

eikon e3, e4 & e5

Instalacja i obsługa



WAŻNE INFORMACJE! PRZECZYTAĆ PRZED UŻYCIEM PIECA

Użytkowników ostrzega się, że wszelkie naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego firmy Merrychef i tylko przy użyciu oryginalnych części zamiennych marki Merrychef. Zobowiązania spółki Merrychef nie obejmują żadnych produktów nieprawidłowo zainstalowanych, skonfigurowanych, nieprawidłowo używanych lub nie konserwowanych zgodnie z krajowymi lub lokalnym przepisami i odnośnymi wskazówkami zawartymi w załączonej do produktu dokumentacji, ani żadnego produktu, którego numer seryjny został uszkodzony, zniekształcony, usunięty lub jest częściowo lub całkowicie nieczytelny, lub który był naprawiany lub modyfikowany przy użyciu części niezatwierdzonych przez producenta lub przez osoby nieupoważnione. Listę autoryzowanych przedstawicieli serwisowych zamieszczono na tylnej stronie okładki tej publikacji. Zawarte w niej informacje (w tym szczegóły rozwiązań technicznych i dane techniczne części urządzenia) mogą bez uprzedzenia zostać zaktualizowane lub unieważnione.

WSTĘP

Piec, którego dotyczy ta dokumentacja, oferuje swoim użytkownikom wyjątkową elastyczność łączenia mikrofal i konwekcji do podgrzewania i pieczenia potraw, dając przy tym dodatkowo możliwość kontrolowania prędkości wentylatorów i mocy mikrofal.

Technika mikrofalowo-konwekcyjna pozwala uzyskiwać doskonałe wyniki przy pieczeniu, opiekaniu, smażeniu i grillowaniu potraw w czasie kilkakrotnie krótszym, niż potrzebny na ich uzyskanie przy zastosowaniu metod konwencjonalnych.

Dokładne instrukcje obróbki termicznej przy użyciu konwekcji lub konwekcji w połączeniu z mikrofalami, raz opracowane dla każdego rodzaju potrawy z osobna, mogą zostać zapisane w pamięci pieca, co umożliwia ich proste i precyzyjne wykorzystanie w przyszłości. Urządzenie jest w stanie przechować aż 1024 takie programy.

Programowanie wieloetapowe

W każdym tworzonym programie system sterowania piecem pozwala definiować maksymalnie 6 etapów, co dodatkowo zwiększa wszechstronność tego rozwiązania, umożliwiając określenie warunków obróbki termicznej pod kątem najlepszej możliwej jakości dla wielu różnych rodzajów potraw.

Każdy etap programu może mieć niezależnie określony czas, prędkość wentylatorów i moc mikrofal (zależnie od modelu).



ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W CELU UNIKNIĘCIA NAPROMIENIOWANIA MIKROFALAMI



- a) Nie wolno próbować uruchamiać pieca bez zamkniętych drzwi, gdyż może to spowodować narażenie użytkownika na szkodliwe działanie mikrofal. Nie wolno próbować obchodzić ani modyfikować blokad bezpieczeństwa urządzenia.
- b) Nie wolno umieszczać jakichkolwiek obiektów między przednią powierzchnią pieca a drzwiami, ani dopuszczać do gromadzenia się brudu lub pozostałości środków czyszczących na uszczelkach.
- c) Nie wolno korzystać z pieca w przypadku jego uszkodzenia. Szczególnie ważne prawidłowe działanie drzwi pieca oraz brak uszkodzeń następujących jego elementów: (1) drzwi (nie mogą być wygięte) (2) zawiasów i zatrzasków (nie mogą być obłuzowane ani popękane) i (3) uszczelki drzwi i innych powierzchni uszczelniających.
- d) Naprawy i regulacja pieca mogą być przeprowadzane wyłącznie przez posiadający odpowiednie kwalifikacje personel serwisowy.



UWAGA:
URZĄDZENIE JEST PRODUKTEM KLASY A. W WARUNKACH DOMOWYCH MOŻE POWODOWAĆ ZAKŁÓCENIA CZĘSTOTLIWOŚCI RADIOWYCH; PODJĘCIE ODPOWIEDNIH KROKÓW W CELU ICH WYELIMINOWANIA LEŻY PO STRONIE UŻYTKOWNIKA.

Zawarte tu wskazówki i instrukcje mają na celu zapewnienie bezpiecznej, długiej i bezawaryjnej eksploatacji pieca Merrychef.

NALEŻY UWAŻNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z CAŁĄ NINIEJSZĄ DOKUMENTACJĄ.

WSTĘP	2
BEZPIECZEŃSTWO I PRZEPISY	
WAŻNE ZALECENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA	4
WYMAGANE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	5
AKCESORIA I NACZYNIA DO UŻYTKU W PIECU	5
OPIS PRODUKTU	
GLÓWNE FUNKCJE I ELEMENTY	6
DANE TECHNICZNE	7
Dane techniczne	7
Numer seryjny (etykieta znamionowa):	7
Zgodność:	7
INSTALACJA	9
MIEJSCE INSTALACJI I USTAWIENIE PIECA	9
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ	10
PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ	11
Podłączenie faz	11
OBSŁUGA I STEROWANIE	
INSTRUKCJA SKRÓCONA: TRYB SZYBKIEJ OBSŁUGI	12
URUCHOMIENIE	12
KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW	13
INSTRUKCJA OBSŁUGI: TRYB PEŁNEJ OBSŁUGI	14
EKRAŃ DOTYKOWY PANELU STEROWANIA easyToUCH	14
TRYB TWORZENIA: TWORZENIE NOWYCH PROGRAMÓW	15
PRESS&GO	16
KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW Z MENU KSIĄŻKA KUCHARSKA	16
ZMIANA TEMPERATURY PIECA	17
PRZEGLĄDANIE I EDYCJA PROGRAMÓW	17
DODAWANIE NOWEJ GRUPY PROGRAMÓW	18
ZMIANA KOLEJNOŚCI PROGRAMU WEWNĄTRZ GRUPY	18
DODAWANIE PROGRAMU DO GRUPY	19
ZARZĄDZANIE GRUPAMI PROGRAMÓW	19
USTAWIENIA I STEROWANIE PIECEM	20
Ustawienia trybu pieca/nawigacji (A)	20
Opcje językowe (B)	20
Ustawienia temperatury pieca i ich etykiet (C)	20
Liczniki przepisów (E)	21
Ustawienia daty i godziny (F)	21
Regulacja głośności (G)	21
Zegar pieca (H)	21
Zarządzanie programami za pomocą złącza USB (J)	22
Przedział temperatury (K)	22
Zmiana hasła (L)	22
Wygaszacz ekranu (M)	22
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	
CHŁODZENIE PIECA PRZED CZYSZCZENIEM	23
Schładzanie pieca	23
Przygotowanie pieca do czyszczenia	23
CZYSZCZENIE PIECA na zimno e3	24
CZYSZCZENIE PIECA na zimno e4	25
CZYSZCZENIE PIECA na zimno e5	26
DIAGNOZOWANIE USTEREK	
SCHEMAT DIAGNOSTYCZNY	27
SERWIS	28

WAŻNE ZALECENIA DOT. BEZPIECZEŃSTWA

Przy korzystaniu z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać szeregu ważnych zasad bezpieczeństwa, między innymi wymienionych niżej:

UWAGA! W celu zmniejszenia ryzyka odniesienia poparzeń, obrażeń ciała, porażenia prądem, powstania pożaru i narażenia na działanie nadmiernej ilości energii mikrofalowej:

1. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, należy przeczytać wszystkie załączone do niego instrukcje.
2. W szczególności, należy zapoznać się z zamieszczonym na stronie Wstępu dokumentem ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W CELU UNIKNIĘCIA NAPROMIENIOWANIA MIKROFALAMI i przestrzegać zawartych w nim zaleceń.
3. To urządzenie musi być uziemione. Wolno je podłączać wyłącznie do gniazdek ze sprawnym przewodem uziemienia. Patrz rozdział PODŁĄCZANIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ.
4. Urządzenie wolno instalować i ustawiać wyłącznie w miejscach i w sposób opisany w opracowanej przez producenta instrukcji instalacji.
5. Nie wolno używać pieca do podgrzewania niektórych produktów żywnościowych, np. jajek w skorupkach i szczelnie zamkniętych pojemników, takich jak słoiki, gdyż mogą one w trakcie podgrzewania wybuchnąć.
6. Urządzenia wolno używać wyłącznie zgodnie z opisem jego przeznaczenia, zawartym w załączonej przez producenta literaturze. Nie wolno stosować do jego konserwacji żrących środków chemicznych ani gazów. Ten typ pieca jest zaprojektowany wyłącznie do podgrzewania, przygotowywania i suszenia żywności. Jego konstrukcja nie pozwala na używanie go w celach przemysłowych ani laboratoryjnych.
7. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci.
8. Nie wolno włączać pieca, jeżeli jego przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli nie działa on prawidłowo lub został uszkodzony bądź upuszczony.
9. To urządzenie może być serwisowane wyłącznie przez wykwalifikowanych serwisantów. W celu przeprowadzenia kontroli pieca, jego naprawy lub regulacji należy skontaktować się najbliższym autoryzowanym zakładem serwisowym.
10. Nie wolno zasłaniać ani blokować jakichkolwiek otworów w obudowie urządzenia, w szczególności otworów wentylacyjnych, filtrów i wylotu pary.
11. Nie wolno przechowywać tego urządzenia poza zamkniętymi pomieszczeniami. Nie wolno używać go w pobliżu wody, np. kuchennego zlewu, w mokrej piwnicy lub w pobliżu basenu.
12. Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego ani jego wtyczki w wodzie.
13. Nie wolno zbliżać przewodu zasilającego do gorących powierzchni.
14. Nie wolno układać przewodu tak, aby przewieszał się przez krawędź stołu lub blatu.
15. Czyszczenie drzwi:
 - i) Do czyszczenia drzwi oraz powierzchni stykających się w wyniku ich zamknięcia wolno używać wyłącznie łagodnych, nierysujących mydeł lub detergentów. Detergenty można nakładać na te elementy za pomocą gąbki lub miękkiej ściereki, chyba że...
 - ii) ...do pieca załączono osobne instrukcje dotyczące czyszczenia drzwi, których w takim przypadku należy przestrzegać w pierwszej kolejności.
16. W celu zmniejszenia zagrożenia zapłonem zawartości komory pieca:
 - i) Nie wolno zbyt długo podgrzewać produktów żywnościowych. Należy pilnować prawidłowego przebiegu pracy pieca zwłaszcza w przypadku umieszczenia w nim pojemników papierowych, plastikowych lub wykonanych z

innych palnych materiałów, ułatwiających przygotowanie potrawy.

- ii) Przed umieszczeniem w piecu papierowych lub plastikowych torebek należy usunąć z nich wszelkie wiązania, zamknięcia i klipsy zawierające drut.
- iii) W przypadku zapłonu zawartości pieca, nie należy otwierać jego drzwi. Piec należy natychmiast wyłączyć i odłączyć jego przewód zasilający od gniazdka lub odciąć dopływ prądu w skrzynce bezpiecznikowej lub tablicy wyłącznikowej.
- iv) Nie wolno używać komory pieca jako miejsca do przechowywania jakichkolwiek przedmiotów lub żywności. Zakończywszy korzystanie z pieca, nie wolno pozostawiać w jego komorze przyborów kuchennych ani żywności.
17. Podgrzewane ciecze, np. woda, kawa lub herbata, mimo przekroczenia temperatury wrzenia mogą nie wykazywać oznak gotowania się. W momencie wyjmowania zawierającego je naczynia z pieca mikrofalowego mogą niekiedy nie być wzburzone ani nie bulgotać. **ISTNIEJE NIEBEZPIECZEŃSTWO NAGŁEGO WYKUPIENIA BARDZO GORĄCEJ CIECZY W WYNIKU WSTRZAŚNIĘCIA LUB OTWARCIA JEJ NACZYNIA LUB WŁOŻENIA DO NIEJ PRZYBORU KUCHENNEGO.**
18. **NIE WOLNO** używać funkcji mikrofalowej ani mikrofalowo-konwekcyjnej bez uprzedniego umieszczenia w piecu żywności lub cieczy, gdyż może to spowodować jego przegrzanie i uszkodzenie.
19. W **ŻADNYM WYPADKU** nie wolno demontować obudowy pieca.
20. W **ŻADNYM WYPADKU** nie wolno demontować jakichkolwiek trwale przymocowanych wewnętrznych części pieca.
21. W **ŻADNYM WYPADKU** nie wolno próbować naruszać lub modyfikować panelu sterowania, drzwi, uszczelek ani żadnych innych części pieca.
22. **NIE WOLNO** blokować wylotu pary ani przepływu powietrza przez otwory wentylacyjne/filtry.
23. W **ŻADNYM WYPADKU** nie wolno zawieszать ręczników ani innych tkanin i akcesoriów na jakiegokolwiek części pieca.
24. W przypadku uszkodzenia uszczelek drzwi piec musi zostać naprawiony przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego.
25. Dowolne uszkodzenie przewodu zasilającego oznacza **KONIECZNOŚĆ** jego wymiany przez autoryzowanego przedstawiciela serwisowego.
26. Przenosząc gorące ciecze, podgrzane produkty żywnościowe i pojemniki należy zachować ostrożność w celu uniknięcia poparzeń.
27. Przed podgrzaniem cieczy za pomocą funkcji mikrofalowej lub mikrofalowo-konwekcyjnej, należy ją przemieszać, co pozwoli uniknąć jej wykupienia w trakcie podgrzewania.
28. Nie należy używać urządzenia do podgrzewania butelek z pokarmem niemowlęcym ani słoiczek z daniem dla niemowląt.
29. W żadnym wypadku nie wolno używać pieca do podgrzewania alkoholu, np. brandy lub rumu. Potrawy zawierające alkohol szybciej zapalają się w przypadku przegrzania, w związku z czym przy ich przygotowywaniu należy zachować szczególną ostrożność i nie pozostawiać pieca ani na chwilę bez nadzoru.
30. W żadnym wypadku nie wolno używać pieca do głębokiego smażenia w oleju.
31. To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci ani - bez nadzoru - przez osoby niepełnosprawne.
32. Należy pilnować, aby dzieci nie używały pieca do zabawy.

ZAPISZ TE WSKAZÓWKI

WYMAGANE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Przed rozpoczęciem korzystania z pieca należy przeczytać niniejszą instrukcję.
2. Jak w przypadku wszystkich urządzeń elektrycznych, połączenia elektryczne pieca powinny być raz w roku poddawane kontroli.
3. Należy często czyścić wnętrze pieca i uszczelki jego drzwi, przestrzegając przy tym instrukcji zawartych w rozdziale dotyczącym czyszczenia. Zaniedbania czyszczenia może zagrozić bezpieczeństwu eksploatacji urządzenia.
4. Po zakończeniu korzystania z pieca pod koniec każdego dnia należy go wyłączyć.
5. Nie wolno używać pieca do suszenia lnu.
6. Podobnie, jak w przypadku każdego innego sprzętu kuchennego, należy uważać, aby nie dopuścić do zapłonu znajdujących się w jego komorze potraw.
7. Przed włożeniem do pieca, produkty żywnościowe w łatwopalnych opakowaniach plastikowych lub papierowych należy przełożyć do naczyń żaroodpornych i przystosowanych do użytkowania w kuchenkach mikrofalowych. Pozwoli to zapobiec ich zapłonowi.

Jeżeli zauważono dym:

- Wyłącz
- Odłącz od sieci elektrycznej
- Nie otwieraj drzwi pieca: ułatwi to wygaszenie ewentualnych płomieni.

8. Potrawy pieczone przy użyciu konwekcji lub techniki konwekcyjno-mikrofalowej należy przed włożeniem do pieca rozpakować.
9. Nie należy używać pieca do podgrzewania jajek w skorupkach, w tym także ugotowanych na twardo, ponieważ mogą one wybuchnąć.
10. Produkty żywnościowe ze skórką, np. ziemniaki, jabłka, kiełbasy itp. należy przed podgrzaniem ponakłuwać.
11. Nie wolno podgrzewać produktów żywnościowych zamkniętych w szczelnych pojemnikach, gdyż na skutek uwolnienia z nich pary ich opakowania mogą wybuchnąć.
12. Przy opiekaniu i przed wyjęciem ciężkich naczyń z pieca należy usunąć z potraw nadmiar tłuszczu.
13. W przypadku pęknięcia lub rozpadnięcia się szklanych naczyń wewnątrz pieca należy koniecznie upewnić się, że zawarta w nich żywność nie zawiera nawet najmniejszej drobinę szkła. W przypadku choćby najmniejszej wątpliwości w tym względzie wszelką żywność znajdującą się w piekarniku w momencie zdarzenia należy wyrzucić.
14. **NIE WOLNO** próbować włączać pieca, jeżeli w szczelinie drzwi znajduje się jakikolwiek przedmiot, drzwi nie domykają się lub są uszkodzone; jeżeli uszkodzeniu uległy ich zawiasy, zatrzaski, uszczelki lub powierzchnia uszczelnień, lub jeżeli w komorze pieca nie znajduje się żaden produkt żywnościowy.

AKCESORIA I NACZYNIA DO UŻYTKU W PIECU

Aby sprawdzić, czy poszczególne posiadane naczynia i akcesoria nadają się do zastosowania w określonych trybach obróbki termicznej żywności w piecu, sprawdź wskazówki ich producentów. Poniższy schemat przedstawia ogólne zasady ich wyboru:

Pojemniki żaroodporne		
Hartowane szkło Ceramika pokryta szklivem Naczynia gliniane (porcelana/porcelana chińska/zastawa stołowa itp.)	✓ ✓ ✓	Nie wolno używać naczyń z metalizowanymi lub metalowymi ozdobami.
Tace metalowe i pojemniki z folii aluminiowej		
Tace metalowe i blachy NIE WOLNO UŻYWAĆ ŻADNYCH INNYCH NACZYŃ METALOWYCH ANI Z FOLII ALUMINIOWEJ	✓	Tace metalowe i blachy mogą być używane wyłącznie pod warunkiem umieszczenia ich w komorze pieca na SZKLIWIONYM RUSZCIE. Potraw nie należy gotować bezpośrednio na stelażu emalię.
Pojemniki plastikowe		
Obecnie są już dostępne także pojemniki plastikowe przeznaczone do użytku w piecach konwencjonalnych i mikrofalowych (tzw. dual ovenable)	✓	(w określonym zakresie temperatur). Przed użyciem naczynia należy zapoznać się ze wskazówkami podanymi przez jego producenta.
Naczynia jednorazowe		
NIE UŻYWAĆ naczyń palnych (papierowych/kartonowych)	✗	
Inne akcesoria kuchenne		
Zawieszki/etykiety Sztućce Próbniki temperatury	✗ ✗ ✗	W trakcie obróbki termicznej w piecu w żywności nie mogą znajdować się żadne akcesoria kuchenne.

GŁÓWNE FUNKCJE I ELEMENTY

1 WŁĄCZNIK ZASILANIA

Ustawienie go w położeniu "WŁĄCZONY" (ON) powoduje wyświetlenie na ekranie dotykowym easyToUCH menu urządzenia. Uwaga: ustawienie tego przełącznika w położeniu "WYŁĄCZONY" (OFF) nie powoduje odłączenia pieca od sieci zasilającej.

2 EKRAN DOTYKOWY easyToUCH

Pełni rolę panelu sterowania. Więcej informacji w rozdziale 'OPIS I OBSŁUGA I STEROWANIE'.

3 ETYKIETA ZNAMIONOWA

Umieszczona na tylnej ścianie obudowy, zawiera numer seryjny, oznaczenie modelu i parametry elektryczne.

4 MenuConnect™

Gniazdo USB, znajdujące się pod logotypem Merrychef, pozwala zmieniać programy zapisane w pamięci pieca (szczegółowe informacje na temat aktualizowania programów zawarto w sekcji 'Port USB Menu-Connect™' w rozdziale "Obsługa i sterowanie").

5 WYLOTOWE OTWORY WENTYLACYJNE

Zlokalizowane w tylnej i bocznej części modelu e5, służą do wyprowadzania powietrza i pary używanych do chłodzenia wewnętrznych elementów i komory pieca. Należy pilnować, aby otwory te nigdy nie były blokowane ani zasłaniane. Ich konstrukcja uniemożliwia wydostawanie się na zewnątrz pieca promieniowania mikrofalowego.

6 FILTR WLOTU POWIETRZA

Filtr powietrza znajduje się w dolnej części przedniej części obudowy pieca i jest częścią systemu jego wentylacji. Należy utrzymywać go w stanie w pełni drożnym, codziennie go czyszcząc, zgodnie z procedurą opisaną w rozdziale 'Czyszczenie i konserwacja'. Uwaga: piec nie działa bez założonego filtra powietrza.

7 UCHWYT DRZWI

Sztywny uchwyt służący do otwierania drzwi pieca, który w tym celu należy pociągnąć w dół i do siebie.

8 DRZWI PIECA

Drzwi to precyzyjnie wykonana bariera energetyczna, sprzężona z blokadami bezpieczeństwa i uniemożliwiająca wydostawanie się promieniowania mikrofalowego. Drzwi należy utrzymywać w czystości (patrz rozdział 'CZYSZCZENIE') i NIE WOLNO stawiać na nich żadnych ciężkich przedmiotów.

9 USZCZELKI DRZWI

Jako element dokładnie uszczelniający drzwi, powinny być utrzymywane w czystości i regularnie sprawdzane pod kątem oznak uszkodzeń. W przypadku dostrzeżenia pierwszych oznak zużycia, należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi Merrychef zadanie ich wymiany.

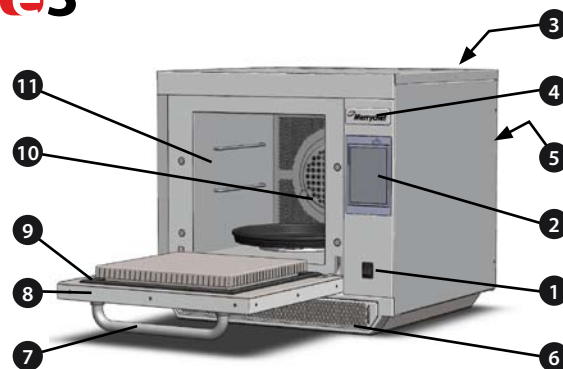
10 WENTYLATOR KONWEKCYJNY, FILTR TŁUSZCZU I KONWERTER KATALITYCZNY (wybrane modele)

Metalowy filtr tłuszczu, zainstalowany na wentylatorze konwekcyjnym musi stale być utrzymywany w czystości i nie mogą go blokować żadne resztki. Przy czyszczeniu tego obszaru pieca należy zachować daleko posuniętą ostrożność, z uwzględnieniem różnic w wymogach między różnymi piecami, o których mowa w niniejszej instrukcji w rozdziale 'Czyszczenie i konserwacja'.

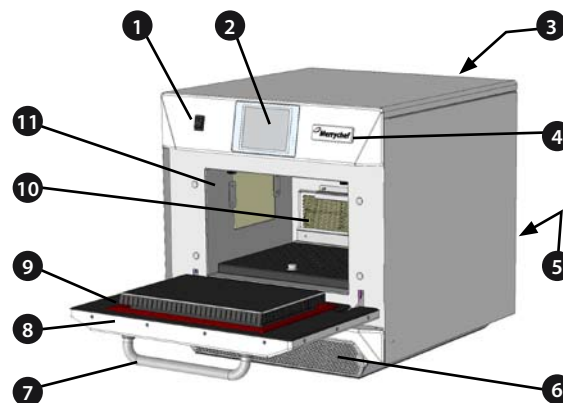
11 KOMORA PIECA

Wnętrze pieca jest wykonane ze stali nierdzewnej i musi być utrzymywane w czystości przez rygorystyczne stosowanie się do zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji w rozdziale 'Czyszczenie i konserwacja'.

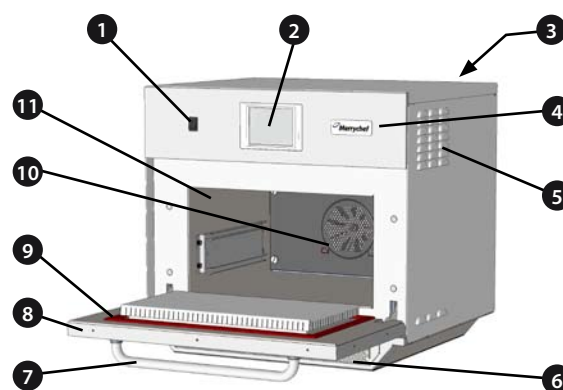
e3



e4



e5

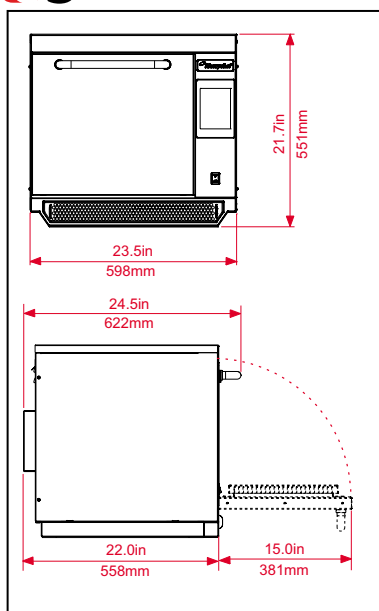


DANE TECHNICZNE

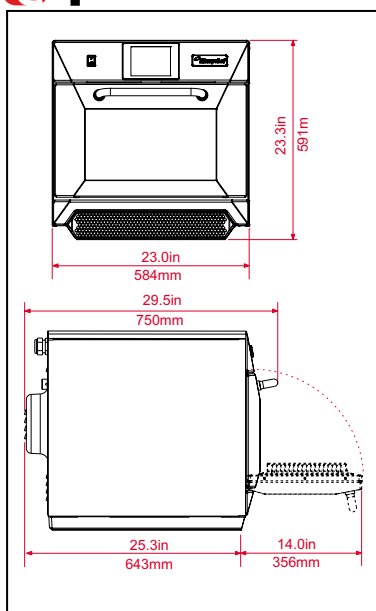
Dane techniczne

Opis	Jednostka	e3	e4	e5
Menu na ekranie dotykowym	programy	1024	1024	1024
Temperatura otoczenia pieca w trakcie pracy	°C/°F	<40/104	<40/104	<40/104
Wymiary zewn. (wys. x szer. x gł.)	mm	551x598x622	591x584x750	642x711x705
Wymiary zewn. (wys. x szer. x gł.)	cale	21.7x23.5x24.5	23.3x23.0x29.5	25.3x28.0x27.8
Wymiary wewn. (wys. x szer. x gł.)	mm	319x332x325	218x375x312	258.4x495x363.5
Wymiary wewn. (wys. x szer. x gł.)	cale	12.6x13.1x12.8	8.6x14.8x12.3	10.17x19.49x14.31
Komora pieca	Litry (cale sześciennie)	34.4 (2113)	25.5 (1566)	44.4 (2730)
Moc mikrofal	W	700/1000	1500	1400
Moc konwekcji	kW	3 (3/1.5 EE)	3.2	3.2
Zasilanie	Hz	50 & 60	50 & 60	50 & 60
Zasilanie	V	208 & 240	208 & 240	208 & 240
Zasilanie	kW	3(EE) 4.3(XE) 4.7(XX)	7.0	6.2
Masa brutto pieca (z opakowaniem)	Kg (funty)	62.5 (138)	82.5 (182)	94.0 (207)
Ciężenie akustyczne	dB(A)	<70	<70	<70
Wysokość składowania (w opakowaniu)	szt.	0	1	0

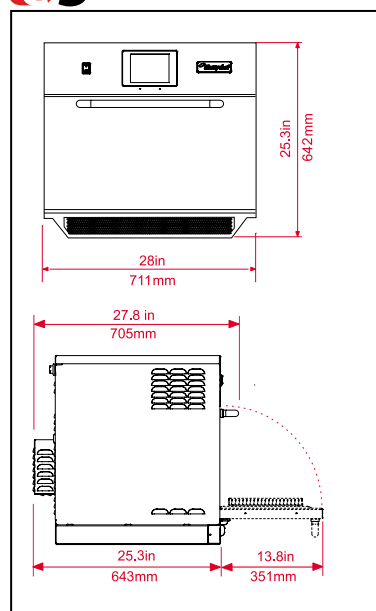
e3



e4



e5



Numer seryjny (etykieta znamionowa):

Numer seryjny: MM YY FABRYKA NRSERYJNY

np. 10 06 2130 12345 (1006213012345)

oznacza, że piec wyprodukowano w czerwcu 2010 r. w Sheffield (Wlk Brytania) i nadano mu numer produkcji 12345.

Oznaczenie modelu: MODEL KONWEKCJA MIKROFALE NAPIĘCIE HERTZ KABEL WTYK ŁĄCZNOŚĆ WERSJA KLIENT/AKCESORIA KRAJ

np. e4C S V 30 5 H E U 1 GM EU (e4CSV305HEU1GM EU)

oznacza odpowiednio: model e4C, 3200 W, 1500 W, 230 V, 50 Hz, L+N+E(4 mm, europejski), wtyk 3-bolcowy, USB, 1, rynek ogólny (General Market), Europa.

Zgodność:

Dyrektywy UE

EMC 2004/108/WE

LVD 2006/95/WE

RoHS 2002/95/WE

MD 2006/42/WE



Deklaracja zgodności WE**Producent****1) Manitowoc Foodservice UK Limited**

Manitowoc, Provincial Park,

Nether Lane, Ecclesfield,

Sheffield, S35 9ZX

Informacje o urządzeniu**Podstawowe oznaczenia modeli** eikon e3, eikon e4, eikon e5**Opis** komercyjny piec konwekcyjno-mikrofalowy**Deklaracja zgodności z dyrektywami i normami**

Producent niniejszym oświadcza, że produkowane przez niego, wymienione wyżej modele komercyjnych pieców konwekcyjno-mikrofalowych spełniają wymogi podanych niżej norm i dyrektyw.

Zgodność z dyrektywami

Wyszczególnione tu komercyjne piece konwekcyjno-mikrofalowe spełniają dotyczące ich postanowienia następujących dyrektyw europejskich:

EMC 2004/108/WE LVD 2006/95/WE RoHS 2002/95/WE MD 2006/42/WE

Zastosowane normy zharmonizowane

Wyszczególnione tu komercyjne piece konwekcyjno-mikrofalowe spełniają dotyczące ich wymogi następujących norm europejskich:

- EN 60335-2-90: 2006
- EN 60335-1: 2002+A11+A1+A12+A2+A13
- EN 62233:2008
- EN 55014-2:1997, w tym A2:2008 zgodnie z wymogami kategorii IV

Wyładowania elektrostatyczne:	IEC 61000-4-2:1995
Zakłócenia powodowane promieniowaniem o częstotliwościach radiowych	IEC 61000-4-3:1996
Serie szybkich elektrycznych stanów przejściowych, tryb wspólny, port zasilania pr. zm.	IEC 61000-4-4:1995
Przebiecia w sieci zasilającej, port zasilania pr. zm.	IEC 61000-4-5:1995
Prąd o częst. radiowej, tryb wspólny, port zasilania pr. zm.	IEC 61000-4-6:1996
Spadki i przerwy napięcia w sieci	IEC 61000-4-11:1994
- Migotanie IEC 61000-3-11:2000
- Klasyfikacja wg EN 55011:2007: klasa A, grupa 2

Napięcie zaburzeń na terminalach sieci zasilającej	Tabela 2a
Zaburzenia promieniowane, pole magnetyczne*	Tabela 5a
Zaburzenia promieniowane, pole elektryczne	Tabela 5a
Zaburzenia promieniowane, pole elektryczne*	Tabele 6, 7 i 8
- AS/NZS 3548:1995

Zaburzenia promieniowane	CISPR 22:1998, klasa A
Zaburzenia przewodzone	CISPR 22:1998, klasa A

Zarządzanie jakością i środowiskiem

Manitowoc gastronomii UK Limited (Sheffield) wykorzystuje system zarządzania jakością zgodnie z normą EN ISO 9001:2008 oraz certyfikat systemu zarządzania środowiskowego zgodnie z normą EN ISO 14001.

INSTALACJA

Należy sprawdzić, czy opakowanie nie nosi wyraźnych znaków powstałych w transporcie uszkodzeń.

W razie potrzeby należy **NIEZWŁOCZNIE** poinformować o nich przewoźnika.

Zdjąć z pieca opakowanie i folię ochronną i zutilizować je w sposób nie stwarzający zagrożenia.

Wewnątrz pieca fabrycznie umieszczono:

Modele serii e3:

- Uchwyt, tace okrągłe (2 szt.) + kwadratowe (2 szt.).
- Opcjonalnie: tace okrągłe (3 szt.) + maty teflonowe (3 szt.).

Modele serii e4:

- Ruszt stojący
- Taca szklwiona
- Taca na stygnące produkty

Modele serii e5:

- Ruszt, tace szklwione (2 szt.).

MIEJSCE INSTALACJI I USTAWIENIE PIECA

Piec należy ustawić w miejscu położonym z dala od źródeł ciepła.

NIE NALEŻY ustawiać go w miejscu, w którym będzie on pobierał powietrze wyrzucane przez smażalnice, grille, płyty grzejne itp.

W przypadku konieczności instalacji pieca w pobliżu palnika, piecyka lub kuchenki, należy oddzielić go od takiego źródła ciepła ekranem termicznym o wysokości równej pełnej wysokości pieca.

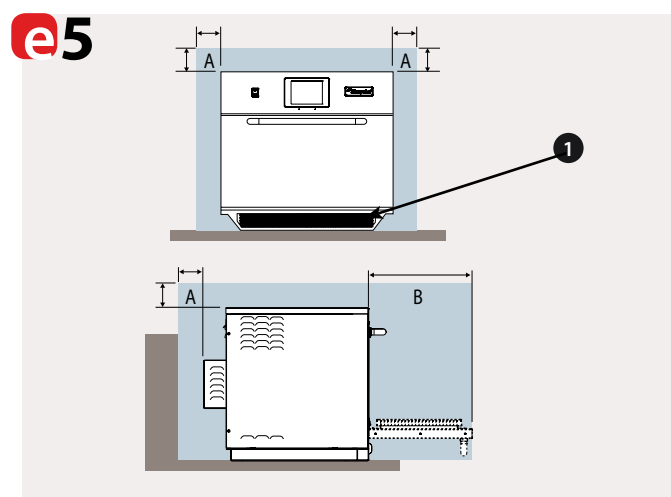
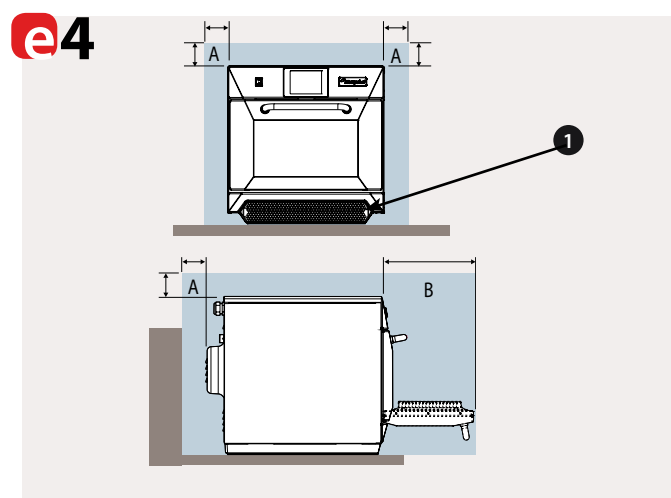
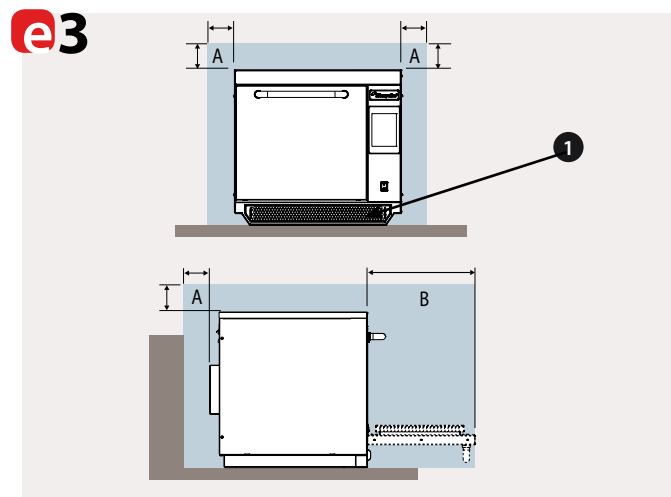
Piec należy umieścić na stałej, niepalnej płaskiej powierzchni, niegrożącej poślizgiem. Musi ona być **POZIOMA, STABILNA** i wystarczająco **MOCNA**, aby bezpiecznie utrzymać piec wraz z jego zawartością.

Piec należy ustawić w odległości (A) wynoszącej co najmniej 50 mm od otaczających go powierzchni, tak, aby umożliwić swobodną ucieczkę wydostającego się z niego gorącego powietrza.

Przed piecem należy zapewnić wystarczająco dużą przestrzeń (B), która musi gwarantować możliwość swobodnego i całkowitego otwarcia jego drzwi.

Wlot powietrza znajduje się w dolnej przedniej części pieca (1) i ważne jest, aby pobierane w tym miejscu powietrze było jak najchłodniejsze i nie było podgrzewane przez inne urządzenia (palniki, piecyki, kuchenki, smażalnice, grille ani płyty grzejne), gdyż wpłynie to negatywnie na wydajność i czas bezawaryjnej eksploatacji pieca.

Nie wolno umieszczać na piecu żadnych naklejek ani etykiet poza umieszczonymi na nim fabrycznie lub zatwierdzonymi przez producenta.



Piec nie działa bez prawidłowo założonego FILTRA POWIETRZA.

PRZENOSZENIE I PRZECHOWYWANIE

Przemieszczając piec, należy bezwzględnie przestrzegać krajowych i lokalnych przepisów BHP dotyczących podnoszenia i przenoszenia ciężkich przedmiotów. Nie wolno w trakcie przenoszenia pieca chwycić za uchwyt jego drzwi.

W czasie, gdy nie jest używany, piec powinien być odłączony od sieci elektrycznej. Piec należy przechowywać w bezpiecznym i suchym miejscu. Nie wolno ustawiać pieców jeden na drugim.

PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ



NIEBEZPIECZEŃSTWO!
TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.
ZIGNOROWANIE TEGO WYMAGU MOŻE
SPOWODOWAĆ PORAŻENIE PRĄDEM I
ŚMIERĆ.

Piec musi być podłączony do osobnego źródła zasilania, zainstalowanego przez wykwalifikowanego elektryka z odpowiednimi uprawnieniami.

Dla każdego zainstalowanego pieca należy zainstalować odłącznik o odpowiednim prądzie znamionowym i 3-milimetrowej przerwie stykowej na każdej żyłce przewodu zasilającego.

Instalacje ze standardowymi bezpiecznikami automatycznymi (typu B) są wrażliwe na chwilowe przeciążenia sieci, mogące występować przy włączaniu zamrażarek, lodówek i innych urządzeń kuchennych, w tym kuchenek i pieców mikrofalowych. W związku z tym stanowczo zalecamy założenie osobnego bezpiecznika typu C (zaprojektowanego specjalnie dla tego rodzaju sprzętu). Taki bezpiecznik, o odpowiednim prądzie znamionowym, należy zainstalować przy każdym podłączanym piecu.

Urządzenie spełnia wymogi normy EN61000-3-11, jednak w przypadku zamiaru podłączenia wrażliwych urządzeń do obwodu zasilania, do którego jest podłączony piec, w porozumieniu z dostawcą energii elektrycznej użytkownik powinien upewnić się, co do jego niskiej impedancji.

ZASILANIE JEDNOFAZOWE (1)

Modele przeznaczone na rynek brytyjski są wyposażone w niebieską wtyczkę o prądzie maks. 32 A, zgodną z normą IEC 60309 (EN 60309).

Wyłącznik powinien odłączać urządzenie przy prądzie 40 A (typ C).

ZASILANIE DWUFAZOWE (2)

Modele zasilane dwufazowo należy podłączać zgodnie z powyższym schematem.

Należy w ich przypadku stosować wyłącznik o prądzie znamionowym 20 A na fazę (typ C).



**UWAGA: PRĄD UPŁYWU O DUŻYM NATĘŻENIU.
KONIECZNOŚĆ ZASTOSOWANIA UZIEMIENIA.**



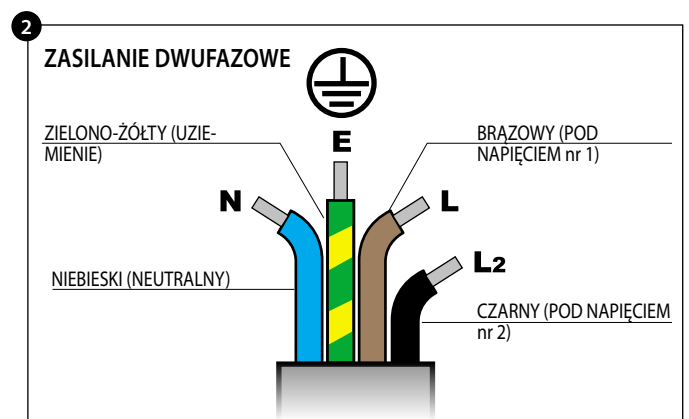
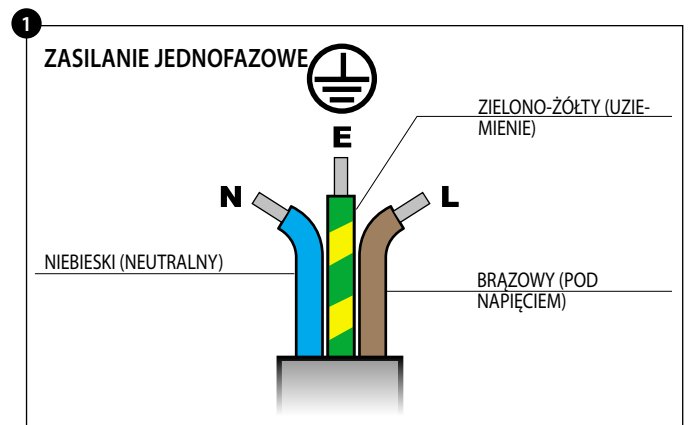
UZIEMIENIE

Na tylnej ścianie pieca znajduje się punkt uziemienia wyrównawczego, do którego należy podłączyć niezależny przewód uziemiający (GND).

ZASILANIE: WYŁĄCZNIKI RÓŻNICOWOPRĄDOWE

Jeżeli piec jest podłączony do wyłącznika różnicowoprądowego, powinien on zezwalać na minimalny odpływ prądu doziemnego o natężeniu 30 miliamperów bez przerywania obwodu.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości dot. sieci zasilającej należy zasięgnąć rady wykwalifikowanego elektryka.



PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ



NIEBEZPIECZYSTWO!
TO URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIENE.
ZIGNOROWANIE TEGO WYMAGU MOŻE
SPOWODOWAĆ PORAZENIE PRĄDEM I
ŚMIERĆ.

Piec musi być podłączony do osobnego źródła zasilania, zainstalowanego przez wykwalifikowanego elektryka z odpowiednimi uprawnieniami.

Dla każdego zainstalowanego pieca należy zainstalować odłącznik o odpowiednim prądzie znamionowym i 3-milimetrowej przerwie stykowej na każdej żyły przewodu zasilającego.

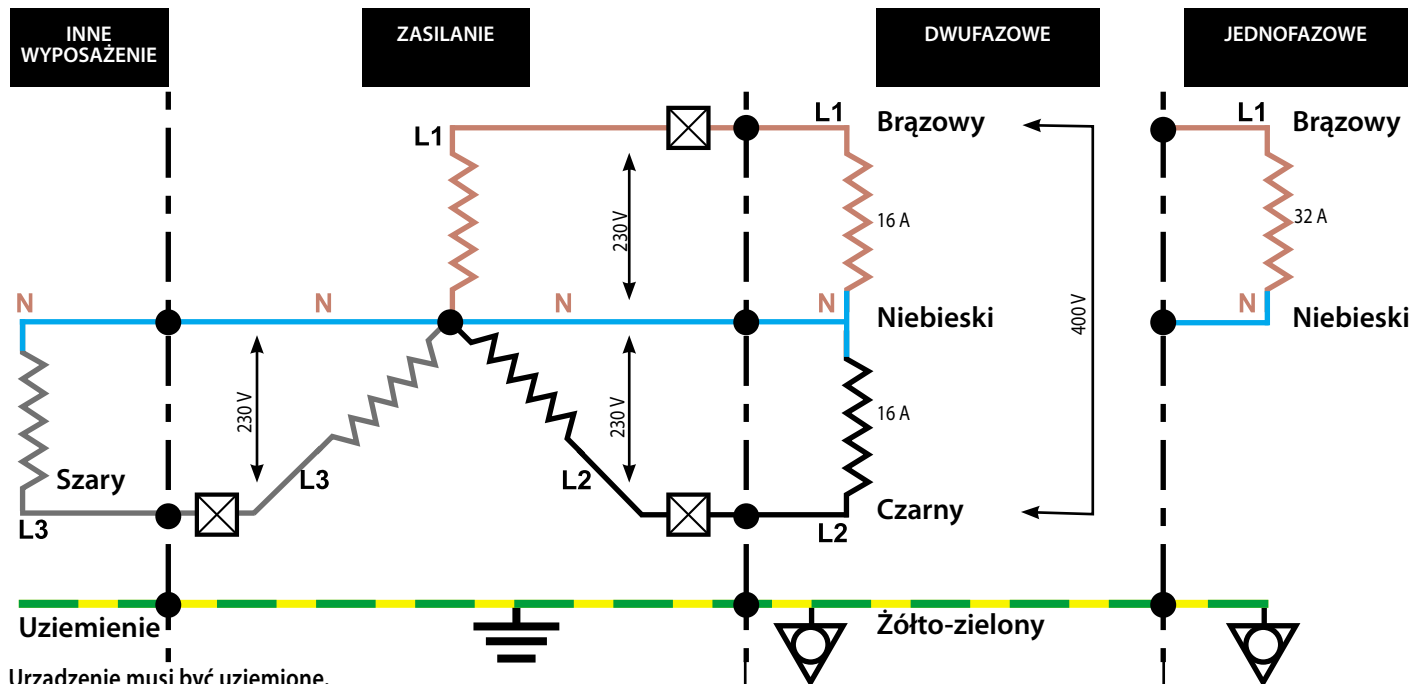


UWAGA!
PRĄD UPŁYWU O DUŻYM NATĘŻENIU.



UZIEMIENIE

Na tylnej ścianie pieca znajduje się punkt uzziemienia wyrównawczego (GND). Należy podłączyć do niego osobny przewód uzimający.



Urządzenie musi być uzziemione.

Schemat podłączenia faz

Podłączenie faz

Ponieważ piec nie obciąża wszystkich faz w równym stopniu, zaleca się podłączenie innego urządzenia elektrycznego do fazy L3+ N.

⊠ Bezpieczniki

ZASILANIE DWUFAZOWE

Bezpieczniki o pr. znamionowym 20 A na fazę typu zwłocznego, do stosowania w obwodach z silnikami elektrycznymi (europejski typ C).

ZASILANIE JEDNOFAZOWE

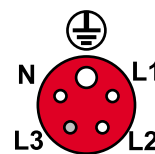
Bezpieczniki o pr. znamionowym 40 A na fazę typu zwłocznego, do stosowania w obwodach z silnikami elektrycznymi (europejski typ C).

Obwód z bezpiecznikiem różnicowoprądowym:

W przypadku podłączenia do obwodu z bezpiecznikiem różnicowoprądowym, powinien on tolerować prąd doziemny do 30 miliamperów bez rozłączania obwodu.

Wszelkie wątpliwości dotyczące podłączenia do sieci elektrycznej należy konsultować z wykwalifikowanym elektrykiem.

CZERWONY



Tył wtyku kabla zasilającego

Typ wtyku:

Trójfazowy

32 A

IEC 60309

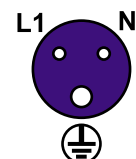
[EN60309]

L1+ L2+ N+ E

[przewód L3 nie jest używany]

20 A

NIEBIESKI



Tył wtyku kabla zasilającego

Typ wtyku:

Jednofazowy

32 A

IEC 60309

[EN60309]

L1+N+E

40 A

INSTRUKCJA SKRÓCONA: TRYB SZYBKIEJ OBSŁUGI

Ilustracje przedstawiające wyświetlacz dotykowy easyToUCH, układ treści i ikon mają jedynie charakter poglądowy i nie są z założenia identyczne z faktycznym wyglądem tych elementów.

URUCHOMIENIE

1. Włącz piec:

Przed naciśnięciem włącznika sprawdź wszystkie aspekty bezpieczeństwa jego obsługi, a także zweryfikuj, że piec jest czysty i pusty.

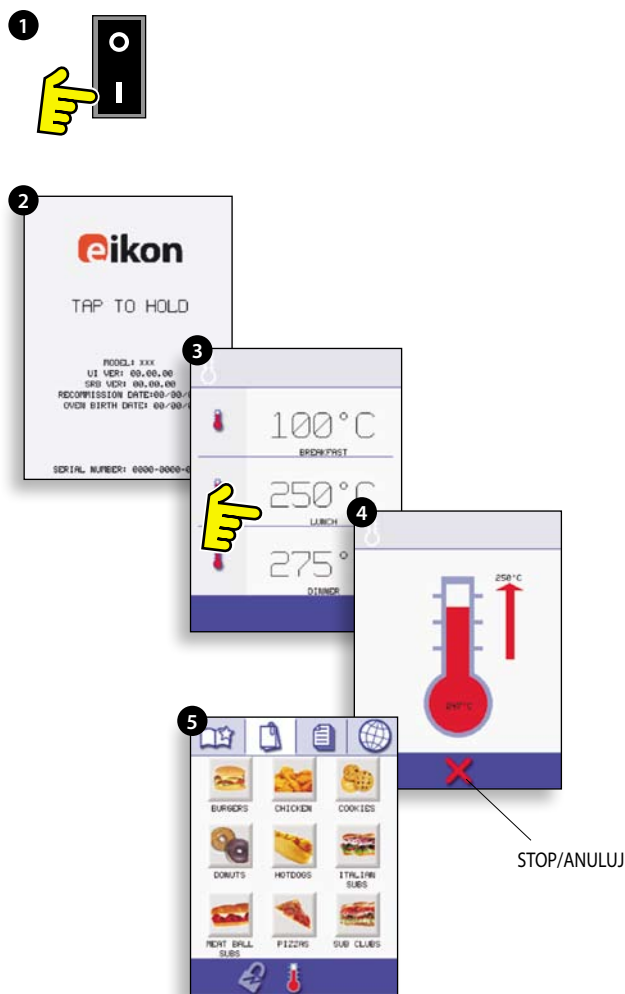
2. Piec włączy wyświetlacz dotykowy easyToUCH, na którym przez chwilę zostanie wyświetlony numer seryjny i inne dane urządzenia. Jeden raz delikatnie dotknij wyświetlacza, aby informacje te zostały na nim wyświetlone dłużej. Dotknij go ponownie, aby kontynuować uruchamianie.

3. Jeżeli w ustawieniach pieca skonfigurowano więcej niż jedną temperaturę wstępną, wyświetlacz umożliwi wybór właściwej.

Strzałki widoczne w jego dolnej części oznaczają, że dostępnych temperatur nagrzania wstępnego zdefiniowano więcej, niż aktualnie wyświetlane. Użyj tych strzałek, jeżeli chcesz wyświetlić pozostałe opcje. Następnie wybierz żądaną temperaturę początkową.

4. W trakcie nagrzewania wstępnego, wyświetlacz informuje o jego postępie (nagrzewanie można w każdej chwili przerwać, dotykając ikony X).

5. Gdy pojawi się ikona KSIĄŻKA KUCHARSKA, piec jest gotów do pracy.



MENU KSIĄŻKA KUCHARSKA

WIELU JĘZYKACH, ZAINSTALOWANE

WYŚWIETLA WSZYSTKIE PROGRAMY (opcja)

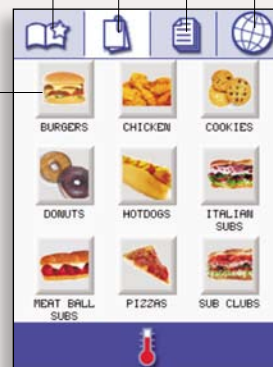
WYŚWIETLA GRUPY PROGRAMÓW

ULUBIONE (opcja)

GRUPA PROGRAMÓW

Każda grupa programów zawiera zbiór programów obróbki termicznej potraw.

ZMIANA TEMPERATURY PIECA (opcja)



KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW



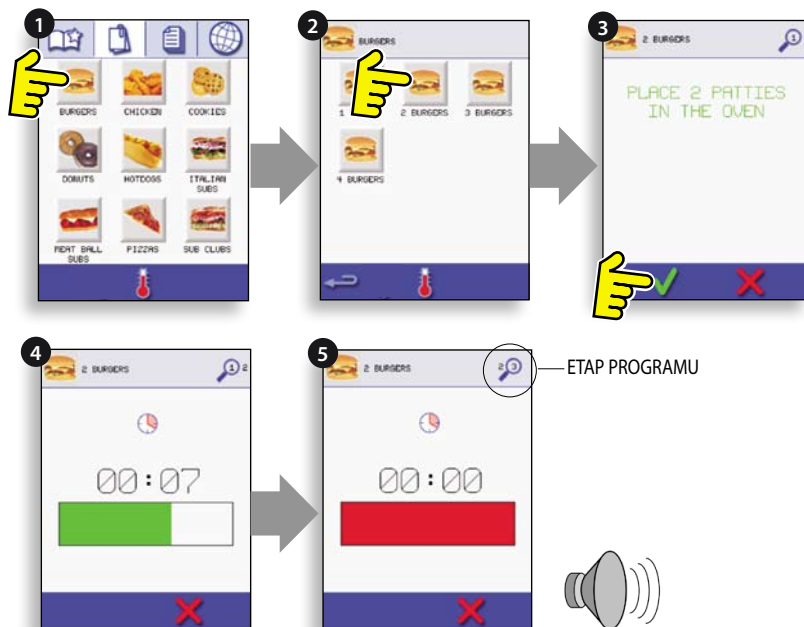
Podejmując wszelkie konieczne środki ostrożności, by nie dopuścić do oparzenia, otwórz drzwi pieca, umieść w rozgrzanej komorze produkt żywnościowy i zamknij drzwi.

1. Wybierz grupę programów, np. BURGERY. Pojawi się lista zawartych w niej pojedynczych programów przygotowywania potraw.
2. Wybierz program, który chcesz uruchomić, np. 2 BURGERY.
3. Postępuj zgodnie z wyświetlanymi wskazówkami.
4. Aby rozpocząć podgrzewanie, dotknij na ekranie zieloną ikonę akceptacji.

Piec będzie wyświetlać odliczanie czasu dla każdego z zawartych w programie etapów.

5. Gdy program dobiegnie końca, na wyświetlaczu pojawi się czerwony pasek, czemu zwykle będzie towarzyszyć sygnał dźwiękowy. Otwórz wówczas drzwi lub dotknij czerwonej ikony X, aby wyświetlił użyty program.

Uwaga! Otwarcie pieca w trakcie pieczenia przerwie wykonywanie programu i spowoduje wyświetlenie ostrzeżenia. Po zamknięciu drzwi użytkownik ma możliwość wyboru kontynuacji programu lub jego anulowania.



FILTR POWIETRZA

WAŻNE:

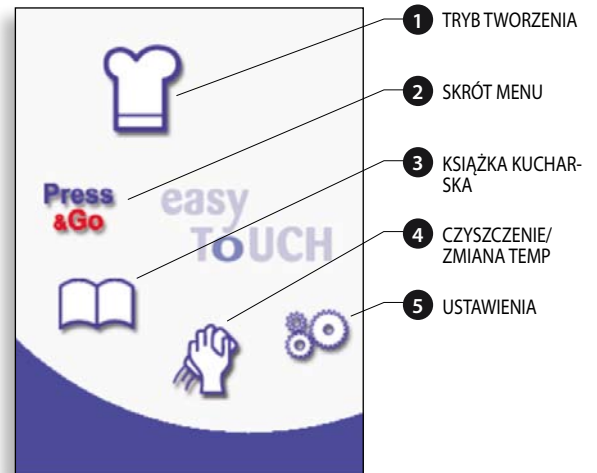
FILTR POWIETRZA (6) w podstawie pieca należy czyścić codziennie. Przed każdym włączeniem pieca należy też upewnić się, że filtr znajduje się na miejscu. Więcej informacji w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.



EKRAN DOTYKOWY PANELU STEROWANIA easyToUCH

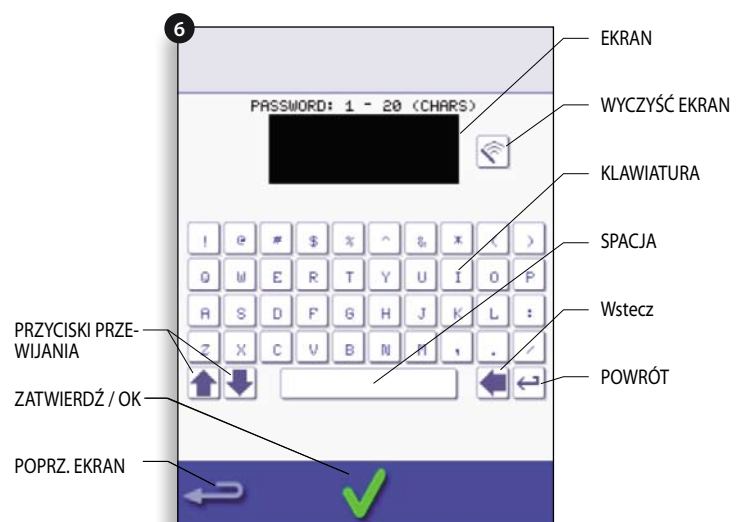
MENU GŁÓWNE:

1. Ikona TRYB TWORZENIA pozwala tworzyć programy obróbki potraw, a następnie zapisywać je pod konkretnymi nazwami i ikonami, co pozwoli używać ich w przyszłości.
2. Ikona PRESS&GO daje szybki dostęp do już istniejących programów.
3. Ikona KSIĄŻKA KUCHARSKA wyświetla listę programów, zarówno podzieloną na Ulubione, grupy programów, jak i ich pełny spis.
4. Ikona CZYSZCZENIE/ZMIANA TEMP umożliwi zmianę temperatury pieca i jego przygotowanie do czyszczenia, a także wyświetla serię wskazówek pomocnych w tym procesie.
5. Ikona USTAWIENIA służy do konfiguracji pieca i jego funkcji, m.in. wyboru języka menu, ładowania programów i funkcji serwisowych.
6. Ikona KLAWIATURA służy do wprowadzania hasła, umożliwiającego edycję programów i chroniącego dostęp do niektórych funkcji pieca.



Nazwy programów, nazwy grup programów i hasła mogą zawierać od 1 do 20 znaków i muszą mieścić się w 2 wierszach.

Wskazówki dotyczące etapów przygotowywania potraw muszą zawierać od 1 do 54 znaków i mieścić się w 5 wierszach.



TRYB TWORZENIA: TWORZENIE NOWYCH PROGRAMÓW

1. Aby przejść do trybu tworzenia nowych programów obróbki potraw, wybierz ikonę czepka kucharskiego w menu głównym.

Wprowadzenie danych etapu 1.

2. Jako wartość temperatury zostanie wyświetlona aktualnie ustawiona temperatura wstępnego podgrzania pieca.

Aby ją zwiększyć lub zmniejszyć, wybierz ikonę temperatury (2) i wprowadź za pomocą klawiatury wartość mieszczącą się w wyświetlonych granicach, po czym zatwierdź ją, wybierając OK.

3. Wybierz i ustaw czas podgrzewania (maksymalnie 10 minut).

Przykład: wprowadzona wartość 110 to 1 minuta i 10 sekund.

4. Wybierz i ustaw moc mikrofal [0, 5-100%]

5. Wybierz i ustaw prędkość wentylatorów (o ile ta funkcja jest dostępna) na wartość mieszczącą się w podanych granicach.

6. Możesz też wybrać ikonę informacji, aby wprowadzić wskazówki dla użytkownika. Będą one wyświetlane na początku tego etapu.

Przykład: 'Etap 1: umieść produkt w piecu.'

W razie potrzeby, wprowadź parametry etapu 2 programu.

7. Każdy program może zawierać maksymalnie 6 etapów.

Aby wprowadzić kolejne etapy, powtórz opisane wyżej dla etapu 1 kroki od 2 do 6.

Uruchamianie i zapisywanie programów

1. Wybierz OK, aby zatwierdzić bieżący program.

2. Jeżeli chcesz, uruchom program.

UWAGA: PRZED URUCHOMIENIEM PROGRAMU NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE W KOMORZE ZNAJDUJE SIĘ PRODUKT DO PODGRZANIA I ŻE SPEŁNIONO WSZYSTKIE WYMAGI BEZPIECZEŃSTWA.

Jeżeli wynik nie będzie zadowalający, powróć za pomocą przycisku WSTECZ, zmień parametry programu i ponownie wypróbuj jego działanie.

3. Wybierz ikonę zapisywania przepisu, aby zapisać go w KSIĄŻCE KUCHARSKIEJ.

4. Wybierz ikonę aparatu, aby otworzyć zdjęcia.

5. Wybierz zdjęcie do reprezentowania programu. (Użyj strzałek przewijania więcej zdjęć).

6. Wprowadź nazwę programu gotowania, wykorzystując maksymalnie 20 znaków, na przykład "1 BURGER", a następnie wybierz OK, aby zapisać program do Cookbook.

Zielony zaznaczyć na książce wskazuje program został zapisany w książce kucharskiej.

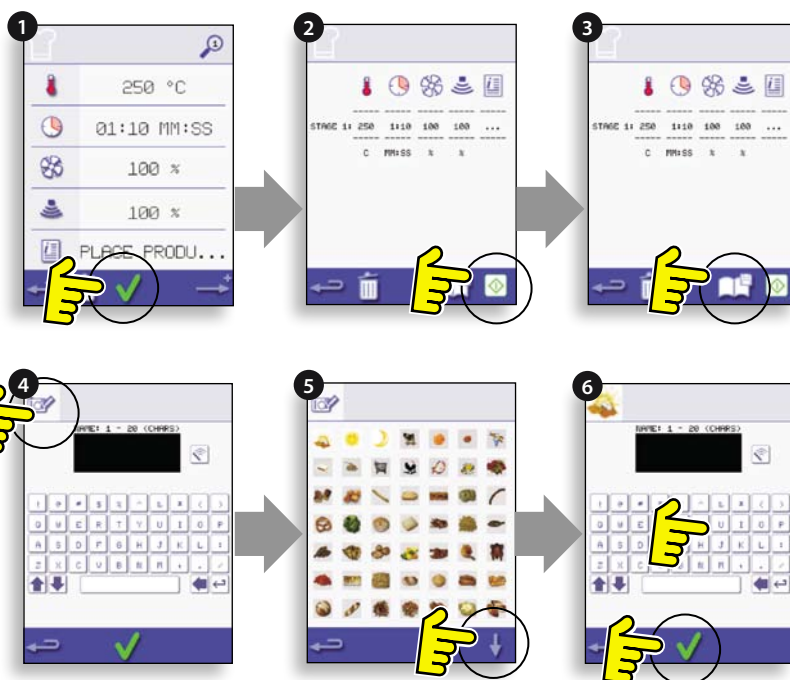
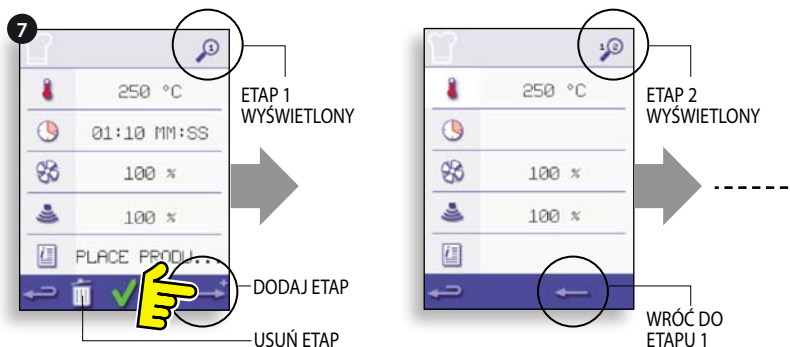
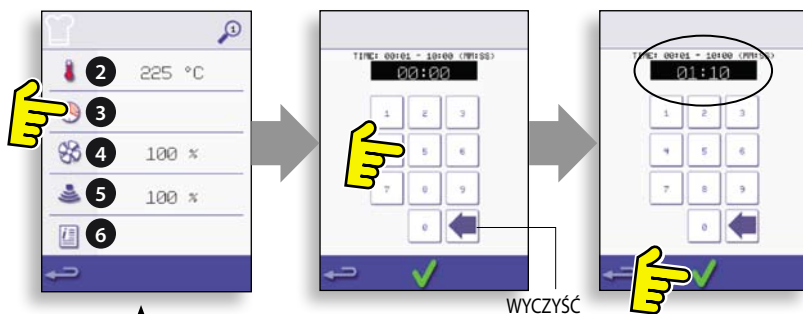


Przykład niżej: ustawianie czasu podgrzewania (krok 3):

Aby ustawić czas podgrzewania, wybierz ikonę Czas.

Za pomocą przycisków wprowadź żądany czas.

Wybierz OK, aby go zatwierdzić.



PRESS&GO

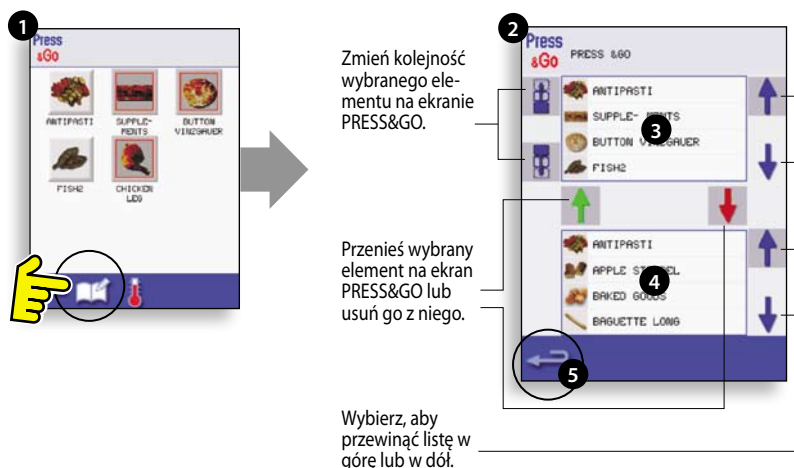
Uruchamianie programu za pomocą menu PRESS&GO.

1. Wybierz w menu głównym ikonę PRESS&GO.
2. Wybierz danie, które chcesz przygotować.
3. Na wyświetlaczu zostanie podana temperatura, czas podgrzewania, moc mikrofal i prędkość wentylatora. Wyświetlany będzie zegar odliczający czas. Gdy program dobiegnie końca, pasek zegara zmieni kolor na czerwony.



Wybór programów do wyświetlenia w menu PRESS&GO.

1. Wybierz z menu głównego ikonę PRESS&GO, a następnie - ikonę EDYCJA.
2. Na wyświetlaczu pojawią się dwie listy: górna, zawierająca elementy menu PRESS&GO, i dolna, zawierająca pozostałe dostępne elementy. Obie listy można przewijać w górę i w dół za pomocą strzałek, wyświetlanych skrajnie z prawej strony.
3. Wybierz żądany element, a następnie wybierz, czy chcesz zmienić jego położenie w aktualnie zawierającym go menu, czy też przenieść go na listę wyświetlaną w dolnej części ekranu.
4. Zaznacz element, który chcesz przenieść na górną listę, udostępniając go tym samym w menu PRESS&GO.
5. Aby powrócić do ekranu menu, po zakończeniu edycji wybierz ikonę WSTECZ.



Zmień kolejność wybranego elementu na ekranie PRESS&GO.

Przenieś wybrany element na ekran PRESS&GO lub usuń go z niego.

Wybierz, aby przewinąć listę w górę lub w dół.

KORZYSTANIE Z PROGRAMÓW Z MENU KSIĄŻKA KUCHARSKA

Wyszukiwanie żądanego programu w menu KSIĄŻKA



UWAGA: PRZED URUCHOMIENIEM PROGRAMU NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE W KOMORZE ZNAJDUJE SIĘ PRODUKT DO PODGRZANIA.

KUCHARSKA

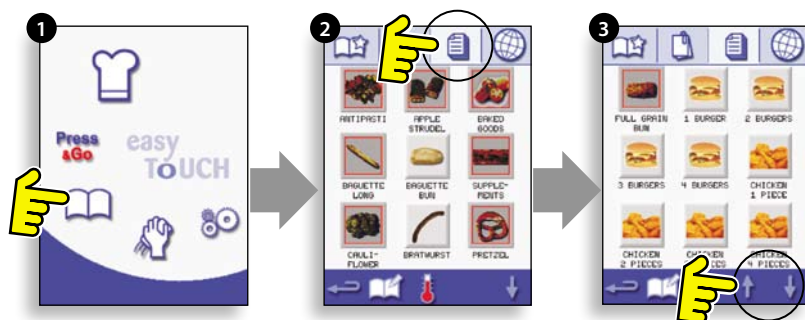
1. Z menu głównego wybierz menu KSIĄŻKA KUCHARSKA.
2. Wybierz ikonę WSZYSTKIE MENU.
3. Wyszukaj program za pomocą strzałek góra/dół.

UWAGA! Czerwona obwódka ikony programu oznacza, że obecnie ustawiona temperatura pieca jest zbyt wysoka lub zbyt niska dla danej potrawy. Patrz rozdział 'ZMIENIANIE TEMPERATURY PIECA'.

Zachowując wszelkie niezbędne środki ochrony przed oparzeniem, umieść potrawę w gorącej komorze pieca i zamknij drzwi.



UWAGA: GORĄCA POWIERZCHNIA



4. Wybierz program, który chcesz użyć do przygotowania potrawy.

Przykład: 1 BURGER.

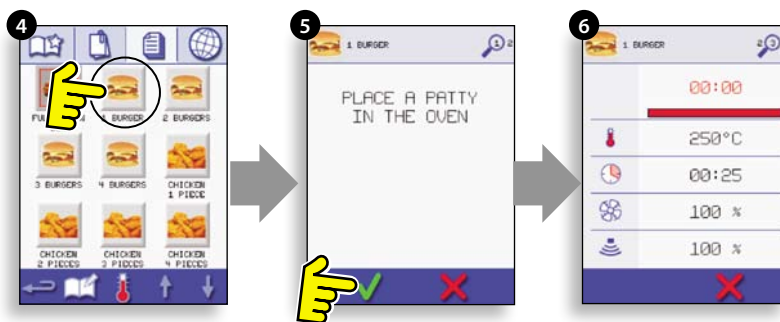
5. Program uruchomi się od razu i piec wyświetli zegar odliczający czas, lub pojawi się najpierw ekran ze wskazówkami; w tym drugim przypadku zapoznaj się z treścią wskazówek, po czym wybierz OK, co spowoduje rozpoczęcie programu. Jeżeli drzwi pieca nie zostaną otwarte w ciągu 30 sekund, pojawi się komunikat ostrzegawczy.

6. Gdy zegar pieca, odliczający czas wykonywania programu, odliczy do zera, piec wyda sygnał dźwiękowy, monitując użytkownika o podjęcie działań wymaganych pod koniec etapu lub po zakończeniu całego programu.

Otwarcie drzwi pieca po zakończeniu programu w celu wyjęcia potrawy spowoduje ponowne wyświetlenie menu KSIĄŻKA KUCHARSKA.

Uwaga! Otwarcie drzwi w trakcie wykonywania programu przerwie go i spowoduje wyświetlenie ostrzeżenia. Po zamknięciu drzwi użytkownik zyska możliwość podjęcia decyzji o jego kontynuowaniu lub przerwaniu.

Aby sprawdzić bieżącą temperaturę pieca w trakcie przygotowywania potrawy, delikatnie dotknij wyświetlaną wartość temperatury; temperatura komory jest wyróżniona gwiazdką.

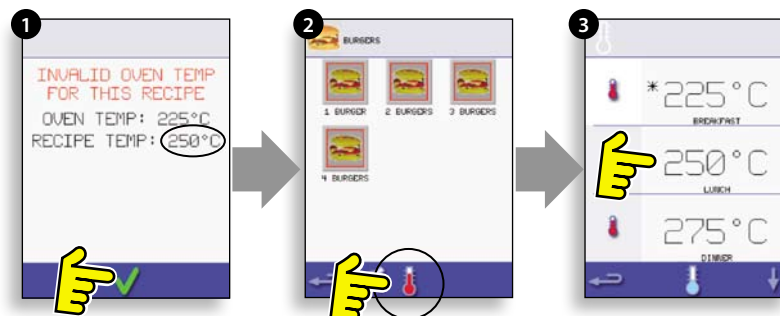


ZMIANA TEMPERATURY PIECA

1. Sprawdź i zapamiętaj temperaturę wymaganą w przepisie, po czym wybierz OK.

2. Wybierz ikonę temperatury.

3. Gwiazdka widoczna obok wartości liczbowej oznacza obecną temperaturę pieca. Wybierz temperaturę pieca wymaganą w przepisie. Gdy piec ją osiągnie, przejdź dalej, wybierając ikonę KSIĄŻKA KUCHARSKA w punkcie 1.



PRZEGLĄDANIE I EDYCJA PROGRAMÓW

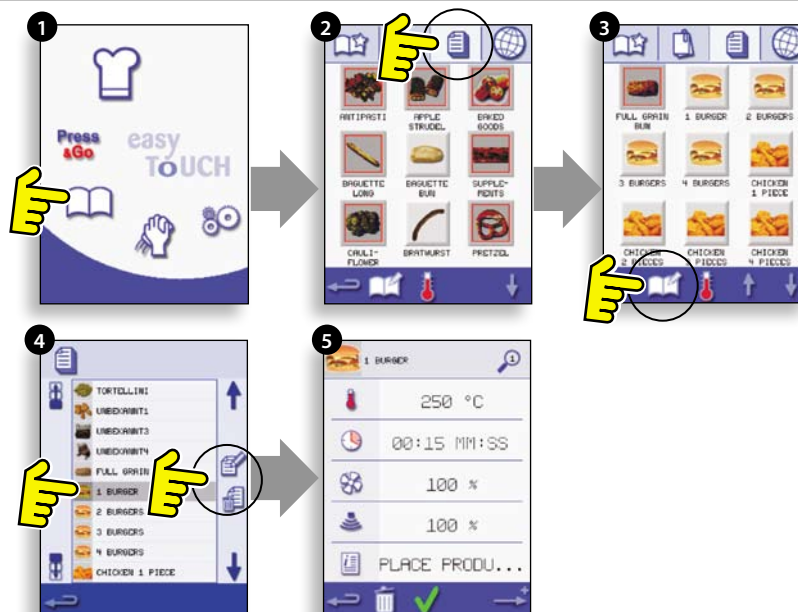
1. Z menu głównego wybierz ikonę KSIĄŻKA KUCHARSKA.

2. Wybierz ikonę WSZYSTKIE MENU.

3. Wybierz polecenie EDYTUJ KSIĄŻKĘ KUCHARSKĄ.

4. Za pomocą znajdującej się po prawej stronie ekranu strzałek góra/dół wyszukaj program przygotowania, np. 1 BURGER, po czym wybierz ikonę przeglądania/edycji programu.

5. Wyświetli i ew. zmodyfikuj program w razie potrzeby. Więcej informacji: tryb TWORZENIE.

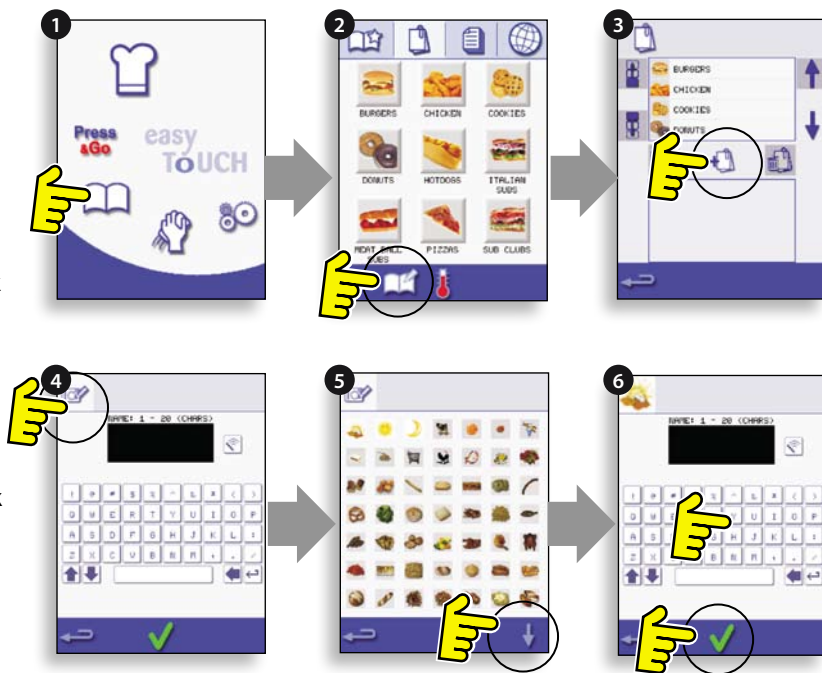


DODAWANIE NOWEJ GRUPY PROGRAMÓW

Aby dodać nową grupę programów:

1. Z menu głównego wybierz ikonę KSIĄŻKA KUCHARSKA.
2. Wybierz EDYTUJ KSIĄŻKĘ KUCHARSKĄ.
3. Wybierz ikonę DODAJ NOWĄ GRUPĘ.
4. Wybierz ikonę aparatu, aby otworzyć zdjęcia.
5. Wybierz zdjęcie do reprezentowania Group. (Użyj strzałek przewijania więcej zdjęć).
6. Wprowadź nazwę dla nowego programu grupy (max. 20 znaków) i wybierz OK, co spowoduje zapisanie utworzonej grupy programów w menu KSIĄŻKA KUCHARSKA.

Aby wrócić do menu KSIĄŻKA KUCHARSKA, naciśnij przycisk WSTECZ.



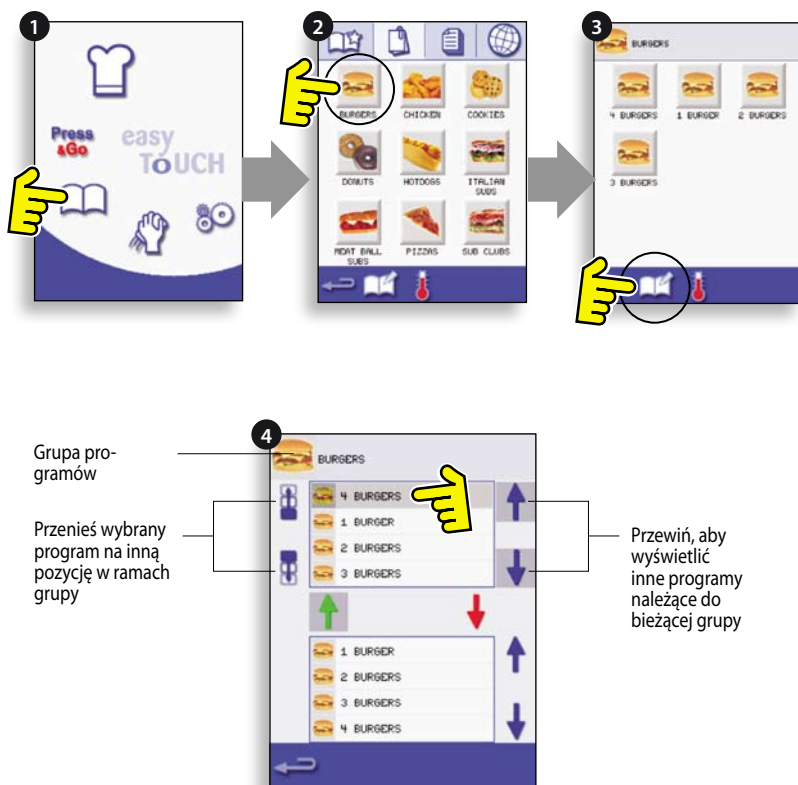
ZMIANA KOLEJNOŚCI PROGRAMU WENWĄTRZ GRUPY

Przykład: zmiana kolejności programu 4 BURGERY w grupie programów BURGERY.

1. Wybierz ikonę KSIĄŻKA KUCHARSKA z menu głównego.
2. Wybierz grupę programów BURGERY.
3. Wybierz polecenie EDYTUJ KSIĄŻKĘ KUCHARSKĄ.
4. Za pomocą strzałek góra/dół po prawej stronie górnej części ekranu edycji wyświetl programy zawarte w wybranej grupie.

Następnie wybierz z nich ten, który chcesz przenieść do innego miejsca na liście (4 BURGERY) i używając strzałek góra/dół po lewej stronie górnej części ekranu, przemieść wybrany program w ramach jego grupy.

Wybierz przycisk WSTECZ, aby powrócić do ekranu KSIĄŻKA KUCHARSKA.

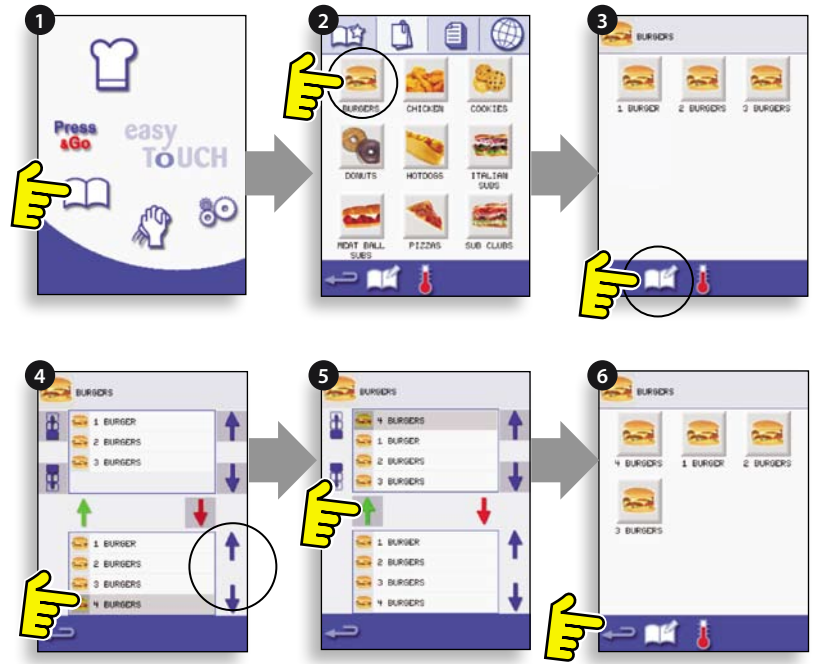


DODAWANIE PROGRAMU DO GRUPY

Dodawanie programu do istniejącej GRUPY PROGRAMÓW:

Przykład: dodanie programu 4 BURGERY do grupy programów BURGERY.

1. Wybierz z menu głównego ikonę KSIĄŻKA KUCHARSKA.
2. Wybierz grupę programów BURGERY.
3. Wybierz EDYTUJ KSIĄŻKĘ KUCHARSKĄ.
4. W dolnej części ekranu użyj znajdujących się po prawej stronie strzałek góra/dół, by wyszukać i zaznaczyć program 4 BURGERY.
5. Wybierz zieloną strzałkę GÓRA, aby dodać program 4 BURGERY do grupy programów w górnej części ekranu, a następnie użyj przycisku WSTECZ, by powrócić do listy programów.
6. Ponownie użyj przycisku WSTECZ, aby powrócić do menu KSIĄŻKA KUCHARSKA.



ZARZĄDZANIE GRUPAMI PROGRAMÓW

Zmianianie pozycji programu wewnątrz grupy

1. Z menu głównego wybierz ikonę KSIĄŻKA KUCHARSKA.
2. Wybierz EDYTUJ KSIĄŻKĘ KUCHARSKĄ.
3. Za pomocą strzałek góra/dół, znajdujących się po prawej stronie ekranu, przewiń listę grup, aby wyświetlić początkowo ukryte.
4. Wybierz grupę programów, której kolejność chcesz zmienić, i użyj strzałek góra/dół po lewej stronie ekranu do przesunięcia wybranego programu.
5. Wybierz przycisk WSTECZ, co spowoduje powrót do menu KSIĄŻKA KUCHARSKA.

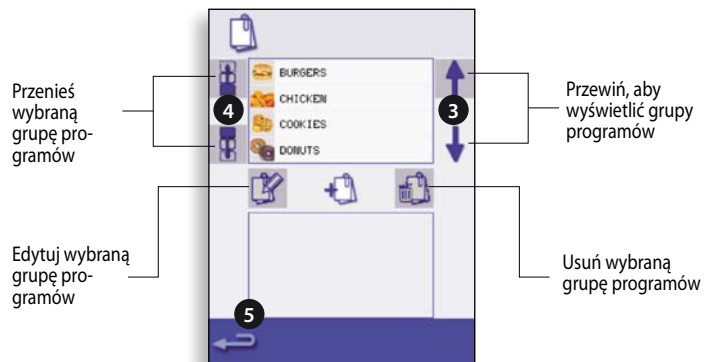


Zmiana nazwy grupy programów

- Wybierz żądaną grupę programów.
- Wybierz polecenie EDYTUJ GRUPĘ PROGRAMÓW.
- Wprowadź nową nazwę i wybierz OK.

Usuwanie grup programów

- Wybierz grupę programów, które chcesz usunąć.
- Wybierz ikonę USUŃ Grupę programów.
- Wybierz OK, aby ostatecznie usunąć wskazaną grupę.

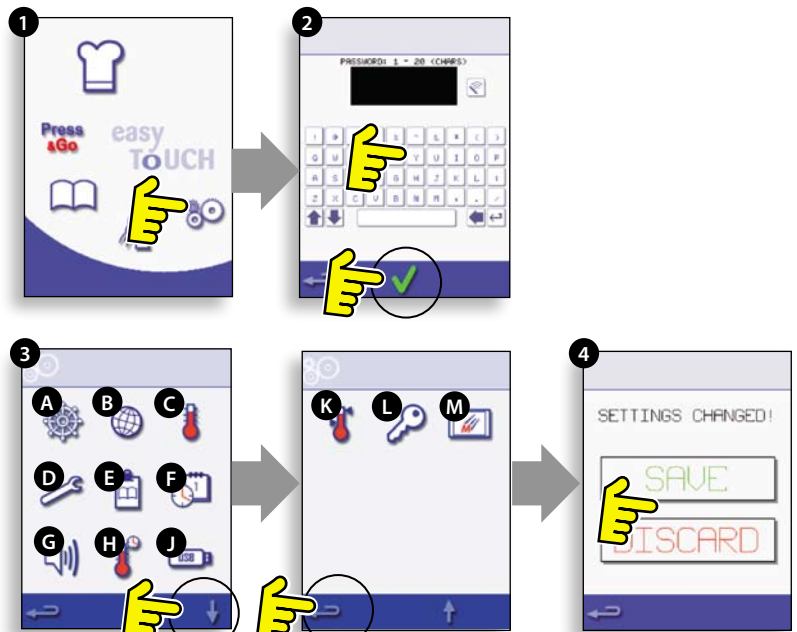


USTAWIENIA I STEROWANIE PIECEM

1. Wybierz z menu głównego ikonę USTAWIENIA.
2. Wprowadź hasło i wybierz OK., co spowoduje wyświetlenie menu USTAWIENIA (3), zawierające:
 - A. Ustawienia trybu pracy pieca/nawigacji
 - B. Opcje językowe
 - C. Ustawienia i etykiety temperatury pieca
 - D. Informacje serwisowe i dzienniki błędów (zabezpieczone hasłem)
 - E. Liczniki przepisów
 - F. Ustawienia daty i godziny
 - G. Opcje regulacji głośności
 - H. Zegar pieca (temperatura/WŁ./WYŁ.)
 - J. Złącze USB do ładowania programów
 - K. Przedział temperatury
 - L. Zmiana hasła dostępu do ustawień i hasła serwisowego.
 - M. Wygaszacz ekranu.

Zakończywszy wprowadzanie zmian w ustawieniach, wybierz przycisk WSTECZ, aby powrócić do menu USTAWIENIA.

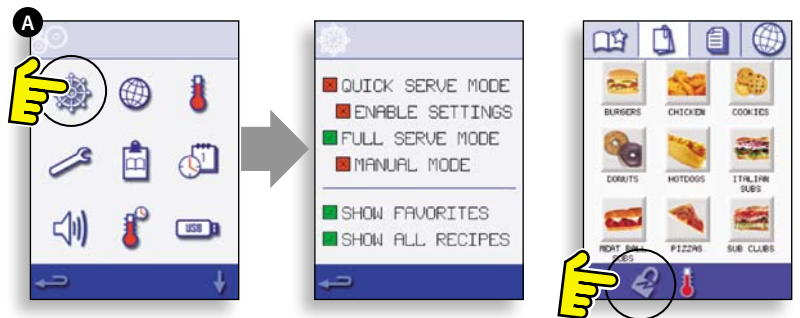
Aby opuścić menu ustawień, użyj przycisku KASUJ. Pojawi się zapytanie o zapisanie zmian. Wybierz ZAPISZ lub PORZUC (4).



Ustawienia trybu pieca/nawigacji (A)

Z menu USTAWIENIA wybierz ikonę trybu pieca/nawigacji (A). Jeżeli zamierzasz używać pieca wyłącznie do przyrządzania potraw za pomocą istniejących programów, wybierz tryb szybkiej obsługi. Jeżeli chcesz mieć także możliwość modyfikowania i tworzenia nowych programów, wybierz tryb pełnej obsługi lub "Tryb ręczny" ręcznie gotować tylko z "kapelusza Chef" symbol.

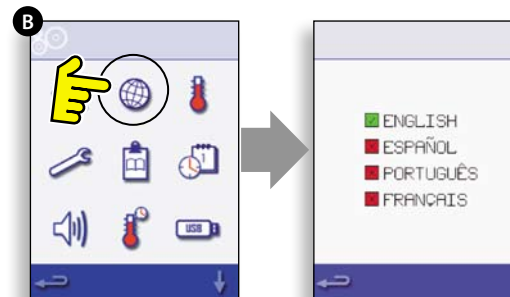
W trybie szybkiej obsługi wybór polecenia WŁĄCZ USTAWIENIA spowoduje wyświetlenie na ekranie KSIĄŻKA KUCHARSKA ikony ODBLOKUJ, dającej dostęp do menu USTAWIENIA.



Opcje językowe (B)

Wybierz ikonę kuli ziemskiej (B).

Na liście języków zaznacz pole obok preferowanego języka.

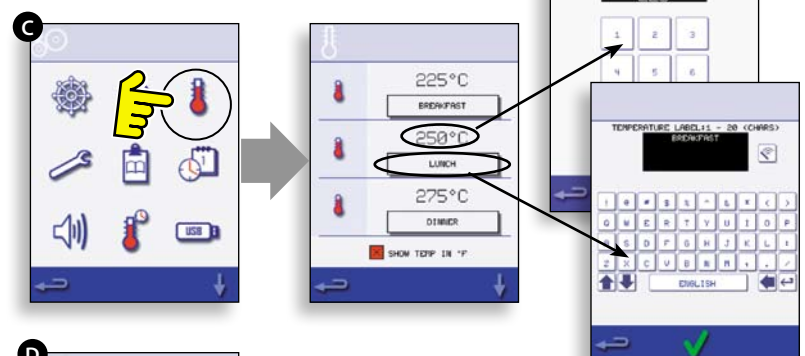


Ustawienia temperatury pieca i ich etykiet (C)

Aby zmienić temperaturę wstępnego nagrzewania, wybierz ikonę temperatury (C). Spowoduje to wyświetlenie klawiatury, której należy użyć do wprowadzenia odpowiedniej wartości temperatury. Aby ją zatwierdzić, wybierz OK.

Uwaga: ekran wyboru temperatury jest wyświetlany przy uruchamianiu tylko w przypadku, gdy zdefiniowano więcej niż jedną temperaturę wykraczającą poza temperaturę minimalną.

Aby zmienić etykietę temperatury, wybierz ją. Spowoduje to wyświetlenie klawiatury, której należy użyć w celu wprowadzenia żądanej nazwy etykiety, a następnie zatwierdzić ją, wybierając OK.



Informacje serwisowe i dzienniki błędów (D) opisano w rozdziale dotyczącym serwisowania.



Liczniki przepisów (E)

Aby wyświetlić listę liczników przepisów, wybierz ikonę spinacza.

Jeżeli przepisów jest więcej, niż mieści ekran, przewiń ich listę za pomocą przycisków wyświetlanych wówczas w dolnej prawej części ekranu.

Ustawienia daty i godziny (F)

Wybierz ikonę daty i godziny, aby wyświetlić związane z nią ustawienia.

ZMIANA DATY: Wybierz MIESIĄC, wprowadź za pomocą klawiatury właściwy miesiąc i wybierz OK.

Wybierz DZIEŃ, wprowadź za pomocą klawiatury właściwą datę i wybierz OK.

Wybierz ROK, wprowadź za pomocą klawiatury ostatnie dwie cyfry bieżącego roku i wybierz OK.

Jeżeli w dacie na pierwszym miejscu ma być wyświetlany miesiąc, a po nim dzień i rok, zaznacz pole przy opcji 'MM-DD-RR'. Uwaga: z tych ustawień korzysta funkcja zapisu dzienników błędów.

ZMIANA GODZINY: Wybierz opcję GODZINA, wprowadź na klawiaturze aktualny czas i wybierz OK.

Wybierz MIN, wprowadź za pomocą klawiatury właściwą liczbę minut i wybierz OK.

Wybierz pole przy opcji AM lub PM (odpowiednio, przed południem lub po południu) w przypadku stosowania 12-godzinnego formatu podawania czasu, lub wybierz opcję 24, jeżeli zegar ma wyświetlać godzinę w formacie 24-godzinnym.

Wybierz aktualnie wyświetlany dzień tygodnia, po czym przejdź do właściwego i ustaw go.

Regulacja głośności (G)

Wybierz symbol głośnika, aby dostosować poziom głośności korzystne dla środowiska, z brak (OFF) do potężnego (100%).

Wybierz symbol muzyki pamiętać, aby ustawić LOW, HIGH MED lub dźwięk.

Wybierz symbol klawiatury, aby włączyć lub wyłączyć dźwięk, gdy ekran dotykowy jest wciśnięty.

Zegar pieca (H)

Wybierz ikonę przedstawiającą termometr i zegar.

Zaznacz opcję włączającą zegar (zielony symbol akceptacji).

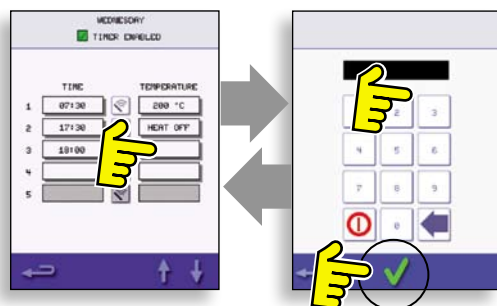
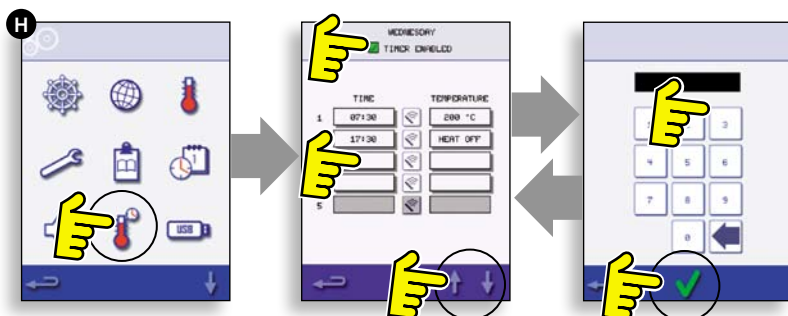
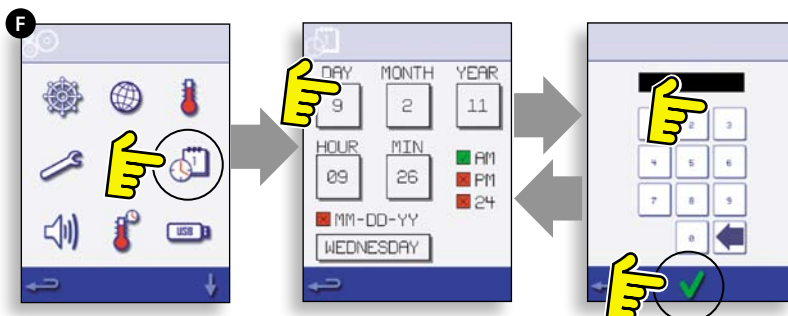
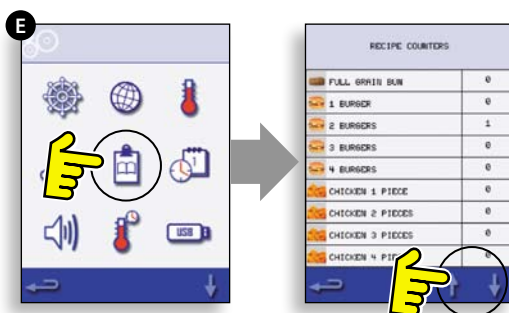
Za pomocą strzałek góra/dół wybierz dzień tygodnia.

Zaznacz puste pole CZAS (maksymalnie 5 dziennie) lub wyczyść je, wybierając ikonę usuwania.

Wprowadź za pomocą klawiatury godzinę uruchomienia i wybierz OK.

Zaznacz puste pole TEMPERATURA na poziomie pola CZAS, zawierającego dopiero co wprowadzoną godzinę, lub wyczyść to pole za pomocą sąsiadującej z nim ikony usuwania.

Użyj klawiatury, by wprowadzić wymaganą temperaturę komory i zatwierdź ją, wybierając OK. Uwaga: wybór zera spowoduje wyłączenie funkcji grzejnej. Wybór czerwonego kółka wyłączy piec.



Zarządzanie programami za pomocą złącza USB (J)

WAŻNE! Pobranie programów z klucza USB spowoduje usunięcie wszystkich programów istniejących wcześniej w pamięci urządzenia.

Upewnij się, że klucz USB zawiera właściwą liczbę/kod programów przeznaczonych do zapisania w pamięci pieca.

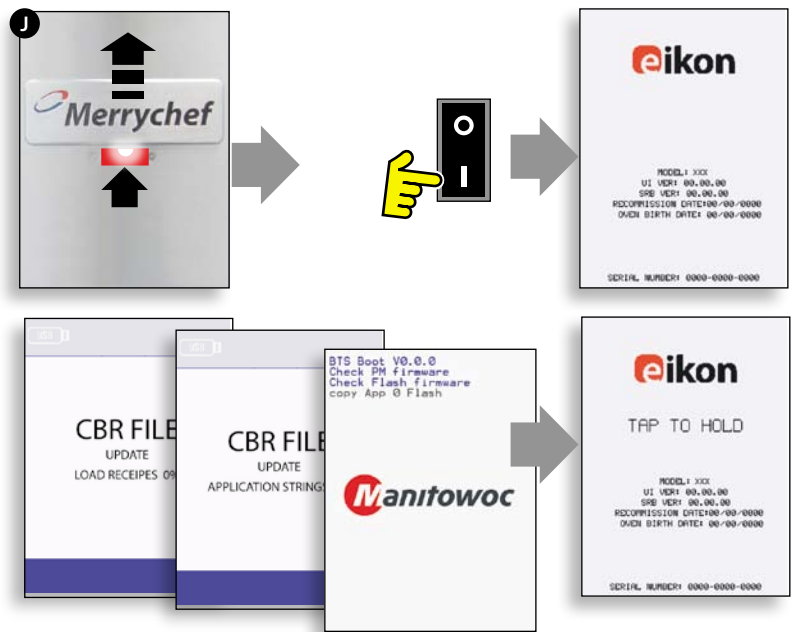
Z pieca wyłączony, przesuń znaczek Merrychef (piekarnik przodu, na górze z prawej) w górę i włóż pamięć USB do gniazda.

Włącz piekarnik.

Pliki automatycznie pobrać z USB wykazały postęp i potwierdzenie ekrany do aktualizacji.

Po zakończeniu pieca wyświetla ekran startowy.

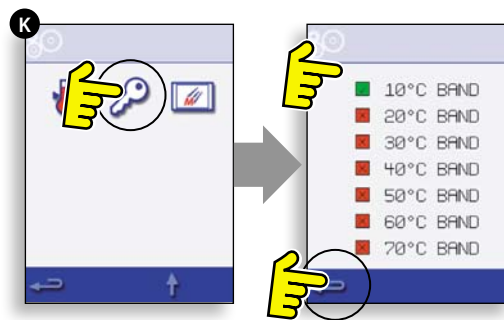
Wyjmij klucz USB i bezpiecznie schowaj. Zamknij pokrywę gniazda USB.



Przedział temperatury (K)

Wybierz ikonę przedziału temperatury, odpowiadającą utrzymywanej temperaturze, np. 10°C.

Wybrany przedział jest wyróżniony zielonym znakiem akceptacji w odpowiadającym mu polu. Uwaga: chociaż należy używać najniższego w praktyce możliwego do zastosowania przedziału temperatury, spadek ustawionej temperatury pieca o więcej niż wybrany przedział spowoduje niedostępność stanu gotowości do pracy i ustawień przedziału temperatury. Staną się one dostępne dopiero po osiągnięciu przez piec temperatury wstępnego podgrzania.



Zmiana hasła (L)

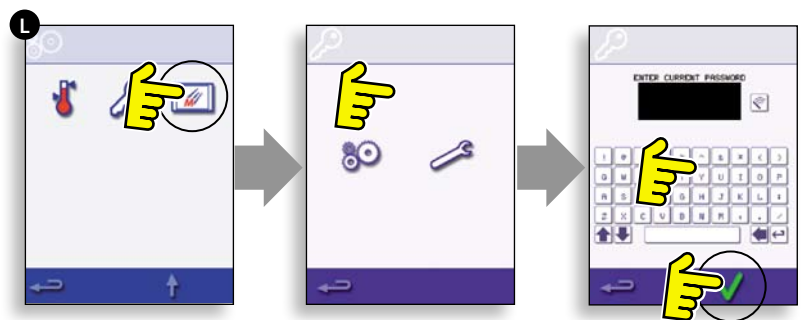
Aby zmienić któreś z haseł pieca, wybierz ikonę przedstawiającą klucz.

Następnie wybierz ikonę ustawień lub serwisu.

Wprowadź aktualnie obowiązujące hasło i potwierdź je, wybierając OK.

Wprowadź następnie nowe hasło i zatwierdź je, wybierając OK.

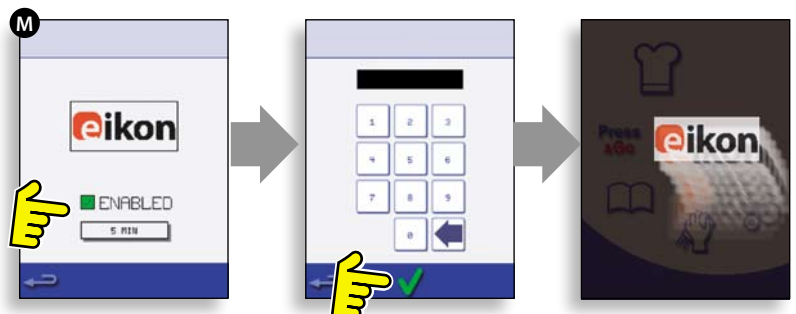
Potwierdź je i jeszcze raz wybierz OK.



Wygaszacz ekranu (M)

Zaznacz pole wyboru Włączone, aby włączyć wygaszacz ekranu ON lub OFF.

Zaznacz pole czas poniżej, aby wprowadzić czas opóźnienia na klawiaturze od 1 do 30 minut przed rozpoczęciem wygaszacza ekranu i wybierz OK.

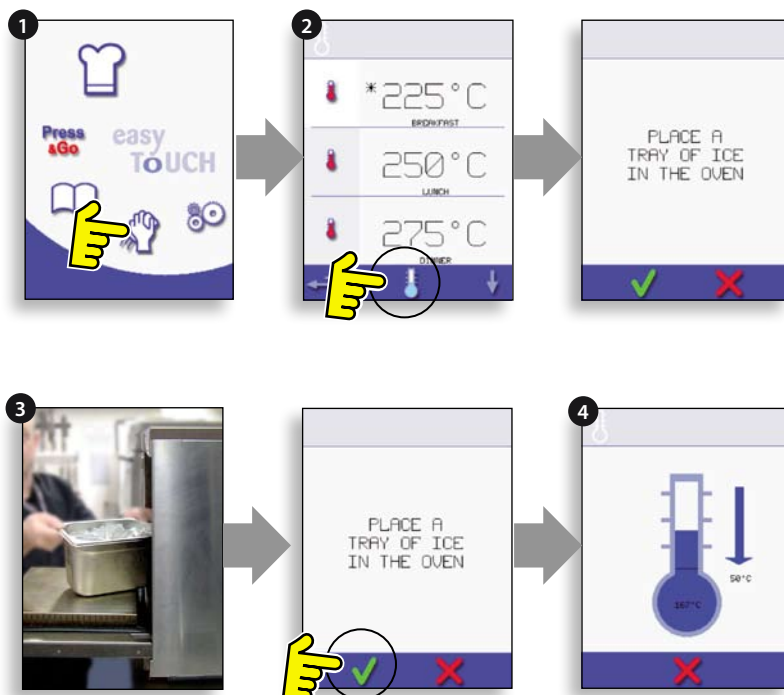


CHŁODZENIE PIECA PRZED CZYSZCZENIEM

Schładzanie pieca

WAŻNE! Przed rozpoczęciem procedury czyszczenia piec musi zostać schłodzony.

1. W trybie pełnej obsługi wybierz z menu głównego ikonę CZYSZCZENIE.
2. W trybie szybkiej lub pełnej obsługi, wybierz ikonę przedstawiającą niebieski termometr, co spowoduje wyłączenie grzania i rozpoczęcie chłodzenia.
3. Z zachowaniem wszelkich środków ostrożności, umieść w gorącej komorze pieca odpowiedniego rodzaju pojemnik maksymalnie napęczniony lodem. Wybierz ikonę OK.
4. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony postęp chłodzenia, które potrwa ok. 30 minut.
5. Piec jest teraz gotów do czyszczenia. Potwierdź zakończenie każdego etapu, wybierając na ekranie przycisk OK.



Przygotowanie pieca do czyszczenia

Warunkiem pełnej sprawności pieca jest utrzymywanie czystości jego komory, drzwi, filtra powietrza i filtra tłuszczu. Codzienna procedura czyszczenia pozwoli uzyskać pewność zachowania zgodności z obowiązującymi normami higieny, a także zapewni utrzymanie pieca w doskonałym stanie technicznym przez długi czas.

Wymagane wyposażenie (wymaga osobnego zakupu):

Markowy, nieżrący płyn do czyszczenia pieców, rękawice żaroodporne, ochronne rękawice gumowe, nierysująca plastikowa łopatką, ręczniki bawełniane i papierowe, okulary ochronne i maska przeciwpyłowa (opcja).



OSTROŻNIE! PRZY CZYSZCZENIU PIECA NALEŻY NOSIĆ GUMOWE RĘKAWICE OCHRONNE.

W ŻADNYM WYPADKU nie wolno czyścić żadnej części pieca za pomocą ostrych narzędzi ani czyszczących środków ściernych.



UWAGA: NIE WOLNO CZYSZCZIĆ ŻADNEJ CZĘŚCI PIECA ANI JEGO KOMORY ZA POMOCĄ ŻRĄCYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, PONIEWAŻ SPOWODUJE TO TRWAŁE USZKODZENIE KONWERTERÓW KATALITYCZNYCH.



Przed rozpoczęciem czyszczenia należy przeprowadzić procedurę CHŁODZENIA i umożliwić piecowi i akcesoriom ostygnięcie.



NIE UŻYWAĆ NARZĘDZI

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE części pieca:

1. Wyjmij filtr powietrza, znajdujący się przy jego podstawie.
2. Otwórz drzwi pieca, podnieś i wyjmij tacę obrotową.
3. W przypadku pieca z konwerterem katalitycznym: otwórz drzwi pieca i wyjmij konwerter katalityczny, odblokowując w tym celu najpierw jego zatrzaski. Konwerter należy czyścić doraźnie, gdy zajdzie taka potrzeba, nie rzadziej jednak, niż raz na miesiąc.

Wymyj wszystkie części w ciepłej wodzie z mydłem. Przemyj następnie czystą ściereką i dużą ilością czystej, ciepłej wody.

Wysusz za pomocą suchej czystej ściereki.

CZYSZCZENIE PIECA:

1. Usuń wszelkie rozlane płyny papierowym ręcznikiem.

Za pomocą suchej, czystej szczotki usuń wszystkie resztki jedzenia spomiędzy dolnej części komory pieca i wewnętrznej powierzchni drzwi.

2. Załóż ochronne rękawice gumowe i okulary ochronne i ostrożnie rozpyl markowy łagodny preparat do czyszczenia pieców na całej wewnętrznej powierzchni komory pieca, za wyjątkiem uszczelki drzwi (A).

NIE WOLNO bezpośrednio spryskiwać preparatem otworów wlotowych wentylatora, znajdujących się na tylnej wewnętrznej ścianie komory.

3. Spryskawszy trudno dostępne miejsca komory pozostaw ją na 10 minut z otwartymi drzwiami, aby zanieczyszczenia nasiąkły.

Nierysującą łopatką z miękkiego plastiku lub gąbką wyczyść wnętrze komory, łącznie z jej sklepieniem i wewnętrzną powierzchnią drzwi. Nie wolno próbować zdrapywać zabrudzeń z uszczelki drzwi ani używać metalowych czyszczyków.

4. Przemyj czystą ściereką i dużą ilością czystej, ciepłej wody, a następnie osusz osobnym, czystym ręcznikiem bawełnianym lub papierowym.

Zainstaluj z powrotem wszystkie wyczyszczone części pieca.

Zamknij drzwi pieca i przetrzyj wilgotną ściereką zewnętrzną powierzchnię pieca.



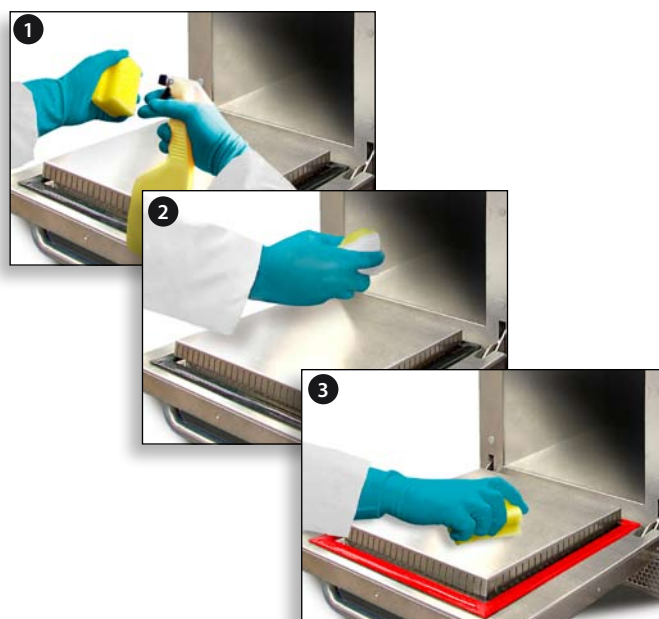
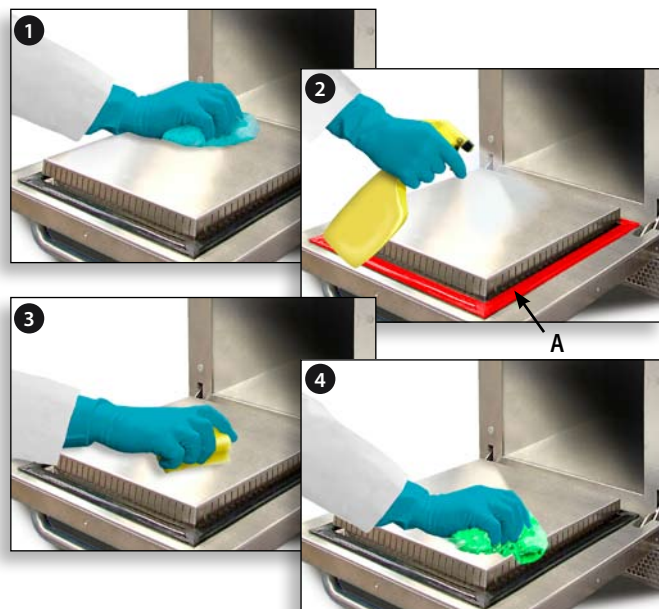
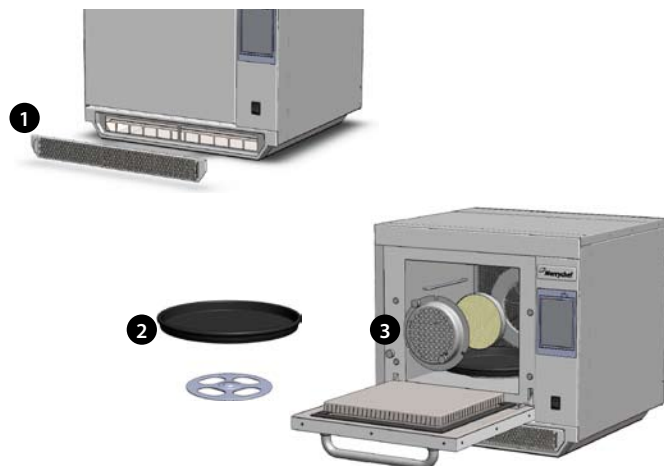
NIE WOLNO UŻYWAĆ PIECA BEZ PRAWIDŁOWO ZAINSTALOWANEGO CZYSTEGO FILTRA.

NAŁÓŻ PREPARAT OCHRONNY OVEN PROTECTOR:

1. Preparat należy nakładać wyłącznie na czystą powierzchnię pieca. Rozpyl markowy preparat Oven Protector na gąbkę.
2. Rozprowadź cienką warstwę preparatu Oven Protector na wszystkie zewnętrzne powierzchnie pieca.
3. Rozprowadź cienką warstwę preparatu Oven Protector na wewnętrznej powierzchni drzwi pieca, omijając jednak uszczelkę drzwi.

Włącz piec i rozgrzej go do temperatury wstępnej. Preparat Oven Protector utwardzi się po upływie ok. 30 minut od momentu osiągnięcia przez piec temperatury roboczej.

Uwaga: utwardzenie warstwy preparatu Oven Protector można poznać po przyjęciu przez nią koloru jasnobrązowego.



e4 CZYSZCZENIE PIECA na zimno e4

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy przeprowadzić procedurę CHŁODZENIA i umożliwić piecowi i akcesoriom ostygnięcie.



NIE UŻYWAĆ NARZĘDZI

WYJĘCIE I WYCZYSZCZENIE części pieca:

1. Wyjmij filtr powietrza, znajdujący się przy podstawie pieca.
2. Otwórz drzwi pieca, wyjmij ruszt, pociągnij w dół za uchwyt filtra tłuszczu i podnieś go, wyjmując z pieca.
3. Otwórz mocowania górnej płyty zderzeniowej.
4. Wyjmij górną płytę zderzeniową, a następnie unieś i wyjmij dolną płytę zderzeniową.

Przemyj wszystkie części w ciepłej wodzie z mydłem. Następnie splucz, używając czystej ściereki i dużej ilości czystej, ciepłej wody.

Osusz za pomocą osobnej, czystej ściereki.

CZYSZCZENIE PIECA:

1. Usuń wszelkie rozlane płyny papierowym ręcznikiem.

Za pomocą suchej, czystej szczotki usuń wszystkie resztki jedzenia pomiędzy dolnej części komory pieca i wewnętrznej powierzchni drzwi.

2. Załóż ochronne rękawice gumowe i okulary ochronne i ostrożnie rozpyl markowy łagodny preparat do czyszczenia pieców na całej wewnętrznej powierzchni komory pieca, za wyjątkiem uszczelki drzwi (A).

NIE WOLNO bezpośrednio spryskiwać preparatem otworów wlotowych wentylatora, znajdujących się na tylnej wewnętrznej ścianie komory.

3. Spryskawszy trudno dostępne miejsca komory pozostaw ją na 10 minut z otwartymi drzwiami, aby zanieczyszczenia nasiąkły.

Nierysującą łopatką z miękkiego plastiku lub gąbką wyczyść wnętrze komory, łącznie z jej sklepieniem i wewnętrzną powierzchnią drzwi. Nie wolno próbować zdrapywać zabrudzeń z uszczelki drzwi ani używać metalowych czyścików.

4. Przemyj czystą ściereką i dużą ilością czystej, ciepłej wody, a następnie osusz osobnym, czystym ręcznikiem bawełnianym lub papierowym.

Zainstaluj z powrotem wszystkie wyczyszczone części pieca.

Zamknij drzwi pieca i przetrzyj wilgotną ściereką zewnętrzną powierzchnię pieca.



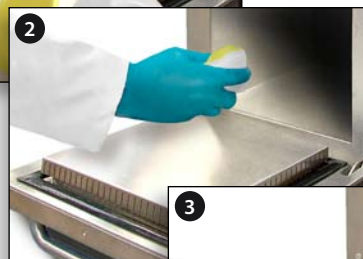
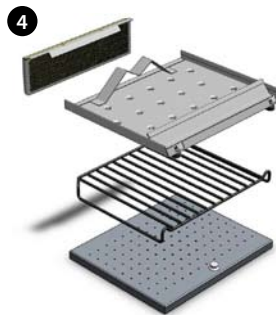
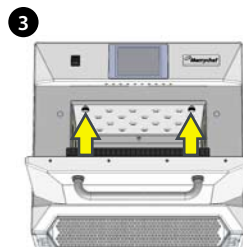
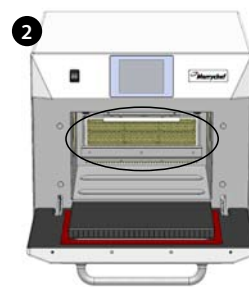
NIE WOLNO UŻYWAĆ PIECA BEZ PRAWIDŁOWO ZAINSTALOWANEGO CZYSTEGO FILTRA.

NAŁÓŻ PREPARAT OCHRONNY OVEN PROTECTOR:

1. Preparat należy nakładać wyłącznie na czystą powierzchnię pieca. Rozpyl markowy preparat Oven Protector na gąbkę.
2. Rozprowadź cienką warstwę preparatu Oven Protector na wszystkie zewnętrzne powierzchnie pieca.
3. Rozprowadź cienką warstwę preparatu Oven Protector na wewnętrznej powierzchni drzwi pieca, omijając jednak uszczelkę drzwi.

Włącz piec i rozgrzej go do temperatury wstępnej. Preparat Oven Protector utwardzi się po upływie ok. 30 minut od momentu osiągnięcia przez piec temperatury roboczej.

Uwaga: utwardzenie warstwy preparatu Oven Protector można poznać po przyjęciu przez nią koloru jasnobrązowego.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy przeprowadzić procedurę CHŁODZENIA i umożliwić piecowi i akcesoriom ostygnięcie.



NIE UŻYWAĆ NARZĘDZI

DEMONTAŻ I CZYSZCZENIE części pieca:

1. Wyjmij filtr powietrza, znajdujący się przy jego podstawie.
2. Otwórz drzwi pieca i wyjmij z niego wszystkie półki i ruszt. Wymyj wszystkie części w ciepłej wodzie z mydłem. Przemyj następnie czystą ściereką i dużą ilością czystej, ciepłej wody. Wysusz za pomocą suchej czystej ściereki.

CZYSZCZENIE PIECA:

1. Usuń wszelkie rozlane płyny papierowym ręcznikiem. Za pomocą suchej, czystej szczotki usuń wszystkie resztki jedzenia spomiędzy dolnej części komory pieca i wewnętrznej powierzchni drzwi.
 2. Załóż ochronne rękawice gumowe i okulary ochronne i ostrożnie rozpyl markowy łagodny preparat do czyszczenia pieców na całej wewnętrznej powierzchni komory pieca, za wyjątkiem uszczelki drzwi (A).
- NIE WOLNO bezpośrednio spryskiwać preparatem otworów wlotowych wentylatora, znajdujących się na tylnej wewnętrznej ścianie komory.**
3. Spryskawszy trudno dostępne miejsca komory pozostaw ją na 10 minut z otwartymi drzwiami, aby zanieczyszczenia nasiąkły. Nierysującą łopatką z miękkiego plastiku lub gąbką wyczyść wnętrze komory, łącznie z jej sklepieniem i wewnętrzną powierzchnią drzwi. Nie wolno próbować zdrapywać zabrudzeń z uszczelki drzwi ani używać metalowych czyszczyków.
 4. Przemyj czystą ściereką i dużą ilością czystej, ciepłej wody, a następnie osusz osobnym, czystym ręcznikiem bawełnianym lub papierowym. Zainstaluj z powrotem wszystkie wyczyszczone części pieca. Zamknij drzwi pieca i przetrzyj wilgotną ściereką zewnętrzną powierzchnię pieca.

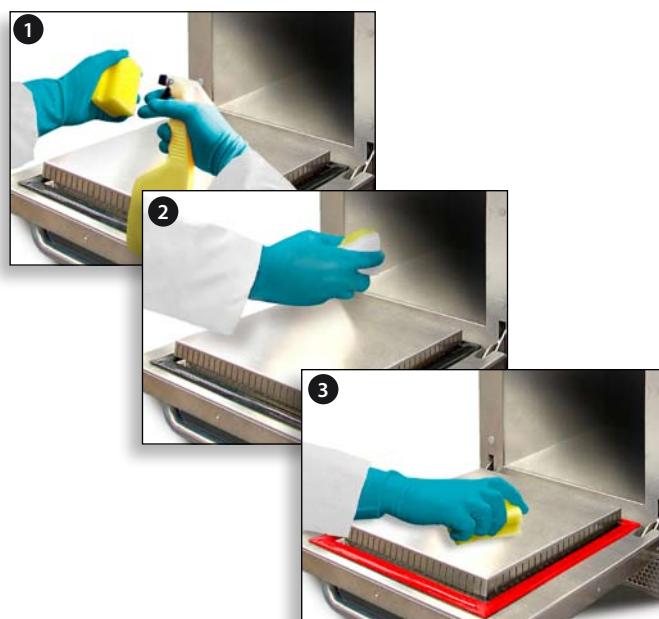
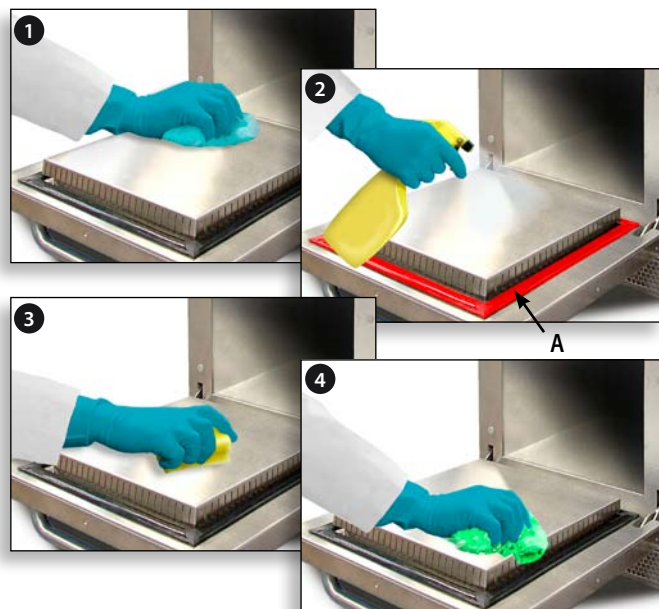
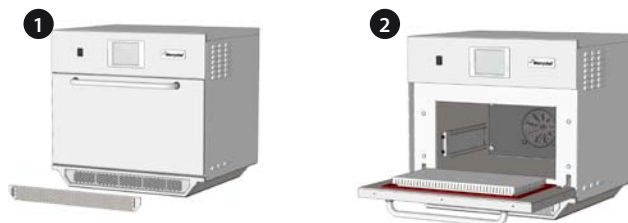


NIE WOLNO UŻYWAĆ PIECA BEZ PRAWIDŁOWO ZAINSTALOWANEGO CZYSTEGO FILTRA.

NAŁÓŻ PREPARAT OCHRONNY OVEN PROTECTOR:

1. Preparat należy nakładać wyłącznie na czystą powierzchnię pieca. Rozpyl markowy preparat Oven Protector na gąbkę.
 2. Rozprowadź cienką warstwę preparatu Oven Protector na wszystkie zewnętrzne powierzchnie pieca.
 3. Rozprowadź cienką warstwę preparatu Oven Protector na wewnętrznej powierzchni drzwi pieca, omijając jednak uszczelkę drzwi.
- Włącz piec i rozgrzej go do temperatury wstępnej. Preparat Oven Protector utwardzi się po upływie ok. 30 minut od momentu osiągnięcia przez piec temperatury roboczej.

Uwaga: utwardzenie warstwy preparatu Oven Protector można poznać po przyjęciu przez nią koloru jasnobrązowego.



SCHEMAT DIAGNOSTYCZNY

Choć dołożono wszelkich starań w celu zapewnienia wysokiej jakości działania pieca, użytkownik może napotkać różnego rodzaju problemy techniczne. W takim przypadku należy najpierw użyć zamieszczonego tu schematu, by sprawdzić, czy problemu nie da się w prosty sposób rozwiązać bez pomocy serwisanta.

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Piec nie działa, a jego wyświetlacz jest pusty.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy nie nastąpiła przerwa w dostawie energii. Sprawdź, czy odłącznik jest włączony, czy wyłączony oraz czy piec jest prawidłowo podłączony do sieci. Sprawdź, czy włącznik pieca znajduje się w położeniu ON (Włączony).
Niektóre polecenia menu nie działają.	Brak uprawnień użytkownika.	Skontaktuj się z użytkownikiem posiadającym uprawnienia do obsługi pieca.
Wyświetlacz pojawi się komunikat ostrzegawczy	Szczegółowe informacje podane są na ekranie	Postępuj zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami.
Potrawy są niewłaściwie podgrzewane (niedopieczone, przegrzane).	Piec jest zanieczyszczony. Wybrano temperaturę niewłaściwą dla danego rodzaju potrawy. Wybrano niewłaściwy program lub wybrany program został zmodyfikowany. Potrawy są pieczone w opakowaniu. Potrawy są zbyt wcześnie wyjmowane z pieca.	Wyczyść piec (patrz rozdział Czyszczenie). Użyj właściwego programu. Jeżeli potrawa ma być podgrzewana bez użycia mikrofal, najpierw ją rozpakuj. Sprawdź, czy wszystkie etapy programu obróbki termicznej żywności zostały prawidłowo wykonane.
Piec nie dokończył pieczenia lub podgrzewania potrawy.	Otwarto drzwi pieca. Brak filtra powietrza lub został on założony nieprawidłowo. Piec uległ przegrzaniu.	Zamknij drzwi pieca. Zainstaluj filtr. Poczekaj, aż piec ostygnie. Sprawdź, czy otwory wentylacyjne nie są zasłonięte i w razie potrzeby usuń przeszkody blokujące przepływ powietrza.
Piec wyświetla komunikat z numerem błędu.	Awaria pieca.	Zapisz kod błędu i skontaktuj się z serwisem.

Autoryzowany przedstawiciel serwisowy:

Prawidłowa utylizacja tego produktu (Dyrektywa WEEE)



Dotyczy Państw Członkowskich Unii Europejskiej i innych krajów europejskich o odrębnych systemach zbiórki.

Umieszczenie na produkcie lub w załączonej do niego literaturze przedstawionego tu symbolu oznacza, że po zużyciu nie może on być utylizowany wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi. Aby ochronić środowisko i zdrowie ludzkie przed niekontrolowanym zrzutem tego rodzaju odpadów, prosimy zutylizować ten produkt odrębnie od innych ich rodzajów i w sposób odpowiedzialny umożliwić jego recykling, stwarzając możliwość odzysku zawartych w nim komponentów i surowców wtórnych.

W celu uzyskania informacji o miejscu i sposobie przyjaznej dla środowiska utylizacji tego produktu, użytkownicy będący osobami fizycznymi powinni skontaktować się z jego sprzedawcą lub z władzami lokalnymi, zaś użytkownicy korporacyjni - z jego dostawcą, a także sprawdzić warunki umowy jego kupna. Nie wolno utylizować tego produktu z innymi odpadami, generowanymi w ramach działalności gospodarczej.



Manitowoc, Ashbourne House,

The Guildway, Old Portsmouth Road, Guildford,

GU3 1LR

Tel: +44(0)1483 464900

Fax: +44(0)1483 464905

www.merrychef.marketing@welbilt.com