



OVEN

# NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



KONVEKTOMATY MAGNIFICO  
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MAGNIFICO

KPM - 523 / KPM - 511 / KPM - 711 / KPM - 1011  
KPD - 523 / KPD - 511 / KPD - 711 / KPD - 1011  
MR 42 / MDR 42



11-11-2016

# Obsah

---

1. Instalace	3
2. - 3. Návod k použití	6
4. Údržba	26
5. Co dělat když..	29
6. Technické listy	31
7. Schéma zapojení	35

# 1. Instalace

## 1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění

- Přečtěte si pečlivě tento návod před instalací a uvedením konvektomatu do provozu, protože text obsahuje důležité informace pro bezpečnou instalaci, použití a údržbu.
- Uložte návod na snadno přístupném místě pro budoucí nahlédnutí pro provozovatele.
- Vždy ho připojte ke konvektomatu v případě přesunu. Pokud to bude nutné, vyžádejte si novou kopii od autorizovaného prodejce nebo přímo od výrobce.
- Při odstranění obalu se přesvědčte, že konvektomat je neporušen a bez poškození způsobeného při přepravě. V žádném případě nikdy neinstalujte a neprovozujte poškozené zařízení, v případě pochybností kontaktujte technickou podporu nebo svého prodejce.
- Instalace, údržba a opravy zařízení by měly být prováděny pouze kvalifikovaným personálem a v souladu s pokyny výrobce.
- Přístroj je určen pro vaření potravin v interiéru a musí být použit pouze pro tuto funkci: je třeba se vyhnout některému dalšímu použití, protože je to nevhodné a nebezpečné.
- Spotřebič je určen pouze pro profesionální použití kvalifikovaným personálem.
- Konvektomat by měl být použit pouze personálem řádně vyškoleným pro používání, aby se zabránilo nebezpečí úrazu nebo poškození. Je také důležité, aby pracovníci dostávali pravidelné přesné pokyny týkající se bezpečnosti.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit jak bezpečnost zařízení, tak vaší.
- Konvektomat by neměl být používán osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce týkající se použití přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát se spotřebičem nebo ho uvádět do chodu.
- Při provozu je třeba dávat pozor na horké vnější povrchy zařízení, které mohou být v provozních podmínkách dokonce vyšší než 60° C.
- V případě závady nebo vadné činnosti zařízení musí být zařízení vypnuto. Jeho opravy vykonává pouze autorizovaný servis výrobce, protože se vyžadují originální náhradní díly.
- Nepokládejte další zdroje tepla, jako jsou fritézy nebo vařiče do blízkosti trouby.
- Neskladujte a nepoužívejte hořlavé látky v blízkosti zařízení.
- V případě delšího odstavení konvektomatu by měla být přerušena dodávka vody a elektřiny.
- Před uvedením přístroje do provozu zkontrolujte, zda jste odstranili všechny části obalu a nakládejte s konvektomatem podle platných právních předpisů.
- Jakékoliv změny v instalaci konvektomatu, které se ukáží jako nezbytné, musí být schváleny a prováděny autorizovaným technickým personálem.
- Nejsou povoleny žádné změny na zapojení konvektomatu.

Pro instalaci musí být splněny požadavky na bezpečnost obsažené ve:

- Normy UNI CIG č. 7222-7723-8723 + následné aktualizace.

Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o nízkém napětí 73/23/EHS a směrnice 2006/95/EHS. Splňuje požadavky následujících elektrických norem:

- EN 60335-1 + následné aktualizace.
- EN 60335-2 -42+ následné aktualizace.
- EN 55104/ EN 55014 + následné aktualizace.
- EN 61000 + následné aktualizace.

Zařízení splňuje základní požadavky směrnice elektromagnetické kompatibility.

# 1. Instalace

---

## 1.2 Uvedení do provozu a testování konvektomatu

Před uvedením konvektomatu do provozu musíte vykonat všechny nezbytné kontroly ke zajištění shody zařízení a instalace jednotky s právními předpisy a s technickými údaji a bezpečnosti.

Musíte také splnit následující body:

- Okolní teplota místa instalace konvektomatu musí být vyšší než +4 ° C.
- Prostor pro pečení musí být prázdný.
- Všechny obaly musí být zcela odstraněny, včetně ochranného filmu na stěnách konvektomatu.
- Ventilační otvory a větrací otvory musí být otevřené a bez překážek.
- Části konvektomatu, odstraněny pro vykonání instalace, musí být znovu namontovány.

## Test

Testování konvektomatu se provádí tím, že se dokončí cyklus pečení vzorek, který ověří správnou funkci zařízení a absenci anomálií nebo problémů.

manuální ovládání:

Zapněte konvektomat pomocí knoflíku **M1**.

Nastavte cyklus pečení s teplotou až 150° C, časem 10 min a vlhkostí 25%.

digitální ovládání:

Zapněte konvektomat stisknutím hlavního spínače T1.

Nastavte cyklus pečení s teplotou až 150° C, časem 10 min. a vlhkostí do 5% / min.

Stiskněte tlačítko T16 "Start/Stop".

Pečlivě zkontrolujte body z následujícího seznamu:

- Světla :  
manuální ovládání - V prostoru pro pečení se automaticky zapnou po nastavení času.  
digitální ovládání - Světlo uvnitř trouby se stisknutím tlačítka rozsvítí a po 45 sekundách, není-li vypnuto dříve opětovným stisknutím tlačítka se automaticky vypnou.
- Konvektomat se zastaví, pokud jsou otevřené dveře a pokračuje v provozu, když jsou dveře zavřené.
- Motor a ventilátor provádí automatické obrácení směru otáčení, obrácení se koná každé 3 minuty.
- V konvektomatech se dvěma ventilátory v prostoru pro pečení mají motory stejný směr otáčení.
- Zkontrolujte únik vody ve směru dmýchadla vstupní trubky vlhkosti v prostoru pro pečení.
- Na konci cyklu pečení vydá konvektomat zvukové varování o délce asi 15 sekund.



## **DŮLEŽITÉ**

**Při spuštění může konvektomat pípat. Tato možnost je normální a resetuje se automaticky po několika sekundách.**

# 1. Instalace

## 1.3 Elektrické připojení

Elektrický systém, jak je požadováno a uvedeno v platných právních předpisech, musí být vybaven účinným uzemněním. Je možné zajistit elektrickou bezpečnost spotřebiče pouze v přítomnosti elektrického systému v souladu s platnými normami. Před provedením elektrického připojení, by měli být kontrolovány hodnoty napětí a frekvence elektrické sítě, aby bylo zajištěno, že jsou v souladu s požadavky na zařízení uvedeném na jeho typovém štítku. Pro přímé připojení k síti je nutné vložit mezi zařízení a síť zařízení, dimenzované podle zatížení, které zajišťuje odpojení a jejichž kontakty mají vzdálenost otevření, které umožňují úplné odpojení v podmínkách kategorie přepětí III, v souladu s pravidly instalace. Také toto zařízení musí být umístěno na místě, a to takovým způsobem, aby bylo kdykoliv snadno ovladatelné provozovatelem. Otočte přepínač, který bude připojen k zástrčce napájecího kabelu do polohy 0 (nula). Nechte ověřit odborným kvalifikovaným personálem, že část kabelů je dostatečná pro příkon přístroje. Chcete-li vykonat

ELEKTRICKÉ TROUBY	PLYNOVÉ PECE
L1 L2 L3 N	L N  Mezi fází a  musí být rozdíl 230 V

elektrické připojení, podívejte se na schéma zapojení v dodatku tohoto návodu. Připojte kabel ke svorce podle pokynů uvedených v tab. 1. Zajistěte kabel s kabelovou průchodkou. Napájecí napětí ve fungujícím stroji se nesmí odchýlit od hodnoty jmenovitého napětí  $\pm 10\%$ . Zařízení musí být připojeno k ekvipotenciálnímu systému, jehož účinnost musí být ověřena v souladu s platnými právními předpisy. Pro připojení je objímka na rámu a je označena symbolem (vlevo), na kterém je připojen kabel s minimálním průřezem 10 mm<sup>2</sup>.

U elektrických konvektomatů namontujte znovu boční stranu konvektomatu.



## 2. Návod k použití - s manuálním ovládáním - Smíšené modely

### 2.1 Přípravní informace



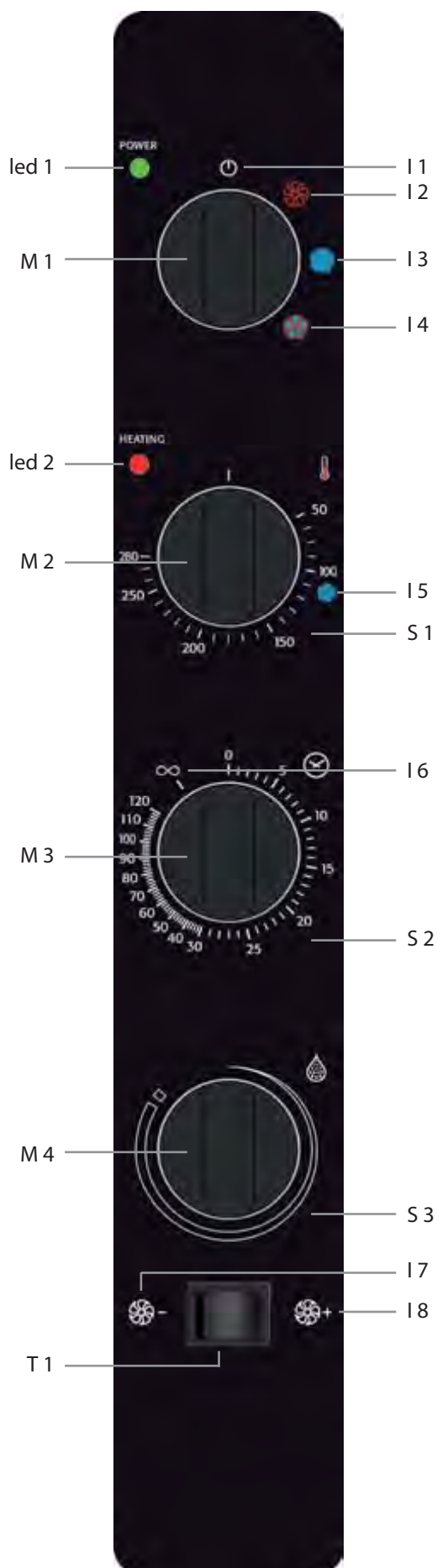
Přístroj je určen pro vaření potravin v interiéru a musí být použit pouze pro tuto funkci: je třeba se vyhnout některému dalšímu použití, protože je to nevhodné a nebezpečné.

Během provozu sledujte zařízení.

Před pečením je doporučeno předehřát konvektomat na teplotu o 20/25% větší než při pečení. Jakmile dosáhne teplota předehřev vložte produkt do trouby a snižte na požadovanou teplotu pro pečení.

## 2. Návod k použití - s manuálním ovládáním - Smíšené modely

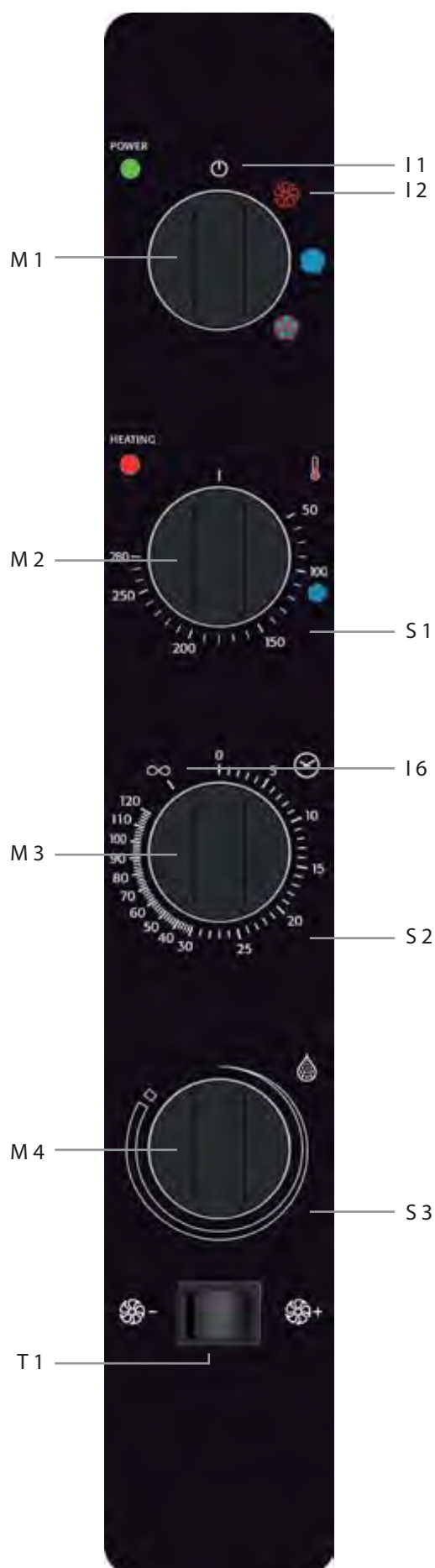
### 2.2 Ovládací panel



M 1	Volič na typ vaření
I 1	Kontrolka - OFF, ON
I 2	Konvekční režim pečení
I 3	Režim vaření v páře
I 4	Režim smíšeného pečení
M 2	Knoflík volby teploty
I 5	Pečení v páře
S 1	Stupnice teploty ve °C
M 3	Knoflík časovače / doby pečení
I 6	Pozice NEKONEČNÉHO času
S 2	Měřítka časového spínače v minutách
M 4	Knoflík zvlhčovače
S 3	Stupnice vlhkosti
T 1	Tlačítko pro výběr otáček ventilátoru
I 7	POMALÁ rychlost ventilátoru
I 8	RYCHLÁ rychlost ventilátoru
led 1	Stav trouby: ON / OFF
led 2	Stav prvku/ohřevu: ON / OFF

## 2. Návod k použití - s manuálním ovládáním - Smíšené modely

### 2.3 Konvektomat



Vyberte konvekční režim pečení **M1** otáčením knoflíku po směru hodinových ručiček **I2**.

Pak vyberte teplotu pečení otočením tlačítka **M2** ve směru hodinových ručiček umístěním indikátoru knoflíku na požadovanou teplotu.

Pak zvolte dobu pečení otočením knoflíku **M3**. Umístěním indikátoru na symbol **I6** nastavíte nekonečný režim. Na konci nastaveného času zazní zvukový signál a konvektomat se vypne, přeruší pečení.

Nastavte rychlost ventilátoru přepnutím tlačítka **T1**.

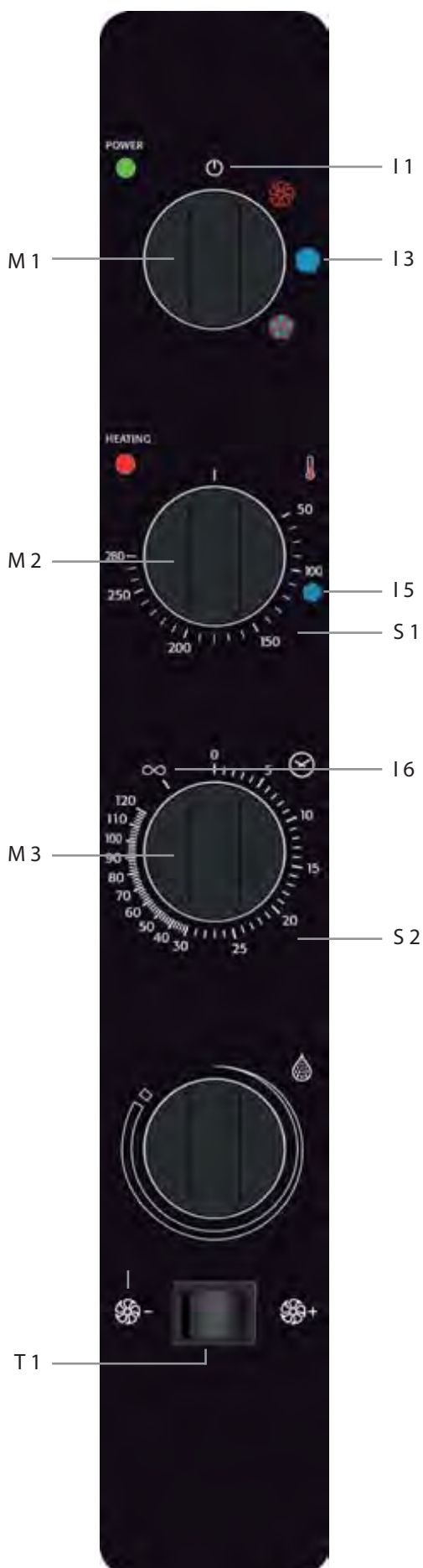
### 2.3 Konvekční pečení se zvlhčovačem

Chcete-li přidat vlhkost během konvekčního pečení otáčejte knoflíkem **M4** na požadovanou úroveň vlhkosti. Otáčením ve směru hodinových ručiček pro zvýšení vlhkosti v prostoru nebo proti směru hodinových ručiček pro snížení. Ve svislé poloze je zvlhčovač vypnutý.



## 2. Návod k použití - s manuálním ovládáním - Smíšené modely

### 2.4 Parní režim



Vyberte režim pečení na páře **M1** otáčením knoflíku po směru hodinových ručiček **I3**.

Pak vyberte teplotu pečení otočením tlačítka **M2** ve směru hodinových ručiček umístěním indikátoru knoflíku na požadovanou teplotu.

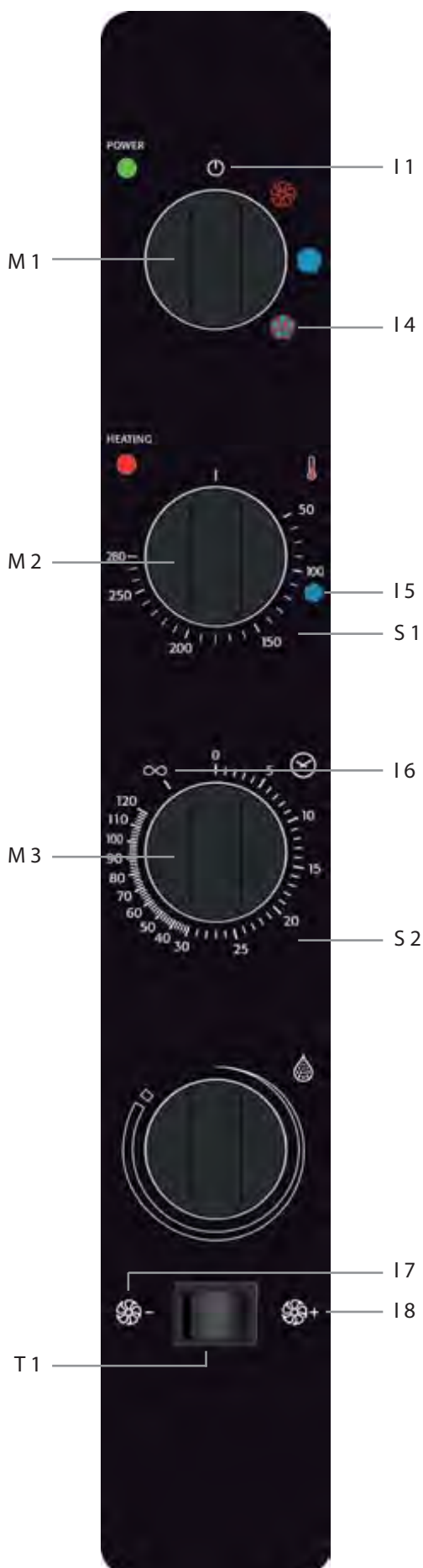
Doporučujeme používat teplotu v prostoru 110 ° C indikováno symbolem **I5** na tradiční pečení v páře.

Pak zvolte dobu pečení otočením knoflíku **M3** na požadovaný čas. Umístěním indikátoru na symbol **I6** nastavíte nekonečný režim. Na konci nastaveného času zazní zvukový signál a konvektomat se vypne, přeruší pečení.

Nastavte rychlost ventilátoru přepnutím tlačítka **T1**.

## 2. Návod k použití - s manuálním ovládáním - Smíšené modely

### 2.5 Smíšený režim



Vyberte režim smíšeného pečení (KONVEKČNÍHO A NA PÁŘE **M1** otáčením knoflíku po směru hodinových ručiček **I4**.

Pak vyberte teplotu pečení otočením tlačítka **M2** ve směru hodinových ručiček umístěním indikátoru knoflíku na požadovanou teplotu.

Pak zvolte dobu pečení otočením knoflíku **M3** na požadovaný čas. Umístěním indikátoru na symbol **I6** nastavíte nekonečný režim. Na konci nastaveného času zazní zvukový signál a konvektomat se vypne, přeruší pečení.

Nastavte rychlost ventilátoru přepnutím tlačítka **T1**.

## 2. Návod k použití - s manuálním ovládáním - Smíšené modely

### 2.6 Výfukový ventil

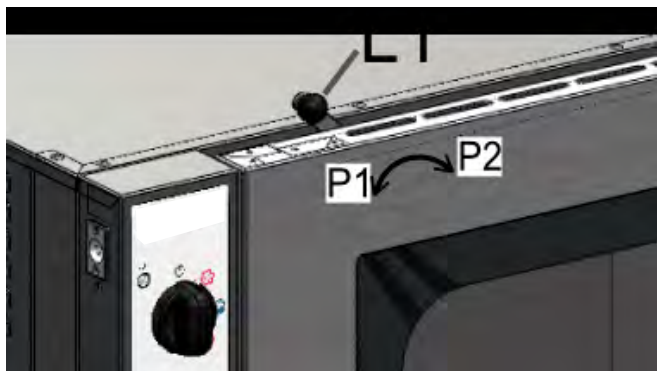
Výfuk vlhkosti má funkci vyloučit vlhkost, která může být vytvořena v prostoru v průběhu cyklu pečení.

Umístěte páčku škrťací klapky **L1** do následujících poloh:

- **P1 vlevo: ventil je uzavřen**
- **P2 vpravo: otevřený ventil**

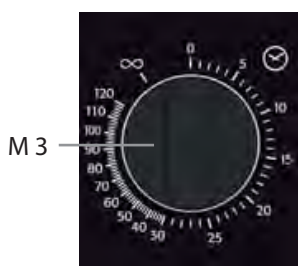
I při uzavřeném ventilu neexistuje nebezpečí přetlaku v prostoru pro pečení.

Během pečení v PARNÍM A SMÍŠENÉM režimu (KONVEKČNÍ / PARNÝ) se doporučuje umístit páku škrťací klapky v uzavřené **P1** poloze.



### 2.7 Osvětlení prostoru pro pečení.

Osvětlení prostoru pro pečení je automatické a připojeno k funkci pečení v troubě. Na konci pečení (např. časovač na 0 nebo dosáhnutí sondy v centru), se podsvícení vypne.



### 2.8 Zastavení a vypnutí trouby.

Chcete-li ukončit pečení, otočte knoflíkem **M3** do polohy OFF.

Chcete-li vypnout konvektomat, otočte knoflíkem **M1** do polohy **I1 OFF**, **led1** se vypne.

## 2. Návod k použití - s manuálním ovládáním

---

### 2.10 OSTATNÍ VERZE

---



#### **ELEKTROMECHANICKÉ VERZE SE ZVLHČOVAČEM NA DVĚ RYCHLOSTI.**

V této verzi trouba funguje vždy konvekčně. Může být možné otočit knoflíkem zvlhčovače pro přidání vlhkosti v prostoru pro pečení. Nastavte parametry pečení (teplota, čas a vlhkost), jak je vysvětleno v oddílu 2.3 a 2.3.1 (str. 7) této příručky.



#### **ELEKTROMECHANICKÉ VERZE BEZ ZVLHČOVAČE.**

V této verzi trouba funguje vždy konvekčně. Nastavte parametry pečení (teplota a čas), jak je vysvětleno v kapitole 2.3 (str. 7) této příručky.

### 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

#### 3.1 Přípravné informace

Přístroj je určen pro vaření potravin v interiéru a musí být použit pouze pro tuto funkci: je třeba se vyhnout některému dalšímu použití, protože je to nevhodné a nebezpečné.

Během provozu sledujte zařízení.

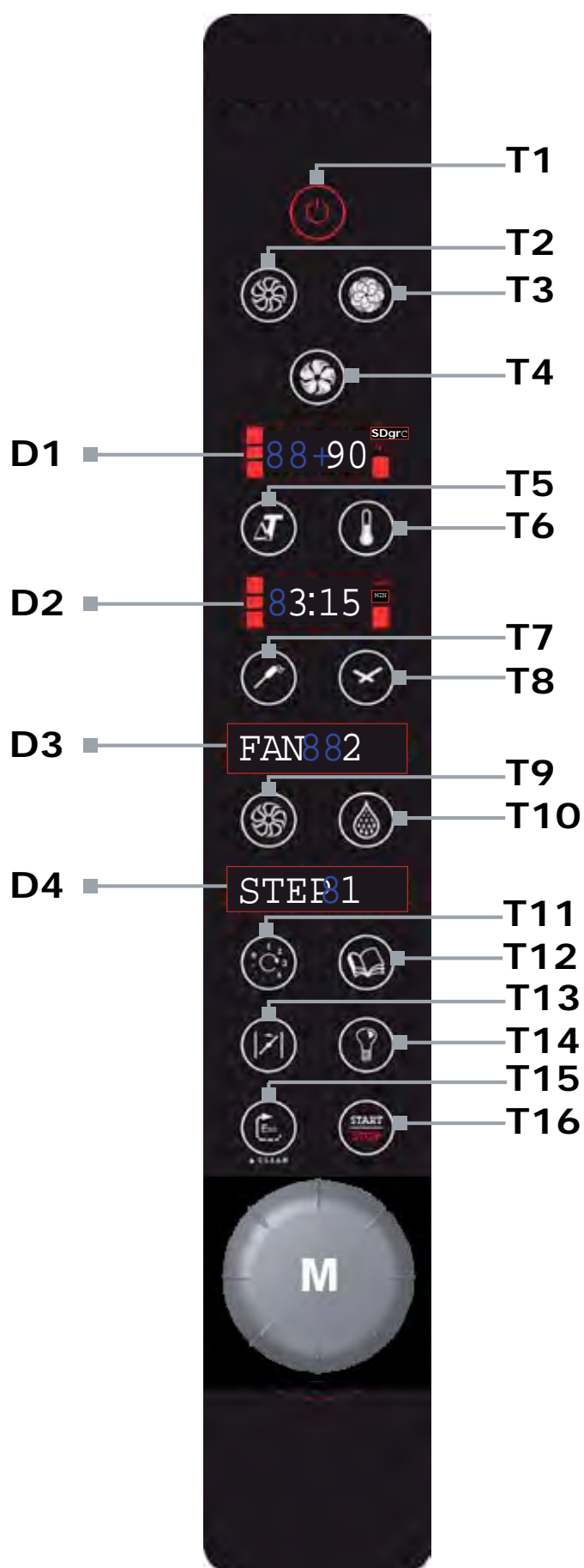
Před pečením je doporučeno předehřát troubu přes automatický předehřev v prostoru pro pečení (viz 2.8).

Jakmile zapojíte troubu do elektřiny je trouba v pozici „stand-by“. Ovládací panel trouby je vybaven knoflíkem M aby se vložili a upravili provozní parametry zařízení. Tento knoflík může být také použit při výběru funkce nebo potvrzení konkrétního parametru. Knoflík působí na digitální snímač a proto je v kontinuální rotaci (není tam žádný limit). Parametry nastavené z kodéru se liší v rostoucím směru hodinových ručiček. Od pohotovostního stavu stiskem tlačítka **T1** se přejde do stavu „zapnutí“ po resetu karty (několik sekund): trouba je připravena přijmout vaše nastavení pečení.



### 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

#### 3.2 Ovládací panel



T1	Zapnutí / vypnutí
T2	Režim pečení: HORKÝ VZDUCH
T3	Režim pečení: PÁRA
T4	Režim pečení: KOMBINACE
T5	Tlačítko teploty $\Delta T$ (Delta-T)
T6	Tlačítko nastavení teploty
T7	Tlačítko nastavení vpichovací sondy
T8	Tlačítko nastavení času
T9	Tlačítko pro nastavení otáček ventilátoru
T10	Tlačítko pro nastavení relativní vlhkosti
T11	Tlačítko stanovení fáze předehřevu
T12	Tlačítko programů
T13	Tlačítko ovládní škrticí klapky
T14	Tlačítko zapnutí/vypnutí světla v prostoru
T15	Tlačítko zpět/zrušení/čištění (vol)
T16	Tlačítko Start / Stop
D1	Zobrazení pokojové teploty / $\Delta T$
D2	Zobrazení času / teploty sondy
D3	Zobrazení rychlosti dmychadla
D4	Zobrazení fáze pečení / programu
M	Regulační knoflík nastavení hodnot

### 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

#### 3.3 Konvktomat

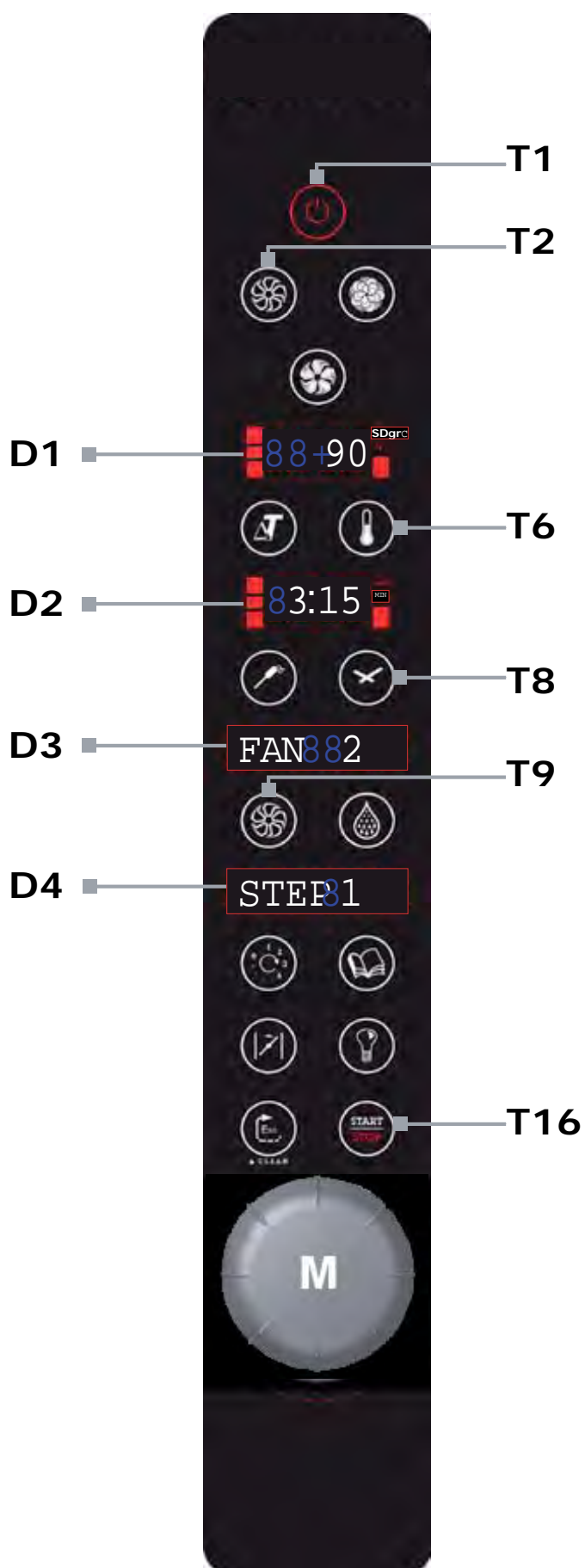
Když zapnete troubu stisknutím tlačítka T1, vyberte režim konvekčního pečení stisknutím tlačítka T2.

Povolte nastavení teploty pečení stisknutím tlačítka T6 signalizováno blikáním tlačítka: nastavte hodnotu teploty otáčením knoflíku M (50° C ÷ 280° C) a potvrďte volbu stisknutím knoflíku T6 nebo knoflíku M snímače.

Displej se automaticky přepne na výběr času pečení (klávesa T8 bliká). Nastavte hodnotu doby pečení otáčením knoflíku M a potvrďte volbu stisknutím knoflíku T8 nebo knoflík M kodéru. Displej se automaticky přepne v části rychlosti ventilátoru (tlačítko T9 bliká).

Nastavte otáčky ventilátoru (jsou k dispozici 3 rychlosti) a potvrďte volbu stisknutím knoflíku T9 nebo knoflíku M kodéru.

Stiskněte tlačítko T16 Start pro zahájení pečení.



### 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

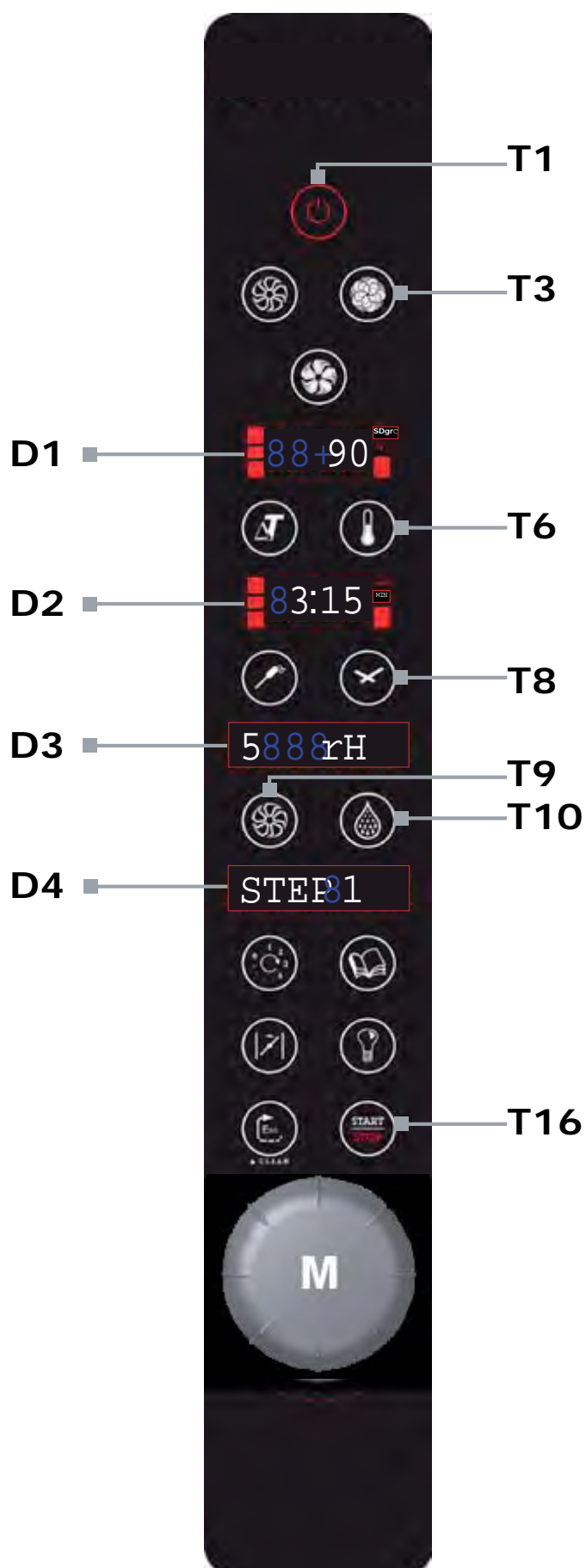
#### 3.4 Parní režim

Zapněte konvektomat stisknutím tlačítka T1, vyberte režim páry stisknutím tlačítka T2. Povolte nastavení teploty pečení stisknutím tlačítka T6 (signalizováno blikáním tlačítka), nastavte hodnotu teploty otáčením knoflíku M (50° C - 120° C) a potvrďte volbu stisknutím tlačítka T6 nebo knoflíku M. Displej se automaticky přepne v části čas pečení (tlačítko T8 bliká).

Nastavte hodnotu času pečení otáčením knoflíku M a potvrďte volbu stisknutím tlačítka T8 nebo knoflíku M.

Displej se automaticky přepne v části rychlosti ventilátoru (tlačítko T9 bliká). Nastavte otáčky ventilátoru (jsou k dispozici 3 rychlosti) a potvrďte volbu stisknutím tlačítka T9 nebo knoflíku M.

Stiskněte tlačítko T16 Start pro zahájení pečení.





### 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

#### 3.5 Smíšený režim

Zapněte konvektomat stisknutím tlačítka T1, vyberte režim smíšeného pečení stisknutím tlačítka T4.

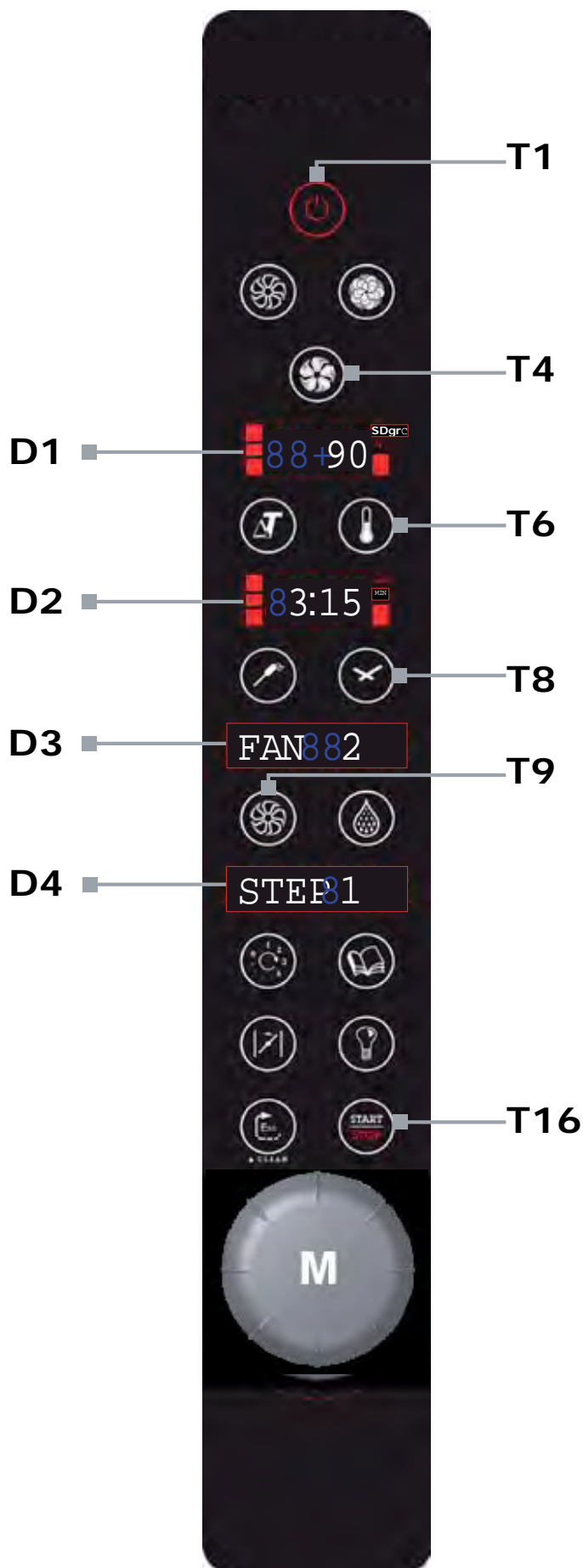
Povolte nastavení teploty pečení stisknutím tlačítka T6 (signalizováno blikáním tlačítka), nastavte hodnotu teploty otáčením knoflíku M (50° C - 270° C) a potvrďte volbu stisknutím tlačítka T6 nebo knoflíku M.

Displej se automaticky přepne v části čas pečení (tlačítka T8 bliká). Nastavte hodnotu času pečení otáčením knoflíku M a potvrďte volbu stisknutím tlačítka T8 nebo knoflíku M.

Displej se automaticky přepne v části rychlosti ventilátoru (tlačítka T9 bliká). Nastavte otáčky ventilátoru (jsou k dispozici 3 rychlosti) a potvrďte volbu stisknutím tlačítka T9 nebo knoflíkem M.

Displej se automaticky přepne do výběru procenta vlhkosti v oblasti pečení, stiskněte tlačítka T10 (tlačítka bliká) a stanovte výši požadované vlhkosti. Nastavte hodnotu vlhkosti pomocí knoflíku M (0 - 10 kde: 1= 10%; 2=20% 3=30% ...) a volbu potvrďte stiskem tlačítka T10 nebo knoflíku M.

Stiskněte tlačítka T16 Start pro zahájení pečení.



### 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

#### 3.6 Sonda pečení

Zapněte konvektomat stisknutím tlačítka T1 a vyberte režim pečení stisknutím tlačítka T2-T3-T4.

Povolte nastavení teploty pečení stisknutím tlačítka T6 (signalizováno blikáním tlačítka), nastavte hodnotu teploty otáčením knoflíku M (50° C - 280° C) a potvrďte volbu stisknutím tlačítka T6 nebo knoflíku M.

Displej se automaticky přepne na výběr času pečení. Nenastavujte čas, ale vyberte režim sondy stisknutím tlačítka T7. Nastavte hodnotu na požadovanou teplotu v jádru výrobku regulačním knoflíkem M (teplota prostoru na pečení by měl být alespoň 5° C. Vyšší, než je teplota vpichovací jehly). Svou volbu potvrďte stisknutím tlačítka T7 nebo knoflíkem regulátoru M.

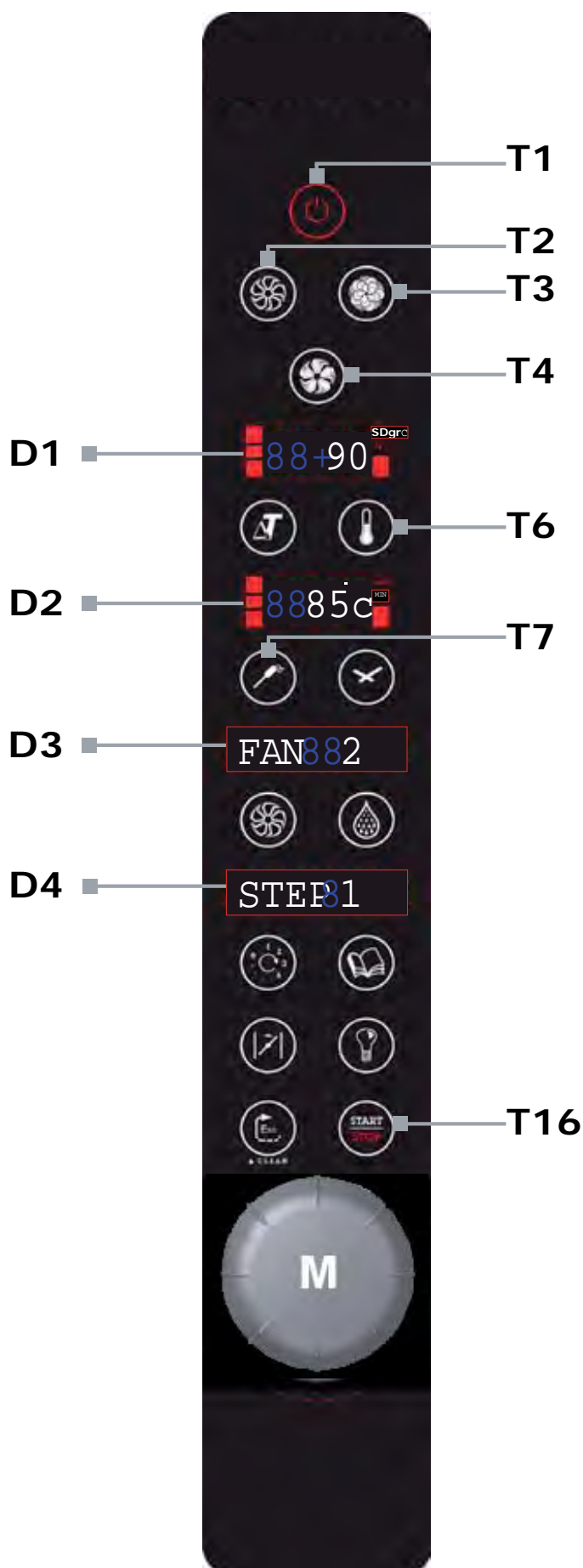
Pokračujte s definicemi dalších parametrů ve fázi pečení ve funkci typu zvoleného pečení.

Stiskněte tlačítko T16 Start pro zahájení pečení.

#### **Poznámka:**

#### **Jak umístit sondu:**

Sonda by měla být umístěna tak, že proniká do potravin, které se pečou tak, aby byl konec v nejsilnější části potravin.



### 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

#### 3.7 Pečení s $\Delta T$

Zapněte konvektomat stisknutím tlačítka T1 a vyberte režim pečení stisknutím tlačítka T2-T3-T4.

Vyberte režim  $\Delta T$  stisknutím tlačítka T5. Nastavte hodnotu na požadovanou teplotu v jádru výrobku regulačním knoflíkem M. Svou volbu potvrďte stisknutím tlačítka T5 nebo knoflíku M. Displej se automaticky přepne na režim vpichovací sondy (tlačítko T7 bliká).

Nastavte požadovanou teplotu v jádru potraviny otáčením knoflíku M a potvrďte volbu stisknutím tlačítka T7 nebo knoflíku M.

Pokračujte s definicemi dalších parametrů.

Stiskněte tlačítko T16 Start pro zahájení pečení.

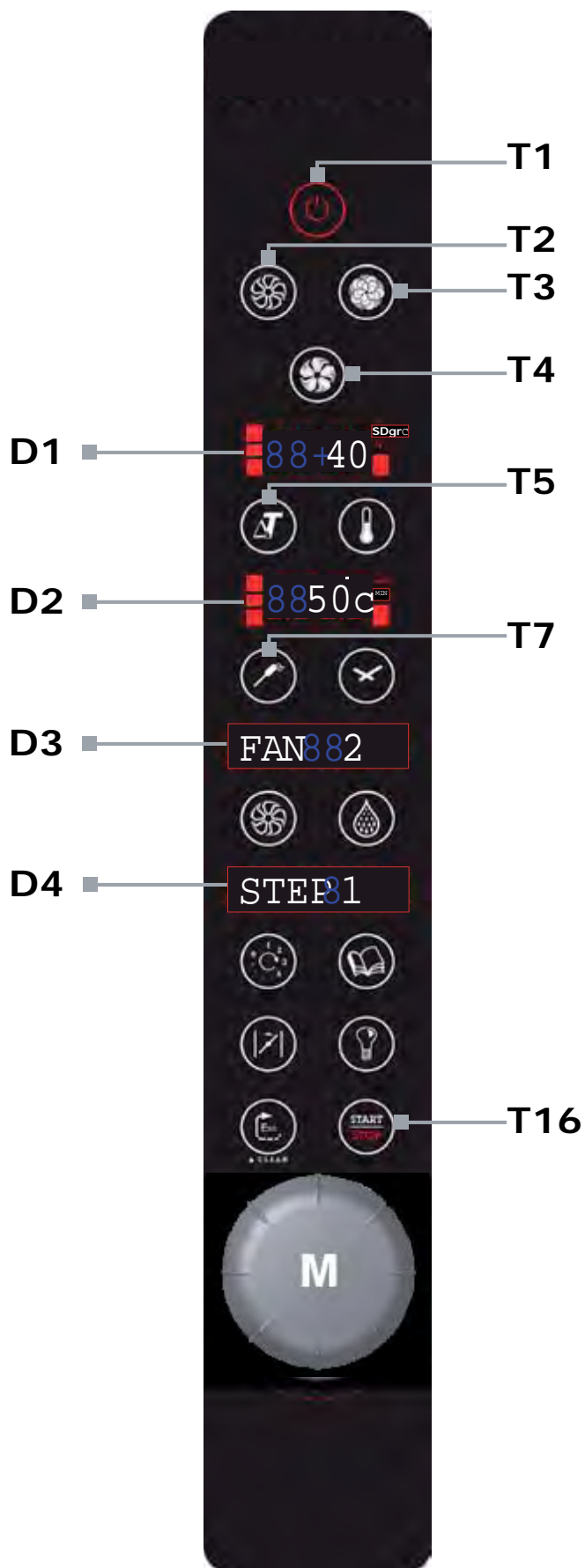
**Poznámka:**

**Použití pečení  $\Delta T$ :**

*Pečení v režimu  $\Delta T$  je zvláště vhodné pro pečení středních / velkých kusů. Tento typ pečení se provádí tím, že se udržuje nejnižší teplota v prostoru pro konvenční pečení a s delšími časy a tím se zvýší jemnost konečného produktu a zároveň se sníží ztráta hmotnosti potraviny.*

**Doporučujeme nastavit teplotu  $\Delta T$ :**

- 40°C pro pečení červeného masa s vnitřní teplotou mezi 45°C a 55°C
- 50°C pro pečení bílého masa s vnitřní teplotou mezi 75°C a 85°C



### 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

#### 3.8 Klapka pro odtah přebytečné páry

Klapka má funkci vyloučit vlhkost, která může být vytvořena v prostoru v průběhu cyklu pečení.

Když je trouba zapnuta klapka je vždy uzavřena. Na konci cyklu pečení zůstává klapka v poloze, ve které se nachází v tomto okamžiku.

Stisknutím tlačítka T13 se otevírá nebo zavírá odtahová klapka. Otevření klapky je indikováno změnou stavu tlačítka T13:

- **zapnutý: otevřená klapka**
- **vypnutý: uzavřená klapka**

I při uzavřené klapce neexistuje nebezpečí přetlaku v prostoru pro pečení, protože přebytečná pára automaticky odchází klapkou ven.

Při pečení ve smíšeném KONVEKČNÍM PARNÍM režimu je vypouštění páry automatické a i v tomto režimu lze ovládat klapku mechanicky.

Při pečení v parním režimu zůstává klapka v uzavřené poloze.



#### 3.9 Chlazení oblasti pečení

K ochlazení prostoru pro pečení stiskněte tlačítko T15 ESC a poté T16 Start. Můžete otevřít dveře během tlačítka. Chcete-li zastavit chlazení stiskněte tlačítko T15 ESC.

## 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

### 3.10 Předehřev

Zapněte konvektomat stisknutím tlačítka T1, vyberte režim pečení stisknutím tlačítka T2-T3-T4 a pokračujte v nastavení vaření podle potřeby.

Pro aktivaci předehřevu oblasti pečení stiskněte tlačítko T11 a otočte knoflík M doleva. Na displeji se zobrazí: **Pre3n**

Stisknutím tlačítka M a otočením knoflíku M doprava zvolíte návrat do programování.

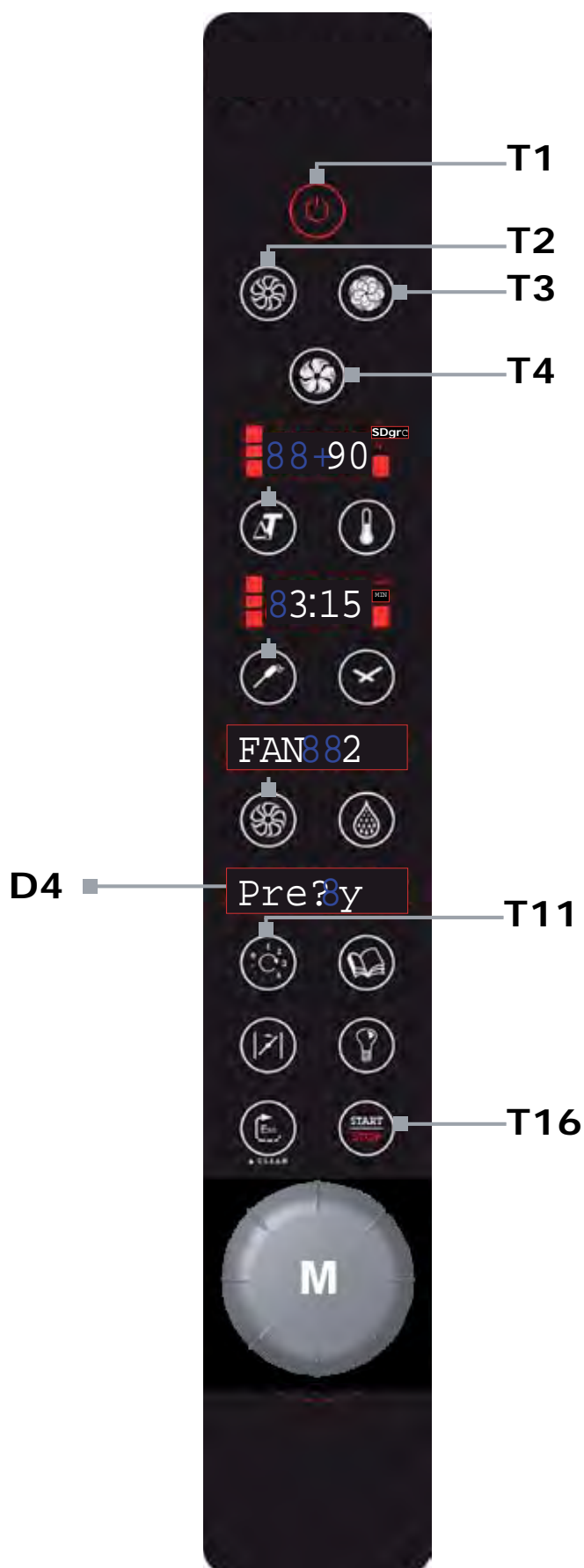
**Pre3y**

Stisknutím tlačítka T16 se spustí konvektomat a začne automaticky předehřívat na teplotu o 20% vyšší, než je nastavená v první fázi příjmu. Po dokončení předehřevu konvektomat zapípá. Poté můžete vložit potraviny.

#### Poznámka:

**Za účelem získání lepšího výsledku je doporučeno vložit produkty pouze tehdy, když je trouba předehřátá.**

**Kromě toho je předehřátí vždy doporučeno pro zvýšení výkonu konvektomatu (s výjimkou některých speciálních případů, kdy potřebujete začít pečení „za studena“).**



## 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

### 3.11 Programování

Každá fáze pečení uvedena výše, může být naprogramována.

Po nastavení fáze stiskněte tlačítko T11. Na displeji D4 se zobrazí číslo fáze. Pak můžete přejít do nové fáze, otáčením voliče M doprava.

Na displeji D4 se zobrazí číslo nové fáze.

**step 82**

Poté můžete přejít k zadání parametrů nové fáze.

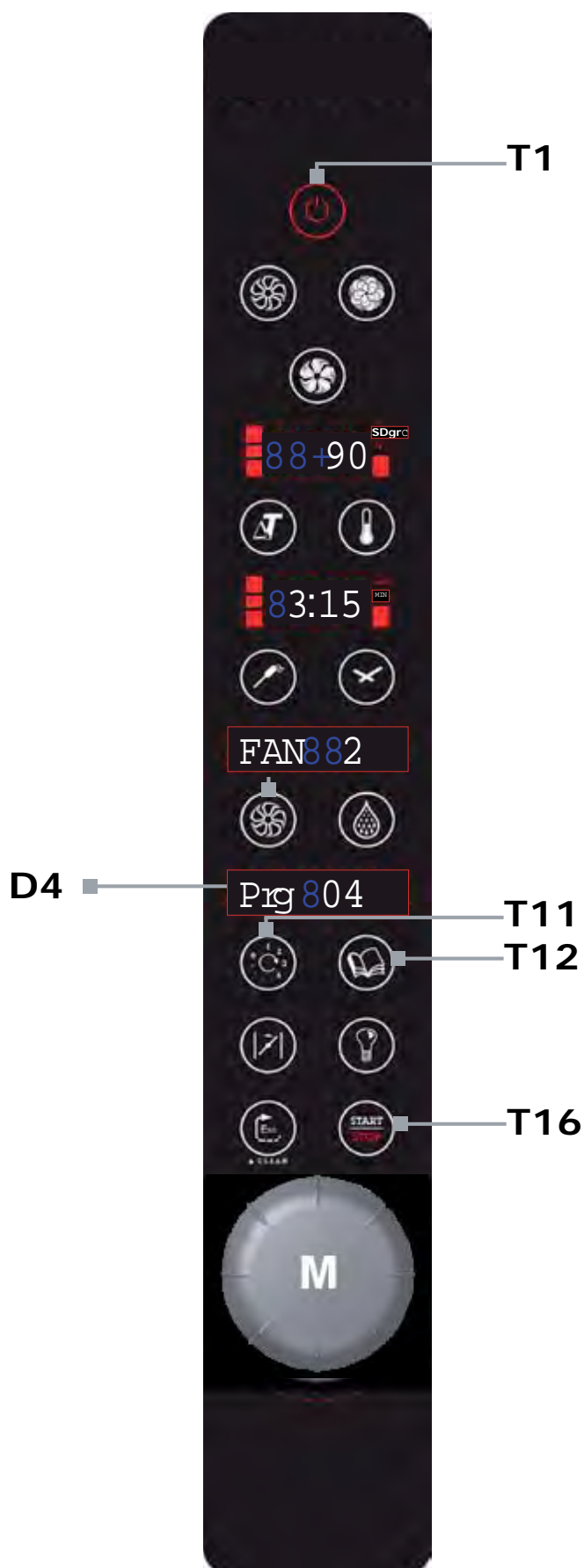
### 3.11 Uložení programu pečení

Jak můžete uložené programy znovu použít při pečení.

Jakmile jste vytvořili požadovaný program, stiskněte tlačítko T12 po dobu několika sekund. Na displeji D4 se zobrazí číslo prvního programu v paměti k dispozici (např... v případě, že jsou již tři programy uloženy na pozicích 1, 2 a 3, uvidíte číslo 4 jako první dostupné místo pro uložení programu).

Zvolte požadované číslo programu, z těch které jsou k dispozici, a stiskněte tlačítko T12 po dobu několika sekund. Na displeji D4 se zobrazí:

**88 me m8** Můžete uložit až 99 programů .



## 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

### 3.13 Procházení uložených programů

Chcete-li zvolit program uložený v paměti konvektomatu stiskněte tlačítko T12 a vyberte číslo programu otočením knoflíku M vpravo nebo vlevo. Potvrďte výběr stisknutím tlačítka T12.

**Fig 804**

Tlačítko T11 bliká, vidíte nastavena fázi pečení programu.

Najděte fázi 1 (**STEP8818**) a stiskněte klávesu T16 Start pro spuštění programu.

Můžete také začít péct v další fázi po fázi 1 volbou požadované fáze pro spuštění a stisknutím tlačítka T16 Start. V tomto případě nebude konvektomat předehříván i když byl předehřev nastaven.

### 3.14 Úprava a zrušení programu pečení.

Chcete-li upravit uložený program vyberte číslo programu, který chcete upravit, jak je vysvětleno v oddíle 2.12. Vyberte fázi, kterou chcete upravit, a změňte nastavení fáze, jak potřebujete. Po změně, pokud chcete, můžete uložit program po podržení tlačítka T12 po dobu několika sekund.

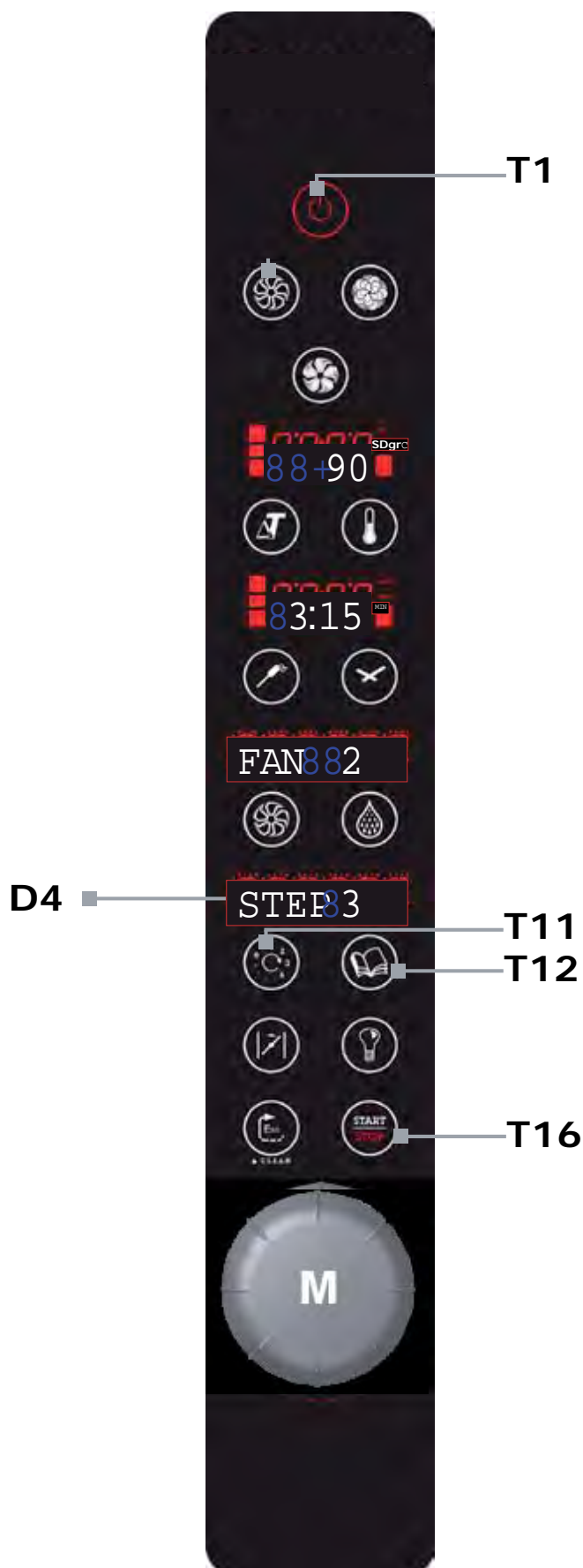
Můžete také vymazat některé nebo všechny programy. Pro částečné zrušení se přesuňte do fáze, kterou chcete odstranit, a stiskněte a podržte tlačítko T11 po dobu několika sekund. Na displeji D4 se zobrazí:

**del ?8n**

Otočením knoflíku M vpravo se na displeji zobrazí:

**del ?8y**

Na tomto místě můžete potvrdit provoz stiskem knoflíku M. Tím budou odstraněny všechny vybrané fáze (např... pokud zvolíte fázi 3 a stisknete a podržíte tlačítko T11 budou odstraněny fáze 3, 4, 5...). Nemůžete odstranit jen fázi mezi ostatními fázemi (např... nelze odstranit pouze fázi 3 a ne 4, 5 ...).



### 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely



Pro zrušení všech programů zvolte fázi 1 a podržte tlačítko T11. Na displeji D4 se zobrazí:

del 38n

Otočením knoflíku M vpravo se na displeji zobrazí:

del 38y

Potvrďte stiskem knoflíku M.

Chcete-li zrušit operaci, po zobrazení zprávy

del 38n

potvrďte knoflíkem M nebo stiskněte tlačítko T15 ESC.

#### 3.15 Osvětlení prostoru pro pečení

Stiskněte tlačítko T14 pro zapnutí osvětlení v prostoru pro pečení. Světla budou aktivována po dobu 45 sekund. Můžete je vypnout před automatickým vypnutím stiskem tlačítka T14.

#### 3.16 Zastavení a vypnutí konvektomatu

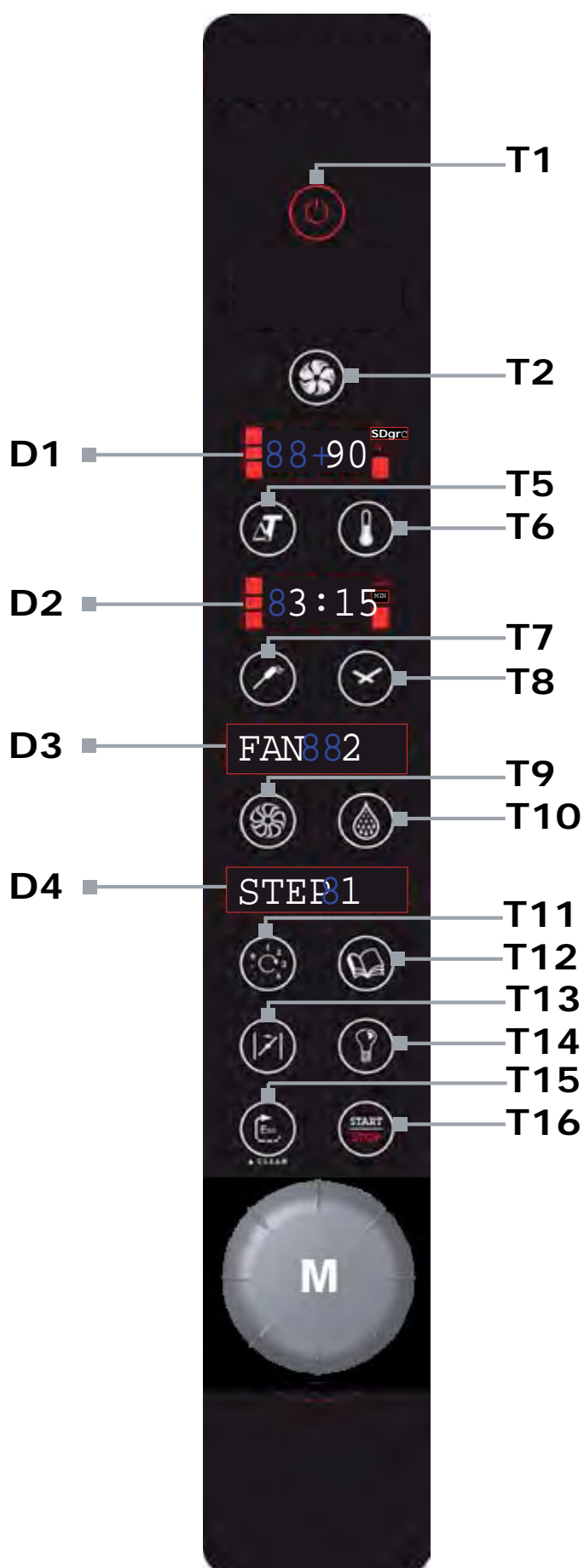
Chcete-li ukončit program pečení s nastaveným časem pro neurčito, nebo před koncem nastaveného času, stiskněte tlačítko T16.

Chcete-li vypnout konvektomat podržte na několik sekund tlačítko T1.



### 3. Návod k použití - s digitálním ovládáním - Smíšené modely

#### 3.17 Konvektomat se zvlhčovačem



Modely:

MPE423 - MPE523

MPE4 - MPE5 - MPE7 - MPE10

MPG5 - MPG7 - MPG10

T1	Zapnutí / vypnutí
T2	Režim pečení: HORKÝ VZDUCH
T5	Tlačítko teploty $\Delta T$ (Delta-T)
T6	Tlačítko nastavení teploty
T7	Tlačítko nastavení vpichovací sondy
T8	Tlačítko nastavení teploty
T9	Tlačítko pro nastavení otáček ventilátoru
T10	Tlačítko pro nastavení relativní vlhkosti
T11	Tlačítko stanovení fáze předehřevu
T12	Tlačítko programů
T13	Tlačítko ovládání škrtecí klapky
T14	Tlačítko zapnutí/vypnutí světla v prostoru
T15	Tlačítko zpět/zrušení/čištění (vol)
T16	Tlačítko Start / Stop
D1	Zobrazení pokojové teploty / $\Delta T$
D2	Zobrazení času / teploty sondy
D3	Zobrazení rychlosti dmychadla
D4	Zobrazení fáze pečení / programu
M	Knoflík výběru a snímače

## 4. Údržba

---

### 4.1 Čištění

Na konci pracovního dne je třeba vyčistit zařízení a to jak z hygienických důvodů tak aby se zabránilo poruchám.

Konvektomat nesmí být čištěn vodními tryskami nebo pod vysokým tlakem. Pro čištění spotřebiče nesmí být použita ocelová vlna, ocelové kartáče nebo škrabky. Případně můžete použít vlnu z nerezové oceli, stírejte s ní ve směru vláken listů.

Před čištěním musí být prostor pro pečení studený.

Odstraňte nádoby z držáku. Odeberte všechny odnímatelné části a dejte je do myčky na nádobí.

Chcete-li vyčistit prostor pro pečení, je nutné použít teplou mýdlovou vodu. Následně musí být všechny povrchy důkladně propláchnuté, aby byly odstraněny zbytky detergentu.

K čištění vnějších částí konvektomatu použijte vlhký hadřík a jemný čistící prostředek.

#### **UPOZORNĚNÍ**

**Nikdy nepoužívejte výrobky obsahujících obecné detergenty nebo chlór.**

**Použití těchto výrobků povede ke zrušení záruky.**

### 4.2 Čištění skla



Čištění skla dveří může být prováděno jak na vnější , tak na vnitřní straně. Za tímto účelem musíte otočit západkou ve směru hodinových ručiček, když otevřete sklo, vyčistíte ho vhodným čistícím prostředkem.

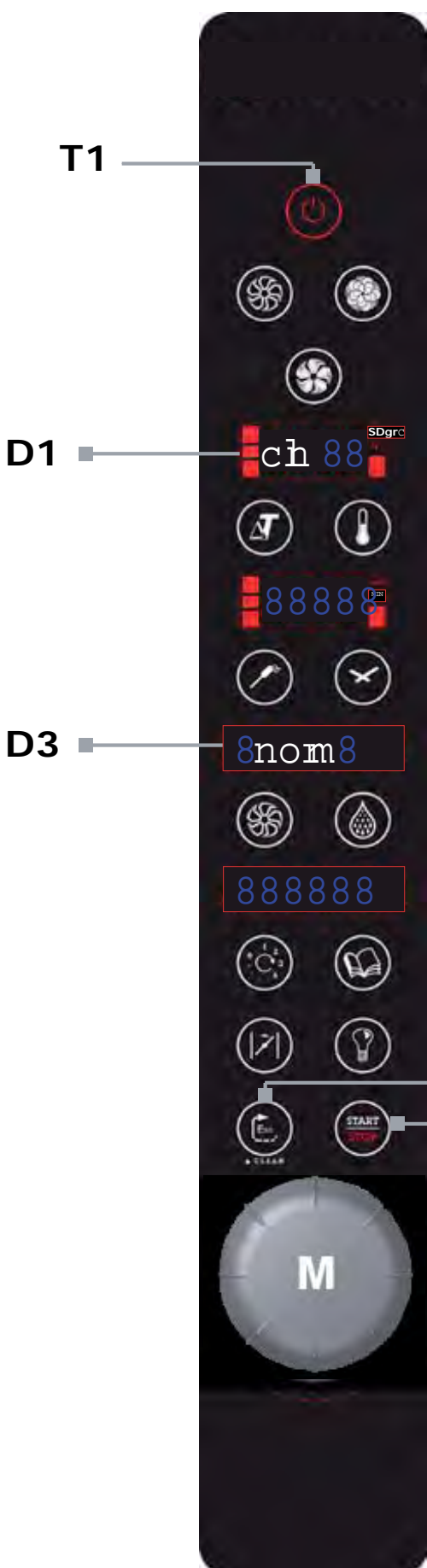
Nikdy nepoužívejte abrazivní materiály.

Sklo musí být poté správně zavřeno v této poloze otočením proti směru hodinových ručiček.

## 4. Údržba

### 4.3 Automatické mytí – funkce pouze na objednání

Chcete-li aktivovat automatické mytí, postupujte podle následujících kroků:



- Zapněte konvektomat stisknutím tlačítka T1
- Vyjměte filtr odtahu uvnitř prostoru pro pečení.
- Ujistěte se, že je čistič připojen ke konvektomatu pomocí vhodné trubice.
- Současně stiskněte tlačítko T15 (Clean) a knoflík M.
- Na displeji D3 se zobrazí typ mytí. Otáčením knoflíku M si můžete vybrat mezi SOFT (měkké), NORM (střední) nebo HARD (intenzivní) mytím v závislosti na typu a množství nečistot uvnitř prostoru pečení.
- Jakmile jste si vybrali vhodný typ mytí stiskněte tlačítko T16 (Start) pro spuštění automatického mytí. Mytí funguje jen při zavřených dvířkách.
- Před zahájením nového pečení znovu vypláchněte sprchou prostor pro pečení, aby se odstranily zbytky mycího prostředku.

Během cyklu vymývání D3 se na displeji zobrazí následující fáze:

8wash	Předmytí - mytí
rines	Oplach
8dry8	Sušení
finish	Ukončení mytí

#### DŮLEŽITÉ:

Doporučujeme použití čisticího prostředku na čištění trouby (ECOLAB OVEN CLEANER POWER).

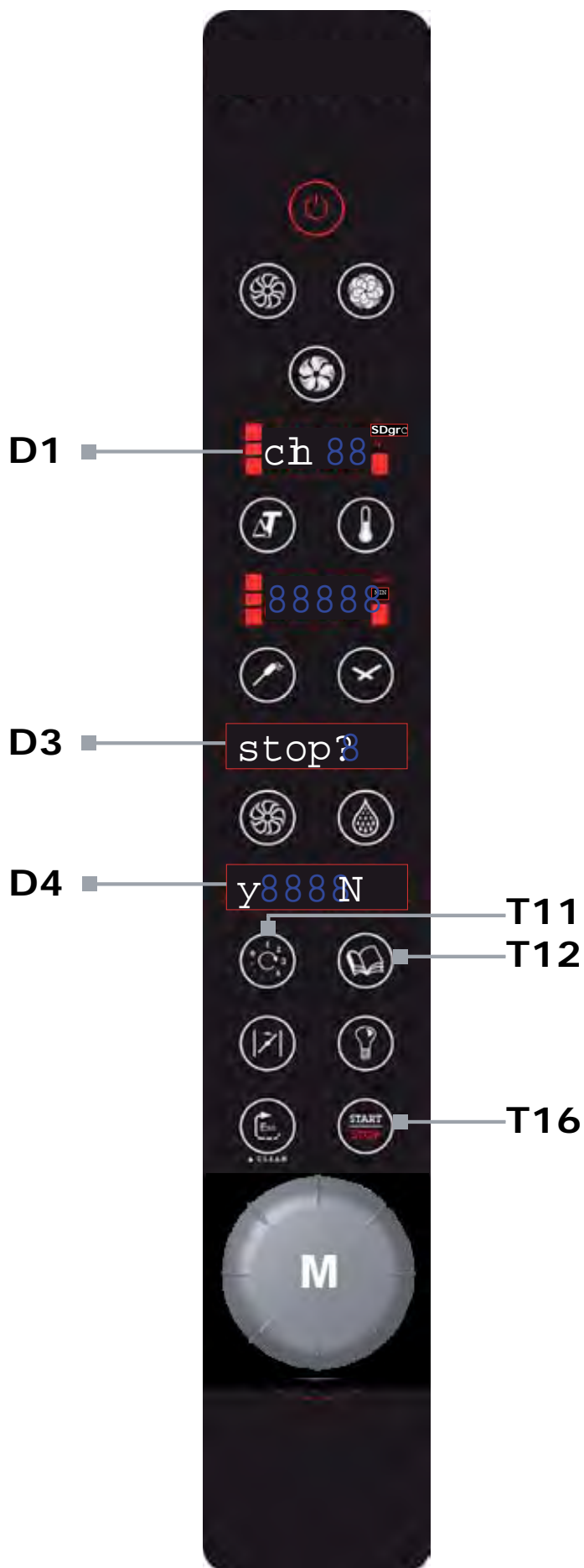
Použití neschváleného detergentu může poškodit čisticí systém a integritu prostoru pro pečení, které bude mít za následek ztrátu záruky výrobce.



## 4. Údržba

Chcete-li ukončit automatické mytí před dokončením cyklu, postupujte podle následujícího postupu:

- Stiskněte tlačítko T16 (Stop).
- Stiskněte tlačítko T11 a potvrďte nebo T12 pro znovuspuštění mytí.
- Pokud se mytí zastaví, automaticky se přepne do fáze oplachování.
- Na konci automatického oplachování proveďte dodatečné ruční vypláchnutí sprchou, aby se odstranily veškeré zbytky čisticího prostředku z prostoru pečení.
- Vyměňte výstupní filtr prostoru.



## 5. Co dělat, když ..

### 5.1 Nejčastější problémy

Jestli existuje vážná abnormalita je velmi důležité vypnout napájení a uzavřít kohouty vody umístěné před přístrojem.

Problém	Možné řešení
Konvektomat se nespustí	Zkontrolujte, zda je mikrospínač uzavřen a v síti je napětí.
	Zkontrolujte pojistky pro ochranu konvektomatu.
	Ujistěte se, že dvířka konvektomatu jsou pevně zavřená.
	Ujistěte se, že jste nastavili parametry cyklu pečení správně.
	Ujistěte se, že konvektomat nemá problém.
Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.	
Zastaví se ventilátor během provozu	Vypněte konvektomat a počkejte, aby se tepelná ochrana motoru automaticky obnovila.
	Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zakryty.
Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.	
Vnitřní osvětlení nefunguje	Použijte žáruvzdorné žárovky.
	Vyměňte žárovky takto:
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ujistěte se, že mikrospínač dveří je otevřený a přístroj je studený.</li><li>• Otevřete vnitřní sklo dvířek konvektomatu.</li><li>• Odstraňte ochranné sklo z osvětlení.</li><li>• Vyměňte žárovku osvětlení.</li></ul>
Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.	
Není zavedena voda z potrubí do konvektomatu	Zkontrolujte, zda je uzavírací ventil na vodu otevřen.
Pokud problém přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.	

## 5. Co dělat, když ..

---

### 5.2 Seznam chybových hlášení - digitální ovládání

č.	SPRÁVA	POPIS
1	"OVEN NOT CONFIGURED"	KONVEKTOMAT NENÍ KONFIGUROVÁN
2	"PROBE NOT CONNECTED"	SONDA NENÍ ZAPOJENA
3	"TCJ1 SH.CIRC"	HLAVNÍ SONDA
4	"TCJ1 OPEN"	HLAVNÍ SONDA PŘERUŠENA (ODPOJENA)
5	"TCJ2 SH.CIRC"	SONDA VE ZKRATU
6	"SAFETY THERM"	BEZPEČNOSTNÍ TERMOSTAT VYPADLÝ
7	"ALARM MOTORS"	ALARM MOTORŮ
8	"HI TEMP"	ALARM VYSOKÉ TEPLoty PROSTORU
9	"NO COM"	NENÍ KOMUNIKACE S KARTOU USB

## 5. Co dělat, když ..

---

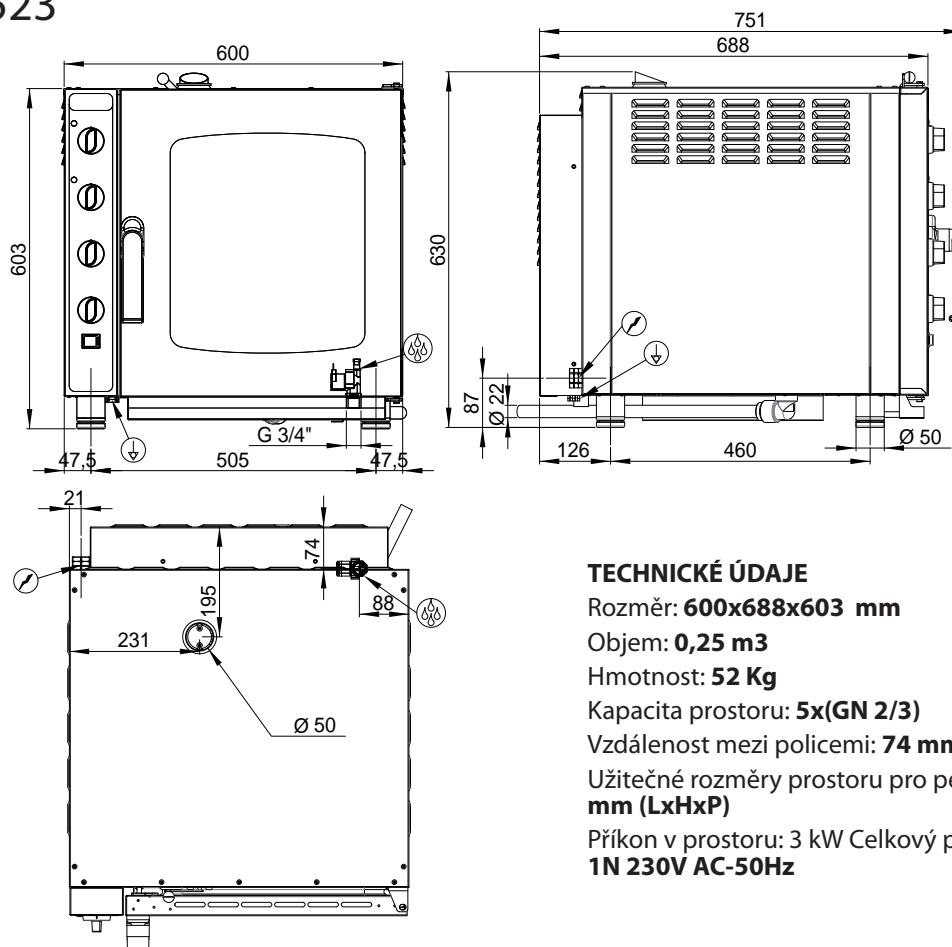
### 5,3 Bezpečnostní termostat

Pokud teplota v prostoru pro pečení dosáhne 350 ° C, bezpečnostní termostat odpojí napájení topných prvků konvektomatu.

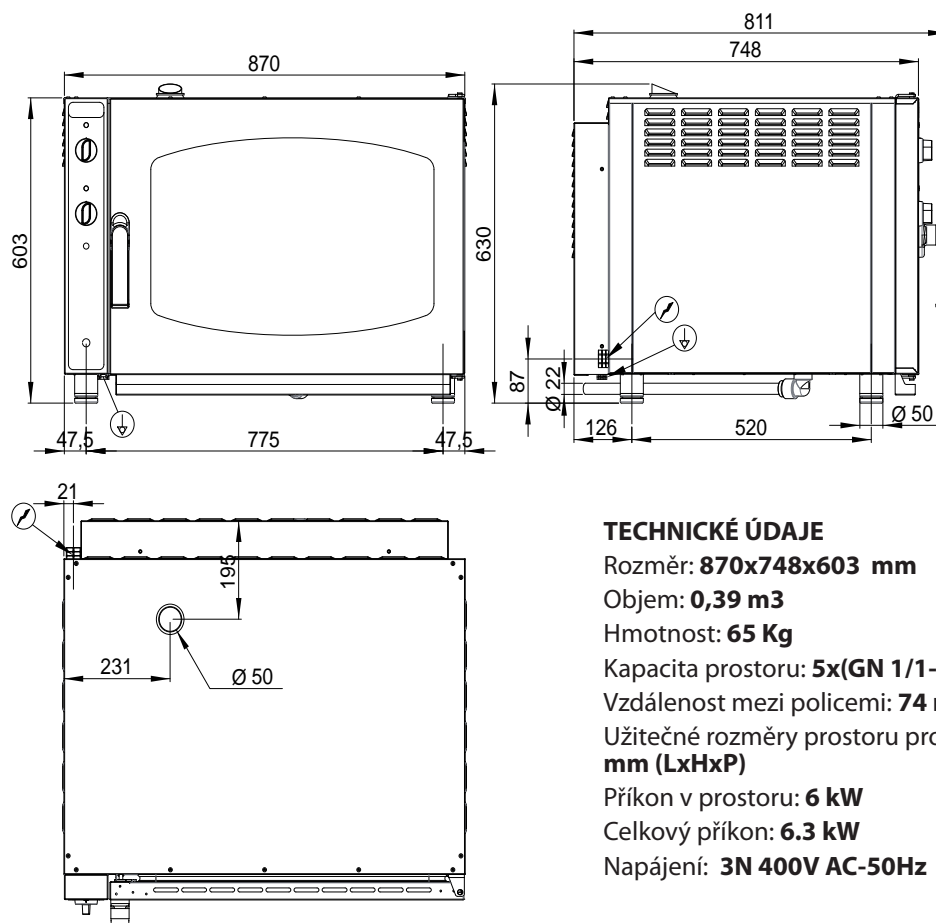
Toto bezpečnostní zařízení lze resetovat pouze pomocí servisního technika, protože jsou nutná další šetření.

## 6. Technické listy

### 6.1 KPM - 523

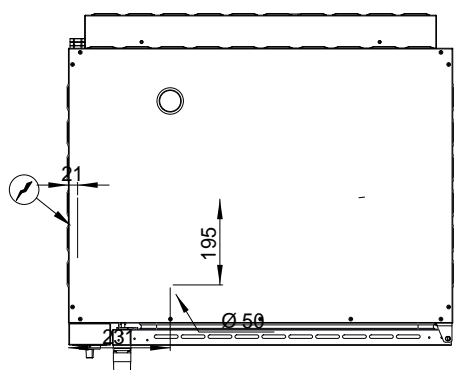
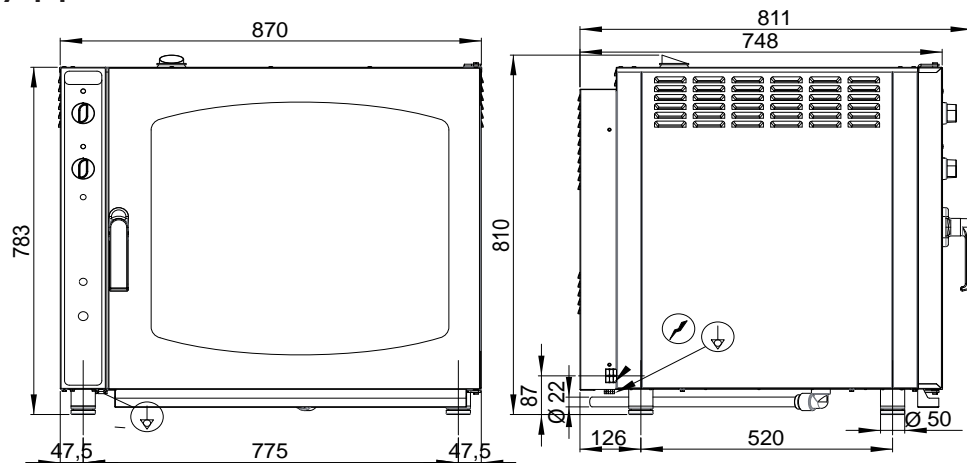


### 6.2 KPM - 511



## 6. Technické listy

### 6.3 KPM - 711



#### TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměr: **870x748x783 mm**

Objem: **0,5 m<sup>3</sup>**

Hmotnost: **80 Kg**

Kapacita prostoru: **7x(GN 1/1-600x400)**

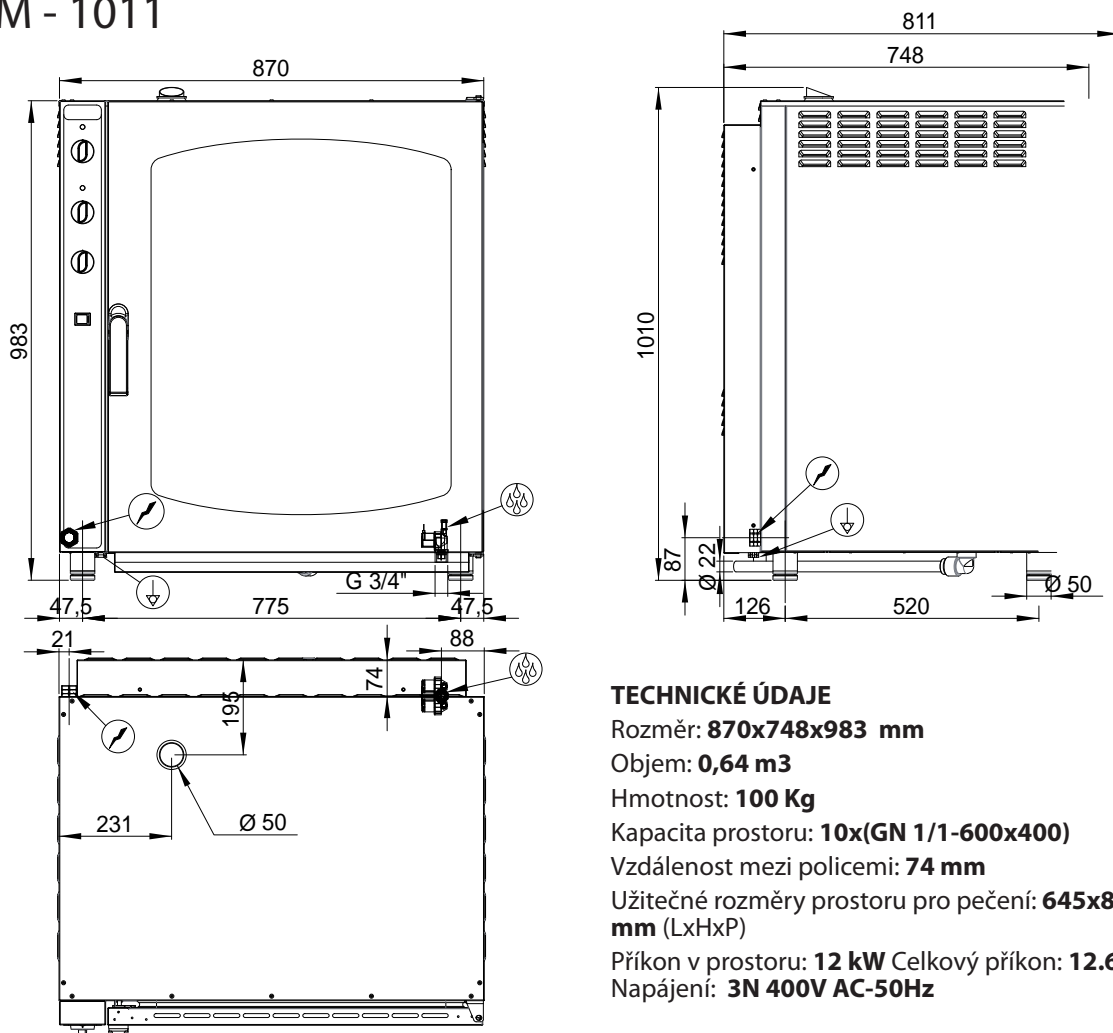
Vzdálenost mezi policemi: **74 mm**

Užitečné rozměry prostoru pro pečení: **645x600x450 mm (LxHxP)**

Příkon v prostoru: 9 kW Celkový příkon: **9.6 kW**

Napájení: **3N 400V AC-50Hz**

### 6.4 KPM - 1011



#### TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměr: **870x748x983 mm**

Objem: **0,64 m<sup>3</sup>**

Hmotnost: **100 Kg**

Kapacita prostoru: **10x(GN 1/1-600x400)**

Vzdálenost mezi policemi: **74 mm**

Užitečné rozměry prostoru pro pečení: **645x800x450 mm (LxHxP)**

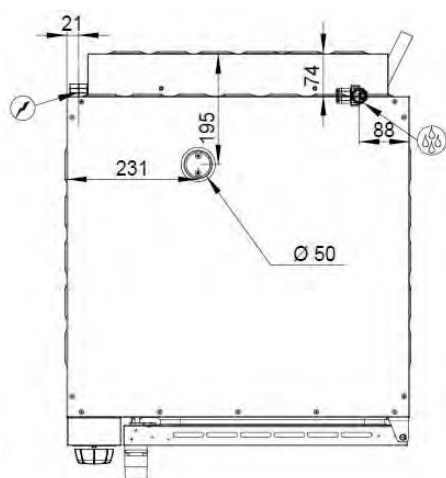
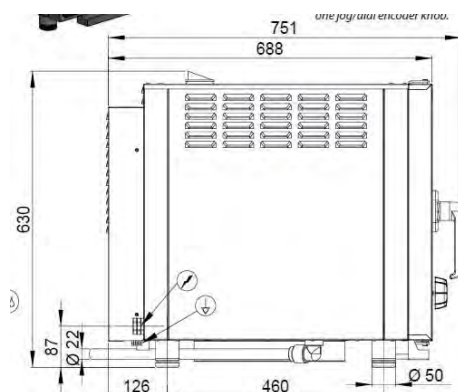
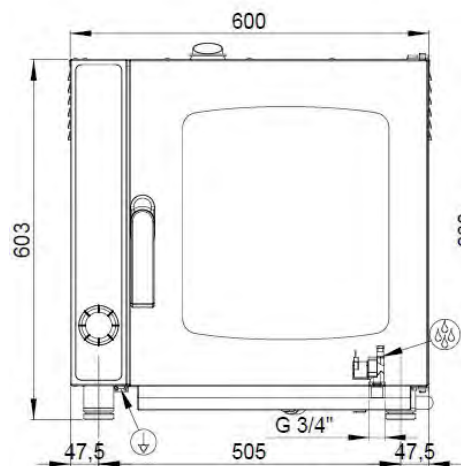
Příkon v prostoru: 12 kW Celkový příkon: **12.6 kW**

Napájení: **3N 400V AC-50Hz**



## 6. Technické listy

### 6.5 KPD - 523



#### TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměr: **600x608x603 mm**

Objem: **0,25 m<sup>3</sup>**

Hmotnost: **52 Kg**

Kapacita prostoru: **5x(GN 2/3)**

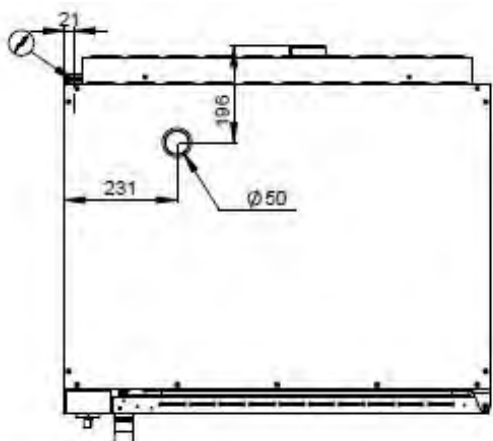
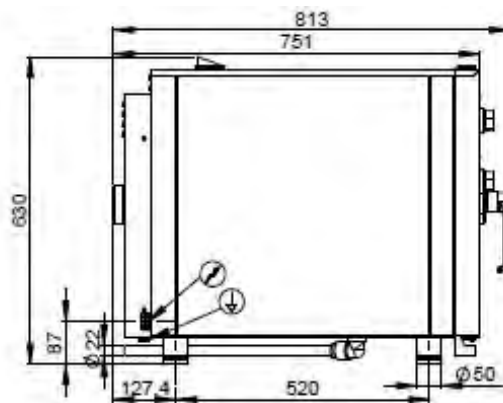
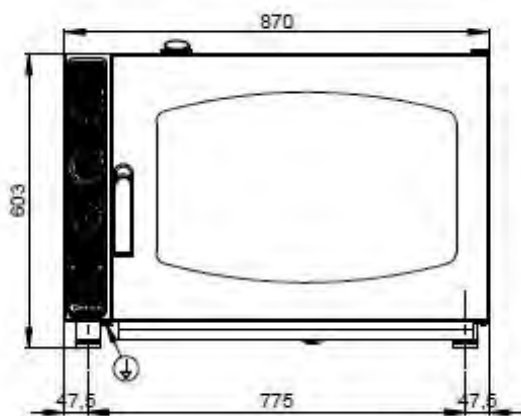
Vzdálenost mezi policemi: **74 mm**

Užitečné rozměry prostoru pro pečení: **375x420x390 mm (LxHxP)** Příkon v prostoru: **3 kW**

Celkový příkon: **3.3 kW**

Napájení: **1N 230V AC-50Hz**

### 6.6 KPD - 511



#### TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměry: **870x751x603 mm**

Objem: **0.39 m<sup>3</sup>**

Hmotnost: **65 Kg**

Kapacita prostoru: **5x(GN 1/1) - 5x(60x40)**

Vzdálenost mezi policemi: **75 mm**

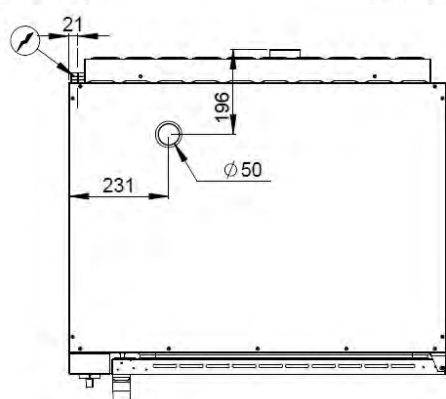
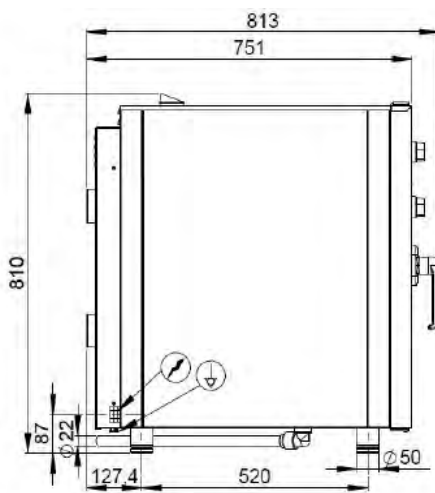
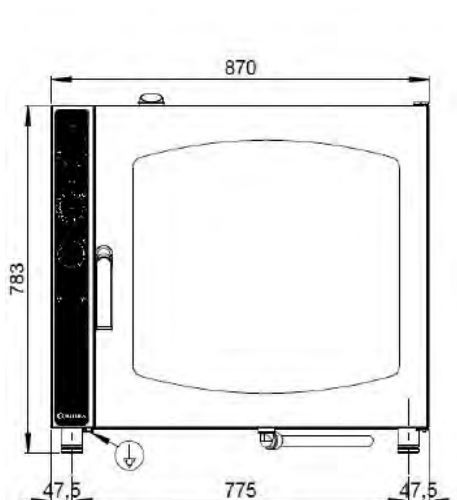
Užitečné rozměry prostoru: **645x420x450 mm (LxHxP)** Příkon v prostoru: **6 kW**

Celkový příkon: **6.3 kW**

Napájení: **3N 400V AC-50Hz**

## 6. Technické listy

### 6.7 KPD - 711



#### TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměry: **870x751x783 mm**

Objem: **0.50 m<sup>3</sup>**

Hmotnost: **80 Kg**

Kapacita prostoru: **7x(GN 1/1) - 7x(60x40)**

Vzdálenost mezi policemi: **75 mm**

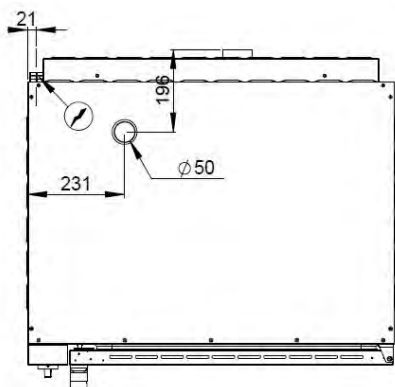
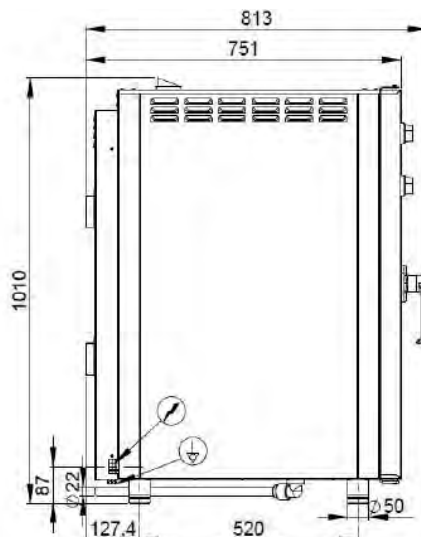
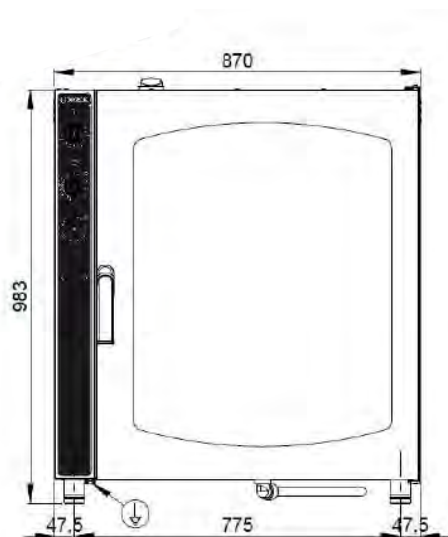
Užitečné rozměry prostoru: **645x600x450 mm (LxHxP)**

Příkon v prostoru: **9 kW**

Celkový příkon: **9.6 kW**

Napájení: **3N 400V AC-50Hz**

### 6.8 KPD - 1011



#### TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměry: **870x751x983 mm**

Objem: **0.64 m<sup>3</sup>**

Hmotnost: **100 Kg**

Kapacita prostoru: **10x(GN 1/1) - 10x(60x40)**

Vzdálenost mezi policemi: **75 mm**

Užitečné rozměry prostoru: **645x800x450 mm (LxHxP)**

Příkon v prostoru: **12 kW**

Celkový elektrický výkon: **12.6 kW**

Napájení: **3N 400V AC-50Hz**

## 7. Schéma zapojení

---

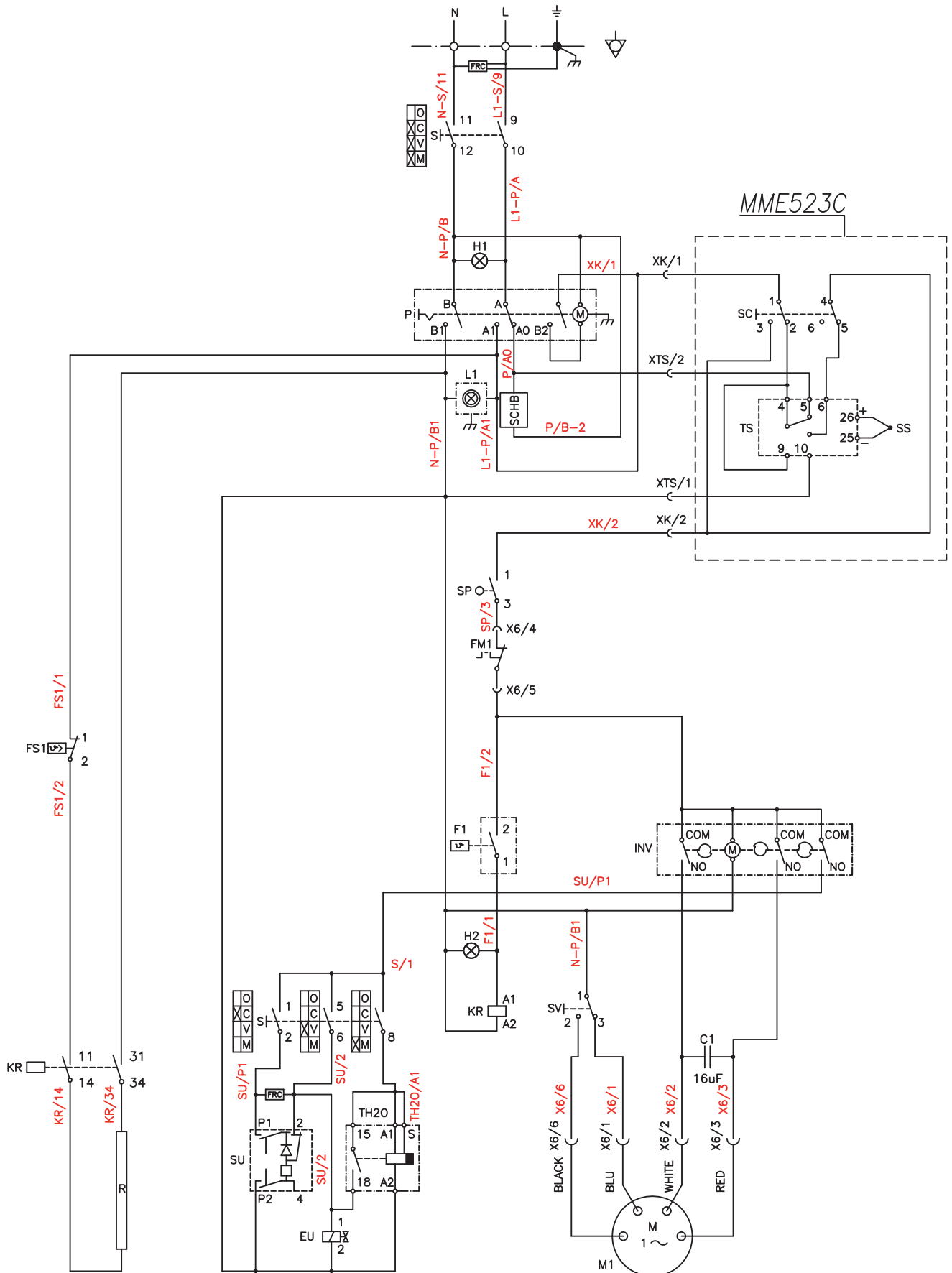
### Legenda

C1, C2	Kondenzátor motoru
EL	Solenoid pro mytí
EU	Solenoid zvlhčovače
EVG	Solenoid bzučáku prostoru
F1	Termostat prostoru
FM1, FM2	Tepelná ochrana motoru (vč.)
FR	Ventilátor motoru chlazení
FRC, XFLC	Filtr E.M.C. linky
FS1	Bezpečnostní termostat prostoru
FU1	Pojistka
H1, H2	Světelný indikátor
INV	Směr otáčení motoru
K0	Síťový stykač
KR	Stykač těles
L1, L2	Lampa na osvětlení prostoru
M1, M2	Motor
MV	Ventil na vypouštění páry
P	Hlavní vypínač / časovač
PD	Mycí čerpadlo
PL	Čerpadlo mytí
R	Odpor
S	Hlavní vypínač / přepínač
SC	Sonda prostoru
SC	Volič sondy pečení/času
SCHB	Karty elektronického bzučáku
SCHF	Elektronická deska ovládání konvektomatu
SP	Mikrospínač dveří
SS	Potravinářská sonda (volitelná)
SU	Regulátor zvlhčovače
SV	Volič rychlosti motoru
TH20	Timer "instant"
TS	Termostat sondy
X./..	Konektor
Z1 / Z2	Snímače hladiny v nádrži

# 7. Schéma zapojení

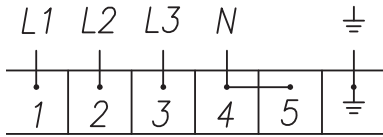
## 7.1 KPM - 523

1N230V AC 50Hz

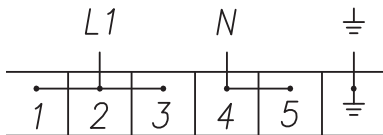


# 7. Schéma zapojení

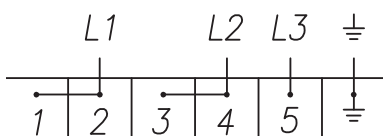
## 7.2 KPM - 511



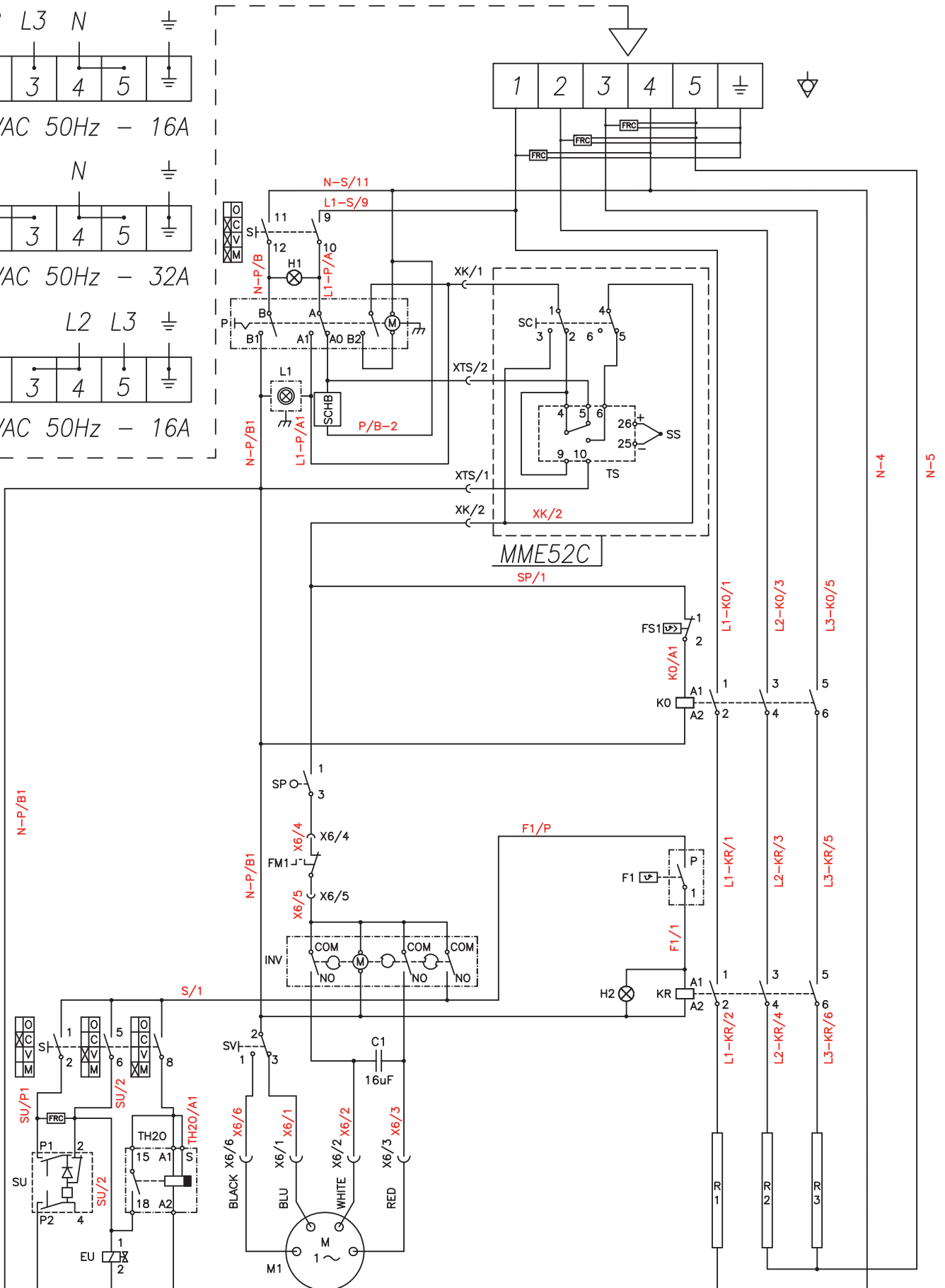
3N400VAC 50Hz - 16A



1N230VAC 50Hz - 32A

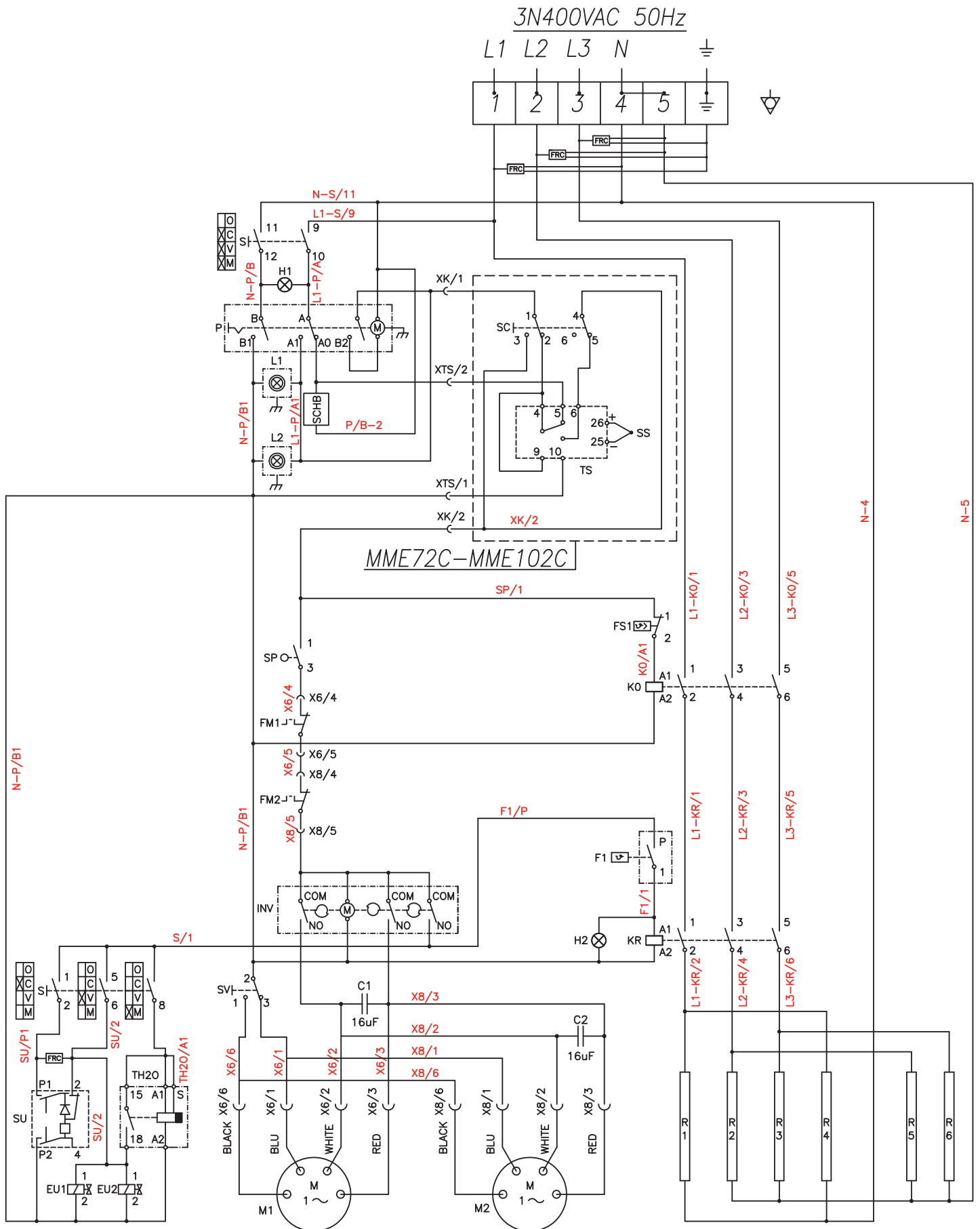


3 230VAC 50Hz - 16A



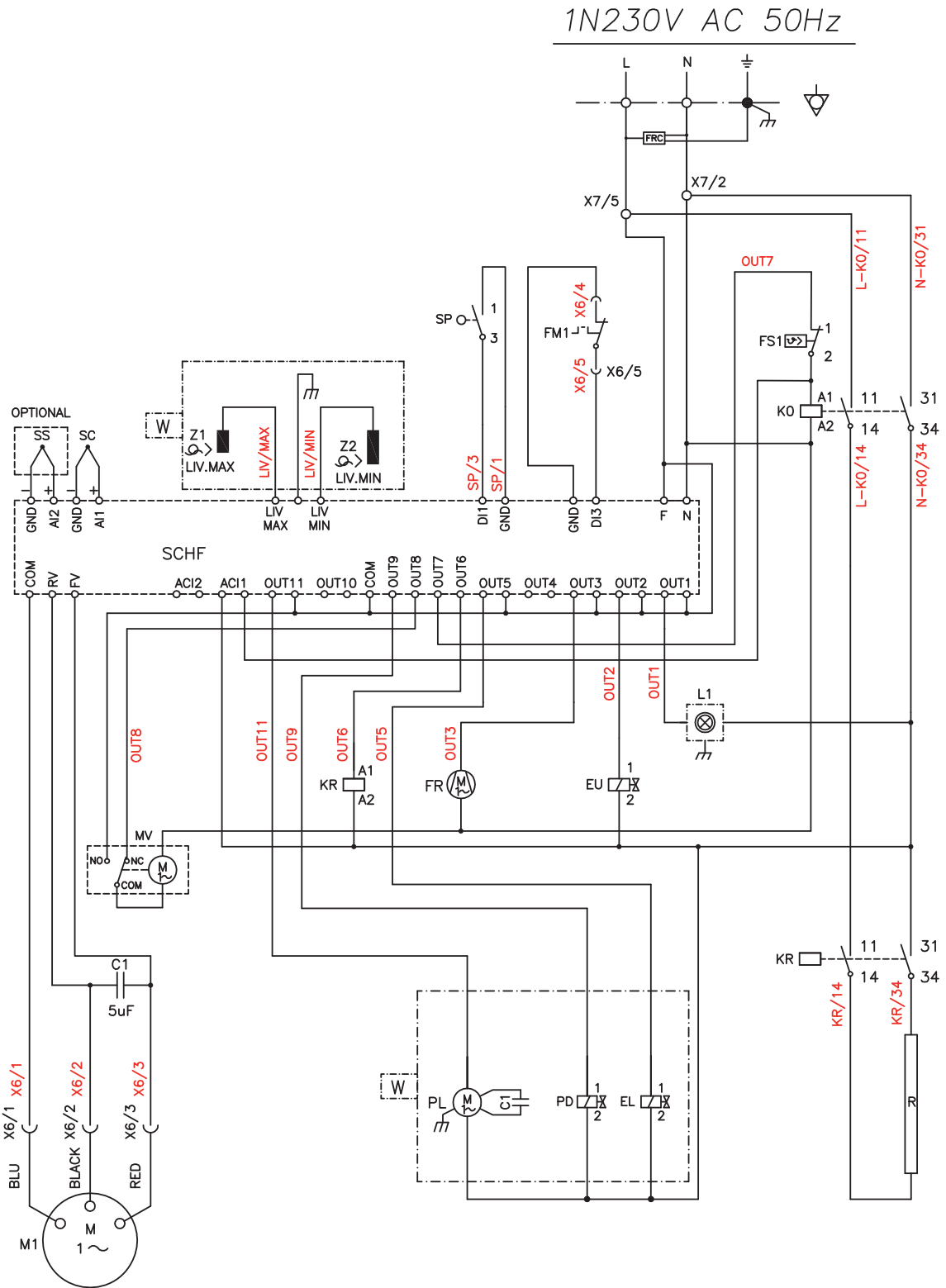
# 7. Schéma zapojení

## 7.3 KPM - 711 / KPM - 1011



# 7. Schéma zapojení

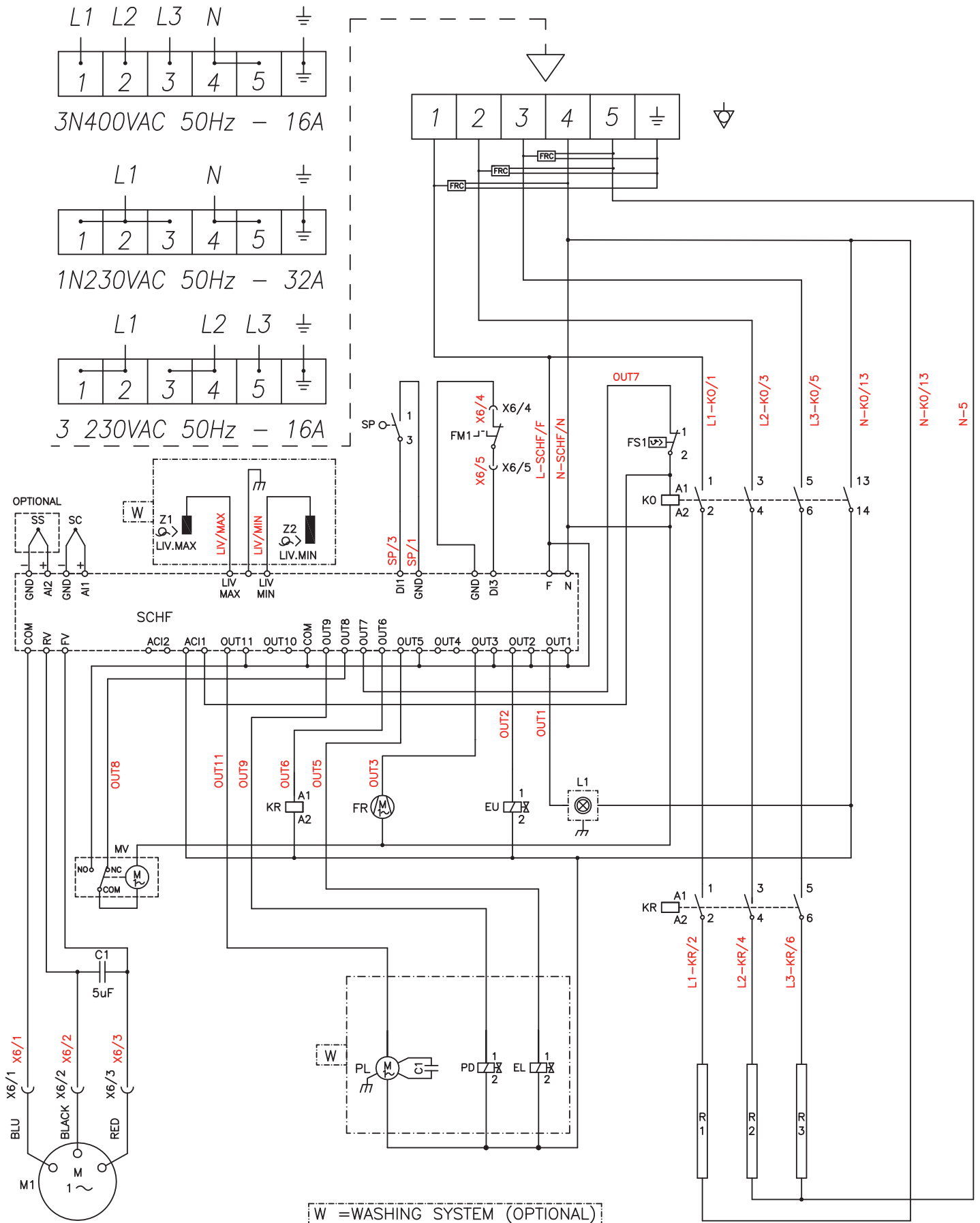
## 7.4 KPD - 523



[W = WASHING SYSTEM (OPTIONAL)]

# 7. Schéma zapojení

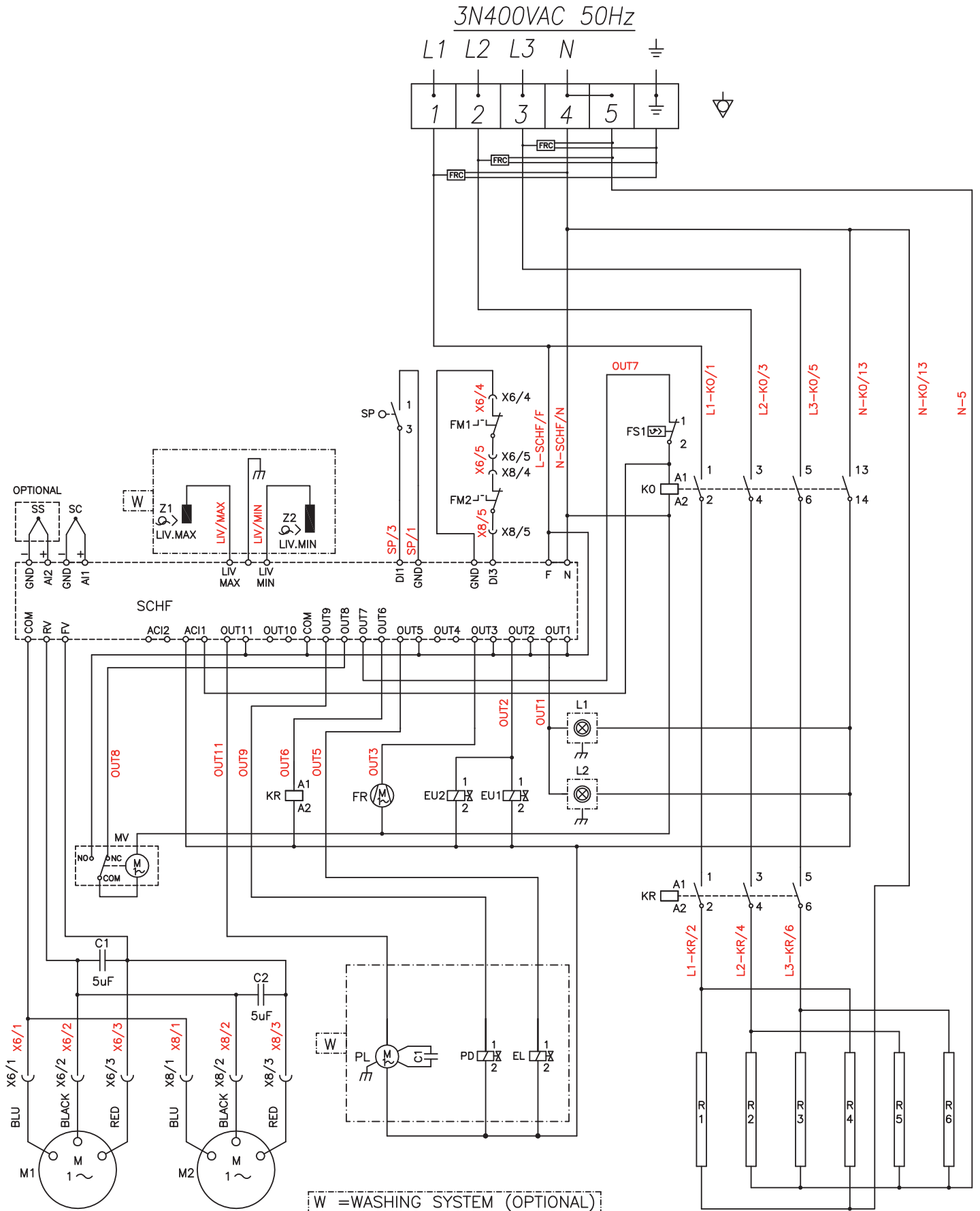
## 7.5 KPD - 511





# 7. Schéma zapojení

## 7.6 KPD - 711 / KPD - 1011



# Indeks

---

1. Instalacja	3
2. Instrukcje obsługi	11
3. Konserwacja	33
4. Co robić, jeżeli..	34
5. Karty techniczne	35
6. Schematy elektryczne	43

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za okazane nam zaufanie i zakup naszego produktu. Niniejszy piec wchodzi w skład linii zaprojektowanej do użytku w piekarniach i cukierniach, składającej się z pieców gazowych i elektrycznych o różnej pojemności. Są to piece łączące w sobie zalety prostego użytkowania, ergonomii oraz kontroli pieczenia z przyjemnym i nowoczesnym wyglądem.

Piec posiada 12 miesięczną gwarancję, od daty wskazanej na fakturze, na ewentualne wady fabryczne. Gwarancja pokrywa zwyczajne funkcjonowanie pieca i nie obejmuje zużywających się części (lampki, uszczelki itd.) oraz szkód spowodowanych nieprawidłowym montażem, użytkowaniem, konserwacją, naprawą, odwapnianiem i czyszczeniem oraz nieautoryzowaną ingerencją i nieprawidłowym użytkowaniem.

Producent zastrzega sobie prawo do naniesienia zmian, które uzna za niezbędne lub użyteczne, w każdym momencie.

# 1. Instalacja

---

## 1.1 Uwagi ogólne i bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do zainstalowania i uruchomieniem pieca należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję, ponieważ dostarcza ona ważnych informacji dotyczących bezpieczeństwa podczas instalowania, obsługi i konserwacji urządzenia.
- Przechowywać niniejszą instrukcję w łatwo dostępnym miejscu, aby operatorzy mogli z niej skorzystać.
- W przypadku przeniesienia pieca należy zawsze załączyć do niego instrukcję obsługi; jeżeli okaże się to konieczne można się zwrócić do autoryzowanego dealera lub bezpośrednio do producenta po nową kopię.
- Po usunięciu opakowania należy się upewnić, że piec nie jest naruszony oraz nie powstały na nim szkody spowodowane transportem. Pod żadnym pozorem nie wolno instalować i uruchamiać uszkodzonego urządzenia; w razie wątpliwości należy się natychmiast skontaktować z serwisem technicznym lub sprzedawcą.
- Tylko profesjonalnie wykwalifikowany personel i zgodnie z instrukcjami producenta, może dokonać instalacji, konserwacji nadzwyczajnej i naprawy urządzenia.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania posiłków w zamkniętych pomieszczeniach i może być użyte wyłącznie w takim celu: każde inne zastosowanie jest niewłaściwe i niebezpieczne.
- Urządzenie jest przeznaczone do profesjonalnego użytku, przez wykwalifikowany personel
- Piec może być obsługiwany wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony do tego celu personel. W celu uniknięcia ryzyka pożaru lub uszkodzenia urządzenia niezbędne jest regularne przekazywanie personelowi precyzyjnych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Niezastosowanie się do wymienionych wskazówek może niekorzystnie wpłynąć zarówno na funkcjonowanie urządzenia jak i na bezpieczeństwo personelu.
- Pieca nie mogą obsługiwać osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi lub nie posiadające doświadczenia i znajomości, chyba że są one nadzorowane lub przeszkolone w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się i nie używały pieca.
- Podczas funkcjonowania należy zwrócić maksymalną uwagę na gorące strefy zewnętrznej powierzchni urządzenia. W czasie pracy mogą one przekraczać nawet 60° C.
- Należy wyłączyć urządzenie w

# 1. Instalacja

---

przypadku usterki lub nieprawidłowego funkcjonowania; w celu ewentualnej naprawy zwrócić się do autoryzowanego przez producenta serwisu obsługi technicznej i zażądać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.

- W pobliżu pieca nie wolno ustawiać innych źródeł ciepła takich, jak na przykład frytkownicy lub płyty kuchenne.
- Nie składować lub używać substancji łatwopalnych w pobliżu urządzenia.
- W przypadku długiego okresu nieużytkowania należy odciąć dopływ wody oraz energię elektryczną.
- Przed wprowadzeniem urządzenia

Piece w wersji gazowej są zgodne z podstawowymi wymogami Dyrektywy 2009/142/EWG i posiadają certyfikat badania typu WE wydany przez Jednostkę notyfikowaną. Spełniają wymagania następujących norm gazowych:

- EN 203 + kolejne aktualizacje;
- EN 437 + kolejne aktualizacje;

Podczas instalacji należy zastosować się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa wskazanych w:

- Normach UNI CIG nr 7222-7723-8723 + kolejne aktualizacje.

Urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymogami Dyrektyw Niskonapięciowych 73/23/EWG i 2014/35/EWG. Spełnia wymagania następujących norm elektrycznych:

- EN 60335-1 + kolejne aktualizacje;
- EN 60335-2-42 + kolejne aktualizacje;
- EN 55104 / EN 55014 + kolejne aktualizacje;
- EN 61000 + kolejne aktualizacje;

Sprzęt jest zgodny w podstawowymi wymogami Dyrektywy Zgodności Elektromagnetycznej.

do użytku należy sprawdzić, czy usunięto wszystkie części opakowania. Opakowanie zlikwidować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Wszelkie, ewentualnie konieczne zmiany w instalacji pieca muszą być zatwierdzone i wykonane przez autoryzowany personel techniczny.
- Zabronione są wszelkiego rodzaju zmiany w okablowaniu pieca.

# 1. Instalacja

## 1.2 Podłączenie gazu (dotyczy tylko pieców gazowych)

		CAT	G30	G20	G25	COUNTRY
CE		II 20-3+	P mbar 20-30	37	20	IT-ES-IE-PT GR-DE-EN
		II 20-3P	P mbar 30	30	20	IT-DE-IE-NO PT-GR-ES-GR-GR
TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II 20-3+	P mbar 20-30	37	20	FR-BE
MOD		II 20-3P	P mbar 50	50	20	AT-CH
NR		II 20-3P	P mbar 50	50	20	DE
		II 20-3P	P mbar 30	30	25	NL
Σ Qn	KW	II 20-3+	P mbar 20-30	37	20	LU
G30	G20	G25	P mbar 30	30	/	MT-IE-GR-CY
			P mbar 20-30	37	/	CY
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	P mbar /	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVUJAU GAS PRESET FOR GAS - ENGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A		mbar	
		KW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY	

### Nota bene

Piec został ustawiony do funkcjonowania z rodzajem gazu wskazanym podczas zamówienia. Rodzaj gazu, na który został ustawiony piec jest wskazany na tabliczce danych technicznych znajdującej się na urządzeniu.

**Podczas odbioru technicznego należy się upewnić, że ustawienia fabryczne palników są zgodne z rodzajem instalacji za pomocą analizy spalin (CO<sub>2</sub> i CO) oraz kontroli mocy cieplnej.**

Należy zanotować takie dane, które staną się integralną częścią dokumentacji technicznej urządzenia.

### Instrukcje dotyczące instalacji

Tylko wykwalifikowany personel i zgodnie z obowiązującymi przepisami może dokonać instalacji pieca oraz jego wprowadzenia do użytku.

Instalacje gazowe, podłączenia elektryczne oraz pomieszczenia, w których zostaną zamontowane urządzenia muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Należy uwzględnić, że ilość powietrza niezbędnego do procesu spalania palników wynosi 2 m<sup>3</sup>/h dla kW zainstalowanej mocy.

W lokalach otwartych dla klienteli należy zastosować się do przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad bezpieczeństwa pożarowego i antypanicznego.

Podłączenie do złączki zasilania gazem można wykonać za pomocą giętkich metalowych węży, umieszczając homologowany kurek odcinający w łatwo dostępnym miejscu.

Uważać, aby giętki metalowy wąż podłączony do złączki wejścia gazu nie dotykał gorących części pieca oraz nie był narażony na naprężenia, skręcenia i wydłużenia.

Stosować zgodne z przepisami opaski montażowe.

### Kontrole, które należy przeprowadzić przed rozpoczęciem instalacji

Na tabliczce danych technicznych znajdującej się na lewej stronie pieca sprawdzić, czy przeprowadzono odbiór techniczny z wykorzystaniem gazu dostępnego w lokalu.

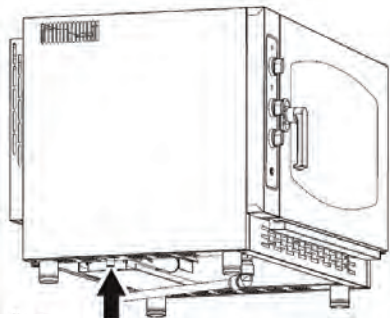
Sprawdzić, na tej samej tabliczce, czy moc reduktora ciśnienia jest wystarczająca do zasilania urządzenia.

Nie powinno się stosować zwęzek rurowych pomiędzy reduktorem a urządzeniem.

W celu zagwarantowania optymalnego funkcjonowania pieca przed regulatorem ciśnienia zaleca się montaż filtra gazu.

# 1. Instalacja

---



Podłączyć piec do instalacji zasilania gazem za pomocą specjalnego przewodu rurowego R 1/2" o wewnętrznej przekroju nie mniejszym niż 16 mm średnicy. Złączka musi być metalowa a przewód rurowy stały lub giętki.

Przygotować kurki lub zasuwki o wewnętrznej średnicy nie mniejszej niż średnica wskazanego wyżej przewodu rurowego.

Po podłączeniu do sieci gazowej należy sprawdzić, czy gaz nie ulatnia się przez złącza i łączniki rurowe.

Zastosować w tym celu wodę z mydłem lub specjalny środek pianotwórczy.

**Raz w roku, zgodnie z przepisami, zaleca się przeprowadzenie okresowej konserwacji pieców gazowych przez autoryzowanego technika; wykonuje się analizę spalin i kontrolę mocy cieplnej.**

**Piec funkcjonuje prawidłowo tylko, jeżeli wartość ciśnienia sieci gazowej zawiera się w zakresie wskazanym dla danego rodzaju gazu, tabela 2.**

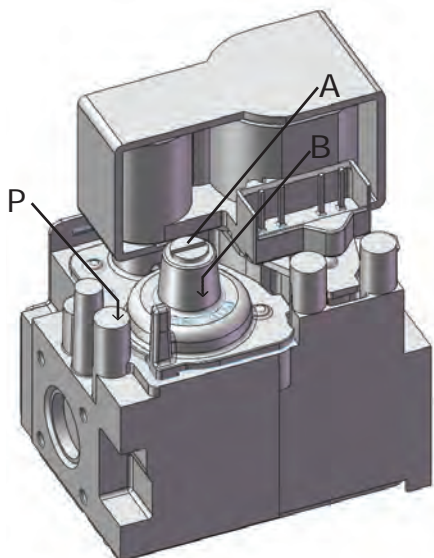
RODZAJ GAZU	Ciśnienie gazu (mbar)		
	Nom.	Min.	Max
METAN G20	20	17	25
LPG G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

Jeżeli ciśnienie wykracza poza wskazane wartości, funkcjonowanie urządzenia nie jest optymalne i jego wprowadzenie do użytku definitywne. Instalator powinien sprawdzić instalację dystrybucji gazu (sprawdzając przewody rurowe, zawory i ewentualne reduktory ciśnienia) i, jeżeli konieczne należy się zwrócić do jednostki dystrybucji gazu.

# 1. Instalacja

## 1.3 Kontrola ciśnienia gazu (dotyczy tylko pieców gazowych)

Sprawdzić, czy wszystkie zamontowane dysze są zgodne z rodzajem i ciśnieniem gazu zasilającego. Po informacji dotyczące wymiany dysz skonsultować kolejny paragraf.



Po podłączeniu pieca sprawdzić na włączonym urządzeniu ciśnienie gazu.

Ciśnienie gazu jest sprawdzane bezpośrednio na zaworze kontrolnym, w następujący sposób:

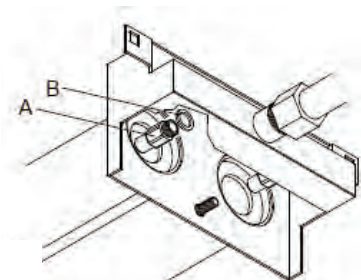
- Odkręcić śrubę "P" znajdującą się w punkcie pomiarowym ciśnienia zaworu.
- Umieścić manometr w punkcie kontrolnym ciśnienia.
- Wyregulować ciśnienie gazu za pomocą regulatora ciśnienia znajdującego się poza urządzeniem, aby odpowiadało wskazanym w tabeli 2 wartościom.
- Gdy ciśnienie będzie prawidłowe, wyłączyć piec, usunąć manometr i dokręcić do oporu śrubę "P".

W razie konieczności, jeżeli ustawione ciśnienie jest niewystarczające, należy:

- Zdjąć nasadkę ochronną A.
- Za pomocą śruby B dokręcić, aby zwiększyć ciśnienie gazu na wyjściu i odkręcić, aby je zmniejszyć.
- Po zakończeniu regulacji nałożyć nasadkę ochronną A.

## 1.4 Wymiana dysz (zmiana rodzaju gazu)

Kategoria urządzenia: II2ELwLs3B/P					Kraje: PL
Piec	Moc znamionowa	Dysza gazu G20 [20mbar]	Dysza gazu G27 [20mbar]	Dysza gazu G2.350 [13mbar]	Dysza gazu G30/G31 [37mbar]
5 GN 1/1	9,5 kW	161R	180R	221R	110
7 GN 1/1	16 kW	195R	235R	290R	135
10 GN 1/1	19 kW	225R	255R	320R	145



**Stosować wyłącznie oryginalne dysze unikając jakichkolwiek przeróbek!**




W celu podłączenia do innego niż wskazany na tabliczce rodzaju gazu należy wymienić dysze palnika/ów w następujący sposób:

- Odkręcić dyszę i wymienić na odpowiadającą rodzajowi stosowanego gazu.
- Zamontować podkładkę uszczelniającą.
- Dysze są oznaczone w setnych milimetra.
- Po dokonaniu wymiany dysz należy sprawdzić ciśnienie gazu.

# 1. Instalacja

## 1.5 Podłączenie elektryczne

Zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacja elektryczna musi być wyposażone w skuteczne uziemienie. Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zapewnione wyłącznie w przypadku zastosowania instalacji elektrycznej zgodnej z przepisami. Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego należy sprawdzić, czy wartości napięcia i częstotliwości sieci elektrycznej są zgodne z wymogami urządzenia wskazanymi na tabliczce danych technicznych. W celu bezpośredniego podłączenia do sieci zasilania należy umieścić między piecem a siecią, w zależności od ładunku, urządzenie które zapewni odłączenie oraz, w którym odległość między stykami po rozwarciu umożliwi całkowite odłączenie w przypadku kategorii przepięcia III, zgodne z zasadami instalacji; również takie urządzenie musi być umieszczone w punkcie i w taki sposób, aby operator mógł je łatwo uaktywnić w każdej chwili. Ustawić główny wyłącznik, do którego zostanie podłączona wtyczka kabla zasilającego na pozycji 0 (zero). Zlecić odpowiednio wykwalifikowanemu personelowi sprawdzenie, czy przekrój kabli jest odpowiedni do pobieranej przez urządzenie mocy. Po informacji dotyczące podłączenia elektrycznego skonsultować schematy elektryczne znajdujące się w załączniku do niniejszej instrukcji. Podłączyć kabel do tablicy zaciskowej zgodnie ze wskazówkami z tab. 1.

PIECE ELEKTRYCZNE	PIECE GAZOWE
L1 L2 L3 N 	L N  Między fazą a  <b>różnica potencjału musi wynosić 230 V</b>

**tab 1**

Zablokować kabel za pomocą dławika. Napięcie zasilania przy funkcjonującym urządzeniu nie może odchyłać się od wartości napięcia znamionowego  $\pm 10\%$ . Urządzenie musi być włączone do systemu ekwipotencjalnego, którego skuteczność należy sprawdzić zgodnie z obowiązującymi przepisami. Do podłączenia użyć zacisku znajdującego się na



ramie i oznaczonego symbolem (*z lewej*), do którego należy podłączyć kabel o minimalnym przekroju 10 mm<sup>2</sup>. W przypadku pieca gazowego, poczekać na zakończenie podłączenia gazu przed ponownym zamontowaniem bocznej ścianki pieca; w piecu elektrycznym zamontować ściankę.

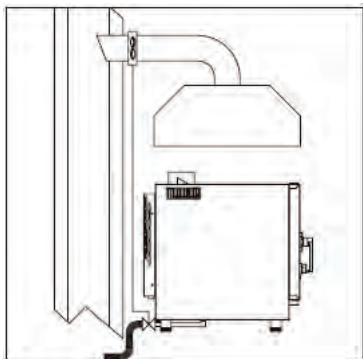


# 1. Instalacja

## 1.6 Odprowadzanie spalin

Zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji pieców, muszą być one zamontowane w pomieszczeniach umożliwiających odprowadzanie produktów ze spalania.

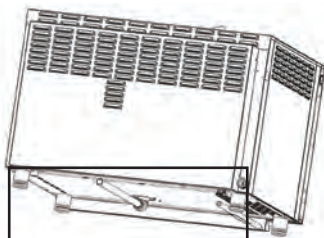
Spust pieców można podłączyć za pomocą systemu wymuszonego odprowadzania, jak okap z wyciągiem mechanicznym. W takim przypadku doprowadzanie gazu do urządzenia musi być bezpośrednio kontrolowane przez system i wyłączać się, gdy natężenie przepływu zejdzie poniżej wskazanych wartości. Jeżeli urządzenie jest montowane pod okapem wyciągowym należy sprawdzić, czy zostały spełnione następujące warunki:



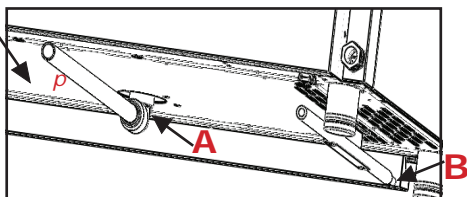
- zasysana ilość musi być większa niż ilość produkowanych spalin (patrz obowiązujące przepisy);
- materiał, z którego jest wykonany filtr okapu musi być odporny na temperaturę spalin, która na wyjściu wlotu może osiągać 300° C;
- końcowa część kanału odprowadzającego urządzenia musi się znajdować wewnątrz podstawowego obwodu okapu;
- ponowne doprowadzenie gazu do urządzenia może być wykonane wyłącznie ręcznie

## 1.7 Podłączenie do spustu

Piec musi być podłączony do otwartego spustu (leja).



Do tulei (A) umieszczonej w dolnej części komory pieczenia (na środku), należy przyłączyć kolanko i sztywny przewód rurowy znajdujący się w wyposażeniu (p). Włożyć kolanko do sztywnego przewodu rurowego i podłączyć do pieca. Następnie połączyć sztywny przewód z lejem (leja nie znajduje się w wyposażeniu). Istnieje również drugi przewód, giętki, który łączy przedni zbiornik ze zbiornikiem mycia (jeżeli obecny). Należy go również doprowadzić do leja.



# 1. Instalacja

## 1.8 Podłączenie przewodu rurowego detergentu



W piecach wyposażonych w automatyczne mycie należy podłączyć plastikowy, biały/przezroczysty przewód rurowy (T) do zbiornika z detergentem, zanurzając go możliwie jak najgłębiej.

W celu zachowania integralności komory pieczenia i komponentów pieca zaleca się stosowanie wyłącznie wskazanych detergentów (patrz paragraf 3.3 str. 24).

## 1.9 Wprowadzenie do użytku i odbiór techniczny pieca

Przed wprowadzeniem pieca do użytku należy przeprowadzić dokładne kontrole zgodności instalacji i sposobu podłączenia urządzenia z normami prawnymi oraz instrukcjami technicznymi i bezpieczeństwa wskazanymi w niniejszej instrukcji.

Poza tym, konieczne jest spełnienie następujących wymogów:

- Temperatura otoczenia w miejscu zamontowania pieca musi być wyższa niż +4° C.
- Komora pieczenia musi być pusta.
- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania, łącznie z folią ochronną znajdującą się na ściankach pieca.
- Odpowietrzniki i szczeliny wentylacyjne muszą być otwarte i nie zatkane.
- W celu podłączenia należy zamontować ewentualnie rozmontowane części pieca.
- Główny wyłącznik elektryczny musi być wyłączony, kurki odcinające wodę i gaz znajdujące się przed urządzeniem muszą być otwarte.

### Odbiór techniczny

Odbiór techniczny pieca polega na przeprowadzeniu cyklu pieczenia próbnego, który pozwala na kontrolę prawidłowego funkcjonowania oraz stwierdzenie braku nieprawidłowości i problemów.

Włączyć piec wciskając przez 1 sekundę przycisk **T1** głównego wyłącznika.

Ustawić cykl pieczenia w temperaturze 150° C, czas min. 10 oraz wilgotność 5%.

Dokładnie sprawdzić poniższe punkty:

- Włączy się lampka w komorze pieczenia.
- Po otwarciu drzwi piec wyłącza się i wznowia cykl po ich zamknięciu.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury, termostat regulacji temperatury w komorze pieczenia włącza się i elementy grzewcze są chwilowo wyłączane;
- Silnik/i wentylator/a/ów wykonuje/ą automatyczną zmianę kierunku obrotów;
- Zmiana kierunku następuje co 2 minuty, przerywane na 20 sekund z powodu wyłączenia silnika
- Elementy grzewcze komory pieczenia są chwilowo wyłączane podczas 20 sekund, w których następuje wyłączenie silnika.
- W piecach z 7 i 10 pojemnikami: dwa wentylatory komory pieczenia obracają się w tym samym kierunku.
- Sprawdzić wypływanie wody w kierunku wentylator/a/ów z rury dostarczającej wilgoci do komory pieczenia.
- Po zakończeniu cyklu pieczenia piec emituje 15 sekundowy sygnał dźwiękowy.



### WAŻNE

W przypadku zablokowania procedury w fazie ustawiania etapów pieczenia lub w celu rozwiązania innego ewentualnego zablokowania panelu sterującego należy nacisnąć, nawet kilka razy, przycisk **T15**.

## 2. Instrukcje obsługi - modele kombinowane

### 2.1 Informacje wstępne



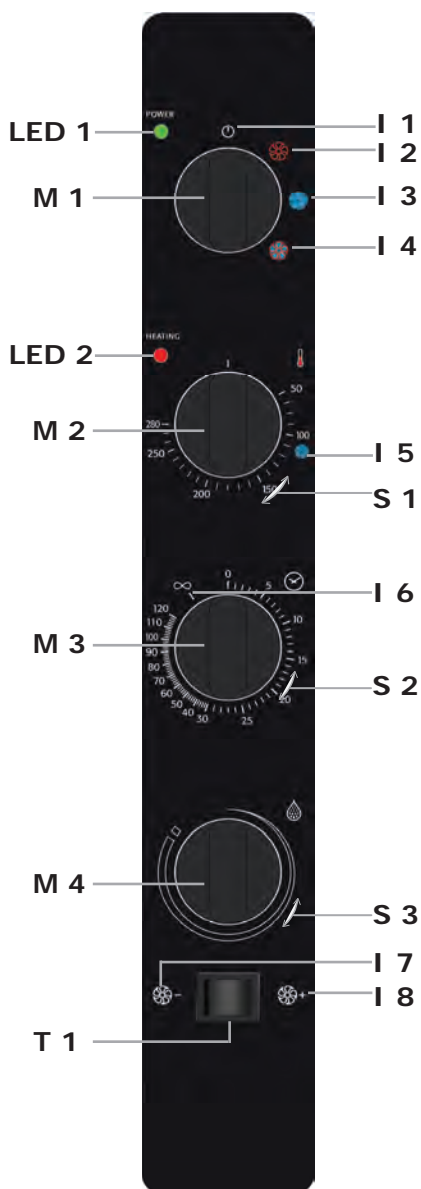
Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania posiłków w zamkniętych pomieszczeniach i może być użyte wyłącznie w takim celu; każde inne zastosowanie jest niewłaściwe i niebezpieczne.

Należy nadzorować urządzenie podczas funkcjonowania.

Przed pieczeniem zaleca się podgrzanie pieca za pomocą z temperaturą około 20/25% wyższą od temperatury pieczenia. Po osiągnięciu temperatury podgrzewania włożyć produkt/y do pieca i obniżyć temperaturę do wartości temperatury pieczenia.

## 2. Instrukcje obsługi - modele kombinowane

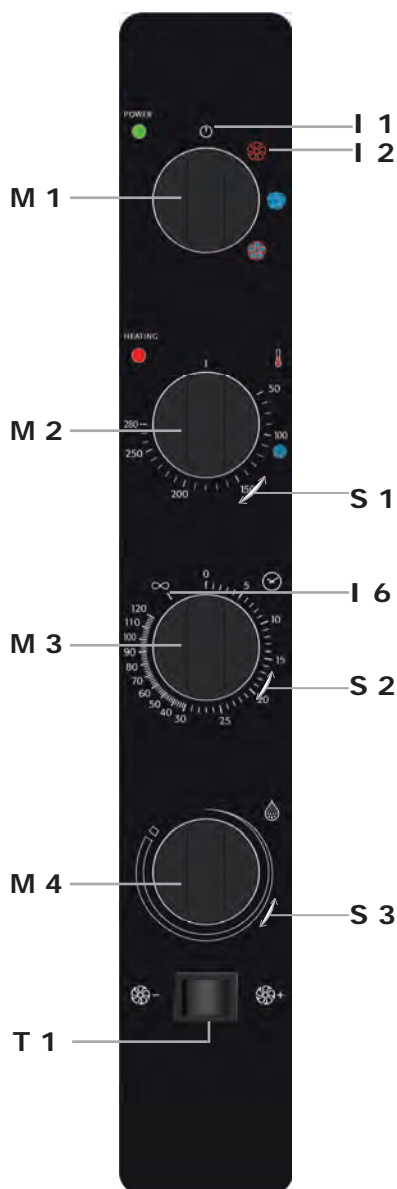
### 2.2 Panel sterujący



M 1	Pokrętko wyboru rodzaju pieczenia
I 1	Pozycja OFF
I 2	Tryb pieczenia konwekcyjny
I 3	Tryb pieczenia na parze
I 4	Tryb pieczenia kombinowany
M 2	Pokrętko wyboru temperatury
I 5	Próg pieczenia na parze
S 1	Skala temperatury w °C
M 3	Pokrętko timer / czas pieczenia
I 6	Pozycja czas NIESKOŃCZONY
S 2	Skala timer czas w minutach
M 4	Pokrętko nawilżacza
S 3	Skala wilgotności
T 1	Przycisk wyboru prędkości wentylatora
I 7	Prędkość wentylatora POWOLI
I 8	Prędkość wentylatora SZYBKO
LED 1	Stan pieca: ON / OFF
LED 2	Stan elementu/ów grzewczego/ych: ON / OFF

## 2. Instrukcje obsługi - modele kombinowane

### 2.3 Pieczenie konwekcyjne



Wybrać KONWEKCYJNY tryb pieczenia przekręcając pokrętkę **M1** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na pozycję **I2**.

Następnie, wybrać temperaturę pieczenia przekręcając pokrętkę **M2** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, ustawiając wskaźnik na żądanej temperaturze.

Wybrać czas pieczenia przekręcając pokrętkę **M3** i ustawiając wskaźnik na żądanym czasie. Ustawić wskaźnik na symbolu **I6** Nieskończony, aby wyłączyć kontrolę czasu. Po upływie ustawionego czasu piec wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy się, przerywając pieczenie.

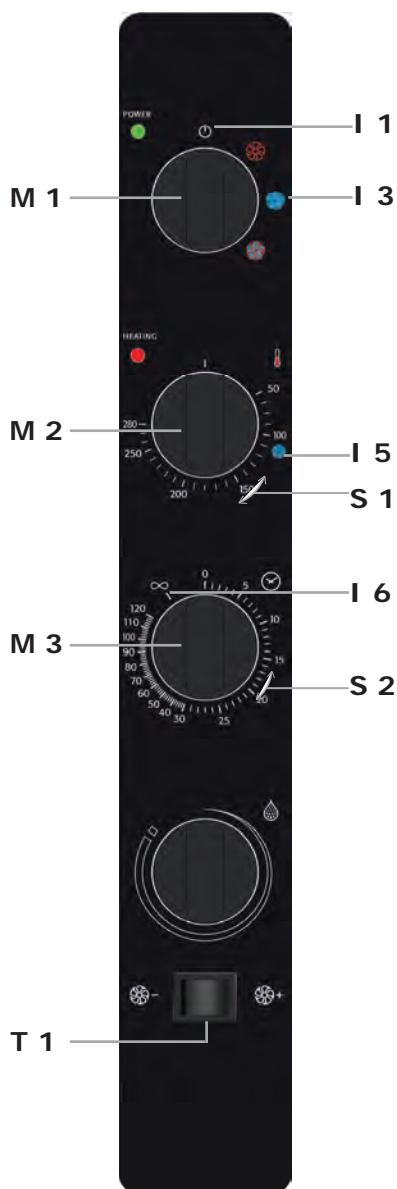
Za pomocą przycisku **T1** ustawić prędkość wentylatora.

#### 2.3.1 Pieczenie konwekcyjne z nawilżaczem

Aby włączyć nawilżanie podczas pieczenia KONWEKCYJNEGO należy przekręcić pokrętkę **M4** na żądany stopień wilgotności. Przekręcając je w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara następuje zwiększenie wilgotności w komorze, w kierunku przeciwnym zmniejszenie. Na pozycji pionowej do góry nawilżacz jest wyłączony.

## 2. Instrukcje obsługi - modele kombinowane

### 2.4 Pieczenie na parze



Wybrać tryb pieczenia NA PARZE przekręcając pokrętkę **M1** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na pozycję **I3**.

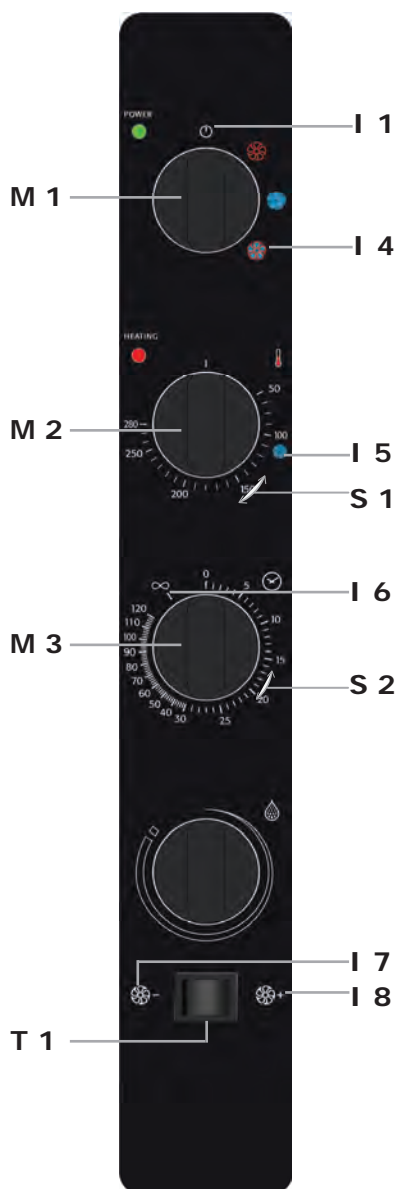
Następnie, wybrać temperaturę pieczenia przekręcając pokrętkę **M2** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, ustawiając wskaźnik na żądanej temperaturze. Zaleca się temperaturę komory 110°C wskazaną symbolem **I5** dla tradycyjnego pieczenia na parze.

Wybrać czas pieczenia przekręcając pokrętkę **M3** i ustawiając wskaźnik na żądanym czasie. Ustawić wskaźnik na symbolu **I6** Nieskończony, aby wyłączyć kontrolę czasu. Po upływie ustawionego czasu piec wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy się, przerywając pieczenie.

Za pomocą przycisku **T1** ustawić prędkość wentylatora.

## 2. Instrukcje obsługi - modele kombinowane

### 2.5 Pieczenie kombinowane konwekcyjno-parowe



Wybrać tryb pieczenia KOMBINOWANE (KONWEKCYJNO-PAROWE) przekręcając pokrętkę **M 1** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara na pozycję **I 4**.

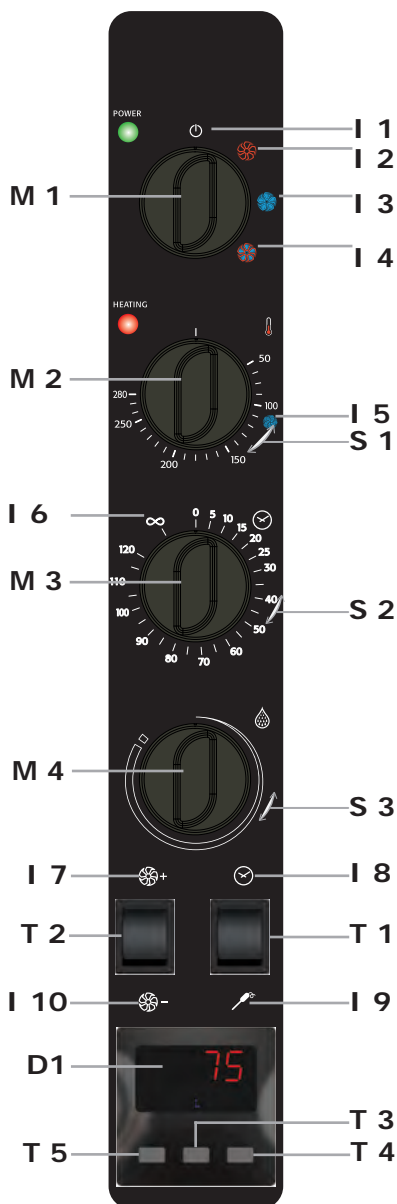
Następnie, wybrać temperaturę pieczenia przekręcając pokrętkę **M 2** w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, ustawiając wskaźnik na żądanej temperaturze.

Wybrać czas pieczenia przekręcając pokrętkę **M 3** i ustawiając wskaźnik na żądanym czasie. Ustawić wskaźnik na symbolu **I 6** Nieskończony, aby wyłączyć kontrolę czasu. Po upływie ustawionego czasu piec wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy się, przerywając pieczenie.

Za pomocą przycisku **T 1** ustawić prędkość wentylatora.

## 2. Instrukcje obsługi - modele kombinowane

### 2.6 Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem sondy temperatury wewnętrznej



**Uwaga: jeśli przełącznik T 1 jest w pozycji I 8, piec pracuje z zegarem (patrz poprzednie strony )**

Po wybraniu żądanego trybu gotowania/pieczenia i ustawiania funkcji w jednej z pozycji I 2 - I 3 - I 4, ustawić temperaturę.

Przekręcić pokrętko ustawiania temperatury M 2 zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję .

**Podczas gotowania/pieczenia z zastosowaniem sondy temperatury wewnętrznej zawsze przekręcić pokrętko ustawiania czasu M3 na pozycję I 6 (czas nieograniczony).**

Inne parametry (naparowanie/prędkość wentylatora) ustawić zgodnie z życzeniem.

Aby aktywować sondę temperatury wewnętrznej ustawić włącznik T 1 w pozycji I 9.

Żądaną temperaturę wewnętrzną potrawy wybrać przez wyświetlacz D1 w następujący sposób:

- Wcisnąć przycisk SET T5. Wyświetlacz D1 miga.
- Wcisnąć odpowiedni przycisk T3 lub T4, aby podwyższyć lub obniżyć temperaturę wewnętrzną potrawy.
- Celem potwierdzenia ustawienia ponownie wcisnąć przycisk SET T 5.

Jak tylko ustawiona temperatura wewnętrzna potrawy zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał akustyczny, urządzenie wyłącza się i kończy przygotowanie potrawy.

**Uwaga:**

**Sonda temperatury wewnętrznej** ustawiana jest w ten sposób, że wprowadzona zostaje w przeznaczony do przygotowania produkt, do momentu, aż jej czubek znajdzie się w środku produktu (część o największej grubości).



## 2. Instrukcje obsługi - modele kombinowane

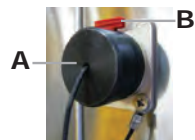
### 2.7 Mocowanie/usuwanie sondy temperatury wewnętrznej

W celu podłączenia sondy temperatury wewnętrznej należy zdjąć zatyczkę **A** (rys. z lewej strony) z miejsca przyłączenia po lewej górnej stronie urządzenia, należy trzymać wciśniętą czerwoną zapadkę **B** i włożyć sondę temperatury wewnętrznej **C** do przewidzianego do tego celu otworu.

Należy puścić zapadkę **B**. W celu usunięcia ponownie wcisnąć zapadkę **B**, wyciągnąć sondę temperatury wewnętrznej **C** i puścić zapadkę **B**.

#### !OSTRZEŻENIE!

Aby uniknąć uszkodzenia sondy temperatury wewnętrznej, wprowadzać ją do **C** urządzenia tylko powyżej szklanych drzwi.



### 2.8 Zawór spustowy

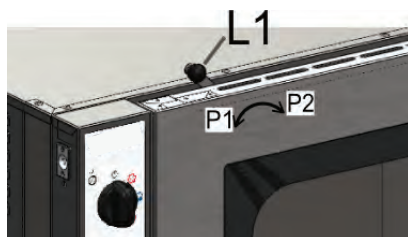
Funkcją spustu jest usuwanie wilgoci, która może się tworzyć w komorze podczas cyklu pieczenia.

Ustawić dźwignię zaworu motylkowego **L1** na następujących pozycjach:

- **P1 w lewo: ZAWÓR ZAMKNIĘTY**
- **P2 w prawo: ZAWÓR OTWARTY**

Nawet z zamkniętym zaworem nie istnieje żadne ryzyko nadciśnienia w komorze pieczenia, ponieważ jest ono sterowane przez spust.

Podczas pieczenia w trybie NA PARZE i KOMBINOWANYM (KONWEKCYJNO-PAROWYM) zaleca się ustawienie dźwigni zaworu motylkowego na pozycji **P1**, zamkniętej.



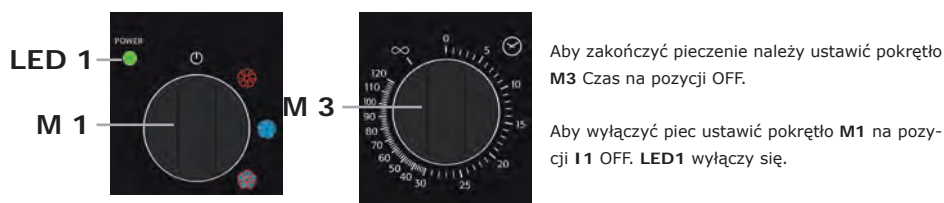
## 2. Instrukcje obsługi - modele kombinowane

---

### 2.9 Oświetlenie komory pieczenia.

Oświetlenie komory pieczenia jest automatycznie i zależy od funkcjonowania pieca. Po zakończeniu pieczenia (np. timer na 0 lub osiągnięciu ustawienia sondy punktowej) oświetlenie wyłącza się.

### 2.10 Zatrzymanie i wyłączenie pieca



### 2.11 Kontrola płomienia

Kontrola płomienia wykonywana przy użyciu specjalnej elektrody gwarantuje prawidłowe funkcjonowanie palnika/ów.

W razie przypadkowego wyłączenia lub nieprawidłowego funkcjonowania palnika/ów w systemie pojawia się błąd, włącza się kontrolka na panelu sterującym, zasilanie gazem zostaje przerwane i cykl pieczenia chwilowo przerwany. Konieczna jest interwencja operatora. W takim przypadku, aby uruchomić procedurę resetowania blokady płomienia należy wcisnąć na 1 sekundę podświetlany przycisk. Przed zasygnalizowaniem alarmu kontrola płomienia automatycznie wykonuje 3 próby włączenia.

## 2. Instrukcja obsługi

---

### 2.12 INNE WERSJE

#### **WERSJA ELEKTROMECHANICZNA Z NAWILŻACZEM O DWÓCH PRĘDKOŚCIACH.**



W takiej wersji piec pracuje zawsze w trybie konwekcyjnym. Mimo to, można użyć pokrętła nawilżacza, aby zwiększyć wilgotność w komorze pieczenia. Ustawić parametry pieczenia (temperatura, czas i ewentualna wilgotność) jak wyjaśniono w punktach 2.3 i 2.3.1 (str. 7) niniejszej instrukcji.

#### **WERSJA ELEKTROMECHANICZNA BEZ NAWILŻACZA.**



W takiej wersji piec pracuje zawsze w trybie konwekcyjnym. Ustawić parametry pieczenia (temperatura i czas) jak wyjaśniono w punktach 2.3 i (str. 7) niniejszej instrukcji.

## 2. Instrukcja obsługi

### 2.1 Informacje wstępne



Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania posiłków w zamkniętych pomieszczeniach i może być użyte wyłącznie w takim celu: każde inne zastosowanie jest niewłaściwe i niebezpieczne.

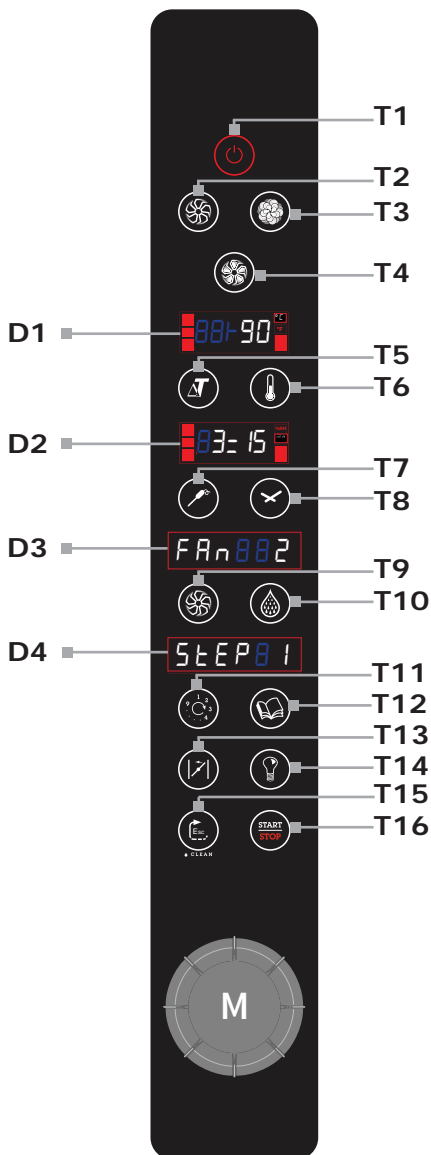
Należy nadzorować urządzenie podczas funkcjonowania.

Przed pieczeniem zaleca się podgrzanie pieca za pomocą funkcji automatycznego podgrzewania komory pieczenia (patrz 2.8 na str. 12).

Po podłączeniu do sieci elektrycznej piec ustawi się w trybie "stand-by". Na panelu sterującym pieca znajduje się pokrętko **M** umożliwiające wprowadzenie i zmianę parametrów funkcjonowania urządzenia. Takie pokrętko można również wcisnąć w celu wybrania funkcji lub potwierdzenia danego parametru. Pokrętko działa na enkoder cyfrowy i dlatego można je obracać w sposób ciągły (nie istnieje ogranicznik). Regulowane przez enkoder parametry zmieniają się rosnąco w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Ze stanu oczekiwania, wciskając przycisk **T1** przechodzi się do stanu "włączony" po wyresetowaniu karty (kilka sekund): piec jest gotowy na ustawienia pieczenia.

## 2. Instrukcja obsługi

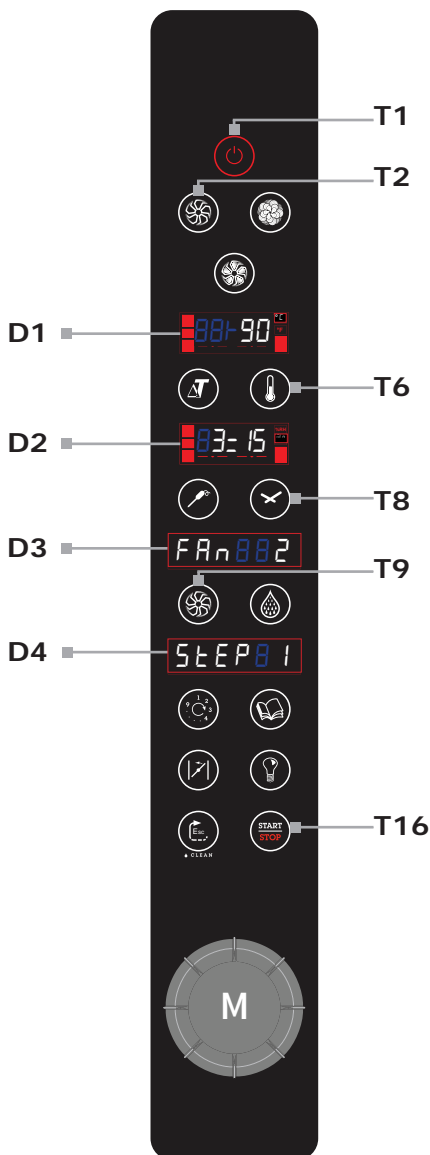
### 2.2 Panel sterujący



T1	Włączenie / wyłączenie
T2	Tryb pieczenia: KONWEKCJA
T3	Tryb pieczenia: PARA
T4	Tryb pieczenia: KOMBINOWANY
T5	Przycisk pieczenia $\Delta T$ (Delta-T)
T6	Przycisk ustawiania temperatury komory
T7	Przycisk ustawiania temperatury sondy
T8	Przycisk ustawiania czasu
T9	Przycisk ustawiania prędkości wentylatora
T10	Przycisk ustawiania wilgotności względnej
T11	Przycisk ustawiania etapów i podgrzewania
T12	Przycisk programów
T13	Przycisk kontroli zaworu motylkowego
T14	Przycisk włączania / wyłączenia lampek komory
T15	Przycisk do tyłu / usuń / mycie (opcja)
T16	Przycisk Start / Stop
D1	Wyświetlacz temperatury komory /
D2	Wyświetlacz czasu / temperatury sondy
D3	Wyświetlacz prędkości wentylatora $\Delta T$
D4	Wyświetlacz etapu pieczenia / programu
M	Pokrętło wyboru i enkoder

## 2. Instrukcja obsługi

### 2.3 Pieczenie konwekcyjne



Po włączeniu pieca, wcisnąć przycisk **T1**, przyciskiem **T2** wybrać konwekcyjny tryb pieczenia.

Uaktywnić ustawienie żądanej temperatury pieczenia wciskając przycisk **T6**, wskazanej jego miganie: ustawić wartość temperatury za pomocą pokrętki **M** ( $50^{\circ}\text{C} \div 280^{\circ}\text{C}$ ) i potwierdzić wciśnięciem przycisku **T6** lub pokrętki **M** enkodera.

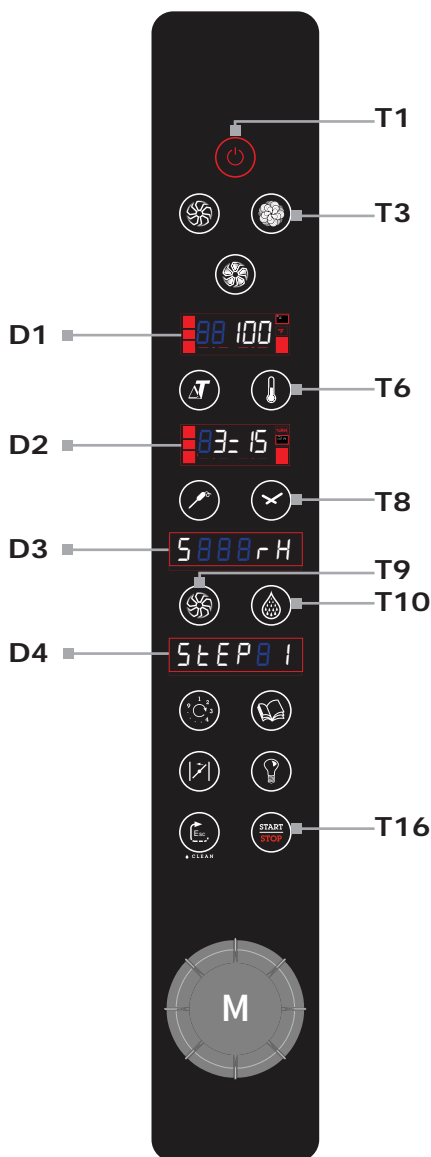
Wyświetlacz automatycznie przejdzie do wyboru temperatury pieczenia (miga przycisk **T8**). Ustawić czas pieczenia pokrętką **M** i potwierdzić ustawienie wciskając przycisk **T8** lub pokrętkę **M** enkodera. Wyświetlacz automatycznie przejdzie do wyboru prędkości wentylatora (miga przycisk **T9**).

Ustawić prędkość obrotów wentylatora (3 prędkości do wyboru) i potwierdzić ustawienie wciskając przycisk **T9** lub pokrętkę **M** enkodera.

Nacisnąć na przycisk **T16** Start, aby uruchomić pieczenie.

## 2. Instrukcja obsługi

### 2.4 Pieczenie na parze



Po włączeniu pieca przyciskiem **T1**, wybrać tryb pieczenia na parze za pomocą przycisku **T3**. Uaktywnić ustawienie żądanej temperatury pieczenia wciskając przycisk **T6**, wskazanej jego miganiem: ustawić wartość temperatury za pomocą pokrętki **M** ( $50^{\circ}\text{C} \div 120^{\circ}\text{C}$ ) i potwierdzić wciśnięciem przycisku **T6** lub pokrętki **M** enkodera. Wyświetlacz automatycznie przejdzie do wyboru czasu pieczenia (miga przycisk **T8**).

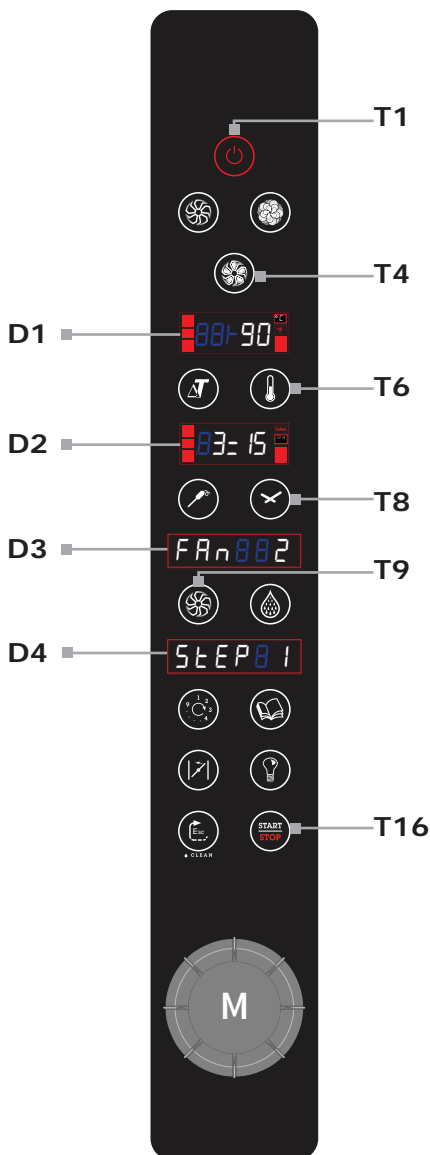
Ustawić wartość czasu pieczenia za pomocą pokrętki **M** i potwierdzić ustawienie wciskając przycisk **T8** lub pokrętkę **M** enkodera.

Wyświetlacz automatycznie przejdzie do wyboru prędkości wentylatora (miga przycisk **T9**). Ustawić prędkość obrotów wentylatora (3 prędkości do wyboru) i potwierdzić ustawienie wciskając przycisk **T9** lub pokrętkę **M** enkodera.

Wcisnąć przycisk **T16** Start, aby uaktywnić pieczenie.

## 2. Instrukcja obsługi

### 2.5 Pieczenie kombinowane konwekcyjno-parowe



Po włączeniu pieca przyciskiem **T1**, wybrać tryb pieczenia kombinowanego konwekcyjno-parowego za pomocą przycisku **T4**.

Uaktywnić ustawienie żądanej temperatury pieczenia wciskając przycisk **T6**, który miga: ustawić wartość temperatury za pomocą pokrętki **M** ( $50^{\circ}\text{C} \div 270^{\circ}\text{C}$ ) i potwierdzić wciśnięciem przycisku **T6** lub pokrętki **M** enkodera.

Wyświetlacz automatycznie przejdzie do wyboru czasu pieczenia (miga przycisk **T8**). Ustawić wartość czasu pieczenia za pomocą pokrętki **M** i potwierdzić ustawienie wciskając przycisk **T8** lub pokrętkę **M** enkodera.

Wyświetlacz automatycznie przejdzie do wyboru prędkości wentylatora (miga przycisk **T9**). Ustawić prędkość obrotów wentylatora (3 prędkości do wyboru) i potwierdzić ustawienie wciskając przycisk **T9** lub pokrętkę **M** enkodera.

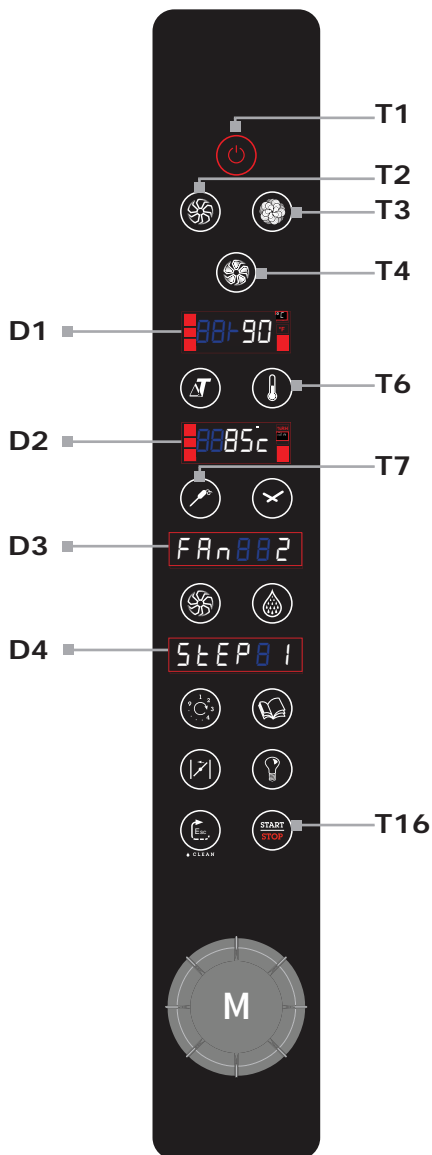
Wyświetlacz automatycznie przejdzie do wyboru procentu wilgotności w komorze pieczenia: wcisnąć przycisk **T10** (migający) i ustawić wartość żądanej wilgotności. Wartość wilgotności wyregulować za pomocą pokrętki **M** ( $0 \div 10$ , gdzie: 1= 10%; 2=20% 3=30% ...) i potwierdzić ustawienie wciskając przycisk **T10** lub pokrętkę **M** enkodera.

Wcisnąć przycisk **T16** Start, aby uaktywnić pieczenie.



## 2. Instrukcja obsługi

### 2.6 Pieczenie z sondą



Po włączeniu pieca przyciskiem **T1** (rys. 19), wybrać żądany tryb pieczenia za pomocą odpowiedniego przycisku (**T2 - T3 - T4**).

Uaktywnić ustawienie żądanej temperatury pieczenia wciskając przycisk **T6**, który miga: ustawić wartość temperatury za pomocą pokrętle **M** ( $50^{\circ}\text{C} \div 280^{\circ}\text{C}$ ) i potwierdzić wciśnięciem przycisku **T6** lub pokrętle **M** enkodera.

Wyświetlacz automatycznie przejdzie do wyboru czasu pieczenia. Nie należy jednak ustawiać czasu, wybrać tryb Sondy za pomocą przycisku **T7**. Ustawić wartość żądanej w środkowym punkcie produktu temperatury za pomocą pokrętle **M** (NB. temperatura komory pieczenia musi być o przynajmniej  $5^{\circ}\text{C}$  wyższa od temperatury sondy). Potwierdzić ustawienie wciskając przycisk **T7** lub pokrętle **M** enkodera.

Ustawić dodatkowe parametry etapu pieczenia w zależności od wybranego rodzaju pieczenia.

Wcisnąć przycisk **T16** Start, aby uaktywnić pieczenie.

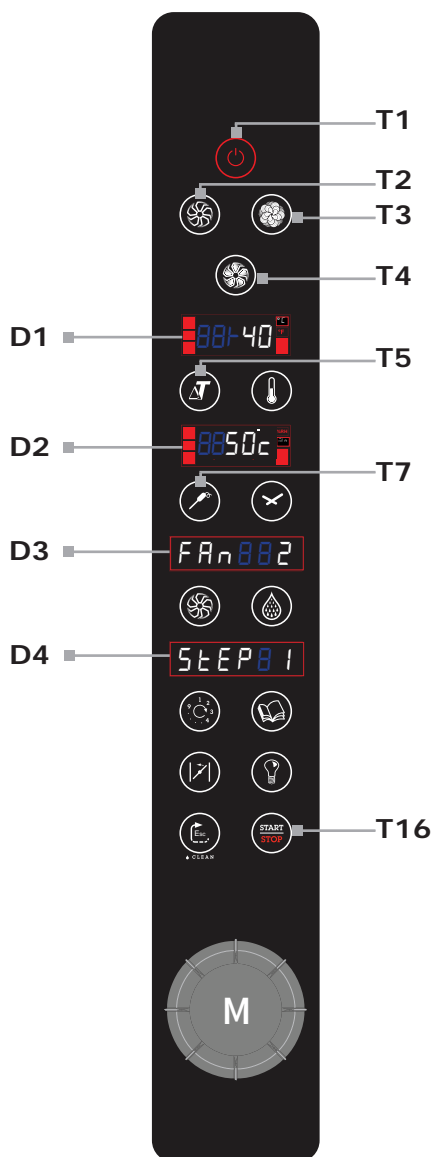
#### **Uwaga:**

#### **Jak włożyć sondę:**

Sondę należy umieścić wewnątrz produktu do pieczenia tak, aby jej końcówka znajdowała się w środku jego najobszerniejszej części.

## 2. Instrukcja obsługi

### 2.7 Pieczenie z $\Delta T$



Po włączeniu pieca przyciskiem **T1**, wybrać żądany tryb pieczenia za pomocą odpowiedniego przycisku (**T2 - T3 - T4**).

Wybrać tryb  $\Delta T$  wciskając przycisk **T5**. Ustawić wartość różnicy żądanej temperatury między środkiem produktu a komorą pieczenia za pomocą pokrętki **M**. Potwierdzić wybór wciskając przycisk **T5** lub pokrętko **M** enkodera. Wyświetlacz automatycznie przejdzie do wyboru temperatury sondy (miga przycisk **T7**).

Ustawić wartość temperatury w środku produktu za pomocą pokrętki **M** i potwierdzić wybór wciskając przycisk **T7** lub pokrętko **M** enkodera.

Ustawić dodatkowe parametry etapu pieczenia w zależności od wybranego rodzaju pieczenia.

Nacisnąć na przycisk **T16 Start**, aby uruchomić pieczenie.

**Uwaga:**

#### **Pieczenie w trybie $\Delta T$ :**

Pieczenie w trybie  $\Delta T$  jest szczególnie zalecane do przygotowywania średnich i dużych pieczeni. Taki rodzaj pieczenia następuje przy utrzymaniu w komorze niższej temperatury niż w przypadku tradycyjnego pieczenia, czas jest dłuższy dzięki czemu gotowy produkt jest bardziej chruchy redukując jednocześnie wagę.

#### **Zaleca się ustawienie temperatury $\Delta T$ :**

- 40°C dla pieczenia z czerwonego mięsa z temperaturą w środkowym punkcie od 45°C do 55°C;
- 50°C dla pieczenia z białego mięsa z temperaturą w środkowym punkcie od 75°C do 85°C;

## 2. Instrukcja obsługi

### 2.8 Zawór spustowy



Funkcją spustu jest usuwanie wilgoci, która może się tworzyć w komorze podczas cyklu pieczenia.

Podczas włączenia pieca zawór jest zawsze zamknięty. Po zakończeniu cyklu zawór pozostaje na pozycji, na której znajduje się w danym momencie.

Przyciskiem **T13** wykonuje się otwarcie lub zamknięcie zaworu spustowego. Podczas manewru zaworu nie można zlecić nowego polecenia. Otwarcie zaworu jest oznaczane zmianą stanu przycisku **T13**:

- **włączony: ZAWÓR OTWARTY**
- **wyłączony: ZAWÓR ZAMKNIĘTY**

Nawet z zamkniętym zaworem nie istnieje żadne ryzyko nadciśnienia w komorze pieczenia, ponieważ jest ono sterowane przez spust.

Podczas pieczenia w trybie kombinowanym KONWEKCYJNO-PAROWYM zawór jest sterowany automatycznie. Mimo to można interweniować ręcznie.

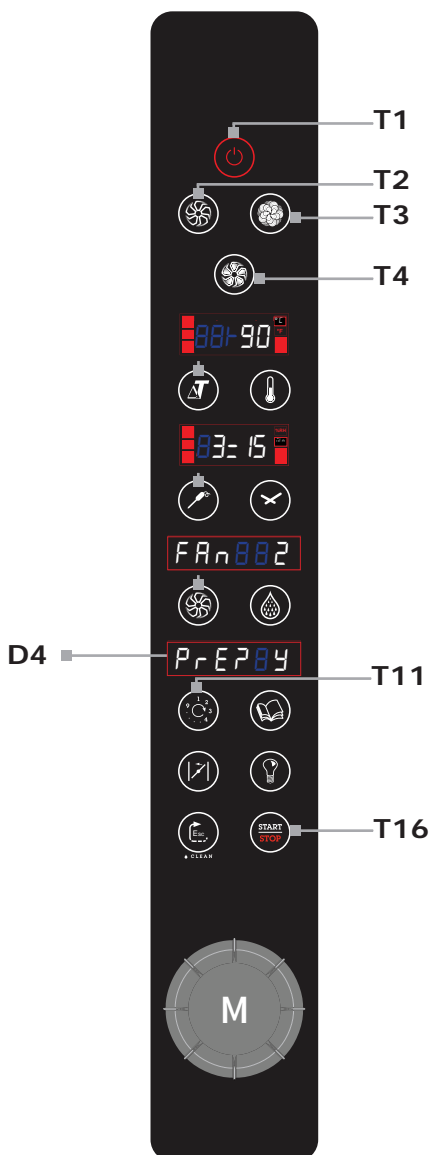
Podczas pieczenia w trybie NA PARZE zawór spustowy wilgoci znajduje się w pozycji zamkniętej.

### 2.9 Chłodzenie komory pieczenia

W celu ochłodzenia komory pieczenia należy wcisnąć przycisk **T15 ESC**, a następnie przycisk **T16 Start**. Podczas chłodzenia można otworzyć drzwiczki. W celu przerwania chłodzenia wcisnąć przycisk **T15 ESC**

## 2. Instrukcja obsługi

### 2.10 Podgrzewanie



Po włączeniu pieca przyciskiem **T1**, wybrać żądany tryb pieczenia za pomocą odpowiedniego przycisku (**T2 - T3 - T4**) i dokonać ustawić.

Aby włączyć podgrzewanie komory pieczenia należy wcisnąć przycisk **T11** i przekręcić pokrętkę **M** w lewo.

Wyświetli się napis:

wcisnąć pokrętkę **M** **PrEP8n**  
uaktywni się podgrzewanie, wyświetlacz pokazuje

w tym momencie przekręcić pokrętkę **M**  
**PrEP8n** wróci do programowania przepisu.

Po wciśnięciu przycisku **T16** Start piec automatycznie rozpocznie podgrzewanie z temperaturą o 20% większą od ustawionej w pierwszym etapie przepisu. Po zakończeniu podgrzewania piec wyemituje sygnał dźwiękowy. W tym momencie można włożyć do pieca produkt do pieczenia.

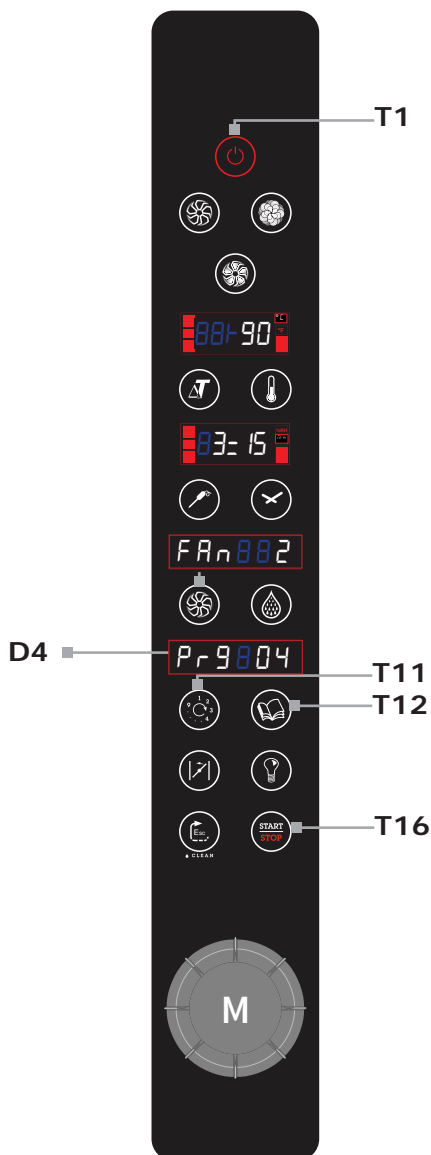
**Uwaga:**

**Aby uzyskać jak najlepsze efekty zaleca się włożenie produktu tylko, po zakończeniu cyklu podgrzewania.**

**Poza tym, podgrzewanie jest zalecane w celu zwiększenia osiągnięć pieca** (z wyjątkiem szczególnych przypadków, w których konieczne jest rozpoczęcie pieczenia "na zimno").

## 2. Instrukcja obsługi

### 2.11 Programowanie



Każdy przedstawiony wcześniej etap pieczenia może stworzyć program pieczenia.

Po zakończeniu ustawienia etapu wcisnąć przycisk T11. Wyświetlacz D4 pokaże numer etapu. Przekręcając pokrętkę M enkodera w prawo można przejść do ustawiania nowego etapu. Wyświetlacz D4 pokaże numer nowego etapu.

**SLEEP 02**

Można więc przejść do wprowadzania parametrów nowego etapu.

Liczba zapisanych dla każdego przepisu etapów wynosi 9 plus podgrzewanie.

### 2.12 Zapisywanie programu pieczenia

MOŻLIWE jest zapisanie programu pieczenia w pamięci pieca i jego wykorzystanie w przyszłości.

Po stworzeniużądanego programu należy wcisnąć na kilka sekund przycisk T12. Wyświetlacz D4 przedstawi numer pierwszego dostępnego w pamięci programu (np.: jeżeli istnieją już 3 zapisane programy na pozycjach: 1, 2 i 3, zostanie wyświetlony numer 4 jako pierwsze dostępne do zapisania miejsce).

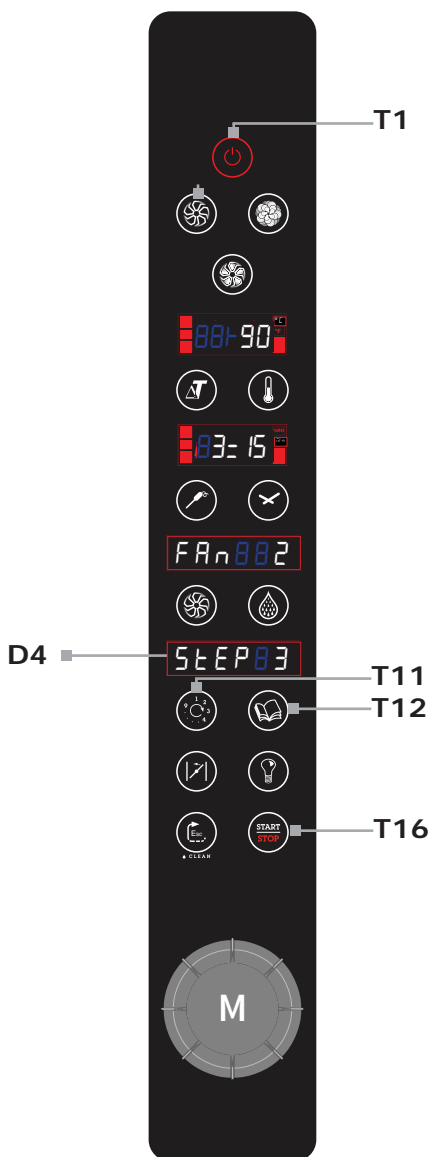
Wybrać z pośród dostępnych numer programu i ponownie wcisnąć na kilka sekund przycisk T12. Wyświetlacz D4 pokaże:

**887E18**

Można zapisać maksymalnie 99 programów.

## 2. Instrukcja obsługi

### 2.13 Przeglądanie zapisanych programów



Aby wybrać jeden z zapisanych w pamięci pieca programów należy wcisnąć przycisk **T11** i wybrać numer programu przekręcając pokrętkę **M** w prawo lub w lewo. Potwierdzić wybór wciskając przycisk **T12** na numerzeżądanego programu.

**FRn004**

Przycisk **T11** zacznie migać i będzie możliwe wyświetlenie ustawień etapów pieczenia programu.

Ustawić się na etapie 1 (**SEPP88 IB**) i wcisnąć przycisk **T16** Start, aby uaktywnić program.

Można również rozpocząć pieczenie od dowolnego etapu następującego po etapie 1 wybierając jego numer do uaktywnienia i wciskając przycisk **T16** Start. W takim przypadku piec nie uaktywni podgrzewania nawet, jeżeli było ono ustawione.

### 2.14 Zmiana i usuwanie programu pieczenia.

Aby zmienić zapisany program należy wybrać jego numer, jak wyjaśniono w *punkcie 2.12*, wybrać etap, który chce się zmienić i dokonać zmiany jego ustawień. Po dokonaniu zmiany można również zapisać zmieniony program przytrzymując przez kilka sekund przycisk **T12**.

Poza tym możliwe jest również częściowe lub całkowite usunięcie programu. W celu częściowego usunięcia należy się ustawić na wybranym do usunięcia etapie i przytrzymać przez kilka sekund przycisk **T11**. Wyświetlacz **D4** pokaże:

**dELP88n**

Przekręcając pokrętkę **M** w prawo wyświetlacz pokaże:

**dELP88y**

. W tym momencie można potwierdzić czynność wciskając pokrętkę **M**. Zostaną usunięte wszystkie etapy znajdujące się za wybranym (np.: wybierając etap 3 i przytrzymując przycisk **T11** nastąpi usunięcie etapów 3, 4, 5...). Nie jest możliwe usunięcie tylko jednego z spośród etapów (np.: nie można usunąć etapu 3 bez usunięcia etapów 4, 5 ...).

## 2. Instrukcja obsługi



W celu usunięcia całego programu należy się ustawić na etapie 1 i przytrzymać przycisk T11. Wyświetlacz D4 pokaże: **DEL 288n**. Przekreślając pokrętko M w prawo wyświetlacz pokaże: **DEL 288y**. W tym momencie można potwierdzić czynność wciskając pokrętko M.

Jeżeli chce się anulować czynność, po pojawieniu się komunikatu **DEL 288n** potwierdzić pokrętkiem M lub przyciskiem T15 ESC.

### 2.15 Oświetlenie komory pieczenia.

Aby włączyć oświetlenie komory pieczenia wcisnąć przycisk T14. Lampki włączą się na okres 45 sekund. Można je wyłączyć wcześniej, przed automatycznym zgaszeniem, ponownie wciskając przycisk T14.

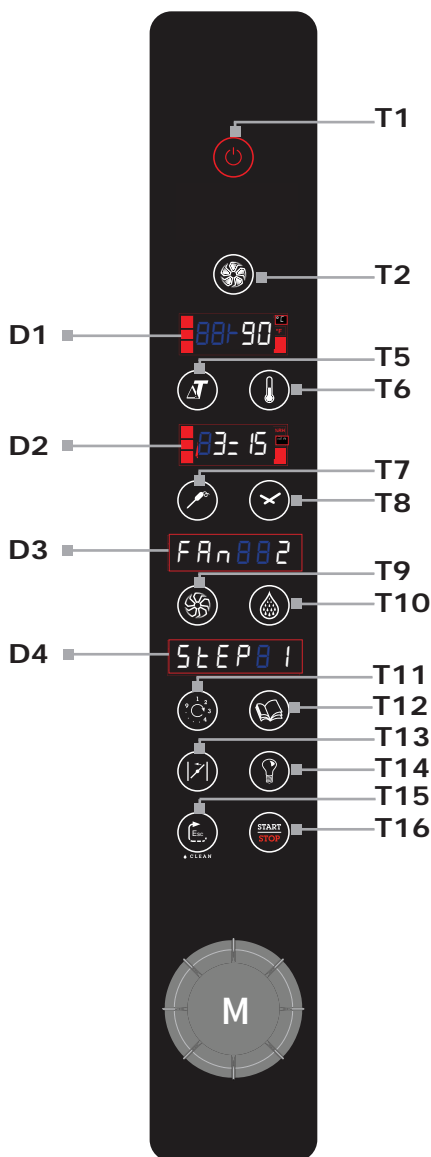
### 2.16 Zatrzymanie i wyłączenie pieca

Aby zakończyć program pieczenia z ustawionym na nieskończoność czasem lub przed upływem ustawionego czasu wcisnąć przycisk T16.

Aby wyłączyć piec przytrzymać przez kilka sekund przycisk T1.

## 2. Instrukcja obsługi

### 2.17 Piec konwekcyjny z nawilżaczem



Modele:

MPE423 - MPE523  
 MPE4 - MPE5 - MPE7 - MPE10  
 MPG5 - MPG7 - MPG10

T1	Włączenie / wyłączenie
T2	Tryb pieczenia: KONWEKCJA
T5	Przycisk pieczenia $\Delta T$ (Delta-T)
T6	Przycisk ustawiania temperatury komory
T7	Przycisk ustawiania temperatury sondy
T8	Przycisk ustawiania czasu
T9	Przycisk ustawiania prędkości wentylatora
T10	Przycisk ustawiania nawilżacza
T11	Przycisk ustawiania etapów i podgrzewania
T12	Przycisk programów
T13	Przycisk kontroli zaworu motylkowego
T14	Przycisk włączenia / wyłączenia lampek komory
T15	Przycisk do tyłu / usuń / mycie (opcja)
T16	Przycisk Start / Stop
D1	Wyświetlacz temperatury komory /
D2	Wyświetlacz czasu / temperatury sondy
D3	Wyświetlacz prędkości wentylatora
D4	Wyświetlacz etapu pieczenia / programu
M	Pokrętło wyboru i enkoder



## 3. Konserwacja

### 3.1 Czyszczenie

Zarówno z powodów higienicznych jak również w celu uniknięcia usterek, po zakończeniu dnia roboczego należy wyczyścić urządzenie.

Nie wolno myć pieca bezpośrednimi strumieniami wody lub pod wysokim ciśnieniem. Do czyszczenia pieca nie wolno stosować druciaków, szczotek i skrobaków ze zwyczajnej stali; można ewentualnie zastosować wełnę ze stali nierdzewnej, wycierając zgodnie z kierunkiem wygładzenia blachy.

Poczekać, aż komora pieczenia wystygnie.

Wyjąć przegrody na pojemniki. Usunąć ręcznie pozostałości i włożyć wyjmowane elementy do zmywarki.

Do czyszczenia komory pieczenia użyć letniej wody z mydłem. Następnie należy obficie opłukać wszystkie umyte części upewniając się, o całkowitym usunięciu detergentu.

Do czyszczenia zewnętrznej części pieca użyć wilgotnej szmatki i nieagresywnego detergentu.

### UWAGA



**Nigdy i pod żadnym pozorem nie stosować detergentów i/lub produktów zawierających chlor. Użycie takich produktów unieważnia gwarancję.**

### 3.2 Czyszczenie szybki



Szybkę znajdującą się na drzwiczkach pieca można czyścić zarówno po zewnętrznej jak i wewnętrznej stronie. W tym celu należy przekręcić w kierunku zgodnym z kierunkiem ruchu wskazówek zegara przytrzymujący wewnętrzną szybkę ogranicznik i po jej otwarciu wyczyścić odpowiednim detergentem.

Nigdy nie stosować detergentów ściernych.

Należy następnie prawidłowo zamknąć i zablokować na pozycji szybki przekręcając ogranicznik w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.

## 4. Co robić, jeżeli..

### 4.1 Najczęściej występujące problemy

Jeżeli pojawi się poważna nieprawidłowość należy natychmiast wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika wielobiegunowego i zamknąć kurki odcinające wodę i gaz znajdujące się przed urządzeniem.

Problem	Możliwe rozwiązanie
Piec nie włącza się	Sprawdzić, czy wyłącznik wielobiegunowy jest zamknięty oraz, czy istnieje zasilanie sieciowe.
	Sprawdzić, czy kurek odcinający gazu znajdujący się przed urządzeniem jest otwarty.
	Sprawdzić integralność bezpieczników pieca.
	Upewnić się, że drzwiczki są dobrze zamknięte.
	Sprawdzić prawidłowe ustawienie parametrów cykli pieczenia.
	Upewnić się, że na piecu nie pojawił się błąd.
Jeżeli po przeprowadzeniu takich kontroli piec nie włącza się, skontaktować się z serwisem obsługi.	
Podczas funkcjonowania wentylator zatrzymuje się	Wyłączyć piec i poczekać aż wyłącznik termiczny silnika automatycznie wyresetuje się.
	Upewnić się, że otwory chłodzenia nie są zatkane.
Jeżeli nieprawidłowość powtarza się skontaktować się z serwisem obsługi.	
Oświetlenie wewnętrzne nie działa	Zastosować lampki odporne na wysoką temperaturę.
	Wymienić lampki w następujący sposób: <ul style="list-style-type: none"><li>• Upewnić się, że wyłącznik wielobiegunowy znajdujący się przed piecem jest otwarty oraz, że urządzenie jest zimne.</li><li>• Otworzyć wewnętrzną szybkę drzwiczek.</li><li>• Wysunąć szybki ochronne lampek.</li><li>• Wymienić lampki.</li></ul>
Jeżeli nieprawidłowość powtarza się skontaktować się z serwisem obsługi.	
Z przewodów nawilżacza nie dopływa woda	Sprawdzić, czy kurek odcinający wodę jest otwarty.
Jeżeli nieprawidłowość powtarza się skontaktować się z serwisem obsługi.	

## 4. Co robić, jeżeli...

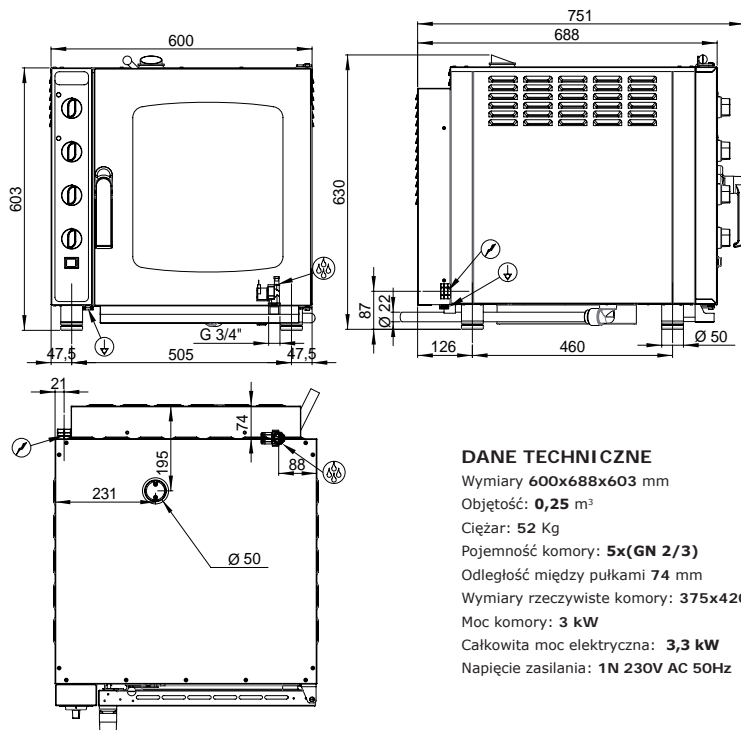
### 4.2 Termostat bezpieczeństwa

Jeżeli temperatura w komorze pieczenia osiągnie 350° C termostat bezpieczeństwa przerywa zasilanie elementów grzewczych pieca.

Takie urządzenie bezpieczeństwa może być wyresetowane wyłącznie przez technika serwisu, ponieważ są niezbędne dodatkowe kontrole.

## 5. Karty techniczne

### 5.1 KPM - 523



#### DANE TECHNICZNE

Wymiary 600x688x603 mm

Objętość: **0,25** m<sup>3</sup>

Ciężar: 52 Kg

Pojemność komory: **5x(GN 2/3)**

Odległość między pułkami 74 mm

Wymiary rzeczywiste komory: 375x420x390 mm

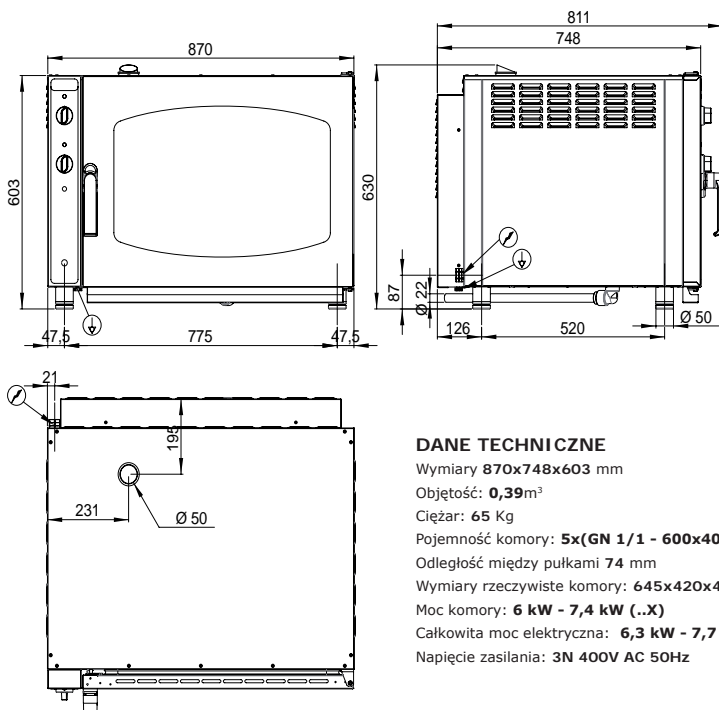
Moc komory: **3 kW**

Całkowita moc elektryczna: **3,3 kW**

Napięcie zasilania: **1N 230V AC 50Hz**

## 5. Karty techniczne

### 5.2 KPM - 511



#### DANE TECHNICZNE

Wymiary 870x748x603 mm

Objętość: **0,39**m<sup>3</sup>

Ciężar: 65 Kg

Pojemność komory: **5x(GN 1/1 - 600x400)**

Odległość między pałkami 74 mm

Wymiary rzeczywiste komory: 645x420x450 mm

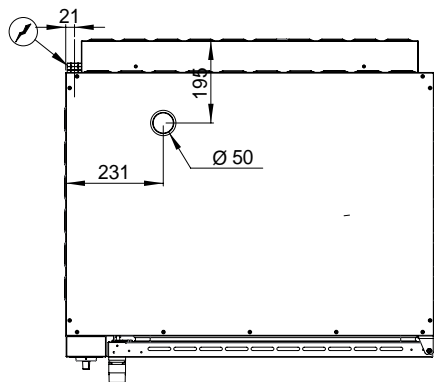
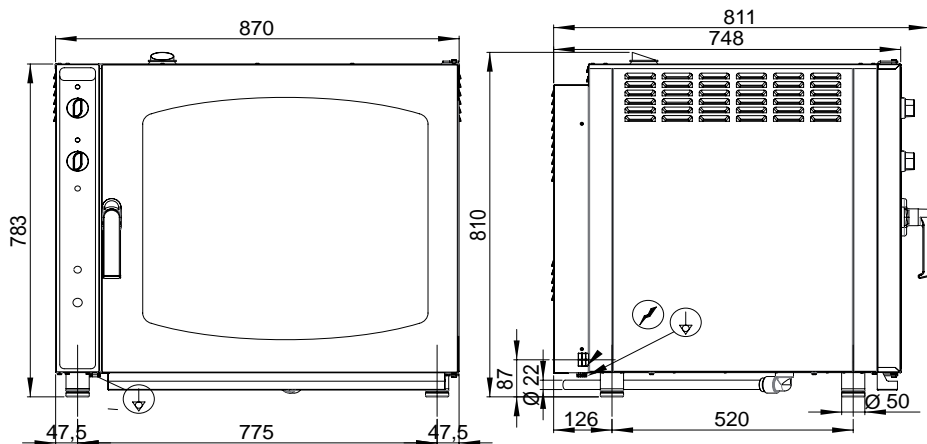
Moc komory: **6 kW - 7,4 kW (..X)**

Całkowita moc elektryczna: **6,3 kW - 7,7 kW (..X)**

Napięcie zasilania: 3N 400V AC 50Hz

## 5. Karty techniczne

### 5.3 KPM - 711



#### DANE TECHNICZNE

Wymiary 870x748x783 mm

Objętość: 0,5m<sup>3</sup>

Ciężar: 80 Kg

Pojemność komory: 7x(GN 1/1 - 600x400)

Odległość między pułkami 74 mm

Wymiary rzeczywiste komory: 645x800x450 mm

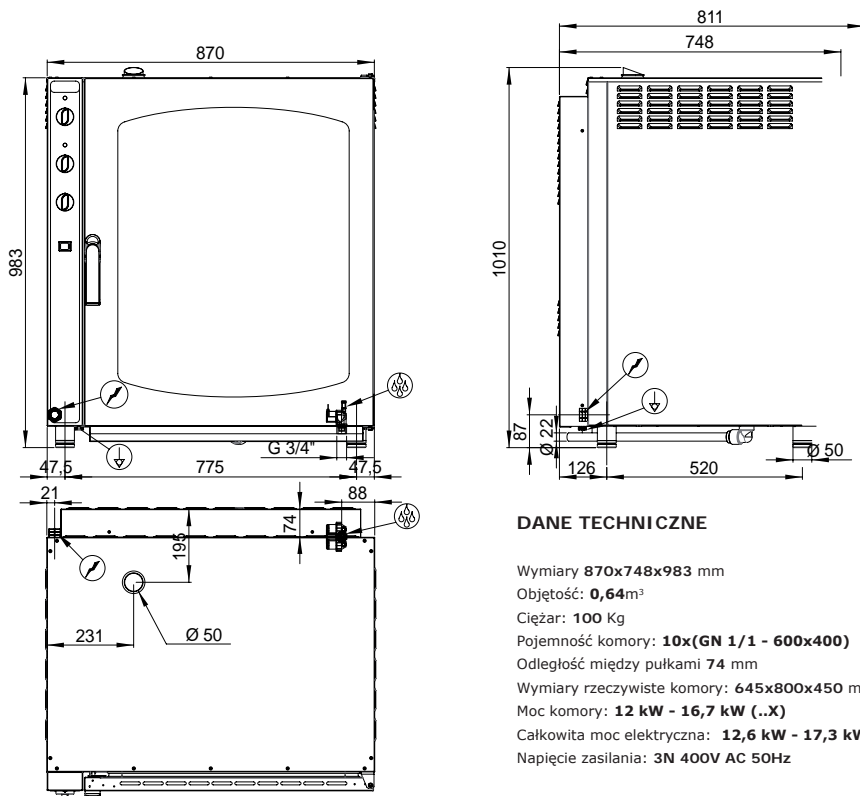
Moc komory: 9 kW - 12 kW (..X)

Całkowita moc elektryczna: 9,6 kW - 12,6 kW (..X)

Napięcie zasilania: 3N 400V AC 50Hz

## 5. Karty techniczne

### 5.4 KPM - 1011



#### DANE TECHNICZNE

Wymiary **870x748x983** mm

Objętość: **0,64**m<sup>3</sup>

Ciężar: **100** Kg

Pojemność komory: **10x(GN 1/1 - 600x400)**

Odległość między półkami **74** mm

Wymiary rzeczywiste komory: **645x800x450** mm

Moc komory: **12 kW - 16,7 kW (...X)**

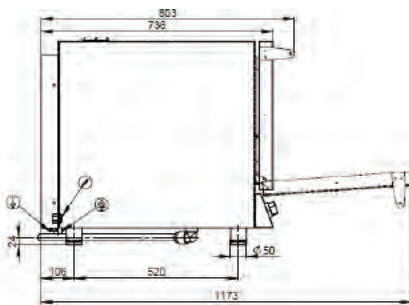
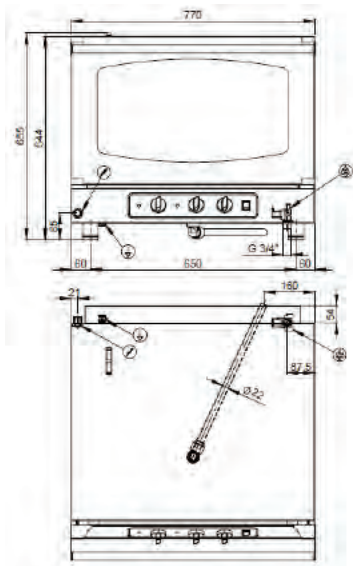
Całkowita moc elektryczna: **12,6 kW - 17,3 kW (...X)**

Napięcie zasilania: **3N 400V AC 50Hz**

## 5. Karty techniczne

---

### 5.5 MR - 42



#### DANE TECHNICZNE

Wymiary **770x740x600** mm

Objętość: **0,60**m<sup>3</sup>

Ciężar: **63** Kg

Pojemność komory: **4x(60x40)**

Odległość między pułkami **75** mm

Wymiary rzeczywiste komory: **645x345x445** mm

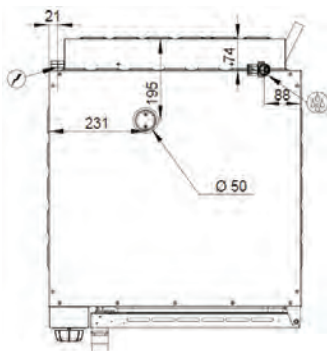
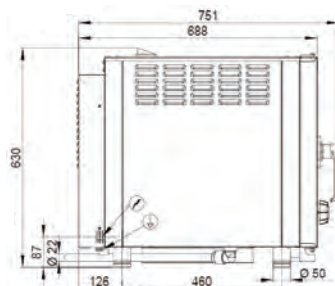
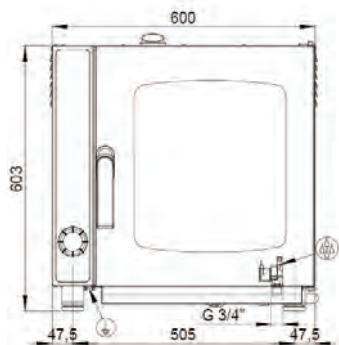
Moc komory: **6 kW**

Całkowita moc elektryczna: **6,3 kW**

Napięcie zasilania: **3N400V AC 50Hz**

## 5. Karty techniczne

### 5.6 KPD - 523



#### DANE TECHNICZNE

##### MPE523 - MDE523

Wymiary: 600x608x603 mm

Objętość: 0,25 m<sup>3</sup>

Ciężar: 52 Kg

Pojemność komory: 5x(GN 2/3)

Odległość między pałkami 74 mm

Wymiary rzeczywiste komory pieczenia: 375x420x390 mm  
(DłxWYSxGŁ)

Moc komory: 3 kW

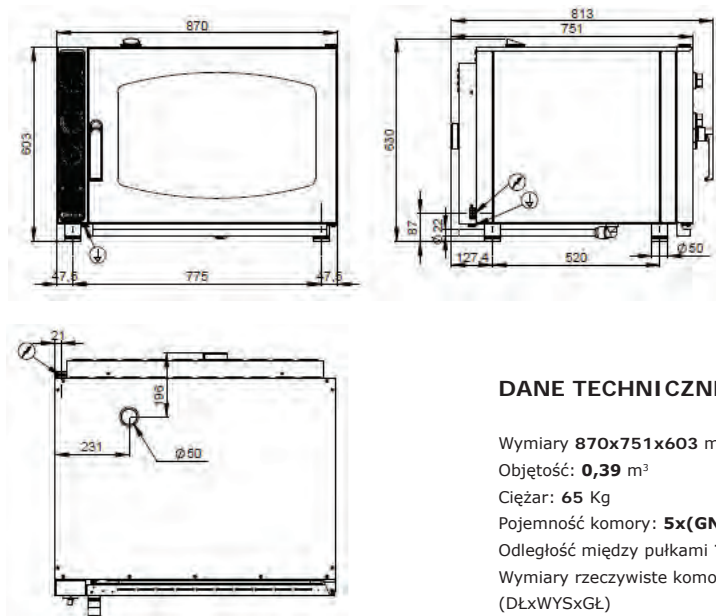
Moc całkowita: 3,3 kW

Napięcie zasilania: 1N 230V AC-50Hz



## 5. Karty techniczne

### 5.7 KPD - 511



#### DANE TECHNICZNE

Wymiary 870x751x603 mm

Objętość: **0,39** m<sup>3</sup>

Ciężar: **65** Kg

Pojemność komory: **5x(GN 1/1) - 5x(60x40)**

Odległość między półkami **75** mm

Wymiary rzeczywiste komory: **645x420x450** mm  
(DłxWYSxGł)

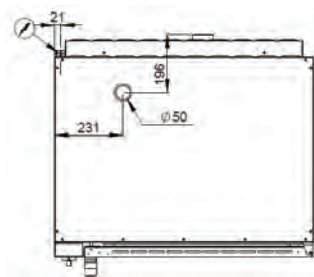
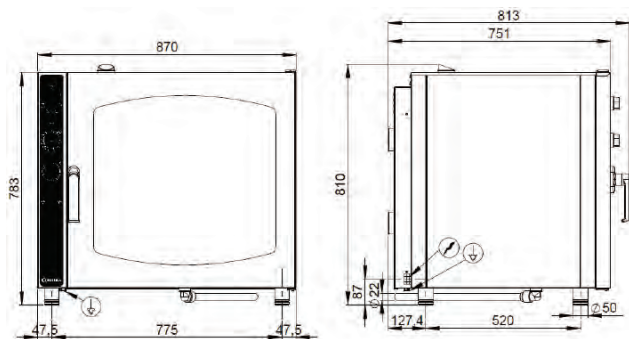
Moc komory: **6** kW - **7,4** kW (...X)

Moc całkowita: **6,3** kW - **7,7** kW (...X)

Napięcie zasilania: **3N 400V AC-50Hz**

## 5. Karty techniczne

### 5.8 KPD - 711



#### DANE TECHNICZNE

Wymiary **870x751x783** mm

Objętość: **0,50** m<sup>3</sup>

Ciężar: **80** Kg

Pojemność komory: **7x(GN 1/1) - 7x(60x40)**

Odległość między półkami **75** mm

Wymiary rzeczywiste komory: **645x600x450** mm  
(DłxWYSxGł)

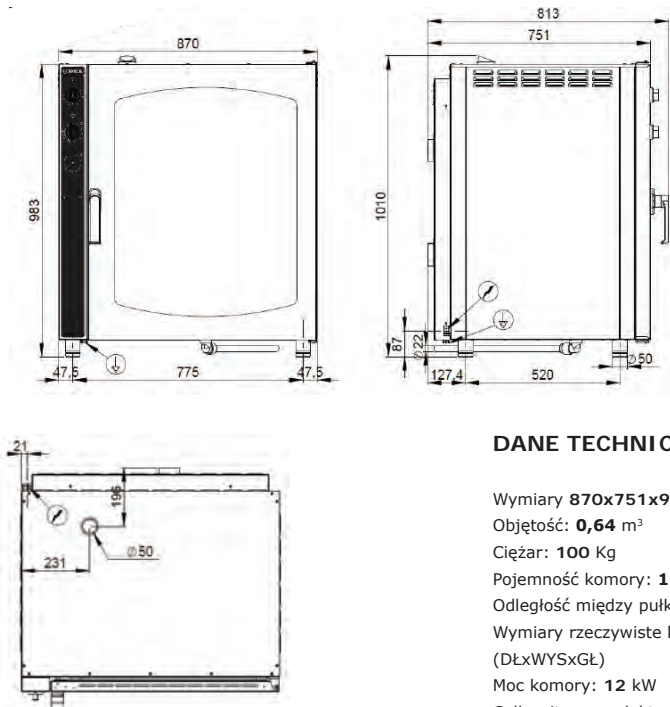
Moc komory: **9** kW

Moc całkowita: **9,6** kW

Napięcie zasilania: **3N 400V AC-50Hz**

## 5. Karty techniczne

### 5.9 KPD - 1011



#### DANE TECHNICZNE

Wymiary **870x751x983** mm

Objętość: **0,64** m<sup>3</sup>

Ciężar: **100** Kg

Pojemność komory: **10x(GN 1/1) - 10x(60x40)**

Odległość między pułkami **75** mm

Wymiary rzeczywiste komory: **645x800x450** mm  
(DŁxWYSxGŁ)

Moc komory: **12** kW

Całkowita moc elektryczna: **12,6** kW

Napięcie zasilania: **3N 400V AC-50Hz**

## 6. Schematy elektryczne

---

### *Legenda*

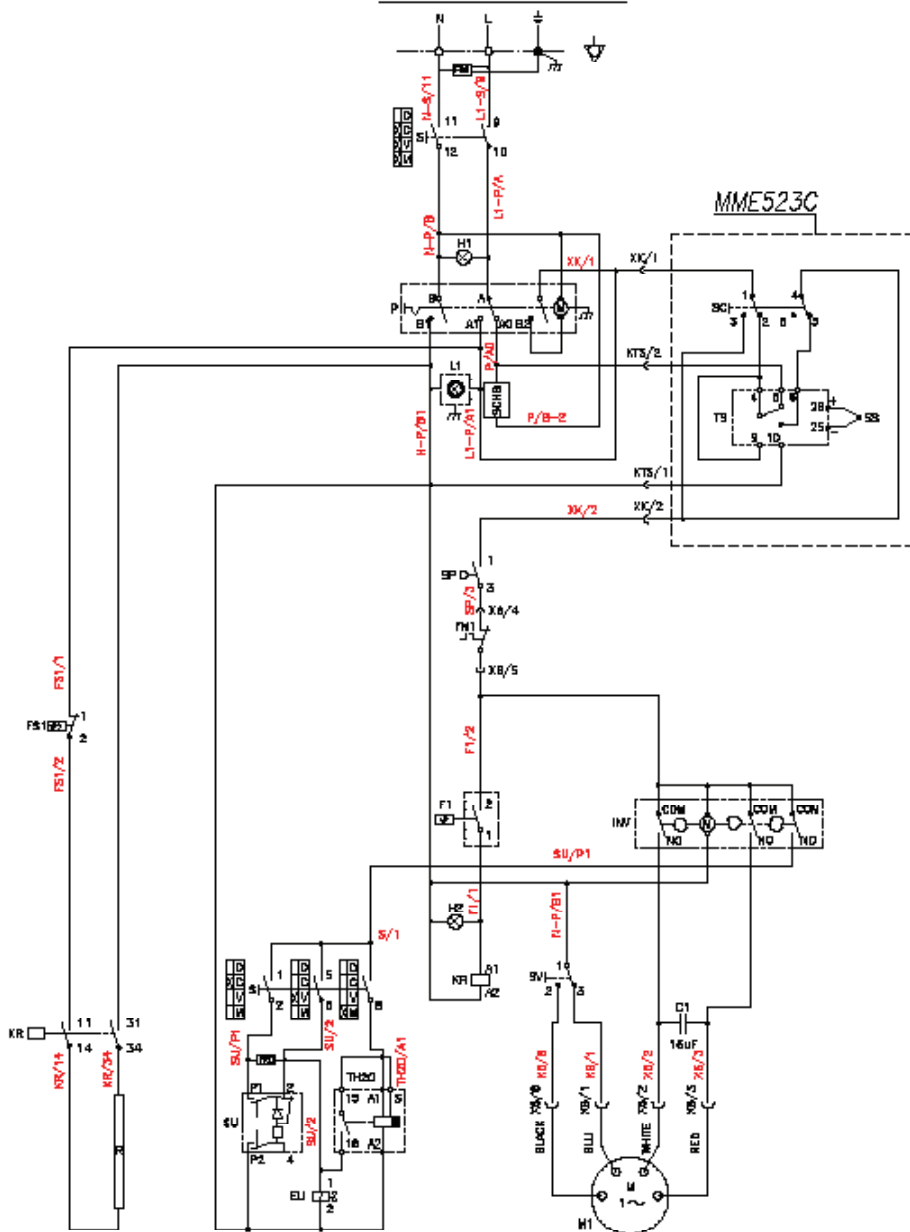
C1, C2	Kondensator silnika
EL	Elektrozawór mycia
EU	Elektrozawór nawilżacza
EVG	Elektrozawór palnika komory
F1	Termostat komory
FM1, FM2	Wyłącznik termiczny silnika (wbud.)
FR	Wentylator silnikowy chłodz.
FRC, XFLC	Filtr EMC linii
FS1	Termostat bezpieczeństwa komory
FU1	Bezpiecznik
H1, H2	Sygnalizator świetlny
IGN1	Karta kontroli palnika
INV	Inwersor silnika
K0	Stycznik linii
KR	Stycznik grzałek
L1, L2	Lampka komory
M1, M2	Silnik
MV	Zawór spustowy pary

P	Wyłącznik główny / timer
PD	Pompa detergentu
PL	Pompa mycia
R	Grzałka
S	Wyłącznik główny / przełącznik
SC	Czujnik komory
SC	Przełącznik pieczenia sonda/czas
SCHB	Karta elektroniczna brzęczyka
SCHF	Karta elektroniczna kontroli pieca
SP	Mikrowyłącznik drzwiczek
SS	Czujnik sondy (opcja)
SU	Regulator nawilżacza
SV	Przełącznik prędkości silników
TH20	Timer "instant"
TS	Regulator temperatury sondy
X./..	Łącznik
Z1 / Z2	Czujniki poziomu zbiornika mycia

## 6. Schematy elektryczne

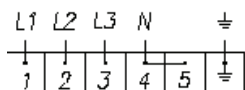
KDM - 522

1N230V AC 50Hz

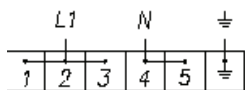


# 6. Schematy elektryczne

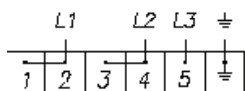
## KPM - 511



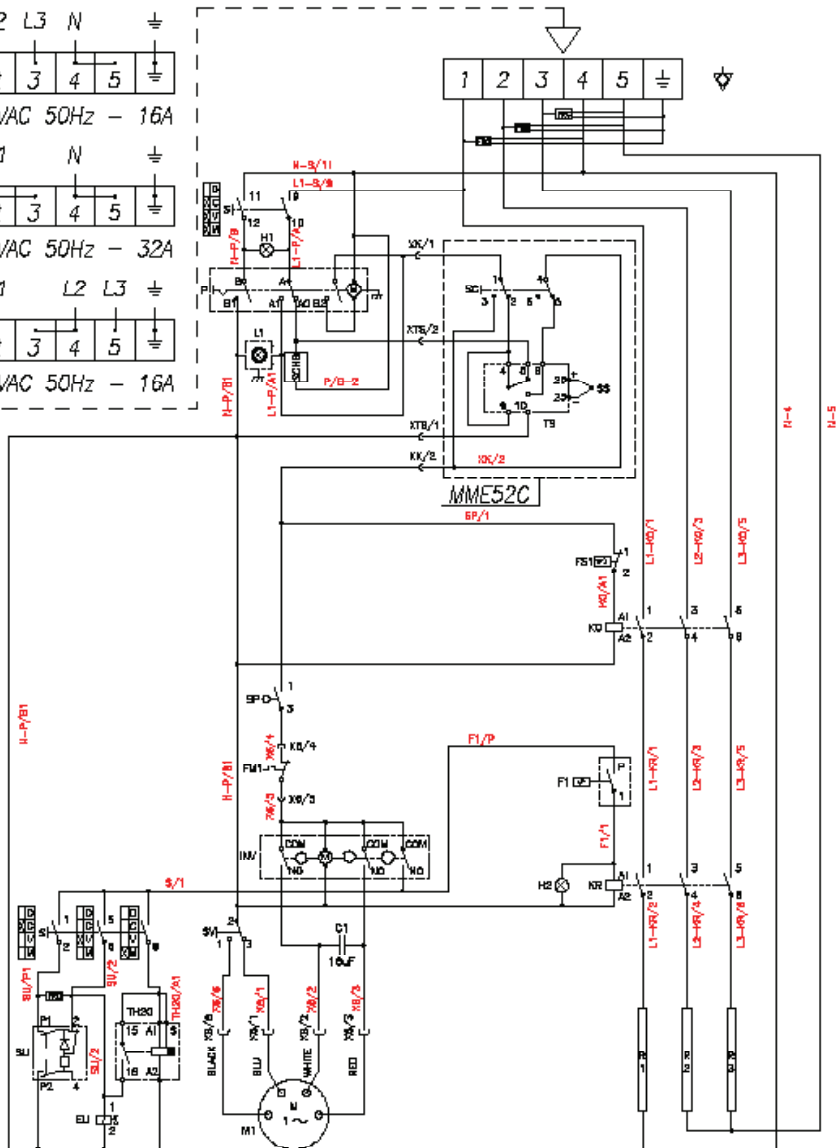
3N400VAC 50Hz - 16A



1N230VAC 50Hz - 32A

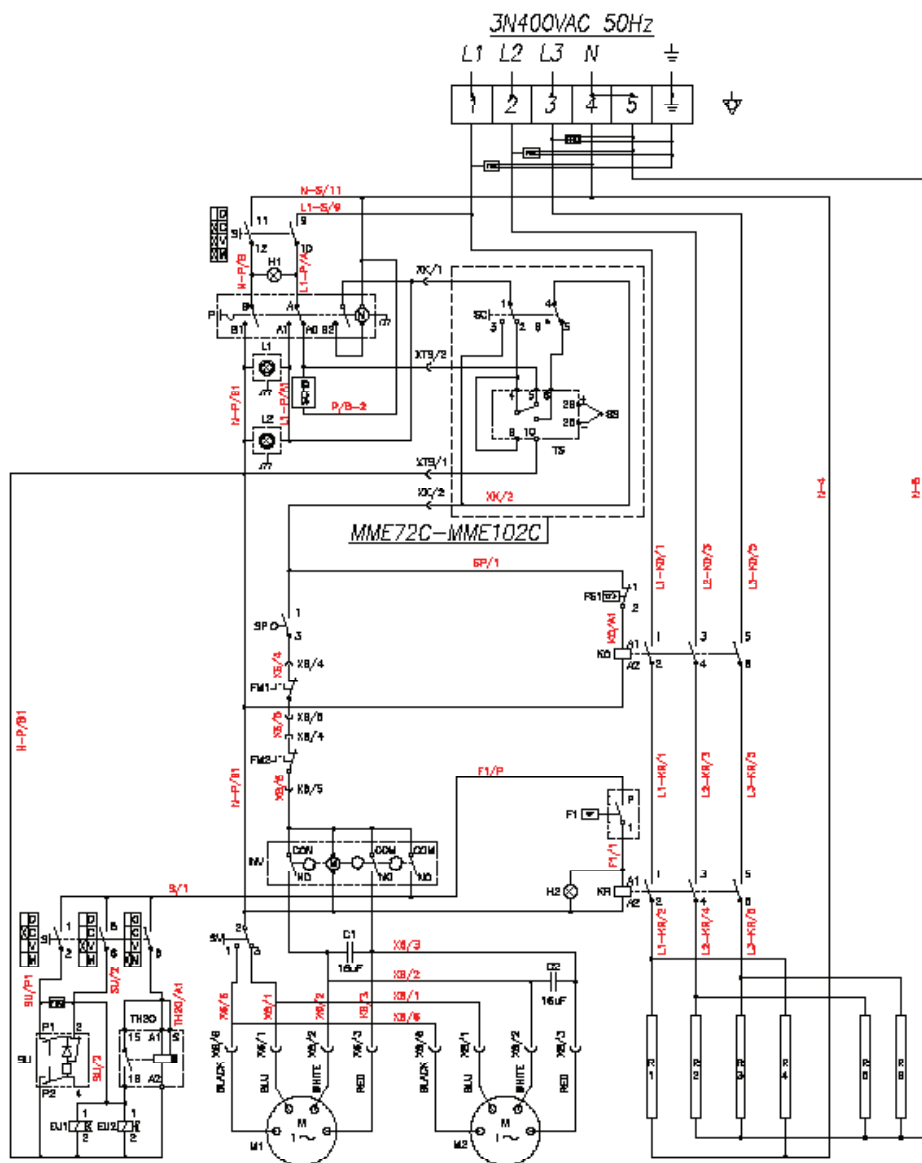


3 230VAC 50Hz - 16A



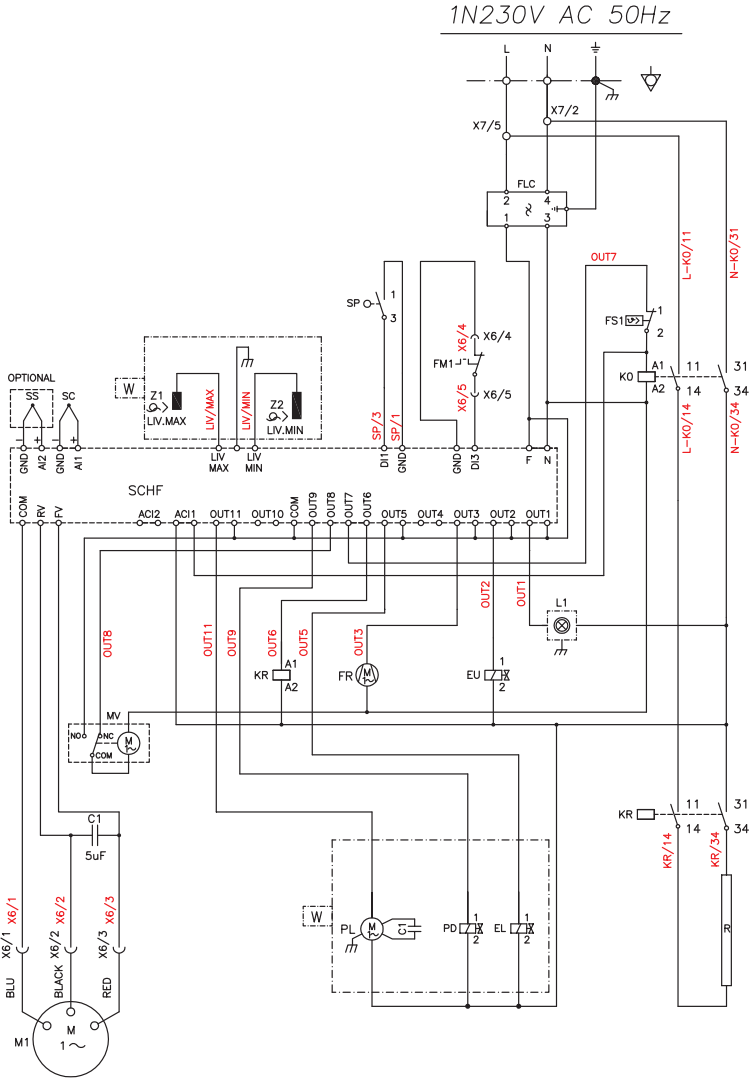
# 6. Schematy elektryczne

## KPM - 711 / KPM - 1011



# 6. Schematy elektryczne

## KPD - 523

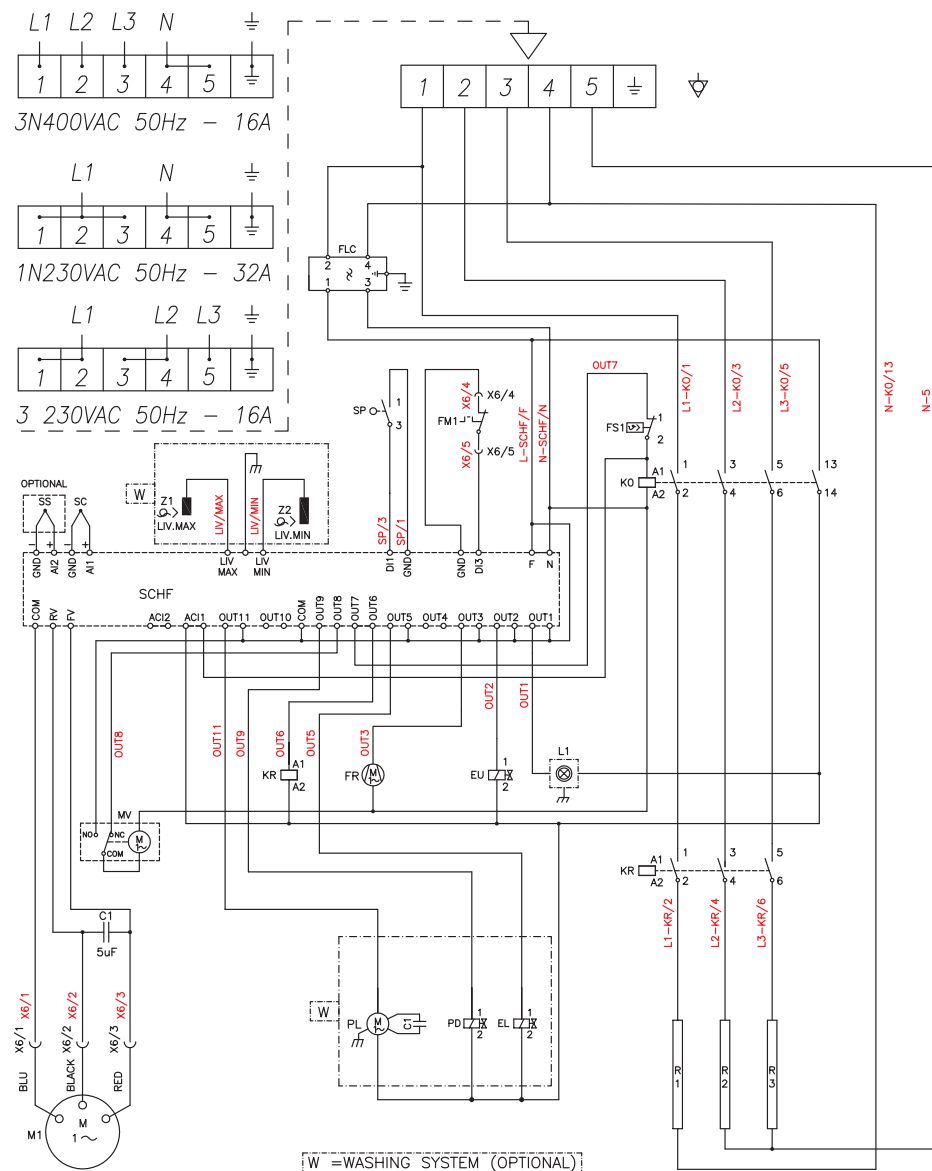


[W = WASHING SYSTEM (OPTIONAL)]



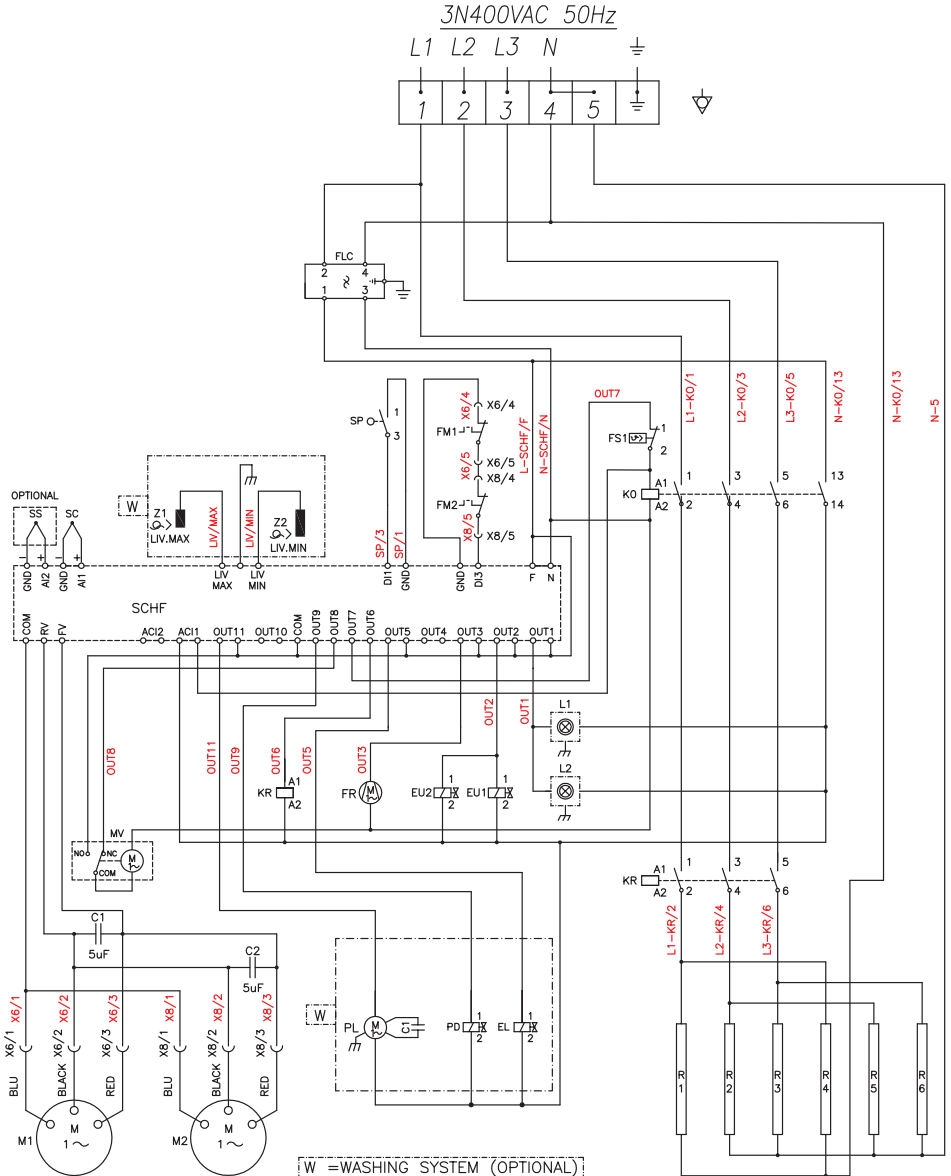
# 6. Schematy elektryczne

## KPD - 511



# 6. Schematy elektryczne

## KPD - 711 / KPD - 1011





**CZ:** **RM Gastro CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,  
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

**PL:** **RM GASTRO Polska Sp. z o. o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń  
info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl

**SK:** **RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom, tel. +421 32 7717061,  
obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk