

Instrukcja obsługi i instalacji

POLSKI

XFT



WSTĘP	3
UWAGI OGÓLNE	3
WYJAŚNIENIE ZNACZENIA PIKTOGRAMÓW	3
PRZEPISY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4



INSTRUKCJA DLA INSTALATORA	6
-----------------------------------	----------



INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA	20
-----------------------------------	-----------

WSTĘP

Drodzy Klienci,

Chcielibyśmy podziękować Państwu i pogratulować zakupu Pieca z linii LineMiss™; mamy nadzieję, że jest to dopiero początek długotrwałej i owocnej współpracy.

Linia elektrycznych pieców LineMiss™ umożliwia łatwe i dostosowane do potrzeb użytkownika przygotowanie pieczywa i wyrobów cukierniczych, równocześnie gwarantując rezultat pieczenia taki jak w dużym, kompaktowym urządzeniu.

Państwa nowy piec LineMiss™ łączy w sobie technologie AIR.Plus, STEAM.Plus oraz DRY.Plus, które są rezultatem gruntownego procesu upraszczania przez UNOX obróbki produktów spożywczych oraz ułatwienia pracy dla użytkowników urządzenia przy jednoczesnej gwarancji uzyskania doskonałych rezultatów..

Prostota i perfekcja to podstawowe założenia dla elektrycznych pieców z linii LineMiss™, która oferuje doskonałą konstrukcję urządzenia w celu uzyskania rezultatów o najwyższej jakości i wydajności.

Aby jeszcze bardziej oszczędzić czas i ułatwić pracę firma UNOX oferuje szeroki zakres dostępnych akcesoriów.

Uwagi ogólne

Niniejsza instrukcja przedstawia wskazówki dotyczące instalacji i użytkowania urządzeń z serii LineMiss™.

Piece z serii LineMiss™ są urządzeniami przeznaczonymi do pieczenia produktów piekarniczych, wyrobów cukierniczych oraz do przygotowywania innych potraw jak również do podgrzewania schłodzonych oraz zamrożonych produktów.

Piece z serii LineMiss™ zostały wyposażone w funkcje ***Dynamic***, ***Matic***, ***Classic***, ***Manual Humidity*** i są dostępne w różnych pojemnościach.

Instrukcje dotyczące instalacji i użytkowania mają zastosowanie dla wszystkich modeli chyba, że określono inaczej.

Wyjaśnienie znaczenia piktogramów



Uwaga! Sytuacja przedstawiająca bezpośrednie niebezpieczeństwo, lub niebezpieczna sytuacja mogąca spowodować uszkodzenie ciała lub śmierć.



Uwaga: zagrożenie poparzeniem.



Uwaga: zagrożenie pożarem!



Należy przeczytać wskazówki zawarte w innym rozdziale.



Uwaga: zagrożenie porażeniem elektrycznym!



Wskazówki i użyteczne informacje.



Przepisy dotyczące bezpieczeństwa



PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA DOTYCZĄCE INSTALACJI I KONSERWACJI URZĄDZENIA

- Przed przystąpieniem do instalacji oraz konserwacji urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu w celu umożliwienia użytkownikom urządzenia zapoznania się z nią w przyszłości.
- Wszystkie prace związane z instalacją, montażem oraz nierutynową konserwacją muszą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika technicznego autoryzowanego przez producenta urządzenia. Prace te muszą być przeprowadzone zgodnie z przepisami prawnymi obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest użytkowane oraz zgodnie z wymogami zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.
- Przed rozpoczęciem prac związanych z instalacją oraz konserwacją należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania elektrycznego.
- Przed zainstalowaniem urządzenia należy upewnić się, że wartość napięcia oraz inne parametry źródeł zasilania w energię elektryczną i wodę są zgodne z wymogami przepisów prawnych obowiązujących w kraju, w którym instalowane jest urządzenie oraz, że odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Wszelkie nieuprawnione i nieautoryzowane manipulowanie przy urządzeniu lub przeprowadzanie jakichkolwiek jego modyfikacji oraz jakiejkolwiek ingerencji nie zgodne ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji skutkują utratą ważności gwarancji.
- Instalacja, naprawa oraz konserwacja urządzenia niezgodna z wytycznymi zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi może spowodować zniszczenie urządzenia lub innych przedmiotów znajdujących się w jego pobliżu, a także uszkodzenia ciała, a nawet wypadek ze skutkiem śmiertelnym.
- Podczas instalacji urządzenia osobom niezaangażowanym w proces instalacji nie wolno przebywać ani przechodzić w pobliżu miejsca, gdzie odbywa się instalacja.
- Biorąc pod uwagę potencjalne zagrożenie związane z materiałami, z których wykonano opakowania urządzenia, muszą być one trzymane poza zasięgiem dzieci i zwierząt, a następnie muszą być one odpowiednio zutylizowane zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami prawnymi.
- Tabliczka znamionowa urządzenia zawiera podstawowe dane techniczne mające kluczowe znaczenie w przypadku jakichkolwiek napraw czy konserwacji urządzenia. Nie należy usuwać, niszczyć lub modyfikować tabliczki znamionowej urządzenia.
- Niezastosowanie się do powyższych zasad może spowodować zniszczenie urządzenia lub innych przedmiotów znajdujących się w jego pobliżu, a także (śmiertelne) uszkodzenia ciała jak również skutkuje utratą ważności gwarancji oraz zwolnieniem producenta urządzenia od wszelkiej odpowiedzialności.



PRZEPISY DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DLA UŻYTKOWNIKA

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia oraz przed przystąpieniem do każdorazowej rutynowej konserwacji należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Instrukcję należy zachować i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu w celu umożliwienia użytkownikom urządzenia zapoznania się z nią w przyszłości.
- Użytkowanie oraz czyszczenie urządzenia w sposób niezgodny ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi uważane jest za nieprawidłowe i może spowodować zniszczenie urządzenia lub innych przedmiotów znajdujących się w jego pobliżu, a także uszkodzenia ciała, a nawet wypadek ze skutkiem śmiertelnym; dodatkowo takie postępowanie skutkuje utratą ważności gwarancji i zwalnia producenta urządzenia od wszelkiej odpowiedzialności.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane jedynie w celu gotowania i pieczenia produktów spożywczych w zakładach zbiorowego żywienia i w profesjonalnych kuchniach. Urządzenie może być obsługiwane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników, którzy ukończyli przewidziane kursy obsługi; jakiegokolwiek inne użytkowanie uznaje się za niewłaściwe i niezgodne z wytycznymi producenta, a przez to niebezpieczne.

W szczególności urządzenie może być użyte w celu:

- pieczenia ciast i chleba, zarówno świeżych jak i mrożonych;
- gotowania produktów spożywczych, zarówno świeżych jak i mrożonych;
- gotowania na parze mięsa, ryb oraz warzyw;
- gotowania zapakowanych próżniowo produktów spożywczych w torebkach przystosowanych do tego typu obróbki;
- rozmrażanie i podgrzewanie schłodzonych i mrożonych produktów;
- Należy monitorować urządzenie podczas całego cyklu obróbki.
- W przypadku, gdy urządzenie nie działa albo, gdy występują jakiegokolwiek zmiany w jego funkcjonowaniu lub w wyglądzie należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilającego w energię elektryczną i w wodę, a następnie skontaktować się z autoryzowanym przez producenta urządzenia punktem serwisowym. Nie należy próbować naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Przy każdorazowej naprawie urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych firmy UNOX. Niezastosowanie się do powyższych wymogów może spowodować zniszczenie urządzenia lub innych przedmiotów znajdujących się w jego pobliżu, a także uszkodzenia ciała, a nawet wypadek ze skutkiem śmiertelnym, a także skutkuje utratą ważności gwarancji.
- Aby zapewnić doskonałą efektywność urządzenia oraz bezpieczeństwo pracy należy raz do roku zlecać konserwację i przegląd techniczny urządzenia autoryzowanemu przez producenta punktowi serwisowemu.



RYZIKO OPARZENIA I ZRANIENIA !

- Podczas procesu gotowania oraz chłodzenia wszystkich elementów urządzenia, należy zachować ostrożność przy następujących czynnościach:
- Dotykać można jedynie elementów sterujących urządzeniem oraz klamki, ponieważ zewnętrzne części urządzenia osiągną bardzo wysoką temperaturę (temperatura powyżej 60°C - 140°F).
- W przypadku konieczności otwarcia drzwiczek, należy tę czynność wykonać powoli i z największą ostrożnością, z uwagi na wysoką temperaturę pary wydostającej się z komory pieca.
- Należy nosić odporną na temperaturę odzież ochronną przystosowaną do ręcznego przemieszczania pojemników, akcesoriów oraz innych przedmiotów wewnątrz komory pieca.
- należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania blach i pojemników z komory pieca.



RYZIKO POŻARU !

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że wewnątrz komory pieca nie znajdują się żadne nie związane z procesem obróbki przedmioty (instrukcje użytkowania, plastikowe torby itp.) lub pozostałości detergentów do czyszczenia urządzenia; ponadto należy upewnić się, że przewód odprowadzający spaliny nie jest zablokowany oraz że w jego pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- Nie należy umieszczać źródeł ciepła (np. urządzeń do grillowania lub smażenia, itp.), łatwopalnych substancji oraz paliwa (np. gaz, benzyna, ropa naftowa, butelki z alkoholem, itp...) w pobliżu urządzenia.
- Do gotowania lub pieczenia nie należy używać łatwopalnych produktów spożywczych lub płynów (np. alkohol).
- Komorę pieca należy zawsze utrzymywać w czystości, przeprowadzając czyszczenie codziennie lub po zakończeniu każdego cyklu pracy urządzenia: tłuszcze i resztki produktów spożywczych pozostawione wewnątrz komory pieca mogą się zapalić!

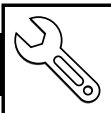


RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM !

- nie należy otwierać części urządzenia oznaczonych tym symbolem: dostęp do ukrytych pod nimi elementów jest zarezerwowany jedynie dla wykwalifikowanych pracowników technicznych posiadających autoryzację producenta urządzenia. Niezastosowanie się do powyższych wymogów może spowodować zniszczenie urządzenia lub innych przedmiotów znajdujących się w jego pobliżu, a także uszkodzenia ciała, a nawet wypadek ze skutkiem śmiertelnym, a także skutkuje utratą ważności gwarancji.



INSTRUKCJA DLA INSTALATORA



Spis treści

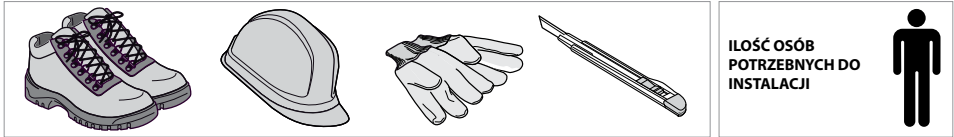
Rozpakowywanie urządzenia	7
Sprawdzanie zawartości opakowania	9
Czynności wstępne	9
Usuwanie folii ochronnej	9
Montaż nóżek	9
Ustawianie urządzenia	10
Charakterystyka strefy przeznaczonej do instalacji urządzenia	10
Mocowanie urządzenia	12
Anchoring on own substructures	12
Mocowanie urządzenia na podstawie UNOX	12
Anchoring on another oven LineMiss™ (MAXI.Link)	13
Podłączenie do sieci zasilania w energię elektryczną	13
Montaż urządzenia bez wtyczki	14
Kontrola	15
Dostosowywanie do innego napięcia	15
Wymiana przewodu zasilającego	15
Podłączenie do zasilania w wodę	16
Instalacja wodna: podłączenie do sieci zasilającej w wodę	17
Sieć zasilająca w wodę: charakterystyka	17
Connecting oven and accessories	17
Odprowadzenie spalin z komory pieca	18
Przykłady prawidłowej i nieprawidłowej instalacji urządzenia	19



Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy uważnie przeczytać rozdział „Przepisy dotyczące bezpieczeństwa” na stronie 4 oraz rozdział „Uwagi ogólne” na stronie 3.

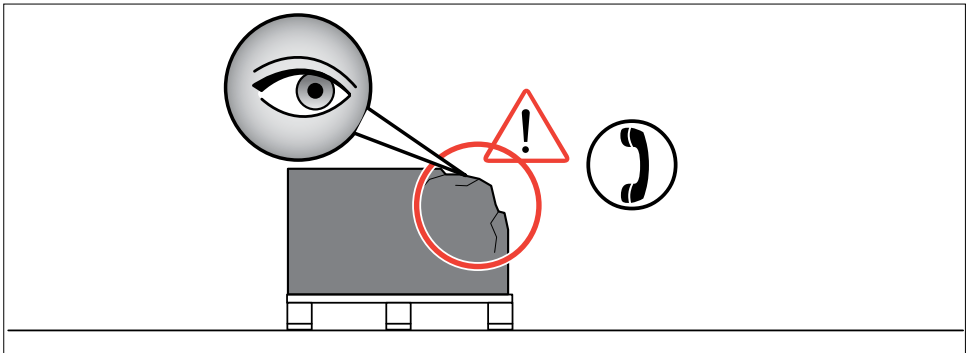
Podczas instalacji należy nosić odpowiednią odzież ochronną (obuwie ochronne, rękawice, itp.).

Rozpakowywanie urządzenia



Po dostarczeniu urządzenia należy sprawdzić czy urządzenie nie zostało w sposób widoczny uszkodzone podczas transportu.

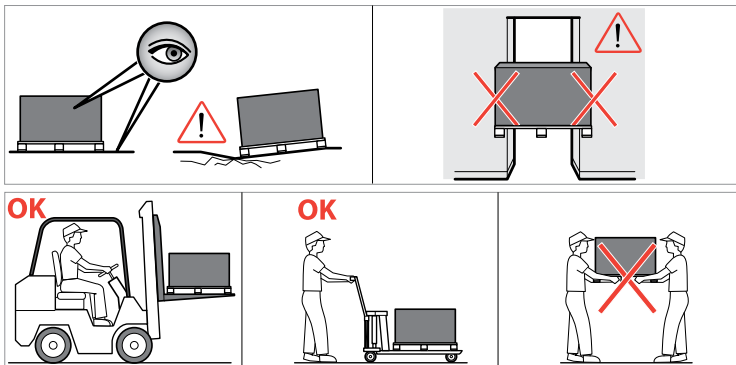
W przypadku zauważenia uszkodzenia należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą urządzenia. W żadnym wypadku **NIE WOLNO** instalować uszkodzonego urządzenia.



Przed przetransportowaniem urządzenia do miejsca, w którym ma ono zostać zainstalowane należy upewnić się, że:

- urządzenie zmieści się we wszystkich drzwiach, korytarzach i przejściach prowadzących do miejsca jego lokalizacji;
- podłoga, na której ma zostać ustawione urządzenie ma nośność wystarczającą do utrzymania ciężaru urządzenia.

Transport urządzenia musi odbywać się wyłącznie za pomocą urządzeń mechanicznych (np. wózek widłowy).



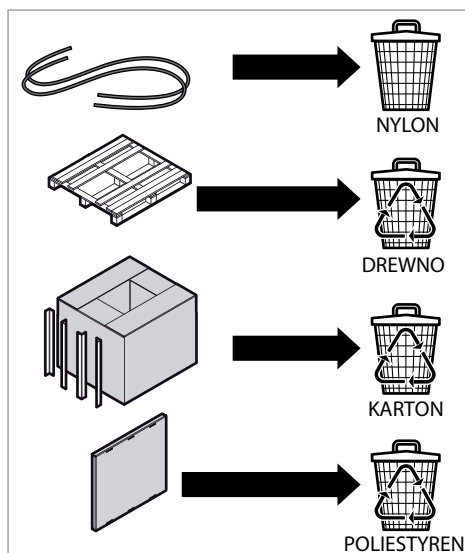
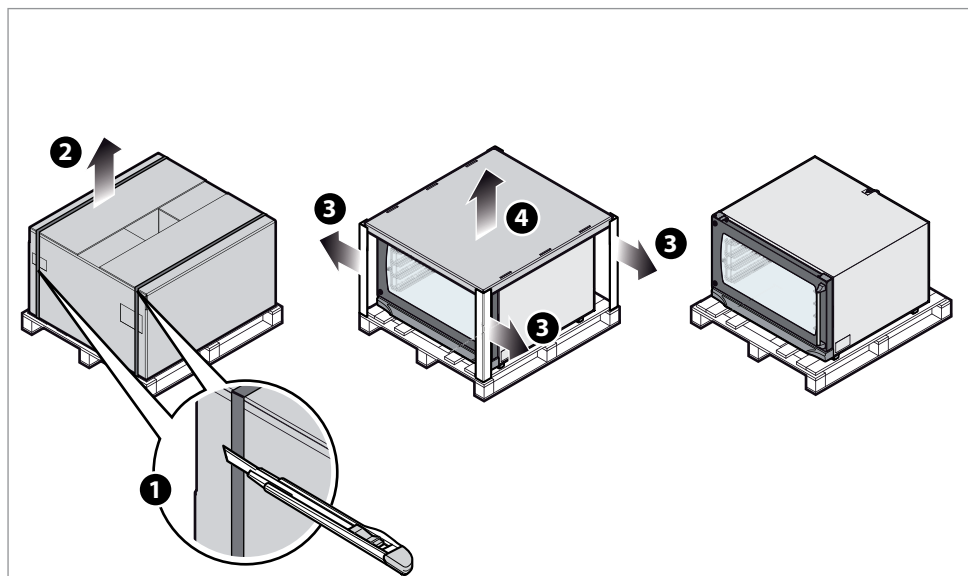


Rozpocząć rozpakowywanie urządzenia przecinając nylonowe taśmy **1**, unieść kartonowe opakowanie **2** a) i usunąć je **3** oraz **4**.

Odkręcić śruby **5** oddzielić urządzenie od drewnianej palety **6**.



Należy zachować te śruby oraz plastikową osłonę do późniejszego zamocowania pieca do podstawy. Śruby mocujące plastikową osłonę do drewnianej palety można wyrzucić.

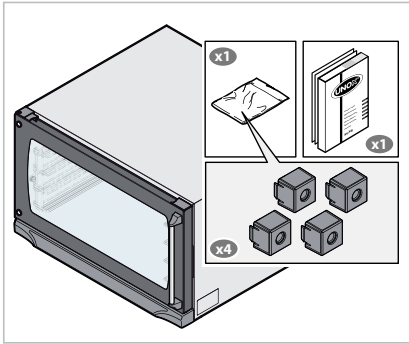


Ponieważ materiały z których wykonano opakowanie urządzenia mogą stanowić zagrożenie należy je przechowywać poza zasięgiem dzieci i zwierząt; a następnie prawidłowo zutylizować zgodnie z przepisami prawnymi obowiązującymi w miejscu instalacji urządzenia.

Firma UNOX już od lat dba o środowisko naturalne projektując i konstruując swoje urządzenia w taki sposób, aby zużywały ja najmniej energii i pozostawiały jak najmniej odpadów.

Z uwagi na swoją gotowość przyczynienia się do ochrony środowiska firma UNOX zachęca również swoich klientów do segregacji odpadów i przekazywania materiałów wtórnego użytku do recyklingu.

Sprawdzanie zawartości opakowania



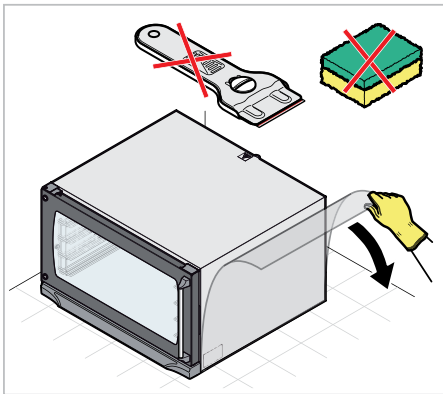
Przed rozpoczęciem instalacji urządzenia należy sprawdzić czy w opakowaniu nie brakuje następujących elementów i czy nie zostały one uszkodzone podczas transportu:

- piec LineMiss™,
- dokumentacja techniczna (instrukcja obsługi i instalacji)
- 1 torebka „Zestaw startowy”
- 4 nieregulowane nóżki;

W przypadku, gdy w opakowaniu brakuje któregośkolwiek z wyżej wymienionych elementów należy skontaktować się z producentem urządzenia.

Czynności wstępne

Usuwanie folii ochronnej

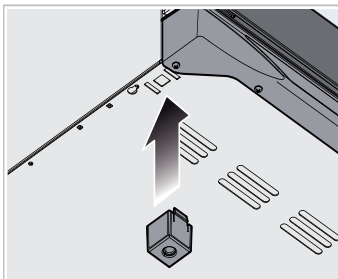


Należy ostrożnie oddzielić folię ochronną od elementów urządzenia:
wyczyścić jakiegokolwiek pozostałości kleju za pomocą odpowiednich rozpuszczalników. Nie należy używać do tego żadnych narzędzi, detergentów ściernych lub kwasów, z uwagi na możliwość uszkodzenia powierzchni urządzenia.



Usunięta folia ochronna może stanowić zagrożenie, dlatego należy przechowywać ją poza zasięgiem dzieci i zwierząt; a następnie prawidłowo zutylizować zgodnie z przepisami prawnymi obowiązującymi w miejscu instalacji urządzenia.

Montaż nóżek

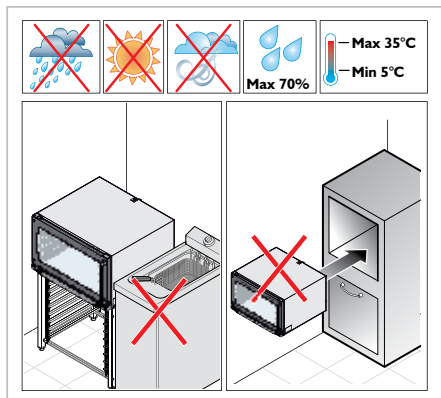


Zamontować cztery nóżki jak pokazano na rysunku.



Ustawianie urządzenia

Charakterystyka strefy przeznaczonej do instalacji urządzenia



Urządzenie należy zainstalować w strefie:

- przeznaczonej i dostosowanej do przygotowywania posiłków dla zbiorowego żywienia;
- posiadającej odpowiednią wentylację;
- która spełnia wymogi obowiązujących przepisów prawnych dotyczących systemów zasilania oraz bezpieczeństwa i higieny pracy;
- zabezpieczonej przed niekorzystnymi czynnikami atmosferycznymi;
- o temperaturze otoczenia pomiędzy +5°, a maksimum +35°C;
- w której wilgotność maksymalna nie przekracza 70%.



W celu uniknięcia możliwości uszkodzenia elementów elektrycznych urządzenia, nie należy instalować go w pobliżu innych urządzeń, które osiągają wysoką temperaturę. Urządzenia nie należy instalować w niszach i zagłębieniach w ścianach lub meblach. Należy upewnić się, że podłoga, na której zostanie zainstalowane urządzenie posiada odpowiednią nośność, aby utrzymać ciężar urządzenia wraz z jego maksymalną dopuszczalną zawartością (patrz "Tabela A").

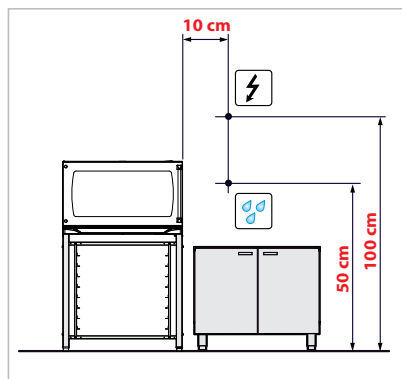
Tabela A

MODELE	Wymiary D x W x H mm	Waga* kg
ROSSELLA	800x770x509 mm	49
ELENA	800x770x429mm	40
ARIANNA	600x651x509 mm	31
STEFANIA	600x651x429 mm	25





W celu uzyskania dodatkowych technicznych informacji na temat urządzenia należy przeczytać załącznik „Dane techniczne” dostarczany w komplecie z urządzeniem.

*** Podane wartości odnoszą się do pustego urządzenia, bez załadunku.**

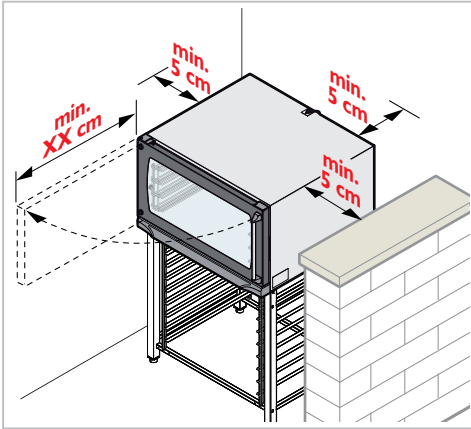


Strefa, w której instalowane jest urządzenie musi być wyposażona w odpowiednie systemy zasilania w energię elektryczną i w wodę, zgodnie z wymogami przepisów prawnych dotyczących systemów zasilania oraz bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w kraju, w którym urządzenie będzie użytkowane.

Podane obok liczby określają wymagania montażowe podłączeń:

- podłączenie do zasilania w energię elektryczną 
- podłączenie do zasilania w wodę 

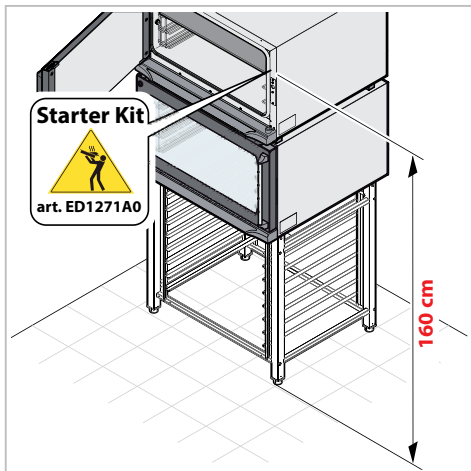
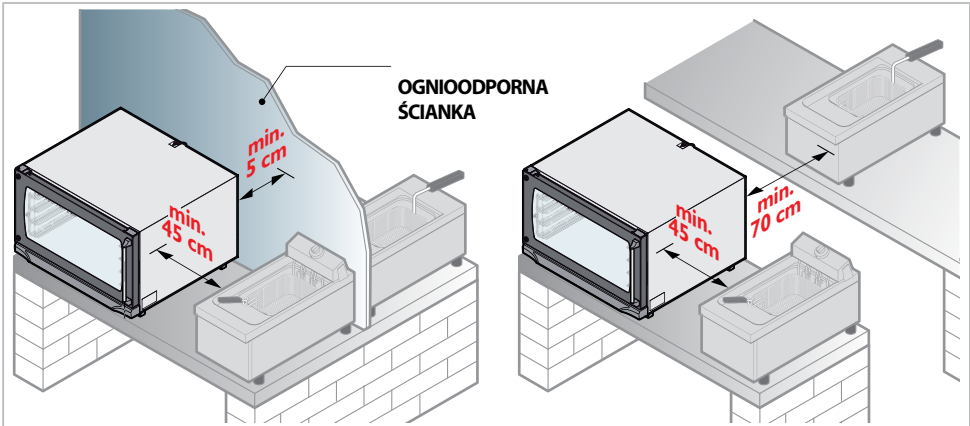
Wymagania montażowe



Urządzenie należy zainstalować zgodnie z podanymi na rysunku wytycznymi dotyczącymi zachowania odległości pieca od ścian i innych urządzeń, aby zapewnić łatwy dostęp do tylnej ścianki urządzenia, w celu dokonania podłączenia oraz przeprowadzenia konserwacji.



Nie należy instalować urządzenia w pobliżu łatwopalnych lub wrażliwych na wysoką temperaturę materiałów, ścian lub mebli. W przeciwnym wypadku łatwopalne i wrażliwe na ciepło elementy sąsiadujące z piecem muszą zostać pokryte niepalnym materiałem termoizolacyjnym z zachowaniem wszelkich norm i przepisów przeciwpożarowych – patrz rysunek poniżej.

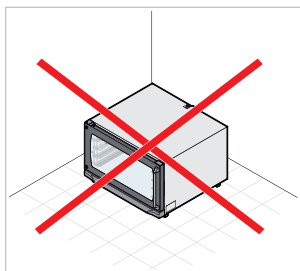


Ze względów bezpieczeństwa, **NIE WOLNO** umieszczać najwyżej położonej tacy na poziomie wyższym niż 160 cm.

Jeśli istnieje konieczność ustawienia tacy na wysokości przekraczającej 160 cm, **należy bezwzględnie umieścić nalepkę znajdującą się w „Zestawie startowym” na wysokości wskazanej na rysunku.**



Mocowanie urządzenia



Ze względów bezpieczeństwa, nie należy ustawiać pieców bezpośrednio na ziemi lub podłodze, ale na odpowiedniej podstawie.

Zaleca się wykorzystanie podstawy dostarczanej przez producenta urządzenia firmę UNOX; w przypadku zastosowania innej podstawy, należy upewnić się, że jest ona:

- stabilna, płaska i idealnie wypoziomowana;
- nieruchoma;
- odporna na wysoką temperaturę i ogniotrwała;
- wystarczająco wytrzymała, aby utrzymać ciężar urządzenia w pełni załadowanego i nie ulec deformacji lub uszkodzeniu pod wpływem ciężaru w pełni załadowanego urządzenia.

Podstawy i akcesoria dostarczane przez firmę UNOX:

- komora wzrostowa (garownik)
- otwarta podstawa

Przed zamocowaniem urządzenia na podstawie dostarczonej przez producenta lub na podstawie wybranej przez użytkownika, należy zawsze sprawdzić, za pomocą poziomiccy alkoholowej lub elektronicznej, czy podstawa jest idealnie wypoziomowana. W przypadku podstawy dostarczanej przez producenta urządzenia, jeżeli podstawa nie jest idealnie wypoziomowana, istnieje możliwość wypoziomowania jej za pomocą nóżek. Podczas odkręcania nóżek należy upewnić się, że nie zostały one całkowicie wykręcone.

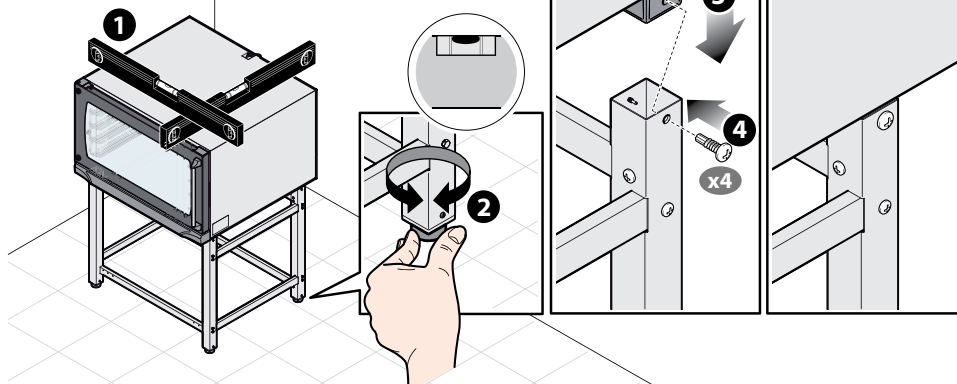
Mocowanie urządzenia na podstawie UNOX

Dostępny jest zestaw do zamocowania pieca UNOX na komorze wzrostowej UNOX. W celu zamontowania skraplacza pary należy postępować zgodnie z instrukcjami zamieszczonymi na jego opakowaniu.

W celu zamontowania pieca na otwartej podstawie patrz rysunek poniżej.



Aby umożliwić przemieszczanie komory wzrostowej lub otwartej podstawy należy używać jedynie zestawu kółek firmy UNOX. Montaż według instrukcji zamieszczonej na opakowaniu zestawu.



Podłączenie do sieci zasilania w energię elektryczną



Przed przestąpieniem do instalacji urządzenia należy uważnie przeczytać rozdział „Zasady dotyczące bezpieczeństwa” na stronie 4.



Podłączenie urządzenia do sieci zasilającej w energię elektryczną musi być wykonane zgodnie z przepisami prawnymi obowiązującymi w kraju, w którym instalowane jest urządzenie; wszystkie podłączenia muszą zostać wykonane przez wykwalifikowanego elektryka posiadającego autoryzację producenta urządzenia – firmy UNOX. Niezastosowanie się do powyższych wytycznych może spowodować zniszczenie urządzenia lub innych przedmiotów znajdujących się w jego pobliżu, a także uszkodzenia ciała lub wypadek ze skutkiem śmiertelnym oraz skutkuje unieważnieniem gwarancji i zwalnia producenta urządzenia z wszelkiej odpowiedzialności.



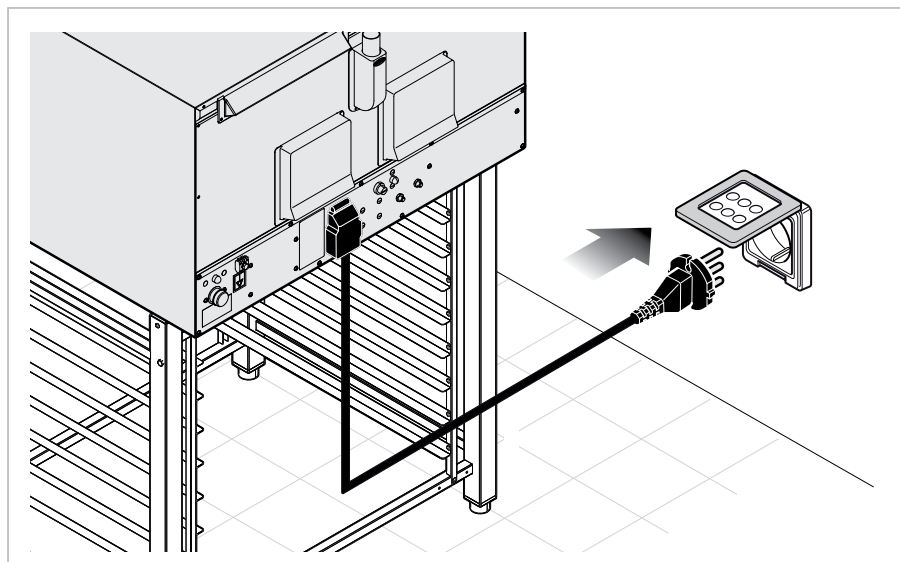
Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego upewnić się, że wartość napięcia oraz inne parametry źródła zasilania odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

URZĄDZENIA Z WTYCZKĄ SCHUKO

Wtyczka oraz przewód zasilający są fabrycznie zamontowane do listwy przyłączeniowej.



Schematy połączeń elektrycznych, specyfikacja przewodów oraz dokumentacja techniczna zostały zamieszczone w załączniku „Dane techniczne” dostarczanym w komplecie z urządzeniem.





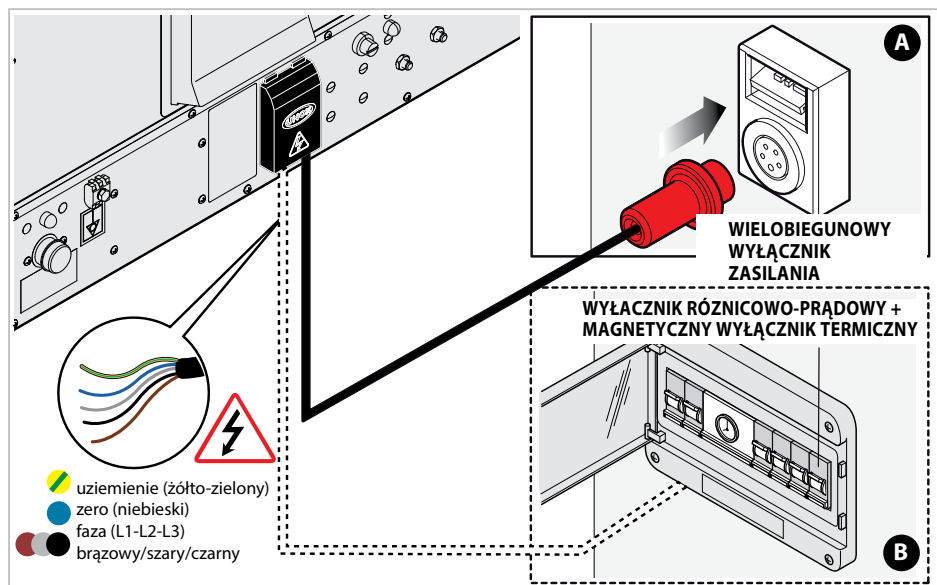
Podłączenie do sieci zasilania w energię elektryczną powinno obejmować zamontowanie wtyczki (nie dostarczanej w komplecie) odpowiedniego typu i o odpowiednich parametrach elektrycznych właściwych dla maksymalnej mocy pobieranej przez piec **A** (dane dostępne w załączniku „Dane techniczne”). W przypadku, gdy nie jest to możliwe, przewody elektryczne dostarczane przez producenta można podłączyć bezpośrednio do tablicy rozdzielczej **B**.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania elektrycznego upewnić się, że wartość napięcia oraz inne parametry źródła zasilania odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.



Urządzenie jest fabrycznie wyposażone w przewód zasilający (400V ~ 3PH + N + PE 50/60 Hz - trzyczłonowy + przewód zerowy + uziemienie) zamontowany do listwy przyłączeniowej; w przypadku innego napięcia lub innej mocy pobieranej patrz rozdział „Dostosowywanie do innego napięcia” na stronie 15.

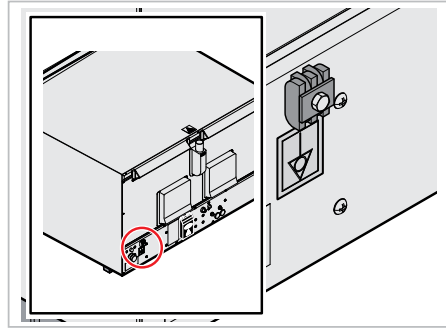
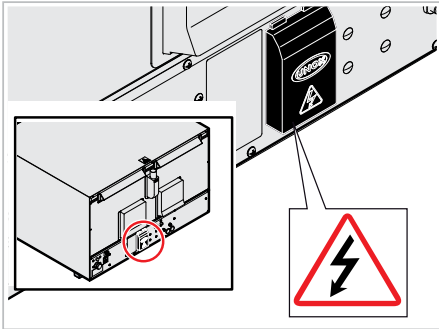


Schematy elektryczne oraz charakterystyka przewodów i dane techniczne znajdują się w załączniku „Dane techniczne” dostarczonym z urządzeniem.



Aby podłączenie elektryczne było prawidłowe, urządzenie musi:

- być podłączone do systemu ekwipotencjalnego zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów prawnych. Takie połączenie należy wykonać pomiędzy poszczególnymi urządzeniami z wykorzystaniem terminalu oznakowanego jako ekwipotencjalny z symbolem . Przekrój przewodu systemu ekwipotencjalnego nie może być mniejszy niż 10 mm² zgodnie z CEI EN 60335-2-42:2003-09). Przewód musi być w kolorze żółto-zielonym.
- musi być podłączone do uziemienia  (przewód zielono-żółty).
- musi być podłączone do termicznego wyłącznika różnicowo-prądowego zgodnie z wymogami obowiązujących przepisów prawnych;
- musi być podłączone do wielobiegowego wyłącznika zasilania.



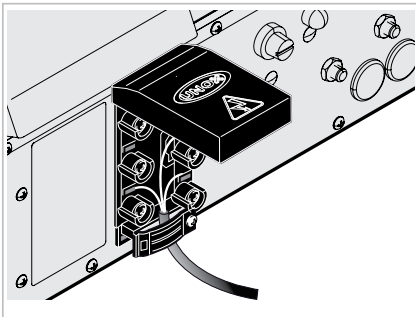
Kontrola

- Miedziany przewód przyłączeniowy i przewód elektryczny należy zamocować razem pod śrubą w kierunku obrotu śruby podczas dokręcania; przed podłączeniem urządzenia do zasilania prądem elektrycznym należy upewnić się, że wszystkie połączenia elektryczne zostały odpowiednio zabezpieczone.
- Należy upewnić się, że nie ma upływności prądu pomiędzy fazami i uziemieniem, oraz że zewnętrzna obudowa jest połączona z przewodem uziemiającym.
- Podczas pracy urządzenia wartość napięcia zasilania nie może różnić się od wartości napięcia nominalnego, podanego na tabliczce znamionowej urządzenia. W przeciwnym przypadku należy podłączyć przewody fazowe według wskazań zawartych w dostarczonym razem z urządzeniem załączniku „Dane techniczne”.

Dostosowywanie do innego napięcia

W przypadku podłączania urządzenia do sieci zasilającej, w której występują inne niż standardowe (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz) wymagania elektryczne i napięciowe konieczna jest wymiana przewodu zasilającego i podłączenie nowego przewodu do listwy przyłączeniowej zgodnie ze schematami zamieszczonymi w dostarczonym razem z urządzeniem załączniku „Dane techniczne” (Zasilanie prądem elektrycznym – Schemat podłączenia).

Wymiana przewodu zasilającego



Aby uniknąć potencjalnego ryzyka związanego z wymianą przewodu zasilającego operację tę należy zlecić producentowi urządzenia – firmie UNOX lub serwisowi technicznemu autoryzowanemu przez producenta albo osobie posiadającej kwalifikacje odpowiednie dla tego typu czynności.

- Wymianę przewodu zasilającego należy przeprowadzić według poniższych instrukcji:
- otworzyć pokrywę listwy przyłączeniowej zwalniając dwie dolne zapinki;
 - zdjęć stary przewód odłączając go od listwy przyłączeniowej;
 - odwołać się do załącznika „Dane techniczne” (Zasilanie prądem elektrycznym – Schemat podłączenia): załącznik zawiera wszystkie możliwe schematy podłączeń oraz wymagania, jakie musi spełniać nowy przewód w odniesieniu do wybranego typu podłączenia (Typ przewodu);
 - zamocować nowy przewód;
 - zamknąć pokrywę listwy przyłączeniowej.



Podłączenie do zasilania w wodę

Instalacja wodna: podłączenie do sieci zasilającej w wodę

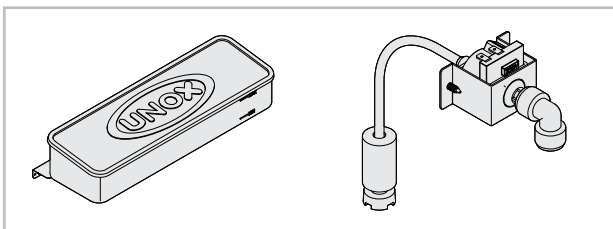
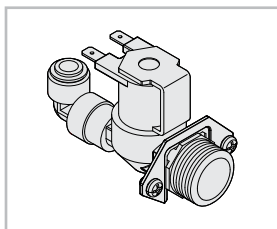


In relation to model type, the appliances can be connected to:

W zależności od modelu, piec można podłączyć do zasilania w wodę w następujący sposób:

- podłączyć do sieci zasilającej z wykorzystaniem zaworu elektromagnetycznego;
- podłączyć do zewnętrznego zbiornika z wodą z wykorzystaniem pompy.

Zawór elektromagnetyczny, zestaw ze zbiornikiem na wodę i pompa do nabycia.



Przed podłączeniem rury do urządzenia, należy spłukać ją wodą, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia zgromadzone w środku. Zawór odcinający powinien zostać zamontowany pomiędzy siecią zasilającą w wodę a urządzeniem.

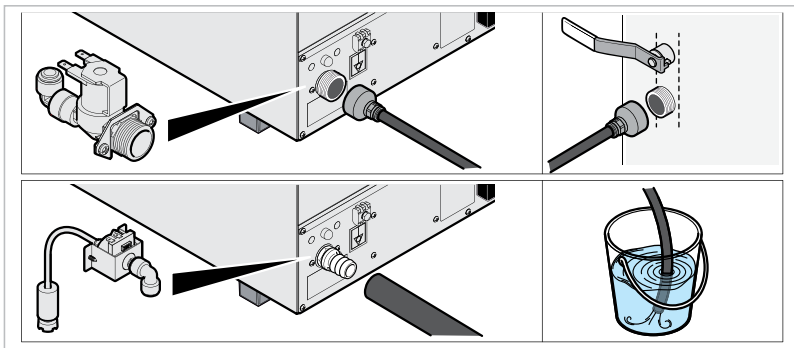
Sieć zasilająca w wodę: charakterystyka

Woda w sieci zasilającej musi:

- mieć temperaturę nie wyższą niż 30 °C;
- być zdatna do picia;
- mieć maksymalną przewodność 150 $\mu\text{S}/\text{cm}$;
- być pod ciśnieniem w zakresie od 150 do 600 kPa (zalecane 200 kPa).

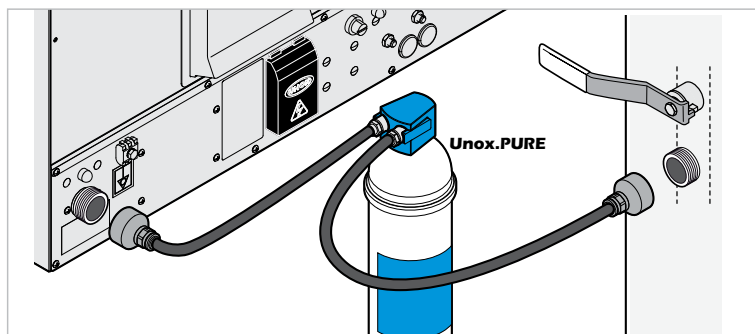
W przypadku, jeżeli ciśnienie w sieci zasilającej jest niższe niż wskazana wartość minimalna (150kPa), należy użyć odpowiedniej pompy podwyższającej ciśnienie wody (minimalna wydajność 300 l/h);

W przypadku, jeżeli współczynnik przewodności wody jest większy niż wskazana wartość maksymalna (150 $\mu\text{S}/\text{cm}$), należy użyć aparatu do odmineralizowania wody (UNOX.Pure lub UNOX.Pure-RO) lub filtrów, aby uniknąć gromadzenia się osadu wapiennego i/lub innych minerałów we wnętrzu pieca. Gwarancja nie pokrywa żadnych szkód spowodowanych przez osad wapienny lub inne pierwiastki chemiczne znajdujące się w wodzie zasilającej urządzenie.





Przy niskim ciśnieniu zasilania w wodę oraz dla bardzo twardej wody zasilającej producent rekomenduje wykorzystanie swoich firmowych filtrów „UNOX.Pure”. W celu przeprowadzenia montażu / demontażu filtra należy postępować zgodnie ze wskazówkami znajdującymi się na jego opakowaniu.



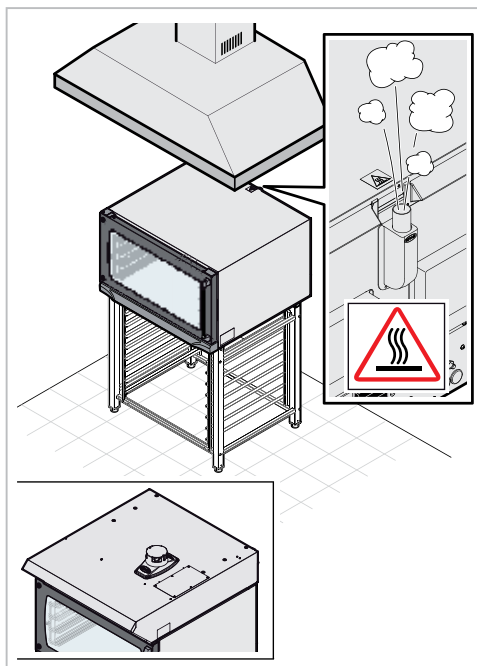
Podłączenie akcesoriów do pieca

Wszystkie piecze z serii **LineMiss™** są przystosowane do podłączenia do nich akcesoriów (szafka i okapy): wszystkie podłączone akcesoria są sterowane za pomocą panelu sterowania **LineMiss™** pieca, do którego są podłączone.



Informacje na temat podłączenia znajdują się w opakowaniu produktu.

Odprowadzenie spalin z komory pieca




Podczas procesu obróbki wydzielają się gorące spaliny oraz zapach, które są odprowadzane przez przewód kominowy umieszczony w górnej części urządzenia.

Z tego powodu konieczne jest zainstalowanie urządzenia pod:

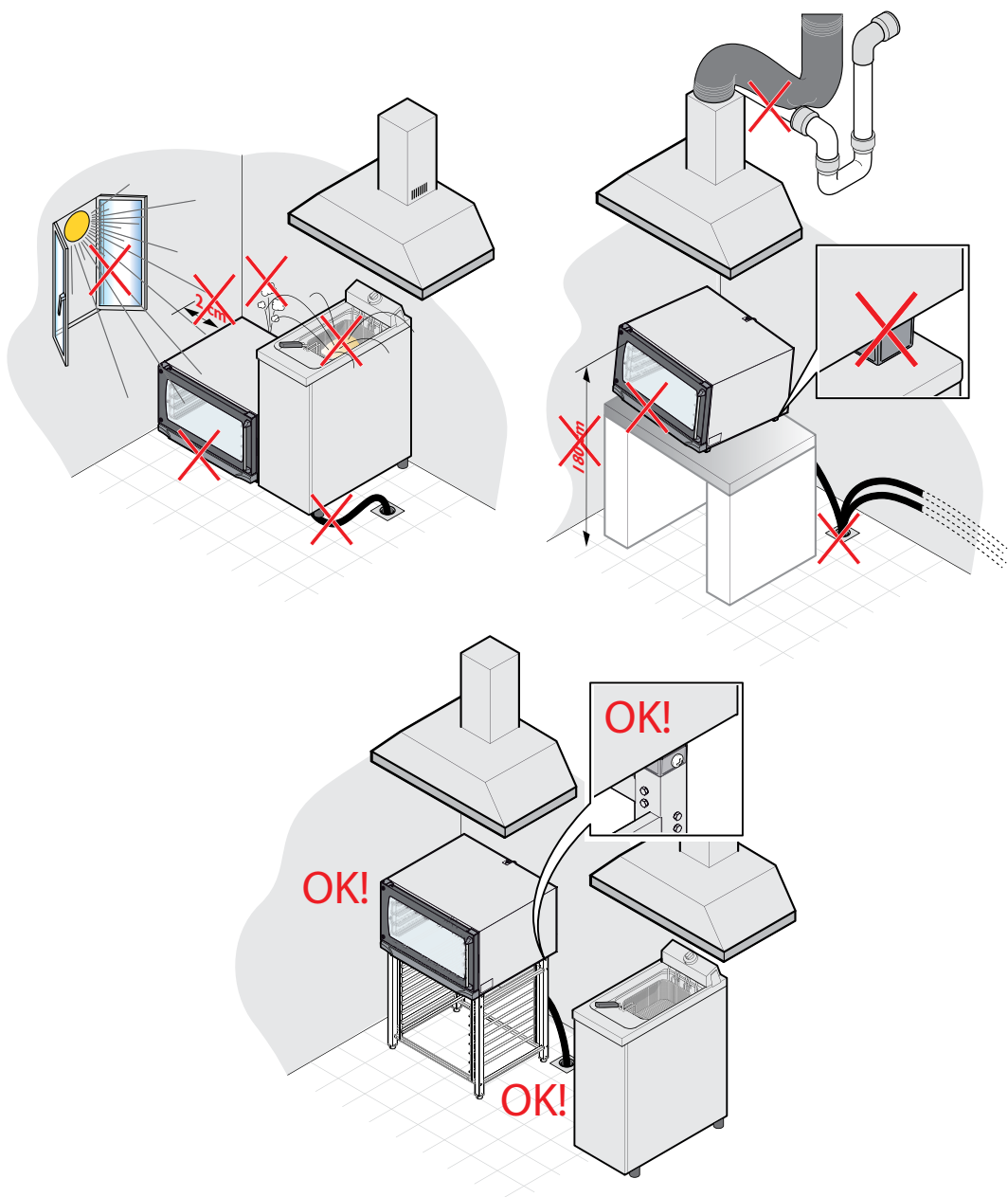
- odpowiednim okapem kuchennym o wymiarach i mocy odpowiednich dla danego modelu pieca;
- skraplaczem pary firmy UNOX;
- okapem UNOX z wbudowanym skraplaczem pary (dostępne tylko dla modeli *Dynamic, Matic*).

Należy przygotować zewnętrzny system odprowadzania spalin z komory pieca.

**przed-
wy-**  **Nie należy umieszczać żadnych miotów, ani materiałów nad lotem spalin z komory pieca, ponieważ mogą one spowodować utrudnienie odprowadzania spalin, jak również mogą ulec zniszczeniu z uwagi na wysoką temperaturę spalin. Nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych w pobliżu przewodu odprowadzającego spaliny.**

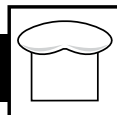


Przykłady prawidłowej i nieprawidłowej instalacji urządzenia





INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA



Spis treści

Ogólne instrukcje dotyczące obsługi i użytkowania urządzenia _____	20
Porady dotyczące obróbki produktów _____	20
Użycie trybu pracy <i>Manual Humidity</i> _____	21
Użycie trybu pracy <i>Dynamic -Matic - Classic</i> _____	22
Ręczny tryb programowania - MANUAL _____	24
Elektroniczny tryb programowania - PROGRAMMED _____	27
Interfejs użytkownika _____	29
Konserwacja _____	30
Przerwa w użytkowaniu urządzenia _____	32
Utylizacja urządzenia po zakończeniu okresu jego użytkowania _____	32
Serwis posprzedażowy _____	33
Certyfikat _____	34
Gwarancja _____	34



INSTRUKCJA DLA UŻYTKOWNIKA



Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy:

- należy upewnić się, że Państwo posiadacie certyfikat zgodności systemów oraz zezwolenie użytkownika wydane przez instalatora posiadającego autoryzację producenta urządzenia firmy UNOX;
- uważnie przeczytać rozdział „Przepisy dotyczące bezpieczeństwa” na stronie 4.
- przeczytać rozdział „Uwagi ogólne” na stronie 3.

Ogólne instrukcje dotyczące obsługi i użytkowania urządzenia

- przed pierwszym użyciem urządzenia należy upewnić się, że wewnątrz komory pieca oraz akcesoria zostały dokładnie wyczyszczone (patrz rozdział „Konserwacja” na stronie 30); następnie należy nagrzać pustą komorę pieca do temperatury maksymalnej i pozostawić na 1 godzinę, aby wyeliminować woń izolacji termicznej oraz smarów fabrycznych wydzielającą się z komory.
- Kiedy drzwiczki pieca są otwarte, praca elementów grzewczych i wentylatorów zostaje automatycznie przerwana. Aktywuje się wbudowany hamulec wentylatora (wentylator obraca się jeszcze tylko przez krótki czas).
- Jeżeli urządzenie pracuje przez ponad 15 minut, a nie został wybrany żaden program obróbki, aby zminimalizować zużycie energii urządzenie automatycznie przestawi się na tryb oczekiwania. Aby wyjść z trybu oczekiwania należy po prostu dotknąć przycisk „START/STOP”.
- Urządzenie należy użytkować przy temperaturze otoczenia pomiędzy +5°C a +35°C.
- Nie należy solić poddawanych obróbce produktów wewnątrz komory pieca. W przypadku, gdy nie ma innej możliwości należy wyczyścić komorę pieca tak szybko jak to możliwe (patrz rozdział „Konserwacja” na stronie 30).



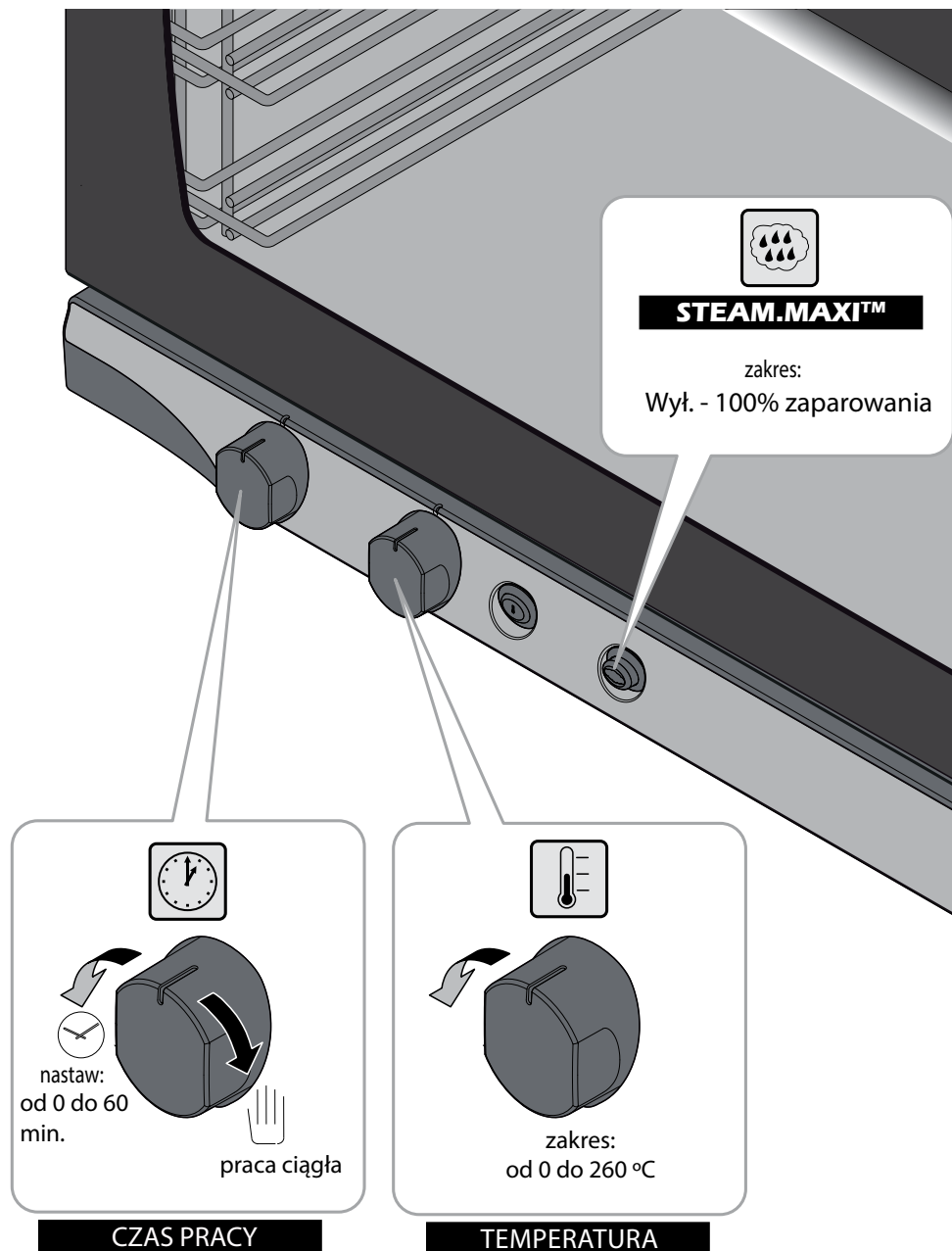
Ze względów bezpieczeństwa, **NIE WOLNO** umieszczać najwyżej położonej tacy na poziomie wyższym niż 160 cm.

Jeśli istnieje konieczność ustawienia tacy na wysokości przekraczającej 160 cm, należy bezwzględnie umieścić nalepkę znajdującą się w „Zestawie startowym” na wysokości wskazanej na rysunku. (patrz str. 11)

Porady dotyczące obróbki produktów

- Lepsze rezultaty obróbki żywności można osiągnąć dzięki wstępnemu nagraniu pieca do temperatury przynajmniej o 30 - 50°C wyższej niż temperatura wymagana dla obróbki danego rodzaju produktu. Wstępne nagrzanie pieca zredukuje efekt utraty ciepła przy otwieraniu drzwiczek pieca.
- Nie należy nagrzewać pieca do temperatury wyższej niż 260°C przez okres dłuższy niż 10 minut.
- Podczas grillowania lub pieczenia (np. drobiu) zawsze należy umieścić tackę ociekową w dolnej części komory pieca, aby zbierać nadmiar tłuszczu wytapiającego się z pieczonych potraw.
- Należy używać oryginalne tace i ruszty producenta urządzenia; zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie poddawanych obróbce produktów na tacach lub ruszcie; należy unikać nakładania zbyt dużej ilości produktów oraz umieszczania jednego produktu na drugim.
- Zawsze należy przestrzegać ograniczeń dotyczących maksymalnej ładowności pieca.

Użycie trybu pracy *Manual Humidity*

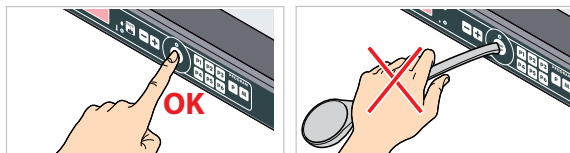




Użycie trybu pracy *Dynamic - Matic - Classic*

Modele pieców LineMiss™ obsługują się poprzez wciśnięcie przycisków na nadrukowanej klawiaturze. Przyciski należy wciskać jedynie palcami, nie wolno używać do tego celu innych przedmiotów takich jak noże, widelce, itp...

Zastosowanie takiej technologii sprawia, że czyszczenie panelu sterowania jest szybkie i łatwe, gwarantując jednocześnie najwyższą niezawodność i trwałość, a także eliminując przypadkową zmianę nastaw.



Modele LineMiss™ mogą być obsługiwane w trybie programowania ręcznego - **MANUAL** lub elektronicznym - **PROGRAMMED**.

Ręczny tryb programowania Manual oznacza, że wyszczególnione w poniższej tabelce parametry są ustawiane przez osobę obsługującą urządzenie oddzielnie dla każdego cyklu obróbki. Ustawione wartości parametrów **NIE** są zapamiętywane i muszą być na nowo wprowadzane przy każdym kolejnym cyklu obróbki.

Parametry obróbki		
<i>Model Dynamic - Matic</i>	<i>Model Classic</i>	Zakres
czas obróbki	czas obróbki	od 0 do 9 godzin i 59 minut
temperatura wewnątrz komory pieca (od 0°C do 260°C)	temperatura wewnątrz komory pieca	od 0°C do 260°C
określana procentowo wilgotność w komorze pieca (STEAM.Plus)	nie dotyczy	od OFF(wyłączone) do 100%

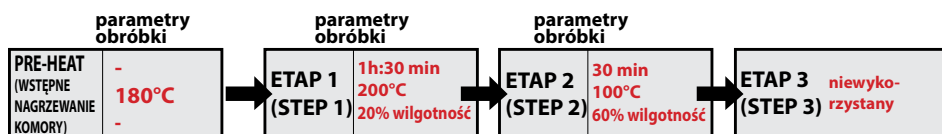
Automatyczny tryb programowania Programmed umożliwia zapamiętanie ustawień parametrów wybranego cyklu obróbki (program), które mogą być następnie wykorzystywane w kolejnych cyklach.

Każdy cykl obróbki składa się z 4 faz:

- Faza 1: wstępne nagrzanie komory pieca;
- Fazy 2 ->4: aż do 3 etapów, z których każdy charakteryzuje się innymi parametrami obróbki. Nie każdy sposób obróbki koniecznie wymaga wykorzystania wszystkich trzech etapów: należy ustawić jedynie te, które są aktualnie potrzebne.

Urządzenie przechodzi automatycznie z jednego etapu do następnego.

PRZYKŁADOWE USTAWIENIE CYKLU OBRÓBK



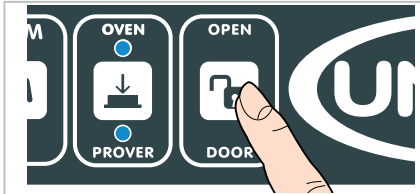
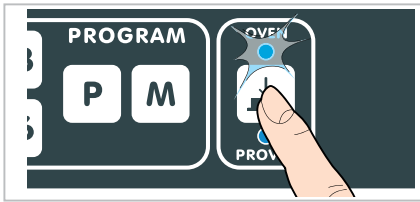
- Po podłączeniu pieca do źródła zasilania elektrycznego panel sterowania zaświeci się automatycznie.


- Funkcje przycisków :   :


Kilkukrotne wciśnięcie -> zwiększa/zmniejsza wartość każdorazowo tylko o jedną jednostkę;

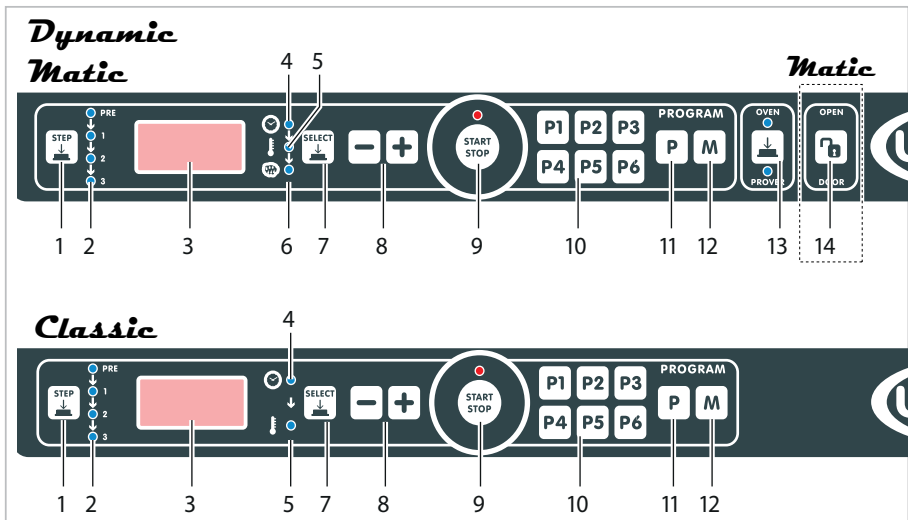
Przytrzymanie przycisku -> zwiększa/zmniejsza wartość bezstopniowo, w zależności od czasu naciskania przycisku.

- Jeżeli w ciągu 15 minut nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, a do panelu sterowania nie jest podłączone żadne inne pracujące urządzenie (piec lub komora wzrostowa), elektroniczne elementy sterowania przechodzą w tryb oczekiwania: świeci się jedynie dioda START/STOP. Aby ponownie aktywować elektroniczny panel sterowania należy po prostu wcisnąć przycisk START/STOP.



Przycisk  (zastosowany w modelach *Dynamic* i *Matic*) odpowiada za przełączenie z pieca („OVEN”) na komorę wzrostową („PROVER”) i odwrotnie. Korzystając z funkcji pieca należy upewnić się, że świeci się dioda „OVEN”.

W modelach *Matic* W modelach Matic zatrask w drzwiczkach pieca zwalnia się automatycznie po zakończeniu cyklu obróbki. Aby otworzyć drzwiczki przed zakończeniem cyklu obróbki nie należy ciągnąć na siłę za klamkę, ale należy wcisnąć przycisk  po naciśnięciu tego przycisku pociągnięcie za klamkę spowoduje pełne otwarcie drzwiczek.



- 1) Kilkakrotne wciśnięcie przycisku umożliwi wybranie 3 etapów obróbki i ustawienie dla nich parametry obróbki.
- 2) Dioda sygnalizuje etap obróbki:
 - podczas ustawiania wartości parametru
 - podczas cyklu obróbki (1 = etap 1 (STEP1) ... 3 = etap 3 (STEP3)).
- 3) Wyświetlacz.
- 4) Zapalona dioda sygnalizuje, że PARAMETR: czas obróbki jest w trakcie ustawiania.
- 5) Zapalona dioda sygnalizuje, że PARAMETR: temperatura obróbki jest w trakcie ustawiania.
- 6) (tylko dla *Dynamic* i *Matic*). Zapalona dioda sygnalizuje, że PARAMETR: poziom wilgotności jest w trakcie ustawiania.
- 7) Kilkakrotnie wcisnąć przycisk, aby wybrać parametry do ustawienia (temperatura, czas trwania obróbki, itd...).
- 8) Wartości pokazane na wyświetlaczu zwiększają się/zmniejszają się.
- 9) Rozpoczęcie / przerwanie procesu obróbki..
- 10) Szybki wybór 6 wstępnie ustawionych programów.
- 11) Dostęp do wcześniej zapamiętanych programów.
- 12) Zapamiętywanie ustawionego programu.
- 13) Przełączenie z pieca („OVEN”) na komorę wzrostową („PROVER”) i odwrotnie.
- 14) (tylko dla *Matic*). Automatyczne zwolnienie zatrasku drzwiczek. Po zwolnieniu zatrasku drzwiczki można otworzyć całkowicie pociągając za klamkę.






RĘCZNY TRYB PROGRAMOWANIA - MANUAL

WSTĘPNE NAGRZEWANIE KOMORY PIECA



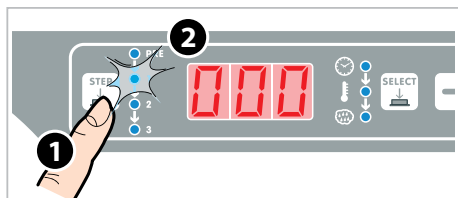
260°C ← - 0°C + → 260°C


TEMPERATURA MAKSYMALNA TEMPERATURA MAKSYMALNA

- 1 Wcisnąć przycisk .
- 2 Zaświeci się odpowiadająca tej komendzie dioda "PRE" - wskaźnik nagrzewania wstępnego.
- 3 Wcisnąć przyciski   do czasu ustawienia żądanej temperatury wstępnego nagrzewania komory pieca.

W przypadku programowania wstępnego nagrzewania komory pieca możliwe jest tylko dostosowanie wartości temperatury. Czas trwania cyklu wstępnego nagrzewania zależy od ustawionej temperatury (urządzenie podgrzewa komorę do żądanej temperatury w najkrótszym możliwym czasie).

WYBÓR ETAPU 1






- 1 Wcisnąć przycisk .
- 2 Zaświeci się odpowiadająca tej komendzie dioda „1”.

USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA



“INF”/“HLD” ← - 0.00 + → 9.59

PRACA CIĄGŁA MINIMALNY CZAS OBRÓBKI MAX CZAS OBRÓBKI




- 1 Należy upewnić się że dioda odpowiadająca komendzie ustawiania czasu obróbki – „DURATION” się świeci, w przeciwnym przypadku należy kilkakrotnie wcisnąć przycisk  aż dioda się zaświeci.
- 2 Ustawić żadaną wartość za pomocą przycisków  .
- 3 Wyświetlacz pokazuje parametr w godzinach i minutach (na przykład 130 = 1 godzina 30 minut)

TRYB PRACY CIĄGŁEJ (urządzenie pracuje w trybie pracy ciągłej do czasu zmiany trybu przez osobę obsługującą piec)

ETAP 1 -> ustawić parametr "INF" (praca ciągła). Temperatura zależy od ustawienia parametru (patrz ciąg dalszy).

ETAPY 2-3 -> ustawić parametr "HLD" (utrzymanie). Temperatura utrzymuje się na poziomie 70°C i nie ma możliwości zmiany tej wartości.




**USTAWIANIE TEMPERATURY OBRÓBK**

- 1 Wcisnąć przycisk , aż zaświeci się dioda TEMPERATURY;
- 2 Wcisnąć przyciski   do czasu ustawienia żądanej temperatury.
- 3 Wyświetlacz pokazuje wartość parametru w stopniach Celsjusza (°C)

OPÓŹNIENIE ROZPOCZĘCIA CYKLU OBRÓBK

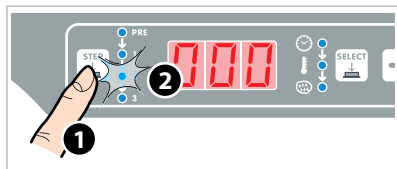
Aby opóźnić rozpoczęcie cyklu obróbki lub na pewien czas zatrzymać pracę urządzenia (przydatne przy pieczeniu produktów na zakwasie lub wyrastaniu ciasta drożdżowego) ustawić „PAU” (PAUZA) w parametrze „temperatura obróbki” („cooking temperature”) oraz czas trwania przerwy za pomocą parametru „czas obróbki” („cooking time”) (patrz poprzednie części instrukcji).

**USTAWIANIE POZIOMU WILGOTNOŚCI W KOMORZE PIECA (STEAM.PLUS™ - DOTYCZY JEDYNI MODELI *Dynamic 1 Matic*)**

- 1 Wcisnąć przycisk , aż zaświeci się dioda parametru wilgotności (HUMIDITY);
- 2 Ustawić żądaną wartość wciskając przyciski  .
- 3 Na wyświetlaczu pojawi się procentowy poziom wilgotności.


Parametr WILGOTNOŚĆ („HUMIDITY”) jest:

- opcjonalny - jeżeli nie zostanie ustawiony, piec przechodzi w tryb obróbki konwekcyjnej („CONVECTION”).
- dostępny jedynie, gdy temperatura jest równa lub wyższa niż 90°C.

WYBÓR I USTAWIENIE KOLEJNYCH ETAPÓW OBRÓBK (OPCJONALNIE)

Czasami obróbka danego produktu nie wymaga wykorzystania wszystkich trzech dostępnych etapów obróbki: w takim przypadku należy ustawić jedynie te etapy, które są konieczne.

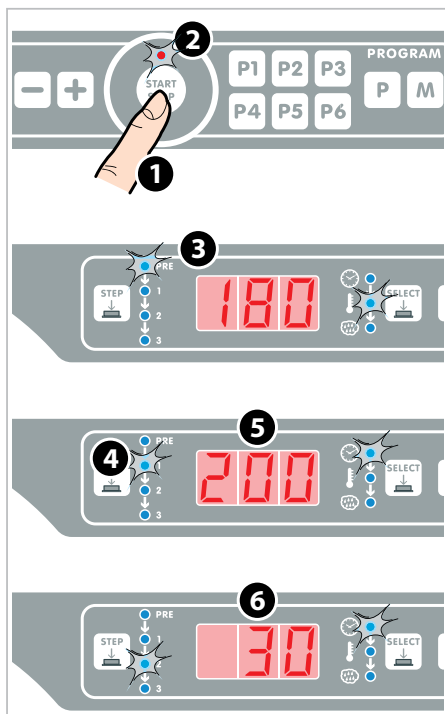
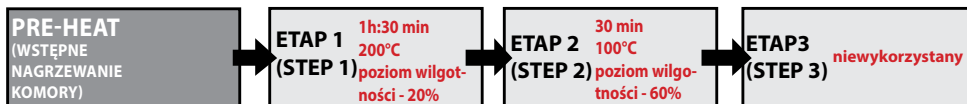
Aby ustawić parametry etapu 2:

- 1 Wcisnąć przycisk .
- 2 Dioda "2" zaświeci się. Ustawić różne parametry (czas obróbki, temperatura, itd...) jak opisano w poprzednich częściach instrukcji. W razie potrzeby ustawić w ten sam sposób parametry dla etapu 3.



ROZPOCZĘCIE CYKLU PRACY / PRZERWANIE CYKLU PRACY / WYŁĄCZENIE PIECA

PRZYKŁADOWE USTAWIENIE CYKLU OBRÓBKİ







Ustawić żądane etapy danego cyklu obróbki:

- 1 Wcisnąć przycisk START /STOP , aby rozpocząć cykl obróbki.
- 2 Dioda "START /STOP" zaświeci się i rozpocznie się faza wstępnego nagrzewania komory pieca, sygnalizowanego przez zaświecenie się
- 3 diody "PRE" (wyświetlacz pokazuje wcześniej ustawioną temperaturę). Po osiągnięciu we wnętrzu komory pieca ustawionej temperatury nagrzewania wstępnego rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- 4 Po umieszczeniu produktów przeznaczonych do obróbki wewnątrz komory pieca i zamknięciu drzwiczek, automatycznie rozpocznie się pierwszy ETAP (STEP) obróbki; zostanie on zasynchronizowany zaświeceniem się diody „1”.
- 5 Całkowity czas trwania danego cyklu obróbki pojawi się na wyświetlaczu.
Dla przykładowego cyklu obróbki:
1 h:30 min (czas trwania etapu 1 (STEP 1)) +
30 min (czas trwania etapu 2 (STEP 2)) +
0 min (czas trwania etapu 3 (STEP 3))

200 min (pokazane na wyświetlaczu)
- 6 Po zakończeniu etapu 1 (STEP 1), urządzenie automatycznie rozpocznie następny etap obróbki. Piec powiadomi sygnałem dźwiękowym o zakończeniu fazy obróbki. Aby zawczasu przerwać cykl pracy należy wcisnąć przycisk START /STOP przez 2/3 sekundy. Aby aktywować tryb oczekiwania należy wcisnąć i przytrzymać przycisk START/STOP przez około 6 sekund; ponowna aktywacja pieca nastąpi po wcisnięciu przycisku START/STOP.

ZMIANA PARAMETRÓW PODCZAS CYKLU OBRÓBKİ

Jeżeli zaistnieje konieczność zmiany ustawień któregoś parametru (np. czas obróbki lub temperatura) już po rozpoczęciu przez piec cyklu pracy należy:

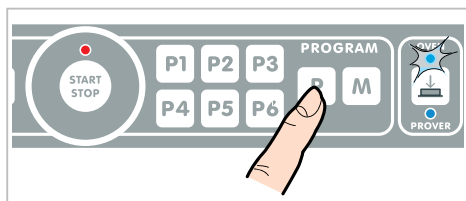
- 1 Wcisnąć przycisk  do czasu, aż dioda sygnalizująca wybrany etap obróbki zaświeci się;
- 2 Wilkukrotnie nacisnąć przycisk  do czasu, aż dioda sygnalizująca wybrany parametr, który ma ulec zmianie, zaświeci się.
- 3 Wcisnąć przyciski   do czasu ustawienia nowej żądanej wartości; zmiany zostaną wprowadzone natychmiast, bez konieczności wciskania jakiegokolwiek innego przycisku.

Elektroniczny tryb programowania - PROGRAMMED

Ten tryb obsługi urządzenia umożliwia użytkownikowi zapisanie w pamięci urządzenia aż do 99 programów (cykli obróbki).

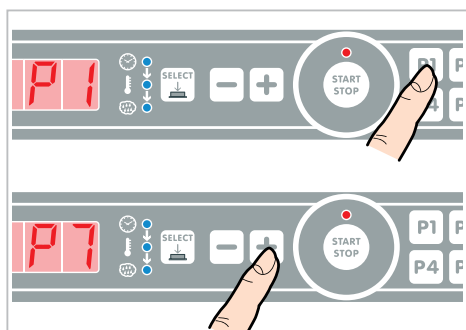
ZAPISYWANIE PROGRAMÓW W PAMIĘCI URZĄDZENIA

Dostęp do menu programowania



Dostęp do menu programu za pomocą przycisku **P** lub poprzez naciśnięcie przycisku programu szybkiego dostępu (P1-P6).

Wybór pozycji dla programu



W podany niżej sposób wybrać pozycję od P1 do P99, pod którą ma być zapamiętany dany program:

- wciskając bezpośrednio przyciski P1 to P6, aby wybrać jedną z pierwszych 6 pozycji (producent zaleca zapamiętanie pod tymi numerami najczęściej używanych programów obróbki)

- używając przycisków **-** **+** dla każdej następnej wybranej pozycji (od P7 do P99).

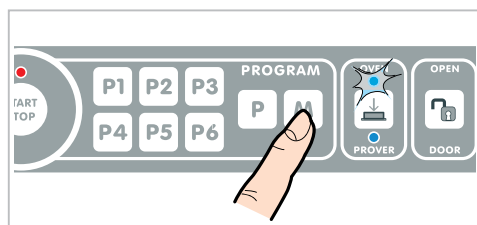
Wybrana pozycja zostaje pokazana na wyświetlaczu.

Ustawianie parametrów obróbki programowanego cyklu

Ustawić parametry programu według wskazówek zamieszczonych w rozdziale „Ręczny tryb programowania”.

Uwaga: jeśli nagrzewanie wstępne nie jest ustawione, piec zaproponuje temperaturę 180 °C.

Zapisywanie programu w pamięci urządzenia

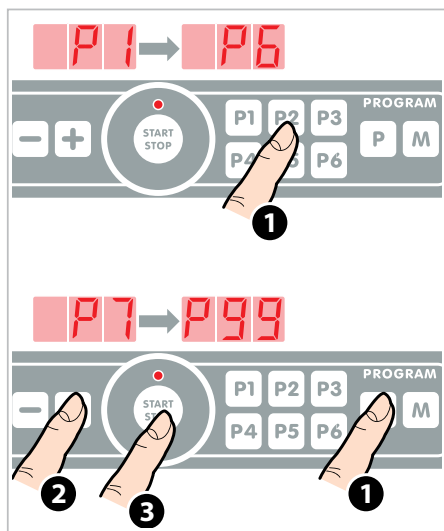


Przytrzymać przycisk **M** do chwili usłyszenia długiego sygnału dźwiękowego.

Dany program został zapisany.



PRZYWOŁYWANIE I AKTYWOWANIE ZAPISANYCH PROGRAMÓW



PROGRAMY SZYBKIEGO DOSTĘPU od P1 do P6:

- 1 wciśnij przycisk programu który ma zostać uruchomiony (P1-P6)
- 2 w celu uruchomienia programu należy nacisnąć przycisk START/STOP

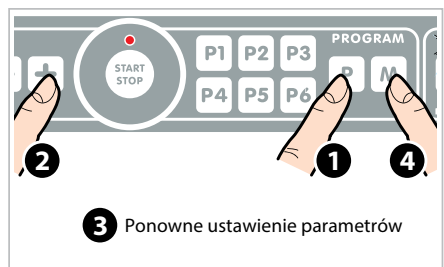
PROGRAMY OD P7 do P99:

- 1 wcisnąć przycisk **P**.
- 2 wciskać przyciski **-** **+** do momentu pojawienia się danego programu na wyświetlaczu.
- 3 aktywować program poprzez wciśnięcie przycisku **START /STOP**.

Piec powiadomi sygnałem dźwiękowym o zakończeniu fazy obróbki.

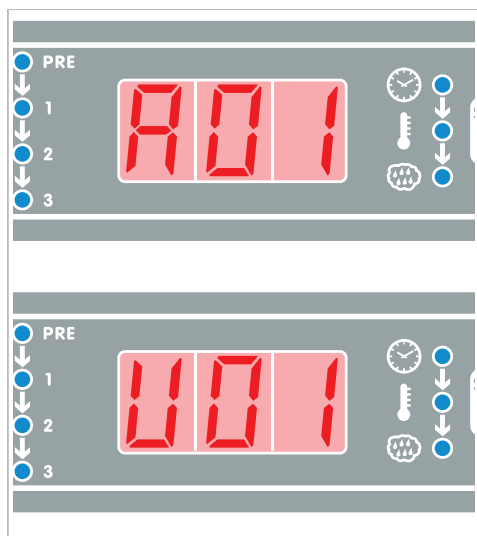
Aby zawczasu przerwać cykl pracy należy wciskać przycisk START /STOP przez 2/3 sekundy.

ZMIANA PARAMETRÓW W PROGRAMACH ZAPISANYCH W PAMIĘCI URZĄDZENIA




- 1 Wcisnąć przycisk **P**.
- 2 Za pomocą przycisków **-** **+** przywołać na ekran program, w którym mają być wprowadzone zmiany.
- 3 Ustawić nowe parametry programu według wskazówek zamieszczonych w rozdziale „Ręczny tryb programowania”.
- 4 Przytrzymać przycisk **M** do chwili usłyszenia długiego sygnału dźwiękowego.
Zmodyfikowane parametry zostały zapisane.

Interfejs użytkownika



Modele cyfrowe pokazują na wyświetlaczu komunikaty dotyczące wszelkich alarmów lub ostrzeżeń odnoszących się do pieca lub innych podłączonych do niego urządzeń (jak komora wzrostowa).

- Komunikaty ostrzegawcze (**U - WARNING**) sygnalizują usterki, które mimo wszystko zezwalają na pracę pieca lub podłączonych do niego innych urządzeń, nawet, jeśli urządzenia te będą mogły obsługiwać niepełny zestaw funkcji.

Wciśnięcie przycisku **P** Listę Komunikatów ostrzegawczych z ekranu, wciśnięcie przycisku  służącego do przełączania wyświetlacza pomiędzy PIECEM i KOMORĄ WZROSTOWĄ powoduje ponowne wywołanie Listy Komunikatów na wyświetlaczu..(nie dostępne w modelach **Classic**).

- Komunikaty alarmowe (**A - ALARM**) wskazują sytuacje, w których w żadnym wypadku nie należy używać ani pieca ani podłączonych do niego urządzeń, tak więc po wyświetleniu takiego komunikatu praca urządzenia musi zostać niezwłocznie przerwana (STOP). Jeżeli komunikaty alarmowe odnoszą się jedynie do urządzeń podłączonych do pieca (komora wzrostowa), można kontynuować pracę pieca..

W przypadku, gdy jest kilka komunikatów alarmowych/ostrzegawczych można je przeglądać i przewijać po kilkukrotnym naciśnięciu przycisku START /STOP.

Wyświetlacz	Przyczyna	Rezultat	Rozwiązanie problemu
PIEC			
A01	Zbyt wysoka temperatura silników	Wyłączenie się pieca	Skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta
A02	Zadziałało zabezpieczenie termiczne	Wyłączenie się pieca	Skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta
A03	Wykryto błąd odczytu danych z czujnika w komorze pieca	Wyłączenie się pieca	Skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta
A04	Brak komunikacji pomiędzy płytą sterowania pieca i płytą mocy	Wyłączenie się pieca	Skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta
U01	Zbyt wysoka temperatura płyty mocy	Ryzyko całkowitego zniszczenia płyty mocy	Upewnić się, że urządzenie zostało ustawione i zainstalowane w sposób zgodny z wytycznymi niniejszej instrukcji obsługi. Skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta
KOMORA WZROSTOWA (GAROWNIK)			
A07	Wykryto błąd odczytu danych z czujnika w komorze wzrostowej	Wyłączenie się komory wzrostowej	Skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta



Konserwacja



Jakakolwiek konserwacja może zostać przeprowadzona jedynie po:

- odłączeniu urządzenia od źródła zasilania w energię elektryczną i w wodę;
- nałożeniu odpowiedniej odzieży ochronnej (np. rękawice, itp...).

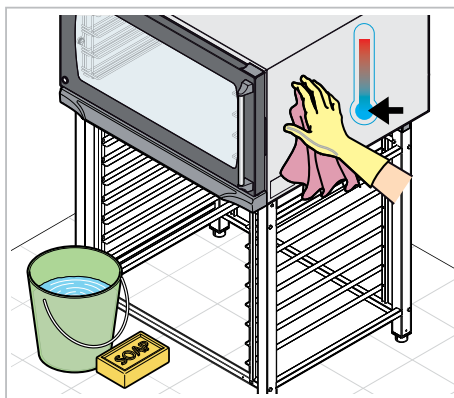
Aby utrzymać odpowiedni poziom higieny i uchronić wykonane ze stali nierdzewnej wnętrze komory pieca przed korozją lub zniszczeniem należy codziennie czyścić piec. Czyszczenie należy przeprowadzać każdego dnia, nawet w przypadku, gdy urządzenie jest użytkowane jedynie z wykorzystaniem funkcji gorącej pary wodnej.



Podczas czyszczenia jakiegokolwiek elementu lub jakichkolwiek akcesoriów **NIGDY** nie należy używać:

- ściernych lub proszkowych detergentów;
- detergentów żrących lub powodujących korozję (np. kwasów solnych/siarkowych lub innych roztworów kwasów chlorowodorowych). Uwaga! Nie wolno używać wyżej wymienionych substancji również do czyszczenia podstawy urządzenia;
- ściernych lub ostrych narzędzi (np. gąbek drucianych, skrobaków, drucianych szczotek, itp...);
- myjek ciśnieniowych czyszczących strumieniem gorącej wody lub myjek czyszczących strumieniem pary pod wysokim ciśnieniem.

Zewnętrzna obudowa pieca, uszczelka komory pieca



Należy zaczekać, aż elementy pieca ostygną.

Do czyszczenia używać jedynie miękkiej szmatki zwilżonej wodą z niewielką ilością mydła. Spłukać i dokładnie wysuszyć czyszczone elementy. Zamiennie można używać jedynie detergentów rekomendowanych przez producenta urządzenia firmę UNOX; używanie innych produktów i detergentów może spowodować zniszczenie urządzenia i skutkuje unieważnieniem gwarancji. Należy przeczytać instrukcje dotyczące zastosowania detergentu dostarczone przez producenta detergentu.

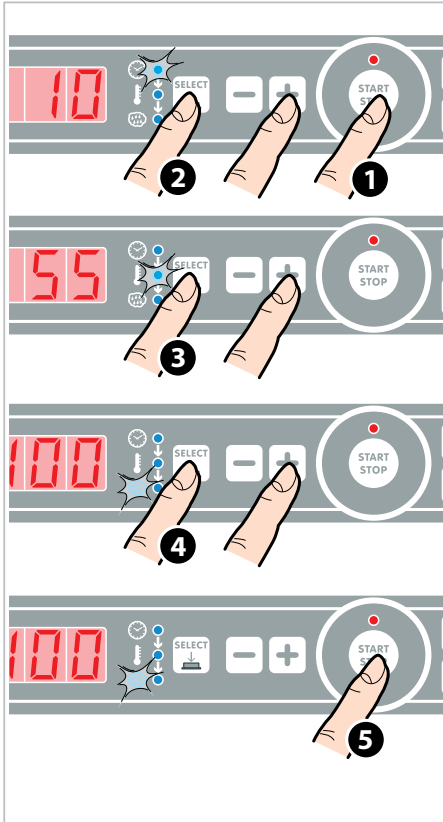
Powierzchnie plastikowe i panel sterowania

Do czyszczenia delikatnych powierzchni używać bardzo miękkiej szmatki do czyszczenia i niewielkiej ilości detergentu.

Elementy wnętrza komory pieca



Niezastosowanie się do wskazówek dotyczących codziennego czyszczenia pieca zamieszczonych poniżej może spowodować zapalenie się nagromadzonego wewnątrz komory pieca tłuszczu i resztek jedzenia – niebezpieczeństwo pożaru!

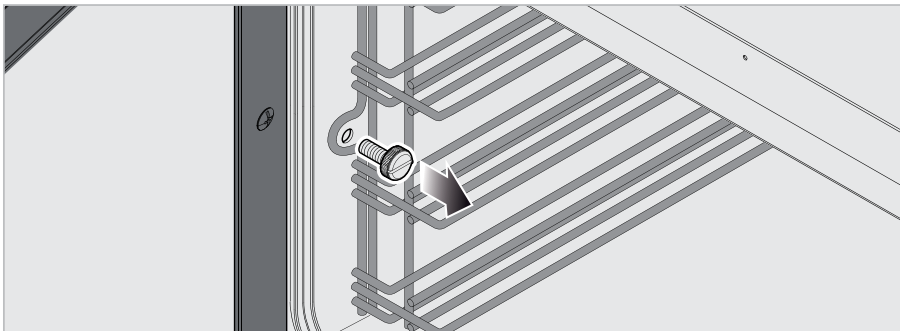
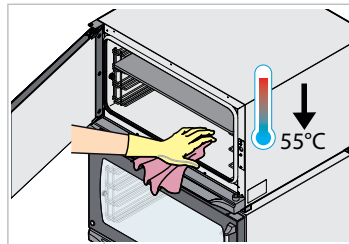


Przystępując do czyszczenia komory pieca należy postępować zgodnie z podanymi niżej wskazówkami:

- ❶ Opuścić tryb oczekiwania; ustawić niżej podane parametry postępując według wskazówek podanych w rozdziale dotyczącym użytkowania urządzenia (należy skorzystać ze wskazówek dotyczących odpowiedniego modelu Państwa pieca);
- ❷ ustawić czas na 10 minut;
- ❸ ustawić temperaturę w zakresie 90-95°C;
- ❹ ustawić poziom wilgotności na 100% dla modeli wyposażonych w funkcję STEAM.Plus);
- ❺ włączyć piec wciskając przycisk START/STOP

Odczekać, aż powierzchnie komory pieca ostygnie (poniżej 55°C) i wyczyścić je miękką szmatką; spłukać dokładnie, aby usunąć wszelki brud i pozostałości detergentu.

Aby ułatwić czyszczenie należy zdjąć boczne prowadnice tac, jak pokazano na rysunku: prowadnice wyczyścić mydłem i wodą lub odpowiednimi detergentami. Nie myć prowadnic w zmywarce.





Przerwa w użytkowaniu urządzenia

W przypadku przerwy w użytkowaniu urządzenia należy zastosować się do poniższych wskazówek:

- odłączyć urządzenie od źródła zasilania w energię elektryczną oraz w wodę;
- zaleca się przetrzeć wszystkie wykonane ze stali nierdzewnej powierzchnie urządzenia miękką szmatką lekko zwilżoną olejem mineralnym;
- drzwiczki urządzenia pozostawić lekko uchylone.

Przy pierwszym użyciu urządzenia po przerwie w jego użytkowaniu należy:

- dokładnie wyczyścić urządzenie i jego akcesoria (patrz rozdział „Konserwacja” na stronie 30);
- podłączyć urządzenie do zasilania w energię elektryczną oraz w wodę;
- sprawdzić stan urządzenia przed rozpoczęciem korzystania z niego;
- włączyć puste urządzenie i przepalić je ustawiając grzanie na minimalną temperaturę przez okres nie krótszy niż 50 minut bez wkładania do komory pieca jakichkolwiek produktów spożywczych.



Aby zapewnić niezawodną pracę urządzenia oraz bezpieczne warunki pracy zaleca się zlecenie autoryzowanemu przez producenta punktowi serwisowemu przeprowadzenie, przynajmniej raz w roku, konserwacji i kontroli urządzenia.

Utylizacja urządzenia po zakończeniu okresu jego użytkowania

Zgodnie z Dyrektywami 2002/95/EC, 2002/96/EC i 2003/108/EC oraz innymi przepisami prawnymi obowiązującymi w krajach Unii Europejskiej, kiedy okres użytkowania urządzenia dobiegnie końca nie należy wyrzucać pieca wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych, ani nie należy umieszczać go w pojemnikach przeznaczonych na zużyty sprzęt gospodarstwa domowego w publicznych placówkach recyklingu; należy pamiętać, że nielegalne pozbycie się urządzenia lub jego nieprawidłowa utylizacja skutkuje nałożeniem kar zgodnie z obecnie obowiązującym prawem.



Wszystkie urządzenia Unox są wykonane w więcej niż 90% swojego ciężaru z materiałów nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, żelazo, aluminium, stal ocynkowana, miedź, itp.): utylizacja urządzenia po zakończeniu jego użytkowania musi odbyć się za pośrednictwem punktu zbiórki odpadów przystosowanego do utylizacji odpadów elektrycznych i elektronicznych albo w przypadku wymiany urządzenia na nowe, stare urządzenie musi zostać zwrócone do dostawcy nowego sprzętu,

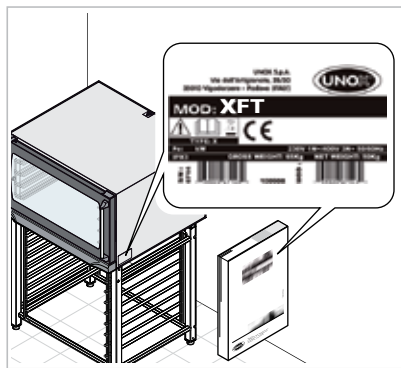
na podstawie zarządzenia stanowiącego, że firma prowadząca sprzedaż sprzętu elektrycznego i elektronicznego sprzedając jeden nowy produkt zobowiązana jest przyjąć od kupującego jeden zużyty produkt tego samego rodzaju (jeżeli kupujący zgłosi chęć pozbycia się starego urządzenia).

Przed oddaniem urządzenia do punktu utylizacji należy uniemożliwić dalsze użytkowanie urządzenia poprzez usunięcie z urządzenia przewodu zasilającego. Należy również zdemontować wszelkie zatrzaski blokujące drzwiczki urządzenia (w przypadku, gdy urządzenie takie zatrzaski posiada), aby uniknąć przypadkowego zatrażenia się osób wewnątrz urządzenia.

W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z lokalnym centrum utylizacji odpadów.

Serwis posprzedażowy

W przypadku wystąpienia jakiegokolwiek awarii należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania w energię elektryczną i w wodę, a następnie spróbować znaleźć rozwiązanie problemu wśród rozwiązań przedstawionych w „Tabeli C”.



Jeśli rozwiązanie Państwa problemu nie zostało umieszczone w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym przez producenta urządzeni serwisem technicznym. Należy podać następujące informacje:

- data zakupu urządzenia;
- dane techniczne dotyczące urządzenia umieszczone na tabliczce znamionowej;
- (tylko dla modeli elektronicznych) wszystkie komunikaty alarmowe, które pojawiły się na wyświetlaczu (patrz rozdział „Interfejs użytkownika” na stronie 29).

Informacje na temat producenta urządzenia:

UNOX S.p.A.
via dell'Artigianato, 28/30
35010 Vigodarzere (PD) Włochy
Tel +39 049 8657511 - Fax +39 049 57555

Tabela C

Awaria	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie	Postępowanie w trudnych przypadkach
Urządzenie jest całkowicie wyłączone	- Brak napięcia w sieci elektrycznej. - Urządzenie jest zepsute.	Upewnić się, że urządzenie jest podłączone do sieci zasilania w energię elektryczną	Skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta
Urządzenie nie produkuje pary	- Dopływ wody jest zamknięty. - Urządzenie zostało nieprawidłowo podłączone do sieci zasilania w wodę lub do zbiornika z wodą. - Brak wody w zbiorniku (w przypadku, gdy woda zasilająca urządzenie jest pobierana ze zbiornika). - Filtr na dopływie wody jest zablokowany przez zanieczyszczenia.	- Otworzyć dopływ wody. - Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci zasilającej w wodę lub do zbiornika z wodą. - Napęlnić zbiornik wodą. - Wyczyścić filtr.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta
Piec nie działa, mimo, że został ustawiony czas obróbki oraz został wciśnięty przycisk START / STOP	Drzwiczki są otwarte lub nie zostały prawidłowo zamknięte.	Upewnić się, że drzwiczki są prawidłowo zamknięte	Skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta
Przy zamkniętych drzwiczkach przez uszczelkę przecieka woda	- Uszczelka jest zabrudzona. - Uszczelka jest zniszczona. - Obluzował się mechanizm zatraskowy drzwi.	- Wyczyścić uszczelkę za pomocą wilgotnej szmatki. - Zlecić konieczną naprawę wykwalifikowanemu pracownikowi technicznemu.	Skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta



Certyfikat

Deklaracja zgodności z Normami Europejskimi dotyczącymi urządzeń elektrycznych

Producent: UNOX S.p.A.

Adres: Via Dell'Artigianato, 28/30 - I - 35010 - Vigodarzere, Padua, Włochy

Oświadczam, z pełną odpowiedzialnością, że urządzenie LineMiss™

Jest zgodne z wymogami Dyrektywy Maszynowej 2006/42/EC i odpowiada następującym normom:

EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006 + A13:2008 + A14:2010 + A15:2011

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

EN 62233:2008

Oraz jest zgodne z wymogami Dyrektywy Kompatybilności Elektromagnetycznej 2004/108/EC i odpowiada następującym normom:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 + IS:2007

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

EN 61000-3-3: 2008