

Expanding your opportunities



eikon[®] e1s

PL

Instrukcja obsługi CE

Rozdział 2: Instrukcja obsługi i instalacji



Spis treści

Informacje o dokumencie	4
Kontrola wersji.....	4
Cel dokumentu.....	4
Dokumenty powiązane.....	4
Korzystanie z instrukcji	4
Symbole i ich znaczenie.....	4
2A. Wprowadzenie do kuchenki e1s.....	5
Identyfikacja kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej.....	5
Części urządzenia i ich funkcje	6
Dostarczany sprzęt i akcesoria	7
2B. Instalacja urządzenia.....	8
Rozpakowywanie.....	8
Zestawienie urządzenia z palety	8
Wymagania dotyczące miejsca instalacji	9
Wymagania odnośnie instalacji elektrycznej.....	10
Zasady bezpieczeństwa.....	10
Wyposażenie zapewniane przez klienta oraz przepisy dot. instalacji elektrycznych	10
Wymagania i specyfikacje dla e1s	10
2C. Rozpoczęcie użytkowania	12
Montaż filtra powietrza	12
Wkładanie płyty do gotowania	12
Włączanie i wyłączanie kuchenki.....	12
Ustawienia przy pierwszym uruchomieniu.....	13
Wybór odpowiednich przyborów	14
Podgrzewanie wstępne kuchenki.....	14
Korzystanie z menu głównego i klawiatury	15
2D. Procedury pieczenia.....	16
Jak gotować.....	16
Korzystanie z profilu pieczenia – tryb szybkiej obsługi.....	17
Korzystanie z profilu pieczenia – tryb pełnej obsługi.....	18
Wybór profili pieczenia z menu Press&Go	19
Uruchomienie profilu pieczenia z menu Press&Go	19
Zmiana temperatury w komorze pieczenia.....	20
2E. Profile pieczenia	21
Tworzenie profilu pieczenia.....	21
Przeglądanie i edytowanie profili pieczenia	22
Przenoszenie profilu pieczenia w grupie profili pieczenia.....	22

Przenoszenie profilu pieczenia na liście	23
Dodawanie nowej grupy profili pieczenia	23
Dodawanie profilu pieczenia do grupy profili pieczenia.....	24
Usuwanie grupy profili pieczenia	24
Edycja nazwy wybranej grupy profili pieczenia.....	25
2F. Zmiana ustawień.....	26
Proces zmiany ustawień	26
Tryb obsługi / ustawienia nawigacyjne	27
Ustawienia języka	27
Ustawienia temperatury w komorze i etykiet	28
Informacje serwisowe i dzienniki błędów.....	29
Liczniki profili pieczenia	29
Ustawianie daty i godziny	30
Ustawienia dźwięku	31
Ustawianie minutnika temperatury.....	32
Pobieranie programów z nośnika USB	33
Ustawianie przedziału temperatury	34
Hasło dostępu do zmiany ustawień/serwisu.....	34
Skonfigurowanie wygaszacza ekranu.....	35
2G. Procedury chłodzenia	36
2H. Procedury czyszczenia	37
Codzienne czyszczenie	37
Przybory do czyszczenia	37
Instrukcje czyszczenia.....	38
Lista kontrolna przed czyszczeniem	38
Proces czyszczenia	38
2I. Czynności na zakończenie dnia pracy.....	42
Wyłączanie kuchenki	42
2J. Informacje serwisowe	43
Informacje dotyczące gwarancji i kontakt z działem obsługi klienta.....	43
Wymagane informacje	43
Dane kontaktowe.....	43
Wyszukiwanie usterek.....	44



Informacje o dokumencie

Kontrola wersji

Data	Numer wydania	Opis	Wydane przez
17 września 2018 r	05	Instrukcje i procedury instalacji i obsługi dla eikon e1s	Merrychef

Cel dokumentu

Celem niniejszej instrukcji jest przedstawienie krótkiego wprowadzenia do kuchenki Merrychef eikon e1s. Instrukcja ma na celu umożliwienie rozpoczęcia pracy, jak również dostarczenie informacji niezbędnych do regularnej obsługi instalacji.

Dokumenty powiązane

Niniejszy dokument stanowi część instrukcji obsługi kuchenki Merrychef eikon e1s. Kompletna instrukcja obsługi jest podzielona na trzy rozdziały:




- Rozdział 1: Przewodnik bezpieczeństwa
- Rozdział 2: Instrukcja obsługi i instalacji
- Rozdział 3: Instrukcja serwisowa i instrukcja napraw

Korzystanie z instrukcji





Niniejszą instrukcję należy przeczytać przed rozpoczęciem instalacji i eksploatacji urządzenia. Należy ją również używać w połączeniu z Przewodnikiem bezpieczeństwa (rozdział 1) oraz Instrukcją serwisową i instrukcją napraw (rozdział 3).

Symbole i ich znaczenie

Ważne informacje zostały zaznaczone w tym rozdziale za pomocą symboli i ostrzeżeń.

Symbol	Znaczenie
	Ostrzega o potencjalnych obrażeniach. Należy przestrzegać informacji ostrzegawczych występujących po tym symbolu, gdyż pozwolą one uniknąć potencjalnych obrażeń lub śmierci.
	Patrz określony rozdział lub przewodnik.
	Zwróć uwagę na podaną informację.

Ostrzeżenia

Poziom zagrożenia	Konsekwencje	Prawdopodobieństwo
	Śmierć / poważne zranienie (nieuleczalne)	Natychmiastowe ryzyko
	Śmierć / poważne zranienie (nieuleczalne)	Możliwe ryzyko
	Mniejsze zranienia (uleczalne)	Możliwe ryzyko
	Uszkodzenie mienia	Możliwe ryzyko



2A. Wprowadzenie do kuchenki e1s

Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna Merrychef eikon e1s zapewnia elastyczność gotowania w połączeniu z dodatkową kontrolą prędkości wentylatora i mocy mikrofal.

Gotowanie technologii konwekcyjno-mikrofalowej umożliwia osiągnięcie wysokiej jakości w ułamku czasu potrzebnego na tradycyjne przygotowywanie potraw, szczególnie w porównaniu do pieczenia, smażenia, opiekania i grillowania potraw.

Po ustaleniu dokładnych przepisów do przygotowania poszczególnych potraw z wykorzystaniem mikrofal lub bez ich użycia, przepisy można zaprogramować w pamięci kuchenki, tak aby można je było łatwo i dokładnie powtórzyć. W pamięci można zapisać do 1024 programów i z łatwością je przywołać.

Sterowanie kuchenki zapewnia jeszcze większą elastyczność, umożliwiając programowanie wieloetapowe. Umożliwia to dokładne określenie warunków wymaganych do uzyskania wysokiej jakości wyników w zależności od rodzaju potraw. Pojedynczy program gotowania może składać się z maksymalnie sześciu etapów, z których każdy jest kontrolowany w zakresie czasu, prędkości wentylatora i ustawienia mocy mikrofal.

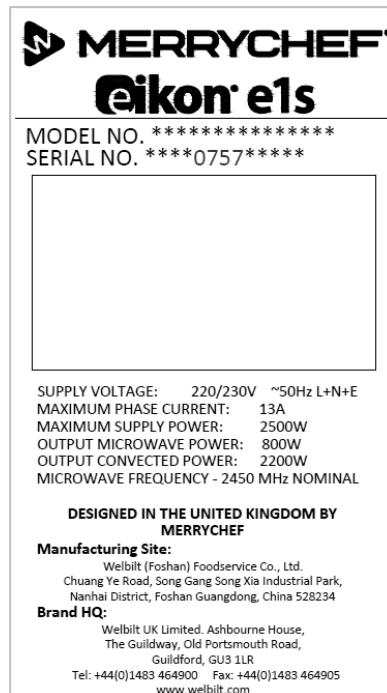


Rycina 21: Widok z przodu kuchenki e1s

Identyfikacja kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej

Poniższe informacje znajdują się z tyłu kuchenki na tabliczce znamionowej:

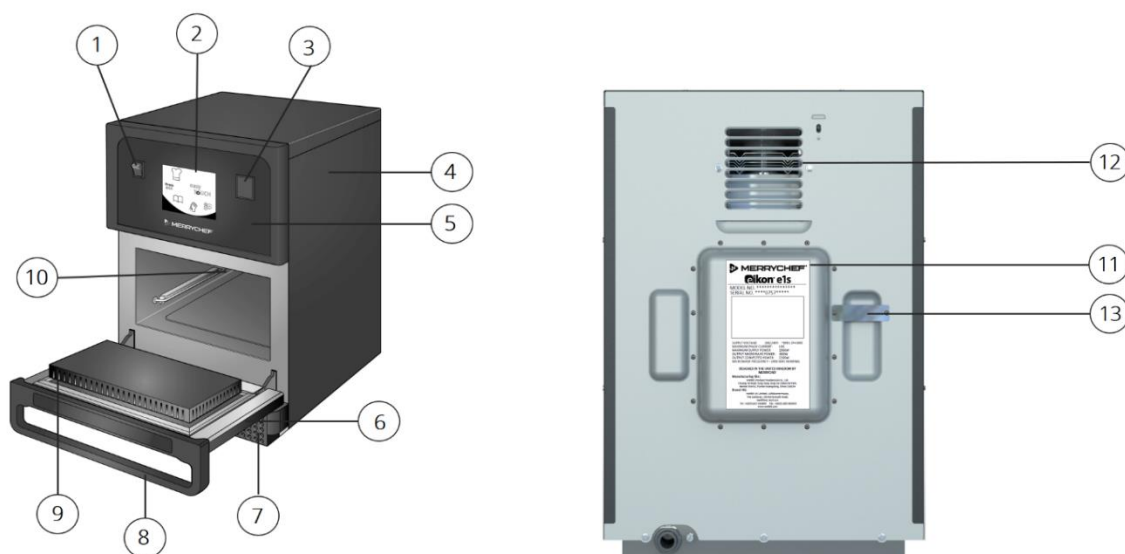
- Marka i nazwa (Merrychef)
- Gama modeli (e1s)
- Numer modelu
- Numer seryjny
- Napięcie zasilające
- Maksymalny prąd fazowy
- Maksymalna moc zasilania
- Moc mikrofal
- Moc konwekcyjna
- Częstotliwość mikrofal
- Producent
- Miejsce produkcji
- Centrala marki



Rycina 2.2: Tabliczka znamionowa e1s



Części urządzenia i ich funkcje



Rycina 2.3: Części urządzenia i ich funkcje

- 1) **Włącznik/wyłącznik urządzenia** – służy do włączania i wyłączania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej. Wyłączenie za pomocą tego przełącznika nie powoduje odłączenia urządzenia od zasilania.
- 2) **panel sterowania – ekran easyTouch®** – Gdy urządzenie zostanie włączone, ekran easyTouch® podświetla interfejs użytkownika.
- 3) **Gniazdo USB** – Gniazdo USB znajdujące się pod pokrywą umożliwia aktualizację programów zapisanych w urządzeniu.
- 4) **Pokrywa ochronna** – Pokrywę można zdjąć tylko przy użyciu specjalnych narzędzi. Zapobiega przypadkowemu dotknięciu części znajdujących się pod napięciem i uniemożliwia dostęp do obracającego się wentylatora. Zawsze upewnij się, że pokrywa jest bezpiecznie założona.
- 5) **Panel obsługowy** – Zapobiega przypadkowemu dotknięciu części znajdujących się pod napięciem. Zawsze upewnij się, że panel jest na swoim miejscu.
- 6) **Drzwi urządzenia** – Stanowią precyzyjną barierę energetyczną z trzema blokadami bezpieczeństwa przed działaniem mikrofal. Należy w sposób ciągły dbać o ich czystość i nigdy nie umieszczać na nich ciężkich przedmiotów.
- 7) **Filtr powietrza** – umieszczony z przodu w dolnej części urządzenia. Filtr powietrza jest częścią układu wentylacji. Nie może być w żaden sposób zasłonięty. Należy go czyścić codziennie zgodnie z zaleceniami *rozdziału 2G: Procedury czyszczenia*.
- 8) **Uchwyt drzwi** – sztywny uchwyt. Aby otworzyć urządzenie, pociągnij za uchwyt w dół i od urządzenia.
- 9) **Uszczelki drzwi** – Zapewniają szczelność wokół drzwi. Należy zawsze dbać o ich czystość i regularnie sprawdzać pod kątem oznak uszkodzenia.
- 10) **Komora** – zwana również wnęką, komora pieczenia jest wykonana ze stali nierdzewnej i służy do przygotowywania potraw.
- 11) **Tabliczka znamionowa** – Naklejka umieszczona z tyłu kuchenki, na której znajduje się numer seryjny, typ modelu i dane elektryczne.
- 12) **Wyloty powietrza** – Umieszczone z tyłu urządzenia. Umożliwiają odprowadzenie powietrza służącego do chłodzenia wewnętrznych elementów oraz pary z komory. Nie wolno zasłaniać tych otworów - nie występuje niebezpieczeństwo wydostania się przez nie promieniowania mikrofalowego na zewnątrz.
- 13) **Rura pary i pokrywa** – Osłonięta rura z komory do tyłu kuchenki służy do odprowadzania pary pieczenia gotowania i zapobiega wzrostowi ciśnienia.

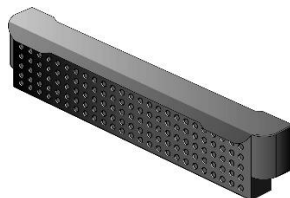
Dostarczany sprzęt i akcesoria

Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna e1s jest dostarczana z następującymi urządzeniami i akcesoriami.



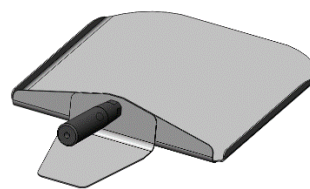
Płyta do gotowania

Płyta do gotowania znajduje się wewnątrz urządzenia, a produkty spożywcze umieszcza się na niej w odpowiednich wkładkach lub koszykach. Można ją wyjąć w celu czyszczenia.



Filtr powietrza

Filtr powietrza umieszczony z przodu w dolnej części urządzenia jest częścią układu wentylacji. Należy utrzymywać go w czystości. Nie wolno go zasłaniać.



Łopatka

Łopatka służy do wyjmowania potraw z kuchenki.



Istnieje szereg innych opcjonalnych akcesoriów Merrychef, które klienci mogą zakupić do używania z kuchenką mikrofalowo-konwekcyjną. Dodatkowe informacje uzyskasz od dostawców Merrychef.

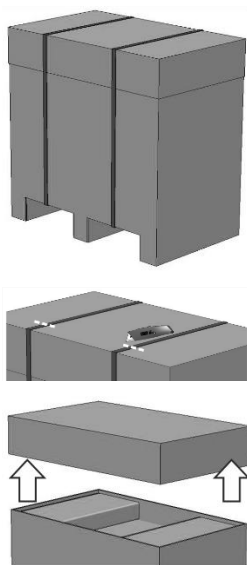
2B. Instalacja urządzenia



Przed rozpoczęciem instalacji lub uruchomieniem kuchenki mikrofalowej użytkownicy powinni przeczytać *Rozdział 1: Podręcznik bezpieczeństwa*.

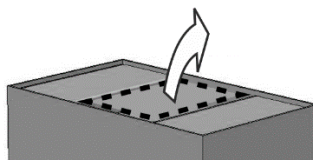
Rozpakowywanie

1. Przetnij paski owinięte wokół kartonu i zdejmij pokrywę.

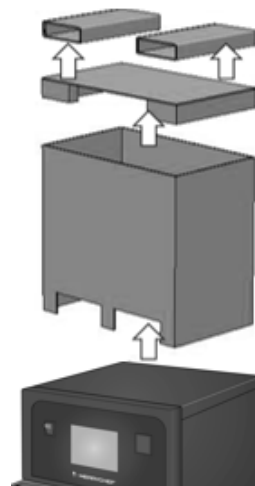


2. Wyjąć dokumentację dla użytkownika oraz wszelkie akcesoria produktu:

- 1 Filtr powietrza
- 1x Płyta do gotowania
- 1x Przewodnik bezpieczeństwa
- 1x Instrukcja obsługi i instalacji



3. Zdejmij opakowanie z kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej.



Przed podpisaniem dokumentów transportowych sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń. Zapisać wszelkie stwierdzone uszkodzenia na dokumencie transportowym i powiadomić przewoźnika i producenta.



WARNING Nigdy nie wolno pod żadnym pozorem podłączać ani włączać do użytku uszkodzonego urządzenia.

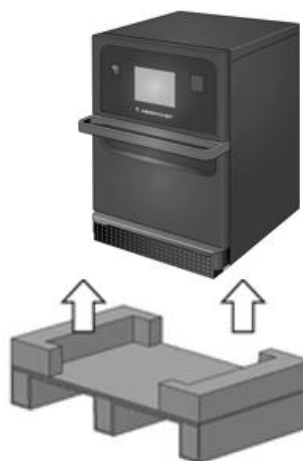
Zestawienie urządzenia z palety

1. Odszukać odpowiednie punkty podnoszenia.



- Należy korzystać z odpowiednich środków ochrony osobistej.
- **Nie wolno podnosić kuchenki trzymając za uchwyt.**
- Ryzyko zmiążdżenia na skutek przewrócenia się urządzenia. Należy zachować środki ostrożności.

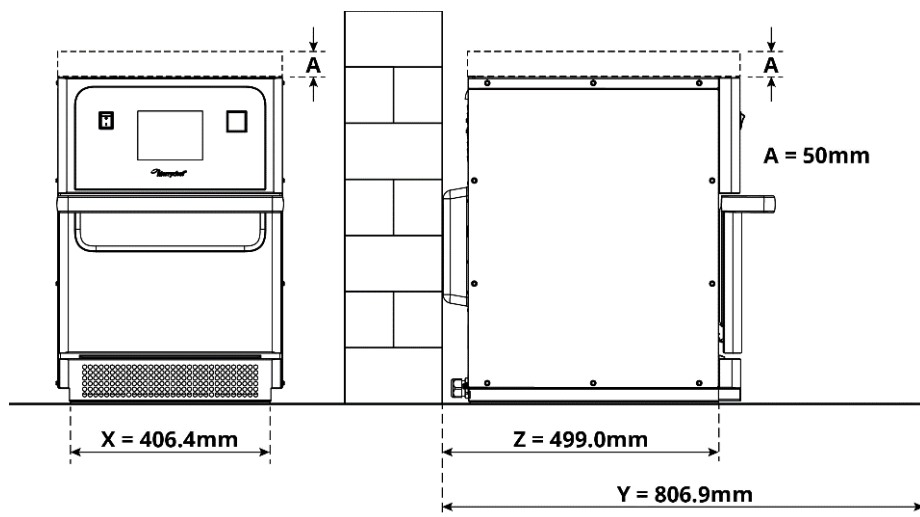
2. Wyciągnij urządzenie z opakowania. Urządzenie jest gotowe do instalacji.



Wymagania dotyczące miejsca instalacji

Wymagany minimalny odstęp

Rycina 2.4 przedstawia przestrzeń potrzebną do zainstalowania urządzenia. Przedstawia również minimalne odległości poziome od sąsiadujących ścian i powierzchni. Należy również bezwzględnie przestrzegać bezpiecznego odstępu nad urządzeniem.



Rycina 2.4: Minimalne wymagania dotyczące przestrzeni

- Bezpieczny odstęp nad urządzeniem (A) = 50 mm (2")
- Wymagana głębokość:
 - Szerokość urządzenia (X) = 406,4 mm (16")
 - Całkowita głębokość przy otwartych drzwiach (Y) = 806,9 mm (31,8")
 - Głębokość lady (Z) = 499,0 mm (19,6")
- Bezpieczny odstęp po lewej/prawej stronie oraz z tyłu: 0mm

Rzeczywiste wymagania dotyczące wolnego miejsca

W celu używania kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej w bezpieczny sposób wymagane jest znacznie więcej miejsca z przodu urządzenia niż niezbędny minimalny odstęp, w szczególności ze względu na możliwość bezpiecznego postępowania się gorącą żywnością. Większy odstęp od ścian jest ogólnie zalecany dla dostępu podczas serwisowania.

W miejscu instalacji nie wolno zakrywać, regulować ani blokować następujących części:

- Otwór wentylacyjny z tyłu urządzenia
- Filtr powietrza z przodu urządzenia

Zamontowanie urządzenia do powierzchni roboczej

Urządzenie można zamontować na odpowiedniej powierzchni roboczej zdolnej do utrzymania jego ciężaru.

Należy przestrzegać poniższych zasad, dzięki którym można zapewnić zainstalowanie urządzenia w stabilny sposób.

- Blat roboczy musi mieć powierzchnię antypoślizgową.
- Powierzchnia nośna musi charakteryzować się następującymi właściwościami:
 - Powierzchnia nośna musi być płaska i pozioma.
 - Powierzchnia nośna musi być w stanie utrzymać ciężar eksploatacyjny urządzenia oraz ciężar konstrukcji wsporczej urządzenia zgodnie z poniższym: 50 Hz = 46 kg /101 lbs oraz 60 Hz = 45 kg / 99 lbs.



Wymagania odnośnie instalacji elektrycznej

Zasady bezpieczeństwa

⚠ DANGER Aby zapobiec zagrożeniom spowodowanymi błędnym podłączeniem, należy przestrzegać poniższych zasad:

- Wyłącznie elektrycy wykwalifikowani zgodnie z normą EN 50110-1 z autoryzowanego serwisu mogą przeprowadzać prace na urządzeniach elektrycznych.
- Zasilanie elektryczne należy podłączyć zgodnie ze stosownymi lokalnymi przepisami stowarzyszeń zawodowych oraz przedsiębiorstwa energetycznego.
- Obudowa urządzenia musi zostać uziemiona w odpowiedni sposób i podłączona do instalacji wyrównania potencjałów.
- Jeżeli w stelażu piętrowym umieszczane będą dwie kuchenki mikrofalowo-konwekcyjne, obudowy obydwu urządzeń oraz stelaż muszą zostać uziemione w odpowiedni sposób i podłączone do instalacji wyrównania potencjałów.
- Należy stosować sprzęt ochrony osobistej określony w *Przewodniku Bezpieczeństwa – rozdział 1F*.

Wyposażenie zapewniane przez klienta oraz przepisy dot. instalacji elektrycznych

Tabela 2.1 określa, jaki sprzęt musi być zapewniony przez klienta i jakich przepisów należy przestrzegać przy podłączaniu urządzenia.

Wyposażenie	Przepisy prawne
Bezpiecznik	Zabezpieczenie bezpiecznikowe i podłączenie urządzenia musi być wykonane zgodnie z lokalnymi przepisami i krajowymi wymogami dot. instalacji elektrycznych.
Połączenie wyrównania potencjałów	Urządzenie musi być włączone do instalacji wyrównania potencjałów. Wyrównanie potencjałów: połączenie elektryczne, którego zadaniem jest zapewnienie równego (lub praktycznie równego) potencjału na ramie urządzenia elektrycznego oraz na wszelkich zewnętrznych elementach przewodzących.
Zabezpieczenie różnicowo-prądowe (RCD)	Przepisy instalacyjne wymagają zabezpieczenia urządzenia za pomocą wyłącznika różnicowo-prądowego (RCD). Użyte muszą być odpowiednie wyłączniki różnicowo-prądowe spełniające stosowne przepisy krajowe. Jeżeli instalacja obejmuje więcej niż jedno urządzenie, dla każdego z nich należy zapewnić osobny wyłącznik różnicowo-prądowy.
Zewnętrzny wyłącznik zasilania	W pobliżu urządzenia musi zostać umieszczony łatwo dostępny wyłącznik na wszystkie bieguny o odległości separacji styków 3 mm. Zasilanie urządzenia należy podłączyć przez ten wyłącznik. Wyłącznik będzie służył do odłączenia urządzenia od zasilania elektrycznego w celu czyszczenia, napraw lub instalacji.

Tabela 2.1: Wyposażenie elektryczne i przepisy

Wymagania i specyfikacje dla e1s

Zamontowana przetwornica częstotliwości

- Urządzenie jest wyposażone w jeden przemiennik częstotliwości oraz przeciwzakłóceniuowy filtr na wejściu zasilania.
- Urządzenia te mogą skutkować występowaniem prądu upływowego na poziomie powyżej 3,5 mA na jeden napęd ze sterowaniem częstotliwościowym.
- Należy użyć wyłącznika RCD dobrane do napięcia znamionowego.

Właściwości wyłącznika różnicowo-prądowego

Wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD) musi charakteryzować się następującymi właściwościami:

- Filtr do usunięcia prądów o częstotliwości radiowej.
- „Zwłoczna” charakterystyka działania wyłącznika RCD z progiem zadziałania >30 mA: zapobiega wyzwaniu wyłącznika przez prądy ładowania kondensatorów i pojemności pasożytnicze występujące w momencie włączenia urządzenia.
- „Zabezpieczenie przed prądem upływowym typu SI”, charakterystyka działania dla wyłączników różnicowoprądowych z progiem zadziałania >30 mA: niewrażliwe na niepożądane wyzwolenie.

Wyłączniki automatyczne

- Instalacje ze standardowymi (typ B) wyłącznikami automatycznymi są wrażliwe na przepięcia występujące podczas włączania zamrażarek, lodówek i innych urządzeń gastronomicznych, w tym kuchenek mikrofalowo-konwekcyjnych. Z tego powodu konieczne jest użycie wyłączników automatycznych typu D (przeznaczonych do tego typu urządzeń). Dla każdego podłączanego urządzenia należy użyć osobnego, odpowiednio dobranego wyłącznika automatycznego.

Zasilanie elektryczne o niskiej impedancji

- Ta komercyjna kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna spełnia wymagania normy EN 61000-3-11. Jednakże podczas podłączania wrażliwych urządzeń do tego samego źródła zasilania co urządzenie użytkownik powinien w porozumieniu z dostawcą energii ustalić, czy konieczne jest użycie obwodu zasilającego o niskiej impedancji.

Zasilanie elektryczne

- Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna e1s jest dostępna jedynie w wersji jednofazowej i jest zaprojektowana tak, aby pobierać maksymalnie 13 A we wszystkich konfiguracjach, jak pokazano w tabeli 2.2.

Ilustracja	Znaczenie
<p>The diagrams illustrate the electrical plug configurations for different regions. The UK/EU configuration shows a blue neutral (N), a brown live (L), and a green & yellow earth (E) terminal. The Latin/South America configuration shows a white neutral (N), a black live (L), and a green earth (E) terminal. The China configuration shows a white neutral (N), a black live (L), a green earth (E) terminal, and a blue terminal for the Philippines.</p>	<p>Liczba faz: Jedna</p> <p>Wyłącznik 16 A dla konfiguracji wtykowej 15/16 A, opóźnienie czasowe, typ przeznaczony do rozruchu silników (europejski typ D).</p> <p>Modele 13 A na rynek Wielkiej Brytanii są wyposażone w formowaną wtyczkę zgodną z BS1363, zabezpieczoną bezpiecznikiem 13 A. Modele 13 A na rynek europejski są wyposażone w formowaną wtyczkę zgodną z CEE 7/7 (typ F Schuko), z prądem znamionowym 16 A.</p> <p>Modele 13 A przeznaczone na pozostałe rynki są wyposażone we wtyczki 15/16 A odpowiednie dla danego kraju.</p> <p>W celu uzyskania dalszych informacji prosimy o kontakt z lokalnym przedstawicielem Welbilt.</p>

Tabela 2.2: specyfikacje elektryczne e1s

Połączenie wyrównania potencjałów

- Na tylnym panelu urządzenia znajduje się punkt podłączenia dla układu połączeń wyrównawczych dla podłączenia niezależnego uziemienia (GND).



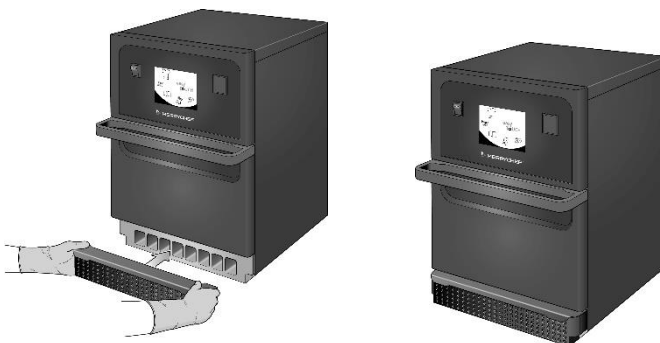
2C. Rozpoczęcie użytkowania



Przed włączeniem kuchenki użytkownik zobowiązany jest zapoznać się z *rozdziałem 1G: Zagrożenia i środki ostrożności podczas przygotowywania urządzenia do użytku* zawarto w Przewodniku Bezpieczeństwa.

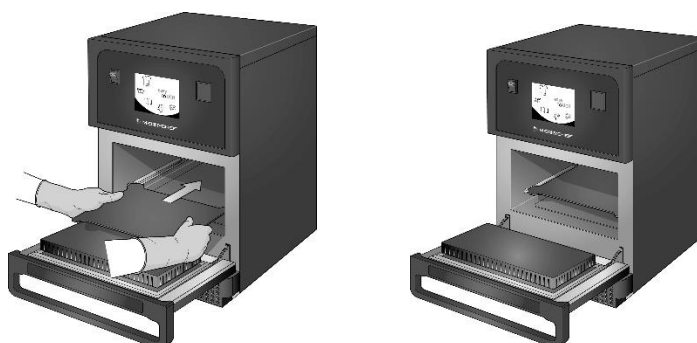
Montaż filtra powietrza

Filtr powietrza montuje się pod drzwiami komory. Mocowanie działa na zasadzie magnetycznej.



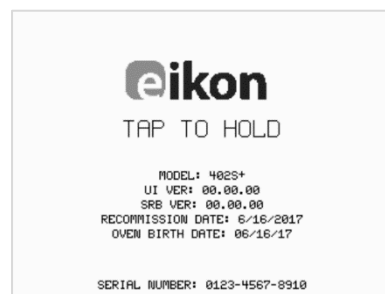
Wkładanie płyty do gotowania

Płytę do gotowania wkłada się do komory, po prostu wsuwając ją na prowadnice.



Włączanie i wyłączanie kuchenki

Aby uruchomić kuchenkę, należy upewnić się, że urządzenie jest czyste i puste, a w środku znajduje się jedynie płyta do gotowania. Następnie można włączyć urządzenie za pomocą włącznika znajdującego się z przodu kuchenki.



Gdy kuchenka zostanie włączona, ekran easyTouch® podświetla się i przez chwilę wyświetla numer seryjny i dane urządzenia. Aby zachować te dane na ekranie, lekko naciśnij na ekran, aby zatrzymać wyświetlany obraz. Stuknąc ponownie, aby kontynuować.

Ustawienia przy pierwszym uruchomieniu

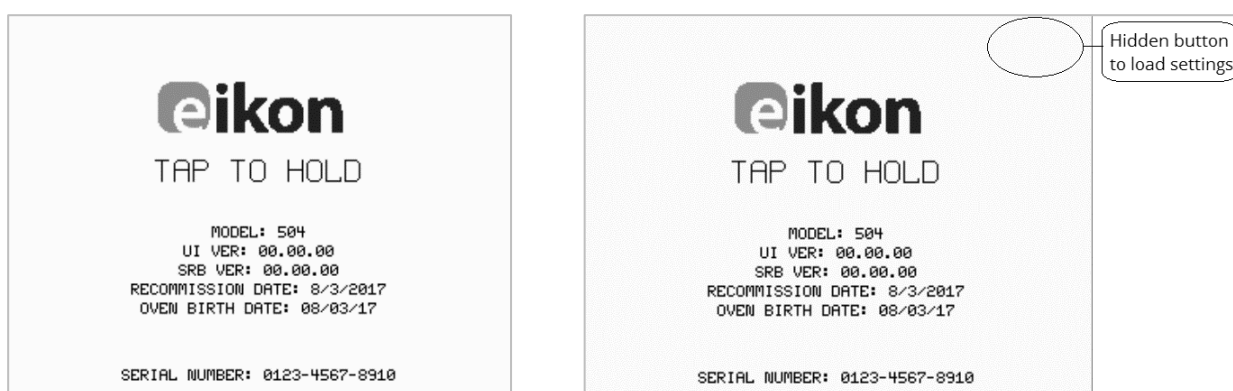
System jest wstępnie skonfigurowany ze wszystkimi wymaganymi ustawieniami, aby można było rozpocząć gotowanie natychmiast po instalacji. Przed użyciem kuchenki można jednak skonfigurować następujące ustawienia.

- Data i godzina
- Alarmy
- Temperatura
- Czas kuchenki

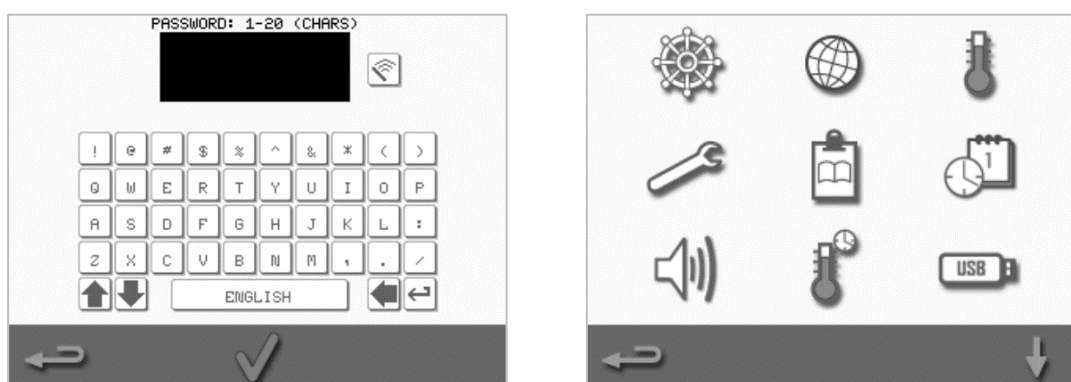
Aby modyfikować ustawienia należy wybrać ekran „Settings” (Ustawienia), który jest dostępny z menu głównego.

Menu główne jest jednak wyświetlane dopiero po wstępnym nagraniu kuchenki i dlatego, jeśli chcesz zmienić ustawienia przed nagraniem kuchenki lub podczas jej nagrzewania, na przykład przed pierwszym użyciem:

- 1) Naciśnij na ekran, aby wstrzymać pierwszy ekran wyświetlany po uruchomieniu, na którym wyświetlany jest numer seryjny.
- 2) Naciśnij ukryty przycisk w prawym górnym rogu, aby otworzyć ekran hasła.



- 3) Wprowadź hasło administracyjne. Domyślnym hasłem jest „MANAGER”.
- 4) Wybierz ikonę odpowiednich ustawień, aby dokonać wymaganych zmian.



Patrz rozdział 2F: Zmiana ustawień, w którym znajdziesz dodatkowe instrukcje.

Wybór odpowiednich przyborów

Przed użyciem kuchenki należy upewnić się, czy gotowe są odpowiednie przybory. Należy używać wyłącznie sztućców, które są przeznaczone do stosowania w kuchenkach mikrofalowo-konwekcyjnych. Aby określić przydatność poszczególnych pojemników lub przyborów, należy zapoznać się z instrukcjami producenta i temperaturą znamionową.

Tabela 2.3 zawiera ogólne wytyczne:

Przybory do pieczenia	Dopuszczone	Uwaga
Naczynia żaroodporne		
Szkoło hartowane	TAK	
Dopuszczona ceramika szkliona	TAK	Nie stosować naczyń z dekoracjami metalowymi
Wyroby gliniane (porcelana, naczynia i serwisy porcelanowe)	TAK	
Metale, folie i tworzywa sztuczne		
Metalowe i foliowe tacki i pojemniki	NIE	
Pojemniki z tworzywa dopuszczone do stosowania w piekarnikach dwufunkcyjnych	TAK	Stosować wyłącznie pojemniki zatwierdzone przez producenta
Naczynia jednorazowe		
Naczynia z materiałów palnych (papier, karton itp.)	TAK	Należy stosować tylko pojemniki z materiałów palnych dopuszczone przez producenta
Inne przybory		
Zawieszki przywiązywane	NIE	
Sztućce	NIE	Nie wolno zostawiać przyborów w produktach spożywczych podczas gotowania
Czujniki temperatury	NIE	

Tabela 2.3: Odpowiednie przybory

Podgrzewanie wstępne kuchenki

Kuchenka automatycznie podgrzewa się do temperatury zadanej po jej włączeniu. Jeśli jednak konfiguracja urządzenia przewiduje co najmniej dwie temperatury podgrzewania wstępnego, opcje wyboru są wyświetlane po włączeniu kuchenki. Należy wybrać odpowiednią temperaturę.

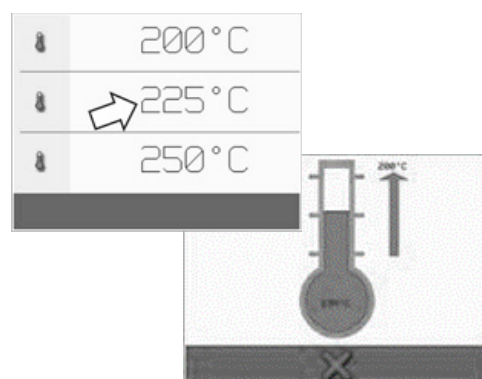


Możesz zobaczyć symbol przewijania u dołu ekranu, który wskazuje możliwość wyboru różnych temperatur.

Podczas podgrzewania wstępnego wyświetlacz pokazuje postęp nagrzewania komory do temperatury zadanej. Aby zatrzymać nagrzewanie komory, naciśnij czerwony symbol „X” na dole ekranu.

Urządzenie jest gotowe do pracy, gdy wyświetlana jest książka kucharska lub menu główne.

Jeśli książka kucharska jest wyświetlana, naciśnij przycisk Backspace w lewym dolnym rogu ekranu, aby wyświetlić menu główne.



Korzystanie z menu głównego i klawiatury



Menu główne



Klawiatura



Przedstawiony tu ekran, układ i ikony wyświetlacza easyTouch® są pokazane tylko w celach poglądowych i mają być dokładnym odwzorowaniem elementów dostarczonych z urządzeniem.














Przycisk	Znaczenie	Funkcja
Menu główne		
	Tryb opracowywania	Tryb opracowywania umożliwia tworzenie wielostopniowych profili pieczenia, które następnie są przechowywane do ponownego użycia z przypisaną nazwą i symbolem.
	Press&Go	Przycisk „Press&Go” zapewnia szybki dostęp do wcześniej zapisanych profili pieczenia.
	Książka kucharska	Książka kucharska zawiera profile pieczenia zapisane w pamięci urządzenia.
	Czyszczenie / zmiana temperatury	Przycisk Czyszczenie / Zmiana temperatury umożliwia zmianę temperatury w komorze i przygotowanie urządzenia do czyszczenia.
	Ustawienia	Ustawienia służą do zarządzania ustawieniami i funkcjami urządzenia oraz do celów serwisowych i konserwacyjnych.
Klawiatura		
	Ekran klawiatury	Ekran klawiatury służy do wprowadzania hasła i wprowadzania danych programów.
	Skasowanie ekranu	Wybierz przycisk „Clear screen” (Wyczyść ekran) aby usunąć tekst z ekranu klawiatury.
	Klawiatura	Użyj klawiatury do wpisania tekstu.
	Spacja	Naciśnij klawisz spacji, aby wstawić odstęp.
	Return	Naciśnij przycisk „return” (enter), aby rozpocząć nowy wiersz.
	Przewijanie klawiatury	Strzałki w górę/w dół pozwalają przewijać ekran klawiatury.
	Potwierdź / OK	Naciśnij zielony symbol potwierdzenia, aby potwierdzić ustawienia i kontynuować.
	Poprzedni ekran	Naciśnij przycisk „backspace” (wstecz), aby powrócić do poprzedniego ekranu.

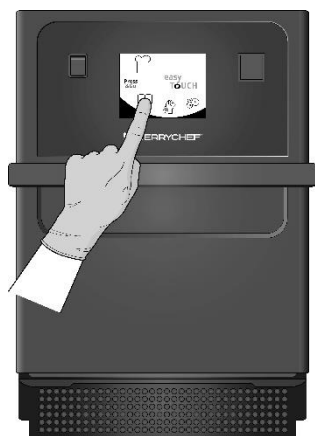
Tabela 2.4: Menu główne i klawiatura

Liczba znaków

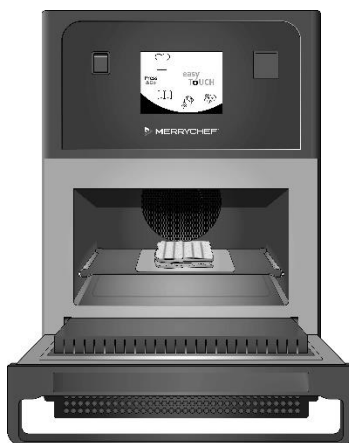
- Nazwy profili pieczenia, grup profili pieczenia i hasła mogą mieć długość od 1 do 20 znaków w maksymalnie dwóch wierszach.
- Nazwy instrukcji stopnia poszczególnych profili pieczenia mogą mieć od 1 do 54 znaków w maksymalnie pięciu wierszach.

2D. Procedury pieczenia

Jak gotować



1. Po podgrzaniu kuchenki wybierz profil pieczenia z książki kucharskiej lub wprowadź nowy profil pieczenia.
Instrukcje dotyczące wprowadzania nowego profilu pieczenia znajdują się w rozdziale 2E.



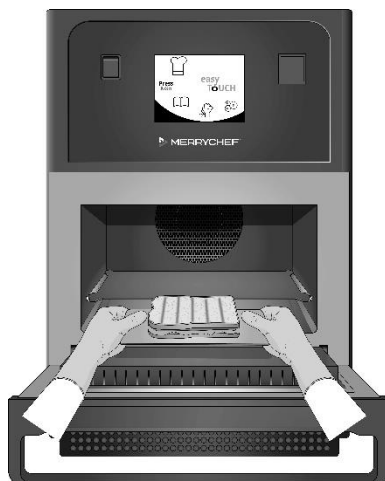
2. Otwórz drzwi urządzenia i umieść potrawę na płycie do gotowania.
⚠ WARNING Gorąca powierzchnia
Upewnij się, że wszystkie opakowania zostały usunięte.



3. Zamknąć ponownie drzwiczki urządzenia.
Proces pieczenia rozpocznie się automatycznie, jeśli program został wybrany w kroku 1. Alternatywnie na tym etapie można wybrać lub zmienić program.



4. Czekać na zakończenie pieczenia. Przy zakończeniu pieczenia rozlega się słyszalny sygnał. Należy postępować zgodnie z komunikatami wyświetlanymi na ekranie.
Nie wolno otwierać drzwi kuchenki podczas gotowania.




5. Otwórz drzwi urządzenia i wyjmij przygotowane danie.
⚠ WARNING Gorąca powierzchnia
Nie wolno wyjmować płyty do gotowania z wyjątkiem czyszczenia. Nie wolno zostawiać produktów spożywczych w kuchenice, ponieważ będą one dalej gotowane.



6. Po wyjęciu dania zamknij drzwi urządzenia.
Program pieczenia zostaje zresetowany i można wybrać nowy profil pieczenia, aby przygotować kolejną potrawę.

Korzystanie z profilu pieczenia – tryb szybkiej obsługi

1. Z ekranu menu głównego wybierz symbol książki kucharskiej , a następnie wybierz opcję All Menus (Wszystkie menu).



2. Przy pomocy strzałek przewijania w górę/w dół odszukaj profil pieczenia.

Uwaga: Jeśli obrazek otoczony jest czerwoną obwódką, oznacza to, że temperatura komory jest zbyt wysoka lub zbyt niska dla danego profilu pieczenia. Aby skorzystać z danej opcji, należy zmienić temperaturę komory. Patrz Zmiana temperatury komory.



3. Wybrać odpowiedni profil pieczenia, aby rozpocząć pieczenie. Na przykład: „KANAPKA Z BAGIETKI x 1”



4. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie i naciśnij zielony symbol potwierdzenia, aby rozpocząć proces pieczenia.

Uwaga: Jeśli potrawa nie została umieszczona w kuchence, na tym etapie otwórz drzwi kucharki i umieść ją na płycie do gotowania, a następnie naciśnij zielony symbol potwierdzenia.

⚠ WARNING Gorące powierzchnie przy drzwiczkach i wewnątrz komory.



5. Czas gotowania jest odliczany dla każdego etapu. Po zakończeniu profilu pieczenia zwykle następuje powiadomienie dźwiękowe i wyświetlany jest czerwony pasek. Otworzyć drzwiczki lub dotknąć czerwonego krzyżyka, aby powrócić do profilu pieczenia.

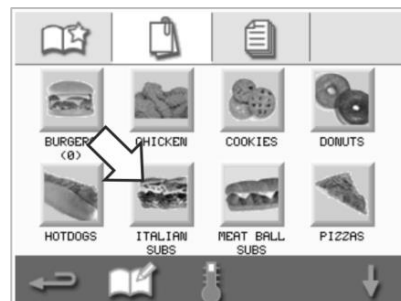
Uwaga:

- Otwarcie drzwiczek urządzenia podczas pieczenia powoduje zatrzymanie profilu pieczenia i wyświetlenie ostrzeżenia. Należy unikać otwierania drzwi podczas procesu pieczenia.
- Zamknięcie drzwiczek pozwala jednak użytkownikowi na kontynuowanie lub anulowanie profilu pieczenia.



Korzystanie z profilu pieczenia – tryb pełnej obsługi

1. Z ekranu menu głównego wybierz symbol książki kucharskiej, a następnie wybierz grupę profili pieczenia, na przykład „KANAPKI Z BAGIETKI”, aby wyświetlić poszczególne profile pieczenia.



2. Wybierz profil pieczenia spośród opcji dostępnych w wybranej grupie, na przykład „KANAPKA Z BAGIETKI x 2”.



3. Postępować zgodnie z wszelkimi poleceniami podawanymi na ekranie. Naciśnij zielony symbol potwierdzenia, aby rozpocząć proces pieczenia.

Uwaga: Jeśli produkt nie został umieszczony w kuchenke, na tym etapie otwórz drzwi kuchenki i umieść go na płycie do gotowania, a następnie naciśnij zielony symbol potwierdzenia, aby rozpocząć pieczenie.

⚠ WARNING Gorące powierzchnie przy drzwiczkach i wewnątrz komory.

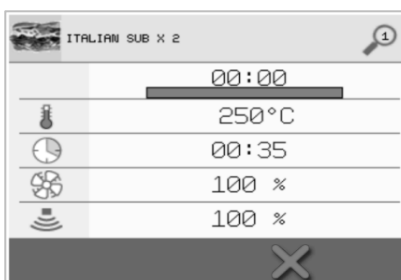
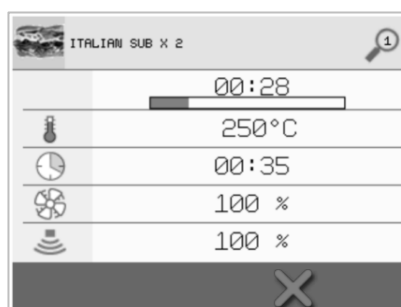


4. Czas gotowania jest odliczany dla każdego etapu programu. Po zakończeniu profilu pieczenia zwykle następuje powiadomienie dźwiękowe i wyświetlany jest czerwony pasek. Otworzyć drzwiczki lub dotknąć czerwonego krzyżyka, aby powrócić do profilu pieczenia.


⚠ WARNING Gorące powierzchnie przy drzwiczkach i wewnątrz komory.

Uwaga:

- Aby sprawdzić temperaturę w komorze, należy lekko stuknąć wyświetlaną wartość temperatury. Zostanie wyświetlona temperatura w komorze z symbolem gwiazdki.
- Otwarcie drzwiczek urządzenia podczas pieczenia powoduje zatrzymanie profilu pieczenia i wyświetlenie ostrzeżenia. Należy unikać otwierania drzwi podczas procesu pieczenia.
- Zamknięcie drzwiczek pozwala jednak użytkownikowi na kontynuowanie lub anulowanie profilu pieczenia.



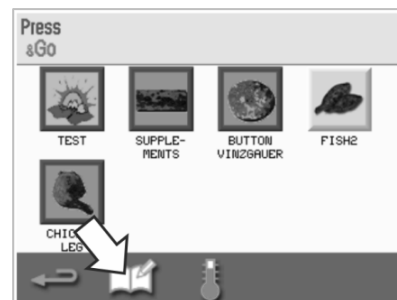
Wybór profili pieczenia z menu Press&Go

1. Z ekranu menu głównego wybierz „Press&Go” , a następnie wybierz symbol „edit cookbook” (edytuj książkę kucharską).

Wyświetlone zostaną dwie listy.

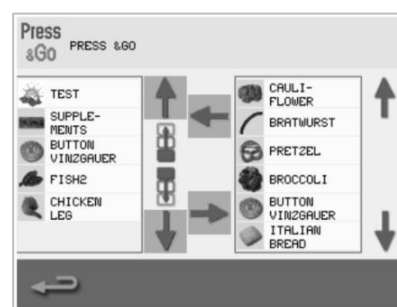
- Lista po lewej stronie pokazuje profile pieczenia, które należą do menu „Press&Go”.
- Lista po prawej stronie pokazuje inne dostępne profile pieczenia.

Obydwie listy można przewijać w górę i w dół za pomocą niebieskich strzałek po prawej stronie każdej z list.




2. Należy wybrać profil pieczenia z listy po lewej.

- Można zmienić jej pozycję w obrębie listy lub usunąć ją, przenosząc do listy po prawej.
- Aby zmienić kolejność profili pieczenia na liście po lewej stronie, należy użyć niebieskich strzałek w górę/w dół umieszczonych na środku.
- Aby przenieść wybrany profil pieczenia do menu „Press&Go” lub usunąć z niego, użyj zielonych/czerwonych strzałek umieszczonych na środku.
- Aby w menu „Press&Go” udostępnić profil pieczenia z listy po prawej stronie, należy przesunąć go na listę po lewej stronie.

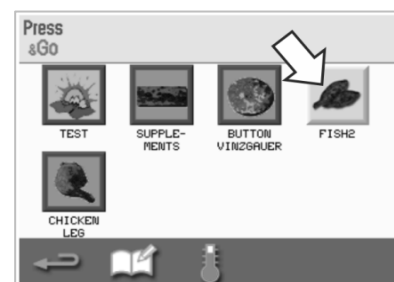


3. Naciśnij na klawisz backspace, aby po zakończeniu powrócić do ekranu menu „Press&Go”.

Uruchomienie profilu pieczenia z menu Press&Go

1. Z ekranu menu głównego wybierz „Press&Go” , a następnie wybierz profil pieczenia wymagany do gotowania.

Uwaga: Postępować zgodnie z wszelkimi poleceniami podawanymi na ekranie. Jeśli produkt nie został umieszczony w kuchence, na tym etapie otwórz drzwi kuchenki i umieść go na płycie do gotowania, a następnie naciśnij zielony symbol potwierdzenia, aby rozpocząć pieczenie.



2. Na wyświetlaczu pojawia się odliczanie czasu gotowania. Pasek czasu zaświeci się na czerwono, informując o zakończeniu cyklu pieczenia.



Zmiana temperatury w komorze pieczenia

Może zaistnieć potrzeba zmiany temperatury komory w zależności od przygotowywanych potraw. Jeśli temperatura w komorze jest ustawiona na wartość nieodpowiednią dla profilu pieczenia, należy ją zmienić przed użyciem wybranego profilu pieczenia. Profile pieczenia niezgodne z zadaną temperaturą są zaznaczone czerwoną obwódką.

Zmiana temperatury komory:

1. Należy zwrócić uwagę na temperaturę komory wymaganą dla profilu pieczenia, a następnie nacisnąć zielony symbol potwierdzenia, aby kontynuować.

Uwaga: Wymaganą temperaturę można sprawdzić, wybierając profil pieczenia zaznaczony czerwoną obwódką.



2. Naciśnij na symbol „temperatura” na ekranie wybranego profilu pieczenia.



3. Gwiazdka obok wartości temperatury wskazuje aktualną temperaturę w komorze. Wybierz wymaganą temperaturę komory dla profilu pieczenia.



2E. Profile pieczenia

Tworzenie profilu pieczenia

1. Otwórz tryb programowania

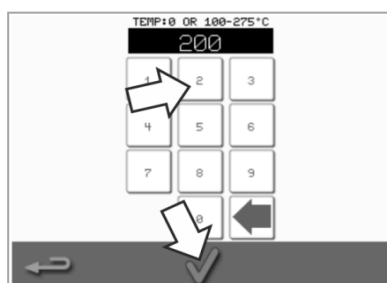
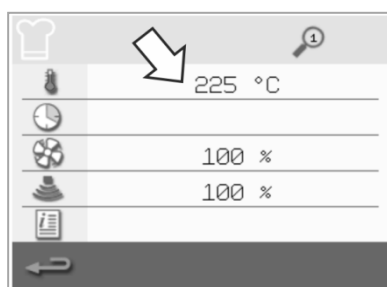
Naciśnij na symbol „czapki szefa kuchni” na ekranie menu głównego, aby przejść do trybu programowania.



2. Ustawianie mocy mikrofal

Wartość temperatury wyświetla ustawioną temperaturę podgrzewania wstępnego. Aby zmienić temperaturę, naciśnij na symbol „temperatury” i wprowadź wartość spośród wyświetlanych.

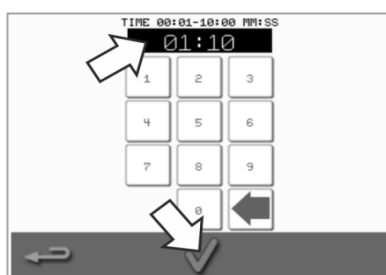
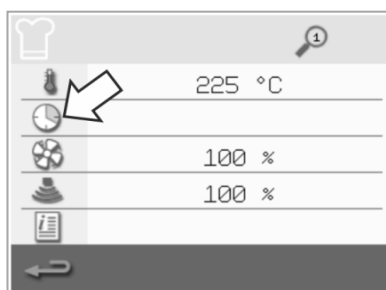
Naciśnij na zielony symbol potwierdzenia, aby kontynuować.



3. Ustawianie czasu pieczenia

Naciśnij na symbol „zegara” i wprowadź czas gotowania dla każdego etapu – maksymalnie 10 minut. *Przykład: Wprowadź 110 = 1 minuta i 10 sekund.*

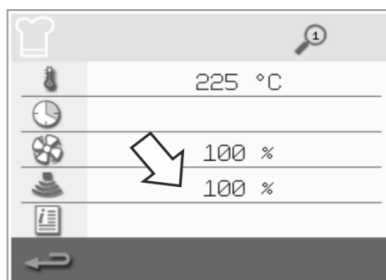
Naciśnij na zielony symbol potwierdzenia, aby zapisać wprowadzoną wartość.



4. Ustawianie mocy mikrofal

Wybierz symbol „kuchenki mikrofalowej” i ustaw moc mikrofal (0 i 5-100%).

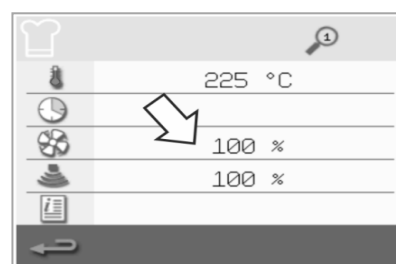
Naciśnij na zielony symbol potwierdzenia, aby zapisać wprowadzoną wartość.



5. Ustawianie prędkości wentylatora

Naciśnij na symbol „wentylatora” i ustaw prędkość wentylatora w zakresie wyświetlanym na ekranie.

Naciśnij na zielony symbol potwierdzenia, aby zapisać wprowadzoną wartość.

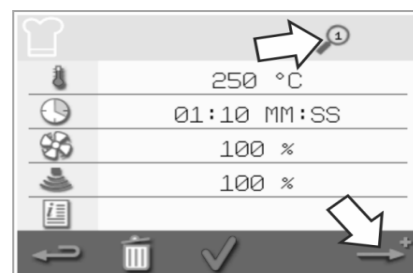


6. Wprowadzanie poleceń do etapu (opcjonalne)

Wybierz symbol „informacje”, aby wprowadzić polecenie dla danego etapu. *Przykład: Etap 1 – umieść produkt spożywczy w komorze.*

Naciśnij na zielony symbol potwierdzenia, aby zapisać wprowadzone polecenie.

Naciśnij na strzałkę w prawo z symbolem „plus” u dołu, aby dodać nowy etap i powtórz powyższe kroki.



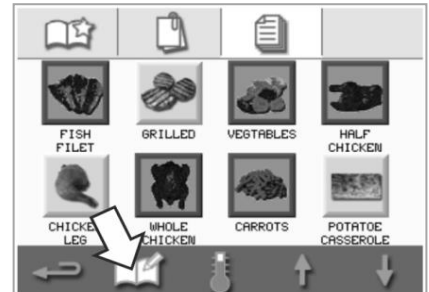
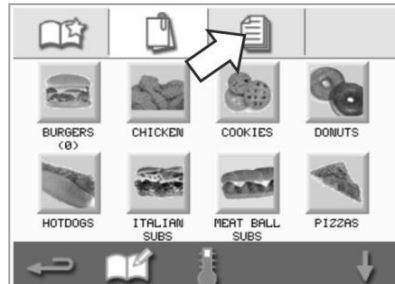
Uwaga:

- Profile pieczenia mogą mieć maksymalnie sześć etapów.
- Symbol „lupy” u góry informuje, który etap jest wyświetlany.
- Naciskaj na strzałkę w lewo/prawo u dołu, aby przetaczać się między etapami.

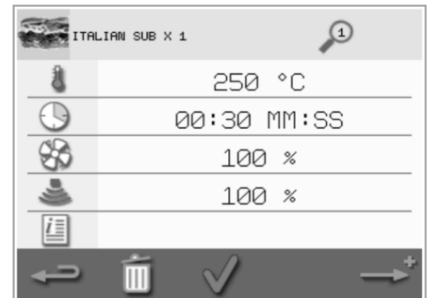
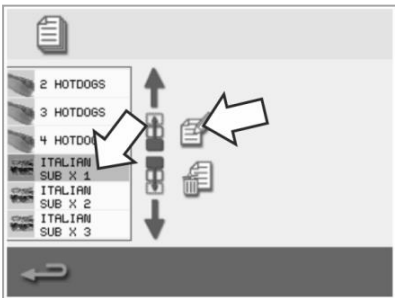
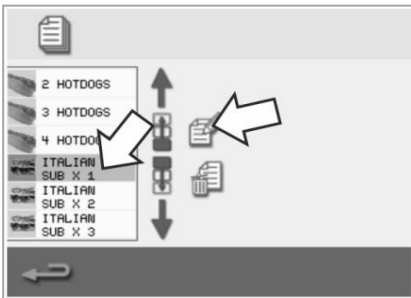


Przeglądanie i edytowanie profili pieczenia

- Wybrać symbol „książki kucharskiej” na ekranie menu głównego.
- Z ekranu książki kucharskiej wybierz symbol „wszystkie menu”.
- Wybrać symbol „edycja książki kucharskiej”.



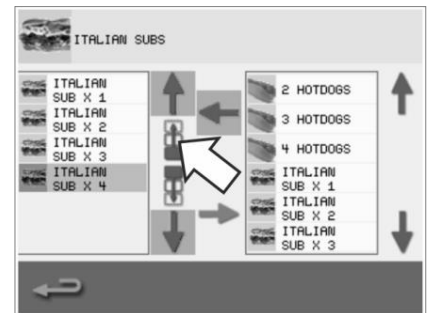
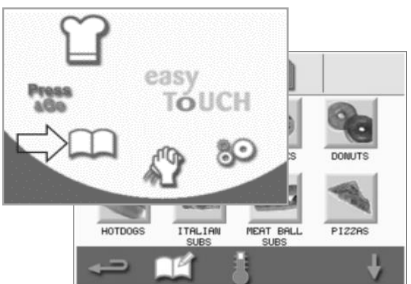
- Przy pomocy strzałek przewijania w górę/w dół odszukaj profil pieczenia.
- Naciśnij na symbol „otwórz/edytuj profil pieczenia”.
- Wyświetlić lub dostosować profil pieczenia stosownie do potrzeb.



Patrz *Tworzenie profilu pieczenia*, gdzie znajdziesz instrukcje, jak modyfikować wpisy w profilu pieczenia.

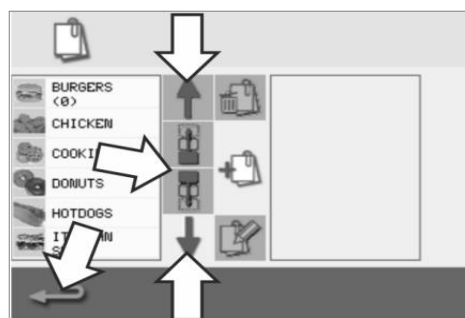
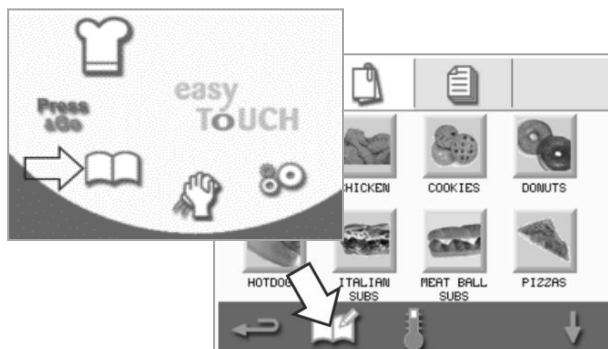
Przenoszenie profilu pieczenia w grupie profili pieczenia

- Z ekranu menu głównego wybierz symbol książki kucharskiej, a następnie wybierz grupę profili pieczenia, którą chcesz przenieść, np. „KANAPKI Z BAGIETKI”.
- Naciśnij na symbol „edytuj książkę kucharską” na ekranie wybranego profilu pieczenia.
- Wybierz profil pieczenia, który chcesz przenieść i użyj małych strzałek w górę/w dół, aby przesunąć go w obrębie grupy.



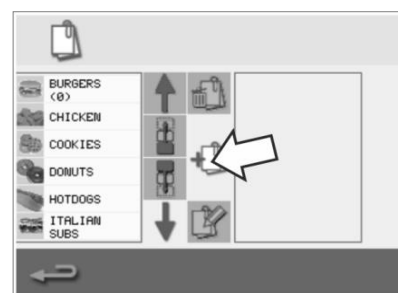
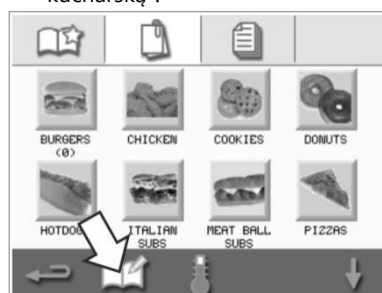
Przenoszenie profilu pieczenia na liście

1. Z ekranu menu głównego wybierz symbol książki kucharskiej, a następnie naciśnij na symbol „edytuj książkę kucharską” widoczny na ekranie książki kucharskiej.
2. Za pomocą dużych strzałek przewijania odszukaj grupy profili pieczenia, a następnie za pomocą małych strzałek na środku ekranu przesuń wybrany profil pieczenia na liście. Naciśnij na klawisz backspace, aby wrócić do ekranu książki kucharskiej.

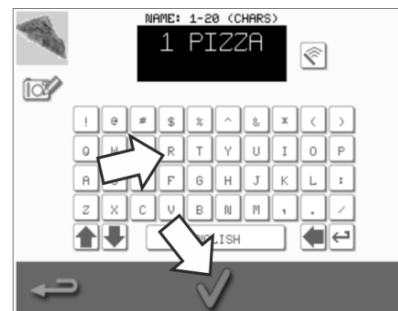
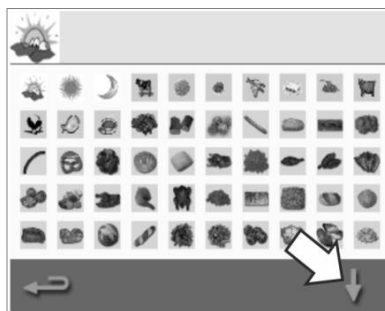
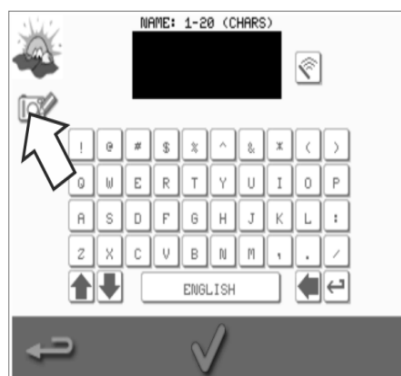


Dodawanie nowej grupy profili pieczenia

1. Wybrać „książka kucharska” na ekranie menu głównego.
2. Na ekranie książki kucharskiej naciśnij na symbol „edytuj książkę kucharską”.
3. Wybrać symbol „dodawanie nowej grupy profili pieczenia”.



4. Naciśnij na symbol „aparatu”, aby otworzyć bazę danych zdjęć.
5. Wybierz zdjęcie dla grupy profili pieczenia. Aby zobaczyć więcej zdjęć, możesz użyć strzałek przewijania u dołu ekranu.
6. Wprowadź nazwę nowej grupy profili pieczenia (maks. 20 znaków) i naciśnij na zielony symbol potwierdzenia, aby ją zapisać.



Dodawanie profilu pieczenia do grupy profili pieczenia

1. Wybrać „książka kucharska” na ekranie menu głównego.



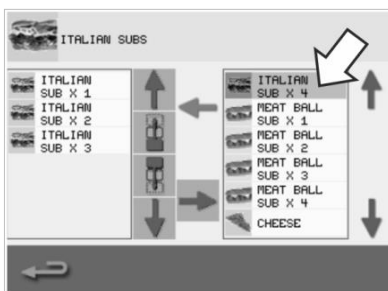
2. Wybierz grupę profili pieczenia, do której chcesz dodać profil pieczenia.



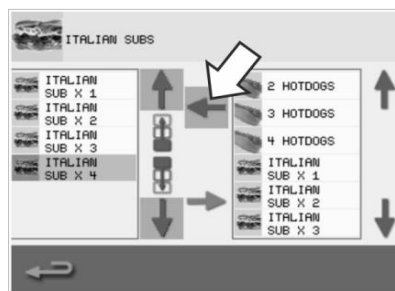
3. Naciśnij na symbol „edytuj książkę kucharską” na ekranie profilu pieczenia.



4. Przy pomocy strzałek przewijania w górę/w dół znajdujących się po prawej stronie odszukaj i wybierz profil pieczenia, który chcesz dodać.



5. Naciśnij na zieloną strzałkę w lewo, aby dodać wybrany profil pieczenia, który zostanie wyświetlony po lewej stronie.

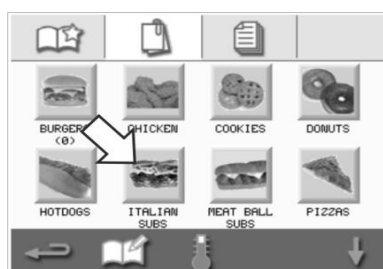


Usuwanie grupy profili pieczenia

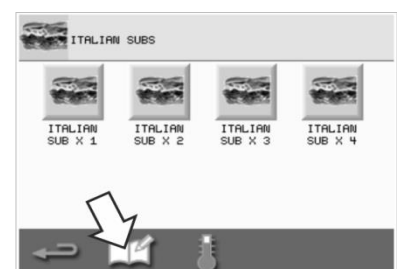
1. Wybrać „książka kucharska” na ekranie menu głównego.



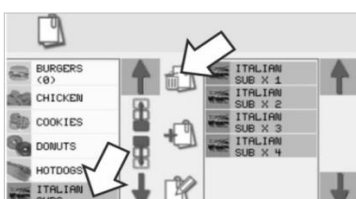
2. Wybierz grupę profili pieczenia do usunięcia.



3. Wybrać symbol „edycja książki kucharskiej”.



4. Naciśnij na symbol „usuń grupę profili pieczenia”.



5. Naciśnij na zielony symbol potwierdzenia, aby usunąć grupę profili pieczenia.



Edycja nazwy wybranej grupy profili pieczenia

1. Wybrać „książka kucharska” na ekranie menu głównego.



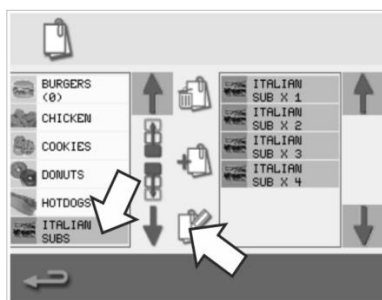
2. Na ekranie książki kucharskiej naciśnij na symbol „edytuj książkę kucharską”.



3. Wybierz grupę profili pieczenia, którą chcesz edytować.



4. Naciśnij na symbol „edytuj grupę profili pieczenia”.




5. Wprowadź nową nazwę grupy profili pieczenia i naciśnij na zielony symbol potwierdzenia, aby kontynuować.



2F.Zmiana ustawień

Proces zmiany ustawień

1. Naciśnij na symbol „ustawienia” (settings) na ekranie menu głównego. 

Uwaga: Menu główne jest wyświetlane po wstępnym ogrzaniu kuchenki. Jeśli chcesz zmienić ustawienia bez wstępnego podgrzewania kuchenki, na przykład zmienić ustawienia przed pierwszym uruchomieniem, powinieneś nacisnąć na pierwszy wyświetlany ekran, aby go zatrzymać, a następnie nacisnąć na ukryty przycisk w prawym górnym rogu, aby otworzyć ekran hasła, pokazany w kroku 2.



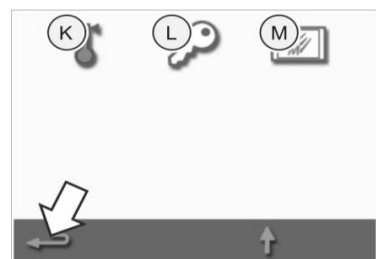
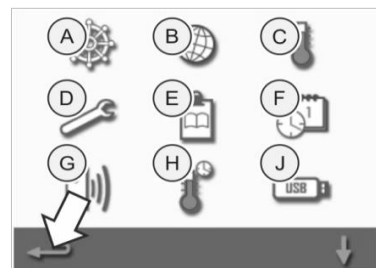
2. Wprowadź swoje hasło i naciśnij na zielony symbol potwierdzenia, aby wyświetlić opcje „ustawień”.



3. Wprowadź konieczne zmiany. Użyj strzałek przewijania w górę/w dół znajdujących się na dole ekranu, aby wyświetlić wszystkie funkcje menu „Ustawienia”.

Menu „Ustawienia” składa się z poniższych funkcji:

- A. Tryb obsługi / ustawienia nawigacyjne
- B. Opcje językowe
- C. Ustawienia i etykiety temperatury komory
- D. Informacje serwisowe i dzienniki błędów
- E. Liczniki profili pieczenia
- F. Ustawienia daty i godziny
- G. Ustawienia głośnika i poziomu głośności
- H. Wyłącznik czasowy (temperatura / WŁ. / WYŁ.)
- J. Pobieranie programów z nośnika USB
- K. Ustawienia przedziału temperatury
- L. Zmiana ustawień / hasła serwisowe
- M. Wygaszacz ekranu



Po zakończeniu wprowadzania ustawień naciśnij na backspace, aby powrócić do głównego menu ustawień i dokonywać innych zmian.

4. Naciśnij na przycisk backspace, aby wyjść z menu „Ustawienia”. Pojawi się komunikat pozwalający „Zapisać” lub „Odrzucić” zmienione ustawienia.



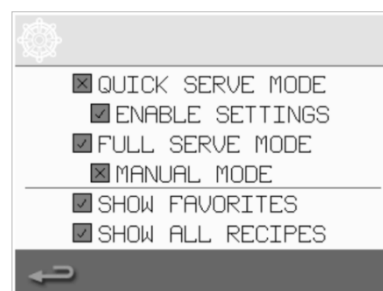
Tryb obsługi / ustawienia nawigacyjne

1. W menu ustawień naciśnij na symbol „tryb obsługi/ustawienia nawigacyjne”



2. Wyłącznie gotowanie – wybierz „TRYB SZYBKIEJ OBSŁUGI”.
 W celu tworzenia profili pieczenia wybierz „TRYB PEŁNEJ OBSŁUGI”.
 Wybierz „TRYB RĘCZNY”, aby gotować ręcznie wyłącznie za pomocą symbolu „czapki szefa kuchni” na ekranie menu głównego.
 Wybierz „AKTYWUJ USTAWIENIA”, aby wyświetlić symbol „odblokowania” na ekranie „Trybu szybkiej obsługi”, umożliwiając dostęp do menu „ustawień”.

Uwaga: Jeśli wyświetlany jest symbol potwierdzenia, odpowiednia funkcja jest aktywna.



3. Naciśnij na „OPÓŹNIENIE ENERGII MAGNETRONU”, aby umożliwić nagrzewanie magnetronu dla wszystkich profili pieczenia.

Naciśnij na „OSZCZĘDZANIE ENERGII”, aby włączyć tryb uśpienia, gdy kuchenka nie jest wykorzystywana.

Ustawienia języka

1. W menu ustawień naciśnij na symbol „globusa”.



2. Na wyświetlonej liście zaznaczyć pola wyboru przy wymaganych językach.

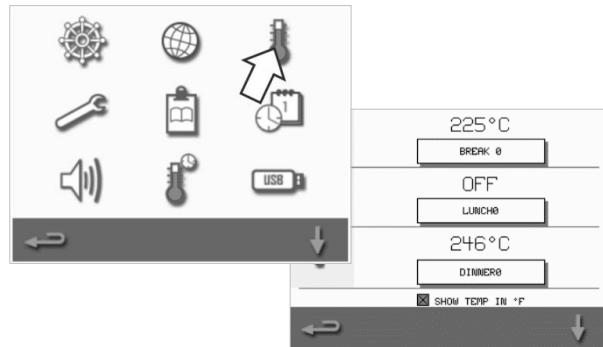


Ustawienia temperatury w komorze i etykiet

1. W menu ustawień naciśnij na symbol „temperatury”.

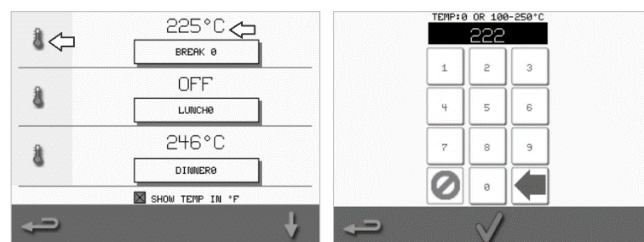
Ekran temperatury jest wyświetlany, jeśli co najmniej dwie temperatury w komorze są ustawione powyżej wartości minimalnej. Można na nim:

- A) Zmienić nastawioną temperaturę
- B) Edytować utworzone wcześniej etykiety temperatur
- C) Dodać nową temperaturę
- D) Zmienić jednostkę pomiaru



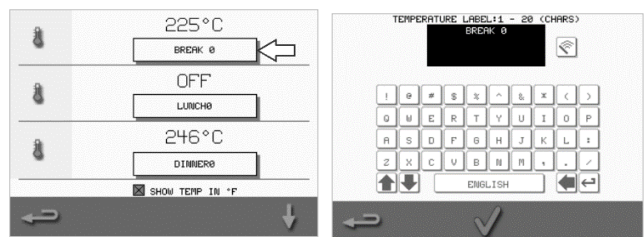
A) Zmiana nastawionej temperatury

1. Wybierz temperaturę, którą chcesz zmienić – naciśnij na wartość lub czerwony symbol temperatury znajdujący się obok.
2. Edytuj temperaturę wedle potrzeb za pomocą klawiatury.
3. Naciśnij na symbol potwierdzenia, aby kontynuować.



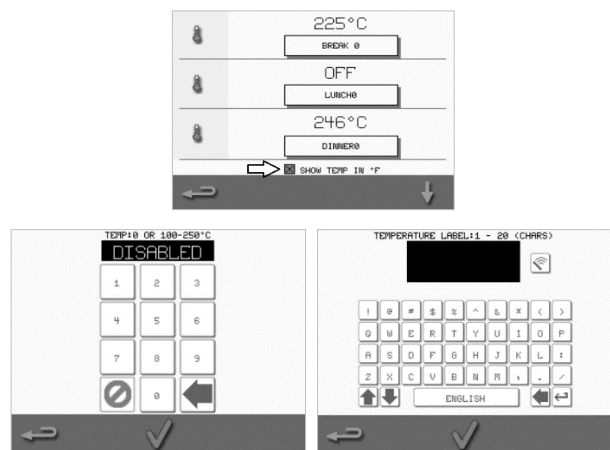
B) Edycja etykiet temperatury

1. Wybierz etykietę poniżej temperatury.
2. Edytuj etykietę wedle potrzeb za pomocą klawiatury.
3. Naciśnij na symbol potwierdzenia, aby kontynuować.



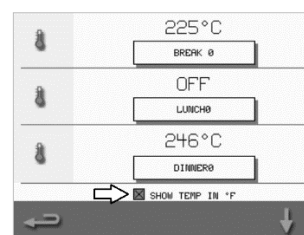
C) Dodaj nową temperaturę

1. Naciśnij na ekranie opcję zablokowanej temperatury (w razie potrzeby przewijaj strzałką w dół).
2. Naciśnij na obszar temperatury oznaczony jako „zablokowany” lub na czerwony symbol temperatury.
3. Wprowadź wartość temperatury za pomocą klawiatury i naciśnij na symbol potwierdzenia, aby kontynuować.
4. Zaznacz pole „Etykieta opcjonalna”, aby przypisać etykietę do temperatury i naciśnij na symbol potwierdzenia, aby kontynuować.



D) Zmiana jednostki pomiaru

Jednostkę pomiaru temperatury można zmienić z stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita i ze stopni Fahrenheita na stopnie Celsjusza zaznaczając lub odznaczając pole wyboru jednostki.



Informacje serwisowe i dzienniki błędów

Funkcja informacji serwisowych i dziennika błędów jest niezbędna do serwisowania i naprawy systemu i dlatego też została omówiona w *rozdziale 3 Instrukcja serwisowa i instrukcja napraw*.

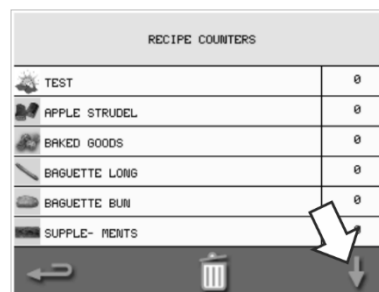


Liczniki profili pieczenia

1. Wybrać symbol „notatnika”, aby wyświetlić listę liczników profili pieczenia.



2. Liczby przepisów są wyświetlane po prawej stronie ekranu. Użyj strzałek przewijania w górę/w dół znajdujących się na dole ekranu, aby przejść do odpowiedniego przepisu.



Dodawanie przepisów

Przepisy można przysyłać z pamięci USB. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w części *Pobieranie programów z nośnika USB*.

Usuwanie przepisów

Przepis można usunąć, zaznaczając go, a następnie naciskając na symbol kosza.

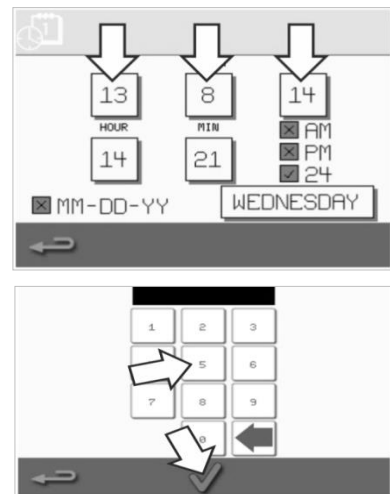
Ustawianie daty i godziny

1. W menu ustawień naciśnij na symbol „godzina/data”, aby otworzyć opcje ustawień.



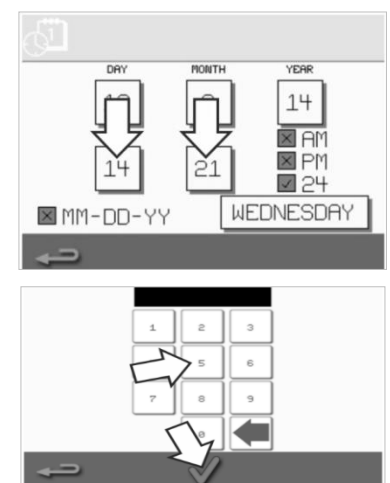
Zmiana daty:

2. Wybierz „MIESIĄC” (MONTH), wprowadź prawidłowy miesiąc na klawiaturze i naciśnij OK.
3. Wybierz „DZIEŃ” (DAY), wprowadź prawidłowy dzień na klawiaturze i naciśnij OK.
4. Wybierz „ROK” (YEAR), wprowadź prawidłowe dwie ostatnie cyfry roku na klawiaturze i naciśnij OK.
Aby najpierw wyświetlić miesiąc, a następnie dzień i rok, zaznacz pole wyboru „MM-DD-YY”.
Ustawienie prawidłowej daty jest istotne ze względów serwisowych, gdyż dzienniki błędów są rejestrowane na podstawie ustawionej daty.

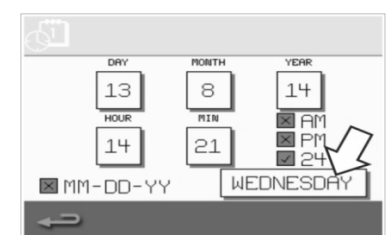


Zmiana godziny:

5. Wybierz „GODZINA” (HOUR), wprowadź prawidłową godzinę na klawiaturze i naciśnij OK.
6. Wybierz „MIN”, wprowadź prawidłową wartość minut na klawiaturze i naciśnij OK.



7. Wybierz nazwę dnia.



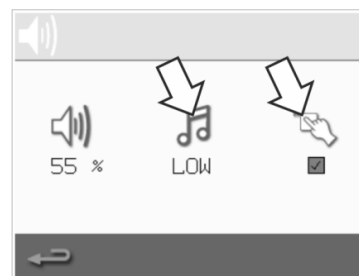
Ustawienia dźwięku

1. Naciśnij na symbol „głośnika”, aby uzyskać dostęp do ustawień głośności, tonu i innych ustawień dźwięku.



2. W razie potrzeby dokonaj zmian:

- a) Naciśnij na symbol „głośnika”, aby wyregulować poziom głośności odpowiedni dla danego otoczenia, od poziomu bez dźwięku (OFF) do najgłośniejszego (100%).
- b) Naciśnij na symbol „tonu dźwięku”, aby ustawić ton NISKI (LOW), ŚREDNI (MED) lub WYSOKI (HIGH).
- c) Naciśnij na symbol „klawiatury”, aby włączyć lub wyłączyć dźwięk związany z naciśnięciem ekranu dotykowego.

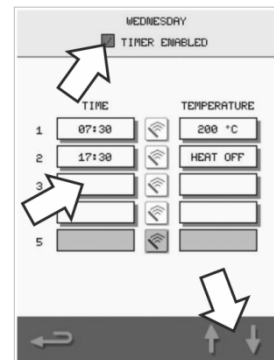


Ustawianie minutnika temperatury

1. W menu ustawień naciśnij na symbol „termometru/minutnika”.



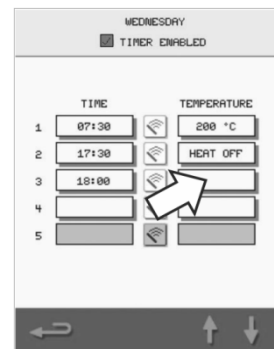
2. Zaznacz pole wyboru „minutnik włączony” (zielony symbol zaznaczenia).
3. Za pomocą strzałek w górę/w dół u dołu ekranu wybrać dzień tygodnia.
4. Wybierz puste pole „czas” (maksymalnie pięć na dzień) lub wyczyść wypełnione wcześniej pole „czasu” za pomocą znajdującego się obok symbolu „kasowania”.



5. Za pomocą klawiatury wprowadzić godzinę rozpoczęcia. Nacisnąć zielony znak potwierdzenia, aby kontynuować.



6. Wybierz puste pole „temperatura” naprzeciwko odpowiedniego pola „czas” lub wyczyść wymagane pole „temperatura” za pomocą znajdującego się obok symbolu „kasowania”.

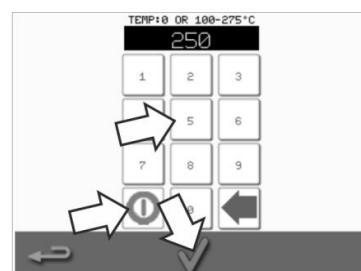


7. Za pomocą klawiatury wprowadzić wymaganą temperaturę w komorze.

Alternatywnie:

- Wybierz zero, aby wyłączyć grzanie.
- Naciśnij na czerwony okrąg, aby wyłączyć urządzenie.

Nacisnąć zielony znak potwierdzenia, aby kontynuować.



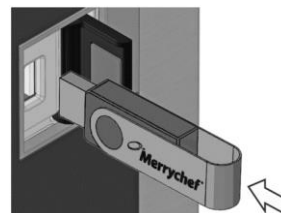
Pobieranie programów z nośnika USB

1. Wyłącz urządzenie i otwórz pokrywę gniazda USB w panelu sterowania.



2. Podłącz pamięć USB i włącz kuchenkę.

Uwaga: Jeżeli pamięć przenośna USB jest zbyt duża, użyć standardowego przewodu przedłużającego USB dostępnego w handlu.



3. W menu ustawień naciśnij na symbol „USB”.

Uwaga: Sprawdź, czy na pendrivie znajduje się właściwy numer/kod przepisów, które chcesz zapisać w pamięci (jeden plik „.cbr” i „autoupdate”).



4. Wybierz typ pobieranego pliku (firmware lub przepisy). Pliki zostaną automatycznie pobrane z pamięci USB. Na ekranie będzie wyświetlany postęp operacji oraz ekrany potwierdzenia aktualizacji.



WAŻNE: Pobranie danych z pamięci przenośnej USB spowoduje skasowanie wszystkich programów zapisanych w pamięci urządzenia.



Pokrywa USB chroni gniazdo USB, dzięki czemu do elektroniki sterującej nie przedostanie się para wodna. Podczas gotowania i czyszczenia pamięć USB nie może być podłączona, a gniazdo USB musi być zamknięte przez pokrywę.

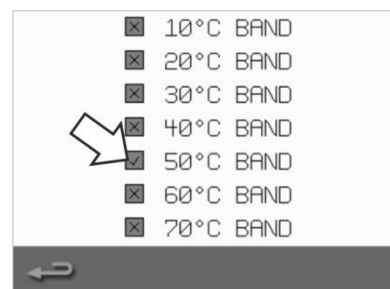
Ustawianie przedziału temperatury

1. Naciśnij na symbol „przedział temperatury”.



2. Wybrać pole obok wymaganego przedziału temperatury, aż pojawi się zielony znak potwierdzenia.

Uwaga: Ogólnie rzecz biorąc, należy wybrać najniższy praktyczny „przedział temperatury”. Jeśli ustawiona temperatura komory spadnie o więcej niż wybrana wartość przedziału temperatur, tryb gotowości do pieczenia i przedział temperatur zostaną dezaktywowane, aż do momentu, gdy komora osiągnie zadaną temperaturę podgrzewania wstępnego.

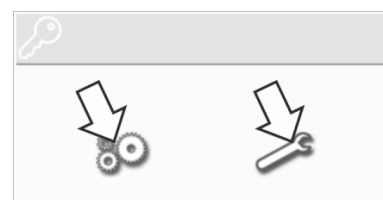


Hasło dostępu do zmiany ustawień/serwisu

1. Naciśnij na symbol „klucza”, aby zmienić hasła urządzenia.



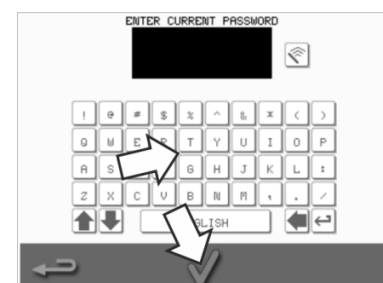
2. Naciśnij na symbol „ustawień” lub „serwisu” urządzenia.



3. Aby kontynuować, wprowadzić aktualne hasło i nacisnąć zielony znak potwierdzenia.

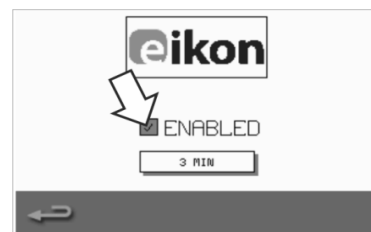
4. Wprowadzić nowe hasło i nacisnąć zielony znak potwierdzenia.

5. Potwierdzić nowe hasło i nacisnąć zielony znak potwierdzenia.



Skonfigurowanie wygaszacza ekranu

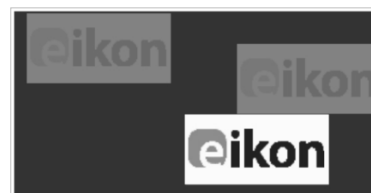
1. Zaznacz pole wyboru „WŁĄCZONY” (ENABLED), aby włączyć lub wyłączyć wygaszacz ekranu i zaznacz pole „czas” poniżej.



2. Wprowadzić za pomocą klawiatury zwłokę czasową od 1 do 60 minut do momentu włączenia wygaszacza ekranu. Naciśnij zielony symbol potwierdzenia, aby zatwierdzić.



3. Wygaszacz ekranu po włączeniu spowoduje zasłonięcie całego ekranu przez ruchomy obrazek. W celu użycia ekranu dotykowego należy stuknąć w ekran w celu wyłączenia wygaszacza.



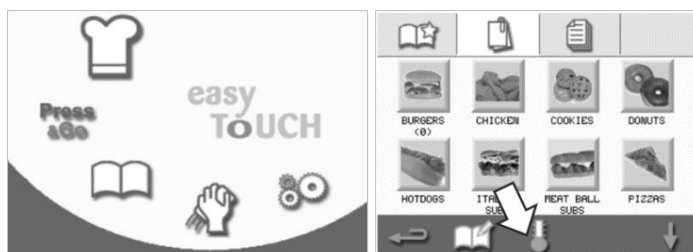
2G. Procedury chłodzenia



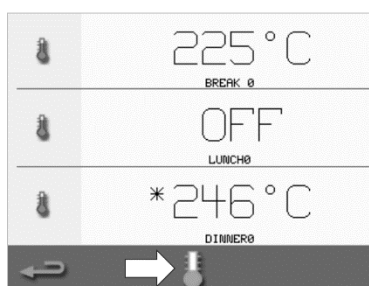
Przed czyszczeniem, serwisowaniem lub naprawą należy odpowiednio schłodzić kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną. Użytkownik powinien zapoznać się z *Przewodnikiem bezpieczeństwa – rozdział 1J: Zagrożenia i środki ostrożności podczas serwisowania i napraw* oraz *rozdział 1K: Zagrożenia i środki ostrożności podczas wycofywania urządzenia z użytku*.

W celu schłodzenia urządzenia:

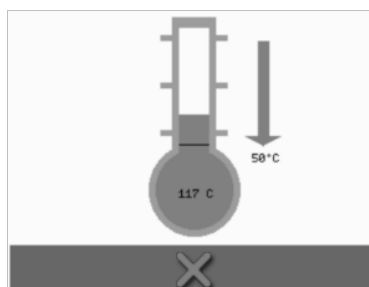
1. Naciśnij na symbol termometru z poziomu książki kucharskiej lub symbol czyszczenia z poziomu menu głównego (tryb pełnej obsługi).



2. Na ekranie temperatury naciśnij na niebieski symbol termometru, aby wyłączyć grzanie i rozpocząć cykl chłodzenia.



3. Wyświetlany jest postęp procesu schładzania, trwa on około 20 minut. Aby skrócić czas schładzania, podczas procesu chłodzenia należy pozostawić lekko otwarte drzwi urządzenia.



4. Po zakończeniu procesu chłodzenia pojawi się komunikat „Komora czysta” (Clean Cavity). Kuchenka jest gotowa do czyszczenia lub serwisowania i naprawy.

Instrukcje czyszczenia podano w *rozdziale 2H: Procedury czyszczenia*.

Serwisowanie i naprawy zostały omówione w *rozdziale 3: Instrukcja serwisowa i instrukcja napraw*.



2H. Procedury czyszczenia

Codziennie czyszczenie

Co należy czyścić?	Procedura	Chemiczne środki czyszczące
Wnęka	Należy czyścić ręcznie miękką ściereczką lub ręcznikiem papierowym	Chemiczne środki czyszczące i zabezpieczające zatwierdzone przez producenta
Na zewnątrz urządzenia	Czyścić ręcznie miękką ściereczką	Zwykły środek czyszczący do stali nierdzewnej do użytku domowego lub środek do czyszczenia twardych powierzchni
Naczynia, blachy do pieczenia, ruszty półkowe i inne akcesoria używane do pieczenia	Należy czyścić ręcznie miękką gąbką i spłukać wodą	Powszechny gospodarczy środek czystości
Filtr powietrza	Wyrzeć do czysta lub umyć w wodzie z mydłem	Powszechny gospodarczy środek czystości

Tabela 2.5: Zadania porządkowe

Przybory do czyszczenia

Do czyszczenia kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej i jej akcesoriów należy używać wyłącznie środków czyszczących określonych w tabeli 2.6.






Produkt		Zastosowanie
Merrychef Cleaner		Czyszczenie komory i drzwiczek urządzenia
Merrychef Protector		Ochrona komory i drzwiczek urządzenia
Zwykły środek czyszczący do stali nierdzewnej do użytku domowego lub środek do czyszczenia twardych powierzchni		Pielęgnacja powierzchni zewnętrznych kuchenki mikrofalowo-konwekcyjnej
Standardowy gospodarczy środek czystości: łagodny dla skóry, niealkaliczny, o neutralnym pH i zapachu		Czyszczenie elementów i akcesoriów oraz armatury zgodnie z odpowiednimi instrukcjami
Gumowe rękawice ochronne		Do ochrony rąk przed środkami czyszczącymi
Niedrapący zmywak do szorowania z tworzywa		Do czyszczenia wszystkich powierzchni i drzwi
Ściereczki i ręczniki do czyszczenia		Do czyszczenia wszystkich powierzchni i drzwi
Ochrona oczu		Do ochrony oczu przed środkami czyszczącymi
Maska przeciwpyłowa (opcjonalnie)		Do ochrony przed wdychaniem środków czyszczących

Tabela 2.6: Przybory do czyszczenia

Instrukcje czyszczenia



- Upewnij się, że kuchenka została schłodzona zgodnie z instrukcjami zawartymi w *rozdziale 2G: Procedury chłodzenia*.
- Użytkownik powinien zapoznać się z *rozdziałem 1I: Zagrożenia i środki ostrożności podczas czyszczenia* zawartym w Przewodniku Bezpieczeństwa.
- Podczas czyszczenia należy nosić okulary ochronne i gumowe rękawice ochronne.

CAUTION

- Nie wolno używać ostrych przyrządów ani agresywnych środków szorujących do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.
- Do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia ani jego komory nie wolno stosować kaustycznych produktów czyszczących.
- Nie wolno szorować dachu (płyty kierującej) ani uszczelki drzwi.
- W żadnym wypadku nie wolno używać metalowych zmywaków na żadnej części urządzenia.
- Nie wolno rozpylać środka czyszczącego bezpośrednio do komory.
- Nie korzystać z urządzenia bez założonego czystego filtra powietrza.

Lista kontrolna przed czyszczeniem

- Urządzenie zostało prawidłowo schłodzone
- Cała żywność została wyjęta z komory.
- Wszystkie naczynia, blachy do pieczenia, ruszty półkowe i inne akcesoria zostały wyjęte z komory.

Proces czyszczenia

Proces czyszczenia składa się z kilku etapów:

Etap 1: Wyczyść i wysusz kuchenkę i jej części

Etap 2: Nałóż środek zabezpieczający do kuchenek (opcjonalnie)

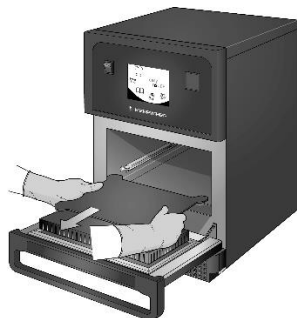
Etap 3: Oczyszcz filtry powietrza i powierzchnie zewnętrzne

Etap 4: Utwardź środek zabezpieczający (w przypadku zastosowania środka zabezpieczającego do kuchenek)

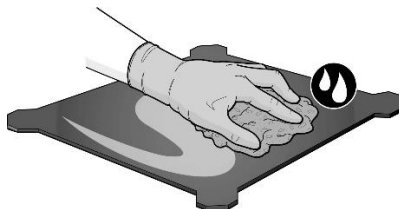


Etap 1: Wyczyścić i wysuszyć kuchenkę i jej części

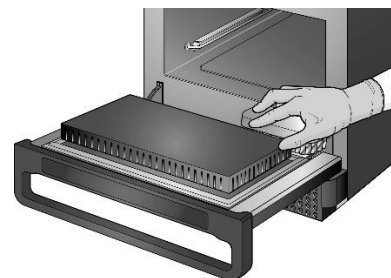
1. Po schłodzeniu kuchenki (patrz rozdział 2G) otwórz drzwi i wyjmij płytę do gotowania oraz wszelkie inne przybory do gotowania.



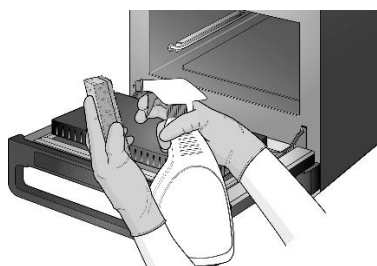
2. Wszystkie elementy wyjęte z kuchenki umyć w ciepłej wodzie z mydłem. Umyj czystą ściereczką i dużą ilością ciepłej wody.



3. Za pomocą suchej, czystej szczotki usunąć wszelkie cząstki po żywności z szczeliny między dolną powierzchnią komory a wewnętrzną stroną drzwiczek.

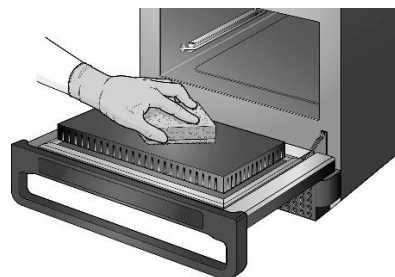


4. Rozpyl środek czyszczący zalecany przez firmę Merrychef na gąbkę i wyczyść wszystkie powierzchnie wewnętrzne **z wyjątkiem dachu komory (płyta grzejna) i uszczelek drzwi**.



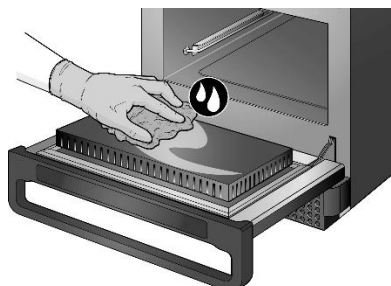
Nie rozpylać środka bezpośrednio do wnętrza komory.

5. W trudnych miejscach pozostawić na 10 minut do namoknięcia z otwartymi drzwiczkami urządzenia. Używaj miękkiej gąbki nylonowej.

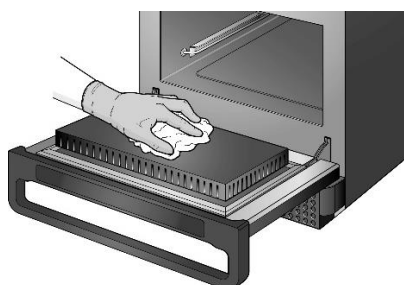


Nie szoruj.

6. Przemyć wszystkie powierzchnie moką, czystą ściereczką. Dach komory i uszczelki drzwi można przetrzeć wilgotną, czystą szmatką.



7. Wysuszyć wszystkie powierzchnie i części kuchenki czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.



8. Aby kontynuować, naciśnij na symbol potwierdzenia na ekranie „komora czysta”.

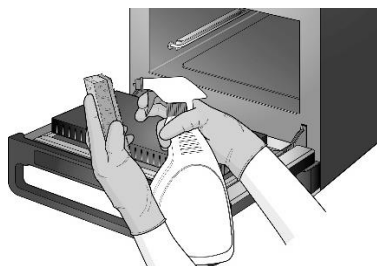


9. Pojawi się komunikat o konieczności zastosowania środka zabezpieczającego do kuchenek (opcjonalnie).

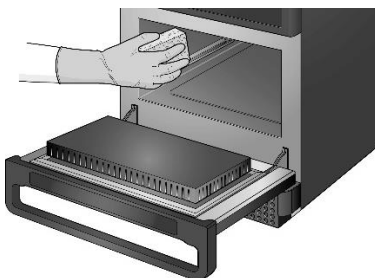


Etap 2: Nałóż środek zabezpieczający do kuchenek (opcjonalnie)

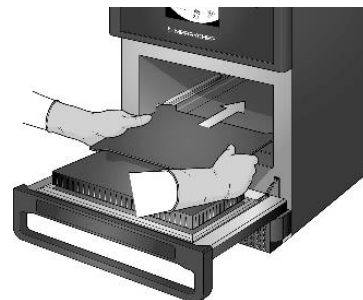
1. Nałożyć na czystą gąbkę środek Merrychef protector lub dopuszczony przez firmę Merrychef środek zabezpieczający.



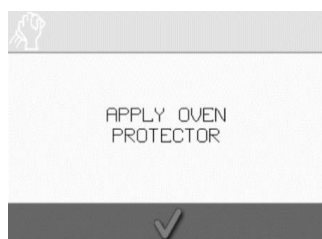
2. Środek ochronny delikatnie rozprowadzić na wszystkich powierzchniach wewnętrznych z wyjątkiem dachu (płyta grzejna) i uszczelek drzwi.



3. Umyć i wysuszoną płytę do gotowania włożyć na swoje miejsce.



4. Aby kontynuować, naciśnij na symbol potwierdzenia na ekranie „nałóż środek zabezpieczający do kuchenek”.

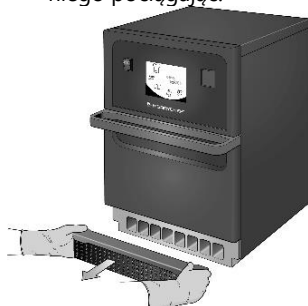


5. Pojawia się komunikat o konieczności wyczyszczenia filtra powietrza.

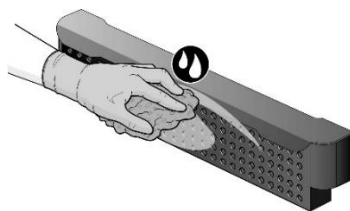


Etap 3: Oczyszczyć filtr powietrza i powierzchnie zewnętrzne

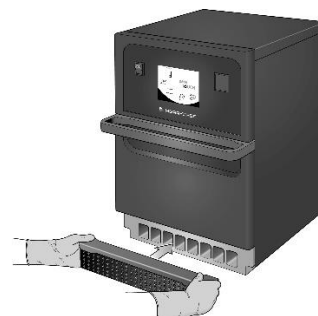
1. Wyjmij filtr powietrza, delikatnie za niego pociągając.



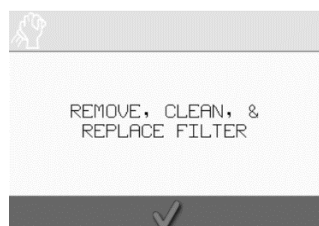
2. Wytrzyj filtr powietrza lub umyj go w wodzie z mydłem.



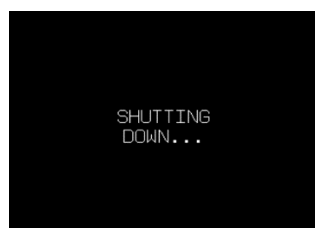
3. Wysusz filtr powietrza i zamontuj go na swoim miejscu.



4. Naciśnąć zielony znak potwierdzenia, aby potwierdzić oczyszczenie filtra powietrza.



5. Kuchenka wyłączy się automatycznie.



6. Przetrzyj zewnętrzne powierzchnie kuchenki wilgotną ściereczką.

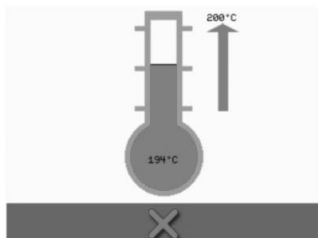


Etap 4: Utwardź środek zabezpieczający (w przypadku zastosowania środka zabezpieczającego do kuchenek)

1. Włączyć urządzenie przyciskiem wł./wył.



2. Rozpocząć rozgrzewanie komory. Po osiągnięciu zadanej temperatury utwalenie środka zabezpieczającego zajmie około 30 minut.



3. Po utwardzeniu środek zabezpieczający nabiera jasnobrązowego odcienia, a kuchenka jest gotowa do ponownego użycia.



21. Czynności na zakończenie dnia pracy

Wyłączanie kuchenki

1.



Wyłącz kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną wyłącznikiem znajdującym się z przodu urządzenia.

2.



Pozostaw drzwi urządzenia uchylone, aby wilgoć mogła się wydostać na zewnątrz.

Uwaga: Przed dłuższymi przerwami w użytkowaniu należy wyłączyć zasilanie.



2J. Informacje serwisowe

Informacje dotyczące gwarancji i kontakt z działem obsługi klienta

Aby móc wnosić roszczenia z tytułu gwarancji na kuchenkę mikrofalowo-konwekcyjną, urządzenie musi zostać zainstalowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi i instalacji przez wykwalifikowanego serwisanta z autoryzowanego serwisu.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego ustawienia, podłączenia, użytkowania, czyszczenia, stosowania chemicznych środków czyszczących, serwisowania lub napraw.

Wymagane informacje

Przed skontaktowaniem z działem obsługi klienta firmy Welbilt prosimy o przygotowanie następujących danych urządzenia:

- Numer seryjny urządzenia
- Numer katalogowy, jeśli dzwoniisz na temat konkretnej części urządzenia

Numer seryjny urządzenia znajduje się z tyłu kuchenki na tabliczce znamionowej, jak pokazano na rycinie 2.5.



Rycina 2.5: widok e1s z tyłu z tabliczką znamionową

Dane kontaktowe

Welbilt UK Ltd.

Ashbourne House, The Guildway,

Old Portsmouth Road

Guildford, GU3 1LR

Wielka Brytania

Tel: +44 (0) 1483 464900

Faks: +44 (0) 1483 464905

Strona internetowa: www.merrychef.com oraz www.welbilt.com



Dodatkowe informacje na temat serwisowania, konserwacji i napraw można znaleźć w rozdziale 3: Instrukcja serwisowa i instrukcja napraw.

Wyszukiwanie usterek

Chociaż dołożono wszelkich starań, aby zapewnić, że kuchenka będzie stale działała zgodnie z wysokimi standardami, przed skontaktowaniem się z przedstawicielem serwisu należy sprawdzić w tabeli 2.7, czy problem może zostać łatwo rozwiązany.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa, a na ekranie nic się nie wyświetla	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie nie posiada zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy nie ma zaniku zasilania • Sprawdzić, czy odłącznik jest w położeniu WŁĄCZONYM i czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazda • Sprawdzić, czy wyłącznik urządzenia jest w położeniu WŁĄCZONYM
Niektóre z przycisków na ekranie nie działają	<ul style="list-style-type: none"> • Nieuprawniony dostęp 	<ul style="list-style-type: none"> • Należy skontaktować się z upoważnionym użytkownikiem
Na ekranie wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy	<ul style="list-style-type: none"> • Na ekranie pokazywane są istotne informacje 	<ul style="list-style-type: none"> • Należy postępować zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami
Urządzenie nie przygotowuje żywności w prawidłowy sposób	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie wymaga czyszczenia • Potrawa nie ma właściwej temperatury • Wybrano zmieniony lub niewłaściwy program • Żywność nie została rozpakowana • Potrawa została wyjęta zbyt wcześnie 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyczyść urządzenie • Skorzystaj z odpowiedniego programu pieczenia • Odpakować żywność • Sprawdzić, czy wszystkie kroki pieczenia zostały prawidłowo zrealizowane
Urządzenie nie kończy pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> • Wyświetlany jest komunikat ostrzegawczy • Drzwi urządzenia są otwarte • Brak lub nieprawidłowo zamontowany filtr powietrza • Przegrzewanie się urządzenia 	<ul style="list-style-type: none"> • Zamknąć drzwiczki urządzenia • Ponownie zamontować filtr powietrza • Odczekać, aż urządzenie ostygnie • Sprawdzić i usunąć wszelkie elementy utrudniające dostęp do otworów wentylacyjnych
Na ekranie wyświetlany jest kod błędu	<ul style="list-style-type: none"> • Usterka urządzenia 	<ul style="list-style-type: none"> • Należy zapisać kod błędu i skontaktować się z przedstawicielem serwisu

Tabela 2.7: Rozwiązywanie problemów



Dodatkowe informacje na temat serwisowania, konserwacji i napraw można znaleźć w rozdziale 3: Instrukcja serwisowa i instrukcja napraw.





eikon[®] e1s

Kuchenka mikrofalowo-konwekcyjna

Welbilt jest jednym z największych na świecie producentów i dostawców profesjonalnych urządzeń dla gastronomii. Dostarczamy naszym klientom energooszczędne, niezawodne i wiodące na rynku technologie od jednego producenta.

Jeśli chcesz dowiedzieć się więcej o Welbilt i markach firmowych, odwiedź nas na www.welbilt.com