

# PROFICHEF



## INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE PROFICHEF OMEGA

MODELE: PCO11006, PCO11007, PCO11011, PCO11020,  
PCB11006, PCB11010



**WPROWADZENIE**

Wstęp .....	4
Jak czytać instrukcję obsługi? .....	4
Informacje ogólne .....	5
Ryzyka .....	6
Transport i rozładunek .....	7
Instrukcje instalacji i konserwacji .....	9
Specyfikacja techniczna .....	12

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Alarmy i ostrzeżenia .....	18
Włączenie pieca .....	20
Ekran główny .....	21
Procesy manualne .....	22
Książka kucharska .....	34
Cykl specjalny TIME'S UP .....	41
Cykl specjalny COOK & GO .....	46
Automatyczny cykl mycia .....	53
Mycie ręczne komory pieca .....	59
Uruchomienie procesu specjalnego .....	61
Menu ustawień .....	63
Gospodarka odpadami i utylizacja .....	78

**GWARANCJA**

Ogólne warunki gwarancji .....	80
--------------------------------	----

## WSTĘP.

---

Niniejsza instrukcja instalacji, użytkowania i konserwacji dotyczy modeli pieców ProfiChef.

- 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;
- użytkowania
- 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.

Nieprzestrzeżenie podstawowych zasad może wpływać na bezpieczeństwo i zagrażać 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 wprowadzenia 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 mogą być gorące;
- 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.



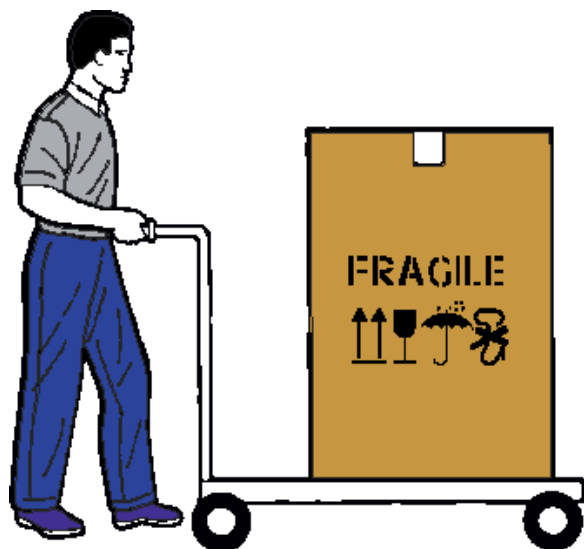
## PORAŻENIE PRĄDEM

---

- Otwieranie elementów oznaczonych tym symbolem jest zarezerwowane wyłącznie dla personelu SERWISU; łamanie tego zapisu skutkuje unieważnieniem gwarancji.
- Nie wolno dotykać żadnych elementów 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 zaślepienie/zastawione.

## TRANSPORT I ROZŁADUNEK

Po instalacji opakowanie musi zostać poddane recydingowi 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 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.

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:

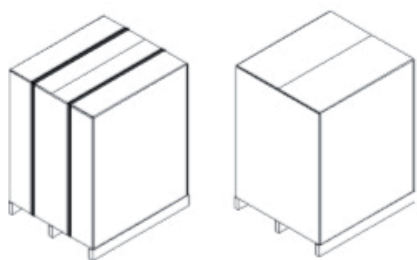
Przy odbiorze pieca należy sprawdzić, czy nie został uszkodzony w trakcie transportu, czy opakowanie nie zostało uszkodzone i czy nie usunięto części. W przypadku, gdy brakuje części lub urządzenie jest uszkodzone, należy postępować zgodnie z zapisami Ogólnych Warunków Gwarancji zamieszczonych w niniejszej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

## ODPAKOWANIE PIECA

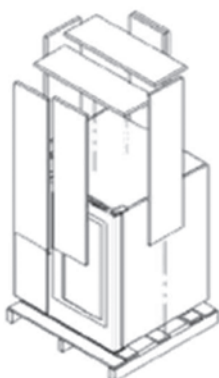
---

### UWAGA!

Transportując piec należy zwrócić uwagę na symbole nadrukowane na 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 uszkodzić powierzchnię.

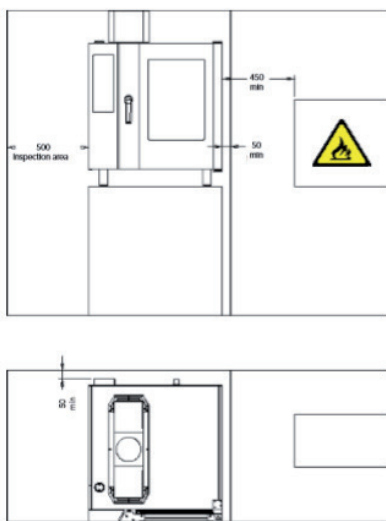


Po usunięciu wszystkich opakowań z pieca sprawdzić jego integralność i stan; następnie oddzielić wszystkie materiały opakowania (drewno, plastik, karton). Materiały należy oddać do utylizacji specjalistycznym firmom. Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.



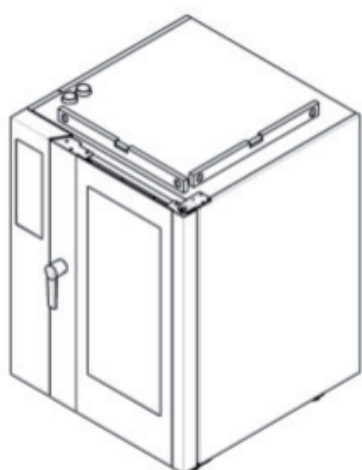
# INSTRUKCJE INSTALACJI I KONSERWACJI

## 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 zastąpione 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.

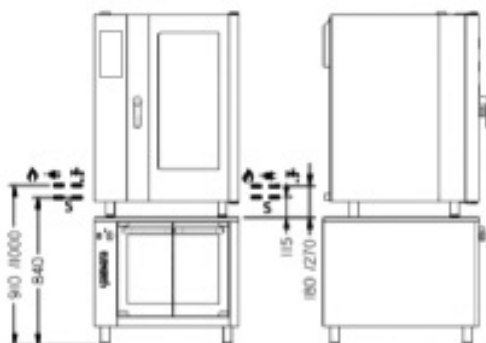
Powierzchnia robocza musi być:

- 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

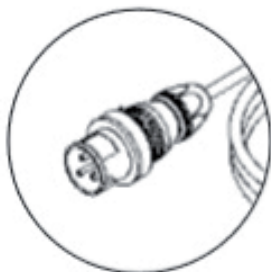


Pomieszczenie, w którym ma zostać zainstalowany piec musi zapewniać dostęp do przyłączy zasilania, wody i kanalizacji zgodnych z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa w pracy oraz przepisami kraju, w którym zainstalowano piec.

Woda powinna mieć parametry spożywczo / użytkowe oraz maksymalną twardość opisaną w tabeli danych technicznych.

## PODŁĄCZANIE ZASILANIA

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.

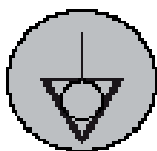
Między piecem a siecią zasilającą musi znajdować się unipolarny przełącznik z otwarciem co najmniej 3 mm między stykami, którego parametry są dostosowane do obciążenia, wyposażony w stosowne urządzenia zabezpieczające. Należy zainstalować automatyczne różnicowe, wysoko-czułe urządzenia zabezpieczające, 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 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 w 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 skutkować utratą gwarancji.

**Absolutnie zabrania się mycia komory pieca lub szklanych drzwi strumieniem zimnej wody, gdy ich temp. przekracza 70°C. Może to spowodować pęknięcie szyby.**

- 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.

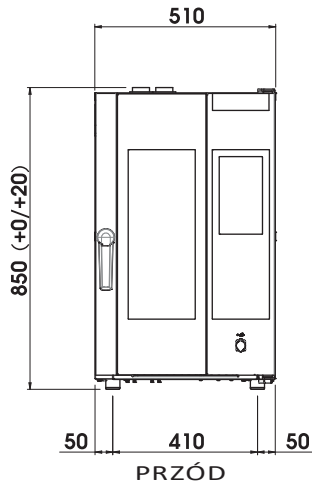


Powierzchnie oznaczone następującym symbolem osiągają wysokie temperatury. Należy zachować ostrożność i w razie konieczności nosić rękawice ochronne.

### 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.

# SPECYFIKACJA TECHNICZNA: PCO11006 SLIM

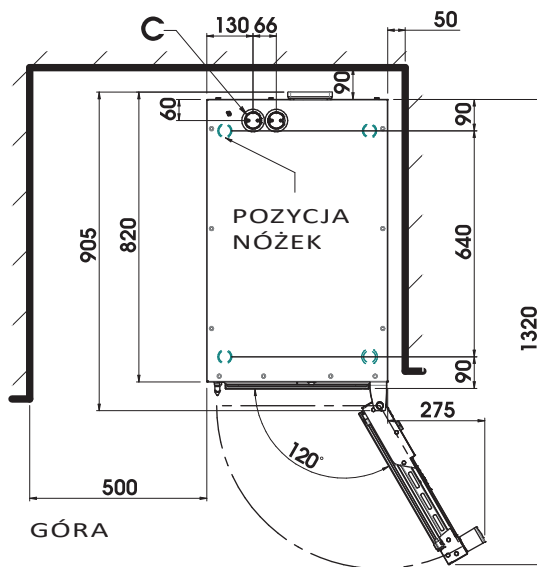


## WYMIARY I WAGA

Szerokość **510mm**  
 Głębokość **905mm**  
 Wysokość **850mm**  
 Ciężar własny **79 kg**

## PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Zasilanie **380-415 V 3N 50/60 Hz**  
**230 V 3P 50/60 Hz**  
 Moc elektryczna **7.5 kW**  
 Obciążenie **14 A**  
**24 A**  
 Przewód przyłączeniowy **5x4mm<sup>2</sup>**  
**H07RN-F**

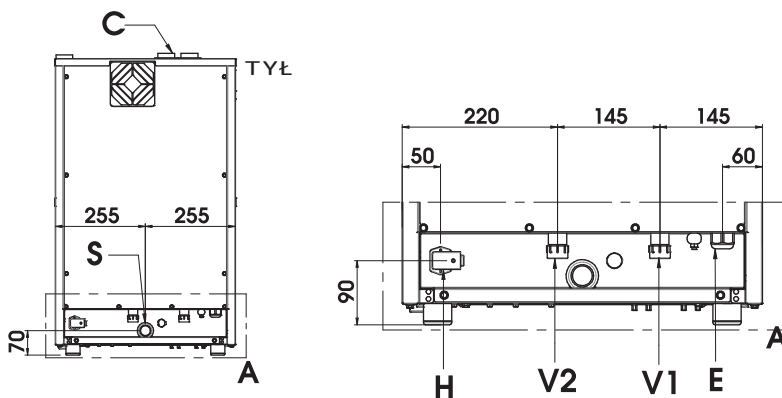


## PRZYŁĄCZE WODNO KANALIZACYJNE

Przyłącze wody (system myjący) **3/4"**  
 Przyłącze wody (wytwornica pary / bojler) **3/4"**  
 Ciśnienie wody **1.5-5 bar**  
 Maksymalna twardość wody **4° d**  
 Odptyw wody **32 mm**

## POJEMNOŚĆ

Standard pojemników **GN1/1**  
 Ilość półek **6**  
 Odstęp między półkami **70 mm**  
 Maksymalna waga załadunku **30 kg**  
 Maksymalne obciążenie półki **5 kg**  
 Klasa **IPx4**



- C: Komin odptywu pary / doptyw powietrza
- V1: System myjący - przyłącze wody
- V2: Wytwornica pary / bojler - przyłącze wody
- H: Przyłącze okapu
- E: Przyłącze elektryczne
- S: Odptyw wody

# SPECYFIKACJA TECHNICZNA: PCO11007

## WYMIARY I WAGA

Szerokość **850mm**

Głębokość **890mm**

Wysokość **890mm**

Ciężar własny **105 kg**

## PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Zasilanie **380-415 V 3N 50/60 Hz**

**230 V 3P 50/60 Hz**

Moc elektryczna **18 kW**

Obciążenie **30A**

**50A**

Przewód przyłączeniowy **5x4mm<sup>2</sup>**

**H07RN-F**

## PRZYŁĄCZE WODNO KANALIZACYJNE

Przyłącze wody (system myjący) **3/4"**

Przyłącze wody (wytwornica pary / bojler) **3/4"**

Ciśnienie wody **1.5-5 bar**

Maksymalna twardość wody **4° d**

Odptyw wody **32 mm**

## POJEMNOŚĆ

Standard pojemników **GN1/1**

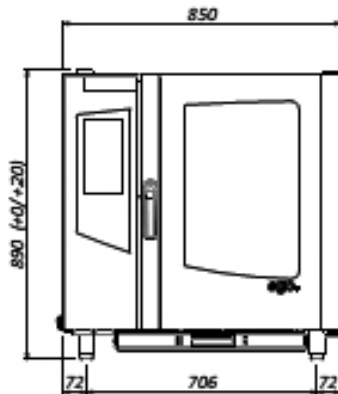
Ilość półek **7**

Odstęp między półkami **70 mm**

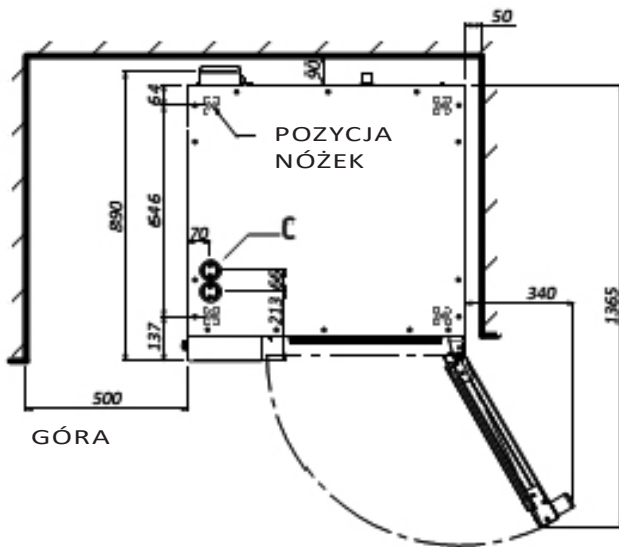
Maksymalna waga załadunku **35 kg**

Maksymalne obciążenie półki **5 kg**

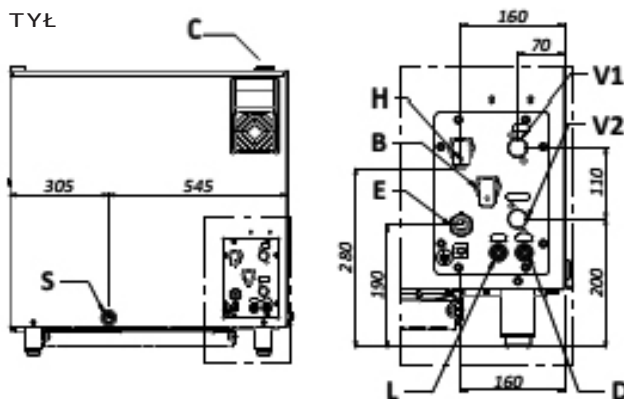
Klasa **IPx4**



PRZÓD



GÓRA



C: Komin odptywu pary / doptyw powietrza

V1: System myjący - przyłącze wody

V2: Wytwornica pary / bojler - przyłącze wody

H: Przyłącze okapu

E: Przyłącze elektryczne

S: Odptyw wody

B: Przyłącze czujnika poziomu detergentów

L: Przyłącze chemii odkamieniającej

D: Przyłącze chemii myjącej

# SPECYFIKACJA TECHNICZNA: PCO11011

## WYMIARY I WAGA

Szerokość **850mm**

Głębokość **890mm**

Wysokość **1170mm**

Ciężar własny **142 kg**

## PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Zasilanie **380-415 V 3N 50/60 Hz**

**230 V 3P 50/60 Hz**

Moc elektryczna **24 kW**

Obciążenie **40A**

**70A**

Przewód przyłączeniowy **5x4mm<sup>2</sup>**

**H07RN-F**

## PRZYŁĄCZE WODNO KANALIZACYJNE

Przyłącze wody (system myjący) **3/4"**

Przyłącze wody (wytwornica pary / bojler) **3/4"**

Ciśnienie wody **1.5-5 bar**

Maksymalna twardość wody **4° d**

Odptyw wody **32 mm**

## POJEMNOŚĆ

Standard pojemników **GN1/1**

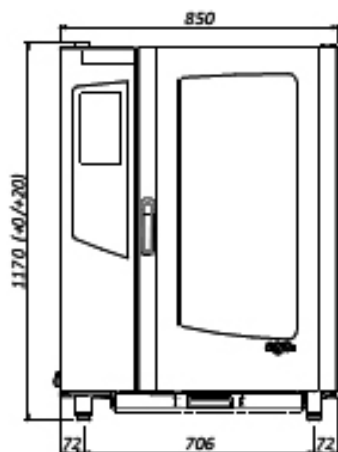
Ilość półek **11**

Odstęp między półkami **70 mm**

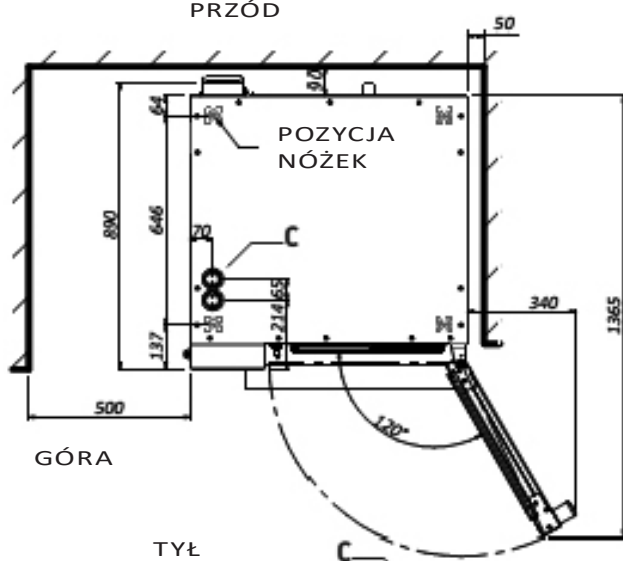
Maksymalna waga załadunku **45 kg**

Maksymalne obciążenie półki **5 kg**

Klasa **IPx4**

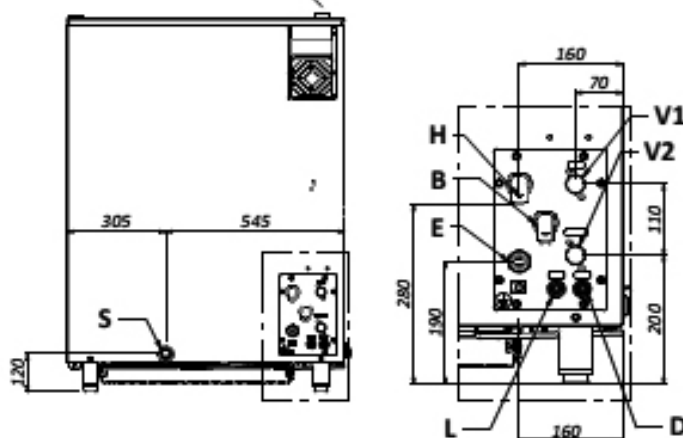


PRZÓD



GÓRA

TYŁ



C: Komin odpływu pary / doptyw powietrza

V1: System myjący - przyłącze wody

V2: Wytwornica pary / bojler - przyłącze wody

H: Przyłącze okapu

E: Przyłącze elektryczne

S: Odptyw wody

B: Przyłącze czujnika poziomu detergentów

L: Przyłącze chemii odkamieniającej

D: Przyłącze chemii myjącej

# SPECYFIKACJA TECHNICZNA: PCO11020

## WYMIARY I WAGA

Szerokość **900mm**

Głębokość **890mm**

Wysokość **1915mm**

Ciężar własny **225 kg**

## PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Zasilanie **380-415 V 3N 50/60 Hz**

Moc elektryczna **39 kW**

Obciążenie **64A**

Przewód przyłączeniowy **5x10mm<sup>2</sup>**

**H07RN-F**

## PRZYŁĄCZE WODNO KANALIZACYJNE

Przyłącze wody (system myjący) **3/4"**

Przyłącze wody (wytwornica pary / bojler) **3/4"**

Ciśnienie wody **1.5-5 bar**

Maksymalna twardość wody **4° d**

Odpływ wody **32 mm**

## POJEMNOŚĆ

Standard pojemników **GN 1/1**

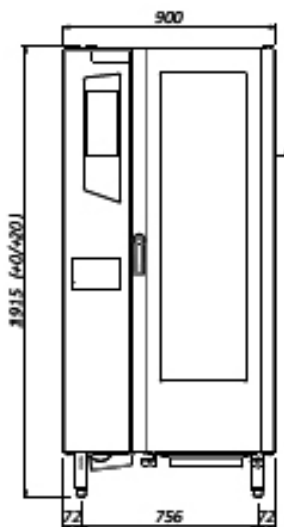
Ilość półek **20 (wózek załadowniczy)**

Odstęp między półkami **70 mm**

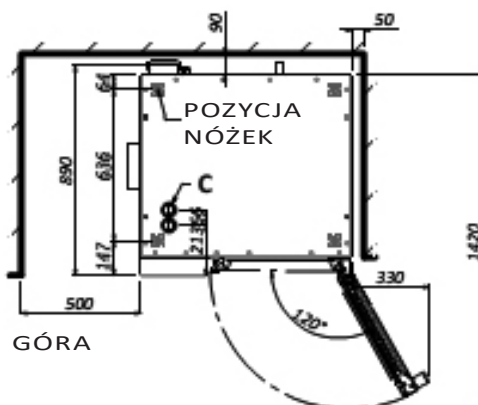
Maksymalna waga załadunku **90 kg**

Maksymalne obciążenie półki **4,5 kg**

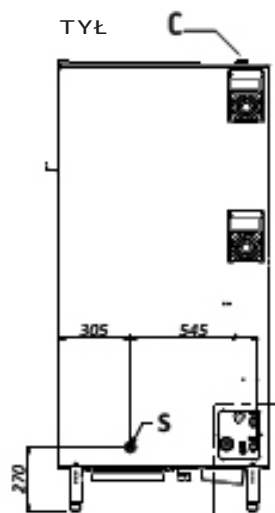
Klasa **IPx4**



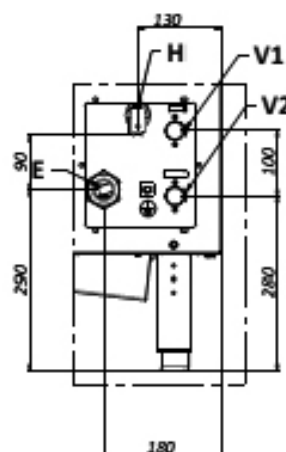
PRZÓD



GÓRA



TYŁ



C: Komin odpływu pary / doptyw powietrza

V1: System myjący - przyłącze wody

V2: Wytwornica pary / bojler - przyłącze wody

H: Przyłącze okapu

E: Przyłącze elektryczne

S: Odpływ wody

B: Przyłącze czujnika poziomu detergentów

L: Przyłącze chemii odkamieniającej

D: Przyłącze chemii myjącej

# SPECYFIKACJA TECHNICZNA: PCB11006

## WYMIARY I WAGA

Szerokość **850mm**

Głębokość **890mm**

Wysokość **890mm**

Ciężar własny **95 kg**

## PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Zasilanie **380-415 V 3N 50/60 Hz**

**230 V 3P 50/60 Hz**

Moc elektryczna **11 kW**

Obciążenie **18A**

**32A**

Przewód przyłączeniowy **5x4mm<sup>2</sup>**

**H07RN-F**

## PRZYŁĄCZE WODNO KANALIZACYJNE

Przyłącze wody (system myjący) **3/4"**

Przyłącze wody (wytwornica pary / bojler) **3/4"**

Ciśnienie wody **1.5-5 bar**

Maksymalna twardość wody **4° d**

Odptyw wody **32 mm**

## POJEMNOŚĆ

Standard pojemników **40x60**

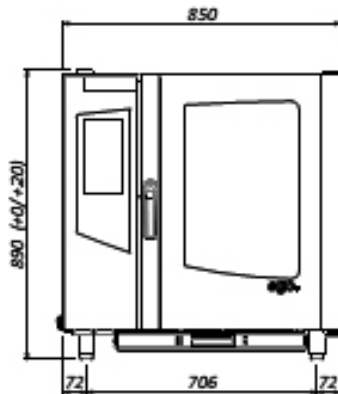
Ilość półek **6**

Odstęp między półkami **80 mm**

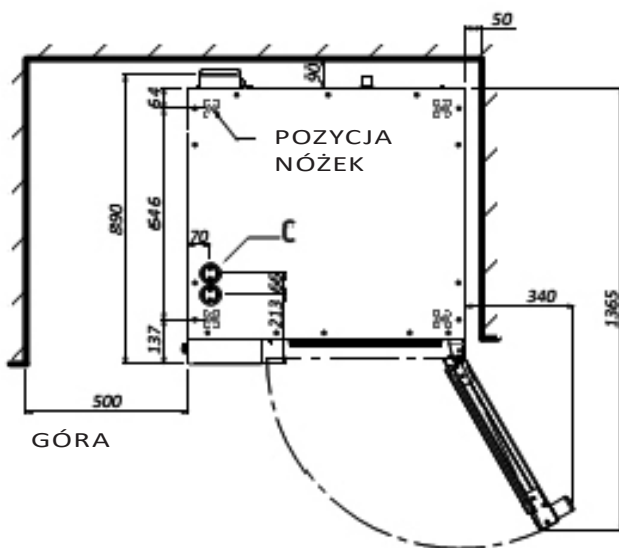
Maksymalna waga załadunku **30 kg**

Maksymalne obciążenie półki **5 kg**

Klasa **IPx4**

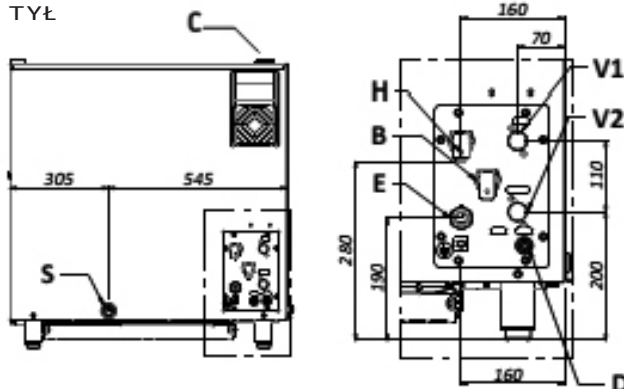


PRZÓD



GÓRA

TYŁ



C: Komin odptywu pary / doptyw powietrza

V1: System myjący - przyłącze wody

V2: Wytwornica pary / bojler - przyłącze wody

H: Przyłącze okapu

E: Przyłącze elektryczne

S: Odptyw wody

B: Przyłącze czujnika poziomu detergentów

D: Przyłącze chemii myjącej



# SPECYFIKACJA TECHNICZNA: PCB11010

## WYMIARY I WAGA

Szerokość **850mm**

Głębokość **890mm**

Wysokość **1170mm**

Ciężar własny **132 kg**

## PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

Zasilanie **380-415 V 3N 50/60 Hz**

**230 V 3P 50/60 Hz**

Moc elektryczna **17 kW**

Obciążenie **29A**

**50A**

Przewód przyłączeniowy **5x4mm<sup>2</sup>**

**H07RN-F**

## PRZYŁĄCZE WODNO KANALIZACYJNE

Przyłącze wody (system myjący) **3/4"**

Przyłącze wody (wytwornica pary / bojler) **3/4"**

Ciśnienie wody **1.5-5 bar**

Maksymalna twardość wody **4° d**

Odptyw wody **32 mm**

## POJEMNOŚĆ

Standard pojemników **40x60mm**

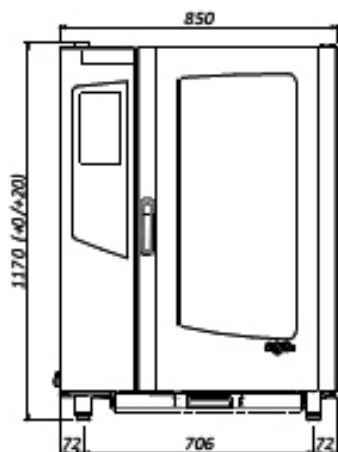
Ilość półek **10**

Odstęp między półkami **80 mm**

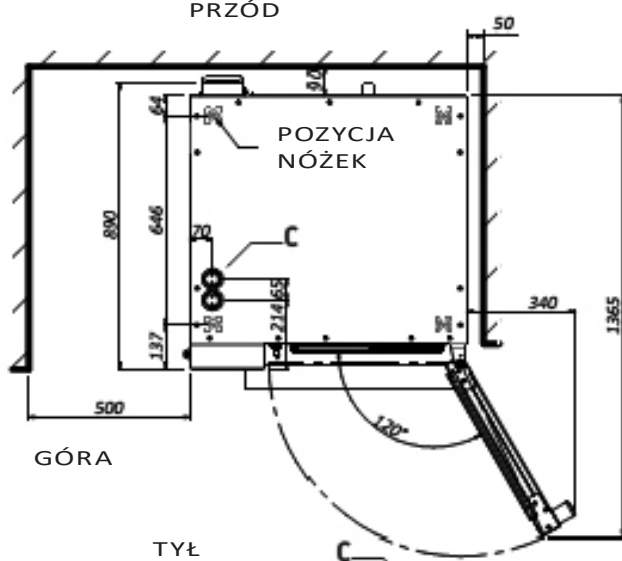
Maksymalna waga załadunku **45 kg**

Maksymalne obciążenie półki **5 kg**

Klasa **IPx4**

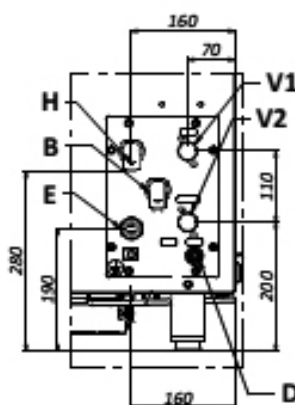


PRZÓD



GÓRA

TYŁ



C: Komin odpływu pary / doptyw powietrza

V1: System myjący - przyłącze wody

V2: Wytwornica pary / bojler - przyłącze wody

H: Przyłącze okapu

E: Przyłącze elektryczne

S: Odptyw wody

B: Przyłącze czujnika poziomu detergentów

D: Przyłącze chemii myjącej

# ALARMY I OSTRZEŻENIA



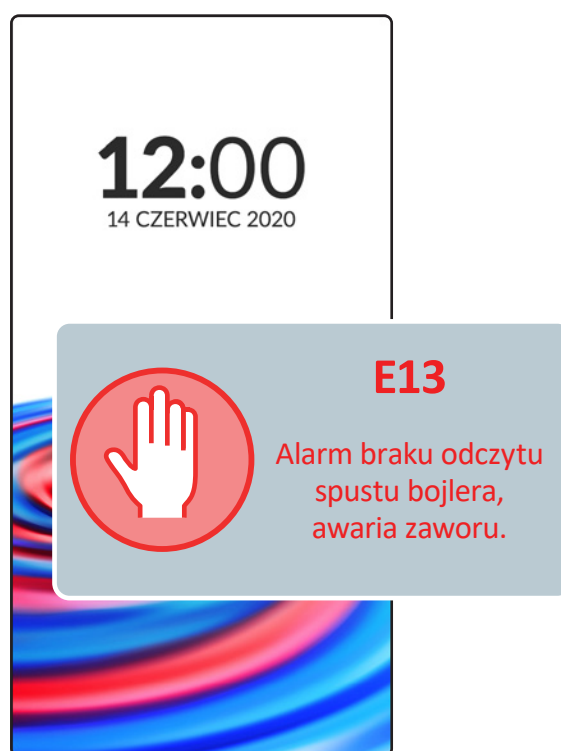
ALARMY BLOKUJĄ PIEC I URUCHAMIAJĄ EKRAŃ GOTOWOŚCI.



OSTRZEŻENIA NIE BLOKUJĄ PIECA, ALE WSKAZUJĄ NA NIEPRAWIDŁOWOŚĆ, KTÓRĄ NALEŻY JAK NAJSZYBCIEJ USUNĄĆ.



PRZYKŁAD OSTRZEŻENIA



PRZYKŁAD ALARMU

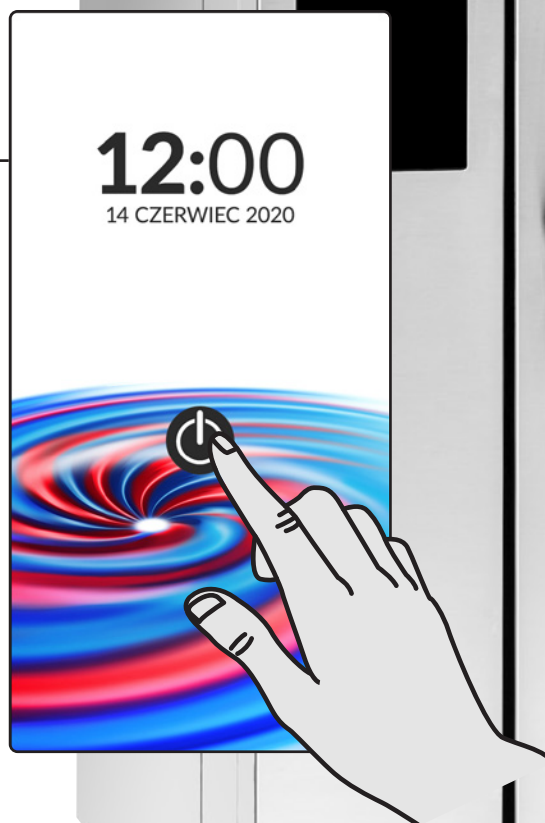
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW		
KOD OSTRZEŻENIA	KOMUNIKAT WYŚWIETLACZA	DZIAŁANIE
<b>W01</b>	Mała ilość detergentu	Uzupełnij poziom płynu myjącego.
<b>W02</b>	Mała ilość odkamieniacza	Uzupełnij poziom płynu odkamieniającego.
<b>W03</b>	Wyczyść generator pary (bojler)	Jak najszybciej przeprowadź automatyczny cykl mycia / odkamieniania. Niewykonanie tej czynności może obniżyć wydajności generatora pary (bojlera) / lub unieważnić gwarancję.
<b>W04</b>	Błąd odczytu sondy rdzenia	Umieść w odpowiedni sposób sondę rdzenia w produkcie.

# ALARMY I OSTRZEŻENIA

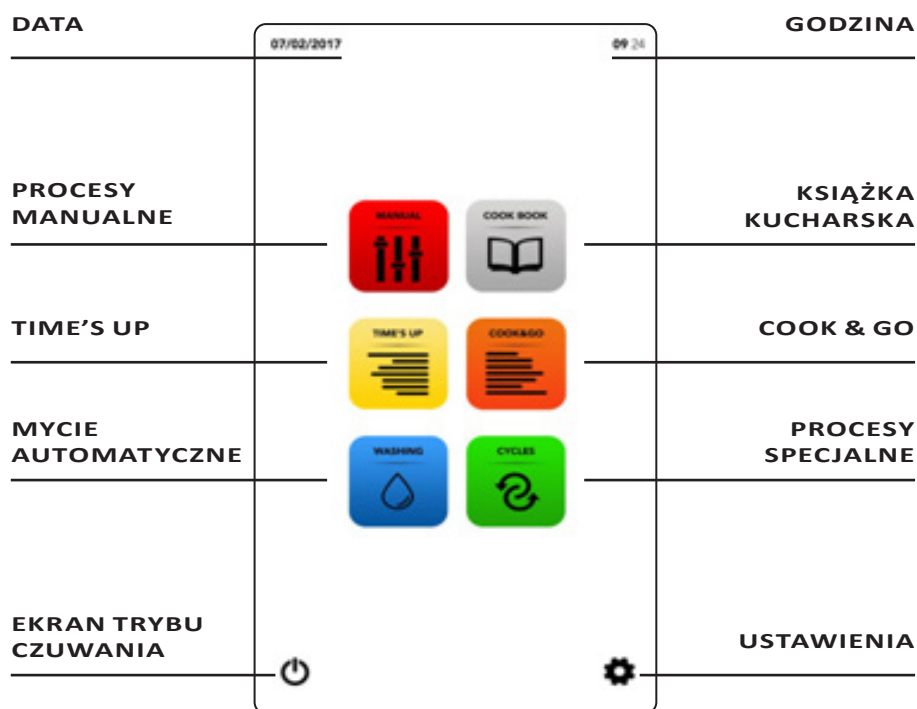
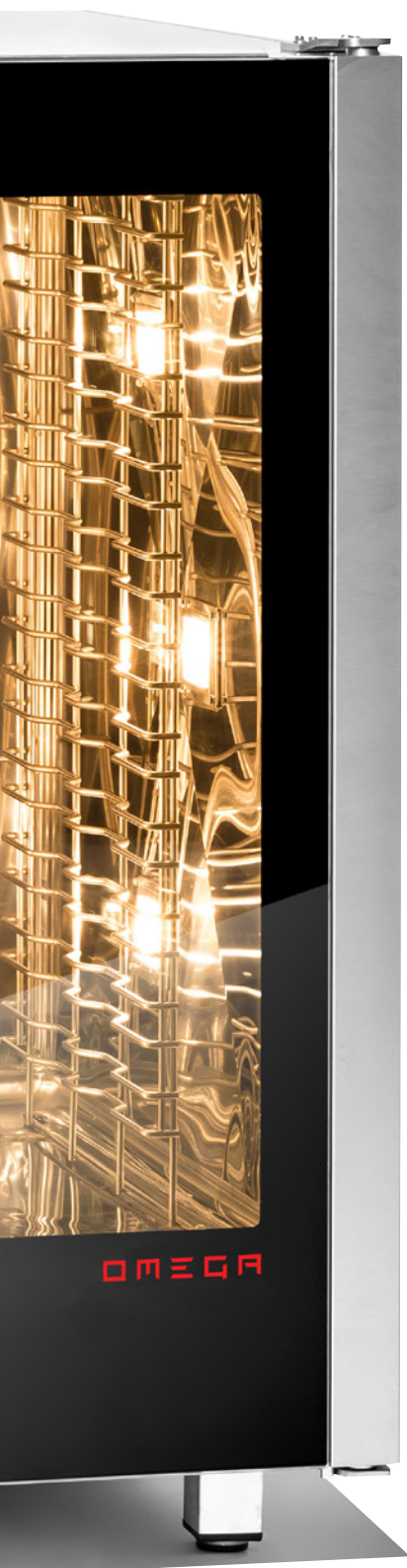
ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW		
KOD BŁĘDU	KOMUNIKAT WYŚWIETLACZA	DZIAŁANIE
<b>E01</b>	Alarm braku wody	Sprawdź czy główny zawór wody jest otwarty. Sprawdź ciśnienie wody. Ciśnienie minimalne 2 bar.
<b>E02</b>	Alarm temperatury w komorze pieca	Sprawdź stan termostatu bezpieczeństwa.
<b>E03</b>	Alarm temperatury silnika	Skontaktuj się z serwisem.
<b>E04</b>	Alarm temperatury gneratora pary / bojlera	Skontaktuj się z serwisem. Sprawdź stan termostatu bezpieczeństwa. Piec wyłącza generator pary / bojler i włącza system bezpośredniego / natryskowego wytwarzania pary.
<b>E05</b>	Alarm przekroczenia maksymalnej temperatury w komorze pieca	Skontaktuj się z serwisem.
<b>E06</b>	Alarm błędu odczytu sondy temperatury komory pieca	Skontaktuj się z serwisem. Sonda temperatury komory (PT100) odłączona lub uszkodzona.
<b>E07</b>	Alarm obrotów silnika	Skontaktuj się z serwisem.
<b>E08</b>	Płyta zasilania (T002) jest uszkodzona	Skontaktuj się z serwisem.
<b>E09</b>	Alarm maksymalnej temperatury w przedziale technicznym pieca	Sprawdź skuteczność wentylacji przedziału technicznego pieca.
<b>E10</b>	Przekroczono próg temperatury generatora pary / bojlera	Skontaktuj się z serwisem. Piec wyłącza generator pary / bojler i włącza system bezpośredniego / natryskowego wytwarzania pary.
<b>E11</b>	Alarm braku odczytu poziomu wody generatora pary / bojlera	Skontaktuj się z serwisem. Piec wyłącza generator pary / bojler i włącza system bezpośredniego / natryskowego wytwarzania pary.
<b>E12</b>	Alarm braku odczytu czujnika temperatury generatora pary / bojlera	Skontaktuj się z serwisem. Sonda temperatury generatora pary / bojlera (PT100) jest odłączona lub uszkodzona. Piec wyłącza generator pary / bojler i włącza system bezpośredniego / natryskowego wytwarzania pary.
<b>E13</b>	Alarm braku odczytu parametrów zaworu spustowego generatora pary / bojlera	Skontaktuj się z serwisem. Piec wyłącza generator pary / bojler i włącza system bezpośredniego / natryskowego wytwarzania pary.
<b>E14</b>	Uszkodzony moduł sterowania generatora pary / bojlera (T003)	Skontaktuj się z serwisem.

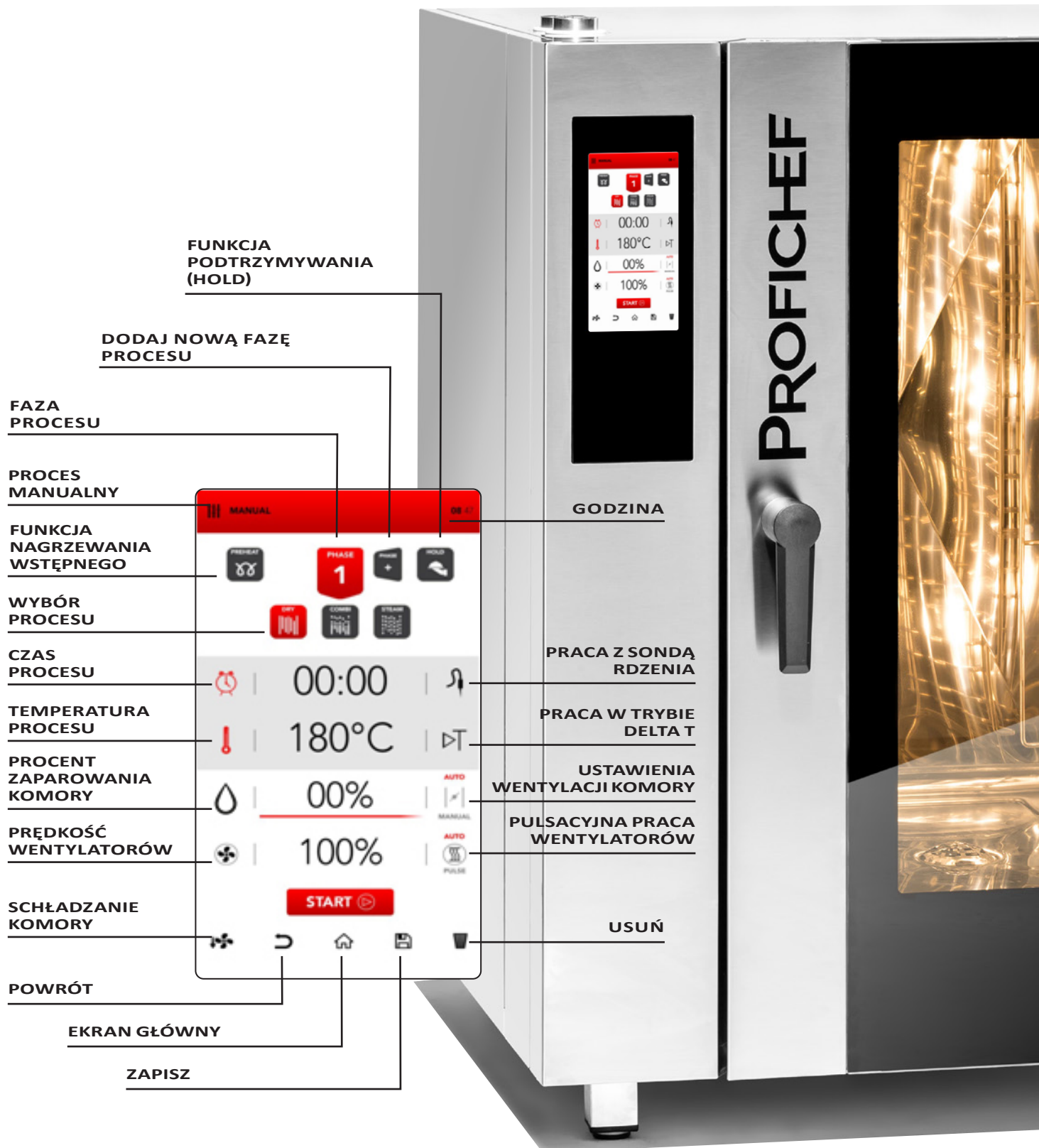
## WŁĄCZENIE PIECA

Dotknij ikony Wł. / Wył. (On/Off) na ekranie trybu czuwania, aby włączyć Piec.



# INSTRUKCJA UŻYCIA: EKRAN GŁÓWNY





FUNKCJA  
PODRZYMIWANIA  
(HOLD)

DODAJ NOWĄ FAZĘ  
PROCESU

FAZA  
PROCESU

PROCES  
MANUALNY

FUNKCJA  
NAGRZEWANIA  
WSTĘPNEGO

WYBÓR  
PROCESU

CZAS  
PROCESU

TEMPERATURA  
PROCESU

PROCENT  
ZAPAROWANIA  
KOMORY

PRĘDKOŚĆ  
WENTYLATORÓW

SCHŁADZANIE  
KOMORY

POWRÓT

EKRAN GŁÓWNY

ZAPISZ

GODZINA

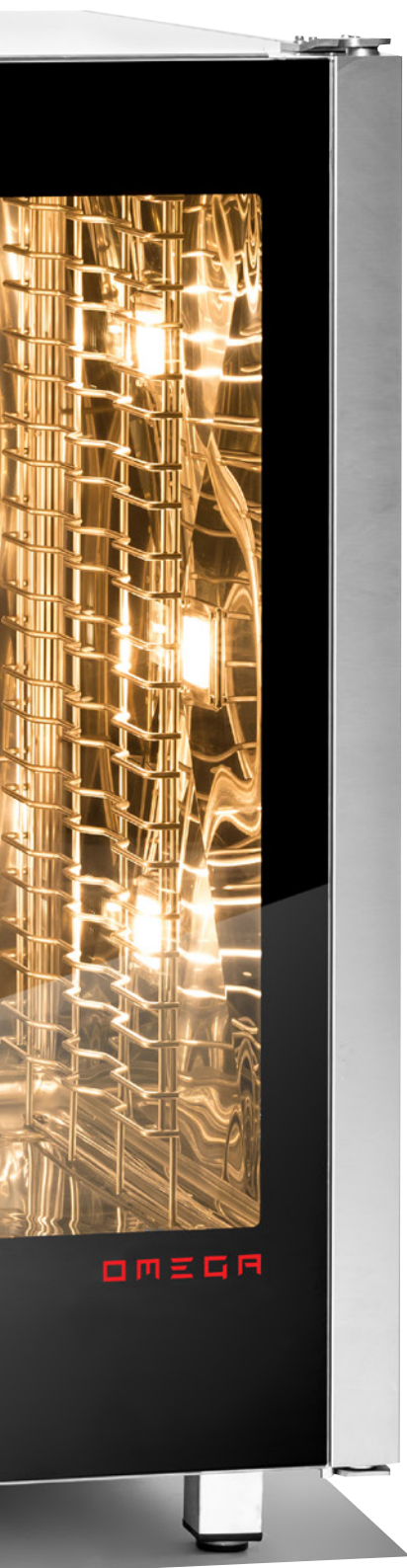
PRACA Z SONDĄ  
RDZENIA

PRACA W TRYBIE  
DELTA T

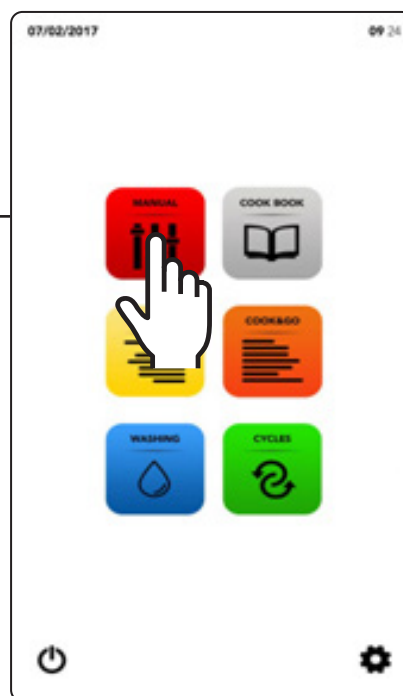
USTAWIENIA  
WENTYLACJI KOMORY

PULSACYJNA PRACA  
WENTYLATORÓW

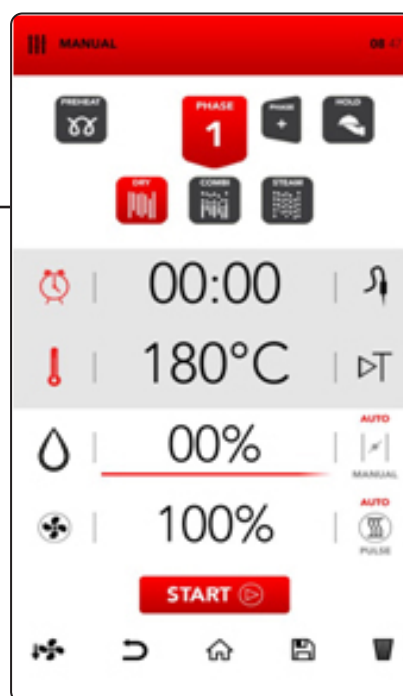
USUŃ



Dotknij ikony TRYB MANUALNY na ekranie głównym.



Kontynuuj ustawienia zgodnie z opisem na następnych stronach.

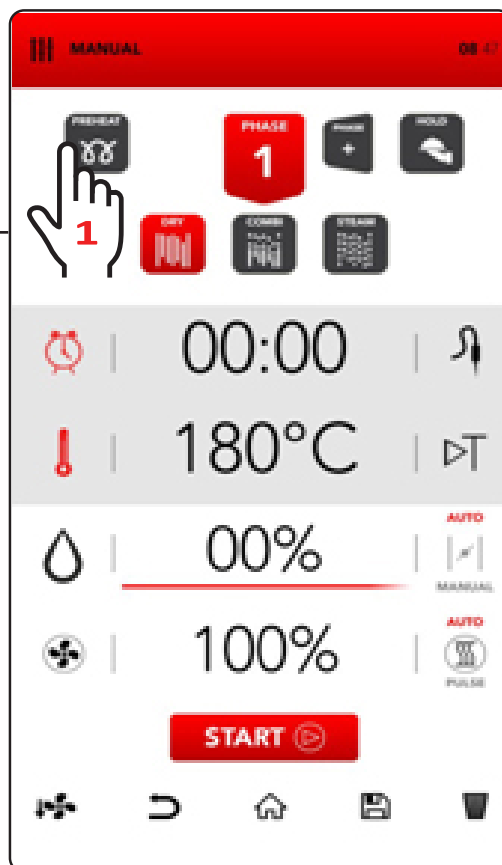




**1** Dotknij ikony NAGRZEWANIE WSTĘPNE (PREHEAT).



Funkcja NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO jest opcjonalna. Sugerujemy użycie tej funkcji przed rozpoczęciem każdego procesu w celu poprawienia wydajności pracy pieca, oraz zapewnienia najlepszych efektów kulinarnych.



**2** Ustaw wymagane parametry oraz:

**3** Potwierdź wybraną wartość (POTWIERDŹ WYBÓR)

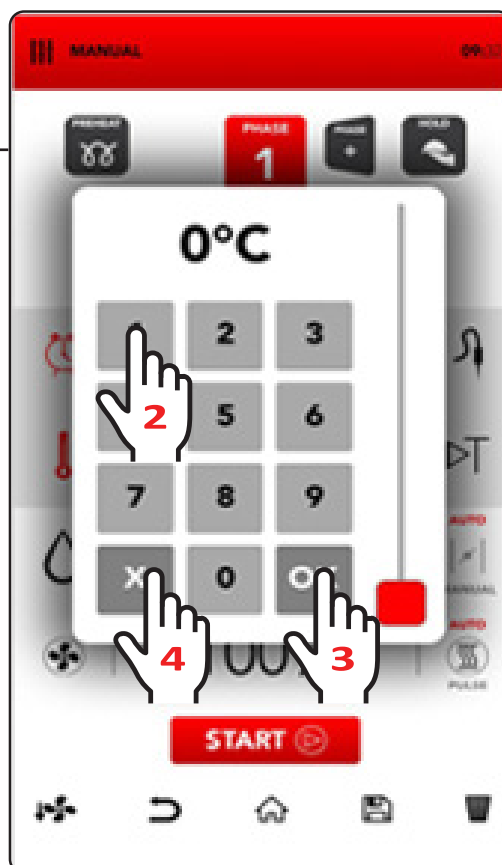


LUB

**4** Zamknij wyskakujące okienko (ZAMKNIJ OKNO WYBORU)



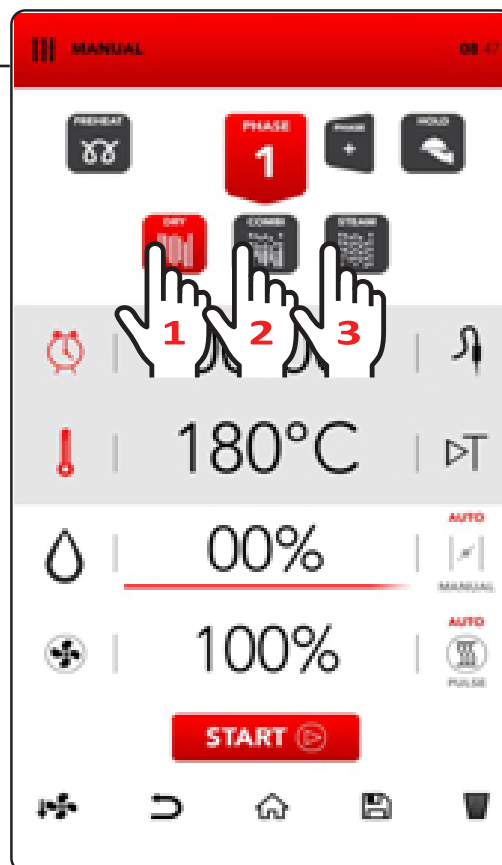
Tryb NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO można wyłączyć także po jego STARCIE poprzez otwarcie drzwi pieca. Po zamknięciu drzwi proces rozpoczyna się bezpośrednio od FAZY 1.





# USTAWIANIE PROCESÓW

Wybierz proces spośród:



DRY - 1	COMBI - 2	STEAM - 3
KONWEKCJA SUCHEGO POWIETRZA	KONWEKCJA SUCHEGO POWIETRZA I PARY	KONWEKCJA PARY
<p>Proces odbywa się w suchej komorze, z której piec szybko i gwałtownie usuwa wilgoć. Proces idealny dla potraw przygotowywanych w wysokiej temperaturze lub do stworzenia optymalnych warunków do grillowania, zapiekania, smażenia, przyrumieniania.</p> <p>Proces jest idealny do suszenia.</p>	<p>Proces odbywa się w komorze zawierającej ustaloną przez użytkownika ilość wilgoci / zaparowania. Połączenie suchego powietrza i pary wzmacnia i przyspiesza przekazywanie ciepła do obrabianego produktu.</p> <p>Proces jest idealny przy konieczności uniknięcia utraty wagi produktu, zachowania właściwości organoleptycznych oraz podniesienia jakości końcowego efektu kulinarnego.</p>	<p>Proces odbywa się w komorze nasyconej parą, w której odtwarzane są warunki tradycyjnego gotowania. Proces ten umożliwia zachowanie wszystkich składników odżywczych obrabianego produktu.</p>

# USTAWIANIE CZASU LUB SONDY RDZENIA



## UWAGA

Sonda rdzenia oraz opisane funkcje jej wykorzystania zawarte w kolejnych rozdziałach, są opcjonalne dla urządzeń serii Bakeline.

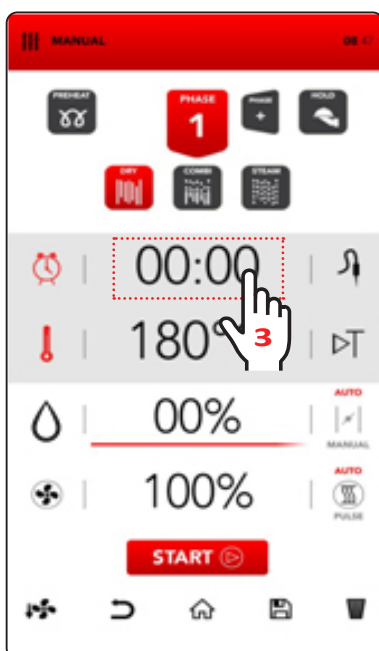
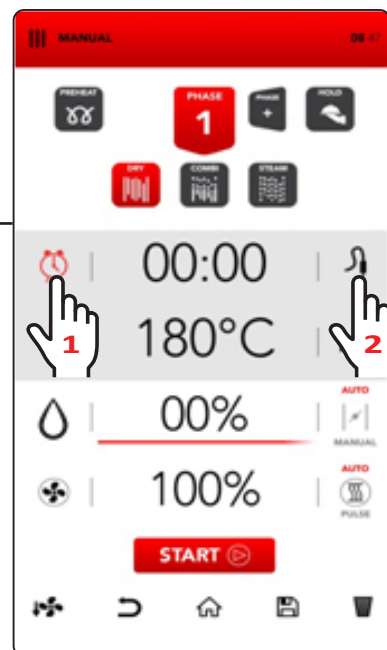


**1 Dotknij ikony MINUTNIK (TIMER),**  
aby ustawić proces gotowania według czasu.

LUB



**2 Dotknij ikony SONDY (PROBE),**  
aby ustawić proces obróbki z sondą rdzenia.



**3 Dotknij obszaru aktywnego,**  
aby ustawić parametry.

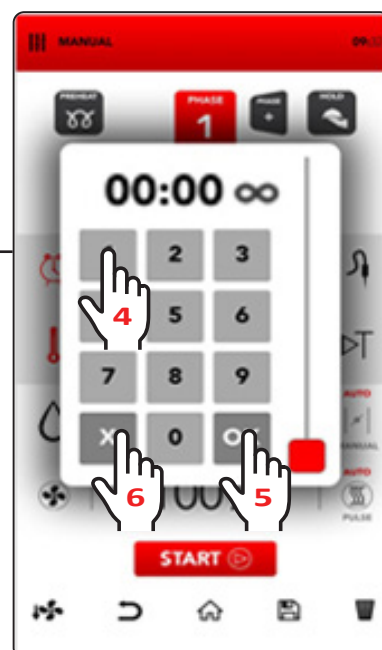
**4 Ustaw wymagane parametry oraz:**

**5 Potwierdź wybraną wartość  
(POTWIERDŹ WYBÓR)**




LUB

**6 Zamknij wyskakujące okienko  
(ZAMKNIJ OKNO WYBORU)**




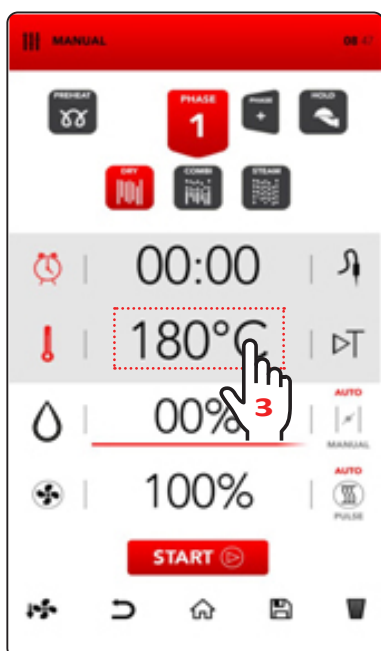
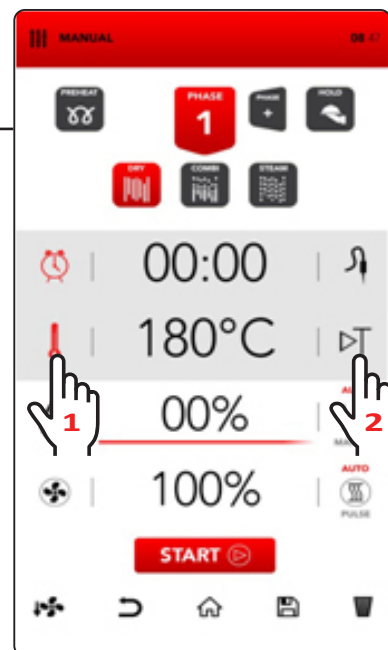
# USTAWIANIE CZASU LUB PROCESU DELTA T.

 **1** Dotknij ikony **TERMOMETR (THERMOMETER)**,  
aby ustawić temperaturę.

LUB

 **2** Dotknij ikony **DELTA T**,  
aby ustawić proces obróbki według wartości DELTA T.

 W procesie DELTA T używana jest SONDA.



**3** Dotknij obszaru aktywnego,  
aby ustawić parametry.

**4** Ustaw wymagane parametry oraz:

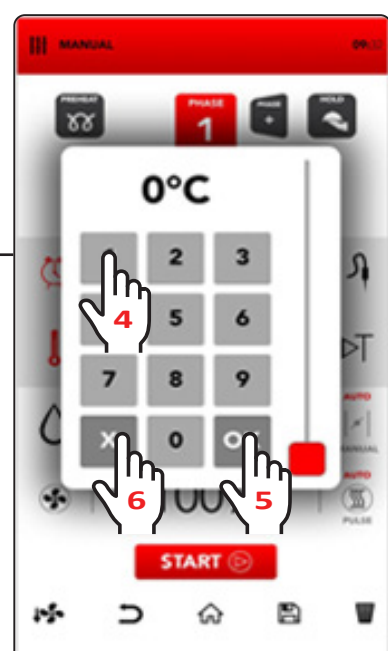
**5** Potwierdź wybraną wartość  
(**POTWIERDŹ WYBÓR**)

**OK**

LUB

**6** Zamknij wyskakujące okienko  
(**ZAMKNIJ OKNO WYBORU**)

**X**

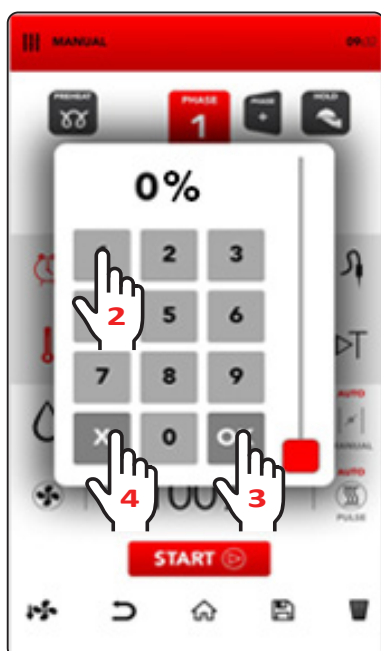
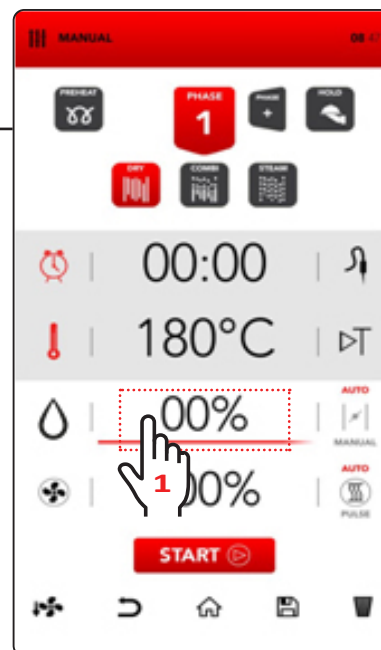


# USTAWIENIA ZAPAROWANIA KOMORY

**1** Dotknij obszaru aktywnego, aby ustawić parametry.



System kontroli zaparowania pozwala na zarządzanie procentową wilgotnością zgodnie z ustawionym procesem obróbki.



**2** Ustaw wymagane parametry oraz:

**3** Potwierdź wybraną wartość (POTWIERDŹ WYBÓR)

OK

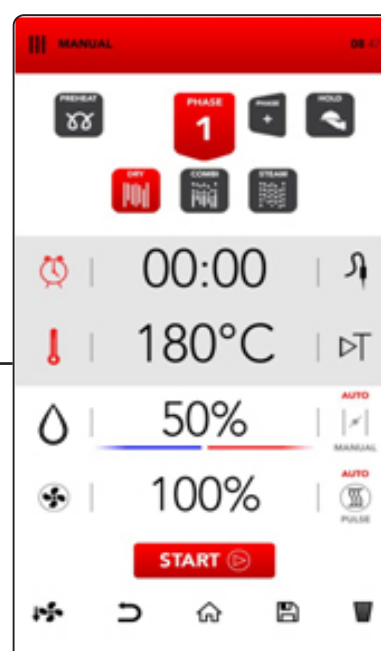
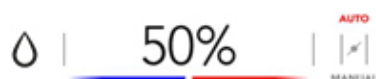
LUB

**4** Zamknij wyskakujące okienko (ZAMKNIJ OKNO WYBORU)

X



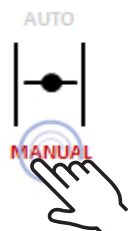
Wybrany procent zaparowania jest wyświetlany również w formie dwukolorowej linii poniżej wartości cyfrowej. Kolor czerwony – suchy, niebieski – para.



Kominy odprowadzające wilgoć są regulowane automatycznie w trybie AUTO. Możliwe jest ręczne sterowanie osuszaniem komory zgodnie z własnymi wymaganiami. Przejście do ustawień ręcznych możliwe jest po dotknięciu ikony MANUAL.



**Dotknij ikony AUTO**, aby aktywować tryb automatyczny: kominy odprowadzające wilgoć będą regulowane automatycznie (AUTO).



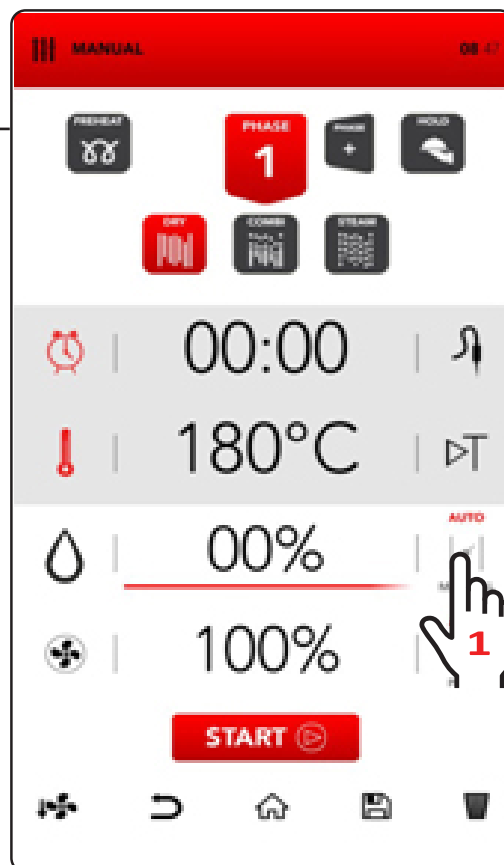
**Dotknij ikony MANUAL**, aby aktywować tryb ręczny: kominy odprowadzające wilgoć będą regulowane ręcznie.



**Dotknij ikony ZAWÓR**, aby zmienić pozycję na otwartą lub zamkniętą.



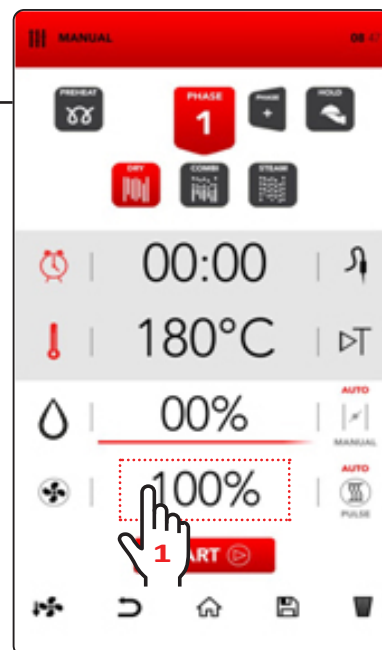
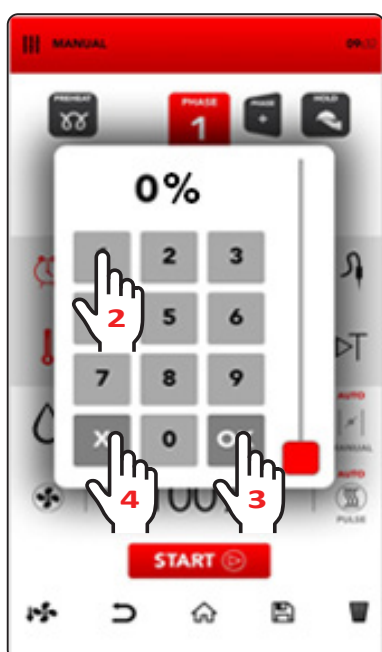
Przejście z trybu AUTOMATYCZNEGO do MANUALNEGO (całkowite otwarcie lub zamknięcie) może wpłynąć negatywnie na wydajność pieca lub końcowy efekt kulinarny.



**1** Dotknij aktywny obszar, aby ustawić parametry.



Wszystkie prędkości wentylatora powodują sekwencyjną zmianę przepływu powietrza, co gwarantuje jednolity efekt obróbki na każdym poziomie komory pieca. Wentylatory działają cały czas w trakcie trwania procesu (AUTO).



**2** Ustaw wymagane parametry oraz:

**3** Potwierdź wybraną wartość (POTWIERDŹ WYBÓR)

OK

LUB

**4** Zamknij wyskakujące okienko (ZAMKNIJ OKNO WYBORU).

X

AUTO



PULSE



Dotknij ikonę **PULS (PULSE)**, aby włączyć tryb **KONWEKCYJ PULSACYJNEJ**: idealny do miękkich / delikatnych potraw, które nie mogą być narażone na silny przepływ powietrza (obróbka półstatyczna).

AUTO



PULS

Dotknij ikonę **AUTO**, aby w razie potrzeby wrócić do funkcji **STAŁEGO** przepływu powietrza / konwekcji (AUTO).



Przejęcie z trybu **AUTOMATYCZNEGO** do **PULSACYJNEGO** może wpłynąć niekorzystnie na wydajność usuwania wilgoci i całkowity czas gotowania.

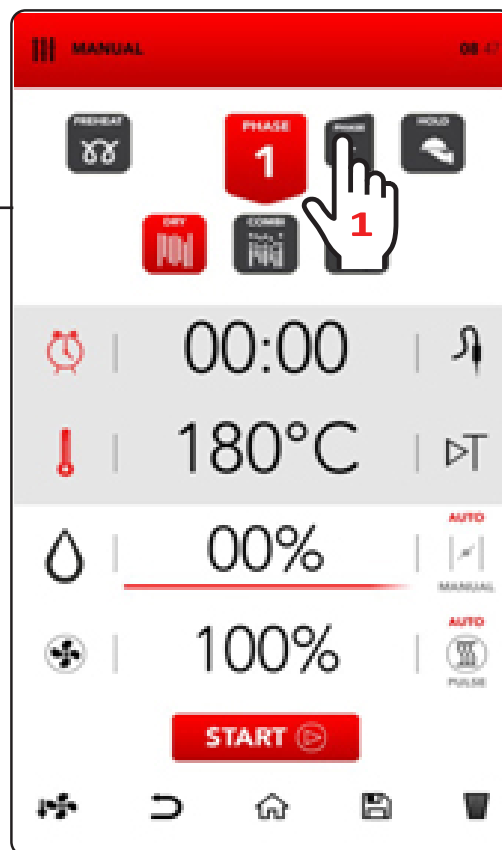
## DODAWANIE KOLEJNYCH FAZ PROCESU



**1** Dotknij ikonę FAZA+ (PHASE+) i wprowadź parametry kolejnej fazy procesu obróbki.



Przejęcie z jednej fazy do drugiej podczas trwającego procesu odbywa się automatycznie i jest sygnalizowane dźwiękiem.



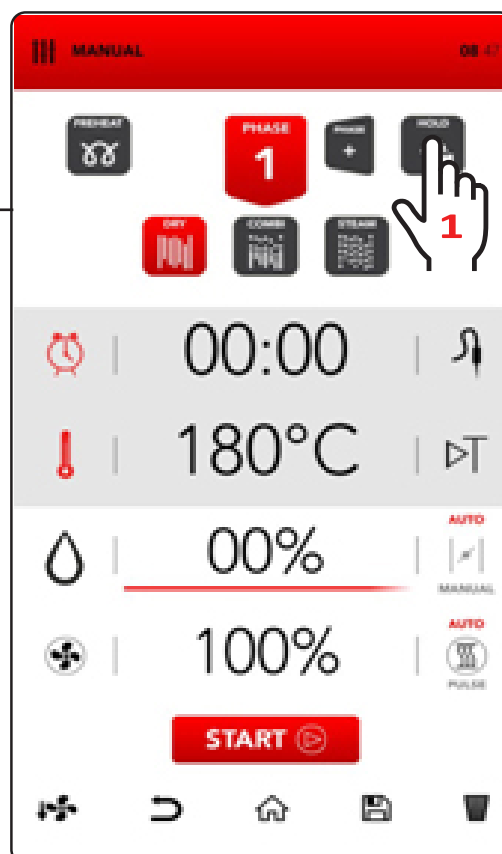
## AKTYWOWANIE FUNKCJI PODTRZYMYWANIA (HOLD)



**1** Dotknij ikony WSTRZYMAJ (HOLD).



Aktywacja funkcji pod koniec ustawionych faz procesu automatycznie ustawia temperaturę komory na poziomie 70 °C z procentową wilgotnością na poziomie 30%.



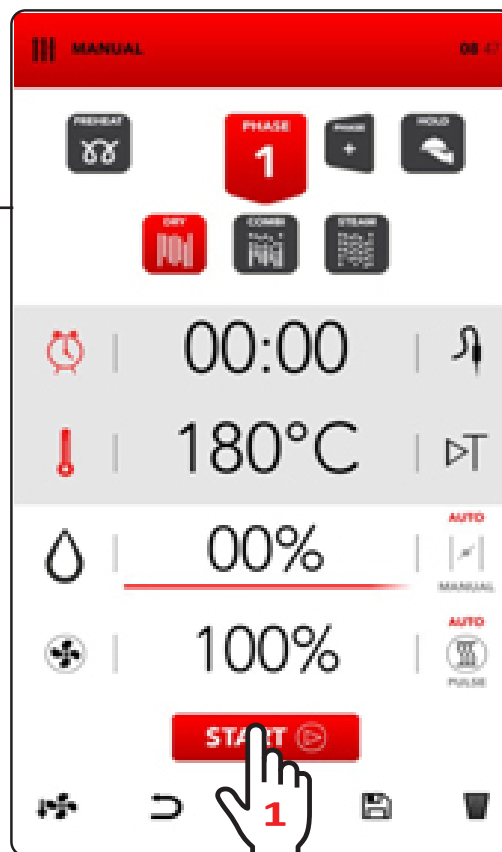
## URUCHOMIENIE PROCESU OBRÓBK

**START** 

**1** Po wprowadzeniu wszystkich żądanych parametrów **dotknij ikony START**, aby uruchomić proces.



Przed rozpoczęciem procesu obróbki możliwe jest również: ustawienie opcji CHŁODZENIA komory pieca, skasowanie operacji i POWRÓT do EKRANU GŁÓWNEGO, ZAPISANIE PRZEPISU i USUNIĘCIE wybranych WARTOŚCI (patrz kolejne rozdziały).



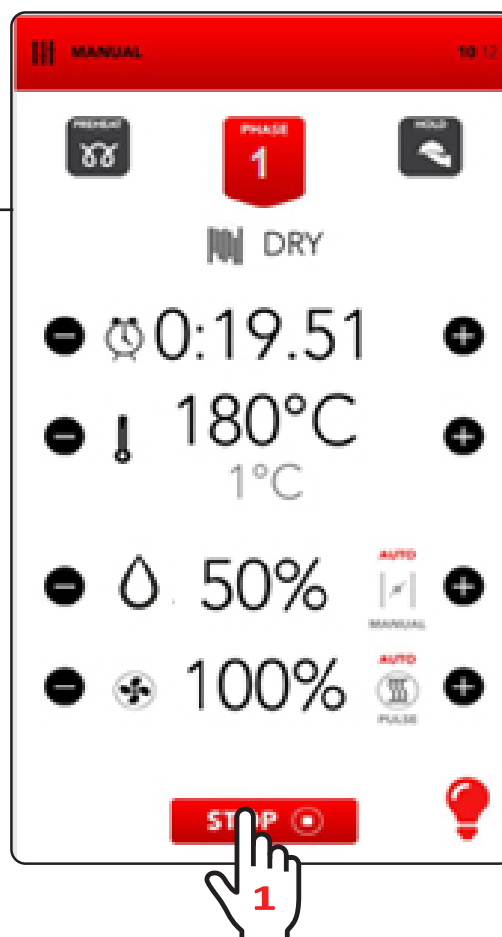
## ZATRZYMANIE ROZPOCZĘTEGO PROCESU OBRÓBK

**STOP** 

**1** Podczas pracy pieca można zatrzymać jego działanie poprzez **naciśnięcie ikony STOP**.



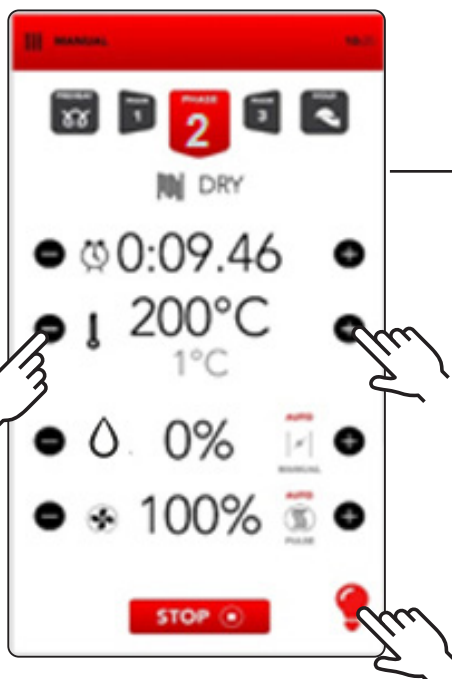
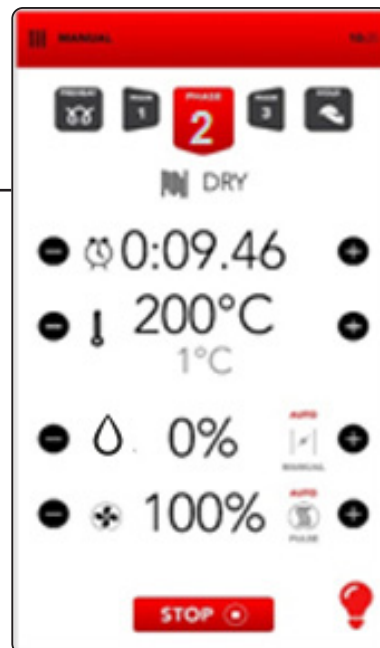
Zakończenie procesu obróbki sygnalizowane jest dźwiękiem.







Przejęcie z jednej fazy obróbki do drugiej odbywa się automatycznie i jest sygnalizowane dźwiękiem.



Podczas procesu lub jego faz dotknij ikon po prawej / lewej stronie obszaru wartości chwilowych, aby zmodyfikować dany parametr.



Dotykając ikony LAMPA w prawym dolnym rogu ekranu możliwe jest włączenie lub wyłączenie oświetlenia komory pieca. Sugerujemy wyłączenie oświetlenia, gdy nie jest ono konieczne do wzrokowego monitorowania procesu.

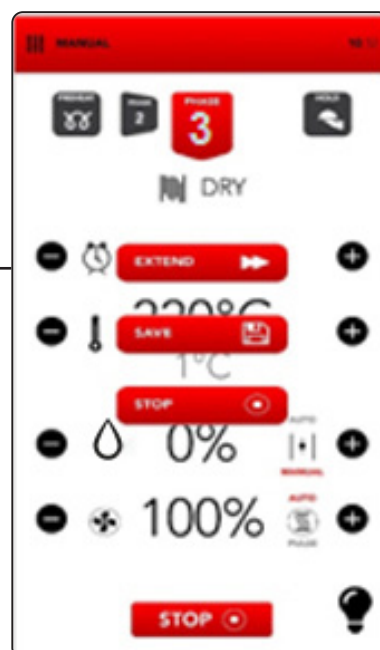


Po zakończeniu procesu, który sygnalizowany jest dźwiękiem, wyświetlane są dostępne opcje.

Modyfikacja rozszerzenie procesu (Extended).

Zapis procesu (Save).

Stop wyjście do ekranu głównego bez zapisu procesu.

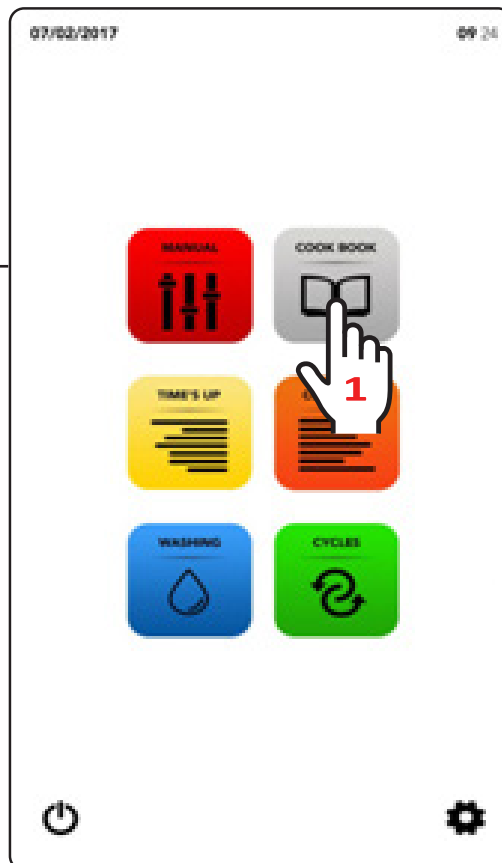




**1** Dotknij na ekranie ikony KSIĄŻKA KUCHARSKA (COOK BOOK).



Tryb KSIĄŻKI KUCHARSKIEJ umożliwia dostęp i lub modyfikację przepisów RECEPTURY PROFICHEF (RECIPES) lub procesów zapisanych w MOJEJ KSIĄŻCE KUCHARSKIEJ (MY COOK BOOK).



Kontynuuj:

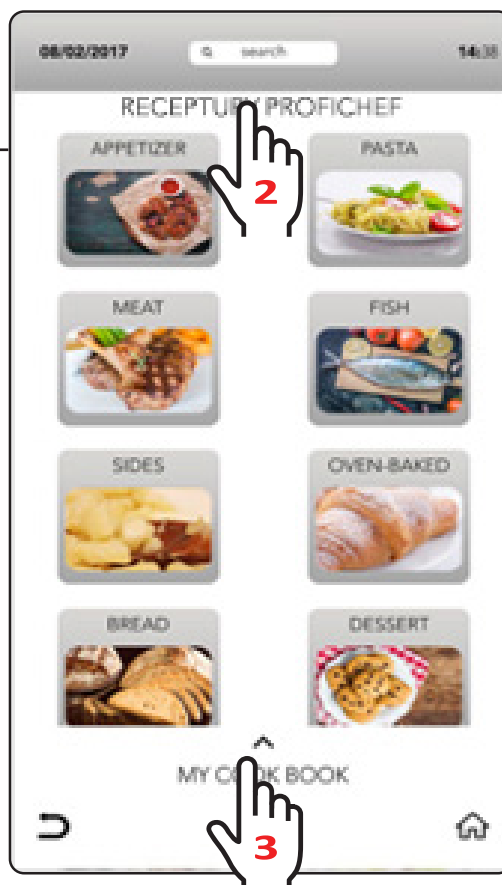
**2** Wybierz przepis z folderu RECEPTURY PROFICHEF (RECIPES)

**LUB**

**3** Wybierz przepis z folderu MOJEJ KSIĄŻKI KUCHARSKIEJ (MY COOK BOOK)



Gotowe RECEPTURY PROFICHEF (RECIPES) zapisane fabrycznie w pamięci pieca to zbiór potraw proponowanych przez ProfiChef. MOJA KSIĄŻKA KUCHARSKA (MY COOK BOOK) to zbiór potraw wprowadzonych przez użytkownika do bazy danych.



## 1 Dotknij ikony

w danej kategorii produktu.



Kategorie produktów mogą być podobne w bazach RECEPTURY PROFICHEF (RECIPES) i w MOJEJ KSIĄŻCE KUCHARSKIEJ (MY COOK BOOK); upewnij się, że szukasz w odpowiedniej bazie danych.



2 Wyszukaj w kategorii przepis za pomocą PRZEWIJANIA, a następnie wybierz go.

3 Dotknij ikony START, aby rozpocząć proces

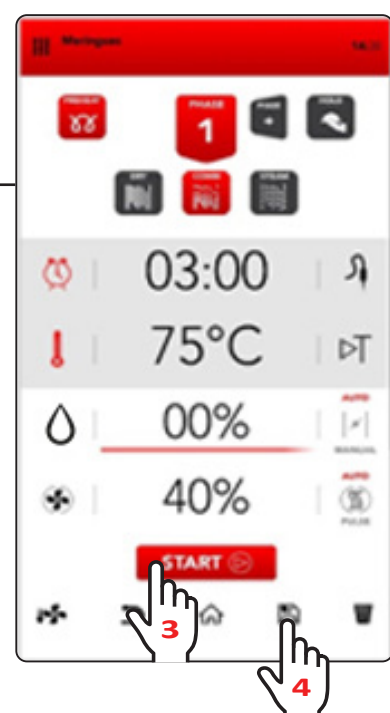
START

LUB

W razie potrzeby zmień parametry faz obróbki zgodnie z opisem w dziale PROCESY MANUALNE.

LUB

4 Dotknij ikony ZAPISZ (SAVE), aby skopiować przepis do bazy danych MOJEJ KSIĄŻKI KUCHARSKIEJ (MY COOK BOOK).



## 1 Dotknij ikony

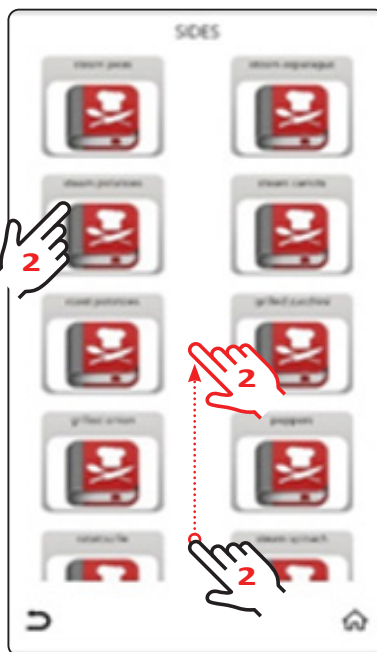
**MOJA KSIĄŻKA KUCHARSKA (MY COOK BOOK)**, a następnie dotknij ikony wybranej kategorii produktu.



Kategorie produktów mogą być podobne w bazach RECEPTURY PROFICHEF (RECIPES) i w MOJEJ KSIĄŻCE KUCHARSKIEJ (MY COOK BOOK); upewnij się, że szukasz w odpowiedniej bazie danych.



## 2 Wyszukaj i wybierz przepis w kategorii.



## 3 Dotknij ikony START, aby rozpocząć proces



### LUB

W razie potrzeby zmień parametry faz gotowania zgodnie z opisem w dziale PROCESY MANUALNE.

### LUB

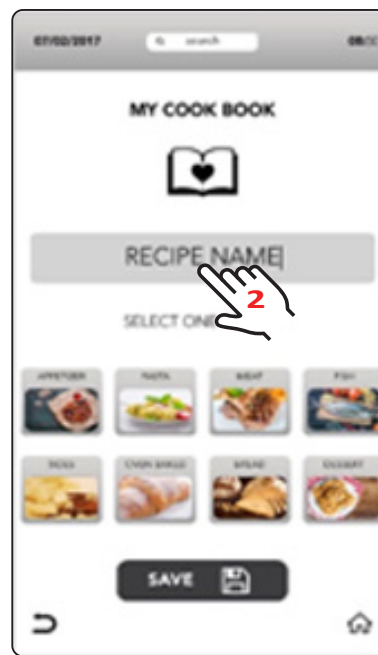
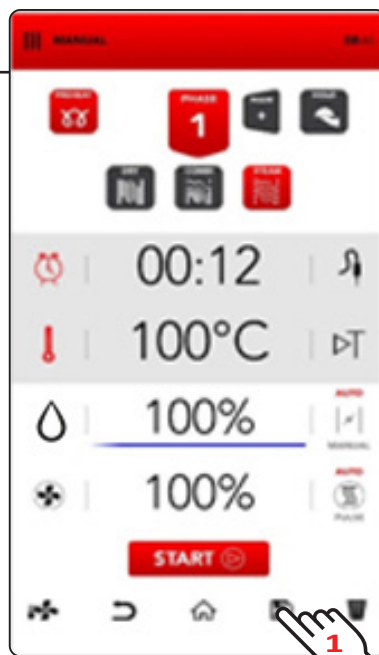
4 Dotknij ikony ZAPISZ (SAVE), aby skopiować przepis do bazy danych MOJEJ KSIĄŻKI KUCHARSKIEJ (MY COOK BOOK).



- 1** Po ręcznym wprowadzeniu parametrów (PROCESY MANUALNE) należy dotknąć ikony ZAPISZ (SAVE).



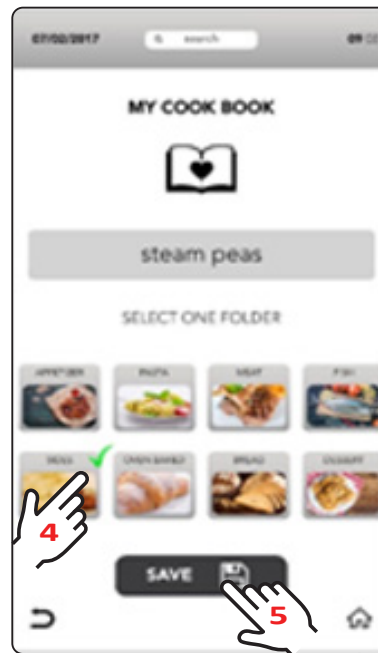
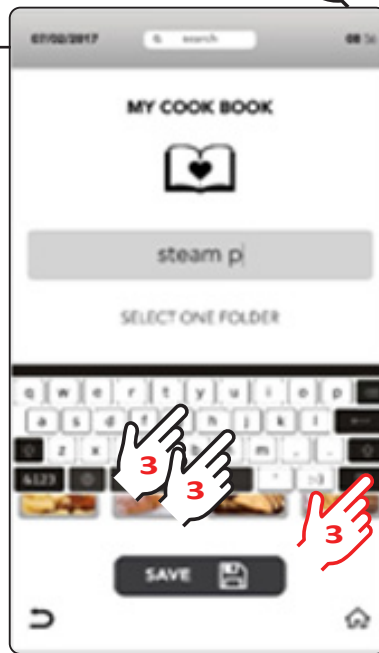
- 2** Dotknij na ekranie MOJA KSIĄŻKA KUCHARSKA (MY COOK BOOK) obszar NAZWA PRZEPISU (RECIPE NAME), aby wpisać jego nazwę.



- 3** Wpisz nazwę przepisu na klawiaturze, a następnie dotknij ikony UKRYJ KLAWIATURĘ (LOW THE KEYBOARD).

- 4** PRZYPIŚZ (LINK) przepis do jednej kategorii produktów.

- 5** Dotknij ikony ZAPISZ (SAVE), aby potwierdzić.



- 6** Po zapisaniu przepisu, zostaniesz przeniesiony do ekranu, z którego możliwe jest uruchomienie procesu za pomocą ikony START.

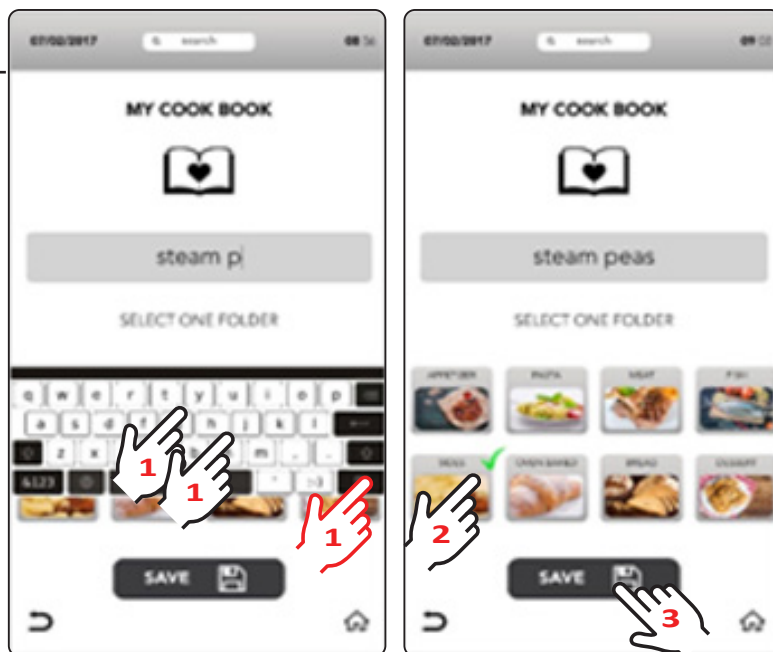


LUB

- 7** powrót do ekranu głównego po dotknięciu ikony EKRAN GŁÓWNY (HOME).



**1** Postępuj zgodnie z powyższymi instrukcjami, aby zapisać przepis: **dotknij obszar NAZWA PRZEPISU (RECIPE NAME), WPISZ nazwę przepisu, POWIĄŻ przepis z kategorią produktu i przed POTWIERDZENIEM (ikoną ZAPISZ (SAVE))** włoż pendrive ze zdjęciem potrawy.



**2** Podczas zapisywania przepisu (**przed POTWIERDZENIEM za pomocą ikony ZAPISZ (SAVE)**), włoż pendrive, w którym przechowywany jest plik obrazu i poczekaj na zastąpienie domyślnego obrazu nowym właśnie załadowanym obrazem.



**3** **POTWIERDŹ** za pomocą ikony **ZAPISZ (SAVE)**, a następnie wyjmij pendrive.

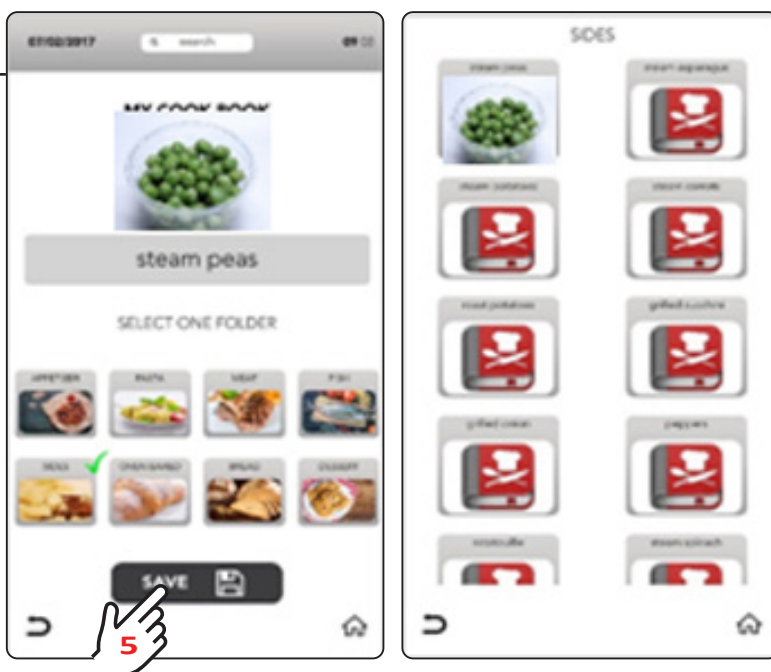


Pendrive musi zawierać TYLKO plik obrazu, który ma być przesłany, o następujących cechach:

Nazwa obrazu: przepis.png

Format obrazu: png

Wymiary obrazu: 206x150 (piksel)



# USUWANIE PRZEPISU Z MOJEJ KSIĄŻKI KUCHARSKIEJ

1 Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę KSIĄŻKA KUCHARSKA (COOK BOOK).

2 Dotknij ikony MOJA KSIĄŻKA KUCHARSKA (MY COOK BOOK).

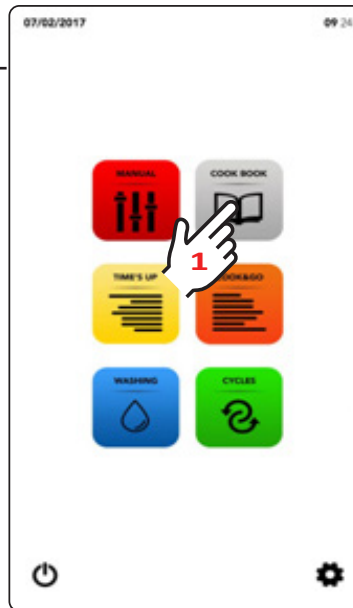
3 Wybierz kategorię.

4 Dotknij i przytrzymaj wybrany przepis.

5 Przytrzymaj krzyżyk (kasowanie)



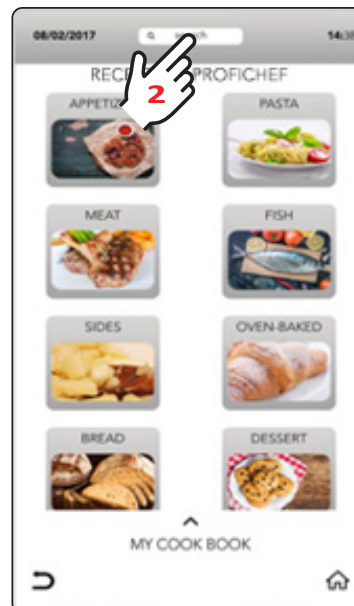
Wyskakujące okienko informuje, że przepis został usunięty.



# WYSZUKIWANIE PRZEPISU W BAZIE KSIĄŻKI KUCHARSKIEJ

1 Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę KSIĄŻKA KUCHARSKA (COOK BOOK)

2 Dotknij aktywny obszar SZUKAJ (SEARCH) w górnej części panelu sterowania.



3 Wpisz nazwę przepisu na klawiaturze.

4 Na ekranie głównym pojawią się przepisy zgodne z wpisanym hasłem. Wybierz przepis spośród wyświetlanych na ekranie.

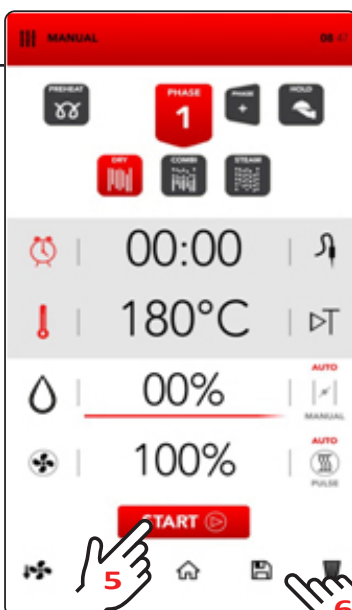


5 Dotknij ikony START, aby rozpocząć proces



LUB

6 Dotknij jedną z ikon na dole ekranu, aby kontynuować inne operacje.





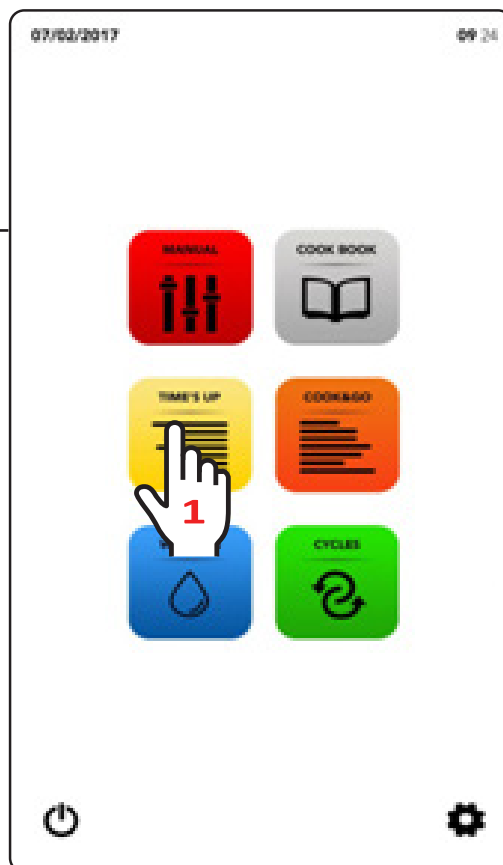
# URUCHOMIENIE CYKLU SPECJALNEGO TIME'S UP



**1 NA EKRANIE GŁÓWNYM dotknij ikonę TIME'S UP.**



Specjalny cykl TIME'S UP pozwala na rozpoczęcie przygotowywania różnych potraw z synchronizacją czasu trwania poszczególnych procesów i zakończenia ich w tym samym momencie.



Kontynuuj wybieranie:

**2 Wybierz jedną wspólną technikę** przygotowywania wszystkich potraw.

LUB

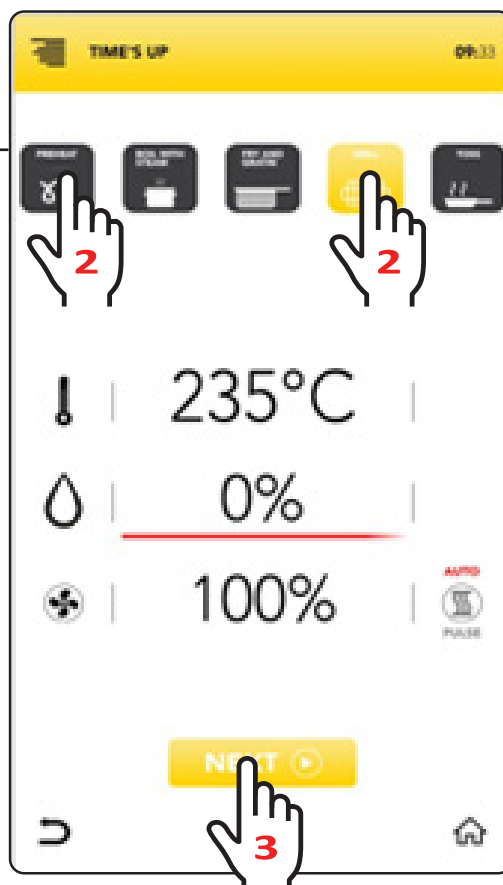
**2 Dodaj funkcję nagrzewania wstępnego**






LUB

Kontynuuj manualny wybór parametrów (**dotknij wybrany obszar wartości, aby go zmodyfikować**).

**NASTĘPNIE**

**3 Dotknij ikonę DALEJ (NEXT),** aby przejść do następnego kroku.



<p>PREHEAT</p> 	<p>NAGRZEWANIE WSTĘPNE (PREHEATING) Osiąga temperaturę roboczą dla wybranej techniki przygotowywania potrawy.</p>	
<p>BOIL WITH STEAM</p> 	<p>GOTOWANIE NA PARZE (BOIL WITH STEAM) Odtwarza warunki właściwe dla potraw gotowanych na parze</p>	<p>∞ 100°C 100 % 100 %</p>
<p>FRY AND GRATIN</p> 	<p>SMAŻENIE I ZAPIEKANIE (FRY AND GRATIN) Odtwarza warunki właściwe dla smażonych jak i zapiekanych potraw.</p>	<p>∞ 200°C 0 % 100 %</p>
<p>GRILL</p> 	<p>GRILLOWANIE Odtwarza warunki właściwe przy grillowaniu.</p>	<p>∞ 235°C 0 % 100 %</p>
<p>TOSS</p> 	<p>PRZYSMAŻANIE (TOSS) Odtwarza warunki właściwe dla typowego procesu kombinowanego.</p>	<p>∞ 180°C 30 % 100 %</p>

**1** Wybierz jedną technikę przygotowywania dla wszystkich potraw.

LUB

Kontynuuj manualny wybór parametrów (**dotknij wybrany obszar wartości, aby go zmodyfikować**).

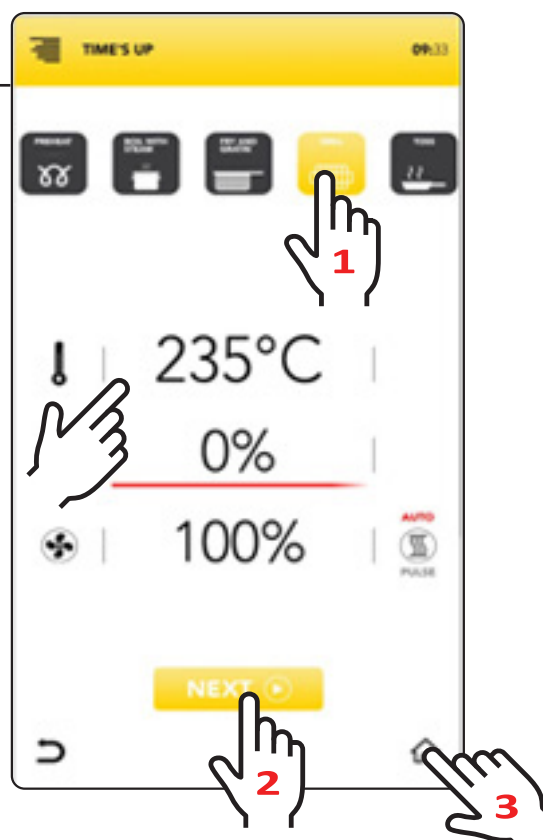
NASTĘPNIE

**2** Dotknij ikonę DALEJ (NEXT), aby przejść do następnego etapu.

NEXT

LUB

**3** Dotknij ikony EKRAN GŁÓWNY (HOME), aby powrócić do ekranu głównego i kontynuować inne operacje.



# URUCHOMIENIE CYKLU SPECJALNEGO TIME'S UP

**1** Wybierz jedną technikę przygotowywania dla wszystkich potraw

LUB

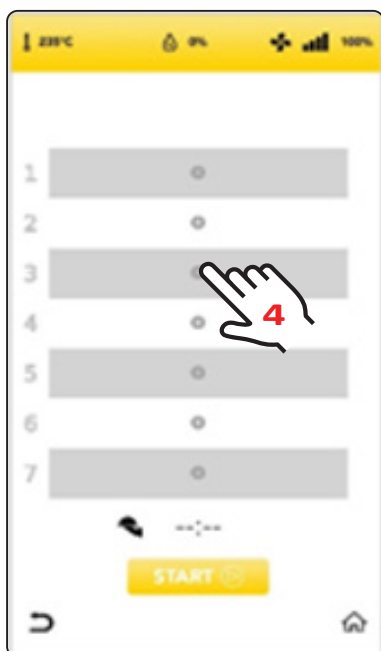
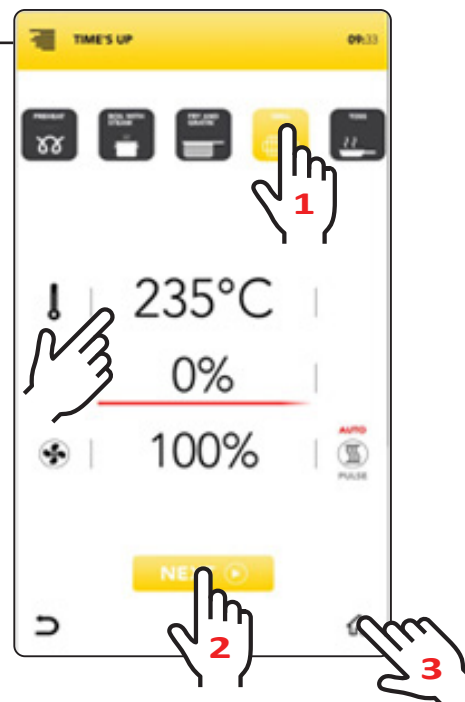
Kontynuuj manualny wybór parametrów (dotknij wybranego obszaru wartości, aby go zmodyfikować).

NASTĘPNIE

**2** Dotknij ikony DALEJ (NEXT), aby przejść do następnego etapu

LUB

**3** Dotknij ikonę EKRAŃ GŁÓWNY, aby powrócić do ekranu głównego i kontynuować inne operacje.



**4** Wybierz jeden z dostępnych poziomów, aby kontynuować i ustawić parametry obróbki.



Numery poziomów wskazane po lewej stronie odnoszą się do pozycji / poziomu prowadnic, w które należy włożyć blachę lub pojemnik podczas zsynchronizowanego procesu obróbki.

**5** Dotknij ikonę TIMER (MINUTNIK), aby ustawić tryb obróbki według czasu (patrz następne akapity).



## URUCHOMIENIE CYKLU SPECJALNEGO TIME'S UP Z RĘCZNIE USTAWIANYM MINUTNIKIEM

**1** Dotknij ikony **TIMER (MINUTNIK)** i ustaw parametry / minutniki:

**2** Potwierdź wybraną wartość (**POTWIERDŹ WYBÓR**)

**OK**

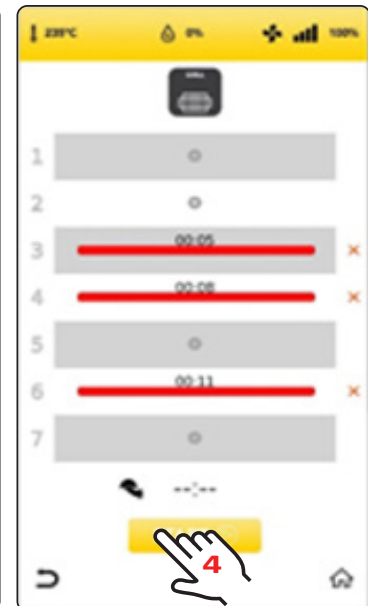
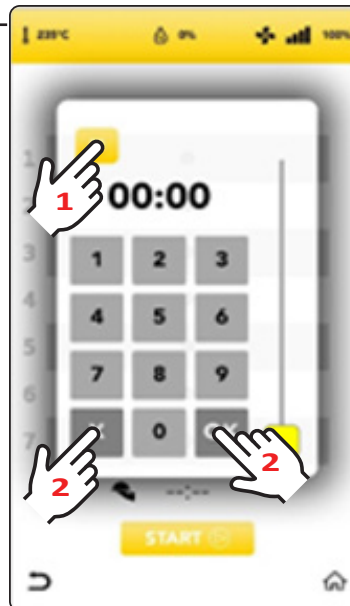
**LUB**

Zamknij wyskakujące okienko (**ZAMKNIJ OKNO WYBORU**)

**X**

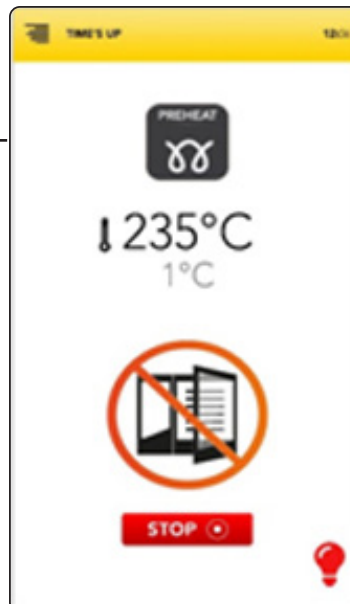
**3** Po ustawieniu **MINUTNIKA / MINUTNIKÓW**, wyświetlacz pokazuje wszystkie ustawione minutniki dla każdego z poziomów pieca.

**4** Dotknij ikony **START**, aby przejść do następnego etapu.



Jeśli włączone jest nagrzewanie wstępne, poczekaj aż piec osiągnie ustawioną temperaturę.

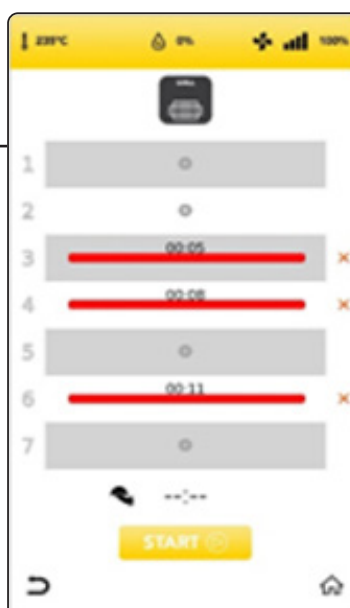
Włóż pierwszą blachę lub pojemnik na poziom pokazany na ekranie; po zamknięciu drzwi **aktywuje się ODLICZANIE**.



Podczas pracy pieca wyświetlacz pokazuje odliczanie wszystkich minutników

Wstaw wszystkie pozostałe blachy / pojemniki na odpowiednich poziomach, gdy na wyświetlaczu pojawi się informacja - włóż blachę / pojemnik 2,3,4,...

Na koniec procesu wyjmij blachy / pojemniki z poziomów i rozpocznij serwis.



Na czerwonym pasku wyświetlanym na zaprogramowanym poziomie widoczny jest pozostały CZAS obróbki.



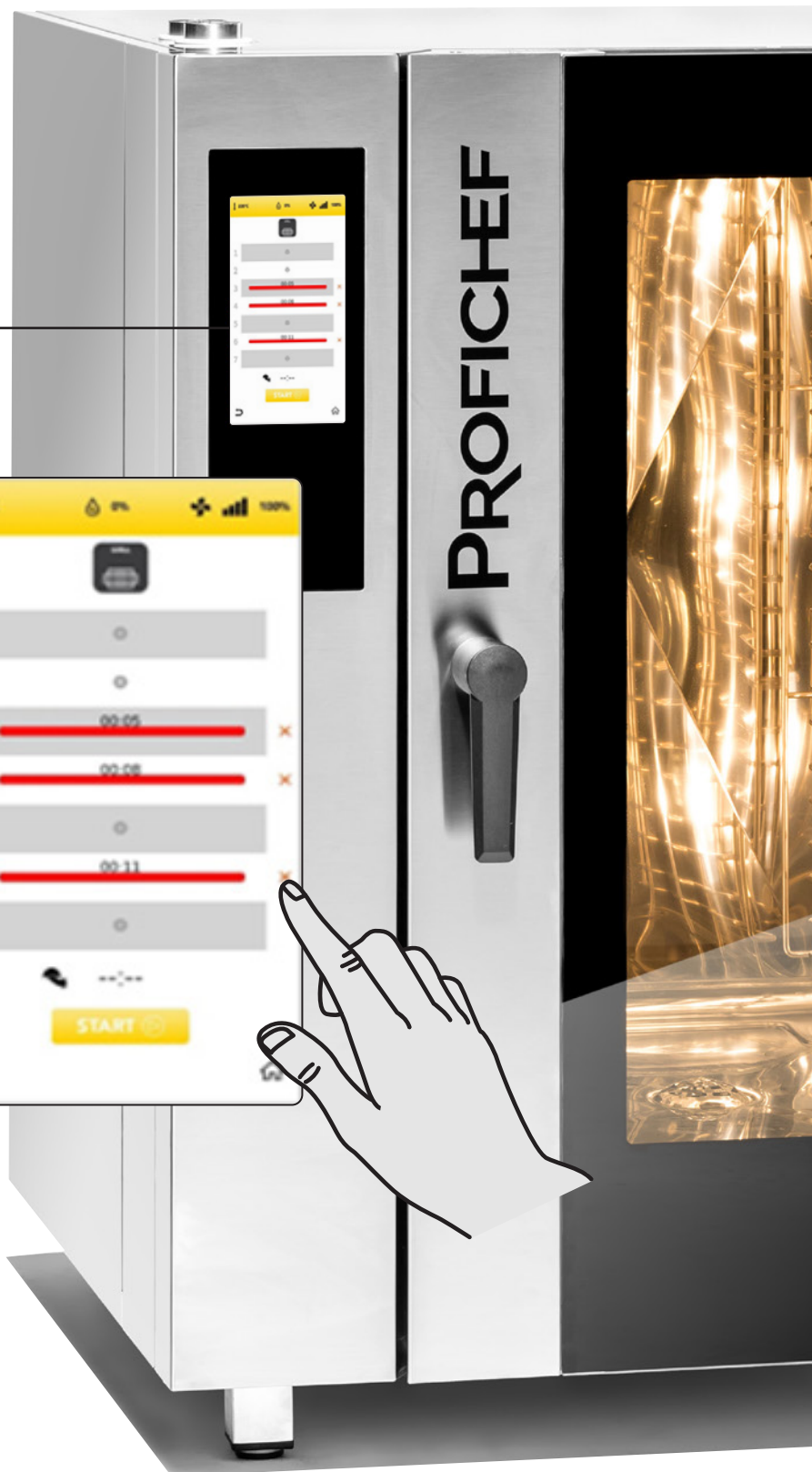
Dotknij czerwony krzyżyk po prawej stronie czerwonego paska, aby usunąć parametr / minutnik danego poziomu.



Przewidywany czas serwisu (zsynchronizowany koniec procesów) jest wyświetlany przy ikonie:



**00:10**

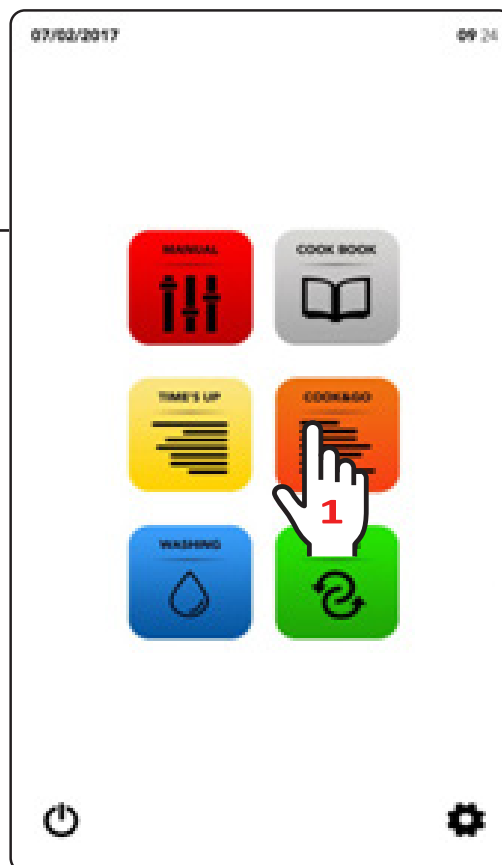




**1** NA EKRANIE GŁÓWNYM dotknij ikonę COOK & GO.



Specjalny cykl COOK & GO pozwala na jednoczesne rozpoczęcie obróbki różnych potraw.



Kontynuuj wybieranie:

**2** Wybierz jedną wspólną technikę przygotowywania wszystkich potraw.

LUB

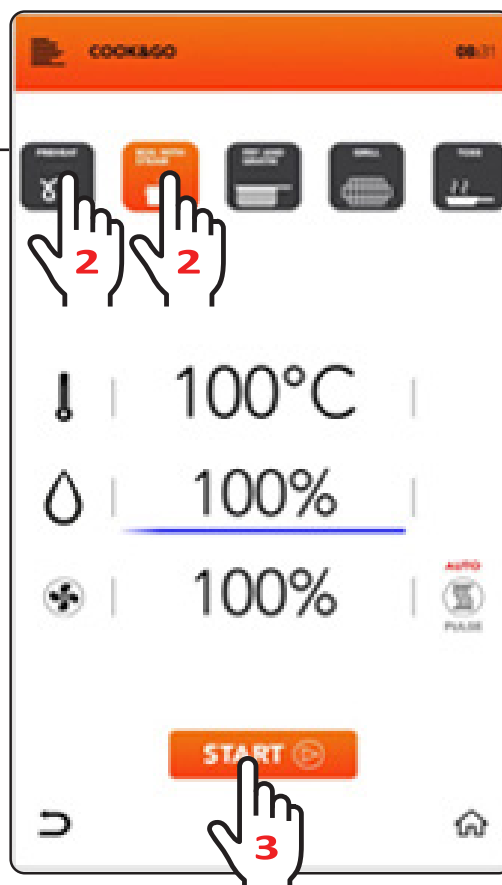
**2** Dodaj funkcję nagrzewania wstępnego






LUB

Kontynuuj manualny wybór parametrów (dotknij wybrany obszar wartości, aby go zmodyfikować).

NASTĘPNIE

**3** Dotknij ikony START, aby przejść do następnego etapu.



<p>PREHEAT</p> 	<p>NAGRZEWANIE WSTĘPNE (PREHEATING) Osiąga temperaturę roboczą dla wybranej techniki przygotowywania potrawy.</p>	
<p>BOIL WITH STEAM</p> 	<p>GOTOWANIE NA PARZE (BOIL WITH STEAM) Odtwarza warunki właściwe dla potraw gotowanych na parze</p>	<p>∞ 100°C 100 % 100 %</p>
<p>FRY AND GRATIN</p> 	<p>SMAŻENIE I ZAPIEKANIE (FRY AND GRATIN) Odtwarza warunki właściwe dla smażonych jak i zapiekanych potraw.</p>	<p>∞ 200°C 0 % 100 %</p>
<p>GRILL</p> 	<p>GRILLOWANIE Odtwarza warunki właściwe przy grillowaniu.</p>	<p>∞ 235°C 0 % 100 %</p>
<p>TOSS</p> 	<p>PRZYSMAŻANIE (TOSS) Odtwarza warunki właściwe dla typowego procesu kombinowanego.</p>	<p>∞ 180°C 30 % 100 %</p>

**1** Wybierz jedną technikę przygotowywania dla wszystkich potraw.

LUB

Kontynuuj manualny wybór parametrów (**dotknij wybrany obszar wartości, aby go zmodyfikować**).

NASTĘPNIE

**2** Dotknij ikony START, aby przejść do następnego etapu.



LUB

**3** Dotknij ikony EKRAN GŁÓWNY (HOME), aby powrócić do ekranu głównego i kontynuować inne operacje.



## ROZPOCZNIJ CYKL SPECJALNY COOK & GO

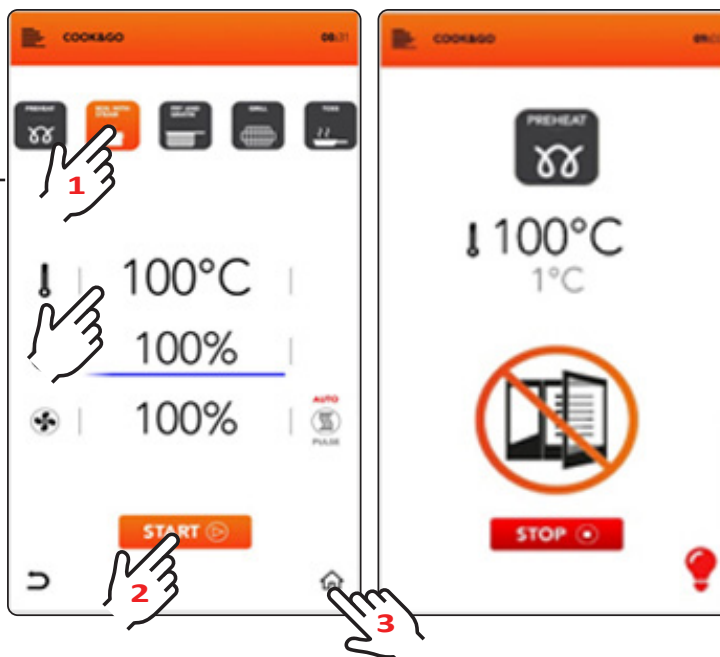
**1 Wybierz jedną sugerowaną technikę gotowania**

**LUB**

Kontynuuj manualny wybór parametrów (dotknij wybrany obszar wartości, aby go zmodyfikować).

**NASTĘPNIE**

**2 Dotknij ikony START**, aby rozpocząć gotowanie. Jeśli włączone jest nagrzewanie, poczekaj aż piec osiągnie odpowiednią temperaturę.



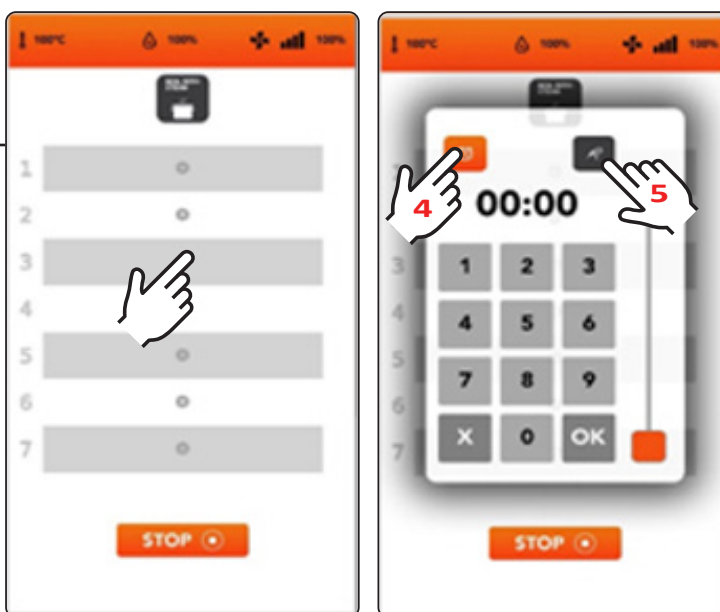
**LUB**

**3 Dotknij ikony EKRAN GŁÓWNY (HOME)**, aby powrócić do ekranu głównego i kontynuować inne operacje.

Włóż tacę lub pojemnik, zamknij drzwi i dotknij ikonę PLUS, aby ustalić czas gotowania na danym poziomie.



Numery poziomów wskazane po lewej stronie odnoszą się do pozycji / poziomu prowadnic, w które należy włożyć blachę lub pojemnik podczas jednoczesnego przygotowywania kilku potraw.



**4 Dotknij ikonę MINUTNIKA (TIMER)**, aby ustawić tryb gotowania według czasu (patrz następne akapity).



**LUB**

**5 Dotknij ikonę TERMOSONDY (CORE PROBE)**, aby ustawić parametry termosondy (patrz następne akapity).





**1** Dotknij ikony **TIMER (MINUTNIK)** i ustaw parametry / minutniki:

**2** Potwierdź wybraną wartość (**POTWIERDŹ WYBÓR**)

**OK**

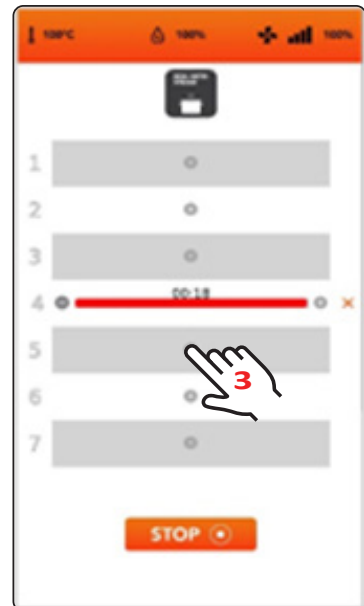
**LUB**

Zamknij wyskakujące okienko (**ZAMKNIJ OKNO WYBORU**)

**X**

Po potwierdzeniu wyświetlacz pokazuje wszystkie ustawione minutniki.

**3** Dotknij ikonę **PLUS**, jeśli chcesz dodać kolejne minutniki i powtórzyć operację.

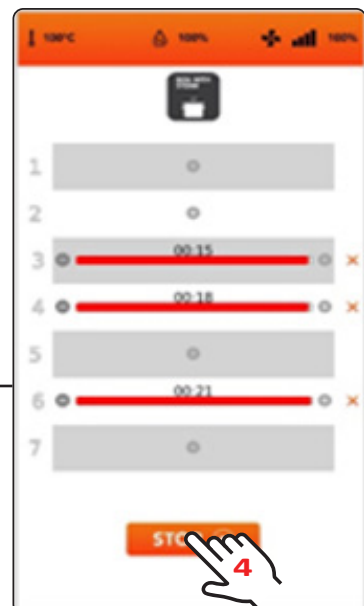


Numery poziomów wskazane po lewej stronie odnoszą się do pozycji, poziomu prowadnic, w które należy włożyć blachę / pojemnik podczas jednoczesnego przygotowywania kilku potraw.

Podczas pracy pieca wyświetlacz pokazuje odliczanie wszystkich minutników.

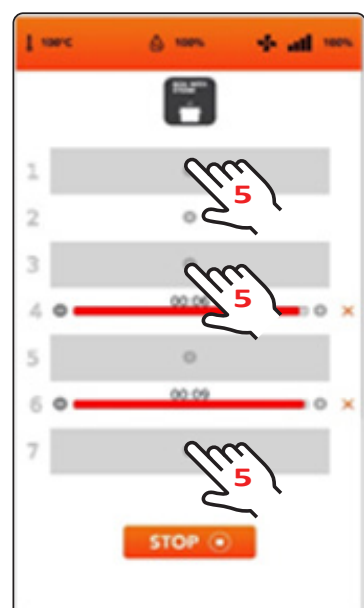
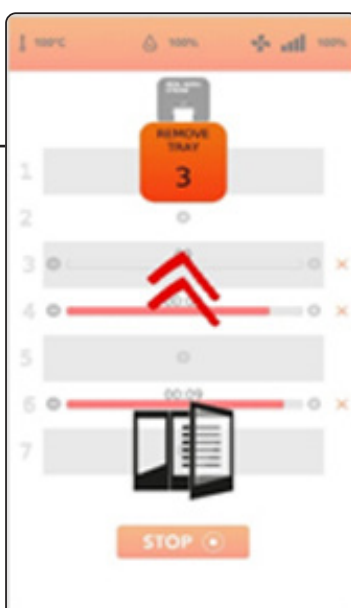
**4** Dotknij ikonę **STOP**, jeśli chcesz przerwać wszystkie procesy.

**STOP**



Po zakończeniu odliczania, wyjmij tace / pojemniki ze wskazanego poziomu (wyjmij tacę 1, 2, 3,...).

**5** Poczekaj na zakończenie odliczania pozostałych **MINUTNIKÓW** lub w międzyczasie **dodaj nowe minutniki na dostępnych poziomach**.



## URUCHOMIENIE CYKLU SPECJALNEGO COOK & GO Z TERMOSONDĄ

**1** Dotknij ikonę **SONDY (CORE PROBE)** i ustaw parametry / minutniki:

**2** Potwierdź wybraną wartość (**POTWIERDŹ WYBÓR**)

OK

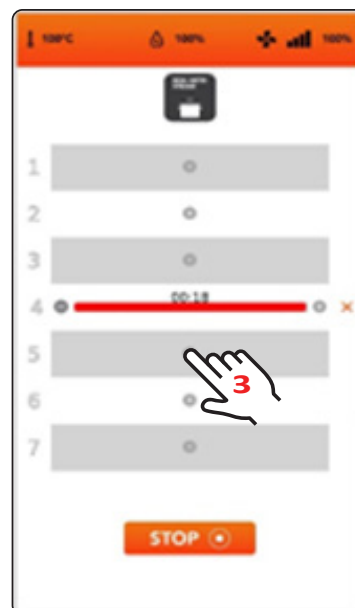
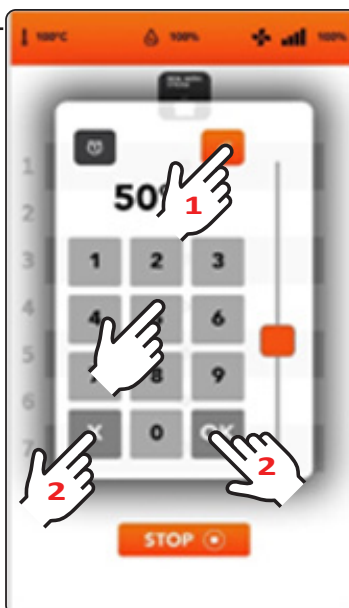
LUB

Zamknij wyskakujące okienko (**ZAMKNIJ OKNO WYBORU**)

X

Po potwierdzeniu wyświetlacz pokazuje wszystkie ustawione parametry obróbki.

**3** Dotknij ikonę **PLUS**, jeśli chcesz dodać kolejne minutniki i powtórzyć operacje.

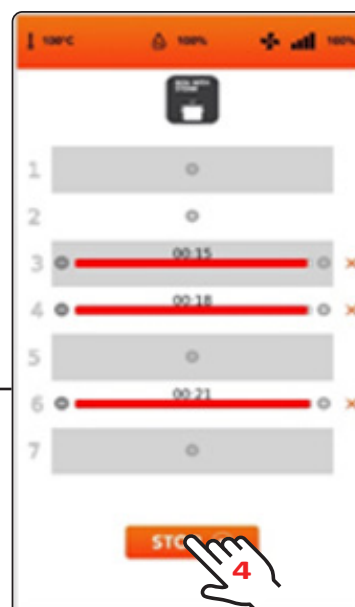


Numery poziomów wskazane po lewej stronie odnoszą się do pozycji / poziomu prowadnic, w które należy włożyć blachę / pojemnik podczas jednoczesnego przygotowywania kilku potraw.

Podczas pracy pieca wyświetlacz pokazuje odliczanie wszystkich minutników.

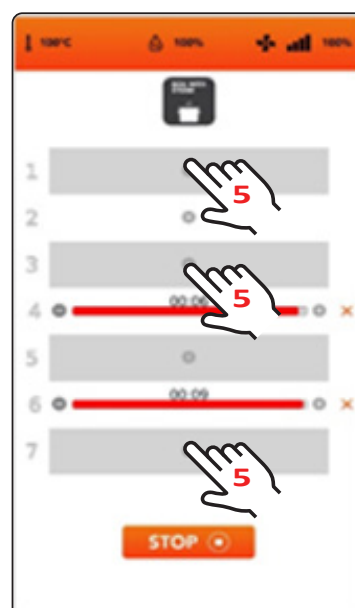
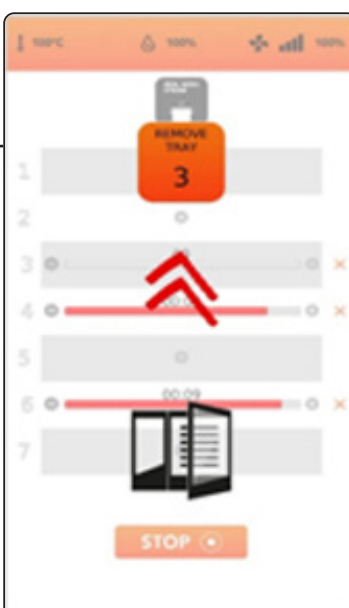
**4** Dotknij ikonę **STOP**, jeśli chcesz przerwać wszystkie procesy.

STOP



Po zakończeniu odliczania, wyjmij tace / blachy ze wskazanego poziomu (wyjmij tacę 1, 2, 3,...)

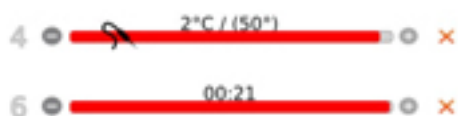
**5** Poczekaj na zakończenie odliczania pozostałych **MINUTNIKÓW** lub w międzyczasie **dodaj nowe minutniki na dostępnych poziomach**.



Możliwe jest jednoczesne ustawienie trybu TIME (MINUTNIK) i trybu CORE PROBE (SONDA RDZENIA).



Na czerwonym pasku pokazanym w górnej części ustawionego poziomu wyświetlany jest pozostały CZAS procesu, jeśli ustawiono manualnie ręczny MINUTNIK, lub zadane i aktualne parametry pracy SONDY RDZENIA.



Dotknięcie ikon z boku czerwonego paska umożliwia zmniejszenie, zwiększenie lub usunięcie CZASU / PARAMETRU procesu na danym poziomie.



Numer po lewej stronie oznacza numer poziomu prowadnic komory pieca.



# INSTRUKCJA UŻYCIA: AUTOMATYCZNY CYKL MYCIA



Zeskanuj kod  
domów chemię



**Producent zaleca stosowanie chemii Profichef**



**DOMÓW CHEMIĘ! 327 508 130**

## Napełnianie zasobników na chemię myjącą i odkamieniacz

### UWAGA

Przed przystąpieniem do napełniania zasobników i obsługą systemu mycia należy zapoznać się z instrukcją obsługi pieca oraz kartą charakterystyki środków chemicznych.

Należy zachować środki ostrożności, stosować rękawice i ubranie ochronne. Należy chronić oczy przed kontaktem ze środkami chemicznymi. W przypadku podrażnienia skóry lub oczu, należy postępować zgodnie z instrukcją zawartą na opakowaniu środka chemicznego lub karty charakterystyki.

### Zasobnik chemii znajduje się w miejscu widocznym na rysunku 1.

Aby napełnić zasobnik (rys. 3), otwórz drzwi pieca, wysuń zasobnik całkowicie pociągając go do przodu za uchwyt. Zdejmij niebieską osłonę / korek i wlej płyn myjący lub odkamieniacz do odpowiedniego zbiornika.

Oznaczenie zbiorników zasobnika:

niebieska naklejka - płyn myjący

żółta naklejka - odkamieniacz

Następnie zamknij bardzo dokładnie oba zbiorniki osłoną / korkiem. Wsuń zasobnik do wyczuwalnego oporu / ogranicznika.

Wersja pieca posiadająca tylko jeden zbiornik w zasobniku (rys. 2), posiada możliwość napełnienia go tylko płynem myjącym.

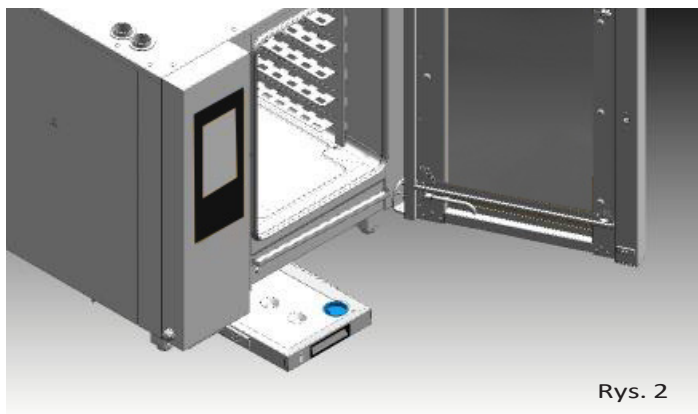
Odkamieniacz należy w takim wypadku podłączyć przewodem giętkim do opisanego przyłącza znajdującego się z tyłu pieca. Maksymalna długość przewodu giętkiego to 1200 mm.



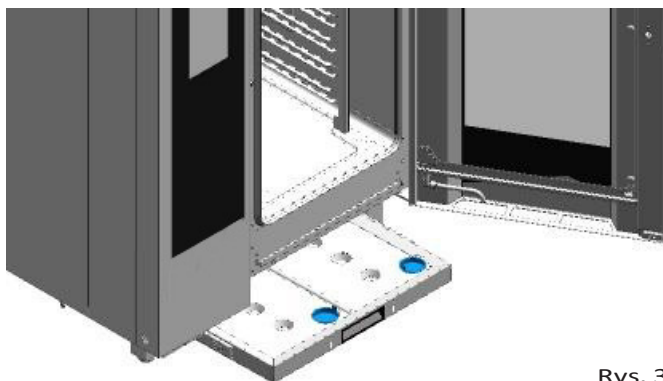
Dla wersji pieców Bakeline dostępny jest tylko jeden zbiornik w zasobniku przeznaczony na płyn myjący. Piece serii Bakline nie posiadają bojlera / wytworicy pary.



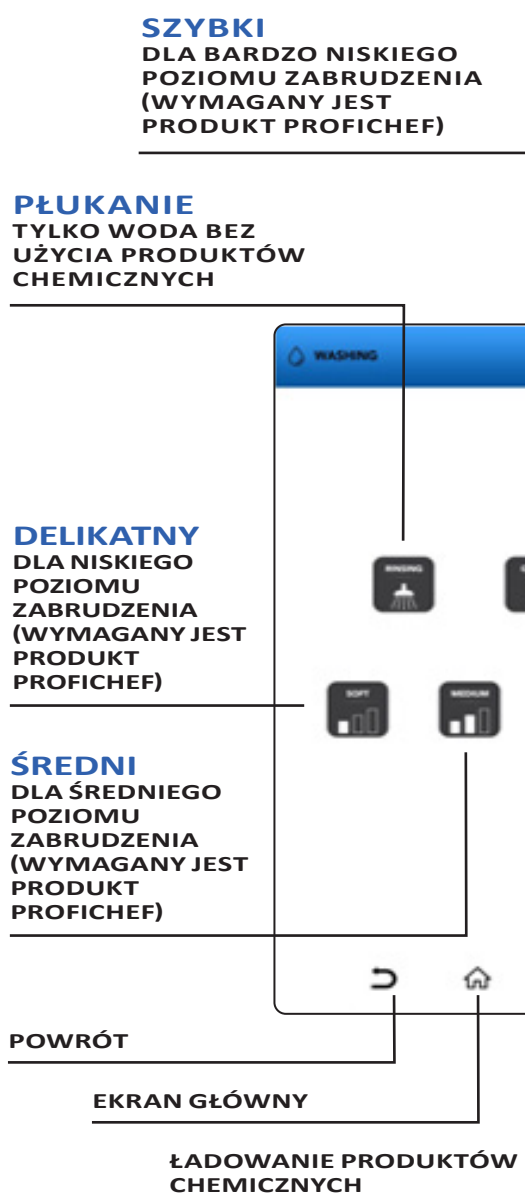
Rys. 1

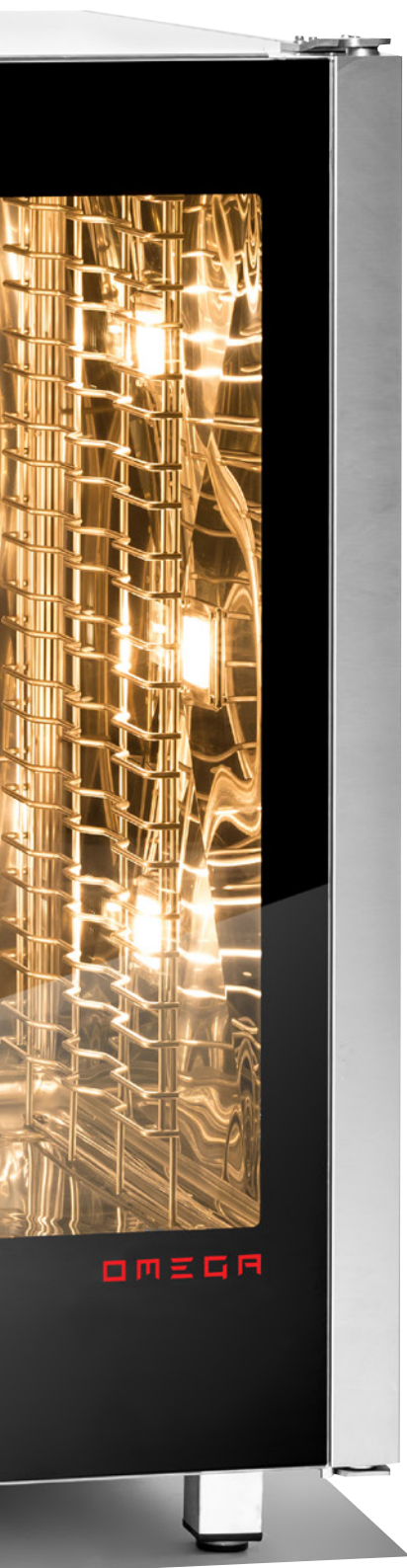


Rys. 2



Rys. 3





PIEC 7 PÓŁKOWY			
MYCIE	CZAS [MIN.]	WODA [LT.]	CHEMIA [GR.]
SZYBKI	20	17	90
DELIKATNY	36	26	180
ŚREDNI	52	37	270
MOCNY	67	46	360

PIEC 11 PÓŁKOWY			
MYCIE	CZAS [MIN.]	WODA [LT.]	CHEMIA [GR.]
SZYBKI	20	17	130
DELIKATNY	36	26	260
ŚREDNI	52	37	390
MOCNY	67	46	520

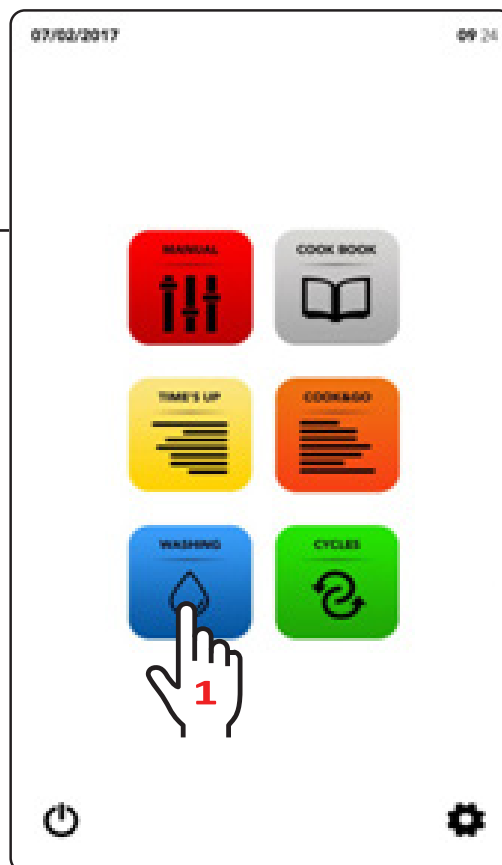
PIEC 20 PÓŁKOWY			
MYCIE	CZAS [MIN.]	WODA [LT.]	CHEMIA [GR.]
SZYBKI	20	17	180
DELIKATNY	36	26	360
ŚREDNI	52	37	540
MOCNY	67	46	720

## 1 NA EKRANIE GŁÓWNYM dotknij ikonę MYCIE (WASHING)

Zachowaj szczególną ostrożność podczas nalewania płynów do zbiorników. Podczas tej operacji rękawice ochronne są obowiązkowe. Po napełnieniu zbiorników wsuń je do ogranicznika i pewnego zablokowania.



DO NAPEŁNIANIA ZBIORNIKÓW UŻYWAJ WYŁĄCZNIE CHEMII PROFICHEF.



Kontynuuj wybieranie:

2 Funkcja PŁUKANIA (RINSE) (tylko woda bez środka chemicznego)

LUB

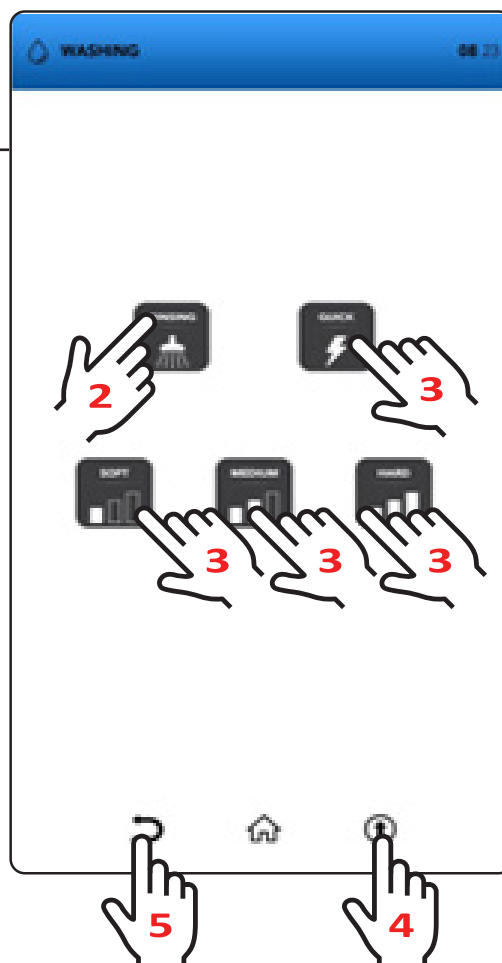
3 Jeden z automatycznych programów mycia: Szybkie (QUICK), Delikatne (SOFT), Średnie (MEDIUM), Mocne (HARD).

LUB

4 Ikona ładowania Chemii PROFICHEF (konieczne jest uruchomienie płukania po ładowaniu chemii, aby usunąć środek chemiczny z komory pieca).

LUB

5 Dotknij ikony POWRÓT / EKRAN GŁÓWNY, aby powrócić do ekranu domyślnego.





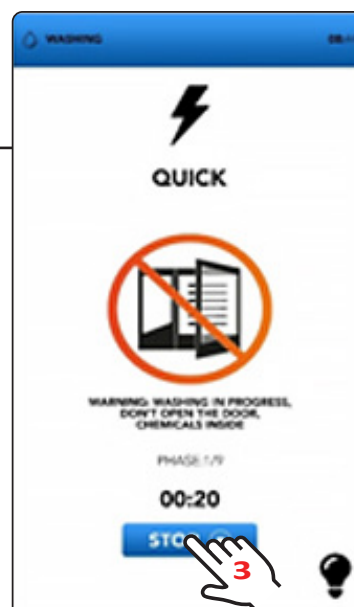
# ROZPOCZĘCIE AUTOMATYCZNEGO CYKLU MYCIA

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę MYCIA (WASHING)

**2** Wybierz jeden z automatycznych programów mycia.



**3** Zaczekaj do zakończenia cyklu lub dotknij ikonę STOP, jeśli chcesz przerwać rozpoczęte mycie.



Ekran OTWIERANIA DRZWI informuje, że temperatura w piecu jest zbyt wysoka. Piec schładza się przed uruchomieniem programu mycia.

W przypadku zbyt wysokiej temperatury komory pieca program mycia nie uruchomi się. Przedstawiona zostanie informacja o konieczności otwarcia drzwi. Po uzyskaniu przez komorę odpowiedniej temperatury przedstawiona zostanie informacja o konieczności zamknięcia drzwi.



## UWAGA

Piec należy myć bardzo dokładnie z jednoczesną dezynfekcją zarówno na zewnątrz jak i wewnątrz, zawsze na koniec każdego dnia pracy lub zmiany. Mycie środkami ProfiChef zapobiega zagrożeniom biologicznym powodowanym przez pleśń oraz bakterie.

Przed przystąpieniem do mycia ręcznego należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.

Mycie ręczne należy prowadzić po wychłodzeniu komory pieca do temperatury 40°C.

Do mycia ręcznego nie należy stosować środków ściernych, agresywnych lub żrących.

Do mycia ręcznego nie należy stosować środków do mycia podłóg. Może to spowodować korozję stali.

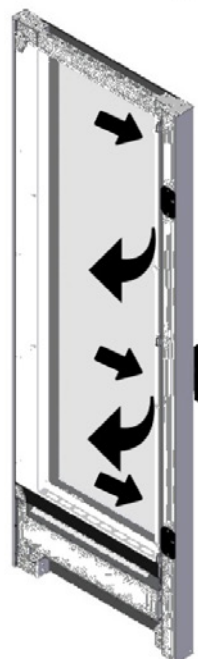
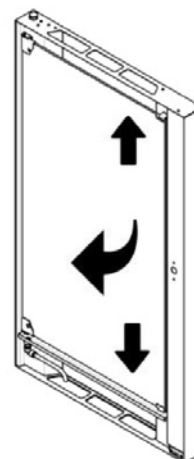
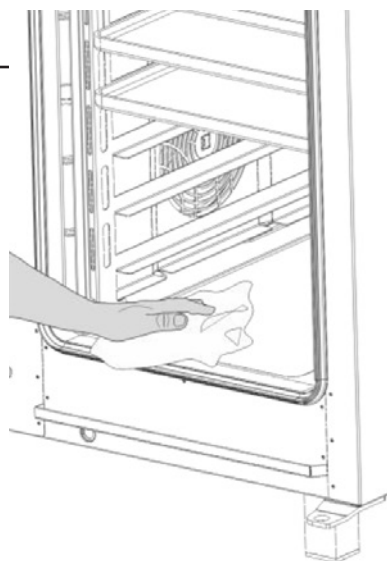
Nie należy stosować ostrych narzędzi, stalowych zmywagów lub ostrych gąbek.

Nie należy stosować myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

## MYCIE SZYB

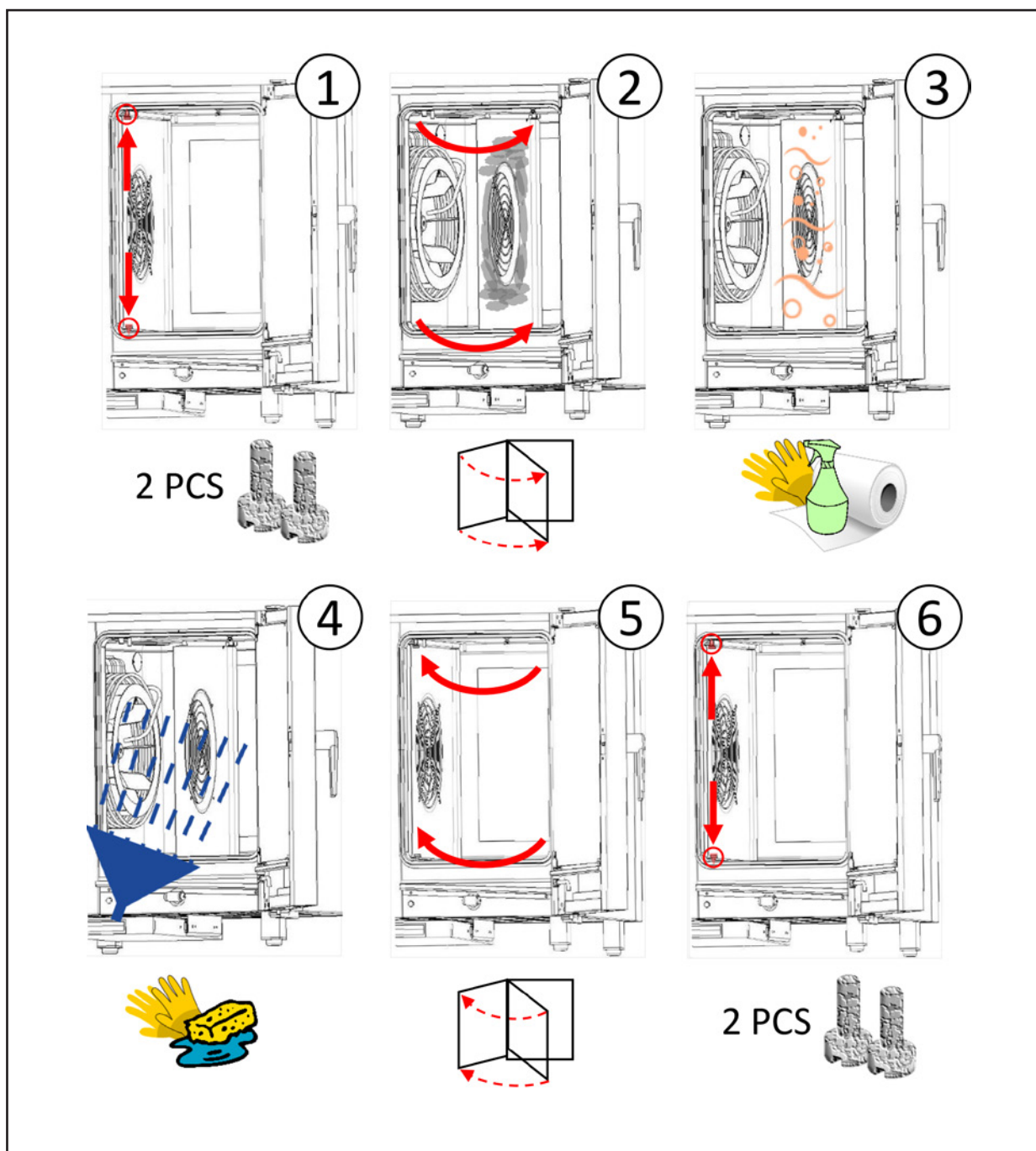
Mycie ręczne szyb należy prowadzić po ich wychłodzeniu do temperatury 40°C.

Użyj miękkiej ściereczki z dodatkiem wody lub detergentu przeznaczonego do mycia szyb ProfiChef.





Otwórz osłonę i sprawdź stan wentylatora oraz elementu grzejnego.  
 Stosując mycie ręczne, wewnątrz komory wentylatorów należy myć raz w miesiącu.  
 Komorę pieca należy myć zawsze na koniec dnia pracy lub zmiany.



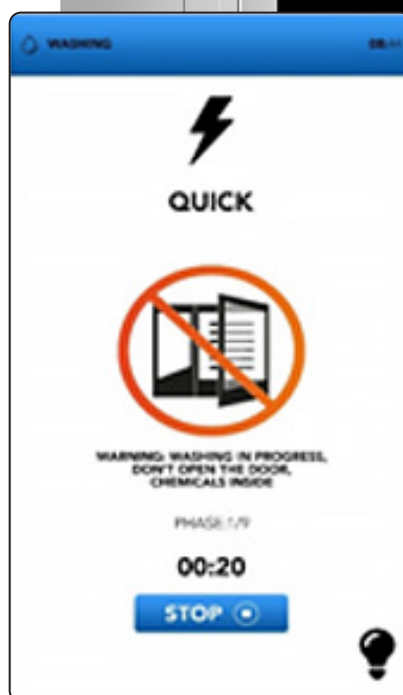
Przerwanie już rozpoczętego cyklu mycia wymaga obowiązkowego kilkuminutowego płukania komory pieca w celu usunięcia ewentualnych pozostałości produktów chemicznych.

STOP

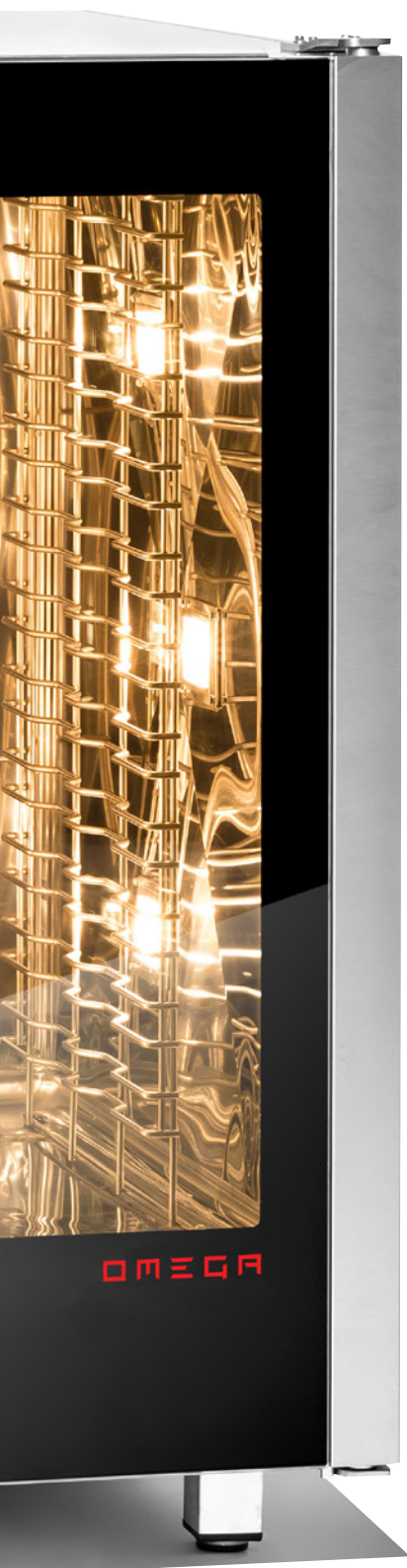
Pod koniec specjalnego cyklu ładowania detergentu obowiązkowe jest 5-minutowe płukanie systemu mycia w celu usunięcia potencjalnych pozostałości produktów chemicznych.



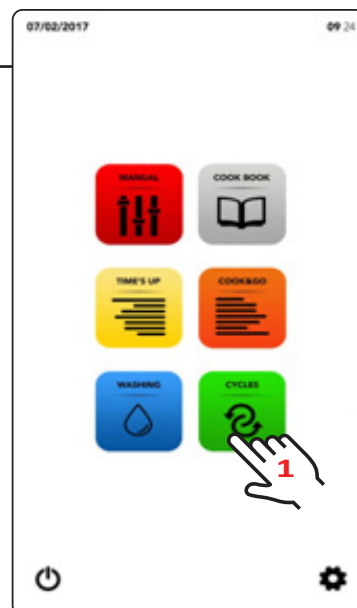
Przed uruchomieniem programu mycia automatycznego wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza pieca.



# URUCHOMIENIE PROCESU SPECJALNEGO



**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę PROCESY (CYCLES).

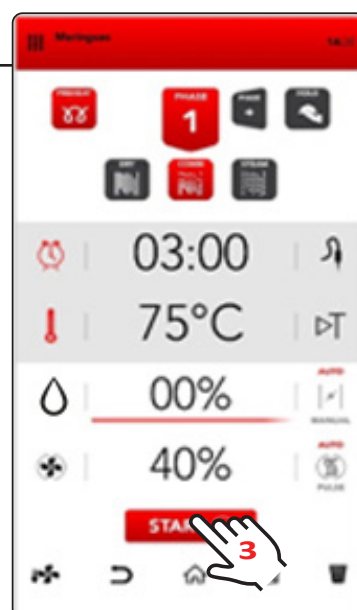


**2** Wybierz jeden z procesów specjalnych (patrz następne akapity).













Na ekranie wyświetla się podsumowanie parametrów wybranego procesu.

**3** Dotknij ikonę START, aby uruchomić proces, zmodyfikować jego parametry lub wybrać jedną z innych dostępnych opcji.



# PARAMETRY PROCESÓW SPECJALNYCH

	SCHŁADZANIE KOMORY	- 60°C - 100 %			
	PROCES WYRASTANIA CIASTA	- 30°C 50 % 40 %			
	GOTOWANIE METODĄ PRÓŻNIOWĄ	- 70°C 100 % 70 %			
	GOTOWANIE METODĄ PRÓŻNIOWĄ Z SONDĄ RDZENIA	- 70°C 100 % 70 %			
	REGENERACJA W SUCHYM POWIETRZU	7' 130°C 0 % 80 %			
	REGENERACJA Z SONDĄ W SUCHYM POWIETRZU	65°C 130°C 0 % 70 %			
	REGENERACJA W TRYBIE COMBI	1' 120°C 0 % 40 %	5' 130°C 30 % 70 %	1' 140°C 0 % 90 %	
	REGENERACJA Z SONDĄ W TRYBIE COMBI	1' 120°C 0 % 40 %	65°C 130°C 30 % 70 %	1' 140°C 0 % 90 %	
	REGENERACJA Z UŻYCIEM PARY	7' 100°C 100 % 100 %			
	REGENERACJA Z Z SONDĄ Z UŻYCIEM PARY	65°C 100°C 100 % 100 %			



Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).



Menu USTAWIENIA umożliwia modyfikację niektórych funkcji oprogramowania; skonsultuj się z Działem Serwisowym ProfiChef, aby uzyskać dodatkowe szczegółowe informacje.



# MENU USTAWIENÍ: AKTYWACJA BLOKOWANIA PRZEPISÓW

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS)

**2** Dotknij ikonę BLOKUJ (BLOCK)



Funkcja BLOKUJ PRZEPISY umożliwia korzystanie z przepisów dostępnych w BAZIE DANYCH, ale blokuje ewentualne zmiany i zapisywanie nowych przepisów.

**3** Wpisz swoje HASŁO na klawiaturze

**4** Potwierdź HASŁO naciskając znacz-  
nik wyboru.

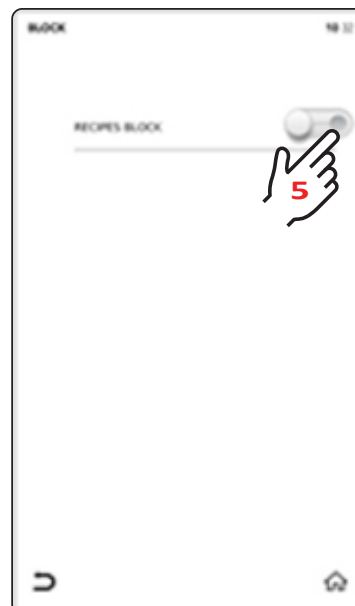
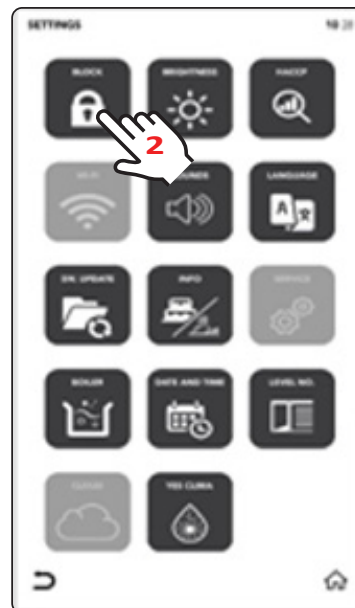
**5** Dotknij ikonę WŁĄCZ (ENABLE) w ob-  
szarze BLOKUJ PRZEPISY.



Domyślne hasło: pass

Niebieski pasek na ikonie wskazuje, że  
zmiana została wykonana pomyślnie.

**Dotknij ikonę POWRÓT**, aby powró-  
cić do poprzedniego ekranu lub ikonę  
EKRAŃ GŁÓWNY, aby powrócić do ekrana  
domyślnego.





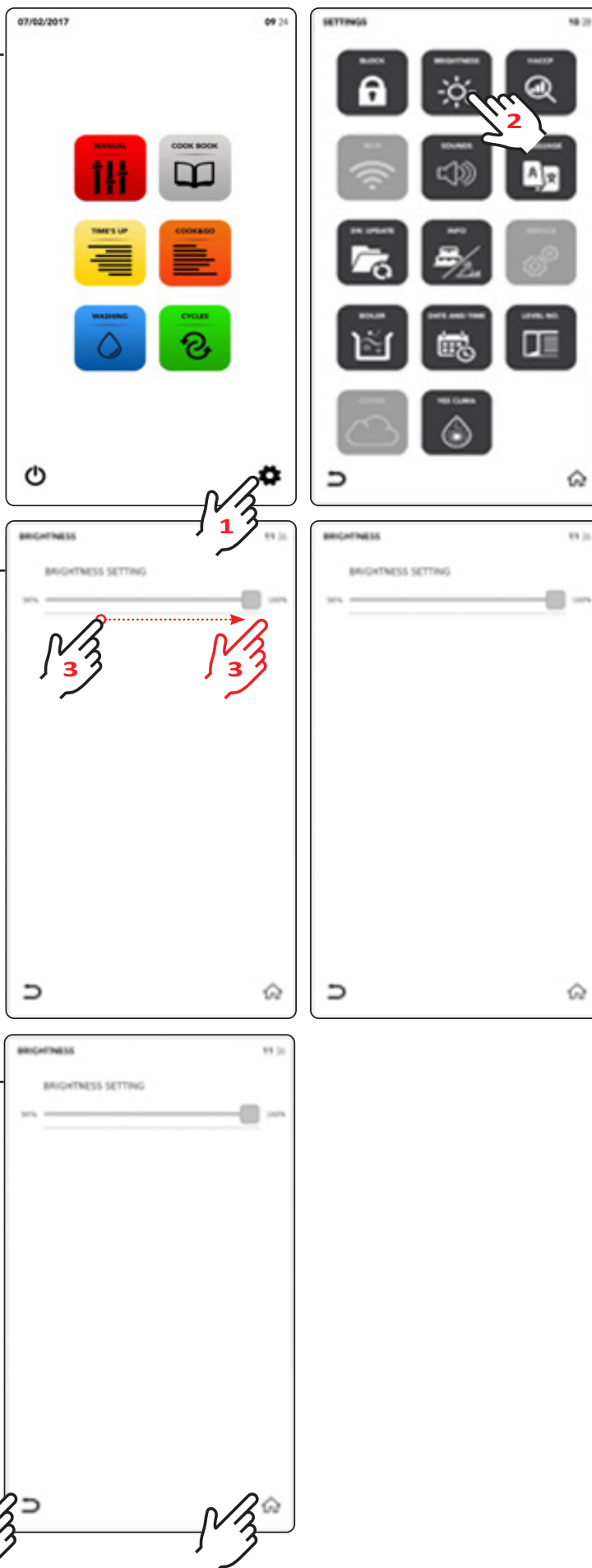
## MENU USTAWIEŃ: ZWIĘKSZENIE JASNOŚCI PANELU STEROWANIA

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę JASNOŚĆ (BRIGHTNESS).

**3** Ustaw żądany parametr za pomocą SUWAKA.

Dotknij ikonę **POWRÓT**, aby powrócić do poprzedniego ekranu lub ikonę **EKRAN GŁÓWNY**, aby powrócić do ekranu domyślnego.



## System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli

HACCP to postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji.

Piec ProfiChef jest wyposażony w system analizy zagrożeń i punktów krytycznych dla wszystkich procesów obróbki.

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę HACCP.

**3** Dotknij ikonę WŁĄCZ (ENABLE) w OBSZARZE AKTYWNYM.

**4** Ustaw żądany dzień za pomocą SUWAKA.

**5** Włóż pendrive do gniazda USB i **Dotknij ikonę ZAPISZ (SAVE)**, aby wyeksportować dane.



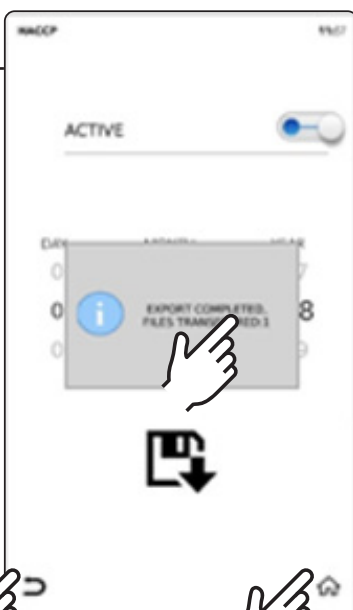
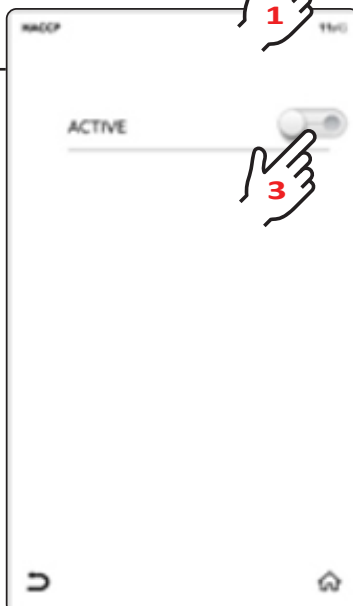
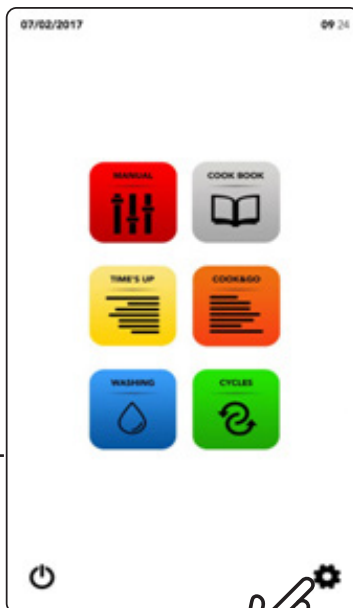
Plik / pliki wyeksportowane pomyślnie.

Wyjmij pendrive.

Dotknij ikonę POWRÓT, aby powrócić do poprzedniego ekranu lub ikonę EKRAN GŁÓWNY, aby powrócić do ekranu domyślnego.



Pendrive musi być pusty



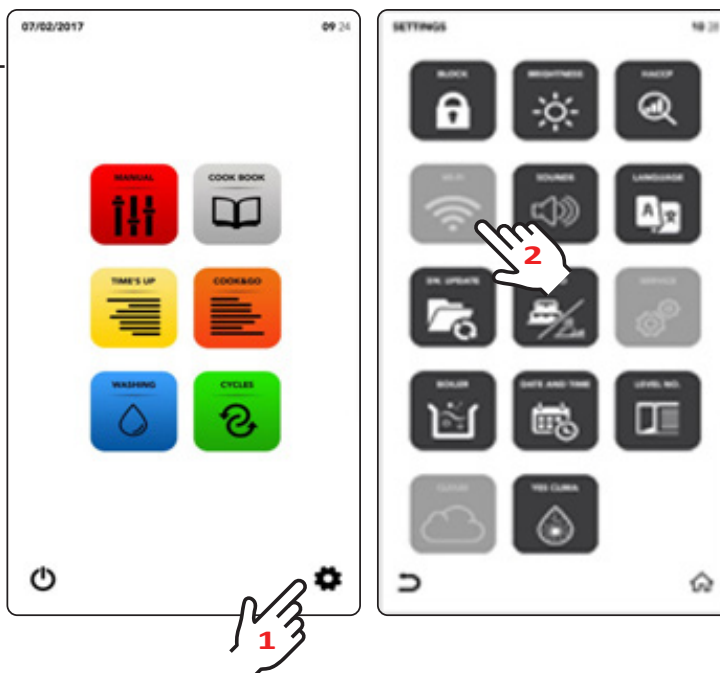
## MENU USTAWIEŃ: KONFIGURACJA WIFI

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę WIFI.



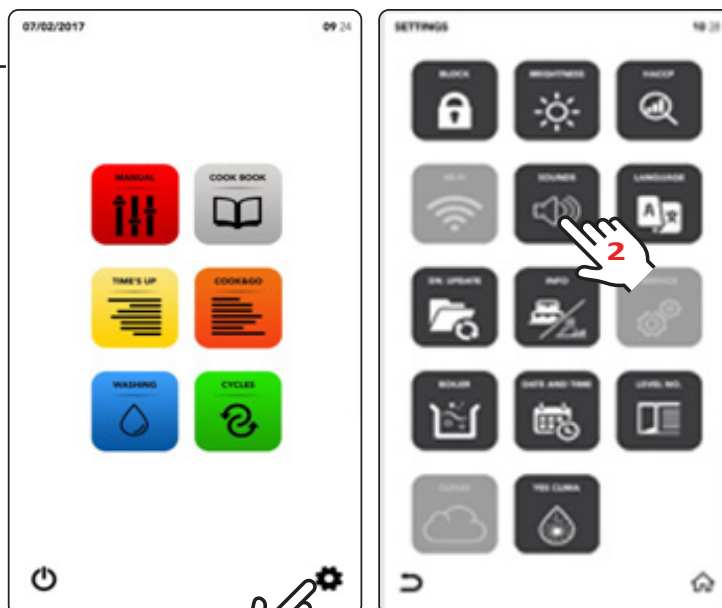
Sekcja zablokowana, skontaktuj się z Działem Serwisowym ProfiChef w celu uzyskania dalszych informacji.



## MENU USTAWIEŃ: DŹWIĘKI

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę DŹWIĘKI (SOUNDS).



**3** Dotknij ikonę WŁĄCZ (ENABLE) w OBSZARZE AKTYWNYM, aby zmodyfikować dźwięk według własnych preferencji.



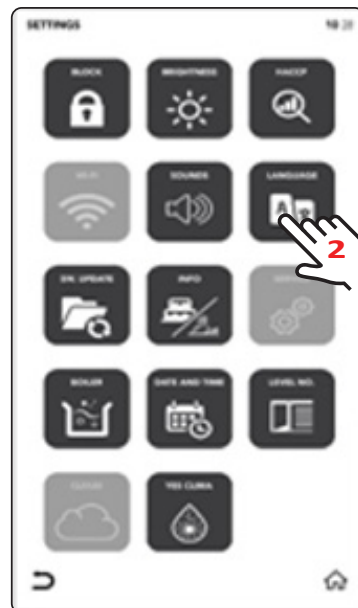
Dotknij ikonę POWRÓT, aby powrócić do poprzedniego ekranu lub ikonę EKRAN GŁÓWNY, aby powrócić do ekranu domyślnego.



## MENU USTAWIEŃ: ZMIANA JĘZYKA

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę JĘZYKI (LANGUAGES).



**3** Ustaw żądany język.



Zielony znacznik wyboru wskazuje, że zmiana została dokonana pomyślnie.



Dotknij ikonę POWRÓT, aby powrócić do poprzedniego ekranu lub ikonę EKRAN GŁÓWNY, aby powrócić do ekranu domyślnego.



## MENU USTAWIEŃ: AKTUALIZACJE DANYCH

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę AKTUALIZUJ (UPDATE).

**3** Wybierz jedną z dostępnych opcji.

Włóż pendrive do gniazda USB i dotknij ikonę WŁĄCZ (ENABLE) w OBSZARZE AKTYWNYM, aby IMPORTOWAĆ / EKSPORTOWAĆ pliki z / do pendrive'a.

Plik / pliki wyeksportowane pomyślnie

Wyjmij pendrive

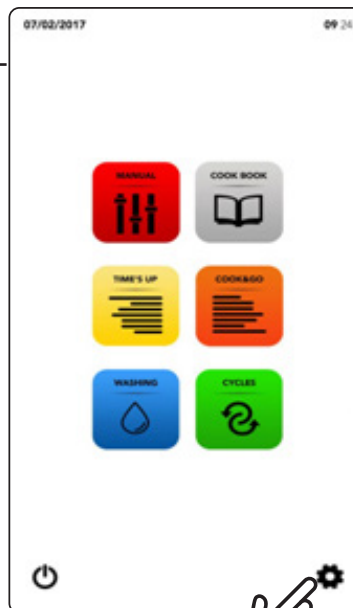
Dotknij ikonę POWRÓT, aby powrócić do poprzedniego ekranu lub ikonę EKRAN GŁÓWNY, aby powrócić do ekranu domyślnego.



## MENU USTAWIEŃ: INFO

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę INFO.



Wyświetlacz pokaże parametry i dane pieca.



Dotknij ikonę POWRÓT, aby powrócić do poprzedniego ekranu lub ikonę EKRAN GŁÓWNY, aby powrócić do ekranu domyślnego.



## MENU USTAWIEŃ: USTAWIENIA SERWISOWE

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę SERWIS (SERVICE).



Sekcja zablokowana, skontaktuj się z Działem Serwisowym ProfiChef w celu uzyskania dalszych informacji.





**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę BOJLER.

Wyświetlacz pokazuje czy bojler jest dostępny w piecu i pokazuje dostępne opcje.

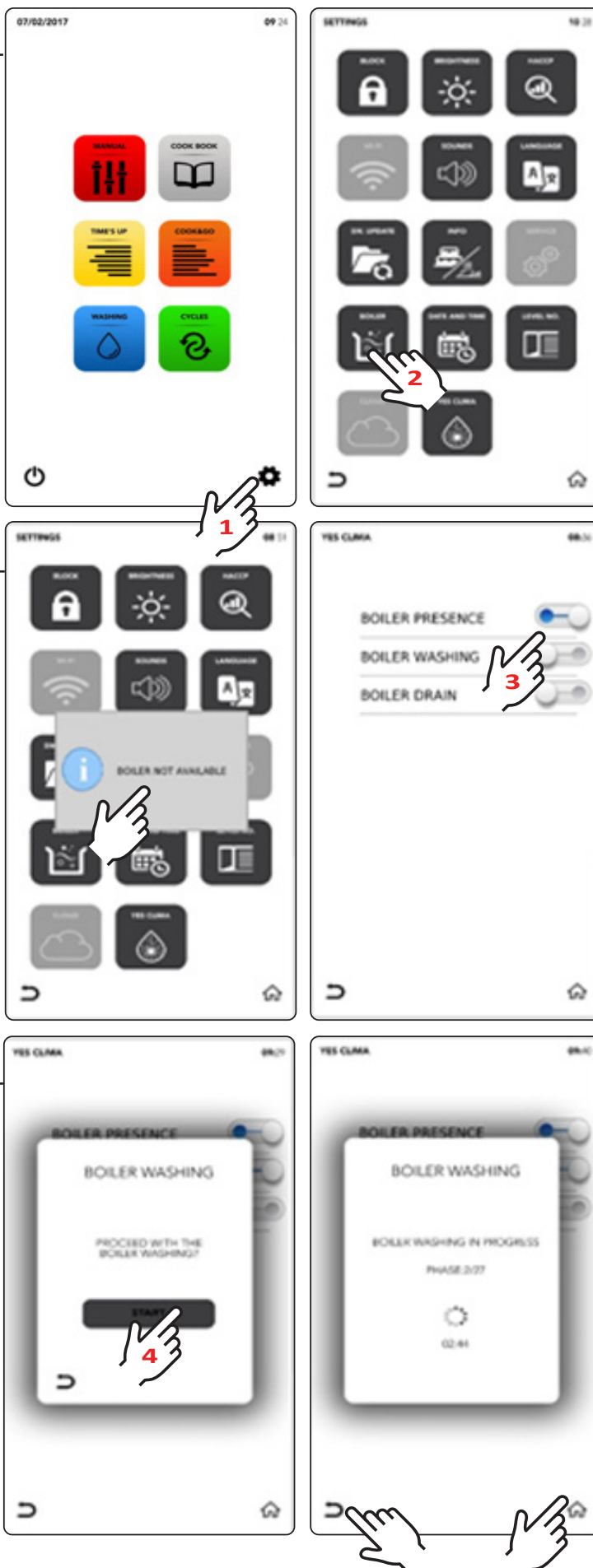
**3** Dotknij ikonę WŁĄCZ (ENABLE) na OBSZARZE AKTYWNYM, aby uruchomić odkamienianie / płukanie bojlera.

Do napełniania zbiorników używaj wyłącznie chemii PROFICHEF.

**4** Dotknij ikonę START, aby potwierdzić wybór.

Po zakończeniu odkamieniania lub płukania wyświetlacz poinformuje, że można przystąpić do innych czynności.

Dotknij ikonę POWRÓT, aby powrócić do poprzedniego ekranu lub ikonę EKRAN GŁÓWNY, aby powrócić do ekranu domyślnego.



## MENU USTAWIEŃ: ZMIANA DATY I GODZINY

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

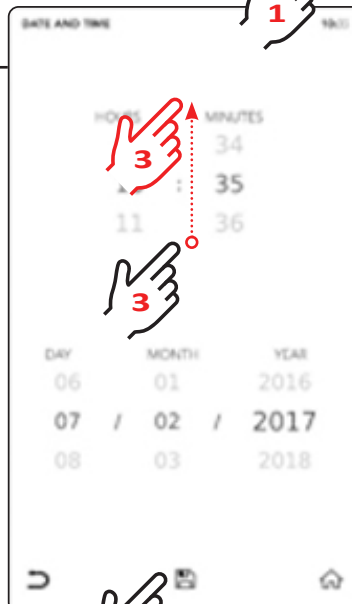
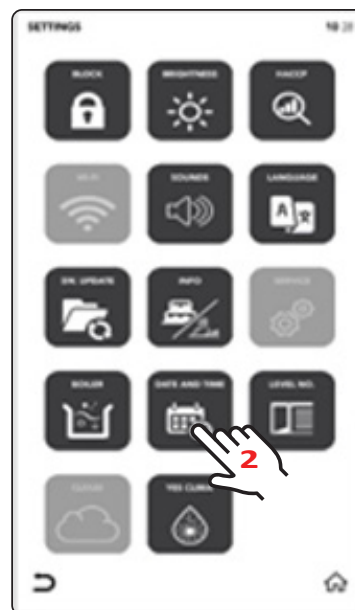
**2** Dotknij ikonę DATA I GODZINA (DATE AND TIME).

**3** Ustaw żądany parametr za pomocą SUWAKA.

**4** Dotknij ikonę ZAPISZ (SAVE), aby potwierdzić zmianę.



Dotknij ikonę **POWRÓT**, aby powrócić do poprzedniego ekranu lub ikonę **EKRAN GŁÓWNY**, aby powrócić do ekranu domyślnego.



**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę NUMER POZIOMU (LEVEL NO.).



Opcja NUMERU POZIOMU pokazuje liczbę poziomów do załadowania w trakcie cyklu specjalnego TIME'S UP i cyklu specjalnego COOK & GO.

Wybierz parametry:

Zielony znacznik wyboru informuje, że zmiana została dokonana pomyślnie.

**Dotknij ikonę POWRÓT**, aby powrócić do poprzedniego ekranu lub ikonę EKRAN GŁÓWNY, aby powrócić do ekranu domyślnego.

Podczas cyklu specjalnego TIME'S UP i cyklu specjalnego COOK & GO widoczny jest zmodyfikowany parametr.



## MENU USTAWIEŃ: USTAWIENIA CHMURY

**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

**2** Dotknij ikonę CHMURA (CLOUD).



Sekcja zablokowana, skontaktuj się z Działem Serwisowym ProfiChef w celu uzyskania dalszych informacji.



**1** Dotknij na EKRANIE GŁÓWNYM ikonę USTAWIENIA (SETTINGS).

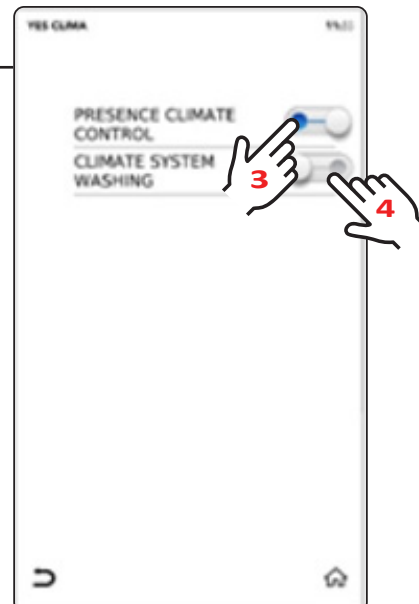
**2** Dotknij ikonę CLIMA.



**3** Dotknij ikonę WŁĄCZ (ENABLE) na pierwszym OBSZARZE AKTYWNYM, aby wyłączyć technologię Advanced Clima (technologia ACT).

LUB

**4** Dotknij ikonę WŁĄCZ (ENABLE) na drugim OBSZARZE AKTYWNYM, aby uruchomić MYCIE SYSTEMU CLIMA.

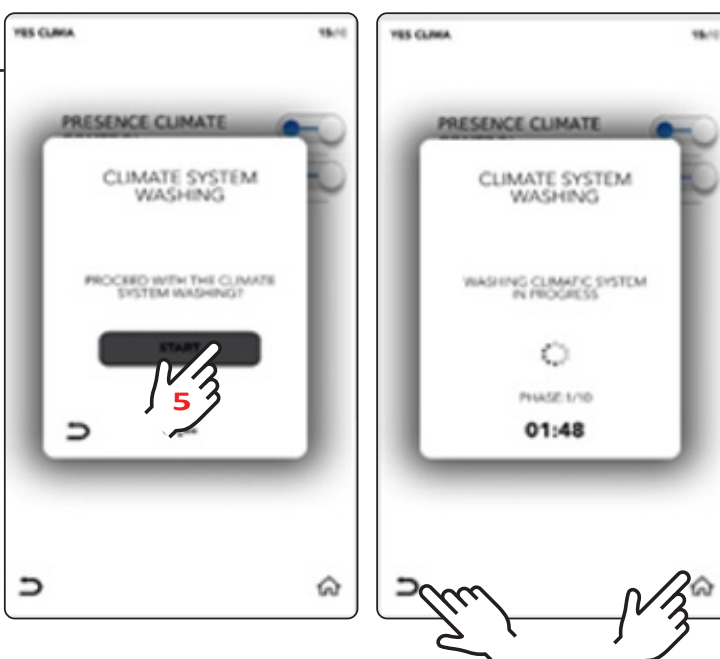


**UŻYWAJ WYŁĄCZNIE CHEMII PROFICHEF DO NAPEŁNIANIA ZBIORNIKÓW.**

**5** Dotknij ikonę START, aby potwierdzić wybór.

Po zakończeniu mycia systemu wyświetlacz poinformuje, że można przystąpić do innych czynności.

Dotknij ikonę POWRÓT, aby powrócić do poprzedniego ekranu lub ikonę EKRAN GŁÓWNY, aby powrócić do ekranu domyślnego.



Pod koniec cyklu życia produktu nie należy wyrzucać sprzętu w miejscu, które stwarzałyby zagrożenie dla środowiska.

Dopuszcza się tymczasowe składowanie odpadów niebezpiecznych w celu ich późniejszego usunięcia. Należy przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska obowiązujących w kraju użytkownika urządzenia.

Konieczne jest przekazanie urządzenia do wyspecjalizowanych firm w celu zbiórki, demontażu i utylizacji.

Należy zdemontować urządzenie, rozdzielając komponenty i umieszczając je w grupach zgodnie z ich charakterem chemicznym, pamiętając, że część z nich można poddać recyklingowi i ponownie wykorzystać podobnie jak odpady komunalne. Przed utylizacją należy sprawić, by urządzenie nie nadawało się do dalszego użytku, odłączając od niego przewód zasilający.

Materiał powstały w wyniku utylizacji, jeśli nie zostanie ponownie wykorzystany, należy przekazać do punktu zbiórki lub na składowisko odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jakikolwiek symbol WEEE na produkcie oznacza, że nie można go traktować jako odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy go zutylizować we właściwy sposób, aby zapobiec jakimkolwiek negatywnym skutkom dla środowiska i ludzi.


Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z producentem, serwisem lub lokalną jednostką zajmującą się utylizacją odpadów.

Operacje demontażu urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli planowany jest późniejszy montaż urządzenia, wszystkie czynności należy wykonywać z najwyższą starannością, aby nie uszkodzić jego elementów.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki lub niedogodności spowodowane przez nieupoważniony personel obsługujący urządzenie.

### UTYLIZACJA

Opakowanie oraz materiał jego wykonania jest w 100% podatny do recyklingu i jest oznaczony symbolem .



Podczas utylizacji należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami lokalnymi. Części opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci, gdyż stanowią one potencjalne zagrożenie.

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się na surowce wtórne. Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, można pomóc w zapobieganiu potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.



Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy przekazać je do specjalistycznego punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Podczas utylizacji urządzenia należy doprowadzić do tego, że nie będzie ono użyteczne (nie będzie możliwe jego uruchomienie), odcinając kabel zasilania oraz usuwając drzwi półki, i inne elementy które mogą stwarzać zagrożenie. Nie należy dopuścić do sytuacji w której można się wspinać po urządzeniu lub w nim zatrzasnąć. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, zabierając je do specjalnego punktu zbiórki; nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ może ono stanowić zagrożenie dla dzieci.

### DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach europejskich i odpowiadającym im normom. Po uzyskaniu tej zgodności producent oświadcza, że jego produkty są zgodne z obowiązującym prawodawstwem europejskim i dlatego są opatrzone odpowiednim znakiem CE, umożliwiającym ich sprzedaż w krajach europejskich.

Deklaracja zgodności na żądanie użytkownika, dostępna jest w formie elektronicznej lub drukowanej w siedzibie producenta lub stronie internetowej [www.mmgastron.pl](http://www.mmgastron.pl)

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 24 miesiące (zmywarki, piece konwekcyjno – parowe)<sup>1</sup>, 36 miesięcy (urządzenia grzewcze linii 700 i 900)<sup>2</sup>, 12 miesięcy pozostałe urządzenia<sup>3</sup> od dnia sprzedaży Produktu (Uwaga! Sprawdź warunki). 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](mailto: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.** Gwarancja nie obejmuje wad Produktów, które powstały w skutek działania czynników mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe w skutek niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania Produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, uszkodzeń powstałych w trakcie transportu, uszkodzeń instalacyjnych.

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

- całkowitego wyeksploatowania Produktu (normalne zużycie) powodującego brak możliwości jego naprawy,
- naprawy, przeróbki lub jakiegokolwiek ingerencji w Produkt przez osoby nie-upoważnione przez Gwaranta,
- demontażu Produktu przez kupującego i jego ponownego montażu bez wiedzy Gwaranta,
- zaprzestania produkcji części zamiennych do Produktu, która jest niezbędna dla jego prawidłowego funkcjonowania,
- 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 urządzenia, 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.mmgastro.pl](http://www.mmgastro.pl) lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres [serwis@mmgastro.pl](mailto:serwis@mmgastro.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, 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 – umożliwiający 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.** W przypadku dalszej odsprzedaży produktu, to sprzedawca odpowiada z tytułu gwarancji i rękojmi.

**23.** 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.

**24.** Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego będącego konsumentem wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

**25.** Gwarancja obowiązuje jedynie na terytorium Polski.

---

1) *Celem utrzymania gwarancji podstawowej 12 miesięcy koniecznym jest, aby piece konwekcyjno – parowe oraz zmywarki zostały podłączone i uruchomione przez serwis gwaranta lub inny autoryzowany przez niego serwis.*

*Celem przedłużenia gwarancji na piece konwekcyjno – parowe oraz zmywarki do 24 miesięcy niezbędne jest zlecenie płatnego przeglądu rocznego gwarantowi (w 12 miesiącu od momentu sprzedaży), z którego zostanie sporządzony stosowny protokół. Protokół wraz z fakturą (opłaconą) za ww. przegląd stanowi podstawę przedłużenia gwarancji do 24 miesięcy na piece konwekcyjno – parowe oraz zmywarki.*

2) *Celem utrzymania gwarancji podstawowej 24 miesięcy na urządzeń grzewczych linii 700 i 900 konieczne jest, aby zakupione urządzenia zostały podłączone przez osobę o odpowiednich uprawnieniach oraz wiedzy technicznej. Osoba ta zobowiązana jest do sporządzenia odpowiedniego protokołu montażu na, którym znaleźć się muszą takie dane jak: data, marka urządzenia, model, numer seryjny, numer uprawnień, czytelny podpis, dane firmy (jeśli dotyczy), sposób podłączenia. Powyższy protokół musi zostać przedstawiony w momencie składania reklamacji.*

*Celem przedłużenia gwarancji na urządzenia grzewcze linii 700 i 900 do 36 miesięcy niezbędne jest zlecenie płatnego przeglądu rocznego gwarantowi (w 24 miesiącu od dnia sprzedaży), z którego zostanie sporządzony stosowny protokół. Protokół wraz z fakturą (opłaconą) za ww. przegląd stanowi podstawę przedłużenia gwarancji do 36 miesięcy na urządzenia grzewcze linii 700 i 900.*

***\*Uwaga! W przypadku stwierdzenia przez pracownika gwaranta lub autoryzowany serwis błędu w podłączeniu, gwarant wystawi fakturę na zgłaszającego za usługę serwisową oraz dojazd zgodnie z aktualnym cennikiem usług serwisowych gwaranta. W sytuacji określonej w zdaniu poprzednim Gwarant może wyłączyć uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu.***

3) *Celem utrzymania gwarancji podstawowej 12 miesięcy na pozostałe urządzenia marki PROFICHEF konieczne jest, aby zakupione urządzenia zostały podłączone przez osobę o odpowiednich uprawnieniach oraz wiedzy technicznej. Osoba ta zobowiązana jest do sporządzenia odpowiedniego protokołu montażu na, którym znaleźć się muszą takie dane jak: data, marka urządzenia, model, numer seryjny, numer uprawnień, czytelny podpis, dane firmy (jeśli dotyczy), sposób podłączenia. Powyższy protokół musi zostać przedstawiony w momencie składania reklamacji.*

***\*Uwaga! W przypadku stwierdzenia przez pracownika gwaranta lub autoryzowany serwis błędu w podłączeniu, gwarant wystawi fakturę na zgłaszającego za usługę serwisową oraz dojazd zgodnie z aktualnym cennikiem usług serwisowych gwaranta. W sytuacji określonej w zdaniu poprzednim Gwarant może wyłączyć uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu. Powyższa informacja dotyczy jedynie urządzeń gazowych i elektrycznych, które zgodnie z prawem powinny być podłączane przez osobę o odpowiedniej wiedzy i uprawnieniach.***

## 3.15 TEST PRZY PIERWSZYM URUCHOMIENIU

Kontrole ogólne	v
Sprawdź czy drzwi zamykają się dobrze i czy uszczelka jest dociśnięta do szkła (spróbuj przepchnąć kartkę papieru między uszczelką a szkłem drzwi)	
Uruchom cykl gotowania w temperaturze 200°C na 30 - 40 minut przy 50% wilgotności. Początkowe wydobywanie się białego dymu z piekarnika oraz emisja nieprzyjemnych zapachów są normalne	
Sprawdź, czy wentylatory, dozowanie wody i podgrzewanie ustają, gdy drzwiczki zostają otwarte	
Należy sprawdzić czy grzałki wyłączają się, gdy piekarnik osiąga ustawioną temperaturę (150°C)	
W piecach z dwukierunkowymi silnikami elektrycznymi, sprawdź, czy wszystkie wentylatory obracają się w tym samym kierunku, i czy odwracają kierunek co około 2 minuty	

DATA: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_\_

### FAKTURA ZAKUPU PIECZĘĆ I PODPIS INSTALATORA

DATA \_\_\_\_\_  
 NUMER \_\_\_\_\_

DANE ID KLIENTA: \_\_\_\_\_  
 IMIĘ I NAZWISKO: \_\_\_\_\_  
 NAZWA FIRMY: \_\_\_\_\_  
 NR ULICY: \_\_\_\_\_  
 KRAJ: POWIAT \_\_\_\_\_  
 TEL. /EMAIL: \_\_\_\_\_

### DANE URZĄDZENIA (Z TABLICZKI ZNAMIONOWEJ)

ARTYKUŁ: MODEL: \_\_\_\_\_  
 NUMER SERYJNY: \_\_\_\_\_

### DANE ID INSTALATORA

IMIĘ I NAZWISKO: \_\_\_\_\_  
 NAZWA FIRMY: \_\_\_\_\_  
 NR ULICY: \_\_\_\_\_  
 KRAJ: POWIAT \_\_\_\_\_  
 TEL. /EMAIL: \_\_\_\_\_

# PROFICHEF

## Wyłączny dystrybutor

M&M Gastro - ul. Owsiana 58a Katowice



[sklep@mmgastro.pl](mailto:sklep@mmgastro.pl)



327 508 130



[www.mmgastro.pl](http://www.mmgastro.pl)