE PROGRAMY

30


MY MIND.MAPS

32

Umożliwia dostęp do listy przepisów zapisanych wcześniej.





## MY PROGRAMS/MOJE PROGRAMY

W tej sekcji można znaleźć zapisany wcześniej przepis przy użyciu menu „**SET (Ustawienia)**”.

 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 16

27 ► ① Dotknąć ikony „**programs (programy)**”;

② dotknąć ikony „**MY PROGRAMS/MOJE PROGRAMY**”: otworzy się lista przepisów zapisanych wcześniej przy użyciu „**menu SET (USTAWIENIA)**”.

③ Dotknąć jednego z przepisów na liście. Strzałki  i  w dole strony przewijają poszczególne przepisy zapisane w danej grupie, strzałki  i  przewijają dostępne 16 grup.



28 ▶ 4 Strona umożliwia:

- A wyświetlanie/edytowanie zapisanego przepisu;
- B zduplikowanie przepisu (w celu utworzenia przepisu o podobnych parametrach);
- C usuwanie zapisanego pieczenia: w tym ostatnim przypadku pojawi się prośba o potwierdzenie, przed ostatecznym usunięciem.

5 Aby włączyć przepis, nacisnąć przycisk **START/STOP**.

▶ Jeśli w komorze pieczenia panuje **temperatura niższa** od temperatury ustawionej dla pierwszego etapu pieczenia, uruchamia się **nagrzewanie wstępne**.

Jeśli zapisany przepis:

- NIE obejmuje nagrzewania wstępnego, mimo to uruchomi się etap **automatycznego nagrzewania wstępnego** komory, który zakończy się z chwilą osiągnięcia temperatury ustawionej dla etapu 1;
- obejmuje **nagrzewanie wstępne**, zakończy się ono po osiągnięciu temperatury ustawionej przez użytkownika.

Poczekać na zakończenie tej fazy przed wstawieniem potraw do pieca: z chwilą zamknięcia drzwi pieca, automatycznie uruchomi się ETAP 1.

▶ Jeśli w komorze pieczenia panuje **temperatura równa lub wyższa** od temperatury ustawionej dla pierwszego etapu pieczenia, uruchamia się **pieczenie** zgodnie z ustawionymi parametrami. Wstawić od razu potrawę do komory: z chwilą zamknięcia drzwi pieca, automatycznie uruchomi się ETAP 1.

 Dalsze informacje zamieszczono na ▶ str. 21

29 ▶ Po zakończeniu pieczenia wyświetlana jest strona, która umożliwia:

- 1 **powtórzenie** zakończonego właśnie **pieczenia**, po ewentualnym zmodyfikowaniu, w razie konieczności, jego parametrów;
- 2 **powtórzenie ostatniego wykonanego etapu**, po ewentualnym zmodyfikowaniu, w razie konieczności, jego parametrów.
- 3 **powtórzenie ostatniego ustawionego etapu** po przełożeniu sondy rdzeniowej do innej potrawy;
- 4 **powtórzenie ostatniego ustawionego etapu** po zmodyfikowaniu temperatury sondy rdzeniowej;
- 5 **wyświetlenie** danych zużycia energii elektrycznej i wody oraz danych HACCP.



jeśli użytkownik będzie chciał usunąć przepis, pojawi się prośba o potwierdzenie przed jego ostatecznym usunięciem


28



29





## MY MIND.MAPS

W tej sekcji można znaleźć zapisany wcześniej przepis przy użyciu „**menu MIND.MAPS**”.

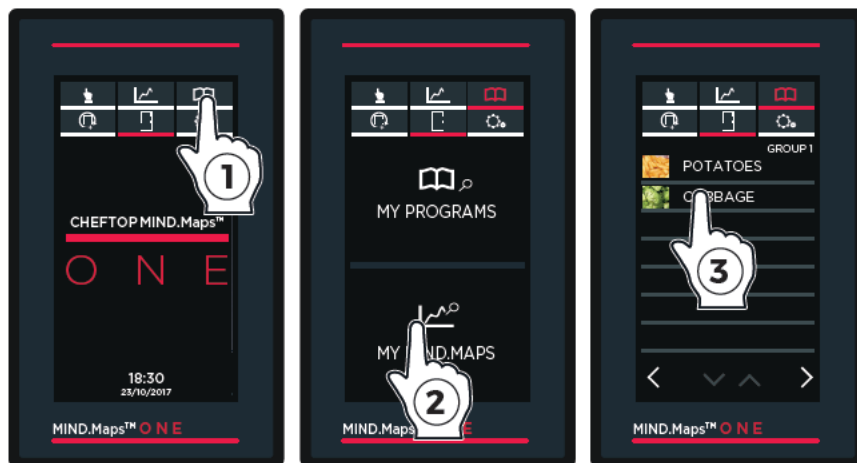
 Dalsze informacje zamieszczono na str. 26

**30** ▶ **1** Dotknąć ikony „**programs (programy)**”;

**2** dotknąć ikony „**MY MIND.MAPS**”: otworzy się lista przepisów zapisanych wcześniej przy użyciu „**menu MIND.MAPS**”.

**3** Dotknąć jednego z przepisów na liście. Strzałki  i  w dole strony przewijają poszczególne przepisy zapisane w danej grupie, strzałki  i  przewijają dostępne 16 grup.

**4**, i **5**: zob. poprzednia strona.







# Obsługa | Menu ROTOR. KLEAN



Ważne ostrzeżenia dotyczące mycia	34
Jak korzystać z programów mycia (ROTOR.KLEAN)	35
Napełnianie zbiornika z detergentem	36

Pozwala przejść do listy programów mycia.

## WAŻNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE MYCIA

W piecach zamontowane są zestawy jednego lub dwóch wirników przeznaczone do mycia komory pieca.

- ❗ Przed włączeniem mycia należy upewnić się, czy wewnątrz komory pieca **NIE ma blach**: mycie byłoby wówczas nieskuteczne.
- ❗ **Przed użyciem detergentu dokładnie przeczytać kartę charakterystyki produktu.**
- ❗ **Podczas mycia nie otwierać drzwiczek pieca ze względu na niebezpieczeństwo uszkodzenia oczu, błon śluzowych i skóry wskutek kontaktu ze stosowanymi chemicznymi środkami czyszczącymi, rozpylanymi przez wirnik wewnątrz komory pieczenia i wprawianymi w ruch przez silne prądy powietrza.**
- ❗ **Pod żadnym pozorem nie modyfikować zbiornika ani jego połączeń z piecem; ryzyko uszkodzeń, obrażeń ciała lub wypadków śmiertelnych.**
- ❗ **Detergent nie może wchodzić w kontakt ze skórą, oczami ani błoną śluzową. W przypadku kontaktu z detergentem stosować się do zaleceń zamieszczonych w karcie charakterystyki produktu.**
- ⚠ **Nie dotykać nigdy detergentu gołymi rękami.**
- ❗ W przypadku pieców z wózkiem przeprowadzać mycie z wózkiem znajdującym się wewnątrz komory pieczenia, bez blach, zablokowanym przy użyciu przednich hamulców postojowych.
- ❗ Okresowo przeprowadzać kontrolę pod kątem obecności plam rdzy w komorze pieca: w przypadku ich stwierdzenia skontaktować się natychmiast z Centrum Serwisowym, ponieważ woda prawdopodobnie powoduje uszkodzenie pieca; bezzwłoczna interwencja oznacza wydłużenie okresu eksploatacji urządzenia.



Przy zatkany wylocie pod żadnym pozorem NIE korzystać z programów mycia ani nie myć komory dużą ilością wody ze względu na ryzyko zalania.

## JAK KORZYSTAĆ Z PROGRAMÓW MYCIA (ROTOR.KLEAN)

W tej sekcji można uruchomić jeden z opisanych poniżej programów mycia lub płukania:

<b>RINSE</b>	00:17*	płukanie na zimno
<b>QUICK</b>	01:02*	lekko zabrudzona komora pieczenia
<b>SHORT</b>	01:09*	lekko zabrudzona komora pieczenia
<b>MEDIUM</b>	01:27*	średnio zabrudzona komora pieczenia
<b>LONG</b>	02:32*	silnie zabrudzona komora pieczenia

\* Czasy trwania poszczególnych cykli, wyrażone w godzinach:minutach, są orientacyjne i mogą się różnić w zależności od modelu pieca.

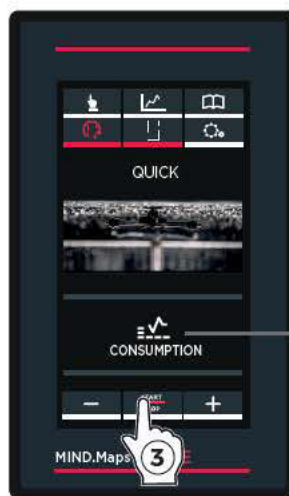
- 31 ▶ ① Dotknąć ikonę Rotor.Klean  
 ② Dotknąć nazwy programu, który zamierza się uruchomić.  
 ③ Dotknąć przycisku **START/STOP**, aby rozpocząć cykl mycia.

32 ▶ Na ekranie wyświetlany jest czas pozostały do zakończenia mycia.

Kolor zegara oznacza:

- **czerwony**: mycie w toku.
- **Żółty**: pozostała mniej niż 1 minuta do zakończenia wybranego cyklu mycia
- **zielony**: mycie zakończone, nastąpi automatyczny powrót do „strony głównej”.

Aby **przerwać** mycie przed jego zakończeniem, przytrzymać wciśnięty przez około 3 sekundy przycisk **START/STOP**: automatycznie włączy się szybki cykl płukania, trwający około **12 minut**, który pozwoli usunąć z komory pieca wszelkie pozostałości detergentu.



CONSUMPTION (DANE DOTYCZĄCE ZUŻYCIA): na ekranie wyświetlane są dane dotyczące wybranego cyklu mycia:

- zużycie wody (w litrach);
- zużycie energii elektrycznej (w kW/h);
- zużycie UNOX.Det&Rinse Plus (detergentu).

31

Komunikat: NIE otwierać drzwiczek podczas mycia. **NIEBEZPIECZEŃSTWO USZKODZENIA OCZU, BŁON ŚLIZOWYCH I SKÓRY NA SKUTEK KONTAKTU ZE STOSOWANYMI CHEMICZNYMI ŚRODKAMI CZYSZCZĄCYMI!**



Mycie zakończone

Mycie w toku  
(czas pozostały do zakończenia < 1 min)

Mycie w toku  
(czas pozostały do zakończenia > 1 min)

**Czas pozostały do zakończenia mycia w toku**

32

## NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA Z DETERGENTEM

**!** Napełnianie może przeprowadzać wyłącznie przy użyciu 1-litrowych butelek z detergentem **UNOX.Det&Rinse Plus**.

33 ▶ Aby dolać detergentu:

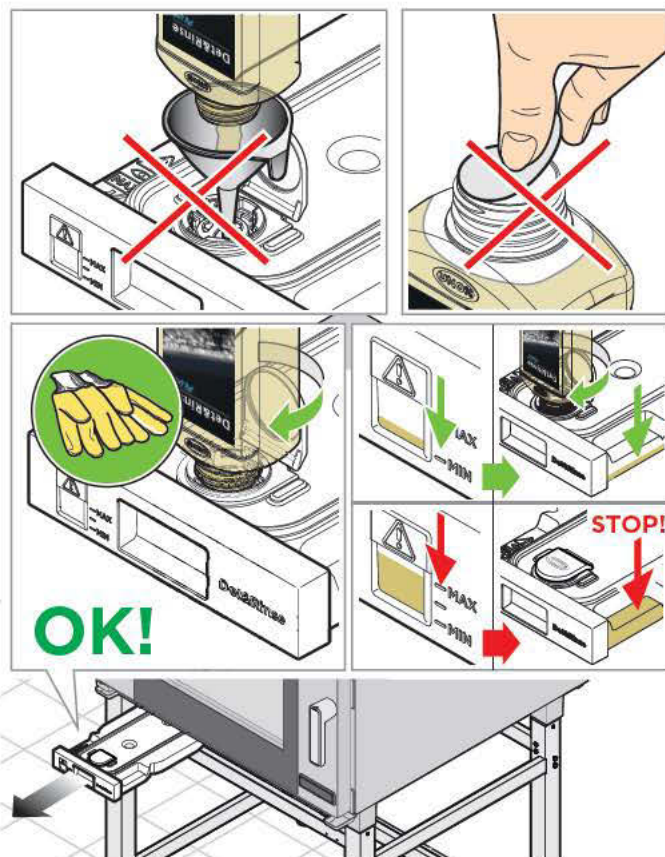
- **Włożyć rękawice, aby zabezpieczyć dłonie przed bezpośrednim kontaktem z detergentem.**
- Wyjąć znajdujący się pod piecem zbiornik, tak aby rozległo się słyszalne „kliknięcie”.
- Otworzyć pokrywę zbiornika.
- Odkręcić korek w 1-litrowej butelce z detergentem UNOX nie zdejmując/przedziurawiając folii ochronnej.
- Przechylić butelkę i wkręcić ją na zbiornik (wkręcenie butelki spowoduje przerwanie folii ochronnej przez sworzeń zbiornika i umożliwi wlanie detergentu).
- Po opróżnieniu butelki, wykręcić ją. Nie doprowadzić do ściekania detergentu.

**!** **Detergent nie może wchodzić w kontakt ze skórą, oczami ani błoną śluzową. W przypadku kontaktu z detergentem stosować się do zaleceń zamieszczonych w karcie charakterystyki produktu.**

- Powtarzać procedurę do momentu uzyskania maksymalnego dozwolonego poziomu wskazanego w przedniej części zbiornika. (Maks. pojemność zbiornika 4 litry = 4 butelki).
- Wyjąć butelkę.
- Włożyć zbiornik z powrotem pod piec i dosunąć go aż do ogranicznika.
- Wyrzucić rękawice, uważając, aby nie dotknąć miejsc zabrudzonych detergentem.

**⚠ Pod żadnym pozorem nie dotykać detergentu gołymi rękami.**

33 ▶ Po napełnieniu zbiornika, uruchomić program PUMP LOADING (NAPEŁNIANIE DETERGENTEM): ten program trwa około 25 sekund i służy do pobrania detergentu ze zbiornika i do usunięcia powietrza z przewodu ssącego. Po zakończeniu programu pobierania, należy **OBYWIAZKOWO** uruchomić dowolny cykl mycia (np. QUICK).



33



34



# Ustawienie menu



Język	39
Data i godzina (date and time)	39
Jednostka miary	39
Network	40
Koszty produktów eksploatacyjnych	40
USB	41
Unox.Care	42
Opcje	43

35 ► MENU UŻYTKOWNIKA (USER MENU) pozwala przejść do ustawień parametrów pieca.



MENU SERWIS (SERVICE MENU) jest zastrzeżone dla wyspecjalizowanych operatorów, w przeciwieństwie do sekcji „USTAWIENIA UŻYTKOWNIKA (USER SETTINGS)”, która jest dostępna dla każdego operatora, po wpisaniu hasła „4456”, i zatwierdzeniu przyciskiem „OK”.

MENU SIEĆ (NETWORK MENU) pozwala włączać lub wyłączać sterowanie piecem poprzez zdalny dostęp do sieci i konfigurować jego parametry.

► Dalsze informacje zamieszczono na str. 40



## JĘZYK

36 ► Umożliwia wybranie języka, w którym będą wyświetlane wszystkie hasła w menu. Listę dostępnych języków można przeglądać przy użyciu strzałek  i .



Wyboru dokonuje się poprzez dotknięcie żądanego języka.



36

## DATA I GODZINA (DATE AND TIME)

37 ► Umożliwia zmianę ustawień daty i godziny. Należy:

- ustawić **Strefę czasową | Time zone**; w tym celu należy kliknąć na obszar geograficzny użytkownika i wybrać swój kraj, przewijając listę przy użyciu strzałek  i .
- podać informację, czy w danym momencie obowiązuje **czas zimowy** czy **letni**; opcja „AUTOMATYCZNIE” umożliwia natomiast automatyczną aktualizację;
- ustawić bieżącą **godzinę, rok, miesiąc i dzień**.



37

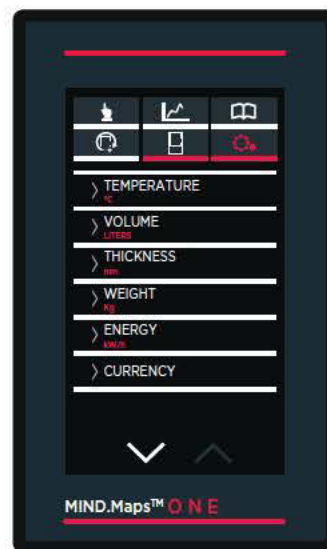
## JEDNOSTKA MIARY

38 ► Umożliwia wybór jednostki miary:

- **temperatury** (°C-°F);
- **objętości** (litry – galony);
- **grubości** (mm lub cale);
- **wagi** (kg lub funty);
- **energii** (kWh lub BTU).

Pozwala także ustawić **bieżącą walutę** (€, \$, itp.), a dodatkowo ustawić w tym menu:

- czy symbol waluty ma się znajdować się za lub przed wartością (pozycja symbolu | symbol position);
- czy ma być stosowana kropka „.” czy przecinek „,” w liczbach dziesiętnych (symbol dziesiętny | decimal sign).



38

## NETWORK

39 ► Umożliwia włączenie lub wyłączenie sterowania piecem przy użyciu zdalnego połączenia z siecią i skonfigurowanie parametrów.

### Test połączenia

Test połączenia dla obu typów połączeń

**Sieć Wi-Fi:** dotknąć tutaj, aby wybrać sieć, z którą chcesz się połączyć (lub aby wprowadzić ją ręcznie)

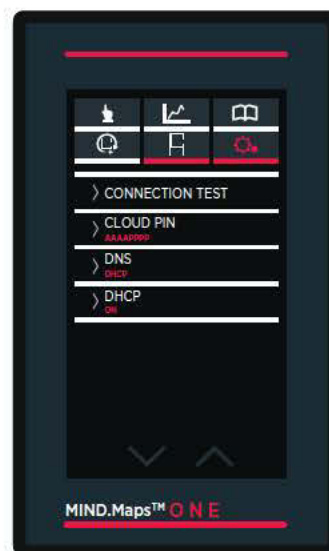
**Hasło Wi-Fi:** dotknąć tutaj, aby wprowadzić hasło Wi-Fi

### Cloud PIN/Kod identyfikacyjny chmury

Kod PIN służy do połączenia pieca ze stroną DDC.unox.com oraz z aplikacją. Każdy piec posiada inny kod, który jest już ustawiony. Można zmienić kod PIN, aby połączyć go z osobistym kontem DDC, w takim przypadku należy ponownie przypisać do niego piec.

### DHCP

Umożliwia uzyskanie ustawień sieci z serwera DHCP (w przypadku połączeń Wi-Fi pozostawić zawsze DHCP „ON”).

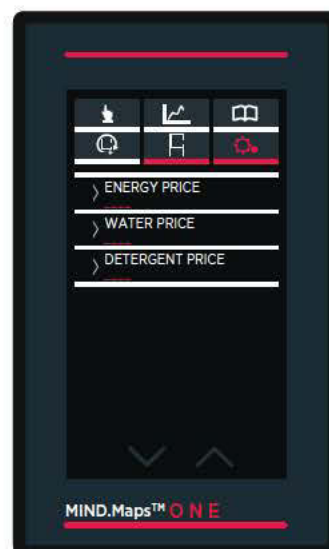


39

## KOSZTY PRODUKTÓW EKSPLOATACYJNYCH

40 ►

Umożliwia wprowadzenie kosztów **energii elektrycznej, wody i detergentu** (waluta jest ustawiona w zakładce „Jednostka miary” na tej samej stronie)



40



## USB

41 ▶ Ta sekcja umożliwi importowanie lub eksportowanie danych z własnej pamięci USB (sformatowanej FT32 i o pojemności od 4 do 16 GB). Gniazdo USB znajduje się pod panelem LCD i pozwala na import lub eksport materiału z własnej pamięci USB (sformatowanej FT32 i o pojemności od 4 do 16 GB).

- EKSPORTUJ PROGRAMY | EXPORT PROGRAMS ▶ eksportuje przepisy z pieca na nośnik USB;
- IMPORTUJ PROGRAMY | IMPORT PROGRAMS ▶ importuje przepisy z nośnika USB do pieca;
- IMPORTUJ OBRAZY | IMPORT PICTURES ▶ importuje obrazy z pamięci USB do pieca, na przykład zdjęcie szczególnie udanej potrawy przygotowanej przez użytkownika. Obrazy, aby mogły być używane, muszą zostać skonwertowane, zob. ▶ 42
- EKSPORTUJ HACCP NA USB | EXPORT HACCP TO USB ▶ eksportuje dane HACCP z pieca na nośnik USB.



41

① Pobrać folder UNOXDIR.zip z sekcji oprogramowania UNOX Infonet

② Zapisać folder UNOXDIR.zip na własnym nośniku USB

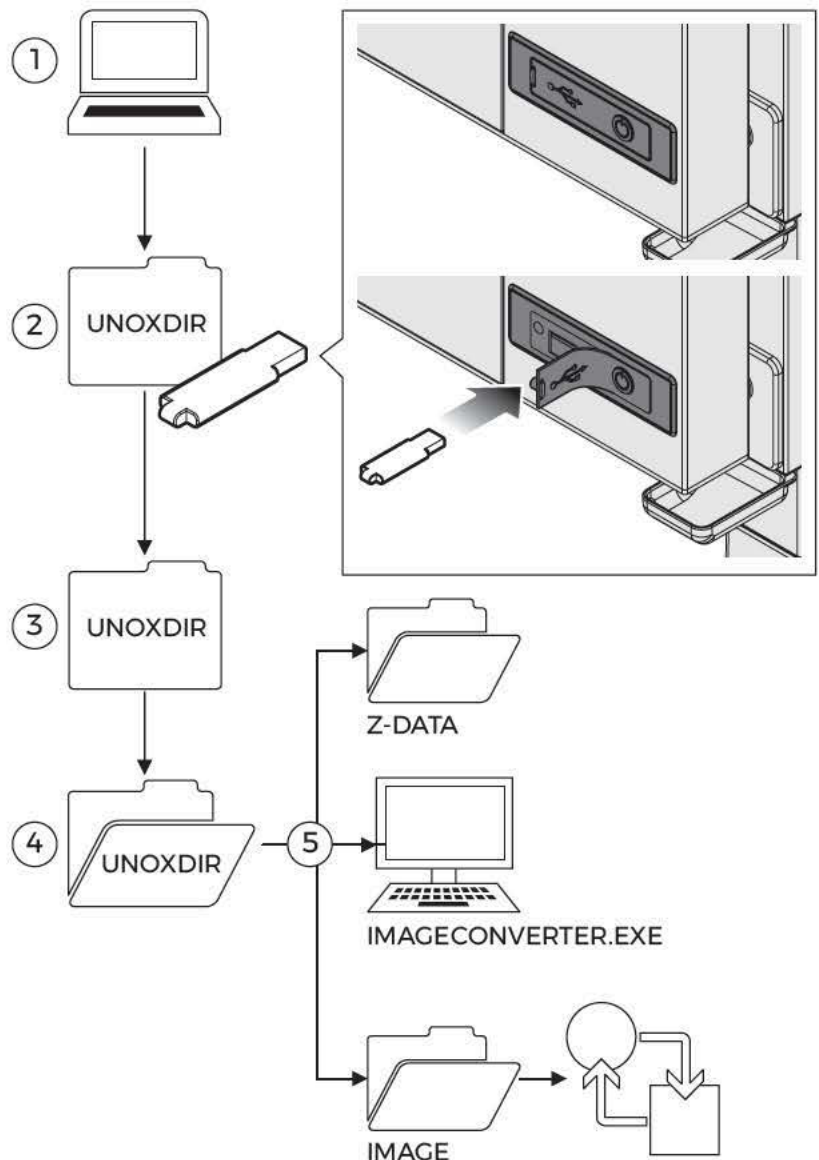
③ Rozpakować folder UNOXDIR.zip bezpośrednio po pobraniu

④ Otworzyć folder UNOXDIR

⑤ Wewnątrz folderu znajdują się kolejne dwa foldery (ZDATA i IMAGES) oraz plik .exe (IMAGECONVERTER.EXE)

⑥ Skopiować obrazy, które zamierza się wykorzystać, do folderu IMAGE

⑦ Uruchomić program IMAGECONVERTER.EXE. Teraz można korzystać ze zdjęć!



### UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

#### ① Liczba litrów do wymiany filtra

Dzięki obecności wewnętrznego licznika (który należy wyzerować przy każdej wymianie filtra), można sprawdzić w każdej chwili, ile litrów wody na wejściu może jeszcze przefiltrować filtr, zanim konieczna będzie jego wymiana (w przykładzie: 7083 litry do wymiany filtra)

#### ② Twardość przemijająca wody

Ta strona umożliwia ustawienie twardości wody w zakresie od 3°dH do 10°dH (stopnie niemieckie). Można ją zmierzyć za pomocą pomarańczowego zestawu testowego

#### ③ Włączenie licznika

Po wymianie filtra, wyzerować licznik litrów, aby rozpoczął liczenie od początku. Aby wykonać tę czynność, wpisać kod PIN podany na opakowaniu zestawu.

### UNOX.PURE-RO

#### ① Liczba litrów do wymiany filtra

Dzięki obecności wewnętrznego licznika (który należy wyzerować przy każdej wymianie filtra), można sprawdzić w każdej chwili, ile litrów wody na wejściu może jeszcze przefiltrować filtr, zanim konieczna będzie jego wymiana (w przykładzie: 7083 litry do wymiany filtra).

#### ② Twardość trwała wody

Ta strona umożliwia ustawienie twardości wody w zakresie od 3°dH do 10°dH (stopnie niemieckie). Można ją zmierzyć za pomocą zielonego zestawu testowego

#### ③ Włączenie licznika

Aby system OSMOZY działał poprawnie, parametr ten musi być ustawiony na „ON” (domyślnie jest ustawiony na „OFF”). Jeśli z jakiegokolwiek powodu system odwróconej osmozy zostanie wyjęty z pieca lub będzie czekał na naprawę, należy ponownie ustawić go na „OFF”.

#### ④ Resetowanie licznika

Po wymianie filtra, wyzerować licznik litrów, aby rozpoczął liczenie od początku. Aby przeprowadzić tę operację, należy przejść do strony resetowania i potwierdzić naciskając „X” (USUŃ).



## OPCJE

44 ▶

### Koszty eksploatacyjne

Jeśli opcja jest włączona (ON), przelicza ona dane dotyczące zużycia (np. litry wykorzystane do dostarczenia pary) na koszty zgodnie z ustawioną walutą.

### Blokada programów użytkownika

Umożliwia uruchamianie i wyświetlanie programów pieczenia zapisanych przez użytkowników, ale uniemożliwia ich modyfikowanie i usuwanie.

### Blokada pieczenia ręcznego

Blokuje możliwość pieczenia w trybie ręcznym (SET).

### Blokada wyświetlania programu

Umożliwia uruchamianie programów pieczenia zapisanych przez użytkowników, ale uniemożliwia ich wyświetlanie, modyfikowanie i usuwanie.

### Sekundy do wyświetlenia slajdów pieczenia

Pozwala ustawić czas, po upływie którego - jeśli nie dojdzie do interakcji z wyświetlaczem - zostanie ponownie wyświetlona strona trwającego pieczenia.

### Timeout blokady ekranu

Jeśli drzwi pieca są otwarte, strona przedstawiona obok ostrzega, że ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe korzystanie z wyświetlacza. Po zamknięciu drzwiczek lub naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku „strona główna” wyświetlacz może być ponownie używany. Jeśli ustawiona wartość jest:

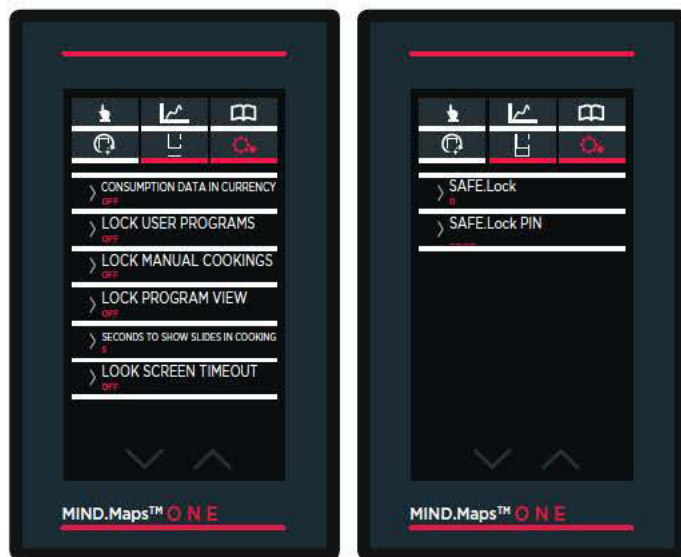
- = „0” ▶ nie pojawi się żadna strona, choć drzwi są otwarte;
- ≠ „0” ▶ ustawiona wartość informuje, po ilu sekundach od zamknięcia drzwi nastąpi odblokowanie wyświetlacza. Na przykład, jeśli ustawioną wartością jest „5”, to po zamknięciu drzwi upłynie 5 sekund, zanim panel zostanie odblokowany.

### SAFE.Lock

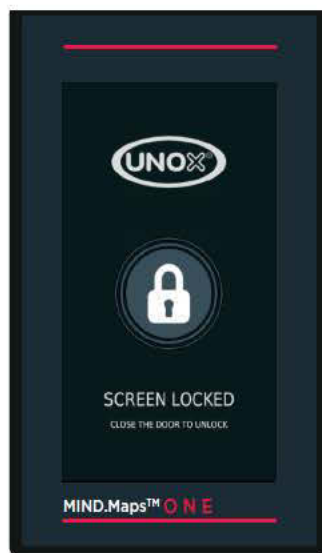
Umożliwia ustawienie liczby sekund bezczynności, po upływie której panel sterowania ma być automatycznie blokowany. Aby go odblokować, należy wprowadzić kod numeryczny ustawiony w menu SAFE.Lock PIN.

### SAFE.Lock PIN

Umożliwia wprowadzenie kodu numerycznego w celu odblokowania panelu sterowania.



44



45

# Alarmy i alerty

# Interfejs użytkownika pieca

Na wyświetlaczu pieców wyświetlane są komunikaty alarmowe/ostrzeżenia związane z piecem lub z zainstalowanymi akcesoriami.

**Ostrzeżenia (WARNING)** oznaczają usterki, które, choć z pewnymi ograniczeniami, to jednak umożliwiają pracę urządzenia/akcesoriów.

**Komunikaty alarmowe (ALARM)** oznaczają niemożność korzystania z jakiegokolwiek funkcji urządzenia/akcesoriów, które muszą zostać ZATRZYMANE.

Jeśli komunikaty alarmowe odnoszą się wyłącznie do podłączonych akcesoriów, można korzystać z pieca.

## UWAGI

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---


---

---


# Konserwacja

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	46
Czyszczenie urządzenia	47
Okresy nieużytkowania	48
Utylizacja po zakończeniu eksploatacji	48
Certyfikaty	49

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS KONSERWACJI


-  Wszelkie prace konserwacji zwyczajnej należy przeprowadzać:
- po odłączeniu urządzenia od zasilania w energię elektryczną i odczekaniu czasu potrzebnego na rozładowanie elementów pojemnościowych (około kilku minut);
  - po odczekaniu aż wszystkie części urządzenia całkowicie ostygną;
  - będąc w idealnym stanie psychicznym i fizycznym, po założeniu odpowiedniego sprzętu ochrony osobistej (np. rękawic gumowych chroniących przed wysoką temperaturą, ochrony oczu, maski przeciwpyłowej (opcjonalnie) itd.).

**Codziennie czyścić urządzenie**, aby utrzymać odpowiedni poziom higieny i nie dopuścić do korozji lub uszkodzenia stali nierdzewnej.

 Codzienne czyszczenie zmniejsza również ryzyko, że tłuszcze lub resztki jedzenia nagromadzone w komorze pieczenia zapalą się, powodując ryzyko pożaru.

Do czyszczenia żadnego z komponentów lub akcesoriów NIE stosować:

- ściernych lub naostrzonych narzędzi ani szmatek (np. gąbek ściernych, skrobaków, szczotek stalowych, itp.);
- strumieni wody pod ciśnieniem lub w postaci pary;
- detergentów ściernych lub w proszku;
- detergentów zasadowych, agresywnych, żrących lub korozyjnych (np. kwasu solnego/chlorowodorowego lub kwasu siarkowego lub sodu kaustycznego). Substancje te mogą powodować trwałe uszkodzenia powierzchni i katalizatorów urządzenia.

 Nie stosować takich substancji nawet do czyszczenia konstrukcji wspornikowej/posadzki pod urządzeniem. Opary takich związków mogą także powodować uszkodzenia.

## CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

### Zewnętrzne powierzchnie stalowe, uszczelka komory pieczenia, sonda rdzeniowa

- ❗ Poczekać na ostygnięcie powierzchni. Stosować wyłącznie miękką szmatkę nasączoną niewielką ilością wody z mydłem. Starannie spłukać i wysuszyć. Alternatywnie stosować wyłącznie detergenty zalecane przez UNOX; środki innego typu mogą powodować uszkodzenia, a w ich wyniku wygaśnięcie gwarancji\*. Informacje na temat sposobu ich użycia zawarte są w instrukcji producenta detergentów.

### Wnętrze komory pieczenia

- ⚠️ **Jeśli komora pieczenia nie jest codziennie czyszczona, istnieje możliwość, że tłuszcz lub resztki potraw nagromadzone w jej wnętrzu zapalą się - ryzyko pożaru.**

Wyczyścić komorę przy użyciu programów mycia.

- 📖 Dalsze informacje zamieszczono na ► str. 35



Przy zatkanym wylocie pod żadnym pozorem NIE korzystać z programów mycia ani nie myć komory dużą ilością wody ze względu na ryzyko zalania.

### Powierzchnie z tworzyw sztucznych i panel sterowania

- ❗ Poczekać na ostygnięcie powierzchni. Stosować wyłącznie bardzo miękką szmatkę i niewielką ilość środka do czyszczenia delikatnych powierzchni.

### Wewnętrzna i zewnętrzna szyba drzwiczek

- ❗ Poczekać na ostygnięcie powierzchni. Stosować wyłącznie miękką szmatkę nasączoną niewielką ilością wody z mydłem lub detergentem do szyb. Starannie spłukać i wysuszyć.



46


## OKRESY NIEUŻYTKOWANIA

Podczas okresów nieużytkowania urządzenia, należy stosować następujące środki ostrożności:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego, wodnego i gazu (TYLKO W PRZYPADKU MODELI GAZOWYCH);
- przetrzeć wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej miękką szmatką bardzo lekko zwilżoną olejem wazelinowym;
- zostawić drzwiczki urządzenia lekko otwarte.

Przy ponownym użyciu:

- dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria (zob. pagina **47**);
- ponownie podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego, wodnego i gazu (TYLKO W PRZYPADKU MODELI GAZOWYCH);
- poddać urządzenie kontroli przed ponownym użyciem;
- uruchomić urządzenie z minimalną mocą na co najmniej 50 minut bez żadnych potraw w środku.

 Aby upewnić się, że urządzenie jest w doskonałym stanie pod względem sprawności i bezpieczeństwa, zaleca się poddanie go co najmniej raz w roku konserwacji i kontroli w autoryzowanym serwisie.

## UTYLIZACJA PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Zgodnie z art. 13 Dekretu Legislacyjnego nr 49 z 2014 r. „Wdrożenie dyrektywy WEEE 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”



Etykieta przekreślonego pojemnika na odpady oznacza, że produkt został wprowadzony do obrotu po 13 sierpnia 2005 r. i że pod koniec swego okresu żywotności nie może zostać usunięty ze zwykłymi odpadami, ale musi zostać poddany osobnej utylizacji.

Wszystkie urządzenia wykonano z materiałów metalowych, które można poddać recyklingowi (stal nierdzewna, żelazo, aluminium, blacha ocynkowana, miedź, itp.) w stopniu przekraczającym 90% ich wagi. Aby uczynić urządzenie niezdatnym do użytku w celu jego utylizacji, usunąć kabel zasilający i wszelkie elementy zamykające komory i wnęki (jeśli takowe istnieją).

Prawidłowe zarządzanie produktem pod koniec jego okresu żywotności zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i poprawia efektywność wykorzystywania zasobów, zgodnie z zasadą „kto zanieczyszcza, płaci”, poprzez zapobieganie, przygotowanie do recyklingu, recykling i odzysk. Przypominamy, że nielegalne lub nieprawidłowe usuwanie produktu powoduje zastosowanie sankcji przewidzianych przepisami.

### Informacje na temat utylizacji we Włoszech

We Włoszech sprzęt WEEE należy dostarczyć:

- do punktów zbiórki (zwanymi także wyspami ekologicznymi lub platformami ekologicznymi)
- do sprzedawcy, u którego dokonuje się zakupu nowego urządzenia i który jest zobowiązany do darmowego odbioru zużytego sprzętu (w liczbie „jeden za jeden”);

### Informacje na temat utylizacji w krajach Unii Europejskiej

Dyrektywa europejska w sprawie sprzętu WEEE została implementowana w różny sposób przez poszczególne kraje. Z tego względu, chcąc oddać produkt do utylizacji, należy zwrócić się do lokalnych organów lub Sprzedawcy, aby uzyskać informacje na temat prawidłowej utylizacji.



## CERTYFIKATY

### **Deklaracja zgodności UE dla urządzeń elektrycznych spalających paliwa gazowe**

Producent: UNOX S.p.A.

Adres: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy

Oświadczam, na własną odpowiedzialność, że produkt

#### **CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™**

W przypadku pieców elektrycznych:

jest zgodny z Dyrektywą Maszynową 2006/42/WE poprzez spełnienie norm:

EN 60335-1: 2014 + A11:2014 + A13:2017

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012

EN62233: 2008

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

jest zgodny z Dyrektywą Kompatybilności Elektromagnetycznej 2014/30/WE poprzez spełnienie norm:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

# Serwis

Serwis posprzedażowy

50

## SERWIS POSPRZEDAŻOWY

W przypadku usterki, należy odłączyć urządzenie od zasilania w energię elektryczną i zapoznać się z rozwiązaniami zaproponowanymi w tabeli ► **B | Rozwiązywanie problemów** na str. **51**.

Jeśli rozwiązanie nie jest podane w tabeli, należy zwrócić się do najbliższego serwisu autoryzowanego przez UNOX podając:

- datę zakupu;
- **47** ► dane urządzenia umieszczone na tabliczce znamionowej;
- ewentualne komunikaty alarmowe, które pojawiły się na wyświetlaczu.

Dane producenta:

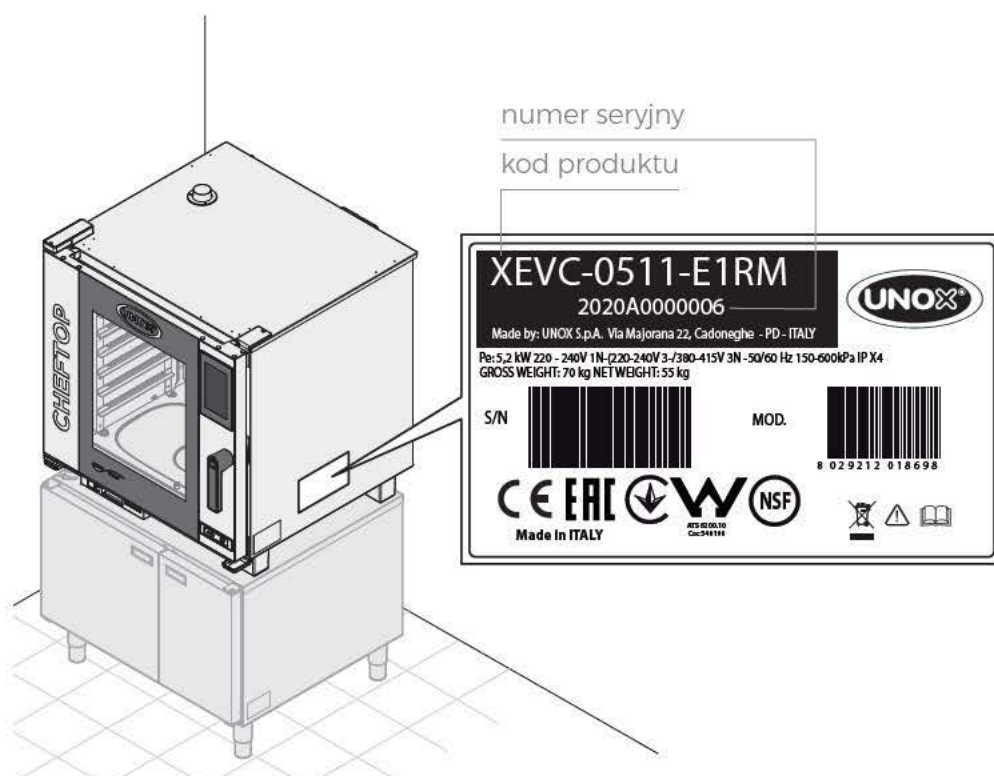
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Italy

Tel +39 049 86.57.511 - Faks +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



**B | Rozwiązywanie problemów**

<b>Usterka</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Możliwy środek zaradczy</b>	<b>Rozwiązanie problemu</b>
Piec jest całkowicie wyłączony.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Brak zasilania.</li><li>■ Urządzenie uszkodzone.</li></ul>	Sprawdzić podłączenie do sieci elektrycznej.	Skontaktować się z serwisem.
Brak wytwarzania pary w komorze pieczenia.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Zamknięty dopływ wody.</li><li>■ Podłączenie do sieci wodnej lub zbiornika wykonane w sposób nieprawidłowy.</li><li>■ Brak wody w zbiorniku (w przypadku napełniania wodą ze zbiornika).</li><li>■ Filtr na wlocie wody niedrożny z powodu zanieczyszczeń.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Otworzyć dopływ wody.</li><li>■ Sprawdzić podłączenie do sieci wodociągowej lub zbiornika.</li><li>■ Wprowadzić wodę do zbiornika.</li><li>■ Wyczyścić filtr.</li></ul>	Skontaktować się z serwisem.
Po ustawieniu czasu i naciśnięciu przycisku START/STOP, piec nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Drzwi otwarte lub zamknięte w nieprawidłowy sposób.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Sprawdzić, czy drzwiczki są zamknięte.</li></ul>	Skontaktować się z serwisem.
Przy zamkniętych drzwiczkach z uszczelki wycieka woda.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Zabrudzona uszczelka.</li><li>■ Uszkodzona uszczelka.</li><li>■ Poluzowany mechanizm uchwytu.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Wyczyścić uszczelkę wilgotną szmatką.</li><li>■ Zwrócić się do technika wyspecjalizowanego w naprawach.</li></ul>	Skontaktować się z serwisem.



INVENTIVE SIMPLIFICATION

## EUROPE

<b>IT - ITALIA</b> UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 8657511	<b>GB - UNITED KINGDOM</b> UNOX UK Ltd. E-mail: info@unoxuk.com Tel: +44 1252 851 522	<b>CZ - ČESKÁ REPUBLIKA</b> UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	<b>BG - БЪЛГАРИЯ</b> UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	<b>NL - NETHERLANDS</b> UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 6 27 21 14 10
<b>DE - DEUTSCHLAND</b> UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 2951 98760	<b>IE - IRELAND</b> UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	<b>HR - HRVATSKA</b> UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	<b>AT - ÖSTERREICH</b> UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 800 880 963	<b>PL - POLSKA</b> Unox Polska Sp. z o.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 665 232 000
<b>FR - FRANCE, BELGIUM &amp; LUXEMBOURG</b> UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 78 17 35 39	<b>ES - ESPAÑA</b> UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 900 82 89 43	<b>TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY</b> Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	<b>RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ</b> UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	<b>SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES</b> UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
<b>PT - PORTUGAL</b> UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787				

## AMERICA

<b>US - U.S.A. &amp; CANADA</b> UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	<b>AR - ARGENTINA</b> UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	<b>CO - COLOMBIA</b> UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	<b>BR - UNOX BRASIL</b> SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	<b>MX - MEXICO</b> UNOX MEXICO, S. DE R.L. DE C.V. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	---	---

## ASIA, OCEANIA & AFRICA

<b>ZA - SOUTH AFRICA</b> UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.sa@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	<b>PH - PHILIPPINES</b> UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	<b>AU - AUSTRALIA</b> UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	<b>UZ - UZBEKISTAN</b> UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	<b>KR - 대한민국</b> UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.asia@unox.com 전화: +82 2 69410351
<b>AC - OTHER ASIAN COUNTRIES</b> UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>TW - TAIWAN, HONG KONG &amp; MACAU</b> UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	<b>MY - MALAYSIA &amp; SINGAPORE</b> UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	<b>CN - 中华人民共和国</b> UNOX TRADING (SHANGAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.asia@unox.com 电话: +603-58797700	<b>NZ - NEW ZEALAND</b> UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
<b>AE - U.A.E.</b> UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	<b>ID - INDONESIA</b> UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999			

unox.com



L12495B0

All images used are for illustrative purposes only.  
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.