

PROFICHEF

ALPHA

PROFICHEF

DELTA



Piece konwekcyjno-parowe elektryczne ProfiChef

Instrukcja użytkowania

Modele:

Profichef Alpha

PCA11007, PCA11011

ProfiChef Alpha Bakeline

PCB01006, PCB01010

Profichef Delta

PCD11007, PCD11011

WPROWADZENIE	3
Wstęp	3
Jak czytać instrukcję obsługi?	3
Objaśnienie symboli	3
Informacje Ogólne	4
Ryzyko poparzenia i innych obrażeń	5
Zagrożenie pożarem	5
Ryzyko porażenia prądem	5
Charakterystyka techniczna pieca ProfiChef Alpha	6
Charakterystyka techniczna pieca ProfiChef Delta	6
Transport	7
INSTRUKCJE TRANSPORTU I ROZŁADUNKU	8
Załadunek i rozładunek	8
Odpakowanie pieca	8
INSTRUKCJE INSTALACJI I KONSERWACJI	9
Miejsce instalacji	9
Ustawienie pieca	9
Podłączenie do przyłączy zasilania wody i kanalizacji	9
Podłączanie zasilania sieciowego	10
Uziemienie	10
Ostrzeżenia	11
INSTRUKCJA OBSŁUGI	12
Panel sterowania - ProfiChef Alpha	12
Włączanie pieca i ustawianie temperatury gotowania	12
Zaparowanie	12
Timer	12
Cyfrowy Panel sterowania - ProfiChef Delta	13
Funkcje wyświetlacza	14
Tryb ręczny	15
Ustawienie trybu gotowania	15
Ustawienie temperatury	16
Ustawienie czasu	16
Ustawianie sondy rdzenia	16
Ustawianie poziomu wilgotności (tylko tryb COMBI)	17
Ustawienie prędkości wentylatorów	17
Ręczne dozowanie zaparowania	17
W trakcie gotowania	17
Tryb programowania	18
Automatyczne wyłączenie wyświetlacza	19
Automatyczne podgrzewanie wstępne	19
Funkcja Cool Down (chłodzenie komory pieca)	19
OBSŁUGA PIECA	19
Mycie	19
Odkamienianie i płukanie bojlera (opcja)	20
Menu ustawień	20
Urządzenia zabezpieczające	21
Podłączenie z okapem i garownikiem (opcja)	21
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	22
Ręczne mycie komory pieca	22
Mycie szyby	22
Rozwiązywanie problemów	23
Wymiana wybranych elementów	23
Oświetlenie komory pieca	23
Instrukcje dla użytkownika	23
Demontaż i utylizacja	24
Zgodność z prawem i normami	24
GWARANCJA	25
Ogólne warunki gwarancji	25

WSTĘP

- Niniejsza instrukcja instalacji, użytkowania i konserwacji dotyczy modeli pieców ProfiChef Alpha i Delta.
- Wytyczne adresowane są do każdego, kto może być upoważniony lub komu powierzono użytkowanie lub obsługę pieca.
- Sposób użytkowania pieca określa producent. Nie wolno korzystać z pieca do innych celów i należy ściśle przestrzegać instrukcji. Wskazane dopuszczone użytkowanie dotyczy wyłącznie pieców, które są całkowicie sprawne z technicznego punktu widzenia.
- Instrukcja adresowana jest również do pracodawcy, odpowiedzialnych za obsługę pieca managerów i pracowników, którzy winni zapoznać się z nią ze zrozumieniem. Należy stosować się do tej części instrukcji, która pokrywa się z ogólnymi zasadami i przepisami prawa regulującymi kwestie BHP.
- Pracodawca, u którego zainstalowano piec, oraz odpowiedzialni za obsługę pieca managerzy i pracownicy muszą dostarczyć operatorom wykonującym określone funkcje, odpowiednie informacje i w razie konieczności zorganizować szkolenia (uwzględniając poziom odpowiedzialności, którego można oczekiwać w uzasadnionym zakresie od operatorów) odnośnie poprawnego i bezpiecznego użytkowania pieca oraz związanego z tym ryzyka. Instrukcja pomaga zrozumieć sposób wykonywania poszczególnych zadań.

JAK CZYTAĆ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI?

Należy zwrócić w szczególności uwagę na teksty podkreślone lub teksty pisane WIELKĄ LITERĄ ponieważ informują o szczególnie ważnych czynnościach.

Instrukcja powinna znajdować się w miejscu pracy urządzenia. W przypadku utraty instrukcji lub jej zniszczenia należy zamówić jej kopię od producenta lub sprzedawcy.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Zagrożenie



Zacisk uziemienia



Ogień / Zagrożenie



Uwaga



Porażenie / Zagrożenie



Pierścień ekwipotencjalny



Poparzenie / Zagrożenie

INFORMACJE OGÓLNE

- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcjami znajdującymi się w niniejszym dokumencie i stosować się do ich treści, w szczególności odnośnie:
 - obsługa pieca;
 - konserwacja;
 - użytkowanie
- Urządzenie należy stosować zgodnie z jego przeznaczeniem, tj. do gotowania/pieczenia lub podgrzewania żywności. Wszelkie inne wykorzystanie będzie traktowane jako niedopuszczone i niebezpieczne.
- Urządzenie zaprojektowano do użytku profesjonalnego i może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Przed opuszczeniem fabryki urządzenie zostało sprawdzone przez specjalistyczny personel w celu zagwarantowania jego jak najbardziej efektywnej pracy.
- Wszelkie prace instalacyjne i/lub naprawy i regulacje może wykonywać wyłącznie wykwalifikowany personel, z zachowaniem należytej staranności. Zalecamy każdorazowo kontakt ze sprzedawcą, który sprzedał urządzenie, wskazując problem, podając model i nr seryjny pieca.
- W przypadku naprawy i/lub wymiany dowolnych komponentów, konserwacji, błędu lub usterki należy skontaktować się z personelem upoważnionym przez producenta i posiadającym stosowną wiedzę.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Przed instalacją należy sprawdzić, czy wartości ciśnienia dopływu wody są zgodne z wartościami na tabliczce znamionowej.
- Bezpieczeństwo elektryczne pieca jest gwarantowane pod warunkiem podłączenia go do sprawnego systemu uziemienia (proszę pamiętać, że połączenie należy systematycznie sprawdzać), zgodnego w danym momencie z krajowymi i lokalnymi wymogami.
- Podczas pracy piec musi być nadzorowany wyłącznie przez specjalnie przeszkolony personel.

- Należy unikać instalacji pieca obok źródeł ciepła takich jak kuchnie, płyty grillowe, frytownice, itp.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych, nie przeciwdziałać oddawaniu ciepła oraz nie zasłaniać instalacji wyrzutu pary z pieca.
- Należy poprosić instalatora o dostarczenie instrukcji dotyczących właściwego korzystania ze zmiękczacza wody / odkamieniacza (**Uwaga:** wadliwy proces odkamieniania może powodować korozję urządzenia).
- Producent zaleca stosowanie zmiękczaczy automatycznych lub półautomatycznych marki ProfiChef.
- Przed obsługą pieca po raz pierwszy należy dokładnie go umyć.
- Zewnętrzną część pieca czyścić tylko wilgotną ściereczką i przeznaczonymi do tego celu środkami chemicznymi;
 - wewnątrz komory pieca należy czyścić wodą oraz przeznaczonymi do tego celu środkami chemicznymi;
 - w żadnym przypadku nie wolno do czyszczenia pieca stosować wełny stalowej.

Nieprzestrzeganie podstawowych zasad może wpływać na bezpieczeństwo i zagrazać użytkownikowi.

Producent wyłącza swoją odpowiedzialność w przypadku niestosowania się do zapisów niniejszej instrukcji, zarówno przez użytkownika jak i instalatora.

Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności z tytułu niedokładności w instrukcji wynikających z błędów transkrypcyjnych lub błędów w druku. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania modyfikacji, które uznaje za konieczne do wdrożenia, a które nie skutkują zmianą podstawowej charakterystyki produktu.



RYZIKO POPARZENIA I INNYCH OBRAŻEŃ

W trakcie pracy pieca

- Noś rękawice ochronne i odpowiednią odzież.
- Dotykać wolno jedynie panelu sterowania oraz klamki drzwi komory pieca, ponieważ zewnętrzne części są gorące (temp. przekraczająca 60°C);
- Zachowaj ostrożność otwierając drzwi komory ponieważ na skutek wysokiej temperatury z pieca wydostaje się gorąca para.
- Wkładając pojemniki lub tace w prowadnice należy je zablokować.
- Zachowaj ostrożność wyjmując pojemniki lub tace z komory.
- Nie otwieraj drzwi pieca podczas mycia w celu uniknięcia poparzenia gorącą wodą i chemikaliami.



ZAGROŻENIE POŻAREM

- Upewnij się, że w komorze pieca nie znajdują się żadne zbędne obiekty typu instrukcja, worki, rękawice, ani chemikalia.
- W pobliżu pieca nie wolno umieszczać obiektów łatwopalnych (paliwo, spirytus itp.)
- Nie wolno stosować żywności ani cieczy, które ulegają szybko zapłonowi w trakcie gotowania.
- Komora gotowania musi być utrzymywana w czystości. Pozostałości oleju czy tłuszczu mogą się palić w wysokich temperaturach.



PORAŻENIE PRĄDEM

- Otwieranie elementów oznaczonych tym symbolem jest zarezerwowane wyłącznie dla wykwalifikowanego personelu SERWISU; łamanie tego zapisu skutkuje unieważnieniem gwarancji.
- Nie wolno dotykać żadnych przełączników elektrycznych aby nie wywoływać iskrzenia lub płomieni.
- Korzystając z pieca należy włączyć okap, jeżeli go zamontowano.
- Piec należy instalować w miejscu wolnym od podmuchów wiatru.
- Upewnij się, że otwory wentylacyjne pieca są czyste i nie są zaślepione/zastawione.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA PIECA PROFICHEF ALPHA

	PCA 11007	PCA 11011
Wymiary (WxDxH)	850x890x890 mm	850x890x1170 mm
Moc elektryczna	11 kW	17 kW
Zasilanie	400 V 3N	400 V 3N
Typ kabla elektrycznego	H07RN-F	H07RN-F
Ciężar własny (pusty piec)	90 kg	125 kg
Maks. obciążenie	5 kg na poziom	5 kg na poziom
Liczba półek	7	11
Liczba wentylatorów	1	1
Metoda instalacji	GAROWNIK/PODSTAWA	GAROWNIK/PODSTAWA
Wlot wody	¾"	¾"
Przyłącze wody	1,5-5 bar	1,5-5 bar
Twardość wody	4° d	4° d
Klasa izolacji	I	I
Klasa IP	IPX4	IPX4
Pulpit sterowniczy	Elektromechaniczny	Elektromechaniczny
Standard pojemników	GN	GN

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA PIECA PROFICHEF ALPHA BAKELINE

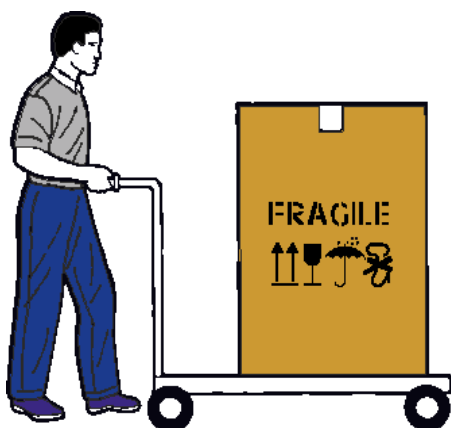
	PCB 01006	PCB 01010
Wymiary (WxDxH)	850x890x890 mm	850x890x1170 mm
Moc elektryczna	11 kW	17 kW
Zasilanie	400 V 3N	400 V 3N
Typ kabla elektrycznego	H07RN-F	H07RN-F
Ciężar własny (pusty piec)	102 kg	125 kg
Maks. obciążenie	5 kg na poziom	5 kg na poziom
Liczba półek	6	10
Liczba wentylatorów	1	1
Metoda instalacji	GAROWNIK/PODSTAWA	GAROWNIK/PODSTAWA
Wlot wody	¾"	¾"
Przyłącze wody	1,5-5 bar	1,5-5 bar
Twardość wody	4° d	4° d
Klasa izolacji	I	I
Klasa IP	IPX4	IPX4
Pulpit sterowniczy	Elektromechaniczny	Elektromechaniczny
Standard pojemników	40x60mm	40x60mm

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA PIECA PROFICHEF DELTA

	PCD11007	PCD11011
Wymiary (WxDxH)	850x890x890 mm	850x890x1170 mm
Moc elektryczna	11 kW	17 kW
Zasilanie	400 V 3N	400 V 3N
Typ kabla elektrycznego	H07RN-F	H07RN-F
Ciężar własny (pusty piec)	93 kg	127 kg
Maks. obciążenie	5 kg na poziom	5 kg na poziom
Liczba pótek	7	11
Liczba wentylatorów	1	1
Metoda instalacji	GAROWNIK/PODSTAWA	GAROWNIK/PODSTAWA
Wlot wody	3/4"	3/4"
Przyłącze wody	1,5-5 bar	1,5-5 bar
Twardość wody	4° d	4° d
Klasa izolacji	I	I
Klasa IP	IPX4	IPX4
Pulpit sterowniczy	Cyfrowe	Cyfrowe
Standard pojemników	GN	GN

TRANSPORT I ROZŁADUNEK

Po instalacji opakowanie musi zostać poddane recyklingowi lub wyrzucone zgodnie z obowiązującym w tym zakresie prawem w kraju kupującego.



Piec należy przetransportować w pobliże miejsca instalacji w opakowaniu. Należy wyznaczyć specjalistyczny personel do wykonywania wszystkich operacji obejmujących podnoszenie i transport pieca lub jego poszczególnych części.

Przed nadaniem urządzenie jest dokładnie sprawdzane.

Przy odbiorze pieca należy sprawdzić, czy nie został uszkodzony w trakcie transportu, czy opakowanie nie zostało uszkodzone i czy wewnątrz opakowania znajdują się elementy niezbędne do montażu urządzenia.

Jeżeli zauważone zostanie uszkodzone opakowanie lub brak części, należy postępować zgodnie z zapisami Ogólnych Warunków Gwarancji zamieszczonych w niniejszej instrukcji obsługi.

Zaleca się skontrolować, czy dostawa jest zgodna z specyfikacją zamówienia. Pieca nie wolno przechylać. Piec należy podnosić prostopadle do posadzki, przenosić w pozycji poziomej i pionowo względem posadzki.

Piec jest dostarczany na palecie, utrzymywany w miejscu za pomocą plastikowych opasek i osłonięty opakowaniem z kartonu. Załadunek / rozładunek pieca na / z pojazdu powinien odbywać się za pomocą wózka widłowego lub podobnego urządzenia.

UWAGA!

Transport musi odbywać się z zachowaniem najwyższych środków ostrożności, aby nie uszkodzić komponentów pieca.

INSTRUKCJE TRANSPORTU I ROZŁADUNKU

Załadunek / rozładunek pieca na / z pojazdu należy wykonać:

- Za pomocą wózka widłowego.
- Należy powziąć wszystkie niezbędne środki ostrożności zapobiegające uszkodzeniu pieca w trakcie transportu.
- Transportując piec należy w szczególności uważać, żeby nie uderzać nim o takie elementy jak słupy, ściany czy inne urządzenia.
- W szczególności pieca nie należy umieszczać na szczycie innych opakowań, jak również nie wolno umieszczać innych opakowań na piecu, zarówno podczas transportu jak i w trakcie przechowywania.
- W trakcie transportu piec musi zostać umieszczony w taki sposób, aby nie był uderzany przez inne opakowania znajdujące się w tym samym pojeździe.
- Przed rozładunkiem należy sprawdzić opakowanie pod kątem potencjalnego uszkodzenia i czy nie istnieje ryzyko przechylenia lub przewrócenia pieca.
- Podczas rozładunku należy bardzo ostrożnie umieścić piec na ziemi, aby uniknąć uszkodzenia na skutek wstrząsu.

Piec mogą instalować i konserwować wyłącznie upoważnieni instalatorzy lub elektrycy, którzy są przeszkoleni i posiadają odpowiednie uprawnienia.

WAŻNE:

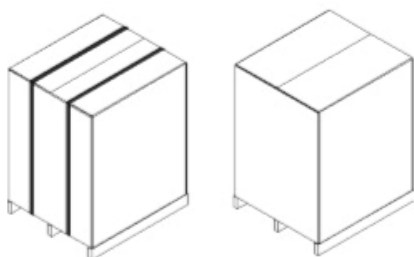
Przy odbiorze pieca należy sprawdzić, czy nie został uszkodzony w trakcie transportu, czy opakowanie nie zostało uszkodzone i czy nie usunięto części. W przypadku, gdy brakuje części lub urządzenie jest uszkodzone, należy postępować zgodnie z zapisami Ogólnych Warunków Gwarancji zamieszczonych w niniejszej instrukcji obsługi.

ODPAKOWANIE PIECA

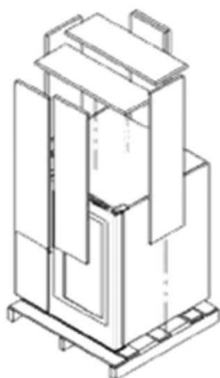
UWAGA!

Transportując piec należy zwrócić uwagę na symbole nadrukowane opakowaniu. Należy stosować się do obowiązujących przepisów w sprawie ochrony środowiska.

Transportując i obsługując piec należy podjąć należyte środki minimalizujące ryzyko uszkodzenia mienia lub odniesienia obrażeń przez ludzi lub zwierzęta.



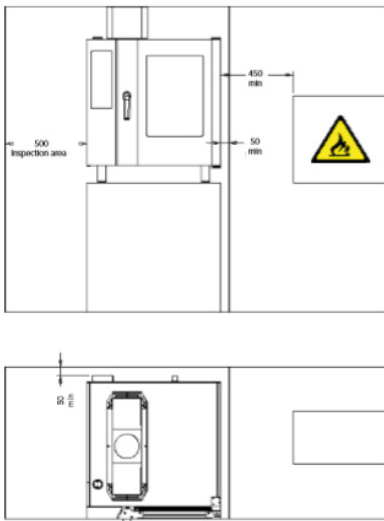
- Przeciąć paski plastikowe owijające karton.
- Zdjąć karton.
- Wyjąć elementy styropianowe.
- Usunąć paletę.
- Zdjąć folię ochronną z metalowych części pieca.
- Za pomocą odpowiednich rozpuszczalników usunąć pozostałości kleju; nie stosować narzędzi, które mogłyby porysować lub uszkodzyć powierzchnię.



Po usunięciu wszystkich opakowań z pieca sprawdzić jego integralność i stan; następnie oddzielić wszystkie materiały opakowania (drewno, plastik, karton) i umieścić w odpowiednich miejscach; materiały należy oddać do utylizacji specjalistycznym firmom. Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.

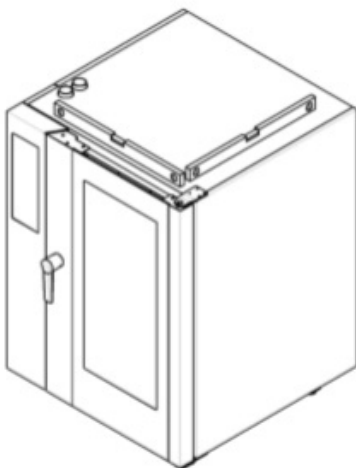
INSTRUKCJE INSTALACJI I KONSERWACJI

MIEJSCE INSTALACJI I USTAWIENIE URZĄDZENIA



- Instalację urządzenia i jego konserwację rutynową mogą wykonywać wyłącznie upoważnieni monterzy, lub wykwalifikowany personel zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i obowiązującym prawem.
- Należy zapewnić co najmniej 30 cm odstępu od sufitu, jeżeli jest wykonany z materiałów palnych i nie jest zaizolowany termicznie.
- W przypadku, gdy piec znajduje się w pobliżu palnej ściany należy zapewnić odpowiednią izolację termiczną.
- Otwory i żłobienia po zewnętrznej stronie pieca nie mogą być zasłonięte ponieważ służą do wentylacji wnętrza pieca.
- Po zainstalowaniu pieca należy zabezpieczyć kabel elektryczny a przyłączy elektryczne wyposażyć w dodatkowy wyłącznik. Należy pozostawić 500 mm po lewej stronie pieca, w celu zapewnienia dostępu serwisowego.

USTAWIENIE PIECA

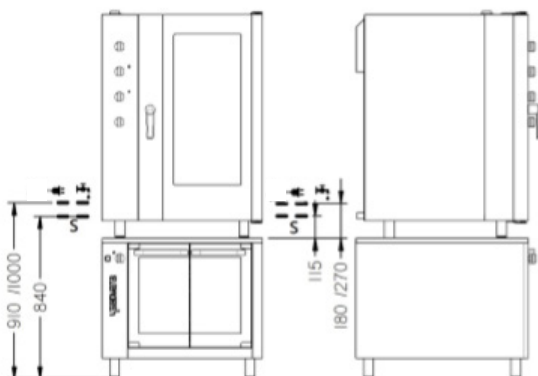


Powierzchnia pracy musi być idealnie płaska w celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania pieca. Powierzchnia robocza musi być:

- wypoziomowana;
- płaska;
- przystosowana do wagi pieca, uwzględniając jego masę całkowitą wraz z akcesoriami oraz wsadem wypełniającym wszystkie możliwe do wykorzystania prowadnice;
- niepalna i niewrażliwa na ciepło.

Sam piec musi być idealnie wypoziomowany za pomocą nóżek na spodzie urządzenia.

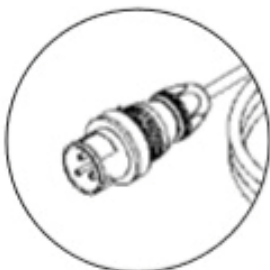
PODŁĄCZENIE DO PRZYŁĄCZY ZASILANIA I WODY



Pomieszczenie, w którym ma zostać zainstalowany piec musi zapewniać dostęp do przyłączy zasilania, wody i kanalizacji zgodnych z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa w pracy oraz przepisami kraju, w którym zainstalowano piec. Woda powinna mieć parametry spożywczo / użytkowe oraz maksymalną twardość opisaną w tabeli danych technicznych.,

PODŁĄCZANIE ZASILANIA SIECIOWEGO

Podłączenie do sieci elektrycznej musi zostać wykonane zgodnie z międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi przepisami. Przed wykonaniem przyłącza należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej znajdującej się z tyłu pieca. Należy pamiętać, że dopuszcza się maksymalną różnicę napięcia $\pm 10\%$.



Piec musi być w trwały sposób podłączony do zasilania za pomocą kabla co najmniej H05RN-F (w osłonie z gumy z polichloroprenu) lub mocniejszego; wszystkie elementy kabla muszą być przystosowane do maksymalnej przenoszonej mocy.

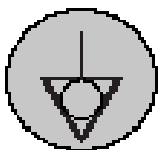
Między piecem a siecią zasilającą musi znajdować się unipolarny przełącznik z otwarciem co najmniej 3 mm między stykami, którego parametry są dostosowane do obciążenia, wyposażony w stosowne urządzenia zabezpieczające. Należy zainstalować automatyczne różnicowe, wysoko-czułe urządzenia zabezpieczające, chroniące przed bezpośrednim i pośrednim kontaktem z częściami pod napięciem i prądem doziemnym, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Maksymalny dopuszczalny prąd upływu wynosi 1 mA / kW. Przełącznik musi być zainstalowany jako część stałej instalacji elektrycznej w miejscu instalacji i w bezpośrednim sąsiedztwie sprzętu w celu ułatwienia dostępu dla operatora.

UWAGA: Zapoznać się z tabelą danych technicznych w sprawie mocy linii zasilającej, przełącznika i kabla. Piece dostarczane są z pięcio-wtykową wtyczką (3P+N+T 32 Ampera) i kablem H07RN-F.

W celu podłączenia lub wymiany kabla zasilającego do listwy zaciskowej pieca należy:

- Podłączyć przewody kabla zasilającego do listwy / tablicy zaciskowej znajdującej się z tyłu pieca zgodnie z schematem. Upewnić się, że kabel uziemienia żółto-zielony jest o około 3 cm dłuższy niż inne (faza i zero), aby w razie pociągnięcia wychodził jako ostatni, co ma na celu ochronę przed porażeniem prądem.
- Zabezpieczyć kabel i zamknąć osłonę listwy zaciskowej.

UZIEMIENIE



Piec należy podłączyć do sprawnej instalacji uziemienia. Żółto-zielony kabel uziemienia należy podłączyć do listwy oznaczonej symbolem uziemienia.

Piec musi być częścią systemu wyrównania potencjałów i połączony przewodem min. 10mm, podłączonym do listwy znajdującej się z tyłu pieca w miejscu oznaczonym odpowiednim symbolem.

OSTRZEŻENIA

- Urządzenie zaprojektowano do użytku profesjonalnego i może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, który został przeszkolony i zapoznał się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.
- Piec może być wykorzystywany wyłącznie do gotowania żywności, wszelkie inne użytkowanie będzie traktowane jako niewłaściwe i będzie skutkowało utratą gwarancji.

Absolutnie zabrania się mycia komory pieca lub szklanych drzwi strumieniem zimnej wody, gdy ich temp. przekracza 70°C.

- Instalacja i prace konserwacyjne mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel
- Zaleca się kontrolę pieca w regularnych odstępach czasu. Konserwacje oraz naprawy należy zlecać autoryzowanym serwisom ProfiChef
- W przypadku awarii lub wadliwej pracy należy wyłączyć włącznik główny oraz odciąć dopływ wody do urządzenia.
Użytkownik jest odpowiedzialny za kontrolę sprawności pieca i jego codzienne mycie.

Niestosowanie się w/w wymogu zwalnia producenta z jego odpowiedzialności.

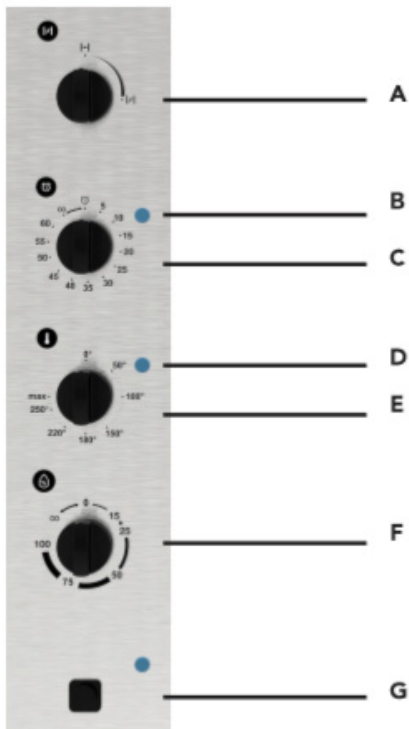
- Należy uważnie zapoznać się z instrukcją, ponieważ zawiera ważne informacje nt. instalacji, korzystania z i konserwacji urządzenia. Instrukcję należy zachować.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy umyć wszystkie powierzchnie komory pieca.



Powierzchnie oznaczone następującym symbolem osiągają duże temp. Należy zachować ostrożność i w razie konieczności nosić rękawice ochronne.

UWAGA: przed pierwszym użyciem pieca należy poddać go procesowi wygrzewania w maksymalnej temperaturze aby pozbyć się produkcyjnych środków konserwujących. Proces należy przeprowadzić bez wsadu. W trakcie tego procesu z urządzenia może wydobywać się śladowa ilość dymu oraz specyficzny zapach.

PANEL STEROWANIA - PROFICHEF ALPHA



- A - Pokrętło otwarcie komina
- B - Dioda LED regulacji czasu pracy pieca
- C - Pokrętło regulacji czasu pracy pieca
- D - Dioda led regulacji temperatury
- E - Pokrętło regulacji temperatury
- F - Pokrętło regulacji stopnia zaparowania
- G - Przełącznik prędkości wentylatorów (opcja)

WŁĄCZANIE PIECA I USTAWIANIE TEMPERATURY PROCESU

Przy pierwszym włączeniu pieca należy poddać go procesowi wygrzewania w maksymalnej temperaturze aby pozbyć się produkcyjnych środków konserwujących. Proces należy przeprowadzić bez wsadu. W trakcie tego procesu z urządzenia może wydobywać się śladowa ilość dymu oraz specyficzny zapach.

Przed rozpoczęciem pracy komorę pieca należy wstępnie podgrzać. Czynność ta jest niezbędna i musi być wykonywana przez co najmniej 10 minut za każdym razem, gdy piec ma zostać użyty.

Ustawienie żądanej temperatury oraz czasu obróbki uruchamia grzałki pieca oraz oświetlenie komory.

Świecenie diody D (dioda regulacji temperatury) oznacza pracę grzałek urządzenia.

W momencie osiągnięcia zadanej temperatury komory dioda gaśnie.

NAWILŻANIE









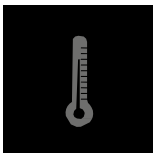






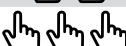



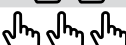











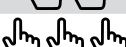
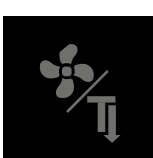


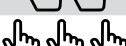




Możliwe jest prowadzenie procesu z użyciem zaparowania. Jego stopień jest regulowany pokrętkiem F w zakresie od 0% do 100%. Ustawienie parametru 100% oznacza gotowanie z pełnym zaparowaniem.

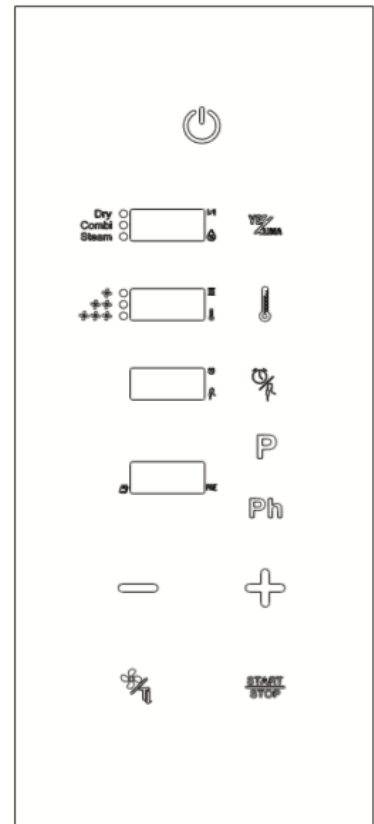
CZAS PRACY PIECA

Ustawienie czasu pracy pieca realizowane jest przez pokrętło C. Odliczanie czasu jest sygnalizowane diodą B (dioda regulacji czasu pracy pieca). Ustawienie czasu na pozycji ∞ uruchamia proces bez określonego czasu trwania. Praca w trybie ciągłym.

INSTRUKCJA OBSŁUGI - DELTA

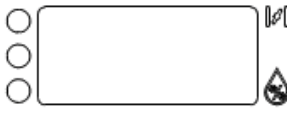

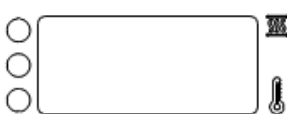

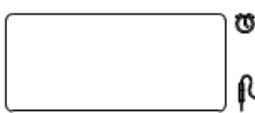

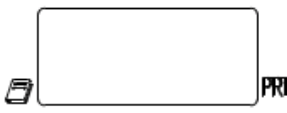
CYFROWY PANEL STEROWANIA - PROFICHEF DELTA

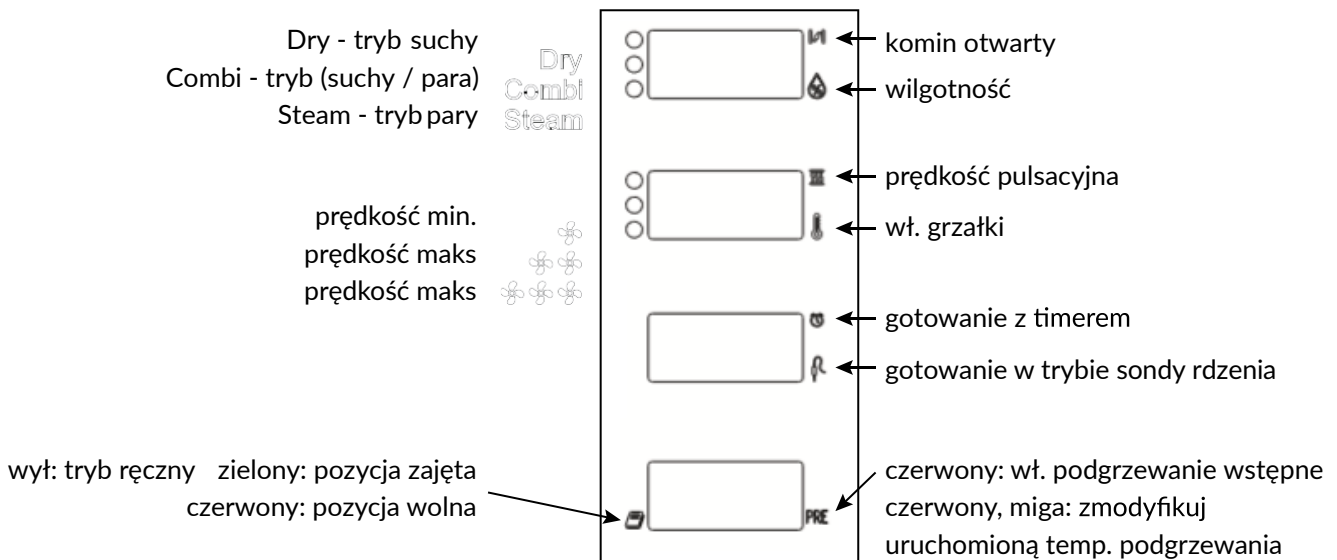
	T1	  	Włączenie /wyłączenie pieca - -
	T2	  	Ustaw tryb gotowania: suchy, combi lub na parze Wyreguluj procent wilgotności (wyłącznie tryb combi) Ręczne podawanie wilgoci (30")
	T3	  	Wyreguluj temp. gotowania Wyreguluj temp. podgrzewania wstępnego (przy wł. funkcji) Wł. tryb wstępnego podgrzewania
	T4	  	Wyreguluj czas gotowania Wybierz tryb pracy core probe (sondy rdzeniowej) -
	T5	  	Przełącz tryb ręczny lub automatyczny Zapisz program gotowania -
	T6	  	Dodaj i edytuj kroki gotowania w programie - Skasuj nowo zaprogramowany przepis
	T7	  	Zwiększ wartość poprzednio wybranego parametru - -
	T8	  	Zmniejsz wartość poprzednio wybranego parametru - -
	T9	  	Wyreguluj prędkość wentylatora - Wł. chłodzenie komory gotowania (funkcja chłodzenia)
	T10	  	Uruchomienie lub zatrzymanie procesu - -



INSTRUKCJA OBSŁUGI - DELTA

FUNKCJA WYŚWIETLACZA

<p>Dry ○ Combi ○ Steam ○</p> 		<p>WYŚWIETLACZ DS1</p> <p>Wyświetla wybrany tryb gotowania. W trybie combi wyświetlana jest procentowa ilość zaparowania komory pieca</p>
		<p>WYŚWIETLACZ DS2</p> <p>Wyświetla ustawioną / chwilową temp., w przypadku alarmów wyświetla odpowiedni kod</p>
		<p>WYŚWIETLACZ DS3</p> <p>Wyświetla czas gotowania (tryb czasu) i ustawioną temperaturę sondy</p>
	<p>P Ph</p>	<p>WYŚWIETLACZ DS4</p> <p>Wyświetla wybrany program i odpowiednie fazy gotowania</p>



TRYB RĘCZNY

Gdy piec jest zasilany ale wyłączony, wszystkie wyświetlacze są nie podświetlone. Podświetlony pozostaje wyłącznie przycisk WŁ./WYŁ. Naciskanie przycisku WŁ./WYŁ. (T1) włącza piec a wyświetlacz podaje parametry domyślne.

DS1 = SUCHY DS2 = 100°C DS3 = 0.00 minut DS4 = "MA" Ręczny

Nacisnąć przycisk START/STOP w celu zatrzymania w dowolnym czasie cyklu gotowania, odliczanie ulegnie wstrzymaniu.

Wartości pozostają dostępne dla nowego cyklu gotowania.

USTAWIENIE TRYBU GOTOWANIA

Po włączeniu pieca, w celu ustawienia trybu gotowania nacisnąć przycisk YES CLIMA (T2); miga wyświetlacz DS1. Za pomocą przycisków +/- (T7, T8) wybrać pożądany tryb: dry (suchy), combi i steam (para).

Potwierdzić wartość YES CLIMA (T2) lub odczekać 15 sekund, po tym czasie tryb zostanie potwierdzony w sposób automatyczny.

UWAGA: Za każdym razem, gdy tryb gotowania ulegnie zmianie, załadowane zostaną domyślne wartości dla wybranego trybu. Wszystkie poprzednie ustawienia zostaną utracone.

Trzy tryby gotowania:

DRY (suchy)

(Cykl konwekcji z suchym powietrzem) Wyświetlacz DS1 = DRY

Wyświetlacz DS2 = 100°C Wyświetlacz DS3 = 0.00 minut Wyświetlacz DS4 = "MA" Ręczny

COMBI

(tryb łączony - suchy z wilgotnym)

Wyświetlacz DS1 = COMB Wyświetlacz DS2 = 100°C Wyświetlacz DS3 = 0.00 minut Wyświetlacz DS4 = "MA" Ręczny

STEAM (para)

(cykl pary) Wyświetlacz DS1 = STEA Wyświetlacz DS2 = 100°C

Wyświetlacz DS3 = 0.00 minut Wyświetlacz DS4 = "MA" Ręczny

TRYB	DRY (suchy)	COMBI	STEAM (para)
Nazwa na wyświetlaczu	Dry	Comb	Stea
Rodzaj gotowania	Suchy konwekcyjny	Tryb łączony - suchy z wilgotnym	Para wodna
Zakres temperatur, które można ustawić	30°C<>280°C	30°C<>280°C	50°C<>130°C
Zakres poziomu wilgotności, które można ustawić	0% nie można modyfikować	50% domyślnie można modyfikować pomiędzy 0%<>100%	100% nie można modyfikować
Zawór kominowy	Otwarty	Automatycznie, w zależności od poziomu wilgotności w trakcie gotowania	Zamknięty

USTAWIANIE TEMPERATURY

W celu ustawienia temp. gotowania nacisnąć przycisk TEMPERATURE (T3), przycisk (DS2) będzie migał. Za pomocą przycisków +/- (T7, T8) wybrać wartość. Długotrwałe naciśnięcie przycisku przyspiesza prędkość modyfikacji.

Po uzyskaniu żądanej temperatury, należy potwierdzić wartość naciskając jeden raz przycisk TEMPERATURE (T3) lub odczekać 15 sekund, wartość zostanie automatycznie potwierdzona; wyświetlacz przechodzi w tryb wskazujący ustawioną wartość.

Zakres wartości mieści się w przedziale 30°C a 280°C dla trybu DRY i COMBI, oraz między 50°C a 130°C dla trybu STEAM. Możliwa jest także modyfikacja ustawień w trakcie gotowania, z wykorzystaniem ten samej w/w metody.

USTAWIENIE CZASU PRZYRZĄDZANIA

W celu ustawienia trybu gotowania nacisnąć przycisk TIME (T3), przycisk (DS3) będzie migał. Za pomocą przycisków +/- (T7, T8) wybrać wartość. Długotrwałe naciśnięcie przycisku przyspiesza prędkość modyfikacji.

Poprzez zejście poniżej min. progu o 1 minutę, wyświetlane jest słowo INF (w ten sposób wyświetlany jest tryb pracy ciągłej, który można przerwać za pomocą przycisku START/STOP (T10).

Po wyświetleniu żądanej temperatury, należy potwierdzić wartość naciskając jeden raz przycisk TIME (T4) lub odczekać 15 sekund, wartość zostanie automatycznie potwierdzona; wyświetlacz przechodzi w tryb wskazujący ustawioną wartość.

Kontynuować pozostały proces programowania lub uruchomić cykl gotowania za pomocą przycisku START/STOP (T10). Możliwa jest także modyfikacja ustawień w trakcie gotowania, z wykorzystaniem ten samej w/w metody.

USTAWIANIE SONDY RDZENIOWEJ

W celu ustawienia trybu gotowania core probe (sonda), nacisnąć dwukrotnie przycisk CORE PROBE (T4); wyświetlacz DS3 miga i wskazuje ilość stopni, które osiągnie produkt.

Za pomocą przycisków +/- (T7, T8) wybrać wartość. Długotrwałe naciśnięcie przycisku przyspiesza prędkość modyfikacji.

Zakres temperatury, która może zostać ustawiona to od 1° C do 130° C a wartością domyślną jest 30° C.

W przypadku temperatury ustawionej na wartość inną niż 0° C, dioda LED L6 na wyświetlaczu DS3 przechodzi na światło czerwone. Po uzyskaniu żądanej temperatury gotowania, należy potwierdzić wartość naciskając jeden raz przycisk CORE PROBE (T4) lub odczekać 15 sekund, wartość zostanie automatycznie potwierdzona; wyświetlacz przechodzi w tryb wskazujący ustawioną wartość.

Kontynuować pozostały proces programowania lub uruchomić cykl gotowania za pomocą przycisku START/STOP (T10). Ten rodzaj gotowania nie ma ustawionego czasu gotowania. Cykl kończy się kiedy sonda rdzenia wykrywa ustawioną wcześniej temperaturę. Możliwa jest także modyfikacja ustawień w trakcie gotowania, z wykorzystaniem tej samej w/w metody.

USTAWIANIE POZIOMU WILGOTNOŚCI (TYLKO TRYB COMBI)

Ustawić piec w trybie COMBI zgodnie z opisem w punkcie „ustawianie trybu gotowania”. Z aktywowanym trybem COMBI zmienić procent wilgotności naciskając dwukrotnie YES CLIMA (T2), wyświetlacz DS1 miga i pokazuje wartość domyślną (ustawiona na 50%) i/lub ostatnią wartość ustawioną przez użytkownika.

Za pomocą przycisków +/- (T7, T8) wybrać wartość. Długotrwałe naciśnięcie przycisku przyspiesza prędkość modyfikacji.

Wartości można ustawić od 0% do 100% w krokach co 5.

Przy poziomie wilgotności ustawionej na wartość inną niż 0%, dioda LED L6 na wyświetlaczu świeci.

Po uzyskaniu pożądanego poziomu wilgotności należy potwierdzić wartość naciskając jeden raz przycisk YES CLIMA (T2) lub odczekać 15 sekund, wartość zostanie automatycznie potwierdzona; wyświetlacz przechodzi ponownie w tryb wskazujący funkcję COMBI.

Kontynuować pozostały proces programowania lub uruchomić cykl gotowania za pomocą przycisku START/STOP (T10). Możliwa jest także modyfikacja ustawień w trakcie gotowania przez naciśnięcie przycisku YES CLIMA (T2).

NASTAWA PRĘDKOŚCI WENTYLATORÓW

Po przejściu pieca w ustawienia prędkości wentylatorów, nacisnąć przycisk VENTILATION (T9).

Domyślna prędkość jest maksymalną prędkością opisaną na wyświetlaczu DS2 przez odpowiednią diodę LED L3. Poprzez naciśnięcie przycisku VENTILATION (T9) prędkość przechodzi na prędkość średnią (wskazywaną przez odpowiednią diodę LED L2 na wyświetlaczu DS2) i kolejno do programu minimalnej prędkości wskazywanego przez odpowiednią diodę LED L1 na wyświetlaczu DS2) a następnie na prędkość w trybie pulsacyjnym (wskazywanym przez odpowiednią diodę LED L4 na wyświetlaczu DS2) poprzez ponowne naciśnięcie przycisku VENTILATION (T9), wykonywana jest ścieżka od maks, średniej, min., pulsacyjna itd.



PRĘDKOŚĆ PULSACYJNA

Funkcja prędkości pulsacyjnej (obróbka półstatyczna) umożliwi obróbkę produktów wrażliwych na silny przepływ powietrza (pełną konwekcję). Dzięki tej funkcji wentylatory i elementy grzejne uruchamiają się w krótkich sekwencjach, tylko po to aby utrzymać stabilną temperaturę komory.

RĘCZNE DOZOWANIE ZAPAROWANIA

W trakcie gotowania przytrzymać przycisk YES CLIMA (T2) (przez 3 sekundy) w celu ręcznego dozowania zaparowania przez okres 30 sekund (odliczanie na DS1).

W TRAKCIE GOTOWANIA

W trakcie gotowania wyświetlacz DS1 wskazuje tryb gotowania wybrany z trybów Dry, Combi and Steam. Wyświetlacz DS2 wskazuje temp. wykrytą w komorze. Wartość wskazywana jest w stopniach Celsjusza. Wyświetlacz DS3 wskazuje brakujący czas w godzinach; gdy pozostaje mniej niż 10 min. widok przechodzi na minuty: sekundy.

Na koniec programu sygnał dźwiękowy uruchamiany jest na 40 sekund.

Naciśnięcie przycisku START/STOP (T10) wycisza sygnał i przywraca wyświetlacz do stanu podstawowego.

TRYB PROGRAMOWANIA

Możliwe jest zapisanie 99 przepisów w trybie programowania.
Każdy przepis może składać się maksymalnie z 5 różnych faz gotowania.

Uruchom proces bez zapisywania:

Naciśnij przycisk ON/OFF (T1) w celu włączenia pieca, naciśnij dwukrotnie PROGRAMS (T5), wyświetlacz 4 (Ds4) wskazuje odpowiedni numer program a dioda led L3 zaświeci się wskazując na przejście z trybu ręcznego (MAN) na tryb programu (P01 ... P99).

(Led L3 zaświeci się w kolorze czerwonym, gdy pozycja jest już zajęta, oraz w kolorze zielonym, gdy pozycja jest wolna)

Użyj przycisku +/- (T7, T8) aby wybrać pożądaný przepis, i naciśnij przycisk PROGRAMS (T5) w celu potwierdzenia wyboru, czasu i wartości wilgotności, jak wyjaśniono w poprzednich punktach.

Jeżeli do przepisu trzeba dodać jeden lub więcej etapów gotowania, należy nacisnąć przycisk PHASE (T6) i wykonać tę samą procedurę programowania stosowaną na etapie 1 dla wszystkich kolejnych etapów.

W tym punkcie po prostu naciśnij przycisk START / STOP (T10) aby uruchomić przepis.

Zapisz/edytuj przepis:

Naciśnij przycisk ON/OFF (T1) w celu włączenia pieca, naciśnij dwukrotnie PROGRAMS (T5), wyświetlacz 4 (Ds4) wskazuje odpowiedni numer program a dioda led L3 zaświeci się wskazując na przejście z trybu ręcznego (MAN) na tryb programu (P01 ... P99).

(Led L3 zaświeci się w kolorze zielonym, gdy pozycja jest już zajęta, oraz w kolorze czerwonym, gdy pozycja jest wolna).

Użyj przycisku +/- (T7, T8) aby wybrać pożądaný przepis i naciśnij przycisk PROGRAMS (T5) w celu potwierdzenia wyboru, czasu i wartości wilgotności, jak wyjaśniono w poprzednich punktach.

Jeżeli do przepisu trzeba dodać jeden lub więcej etapów gotowania, należy nacisnąć przycisk PHASE (T6) i wykonać tę samą procedurę programowania stosowaną na etapie 1 dla wszystkich kolejnych etapów.

W tym momencie należy nacisnąć przycisk T5 i przytrzymać przez 4 sekundy, dźwięk potwierdzi, że przepis został zapisany.

Jeśli zaprogramowano czas „INF”, kolejne etapy zostaną automatycznie wyeliminowane.

Uruchomienie zapisanego programu:

Naciśnij przycisk ON/OFF (T1) w celu włączenia pieca, naciśnij dwukrotnie PROGRAMS (T5), wyświetlacz 4 (Ds4) wskazuje odpowiedni numer programu a dioda led L3 zaświeci się wskazując na przejście z trybu ręcznego (MAN) na tryb programu (P01 ... P99).

(Led L3 zaświeci się w kolorze zielonym, gdy pozycja jest już zajęta, oraz w kolorze czerwonym, gdy pozycja jest wolna).

Użyj przycisku +/- (T7, T8) aby wybrać pożądaný przepis i naciśnij przycisk PROGRAMS (T5) w celu potwierdzenia wyboru, w tym momencie należy nacisnąć przycisk START/STOP (T10) w celu uruchomienia przepisu.

Usunięcie zapisanego programu:

Przytrzymaj przycisk PHASE (T6) przez co najmniej 3 sekundy, aby skasować przepis. Na wyświetlaczu DS1 pojawi się „Clr”, „Tak” na wyświetlaczu DS2, i „nie” na wyświetlaczu DS3. Przyciski T3 i T4 będą migać. Wybrać TAK, aby skasować nastawy i przywrócić wartości domyślne, wybrać NIE, aby anulować kasowanie programu.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE WYŚWIETLACZA

Na zakończenie ręcznego i/lub zaprogramowanego gotowania, wyświetlacz przechodzi do stanu czuwania. W tym trybie, w przypadku braku naciśnięcia dowolnego przycisku, po 15 minutach wyświetlacz automatycznie przechodzi do statusu WYŁ.

Naciskanie przycisku WŁ./WYŁ. (T1) włącza piec a wyświetlacz podaje oryginalne parametry domyślne.

AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE WSTĘPNE

Funkcja jest wykorzystywana do skompensowania strat ciepła, gdy drzwi pieca są otwierane w celu włożenia żywności. Polega na ogrzewaniu pieca do temperatury 50 ° C lub wyższej, niż zadana temperatura gotowania. Przy włączonym piecu naciśnij przycisk TEMPERATURE (T3) i przytrzymaj co najmniej 3 sekundy, włączona dioda L6 na wyświetlaczu DS4 wskaże, że funkcję podgrzewania wstępnego włączono. Domyślnie, gdy funkcja ta jest włączona temperatura jest automatycznie obliczana przez dodanie 50°C do ustawionej temperatury.

Jeżeli proponowana temperatura jest zbyt niska lub jeżeli użytkownik chce ją zmienić, należy nacisnąć dwukrotnie przycisk TEMPERATURE (T3), wyświetlacz DS2 wskaże temperaturę, następnie użyj przycisków + / - (T7, T8) żeby wyregulować wartość zgodnie z potrzebami.

W tym punkcie po prostu naciśnij przycisk START / STOP (T10) aby uruchomić proces.

Na wyświetlaczu DS3 pojawi się napis PRE; gdy temperatura pieca zostanie osiągnięta, wydany zostanie sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się migająca informacja "PRE" "END".

W tym momencie należy otworzyć drzwi (sygnał akustyczny zostanie wygaszony), włożyć produkt do komory pieca i zamknąć drzwi. Wybrany program rozpocznie się automatycznie. W celu anulowania alarmu akustycznego bez otwierania drzwi należy nacisnąć przycisk czas (T4). W trakcie fazy podgrzewania nie jest możliwa edycja czasu, temperatury i wilgotności. Funkcja podgrzewania nie jest powiązana z ustawianiem przepisu i aktywuje się w momencie pierwszego ustawienia fazy gotowania. Dzięki temu można korzystać z funkcji podgrzewania wstępnego w trybach programowania i trybie ręcznym (MAN).

FUNKCJA COOL DOWN (CHŁODZENIE KOMORY PIECA)

Funkcja COOL DOWN może zostać uruchomiona gdy piec jest włączony. W celu włączenia funkcji należy otworzyć drzwi i nacisnąć na przycisk VENTILATION (T9) przytrzymując go przez co najmniej 3 sekundy.

Wszystkie tryby programu zostaną przerwane a funkcja chłodzenia uruchomi się i będzie działała do momentu, gdy komora pieca osiągnie 50°C. Funkcję COOL DOWN można zatrzymać w dowolnym momencie naciskając przycisk START/STOP (T10). W trakcie tego cyklu przycisk T3 będzie migał do momentu, gdy osiągnięta zostanie temperatura 50°C.

W trakcie tej funkcji na wyświetlaczu DS1 będzie wyświetlane słowo Cool, a wyświetlacz DS2 będzie wskazywał rzeczywistą temperaturę w komorze pieca. Gdy temperatura w komorze pieca spadnie poniżej 50°C, przycisk TEMPERATURE (T3) przestanie migać i uruchomiony zostanie sygnał dźwiękowy. W tym stanie piec pozostanie w trybie COOL DOWN przez kolejnych 5 minut, po których automatycznie się wyłączy.

SYSTEM MYCIA

W celu uruchomienia cykli mycia należy dwukrotnie nacisnąć PROGRAMS (T5) i przewijać za pomocą przycisku " - " (T8), aby na wyświetlaczu DS2 pojawił się komunikat CLEA.

Komunikat CLEA pojawi się na wyświetlaczu DS2 (temperatura).

Całkowity czas lub pozostały czas dla wybranego cyklu czyszczenia pojawi się na wyświetlaczu DS3 Timer.

Wybrany program mycia i status pojawią się na wyświetlaczu DS4 Programy. Po uruchomieniu przycisku START, cykl mycia zostanie zakończony w celu przywrócenia zwykłych warunków gotowania. Jeśli w wyniku braku zasilania cykl mycia zostanie przerwany system wymusi ponowne uruchomienie pełnego cyklu po przywróceniu zasilania.

Przed przystąpieniem do cyklu mycia należy wykonać cykl chłodzenia dla komory gotowania (jeżeli wewn. temperatura przekracza 65 stopni).

ODKAMIENIANIE I PŁUKANIE BOJLERA (opcja)

W celu oczyszczenia lub odkamienienia bojlera należy postępować zgodnie z procedurą uruchomienia zwykłego procesu mycia.

PROGRAM PŁUKANIA BOJLERA

W celu uruchomienia procesu należy wybrać program 6. Czterominutowy cykl wypłukuje pozostałości luźnych osadów znajdujących się w bojlerze odpowiedzialnym za wytwarzanie zaparowania. Na wyświetlaczu DS2 pojawi się komunikat DISC.

PROGRAM ODKAMIENIANIA BOJLERA

Odkamienianie bojlera należy przeprowadzać okresowo w zależności od intensywności użytkowania urządzenia. W celu uruchomienia procesu należy wybrać program 5. W czasie trwania programu przeprowadzane jest odkamienianie wnętrza bojlera i usunięcie osadów. Na wyświetlaczu DS2 pojawi się komunikat CLEA

W przypadku przerwania (np. brak zasilania) procesów mycia komory, płukania lub odkamieniania bojlera, należy je powtórzyć aby nie dopuścić do pozostania jakichkolwiek pozostałości środków chemicznych.

Do przeprowadzenia procesów należy używać tylko i wyłącznie dedykowanych środków chemicznych ProfiChef Środek chemiczny przeznaczony do mycia komory - niebieska nakrętka - podłączony zgodnie z opisem instalacji urządzenia PCC03001. Środek chemiczny przeznaczony do płukania i odkamieniania bojlera - żółta nakrętka - podłączony zgodnie z opisem instalacji urządzenia PCC03002.

Przed uruchomieniem cyklu mycia lub odkamieniania należy usunąć z wnętrza komory tace i pojemniki.

ZMIANA USTAWIEŃ

Menu nastaw umożliwia zmianę jednostek parametrów.

W celu wejścia w menu ustawień nacisnąć i przytrzymać przycisk T6 przez 4 sekundy, przy wyłączonym piecu. Użyć przycisku T6 w celu wyboru zmiany parametru. Użyć T7 i T8 w celu zmiany wartości. Nacisnąć przyc. T6 i przytrzymać przez 4 sekundy w celu zapisania zmian.

KODY BŁĘDÓW	Wyświetlacz
Błąd sondy temperatury komory 2, spięcie lub otwarcie 100 > R(pt100) > 223 ohm	Pr1
Błąd sondy rdzeniowej, spięcie lub otwarcie 100 > R(pt100) > 223 ohm	Pr2
Błąd sondy temperatury komory 2, spięcie lub otwarcie 100 > R(pt100) > 223 ohm	Pr3
Wysoka temperatura panelu sterowania. pow. 70° C	Pr4
Błąd komunikacji z panelem sterowania >5 sekund	Pr5
Zbyt wysoka temperatura komory pieca. pow. 310° C	Pr6
Błąd czujnika obrotów wentylatora	Pr7
Błąd regulatora prędkości wentylatora	Pr8
Błąd wewnętrzny	Pr9
Błąd pozycji kanału spalinowego	Pr10
Błąd nie znajduje się w tabeli, błąd oprogramowania	Pr30
Brak komunikacji z panelem	E99

URZĄDZENIA ZABEZPIELAJĄCE

Piec jest wyposażony w następujące zabezpieczenia i urządzenia bezpieczeństwa:

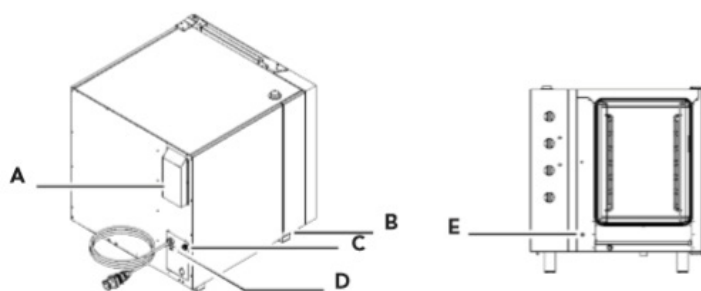
Termostat bezpieczeństwa: jeżeli dojdzie do przegrzania komory, odcina ogrzewanie komory. Termostat można ręcznie zresetować naciskając przycisk znajdujący z tyłu pieca. Należy upewnić się, że odłączono kabel zasilający.

Czujnik otwarcia drzwi, który zatrzymuje pracę pieca w momencie otwierania drzwi: dezaktywacji ulegają zarówno system grzejny jak i silniki wentylatorów.

Oslony wentylatorów zabezpieczają dostęp do ruchomych elementów komory pieca.

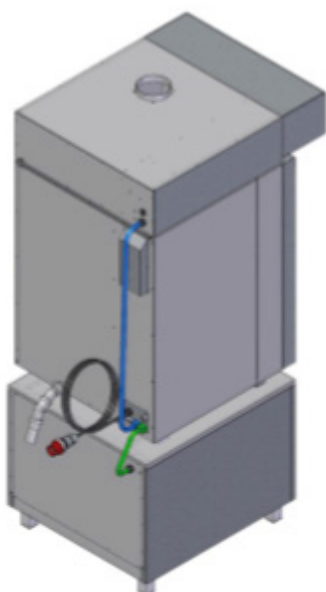
UWAGA!

Resetu może dokonać specjalistyczny personel techniczny po wyeliminowaniu przyczyn zakłóceń.



- A Oslona wylotu ciepłego powietrza
- B Termostat zabezpieczający
- C Zacisk ekwipotencjalny
- D Wlot wody
- E Czujnik otwarcia drzwi

PODŁĄCZENIE OKAPU I GAROWNIKA



- W przypadku połączenia między okapem / piecem / garownikiem należy przestrzegać schematu połączenia przewidzianego dla pieca.
- W przypadku pieca Delta, panel sterowania okapem i garownikiem.
- Okap posiada przyłącze sterowania z tyłu jego obudowy (przewód niebieski). Po otwarciu drzwi pieca uruchamiany jest system wyciągowy.
- Garownik należy podłączyć do pieca (przewód zielony). Aktywacja garownika następuje przez naciśnięcie i przytrzymanie przez 5 sekund przycisku Temperatura.

RĘCZNE CZYSZCZENIE KOMORY GOTOWANIA

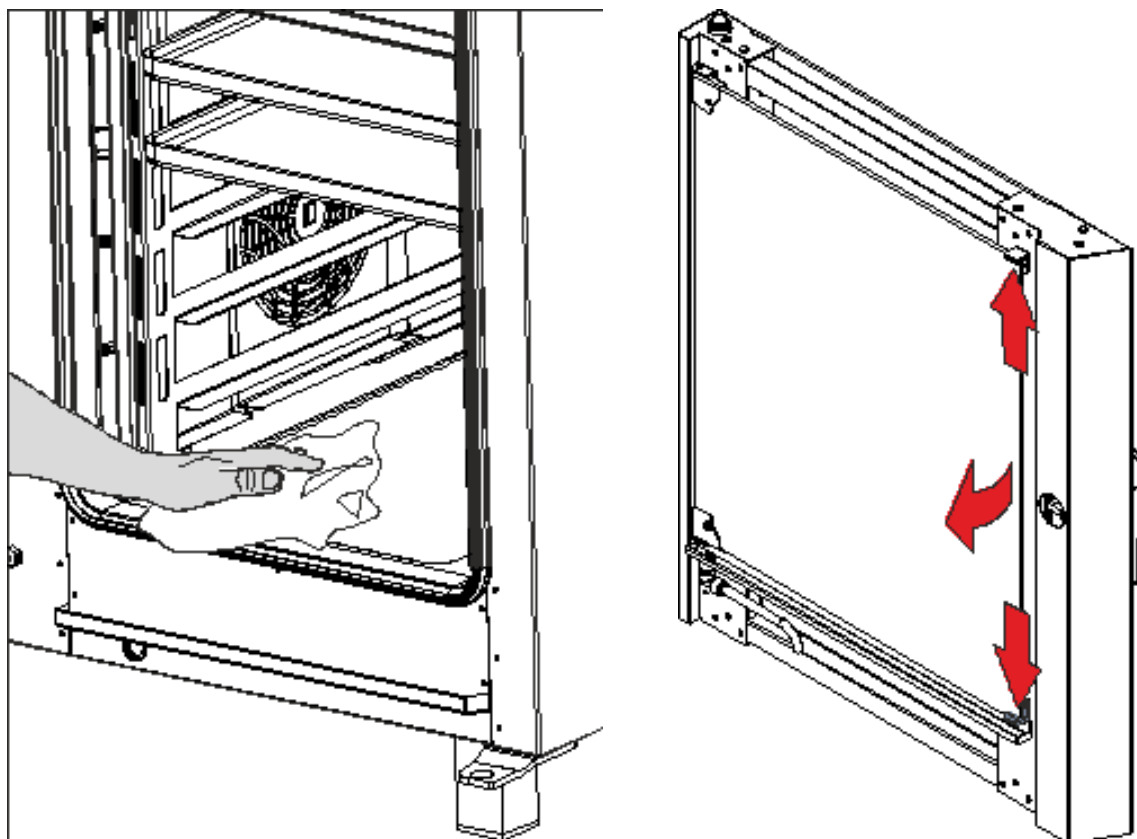
Dla obudowy oraz wnętrza komory pieca należy zagwarantować idealne warunki sanitarne. Piec należy myć i dokładnie dezynfekować na koniec dnia i/lub każdej zmiany.

Piec należy myć i dezynfekować codziennie w celu zapobiegania ryzyku biologicznemu ze względu na grzyby, bakterie lub osady, które mogą uszkodzić piec.

- Ważne jest odłączenie urządzenia przed rozpoczęciem procesu ręcznego mycia.
- Ważne jest, aby piec myć codziennie, gdy jego temp. wynosi między 40 a 50°C.
- Szczególną uwagę należy zwrócić na mycie zawiasów, co pozwoli na utrzymanie sprawności drzwi.
- Nie należy używać ściernych, agresywnych lub żrących detergentów.
- Nie wolno również stosować substancji przeznaczonych do czyszczenia posadzki pod piecem.
- Nie stosować ostrych narzędzi.
- Nie stosować ściernych gąbek.
- Nie stosować myjek wysokociśnieniowych ze strumieniem gorącej wody i myjek pracujących na zasadzie mycia gorącą parą.

MYCIE SZYBY - ALPHA / DELTA

- Odczekać, aż szyba wystygnie.
- Używać miękkiej ściereczki nasączonej niewielką ilością wody z mydłem lub detergentem przeznaczonym do czyszczenia szyb.
- Odblokować zatrzaski blokujące wewnętrzną szybę drzwi. Po jej otwarciu możliwe jest umycie wewnętrznych powierzchni szyby wewnętrznej i zewnętrznej.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Typ błędu	Możliwe przyczyny
Komora pieca nie nagrzewa się.	<ul style="list-style-type: none">• Niepoprawne ustawienie temperatury.• Aktywacja termostatu bezpieczeństwa.• Uszkodzone elementy grzejne.• Uszkodzona instalacja elektryczna elementów grzejnych.• Drzwi nie są dobrze zamknięte.
Silnik wentylatora nie działa.	<ul style="list-style-type: none">• Uszkodzona instalacja elektryczna wentylatora.• Uszkodzony kondensator.• Wentylator zablokowany przez ciało obce.• Drzwi nie są dobrze zamknięte.
Niewłaściwy poziom wilgotności (niewystarczający lub zbyt wysoki).	<ul style="list-style-type: none">• Zakłócony przepływ wody.• Wadliwy zawór elektromagnetyczny.• Uszkodzony lub niewłaściwie wyregulowany reduktor ciśnienia.

WYMIANA WYBRANYCH ELEMENTÓW

UWAGA!

Wymiana elementów i ich regulacja jest klasyfikowana jako konserwacja prewencyjna i musi zostać wykonana przez autoryzowany serwis ProfiChef.

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności naprawy, należy wyłączyć wyłącznik główny lub odciąć zasilanie do pieca. Zamknąć również dopływy wody.

OŚWIETLENIE KOMORY PIECA

Użyj śrubokręta, aby zdemontować osłonę i wymienić żarówkę.

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Wszystkie naprawy i czynności konserwacyjne muszą być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym centrum serwisowym ProfiChef.

W przypadku błędu lub wadliwego działania należy bezzwłocznie odłączyć wszystkie media.

Z funkcjonowaniem urządzenia należy zapoznawać się mając do dyspozycji przez cały czas instrukcję.

Instrukcję należy przechowywać w dostępnym miejscu na wypadek konieczności zapoznania się z jej treścią.

Instrukcja obsługi dołączona do pieca musi znajdować się w widocznym miejscu w pobliżu pieca.

Należy pamiętać, że niektóre anomalie często są spowodowane przez błędy w obsłudze; personel obsługujący piec musi zostać odpowiednio przeszkolony. Anomalie w zakresie działania pieca, które się powtarzają wymagają konsultacji z serwisem ProfiChef.

DEMONTAŻ I UTYLIZACJA

Stosować się do dyrektyw 2002/95/EWG, 2002/96/EWG i 2003/108/EWG odnośnie ograniczania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, oraz utylizacji odpadów.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na urządzeniu wskazuje, że po zakończeniu cyklu życia produktu, musi być on oddzielony od innych odpadów.

Po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru produktów elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe sortowanie odpadów i ich recykling zmniejszają wydatnie negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzkie.

Nieprawidłowa utylizacja grozi surowymi grzywnami, w zależności od obowiązującego prawa.

ZGODNOŚĆ Z PRAWEM I NORMAMI

Piece są zgodne z wymogami bezpieczeństwa zapisanymi w następujących dyrektywach i normach:

- Dyrektywa Maszynowa 2006/42/WE wraz z późn. zm.
- Dyrektywa w sprawie Urządzeń Niskiego Napięcia 2006/95/WE wraz z późn. zm. (normy EN 60335-1 i EN 61000-4)
- Dyrektywa w sprawie Zgodności Elektromagnetycznej 2004/108/WE wraz z późn. zm. (normy EN 50165, EN 55014, EN 50366 i EN 61000-4).

Producent oświadcza, że jego produkty są zgodne z obowiązującym prawem w Europie i oznaczone są odpowiednim znakiem CE umożliwiającym ich sprzedaż w krajach europejskich.

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI

Ogólne warunki gwarancji, zwane dalej „OWG”, określają zasady świadczenia serwisu gwarancyjnego przez M&M Gastro z siedzibą w Katowicach (40-780) przy ul. Owsianej 58a, NIP: 9542387023, zwanych dalej „Gwarantem”, na rzecz osób fizycznych, osób prawnych, jednostek organizacyjnych niebędących osobami prawnymi, którym ustawa przyznaje zdolność prawną, które nabyły od Gwaranta Produkty. Gwarancją dotyczy jedynie produktów marki ProfiChef stanowiącej własność Gwaranta, zwanych dalej „Produktami”.

1. Gwarant udziela kupującemu gwarancji na okres 12 miesięcy od dnia sprzedaży Produktu. Gwarancją objęte są jedynie Produkty nabyte na podstawie umowy sprzedaży zawartej z Gwarantem. W ramach udzielonej gwarancji Gwarant zobowiązuje się do nieodpłatnego usunięcia zgłoszonych wad fizycznych urządzeń na zasadach określonych w OWG. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w sytuacji braku niezwłocznego zgłoszenia wykrycia wady Produktu, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia wykrycia wady.

2. Kupujący zobowiązany jest do sprawdzenia otrzymanego Produktu w momencie jego wydania w obecności sprzedawcy lub w momencie jego dostawy w obecności dostawcy (kuriera). W sytuacji stwierdzenia uszkodzenia Produktu, kupujący zobowiązany jest do sporządzenia protokołu szkody oraz do jego przesłania do Gwaranta w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania Produktu na adres email serwis@mmgastro.pl wraz z podaniem następujących danych: nazwa kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), osoba zgłaszająca, telefon kontaktowy. W sytuacji naruszenia powyższego obowiązku kupujący traci uprawnienia wynikające z udzielonej gwarancji. Skutki określone w ust. 2 w zdaniu trzecim nie mają zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.

3. W sytuacji niesporządzenia protokołu szkody, w sposób określony w ust. 2 OWG, kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w zakresie wady określonej w ust. 2 OWG. Przedmiotowe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.

4. Gwarant ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji jedynie za wady Produktów, tkwiące w Produktach w momencie ich sprzedaży.

5. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności między innymi za:

- a) uszkodzenia mechaniczne Produktu, np. pęknięcia, zarysowania, wybrzuszenia, uszkodzenia Produktu przez ciała obce,
- b) uszkodzenia estetyczne Produktu, np. przebarwienia, odpryski,
- c) uszkodzenie termiczne i chemiczne Produktu, np. powstałe w wyniku używania Produktu w nieodpowiedniej temperaturze, użycie niewłaściwych środków czyszczących, działanie substancji żrących,
- d) zmiany Produktu wywołane ich normalnym użytkowaniem,
- e) powstanie i skutki korozji Produktu,
- f) uszkodzenia Produktu będące efektem nieprawidłowego podłączenia do zasilania elektrycznego (nie dotyczy sytuacji, gdy montaż został wykonany przez pracowników Gwaranta),
- g) uszkodzenia będące efektem nieprawidłowych parametrów sieci elektrycznej oraz zmian napięcia prądu,
- h) uszkodzenia będące efektem nieprawidłowego przyłączenia do instalacji gazowej lub wodno-kanalizacyjnej (nie dotyczy sytuacji, gdy montaż został wykonany przez pracowników Gwaranta) oraz za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego działania ww. instalacji,
- i) czynności konserwacyjne, np. czyszczenie Produktu, regulacje ustawień Produktu,
- j) skutki siły wyższej np. strajków, katastrof naturalnych, wojen, zamieszek i innych niepokoi społecznych,
- k) skutki zdarzeń losowych, np. zalań, pożarów, zawilgoceń, aktów wandalizmu i innych czynów niedozwolonych,
- l) uszkodzenia części eksploatacyjnych, jak również zużycie części Produktu posiadających określoną żywotność, np. uszkodzenia uszczelek, żarówek,
- m) czynności, które zgodnie z instrukcją obsługi Produktu powinien wykonać kupujący,
- n) uszkodzenia Produktu wynikające z jego użycia łącznie z innym urządzeniem do tego nieuprawnionym lub uszkodzenia Produktu będące efektem wadliwego użycia innego urządzenia,
- o) uszkodzenia wynikające z nieprawidłowej konserwacji lub czyszczenia Produktu, np. zaniechania konserwacji Produktu, zastosowania niewłaściwych środków czyszczących,
- p) wady powstałe w wyniku wadliwego montażu, chyba że montaż był wykonany przez Gwaranta,

q) wady powstałe w trakcie transportu, przenoszenia Produktu,

r) wady jawne Produktu, w szczególności niezgodność Produktu z umową, np. zła wielkość towaru, zły kolor.

6. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji udzielonej przez Gwaranta na poszczególne Produkty, w razie:

a) całkowitego wyeksploatowania Produktu (normalne zużycie) powodującego brak możliwości jego naprawy,

b) naprawy, przeróbki lub jakiegokolwiek ingerencji w Produkt przez osoby nieupoważnione przez Gwaranta,

c) demontażu Produktu przez kupującego i jego ponownego montażu bez wiedzy Gwaranta,

d) zaprzestania produkcji części zamiennych do Produktu, która jest niezbędna dla jego prawidłowego funkcjonowania,

e) używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub jego przeznaczeniem.

7. Gwarancją nie są objęte niektóre podzespoły eksploatacyjne, takie jak: uszczelki, zabezpieczenia termiczne, noże, wężyki, żarówki,

palniki, elementy gumowe, zakamienione elementy grzejne, itp.

8. Prawidłowe zgłoszenie wady Produktu powinno zawierać: nazwę kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), lokalizację urzędu,

telefon kontaktowy, dane zgłaszającego (imię i nazwisko), adres email, numer dokumentu zakupu lub jego skan, datę wystąpienia

usterki i ewentualne zdjęcia. Przedmiotowego zgłoszenia można dokonać za pomocą formularza kontaktowego znajdującego się

na stronie internetowej Gwaranta, tj. www.mmgastron.pl lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres serwis@mmgastron.pl.

9. Po otrzymaniu zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do skontaktowania z kupującym w terminie 7 dni roboczych od

dnia otrzymania prawidłowego zgłoszenia określonego w ust. 8 OWG.

10. W razie stwierdzenia zasadności zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do dokonania naprawy Produktu w terminie

14 dni od dnia kontaktu serwisu Gwaranta z kupującym, określonego w ust. 9 OWG. Termin określony w zdaniu powyższym może

ulec wydłużeniu z przyczyn niezależnych od Gwaranta, kupującemu nie przysługują żadne roszczenie wobec Gwaranta z powodu

wydłużenia terminu naprawy.

11. W przypadku wystąpienia wady uniemożliwiającej naprawę Produktu lub wady, której koszt naprawy przewyższa wartość

Produktu, Gwarant zobowiązuje się do wymiany Produktu na nowy, o tych samych parametrach, w terminie 30 dni od zakończenia

postępowania naprawczego.

12. Wymiana przez Gwaranta Produktu na nowy nie wydłuża okresu gwarancji, określonego w ust. 1 OWG.

Powyższe postanowienie

nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.

13. Kupujący zobowiązany jest do dostarczenia Produktu do siedziby Gwaranta na własny koszt wraz z oryginalną dokumentacją oraz

dokumentem zakupu. Powyższe postanowienie dotyczy Produktów o wadze do 30 kilogramów. Przy wadze powyżej 30 kilogramów,

będzie podejmowana indywidualna decyzja.

14. Kupujący zobowiązuje się do zabezpieczenia Produktu na czas jego transportu do siedziby Gwaranta. Gwarant nie jest zobowiązany

do usunięcia wad Produktu powstałych w trakcie jego transportu. W sytuacji określonej w zdaniu poprzedni Gwarant może wyłączyć

uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu.

15. Gwarancja obejmuje jedynie usunięcie wady Produktu i nie należy jej wiązać z przeglądami okresowymi, konserwacjami,

GWARANCJA

regulacjami, czyszczeniem itp.

16. Kupujący jest zobowiązany do dostarczenia do Gwaranta Produktu czystego. W sytuacji niedochowania powyższego obowiązku,

Gwarant ma prawo obciążyć kupującego kosztami związanymi z czyszczeniem urządzenia według aktualnej stawki roboczogodziny

Gwaranta.

17. W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiając

sprawne wykonanie pracy serwisantowi.

18. Wszelkie Produkty i części, które wymieni Gwarant pozostają jego własnością.

19. W razie ponownego pojawienia się wady Produktu, która była uprzednio, trzykrotnie, usuwana przez Gwaranta.

Gwarant przy

czwartym wystąpieniu tej samej wady, tego samego Produktu może wymienić Produkt na nowy.

20. W przypadku naruszenia przez kupującego obowiązków wynikających z OWG, w szczególności dotyczących procedury zgłaszania

wad i obowiązku współpracy z Gwarantem, uprawnienia wynikające z gwarancji wygasają.

21. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za straty oraz utratę możliwości osiągnięcia korzyści przez kupującego powstałą w wyniku

wystąpienia wady w sprzedanym Produkcie.

22. Do oceny zasadności zgłoszenie gwarancyjnego, jak również do dokonania naprawy Produktu uprawniony jest jedynie Gwarant.

23. W przypadku dalszej odsprzedaży produktu, to sprzedawca odpowiada z tytułu gwarancji i rękojmi.

24. Sądem właściwym miejscowo do rozpoznawania sporów związanych z niniejszą umową jest Sąd właściwy dla siedziby Gwaranta.

Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.

25. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego będącego konsumentem wynikających z przepisów

o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

26. Gwarancja obowiązuje jedynie na terytorium Polski.

PROFICHEF

Sprawdź więcej produktów na

www.profichef.pl

Kontakt

327 508 130 / profichef@profichef.pl