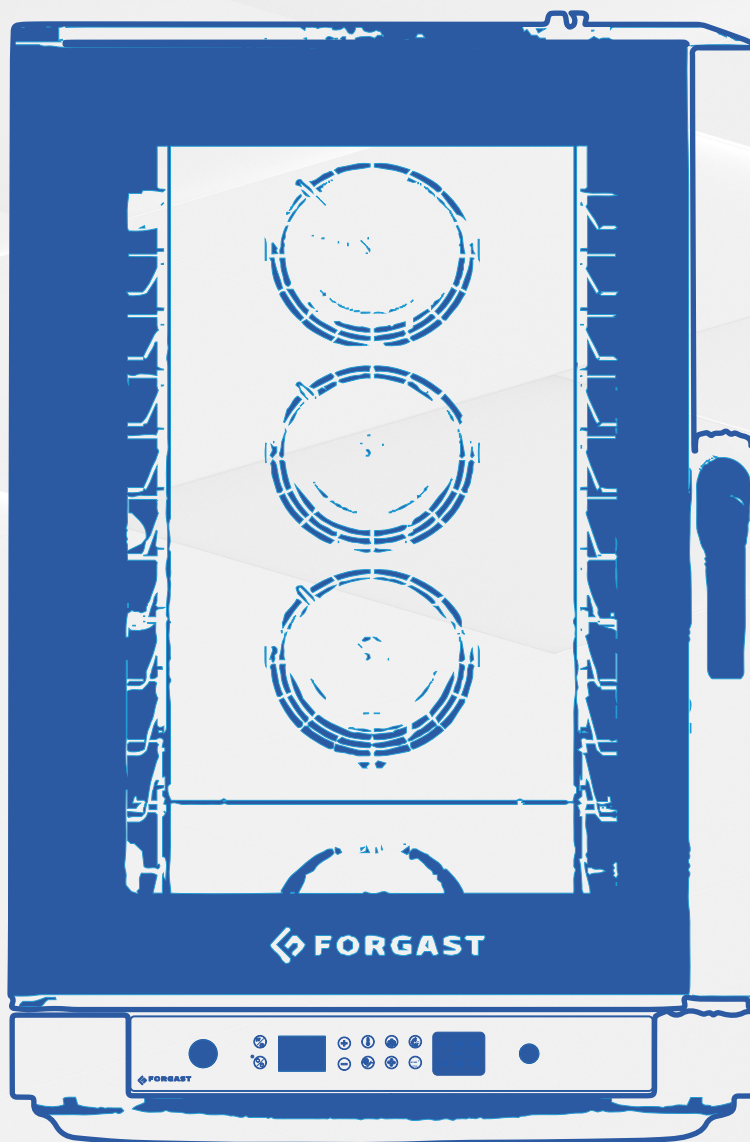




NÁVOD NA POUŽÍVANIE



Konvekčno-parná pec

FG09522 / FG09520 / FG09523 / FG09521

1.BEZPEČNOSŤ	3
2. URČENIE	4
3. KONŠTRUKCIA ZARIADENIA	4
4. TECHNICKÉ ÚDAJE	6
5. DOPRAVA A SKLADOVANIE	6
6. INŠTALÁCIA	6
7. OBSLUHA	13
8. ČISTENIE A ÚDRŽBA	34
9.RIEŠENIE PROBLÉMOV	37
10. HOSPODÁRENIE S ODPADMI A LIKVIDÁCIA	39

POZNÁMKA:

Tento návod bol preložený z originálneho návodu v anglickom jazyku pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.



Ďakujeme vám za zakúpenie konvekčno–parného pece FORGAST.

Aby sa zabezpečila bezpečnosť a správne fungovanie zariadenia, je potrebné pred jeho prvým spustením oboznámiť sa s touto používateľskou príručkou. Naše produkty sú modifikované a vylepšované, aby sa zabezpečila ich bezproblémová prevádzka a bezpečnosť používania.

Príručku je potrebné uchovávať na bezpečnom a prístupnom mieste pre personál. Ako výrobca si vyhradujeme právo na zmeny v parametroch a technických riešeniach s cieľom neustále zvyšovať kvalitu našich produktov. Informácie a parametre uvedené v tejto príručke sa môžu líšiť od skutočnosti, ale nemajú významný vplyv na používanie zariadenia.

1. BEZPEČNOSŤ

1. Po dodaní zariadenia je potrebné bezpodmienečne overiť jeho stav z hľadiska úplnosti a prípadných poškodení trans portu. V prípade zistenia nezrovnalostí alebo poškodení je potrebné postupovať podľa ustanovení Všeobecných podmienok záruky uvedených v tejto príručke.
V žiadnom prípade sa nesmie používať zariadenie poškodené počas prepravy. Môže to spôsobiť zranenie, poškodenie zariadenia alebo stratu majetku, za ktoré výrobca nenesie zodpovednosť.
2. Zariadenie musí byť prevádzkované v podmienkach predpísaných v návode a v súlade s rozsahom, na ktorý bolo navrhnuté a vyrobené.
3. Počas používania zariadenia je potrebné ho chrániť pred kontaktom s vodou. To sa týka aj všetkých elektrických pripojení.
V prípade kontaktu s vodou je potrebné zariadenie odpojiť od napájania a podrobiť ho kontrole autorizovaným servisom Forgast. Nedodržanie tejto procedúry môže spôsobiť elektrický šok a ohrozenie života.
4. Nikdy by ste nemali sami otvárať kryt zariadenia.
5. Všetky ventilačné otvory musia byť voľné, aby sa zabezpečilo správne chladenie zariadenia. Do otvorov zariadenia sa nesmú umiestňovať žiadne prvky, ktoré nie sú súčasťou štandardného alebo voliteľného vybavenia.
6. Napájaciu zástrčku je potrebné uchopiť suchou rukou. Pri odpojení zástrčky je potrebné uchopiť ju, a nikdy nie za napájací kábel. Je potrebné kontrolovať stav zástrčky a napájacieho kábla. V prípade zistenia jeho poškodenia alebo nesprávneho fungovania je potrebné zariadenie odpojiť od prevádzky a kontaktovať autorizovaný servis Forgast. Je potrebné chrániť napájací kábel pred kontaktom s horúcimi alebo ostrými prvkami vybavenia, ohňom alebo inými predmetmi. Je potrebné zabezpečiť kábel pred náhodným potiahnutím alebo zakopnutím.
7. Nepozičujte do zásuvky, do ktorej je pripojených niekoľko iných zariadení.
8. V prípade prevrátenia alebo pádu zariadenia je pred ďalším používaním potrebné zveriť jeho kontrolu alebo opravu autorizovanému servisovi Forgast. Nikdy sa nesnažte o opravu sami, pretože to môže viesť k ohrozeniu života.
9. Je zakázané vykonávať akékoľvek konštrukčné zmeny alebo úpravy zariadenia.



POZOR !

V prípade, že zostane zástrčka v elektrickej zásuvke, zariadenie zostáva neustále pod napätím.

Je potrebné zabezpečiť jednoduchý prístup k zástrčke a elektrickej zásuvke. To zabezpečí jednoduché odpojenie zariadenia a rýchle odpojenie napájania v prípade vážnej poruchy.



POZOR !

Nedodržanie vyššie uvedených bodov môže spôsobiť vážne zranenia, ohrozenie života, poškodenie zariadenia alebo vznik vážnych materiálnych škôd, za ktoré výrobca nenesie zodpovednosť. Nedodržanie vyššie uvedených bodov môže spôsobiť stratu záruky.

2. URČENIE

Konvekčno-parná pec Forcast je určená na profesionálne použitie v gastronómii a ponúka funkcie ako pečenie, varenie v pare, dusenie, grilovanie a regeneráciu jedál. K dispozícii sú štyri modely: s manuálnym a elektronickým ovládaním, vybavené 6 alebo 10 univerzálnymi vodičkami. Tieto vodičky sú prispôbené na nádoby GN 1/1 a pekáče s rozmermi 600x400 mm. Modely s manuálnym ovládaním ponúkajú jednoduché, intuitívne ovládanie, zatiaľ čo verzie s elektronickým ovládaním umožňujú presné programovanie parametrov pečenia a zapamätanie programov.

Konvekčno-parná pec Forcast, vďaka možnosti výberu medzi modelmi s 6 a 10 policami, umožňuje prispôsobiť jej kapacitu individuálnym potrebám kuchyne. Modely so 6 vodičkami sú ideálne pre menšie prevádzky, kde je potrebné pripravovať menšie množstvá jedál, čo sa premieta do úspory energie a miesta. Taká pec sa osvedčí v prevádzkach podávajúcich od 50 do 100 jedál denne. Na druhej strane modely s 10 vodičkami zabezpečujú vyššiu efektívnosť, umožňujú súčasné pečenie alebo varenie väčších dávok jedál, čo je výhodné v intenzívnych pracovných podmienkach, napr. v veľkých reštauráciách alebo cateringu, obsluhujúcich od 100 do 200 jedál denne.

3. KONŠTRUKCIA ZARIADENIA

Konvekčno-parná pec Forcast je pokročilé gastronomické zariadenie, ktoré spája modernú technológiu s funkčnosťou. Všetky modely sa vyznačujú ergonomickou rukoväťou na otváranie dverí na pravej strane, čo zabezpečuje pohodlie pri používaní. Interiér je vyrobený z vysoko kvalitnej nehrdzavejúcej ocele AISI 304, čo zaručuje trvanlivosť a jednoduché čistenie. V každej peci je nainštalované halogénové osvetlenie, ktoré umožňuje presné sledovanie procesu varenia, a injekčné vytváranie pary zabezpečuje optimálne zvlhčenie jedál. Pec je vybavená systémom zmeny otáčok ventilátora, ktorý efektívne rozvádza teplo, a termicky izolovanou konštrukciou, čo zvyšuje energetickú účinnosť zariadenia. Okrem toho, vodičky sú univerzálne a prispôbené pre nádoby zodpovedajúce gastronomickým normám GN 1/1, ako aj pre pekárske plechy s rozmermi 600x400 mm.

Modely FG09522 a FG09520 sú pece s manuálnym ovládaním, ktoré zabezpečujú jednoduchú a intuitívnu obsluhu, čo umožňuje kuchárom ľahko prispôsobiť teplotu a čas varenia podľa individuálnych potrieb. Efektívna cirkulácia vzduchu, vďaka použitiu ventilátorov s reverzom, zaručuje rovnomerné varenie jedál, čo je kľúčové pre dosiahnutie vysokej kvality pokrmov. Výber medzi modelom s 6 alebo 10 policami umožňuje prispôsobiť zariadenie podľa obsadenosti prevádzky.

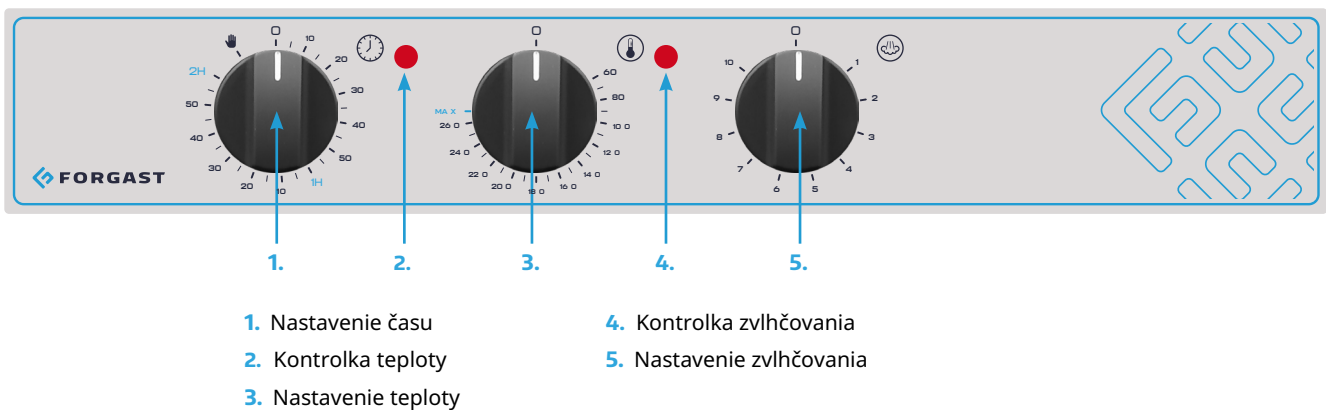
Konvekčno-parné pece riadené elektronicky ponúkajú pokročilé funkcie, ktoré výrazne uľahčujú prácu v kuchyni a zvyšujú efektívnosť varenia. Vďaka elektronickému riadeniu majú používatelia prístup k širokému spektru varných programov, čo umožňuje presné prispôbenie parametrov konkrétnemu jedlu.

NIŽŠIE SÚ UVEDENÉ ŠPECIÁLNE FUNKCIE PECÍ FORCAST RIADENÝCH ELEKTRONICKY:

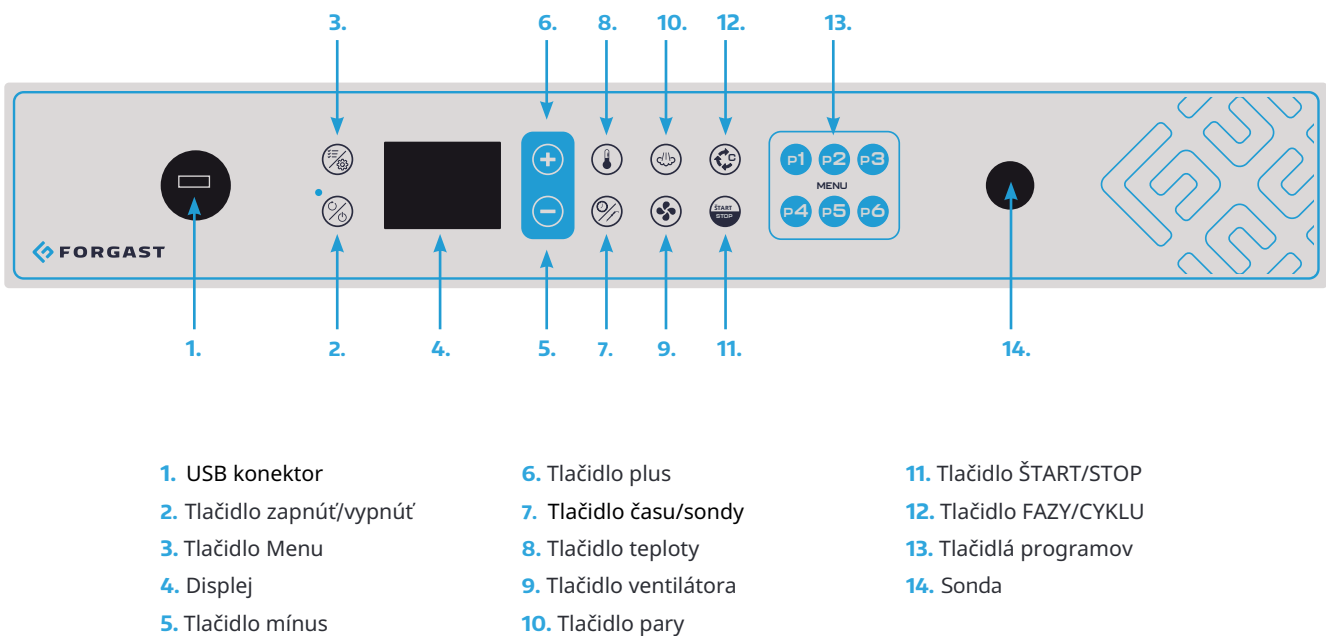
- **Delta T:** je pokročilé riešenie, ktoré umožňuje presné monitorovanie a kontrolu teploty vo vnútri jedla počas varenia. Delta T, teda rozdiel teplôt, sa vzťahuje na rozdiel medzi teplotou vzduchu v peci a teplotou jadra pokrmu, čo umožňuje prispôsobiť podmienky varenia špecifickým potrebám.
- **Jadrová sonda:** je nástroj, ktorý umožňuje presné monitorovanie teploty pokrmu počas varenia. Táto sonda, umiestnená v strede jedla, poskytuje informácie o skutočnej teplote jadra pokrmu, čo umožňuje optimálne riadenie procesu varenia.
- **Sous-vide:** je technika varenia, ktorá spočíva v presnom varení pokrmov vo vákuových vreckách pri kontrolovanej teploture. Táto metóda získava na popularite v profesionálnych kuchyniach vďaka svojej schopnosti vyzdvihnúť intenzívne chute a zachovať prirodzenú textúru jedál.
- **Viacúrovňové:** zabezpečuje súčasné varenie rôznych jedál na rôznych úrovniach v rámci pece.

- **Cook & Hold:** zapne varenie jedál pri kontrolovanej teplote a následne ich udržiava v ideálnej teplote na servírovanie po dlhší čas. Táto funkcia je mimoriadne užitočná v profesionálnych kuchyniach, kde je dôležité, aby jedlá boli pripravené na podávanie v optimálnom stave.
- **Multi-timer:** zapne súčasné varenie rôznych jedál, pričom každé z nich má iný čas prípravy.
- **Kynutie:** podpora procesu kynutia cesta, čo je kľúčová fáza pri pečení chleba a kvasnicových výrobkov. Vďaka presnej kontrole teploty a vlhkosti táto funkcia umožňuje vytvoriť ideálne podmienky pre aktiváciu kvasiniek, čo vedie k lepšej textúre a chuti finálnych produktov.

OVLÁDACÍ PANEL – MANUÁLNE MODELY



OVLÁDACÍ PANEL – ELEKTRONICKÉ MODELY



4. TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	FG09522	FG09520	FG09523	FG09521
Napájanie	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N
Výkon	10,5 kW	15,8 kW	10,5 kW	15,8 kW
Objem	6 plechov 600 x 400 6 GN 1/1	10 plechov 600 x 400 10 GN 1/1	6 plechov 600 x 400 6 GN 1/1	10 plechov 600 x 400 10 GN 1/1
Vzdialenosť medzi vodičmi	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Ovládanie	manuálne	manuálne	elektronické	elektronické
Rozmery	817 x 888 x 951 mm	817 x 888 x 1287 mm	817 x 888 x 951 mm	817 x 888 x 1287 mm
Hmotnosť	98 kg	128 kg	98 kg	128 kg
Rozsah teplôt	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C
Konvekčné pečenie	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C
Konvekčno-parné pečenie	60 - 230°C	60 - 230°C	60 - 230°C	60 - 230°C
Parenie	60 - 130°C	60 - 130°C	60 - 130°C	60 - 130°C
Sonda	nie	nie	áno	áno
Počet ventilátorov	2	3	2	3
Reverz	áno	áno	áno	áno
Počet rýchlostí ventilátora	1	1	5	5

5. DOPRAVA A SKLADOVANIE

Počas prepravy je potrebné s prístrojom zaobchádzať opatrne a vyhnúť sa otrasom. Balené zariadenie sa nesmie skladovať na voľnom priestranstve. Je potrebné ho umiestniť do vetranej miestnosti v atmosfére, ktorá nespôsobuje koróziu. Zariadenie sa nesmie otáčať v rozpore s označeniami na obale.



POZOR!

Zariadenie sa nikdy nesmie ťahať ani otáčať hore nohami. Počas presúvania je zakázané, aby sa v blízkosti pracoviska nachádzali osoby bez oprávnenia. Obal ako potenciálne nebezpečný materiál by mal byť uchovávaný mimo dosahu detí alebo zvierat a riadne zlikvidovaný v súlade s miestnymi predpismi.

6. INŠTALÁCIA



6.1. UPOZORNENIA TÝKAJÚCE SA BEZPEČNOSTI

Nedodržanie nasledujúcich odporúčaní môže viesť k zraneniam, ba dokonca k smrti, strate záruky a oslobodeniu výrobcu od zodpovednosti. Pred inštaláciou, používaním a údržbou zariadenia je potrebné dôkladne prečítať túto brožúru a uchovať ju na neskoršie použitie užívateľmi. Ak nerozumiete obsahu tejto príručky, kontaktujte výrobcu. V prípade straty alebo poškodenia dokumentácie je potrebné obrátiť sa na výrobcu o vydanie duplikátu.

- Všetky práce súvisiace s inštaláciou a opravou môžu vykonávať iba kvalifikovaní pracovníci s – príslušnými oprávneniami, v súlade s platnými predpismi v krajine používania, ako aj s rešpektovaním inštalčných noriem a zásad bezpečnosti na pracovisku.
- Pred inštaláciou zariadenia je potrebné sa uistiť, že pripojenia spĺňajú požiadavky predpisov platných v krajine používania a že sú v súlade s informáciami uvedenými na typovom štítku.
- Zariadenie musí byť odpojené od napájania pred vykonaním akýchkoľvek inštalčných alebo údržbových prác.
- Akékoľvek zásahy, manipulácie alebo úpravy, ktoré nie sú výslovne povolené a v súlade s ustanoveniami tejto príručky, spôsobia stratu záruky. Inštalácia alebo údržba, ktoré nie sú uvedené v tejto brožúre, môžu viesť k zraneniam, smrteľným nehodám ako u inštalatérov, tak aj u používateľov, ako aj k poškodeniu na mieste inštalácie.
- Výmena napájacieho kábla musí byť vykonaná výlučne kvalifikovaným a oprávneným technikom. Kábel môže byť vymenený iba za kábel s rovnakými parametrami, ako sú uvedené na typovom štítku. Zemiaci kábel musí byť vždy zeleno-žltý.

6.2. TYPOVÝ ŠTÍTKO


Typový štítok obsahuje kľúčové technické informácie, ktoré sú nevyhnutné v prípade hlásenia potreby zásahu servisu alebo opravy zariadenia. Z tohto dôvodu sa odporúča, aby sa typový štítok neodstraňoval, nepoškodzoval ani nemodifikoval.

Your code/Name:

A — Art.: **FG09521**

B — Model.: **FG09521**

C — Ref.: **9000000385788**




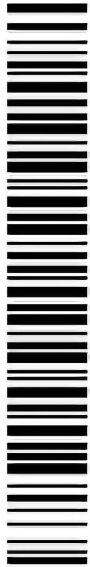
D — Ser. N.: 
00J1810145

E — TYPE:

IPX3	kPa: 150-200
15.8 kW	400V 3N~
	50/60 Hz

H — KG: 131 Ord: 22/942

RoHS

%O2200942002

A. - PRODUKT
B. - MODEL
C. - REFERENČNÉ ČÍSLO
D. - SÉRIOVÉ ČÍSLO
E. - PRACOVNÝ TLAK
F. - STUPEŇ OCHRANY
G. - ELEKTRICKÉ ÚDAJE
H. - HMOTNOSŤ ZARIADENIA

6.3. NASTAVENIE PEČI

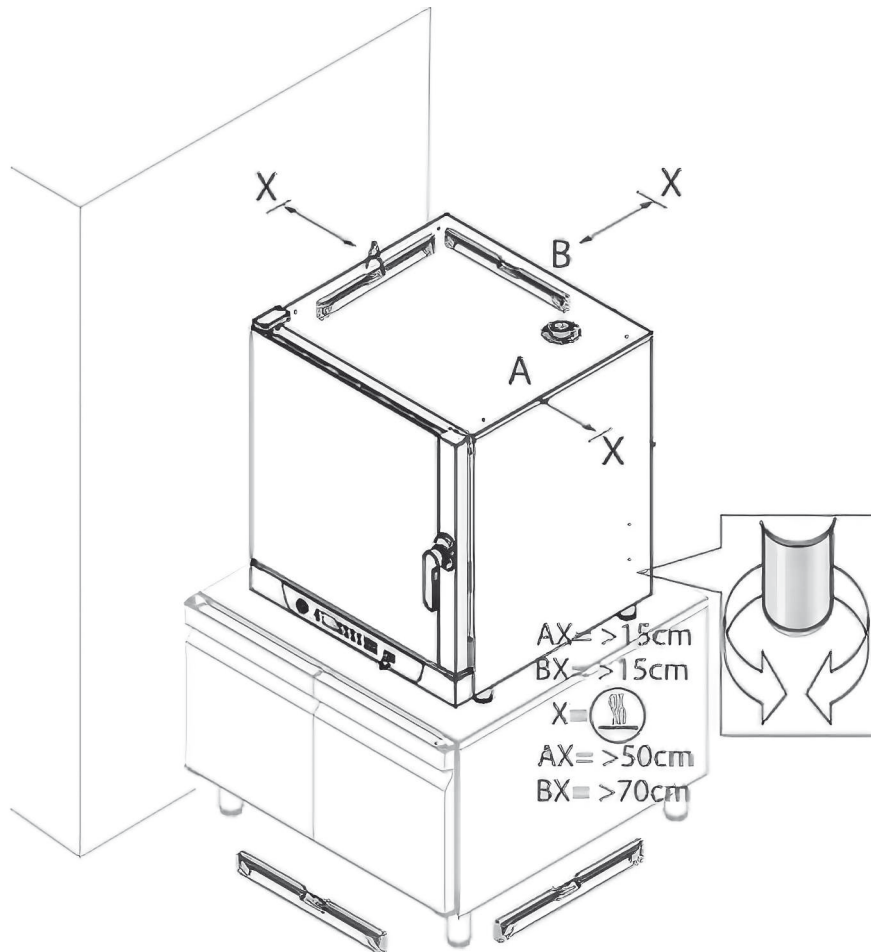
Pri výbere miestnosti, v ktorej bude zariadenie umiestnené, je potrebné zohľadniť, že musí byť ľahko premiestniteľná na vykonanie prípadnej mimoriadnej údržby. Je potrebné zabezpečiť, aby stavebné práce vykonané po montáži (napr. výstavba stien, výmena dverí za užšie, rekonštrukcie atď.) nebránili voľnému pohybu zariadenia.

POŽIADAVKY NA MIESTNOSŤ, V KTOREJ BUDE ZARIADENIE UMIESTNENÉ

- V miestnosti je potrebné zabezpečiť dobrú ventiláciu.
- Zariadenie by malo stáť na mieste, kde nebude vystavené vplyvom poveternostných podmienok.
- Teplota v miestnosti by mala byť od +5 do +45°C, vlhkosť vzduchu pod 70%.
- Podlaha by mala byť bez nerovností, ideálne vyrovnaná a schopná udržať zariadenie pri plnom zaťažení.
- Priestor by mal spĺňať platné predpisy týkajúce sa práce a inštalácie a mal by byť určený na prípravu potravín.

ZÁKLADNÉ POŽIADAVKY NA INŠTALÁCIU PECI

- Pec by mala stáť pod odsávačom, ktorý zabezpečuje správne odsávanie pary unikajúcej z zariadenia.
- Umiestnenie pece by malo umožňovať prístup k vodným a elektrickým pripojeniam.
- Pec by mala byť umiestnená ďaleko od horľavých a/alebo výbušných materiálov.
- Vzhľadom na potrebu neustáleho otvárania dverí pece sa neodporúča umiestňovať v blízkosti iné zariadenia, ktoré dosahujú vysoké teploty.
- V prípade potreby je potrebné zabezpečiť priestor aspoň 50 cm po stranách a 70 cm zozadu pece alebo umiestniť izolačnú stenu.



- Z hľadiska bezpečnosti by mala byť pec nastavená na takej výške, aby najvyšší plech bol maximálne 160 cm nad podlahou. Ak to nie je možné, je povinné umiestniť na uvedenú výšku nálepku „nebezpečenstvo popálenia“.
- Nedávajte pec v blízkosti materiálov alebo nádob s horľavými materiálmi z dôvodu nebezpečenstva požiaru. Steny by mali byť pokryté nehorľavým tepelným materiálom.
- Pec nie je určená na zabudovanie.
- Priame umiestnenie pece na podlahu je zakázané.

UMIESTNENIE PECE NA STOLI/SKRIŇI

Ak je zariadenie umiestnené na pracovnom stole alebo skrini, táto plocha musí byť dokonale vyrovnaná, stabilná a schopná udržať zariadenie pri plnom zaťažení. Okrem toho by mala byť podporná plocha ohňovzdorná a odolná voči vysokým teplotám. V prípade potreby je potrebné použiť nožičky zariadenia na presné vyrovnanie úrovne.

NASTAVENIE PECE NA ZÁKLADNE

Základňa pre pec by mala byť rozmerovo prispôbena zariadeniu, vyrovnaná, stabilná a schopná udržať plné zaťaženie. Okrem toho by mala byť podporná plocha ohňovzdorná a odolná voči vysokým teplotám. V prípade potreby je potrebné použiť nožičky zariadenia na presné vyrovnanie úrovne.

6.4. NASTAVENIE DVERÍ

Ak majú dvere problémy so zatváraním, je možné nastaviť pánt otočením pomocou svorky, aby sa dosiahlo ideálne horizontálne umiestnenie alebo prispôbiť hĺbku a eliminovať únik pary.

6.5. PRIPOJENIE ELEKTRICKÉ



POZOR!

Pred pripojením elektrického zariadenia je potrebné dôkladne prečítať varovania týkajúce sa bezpečnosti uvedené na prvých stranách tejto príručky a vždy porovnávať údaje o napájaní s informáciami na typovom štítku.

Pripojenie k elektrickej sieti musí byť v súlade s predpismi platnými v krajine, kde je zariadenie nainštalované, a malo by byť vykonané kvalifikovaným personálom s príslušnými oprávneniami. Nedodržanie týchto pravidiel môže viesť k škodám a zraneniam, zrušeniu záruky a oslobodeniu Výrobca od akejkoľvek zodpovednosti.

Počas prevádzky zariadenia hodnota napätia napájania sa nemôže líšiť o viac ako +/- 10% od hodnoty uvedenej na typovom štítku.

Aby ste mohli zariadenie pripojiť priamo k napájacej sieti, je potrebné umiestniť medzi zariadením a elektroenergetickou sieťou vhodne zvolené ochranné zariadenie, ktoré zabezpečí odpojenie. Malo by mať kontakty s rozstupom umožňujúcim úplné odpojenie v prípade prepätia kategórie III.

Je tiež potrebné správne pripojiť uzemnenie a uzemňovací kábel nesmie byť v žiadnom prípade prerušený. V prípade, že sa v rovnakom prostredí nachádza niekoľko zariadení, je potrebné zabezpečiť vyrovňavacie spojenie pomocou príslušného svorky označenej symbolom umiestneným na dolnej zadnej časti zariadenia. Táto svorka umožňuje pripojenie uzemňovacieho vodiča v súlade s platnými predpismi.

Na zariadení sa nachádza štítok, ktorý ukazuje spôsob pripojenia k svorkovnici, v závislosti od dostupného typu napätia.

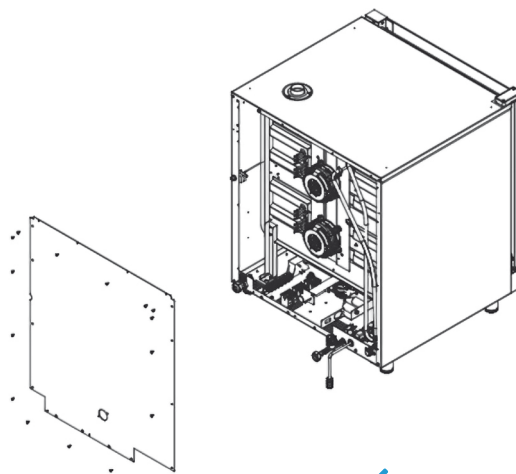
Na vykonávanie pripojení je potrebné používať iba dodané skratky.

- Otvorte zadnú časť zariadenia a lokalizujte svorkový blok.
- Uvoľnite vstup kábla a vložte napájací kábel. Štítok umiestnený na boku uvádza typ kábla, ktorý má byť použitý, a jeho prierez, ktorý závisí od napätia a výkonu zariadenia (napr. kábel: 5x10 mm² H07RNF).
- Pripojte káble podľa schémy na vonkajšom štítku: vytvorte IBA pripojenia uvedené bez ich modifikácie.
 - Žltý/zelený uzemňovací kábel musí byť aspoň o 3 cm dlhší ako ostatné káble.
 - PE (žltý/zelený): uzemňovací ochranný kábel
 - N (modrý): neutrálny vodič
 - L1/2/3 (hnedý/sivý/čierny): fázové vodiče
- Nesprávne pripojenie môže spôsobiť prehriatie svorkovnice, čo vedie k taveniu a riziku elektrického - šoku.
- Skontrolujte, či nedochádza k elektrickému rozptýleniu medzi fázami a zemou. Je tiež potrebné skontrolovať elektrickú kontinuitu medzi vonkajším plášťom a uzemňovacím vodičom siete. Odporúča sa použiť multimeter na vykonanie týchto meraní.
- Zatvorte zadnú časť zariadenia pomocou skrutiek a zablokujte kábel priskrutkovaním matice vstupu kábla.
- Prípadná výmena napájacieho kábla môže byť vykonaná iba kvalifikovaným a oprávneným technickým personálom. Napájací kábel je potrebné správne zvoliť vzhľadom na napätie elektrickej energie zariadenia, uvedené na typovom štítku.



POZOR!

Predložené pripojenie a farby káblov sú orientačné, dodržiavajte VÝHRADNE schému zobrazenú na zariadení.

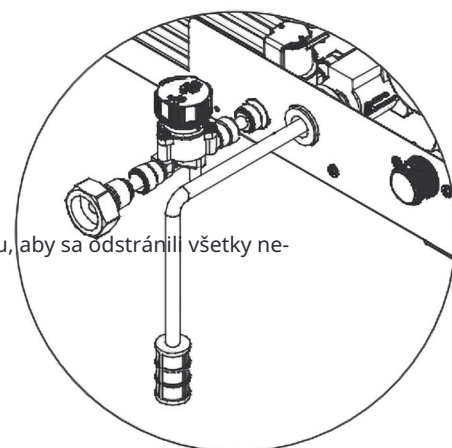


6.6. PRIPOJENIE K VODNEJ INŠTALÁCII

Pec je vybavená vodným pripojením s priemerom 12 mm. Priložená je aj trubka s dĺžkou 1,5 m s filtrom a pripojením JG 3/4, ktorú je potrebné namontovať v súlade s platnými predpismi.

Na pripojenie je potrebné používať výlučne dodané materiály; nie je povolené používať ani opätovne používať iné rúry. Pred pripojením hadice k zariadeniu je potrebné vypustiť vodu, aby sa odstránil všetky nečistoty z vodovodnej rúry. V prípade potreby je dobré zaobstarat si uzatvárací ventil na zastavenie prítoku vody.

Aby sa správne vykonalo pripojenie vody, je vždy potrebné dodržiavať platné predpisy.



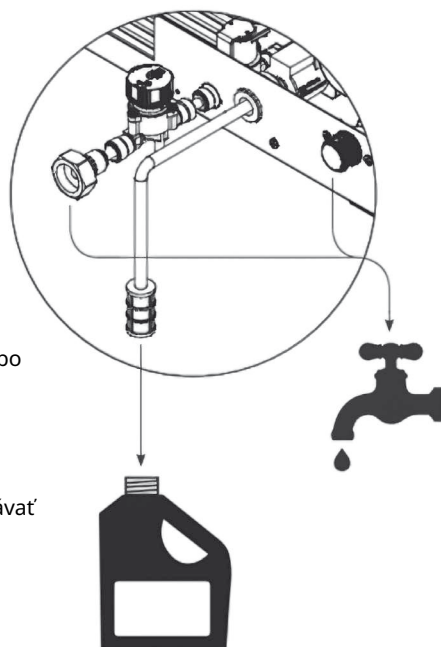
POŽIADAVKY NA ZÁSOBOVANIE VODOU

- Maximálna teplota: +30°C.
- Maximálna tvrdosť 5°F (francúzske stupne). Tvrdosť vody ukazuje obsah iónov horčíka, vápnika a ťažkých kovov prítomných vo vode. Meria sa pomocou dostupných testovacích súprav. Tvrdosť sa vyjadruje v francúzskych stupňoch (°f) alebo nemeckých stupňoch (dH). Pričom 1°dH (nemecký stupeň) zodpovedá 1,8 °f (francúzskemu stupňu), a 1°f je 10 mg uhličitánu vápenatého (CaCO₃) na liter vody. V prípade príliš tvrdej vody (> 5°F) je potrebné používať zmäčkovače. Nadmierna tvrdosť vody môže spôsobiť hromadenie vápenatého kameňa vo vnútri pece a poškodenie vnútorných potrubí, vykurovacích prvkov, ventilátorov, elektromagnetických ventilov.
- Voda musí byť pitná.
- Hodnota tlaku medzi 150 kPa a 200 kPa (2 bar). Ak bude tlak príliš nízky, pec nemusí pracovať správne. Ak bude tlak príliš vysoký, je potrebné namontovať redukčný ventil kalibrovanej na 200 kPa (2 bar).

PRIPOJENIE ČISTIACEHO PROSTRIEDKU (AK PEC MÁ ČISTIACI SYSTÉM)

Na čistenie pece používajte produkty odporúčané Výrobcom, zaručuje to najlepšie výsledky čistenia a vynikajúcu údržbu zariadenia.

- Hadica čistiaceho prostriedku by mala byť umiestnená ďalej od odtokovej rúry, aby sa zabránilo jeho poškodeniu.
- Nádrž s čistiacim prostriedkom by mala byť vždy umiestnená na zemi, nikdy nad zariadením.
- Pri montáži nádrže používajte osobné ochranné prostriedky.
- Nedotýkajte sa čistiaceho prostriedku holými rukami. V prípade kontaktu s pokožkou alebo očami - dôkladne opláchnite prúdom vody a okamžite sa skontaktujte s lekárom.
- Po výmene nádoby s čistiacim prostriedkom je vždy potrebné spustiť cyklus umývania, a následne program oplachovania.
- Karta charakteristiky čistiaceho prostriedku je dostupná u výrobcu. Je potrebné ju uchovávať na mieste prístupnom pre používateľov pece.



PRIPOJENIE K ODPADU

Pripojte odtok k flexibilnej, nemetalovej rúre schopnej odolávať vysokým teplotám (nad 90 °C). Aby ste správne pripojili odtok vody, vždy dodržiavajte platné predpisy.

Odtok musí mať nasledujúce vlastnosti:

- Vyžaduje sifón (sifón nie je dodávaný).
- Dĺžka nepresahujúca jeden meter.
- Minimálny sklon 4%.
- Žiadne zúženia.
- „Vzduchová medzera“ s veľkosťou najmenej 25 mm.
- Priemer nie menší ako priemer odtokového pripojenia.

V prípade častého pečenia veľkých množstiev tučných jedál (napr. hydiny) by sa nemal používať sifón; namiesto toho je dobré pridať oddeľovač tuku alebo odvádzať priamo do mriežky. V oboch prípadoch je potrebné dodržať uvedenú „vzduchovú medzeru“.

„Vzduchová medzera“ znamená voľný priestor medzi odtokovým potrubím a oblasťou odvodu (mriežkou alebo inou rúrou, do ktorej sa odvádzajú odpadové vody). Dodržiavanie tohto pravidla zaručuje, že potenciálne nebezpečné baktérie sa nemôžu dostať do odvodnej rúry a znečistiť potraviny.

6.7. ODVODŇOVANIE PAR

Počas varenia na vrchu zariadenia sa generujú horúce pary a zápachy, ktoré sú odvádzané komínom nachádzajúcim sa na vrchu pece. Z tohto dôvodu by mala byť pec umiestnená pod odsávačom pár, ktorého výkon zabezpečuje odstránenie pár z miestnosti.

Odporúča sa, aby inštaláciu odsávačov vykonal kvalifikovaný personál, pred montážou je potrebné oboznámiť sa s pokynmi uvedenými v balení odsávačov. Odsávač by mal byť zapnutý počas celej doby prevádzky pece.

Uistite sa, že v oblasti odvodu dymu nie sú predmety ani materiály, ktoré by mohli brániť odtoku pár alebo byť poškodené vysokou teplotou či samotnými parami. Nenechávajte horľavé materiály v blízkosti komína pece.

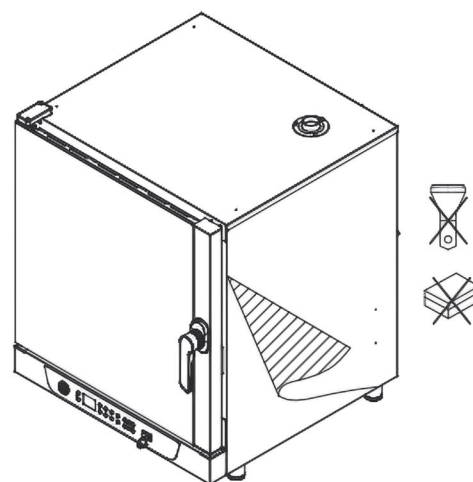
6.8. UPOZORNENIA TÝKAJÚCE SA PRVÉHO SPUSTENIA

Používanie zariadenia je jednoduché a intuitívne. Na nasledujúcich stránkach tá návod krok za krokom prevedie obsluhou zariadenia. Zabezpečí to istotu dosiahnutia výsledkov, ktoré vždy splnia tvoje očakávania a zabezpečia optimálny výkon a dlhú životnosť zariadenia.

- Pred prvým použitím dôkladne vyčistite vnútro pece.
- Pred použitím sa uistite, že v komore zariadenia nie sú žiadne neželané predmety, ako sú príručky, plastové tašky alebo iné predmety.
- Uistite sa, že komín pece nie je zablokovaný a že v blízkosti nie sú horľavé materiály.

6.9. ODSTRÁNENIE OCHRANNEJ FÓLIE

Odstráňte z prístroja všetku ochrannú fóliu, pričom sa vyhňte používaniu abrazívnych, žieravých látok a kovových predmetov (napr. škrabiek). Ak zostanú zvyšky lepidla, utrite ich mäkkou handrou navlhčenou olejovým čistiacim prostriedkom určeným na povrchy z nehrdzavejúcej ocele, s nežíravými a neabrazívnymi vlastnosťami. Vyhňte sa používaniu škrabiek, abrazívnych nástrojov a rezacích hrán.



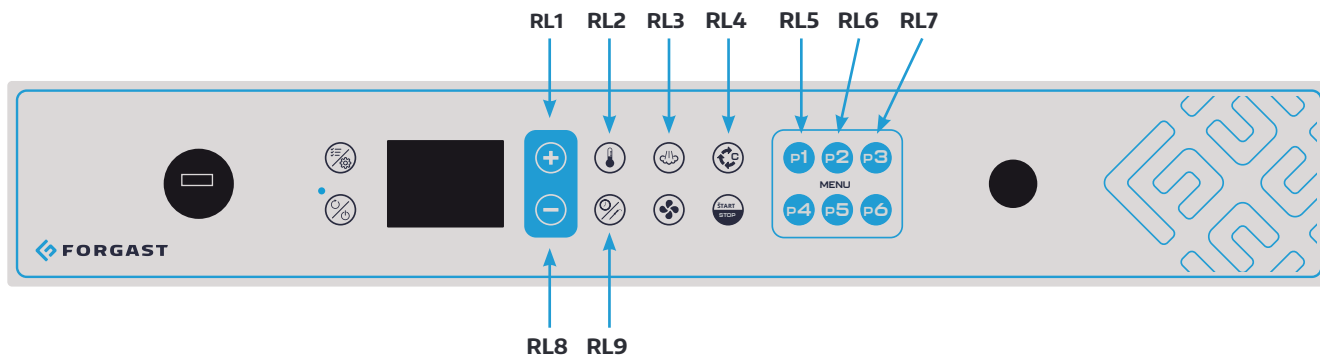
6.10. UPOZORNENIA TÝKAJÚCE SA VARENIA

- Zachovajte osobitnú opatrnosť pri otváraní dverí, keď je pec horúca.
- Vyhnite sa kuchynskej soli v komore pece, ak je to nevyhnutné, po skončení varenia čo najskôr umyte komoru pece.
- Vyhnite sa preťažovaniu GN nádob alebo plechov s potravinami (max. 10 kg potravín na nádobu).
- Rovnomerne rozložte nádoby po celej výške komory pece, dodržiavajte maximálny počet uvedený pre každý model. Náleží vždy dodržiavať pokyny týkajúce sa naloženia vášho zariadenia.
- Pri grilovaní alebo pečení na roštach potravín, ktoré sú obzvlášť mastné (napr. pečené mäso alebo hydina), je potrebné na dno komory rúry umiestniť GN nádobu s vysokými okrajmi na zachytávanie tuku z potravín.
- Pri vkladaní a vyberaní riadu a vykonávaní iných činností v rozohriatej komore rúry je potrebné nosiť vhodné ochranné oblečenie (PPE), ako sú napríklad tepelné rukavice.
- Počas varenia a až do vychladnutia môžu byť vonkajšie a vnútorné časti zariadenia veľmi horúce. Je potrebné dbať na osobitnú opatrnosť, aby sa predišlo popáleninám.
- Pri vyberaní GN nádob s jedlom z komory pece je potrebné dbať na osobitnú opatrnosť, najmä ak nádoby obsahujú tekutiny.
- Nesmiete používať vysoko horľavé jedlá ani tekutiny (napr. alkohol) počas varenia.
- Uistite sa, že vodička na nádoby a plechy vo vnútri komory pece sú správne namontované. Inak môžu nádoby alebo plechy s horúcimi jedlami vypadnúť z vodička alebo spadnúť dole, čo môže spôsobiť popáleniny.
- Komora pece by mala byť vždy čistá a mala by sa čistiť každý deň. Ak sa tuky alebo zvyšky jedla neodstránia, môže dôjsť k požiaru.
- Ak sa používa sondová sonda, mala by sa vybrať z vyhriatej komory pomocou úchytu pred vybratím nádob GN s jedlom.
- Pri používaní sondy buďte opatrní – hlava sondy je veľmi ostrá a po použití dosahuje vysoké teploty.
- Používajte pec pri teplote okolia od +5 do +45°C.

6.11. TEST VSTUP/VÝSTUP (VSTUP/VÝSTUP)

Prístup k testu je možný iba pre autorizovaný servis pomocou špeciálneho hesla. Vykonávanie testu neoprávnenými osobami môže spôsobiť poškodenie zariadenia. Vnútri vyhradeného displeja sú uvedené všetky použité relé a vstupy.

Po stlačení klávesov, ako je znázornené na obrázku nižšie, sa aktivujú relatívne relé:



RL1 - Test relé resetovania plynového bloku

RL2 - Čistenie elektromagnetického ventilu relé testu

RL3 - Test relé čistiacej pumpy

RL4 - Test relé svetla kamery

RL5 - Elektromagnetický ventil relé testu

RL6 - Rezistory relé testov

RL7 - Testovacie relé otáčania ventilátora v smere hodinových ručičiek

RL8 - Testovací relé otáčajúce smer ventilátora proti smeru hodinových ručičiek

RL9 - Test relé rýchlosti ventilátora MIN/MAX

PR1 - Zobrazenie teploty izbového snímača

PR2 - Srdce snímača s teplotným displejom

BRD - Zobrazenie dosky teplotného snímača

DI4 - Testovací mikropotáhovací relé

DIHV - Test relé bezpečnostného termostatu

7. OBSLUHA

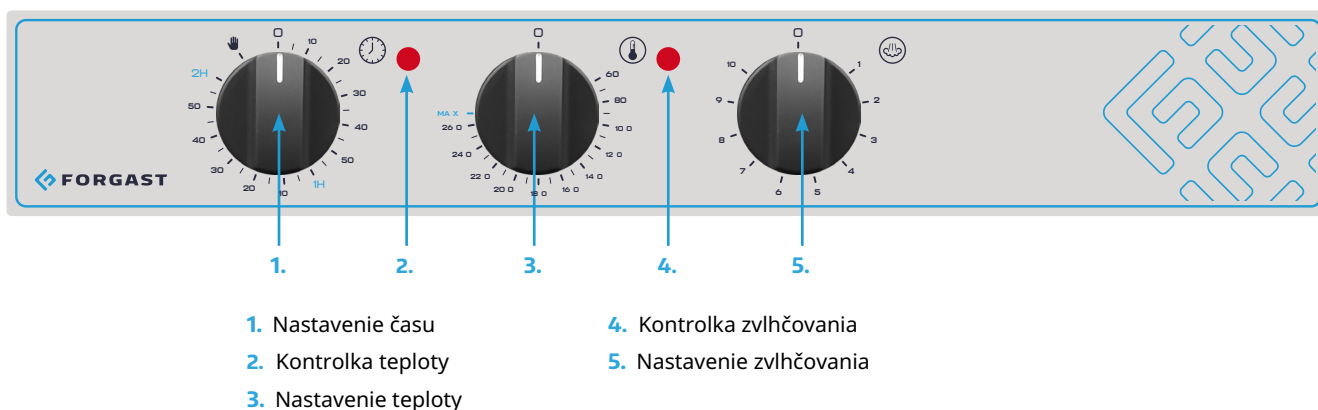


Aby ste dosiahli dobrý výsledok, pred každým pečením je potrebné predhriatie rúry. Odporúča sa predhriatie s nastavenou teplotou aspoň o 30°C vyššou ako teplota pečenia. V prípade plného zataženia je potrebné zvýšiť teplotu.

Zariadenie umožňuje nasledujúce druhy pečenia:

- **PEČENIE KONVEKČNÉ:** produkty sa pečú vďaka suchému teplu vytváranému vykurovacími telesami, pričom ventilátory zabezpečujú rovnomerné rozdelenie horúceho vzduchu v komore pece. V prípade potreby je možné ručne vkladať paru do komory.
- **PEČENIE PARNÉ:** jedlá sa pečú vďaka pare vkladanej do komory. Aby ste dosiahli vynikajúce výsledky, nastavte hodnotu vlhkosti na „100%“. Teplota musí byť nastavená na najmenej 80-100°C. Pečenie v pare je ideálne na jedlá vyžadujúce „jemné“ pečenie alebo pasterizáciu krémov.
- **KOMBINOVANÉ PEČENIE:** jedlá sa pečú vďaka vysokej teplote generovanej vykurovacou špirálou, v kombinácii s parou automaticky privádzanou do komory.
- **RUČNÉ PEČENIE A PEČENIE PODĽA RECEPTU:** v prípade ručného pečenia používateľ nastavuje požadované parametre pečenia pre jeden alebo viacero etáp pečenia na základe vlastných skúseností.

7.1. OBSLUHA RUČNEJ PEČI



REGULÁCIA ČASU

Otočný ovládač regulácie času pečenia umožňuje nastaviť čas, po ktorom sa pec automaticky vypne (maximálny čas je 120 minút).

Nastavenie ovládača v pozícii pečenia ručne  umožňuje pečenie v nepretržitom režime, až do ukončenia osobou obsluhujúcou pec.

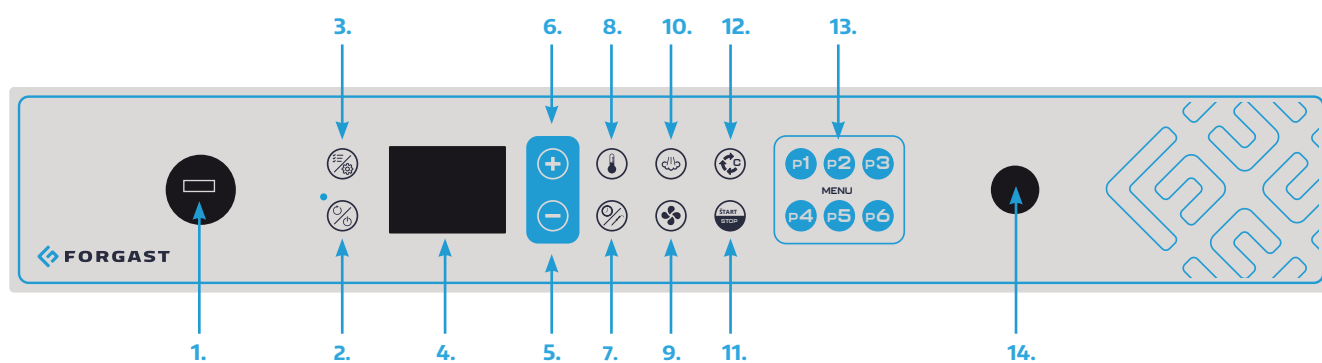
REGULÁCIA TEPLINY

Ovládač regulácie teploty umožňuje výber požadovanej teploty pečenia. Aby sa minimalizovali tepelné straty spôsobené otvorením dverí počas vkladania potravín do pece, odporúča sa predhriatie komory o najmenej 30°C vyššie ako očakávaná teplota pečenia.

REGULÁCIA PARY/VLHKOSTI

Ovládač regulácie vlhkosti umožňuje dosiahnuť zahmlenie v komore pece. Hodnotu je možné regulovať od minimálnej po maximálnu, otočením ovládača doprava. Vstrek pary do varnej komory je proporcionálny k nastavenému pozícii. **Aby funkcia zvlhčovania fungovala optimálne, je potrebné nastaviť teplotu na najmenej 80-100°C. Okrem toho, na zabezpečenie dobrého varenia, pred zapnutím vstrekovania pary je potrebné predhriať pec na požadovanú teplotu. Zapnutie tejto funkcie spôsobuje vstrek pary do varnej komory, bez ohľadu na panujúcu teplotu. Je však potrebné zabezpečiť, aby teplota v komore bola dostatočne vysoká na vytvorenie pary s primeranou kvalitou.**

7.2. OBSLUHA ELEKTRONICKÉHO PEČI



- | | | |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. USB konektor | 6. Tlačidlo plus | 11. Tlačidlo ŠTART/STOP |
| 2. Tlačidlo zapnúť/vypnúť | 7. Tlačidlo času/sondy | 12. Tlačidlo FAZY/CYKLU |
| 3. Tlačidlo Menu | 8. Tlačidlo teploty | 13. Tlačidlá programov |
| 4. Displej | 9. Tlačidlo ventilátora | 14. Sonda |
| 5. Tlačidlo mínus | 10. Tlačidlo pary | |

HLAVNÁ OBRAZOVKA

Jednoduché stlačenie tlačidla „Zapnúť/Vypnúť“ keď je pec vypnutá, spôsobí aktiváciu obrazovky pece. Ak je pec aktívna, dlhodobé stlačenie tohto tlačidla spôsobí jej prechod do pohotovostného režimu. Pohotovostný režim sa aktivuje aj vtedy, keď používateľ neprejavuje žiadne aktivity dlhší čas.

Hlavná stránka displeja zobrazuje predvolenú obrazovku ručného pečenia.

Na spodnej časti displeja sa nachádzajú ikony stavu a v strednom poli sa zobrazuje aktuálna teplota v komore pece (keď nie je aktívne pečenie) alebo aktuálny čas pečenia (keď je pečenie aktívne).

Podporované ikony stavu sú:

- Symbol naznačujúci aktívne vykurovanie (zahrievače zapnuté)
- Signál prítomnosti WiFi
- Alarmový trojuholník
- Symbol zvlhčovania
- Symbol osvetlenia komory
- Znak pauzy / prevádzky, naznačujúci stav pečenia v momente otvorenia alebo zatvorenia dverí

RUČNÉ PEČENIE

Po stlačení tlačidla Zapnúť/Vypnúť pec prechádza do stavu zapnutia a načíta program ručného pečenia s predvolenými nastaveniami.

Každý program, vrátane ručného programu, má funkciu automatického predhriatia, kde je nastavená hodnota teploty automaticky zvýšená o 20% v porovnaní s nastavením prvej fázy. Ovládač môže uchovávať až 100 programov, s maximálne štyrmi fázami každý. Pre každý krok je možné prispôsobiť nasledujúce parametre pečenia:

- Nastavená hodnota teploty
- Nastavená hodnota času
- Vlhkosť
- Rýchlosť ventilátorov

NASTAVENIE TEPOLOTY PEČENIA



Stlačte tlačidlo teploty



Nastavte hodnotu teploty pomocou tlačidiel plus a mínus



Opäť stlačte tlačidlo teploty, aby ste potvrdili

NASTAVENIE ČASU PEČENIA



Jednoducho stlačte tlačidlo času/sondy



Nastavte hodnotu času pomocou tlačidiel plus a mínus



Stlačte tlačidlo času/probe, aby ste potvrdili

NASTAVENIE TERMOKY



Stlačte dvakrát tlačidlo času/probe



Nastavte požadovanú teplotu vo vnútri pokrmu pomocou tlačidiel plus a mínus



Stlačte znova tlačidlo času/probe, aby ste potvrdili

REGULÁCIA PARY/VLHKOSTI



Stlačte tlačidlo vlhkosti



Nastavte požadované percento pary pomocou tlačidiel plus a mínus



Stlačte znova tlačidlo vlhkosti, aby ste potvrdili

Počas fázy spúšťania dlhšie stlačenie tlačidla pary spôsobí otvorenie elektromagnetického ventilu vody na čas trvania stlačenia, čo umožňuje vstrekovanie vody. Naopak, jednorazové stlačenie tlačidla vlhkosti zobrazuje aktuálne nastavenú hodnotu vlhkosti a umožňuje jej zmenu, prispôsobujúc úroveň vlhkosti v pečiacej komore.

NASTAVENIE RÝCHLOSTI VENTILÁTOROV



Stlačte tlačidlo ventilátora



Nastavte hodnotu rýchlosti pomocou tlačidiel plus a mínus



Znova stlačte tlačidlo ventilátora, aby ste potvrdili

Pec ponúka možnosť nastavenia rýchlosti ventilátora v rozmedzí od 0 do 5. Keď je ventilátor nastavený na rýchlosť 0 a ohrievače sú vypnuté, pec prechádza do statického režimu. **Počas predhriatia nie je možné zmeniť rýchlosť ventilátora.**

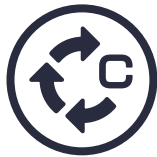
VYTVÁRANIE RECEPTU ZLOŽENÉHO Z VIACERÝCH FÁZ

Každý program, vrátane ručného programu, môže pozostávať z nasledujúcich fáz:

1. Jedna fáza ohrevu a až 5 fáz varenia.
2. Jeden stály cyklus ohrevu a až 6 etáp varenia.

Aby ste vytvorili recept zložený z viacerých fáz, musíte:

- Prejsť na obrazovku ručného pečenia a nastaviť parametre prvej fázy.
- Stlačte tlačidlo FAZY (I), aby ste prešli na druhú fázu, alebo tlačidlo ŠTART/STOP (J), aby ste začali piecť.



- Nastavte požadované parametre pre druhú fázu.
- Stlačte tlačidlo FAZY, aby prejsť do tretej fázy alebo tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste začali piecť.
- Nastavte požadované parametre pre tretiu fázu alebo stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste začali piecť.
- Stlačte tlačidlo FAZY, aby prešli do štvrtej fázy.
- Nastavte požadované parametre pre štvrtú, piatu a šiestu fázu.
- Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste začali piecť.
- Aby ste odstránili fázu, musíte vynulovať nastavený čas fázy.



POZOR!

- Nie je možné nastaviť čas 0 pre prvú fázu.
- Ak je v ktorejkoľvek fáze nastavený čas nekonečný, nebude možné nastaviť čas pre nasledujúce fázy.
- Nie je možné nastaviť nekonečný čas pre fázu, ak je akákoľvek z nasledujúcich fáz zapnutá.
- Nie je možné odstrániť fázu, ak je nasledujúca fáza aktívna; je možné vypínať vždy len poslednú aktívnu fázu.

- Počas pečenia je možné vynútiť prechod na nasledujúcu fázu pred uplynutím času aktuálnej fázy nastavením času pečenia aktuálnej fázy na nulu.

FAZA PREDHRIATIA

Každý program, vrátane ručného cyklu, môže mať vlastnú fázu predhriatia. Aby ste ju zapli, po stlačení tlačidla FAZY je potrebné vybrať fázu predhriatia (P). Stlačením tlačidla ČASU môžete zapnúť alebo vypnúť túto fázu.

Dostupné režimy činnosti fázy predhriatia (parameter P20):

P20 = 0: Vypnuté predhriatie + 6 krokov varenia.

P20 = 1: Teplota predhriatia rovná teplote fázy 1 zvýšenej o 20%, s možnosťou vypnutia.

P20 = 2: Teplota predhriatia rovná teplote fázy 1 zvýšenej o 20°C, s možnosťou vypnutia.

P20 = 3: Používateľ ručne nastavuje hodnotu teploty predhriatia.

P20 = 4: Teplota predhriatia je rovná teplote fázy 1 zvýšenej o 20%, bez možnosti úpravy alebo vypnutia.

Aby ste vypnuli alebo zmenili predhriatie, je potrebné:

1. Vybrať požadovaný program alebo získať prístup k ručnému pečeni.
2. Vybrať fázu „P“ stlačením tlačidla FAZY.
3. Pre P20 = 1 alebo 2 je možné vypnúť predhriatie stlačením tlačidla ČASU.
4. Pre P20 = 3 je možné regulovať teplotu a rýchlosť ventilátorov.

5. Stlačte tlačidlo FAZY, aby ste sa vrátili k prvej fáze pečenia.

Po dosiahnutí teploty predhriatia sa zapne zvonček a kontrolka bliká. Teplota predhriatia sa udržiava do momentu otvorenia dvierok. 15 minút po zvukovom signále, ak sa dvierka neotvorí, recept sa preruší a na obrazovke sa zobrazí informácia o prekročení maximálneho času predhriatia. Po zatvorení dverí pece sa automaticky začína prvá fáza pečenia. Zvukový signál sa vypne po otvorení dverí alebo stlačení akéhokoľvek tlačidla. Ak sa počas fázy predhriatia dverí otvorí pred dosiahnutím teploty, fáza predhriatia sa preruší.

ZOZNAM MENU



Viacnásobné stlačenie tlačidla MENU (nie počas pečenia) spôsobí prechod do rozbaľovacieho zoznamu menu:

- Menu nedávno používaných programov
- Menu zoznamu receptov
- Menu špeciálnych cyklov
- Servisné menu

Podržanie tlačidla MENU (nie počas pečenia) v rámci nového programu alebo uloženého receptu spôsobí prechod do menu úpravy receptu.

MENU NEDÁVNO POUŽÍVANÝCH PROGRAMOV

V tomto menu môžete zobrazíť 10 nedávno používaných programov pečenia.



Stlačte tlačidlo MENU a použite + alebo -, aby prešli programy na vybranej zozname

Stlačte znova MENU, aby ste potvrdili program

Opätovné stlačenie tlačidla ŠTART/STOP spustí vybraný program

MENU ZOZNAMU RECEPTOV

Kuchárska kniha je rozdelená do piatich kategórií, v rámci ktorých môžete uložiť až 100 receptov. Každý program je možné uložiť maximálne v štyroch fázach. Používanie programov umožňuje štandardizáciu procesov pečenia, čo zaručuje stálu kvalitu výsledkov.

Aby ste spustili jeden z programov kuchárskej knihy:



Stlačte MENU a použite + alebo -, aby prešli programy na vybranej zozname

Stlačte MENU, aby ste potvrdili program

Vyberte požadovaný program stlačením tlačidiel + alebo -



Potvrdiť stlačením tlačidla MENU

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili program

MENU ŠPECIALNÝCH CYKLOV



V tomto menu môžete získať prístup k špeciálnym cyklom:

- Rýchle chladenie
- Kysnutie
- Pečenie Delta T
- Multi-timer

RÝCHLE CHLADENIE

Aby ste spustili cyklus rýchleho chladenia komory:



Stlačte MENU a použite + alebo -, aby prešli programy na vybranej zozname

Stlačte MENU, aby ste potvrdili program

Nastaviť teplotu, ktorú chcete dosiahnuť na konci cyklu



Nastaviť požadovanú rýchlosť ventilátorov

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili program

V hornej časti obrazovky sa zobrazuje pruh znázorňujúci postup cyklu, keď sa teplota v pečiacej komore znižuje.

Cyklus rýchleho chladenia sa končí, keď je teplota komory nižšia ako nastavená hodnota. Rýchly cyklus chladenia je možné vykonať ako pri otvorených, tak aj pri zatvorených dverách. Pri zatvorených dverách sa do pečiacej komory vstrekuje voda na urýchlenie procesu.

KYSNUTIE



Stlačte MENU a použite + alebo -, aby prešli programy na vybranej zozname

Stlačte MENU, aby ste potvrdili program

Nastaviť hodnoty času a teploty



Potvrdiť tlačidlom MENU

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili program

Prístup k cyklu kysnutia cesta je možné získať prostredníctvom menu špeciálnych cyklov alebo alternatívne (iba v prípade zariadení vybavených touto možnosťou) pomocou tlačidla rýchleho programu P1.

V cykle kysnutia sa na začiatku cyklu nezapína predhriatie.

V cykle kysnutia nie je možné pridávať fázy.

Počas cyklu kysnutia cesta je možné pripojiť akýkoľvek program stlačením tlačidla požadovaného programu.

Pripojenie programu je potvrdené zvukovým signálom.

Priradený program môžete zmeniť stlačením požadovaného tlačidla, nové nastavenie nahradí predchádzajúce. Ukončeniu cyklu kysnutia predchádza zvukový signál; na začatie priloženého cyklu pečenia stačí stlačiť tlačidlo ŠTART / STOP.



POZOR!

Ak je to požadované receptom, varenie sa začína predhriatím.

PEČENIE DELTA T

Cyklus pečenia Delta T umožňuje piecť produkt pri zachovaní stáleho rozdielu teplôt medzi vnútrom produktu a pečiacou komorou. Tento stav sa udržiava do momentu dosiahnutia teploty nastavené pre vnútro produktu.

Aby ste spustili špeciálny cyklus „pečenia delta T“:



Stlačte MENU a použite + alebo -, aby prešli programy na vybranej zozname

Stlačte MENU, aby ste potvrdili program

Stlačte tlačidlo TEPLOTA



Nastavte hodnotu delta teploty stlačením tlačidiel + alebo -

Stlačte tlačidlo TEPOL' na potvrdenie

Stlačte tlačidlo ČASU



Nastavte teplotu, ktorú má dosiahnuť vnútro produktu, stlačením tlačidiel + alebo -

Stlačte tlačidlo ČASU, aby potvrdili

Nastavte podľa uváženia vlhkosť a rýchlosť ventilátorov



Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili program

PROGRAM MULTI-TIMER

Cyklus Multi-timer umožňuje spravovať viacero časovačov počas jedného cyklu. Vďaka tomu je možné súčasne piecť rôzne produkty o rôznych časoch prípravy, pričom sa využíva ten istý cyklus.

Aby ste spustili cyklus „Multi-timer“:



Stlačte MENU a použite + alebo -, aby prešli programy na vybranej zozname

Stlačte MENU, aby ste potvrdili program

Nastavte podľa uváženia vlhkosť, rýchlosť ventilátorov a teplotu.



Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili program

V tomto momente riadiaci systém iniciuje nekonečný časový cyklus s nastavenými parametrami. Aby ste aktivovali jednotlivé časovače:

- Vybraný časovač môžete nastaviť stlačením tlačidiel PLUS a MINUS.
- Vybraný časovač zmení farbu a príslušný nápis sa zvýrazní na červeno.
- Úpravu vybraného časovača spustíte stlačením tlačidla ČASU a potom nastavíte požadovanú hodnotu pomocou tlačidiel PLUS a MINUS.
- Nastavenie hodnoty potvrdíte stlačením tlačidla ČASU.
- Časovač začína odpočítavanie po otvorení a zatvorení dverí zariadenia.
- V prípade nastavenia dvoch alebo viacerých časovačov pred otvorením dverí, otvorenie a zatvorenie dverí spustí všetky časovače súčasne.
- Počas cyklu sa v dolnej časti obrazovky zobrazujú ikony stavu a v strednej časti sa zobrazuje teplota pečiacej komory.
- Aby ste zastavili cyklus, stlačte tlačidlo ŠTART / STOP.

PROGRAM OPOŽDENEJ SPUSTENIA UMÝVANIA (TÝKA SA MODELOV VYBAVENÝCH UMÝVACÍM SYSTÉMOM)

Aby ste spustili špeciálny cyklus „Opoždeného umývania“:



Stlačte MENU a použite + alebo -, aby prešli programy na vybranej zozname

Stlačte MENU, aby ste potvrdili program

Vyberte požadovaný typ umývania stlačením tlačidiel + alebo -



Potvrdiť tlačidlom MENU

Pomocou tlačidla + alebo - vyberte čas, keď sa spustí cyklus umývania

- Dnes: cyklus sa začína v naplánovanom čase v aktuálny deň.
- **+24h**: cyklus sa začína v naplánovanom čase v priebehu 24 hodín nasledujúcich po aktuálnom dni.
- **+48h**: cyklus sa začína v naplánovanom čase v priebehu 48 hodín nasledujúcich po aktuálnom dni.



Potvrdiť tlačidlom MENU

Nastavte požadovaný čas začiatku
POZOR: formát 24-hodinový
[hh]:[mm]

Potvrdiť tlačidlom MENU

Po potvrdení cyklu pec prejde do pohotovostného režimu. Na obrazovke sú zobrazené informácie o dátume a čase oneskoreného začatia cyklu. Po dosiahnutí hodiny a dňa spustenia sa cyklus automaticky začne.

MENU UMÝVANIA (TÝKA SA MODELOV VYBAVENÝCH UMÝVACÍM SYSTÉMOM)

V tomto menu môžete získať prístup k cyklom umývania a oplachovania zariadenia:

- Oplachovanie : Vykonáva cyklus umývania vodou a bez použitia čistiaceho prostriedku. Odporúča sa vykonať cyklus oplachovania po podaní čistiaceho prostriedku, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku z pečiarkej komory.
- Krátky: Vykonáva rýchly cyklus umývania s použitím čistiaceho prostriedku.
- Dlhý: Vykonáva dôkladný cyklus umývania s použitím čistiaceho prostriedku.
- **Podávanie čistiaceho prostriedku** : Vykonáva cyklus naplnenia čerpadla a naplnenia hydraulického okruhu čistiacim prostriedkom. Odporúča sa vykonať tento cyklus pri prvom použití, po výmene nádrže čistiaceho prostriedku a po dlhých obdobiach nečinnosti automatického umývacieho systému.

Aby ste spustili cyklus umývania:



Stlačte MENU a použite + alebo -, aby prešli programy na vybranej zozname

Stlačte MENU, aby ste potvrdili program

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili program



POZOR!

Ak je teplota v komore príliš vysoká, pranie sa začne až po chladnom cykle, ako ukazuje displej.

SERVISNÉ MENU

V tomto menu môžete získať prístup k nasledujúcim funkciám zariadenia:

- Parametre
- Funkcia USB
- Wi-Fi pripojenie - WebServer / Informácie o pripojení
- Informácie o zariadení
- Jazyk
- Dátum a čas
- Odstrániť obrázky programov

PRÍSTUP K PARAMETROM

Aby ste získali prístup k menu nastavení parametrov:



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vyberte sekciu "Parametre" stlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU

V tejto sekcii je vyžadované prihlasovacie heslo.



Zadajte heslo pomocou tlačidiel + a - (užívateľské heslo má servis FORGAST)

Potvrdiť tlačidlom MENU

Ak je zadané heslo nesprávne, panel sa vráti do hlavného menu.

Stlačením tlačidiel + a - môžete prechádzať zoznamom parametrov:



Vybrať parameter, ktorý chcete zmeniť

Nastaviť parameter v stanovených medziach stlačením tlačidiel + a -

Potvrdiť tlačidlom MENU

Z menu parametrov môžete vyjsť stlačením tlačidla ON/OFF, alebo sa menu automaticky uzavrie po 2 minútach nečinnosti.

Nižšie sú uvedené všetky editovateľné parametre:

PARAMETER	OPIS	LIMITY	JEDNOTKY MIERY
P01	Jednotka miery teploty - 0=°C - 1=°F	0-1	Číslo
P06	Predvolená hodnota pečenia	30 - 260	°C
P09	Predvolená hodnota chladenia	30 ÷ 70	°C
P11	Max. čas fázy	60 ÷ 599	Minúty
P12	Predvolený čas predĺženia pečenia	1 ÷ 999	Minúty
P13	oneskorenie na predĺženie pečenia	1 ÷ 600	Sekundy
P20	Režim ohrevu 0 = vypnuté + 6 krokov varenia 1 = delta % od teploty. fáza 1 + 5 krokov varenia 2 = delta °C od teploty. fázy 1 + 5 krokov varenia 3 = ručné nastavenie teploty + 5 krokov varenia 4 = konštantné % ohrevu + 6 krokov varenia	0 ÷ 4	Číslo
P21	Delta predhriatia v manuálnom režime	0 ÷ 100	% / °C
P24	Editovateľná percentuálna hodnota P20=4	0 ÷ 100	%
P25	Predhriatie aktívne v manuálnom programe	0 ÷ 1	Značka
P120	Režim práce osvetlenia pece, keď je zapnuté: 0 = časové nastavenie vzhľadom na stlačenie tlačidiel, 1 = vždy zapnuté počas pečenia, 2 = vždy zapnuté, keď je zapnuté /ON	0 ÷ 2	Značka
P121	Čas zapnutia osvetlenia (pre P120 = 0)	0 ÷ 120	Sekundy
P138	Predvolená teplota tepelného senzora	0 ÷ 110	°C
P140	Zvuk bzučiaka (0 = nepretržite zvoní)	0 ÷ 999	Sekundy
P204	Čas neaktivity pece na automatické prepnutie do pohotovostného režimu	0 ÷ 60	Minúty
P220	Číslo programu priradeného k tlačidlu P1 - 0 = žiadny priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P221	Číslo programu priradeného k tlačidlu P2 - 0 = žiadny priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P222	Číslo programu priradeného k tlačidlu P3 - 0 = žiadny priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P223	Číslo programu priradeného k tlačidlu P4 - 0 = žiadny priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P224	Číslo programu priradeného k tlačidlu P5 - 0 = žiadny priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P225	Číslo programu priradeného k tlačidlu P6 - 0 = žiadny priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P332	Nastavenie komory Multi-timer	30 ÷ 260	°C
P333	Nastavenie vlhkosti Multi-timer	0 ÷ 100	%
P351	Nastavenie teploty kysnutia	20 ÷ 60	°C
P352	Nastavenie času kysnutia	1 ÷ 599	Minúty
P380	Nastavená hodnota tepelného senzora pre program delta T	30 ÷ 260	30 ÷ 260
P381	Nastavenie delta T komory	20 ÷ 60	20 ÷ 60
P382	Nastavenie vlhkosti pre program delta T	0 ÷ 100	0 ÷ 100
P400	Aktivácia umývania	0 ÷ 1	Číslo
P500	Čas denníka pre HACCP - 0 = denník HACCP vypnutý	0 ÷ 10	Minúty
P501	Delta teploty pre denník HACCP (*)	0 ÷ 30	°C

FUNKCIE USB

- Menu USB umožňuje nasledujúce operácie:
- Aktualizovať firmvér (zobrazuje sa iba v prípade zistenia kompatibilného súboru).
- Aktualizovať jazyky (zobrazuje sa iba v prípade nájdenia kompatibilného súboru).
- Exportovať HACCP.
- Exportovať recepty.
- Importovať recepty (zobrazuje sa iba v prípade nájdenia kompatibilného súboru).
- Importovať parametre (zobrazuje sa iba v prípade nájdenia kompatibilného súboru).
- Importovať obrázky (zobrazí sa iba v prípade zistenia súboru .jpg v príslušnom podpriechniku).
- Importovať recepty + obrázky.
- Úplná aktualizácia (zobrazí sa iba v prípade zistenia kompatibilnej skupiny súborov).

V prípade pokusu o prístup k tomuto menu bez pripojenia USB kľúča sa zobrazí varovná správa, že chýba USB pamäť.

AKTUALIZÁCIA FIRMWARE Z USB

Aby ste spustili aktualizáciu:

- Načítať súbory aktualizácie na USB kľúč. Používať iba a výlučne súbory výrobcu.



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vybrať sekciu "USB" nakliknutím na tlačidlá + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU

Po potvrdení sa začína prvá fáza aktualizácie firmvéru, ktorá môže trvať niekoľko minút.



Po dokončení prvej fázy aktualizácie stlačením tlačidla ŠTART / STOP sa spustí druhá a posledná fáza aktualizácie, ktorá môže trvať niekoľko minút. Po dokončení procesu panel prechádza do pohotovostného režimu.

AKTUALIZÁCIA JAZYKOV Z USB

Aby ste spustili aktualizáciu:



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vyberte sekciu "USB" stlačením tlačidiel + a -



Vyberte možnosť "Aktualizácia jazykov" stlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU



- Po potvrdení sa spustí aktualizácia databázy, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po dokončení procesu sa zobrazí oznámenie.



Niekoľkokrát stlačte tlačidlo ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ, aby ste sa vrátili do domovskej stránky



POZOR!

Postup aktualizácie jazyka neodvratne odstráni existujúcu databázu a môže trvať niekoľko minút.

EXPORT HACCP NA USB

Aby ste exportovali denník HACCP:



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vyberte sekciu "USB" stlačením tlačidiel + a -



Vyberte možnosť "Exportovať HACCP" stlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU



Potvrdiť znova stlačením tlačidla MENU na spustenie procesu



Po dokončení procesu sa zobrazí oznam s upozornením. Stlačte niekoľkokrát tlačidlo ON/OFF, aby ste sa vrátili do hlavnej stránky.

Procedúra exportu HACCP umožňuje uloženie prevádzkových údajov prítomných na paneli do pamäte USB.

Exportuje sa jeden súbor pre každý deň používania s názvom vo formáte yy_mm_dd a príponou „.csv“.

Každému súboru denníka prislúcha súbor so rovnakým názvom, ale s príponou „.md5“, ktorý umožňuje overenie jeho integrity.

Exportované prevádzkové údaje identifikujú možné série udalostí:

- Udalosť spustenia
- Udalosť zmeny fázy
- Udalosť zastavenia alebo ukončenia pečenia
- Možné alarmové situácie
- Jedno zaznamenanie každých 5 minút:
- Teplota
- Nastavená hodnota
- Zostávajúci čas do ukončenia fázy
- Doba trvania fázy
- Jedno zaznamenanie každých 5 stupňov zmeny teploty v komore.

EXPORT RECEPTOV NA USB

Aby ste exportovali všetky recepty, vložte USB pamäť:



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vyberte sekciu "Parametre" stlačením tlačidiel + a -



Vrátiť sa do servisného menu a vybrať možnosť "USB" a potom "Exportovať receptúru"



Potvrdiť tlačidlom MENU



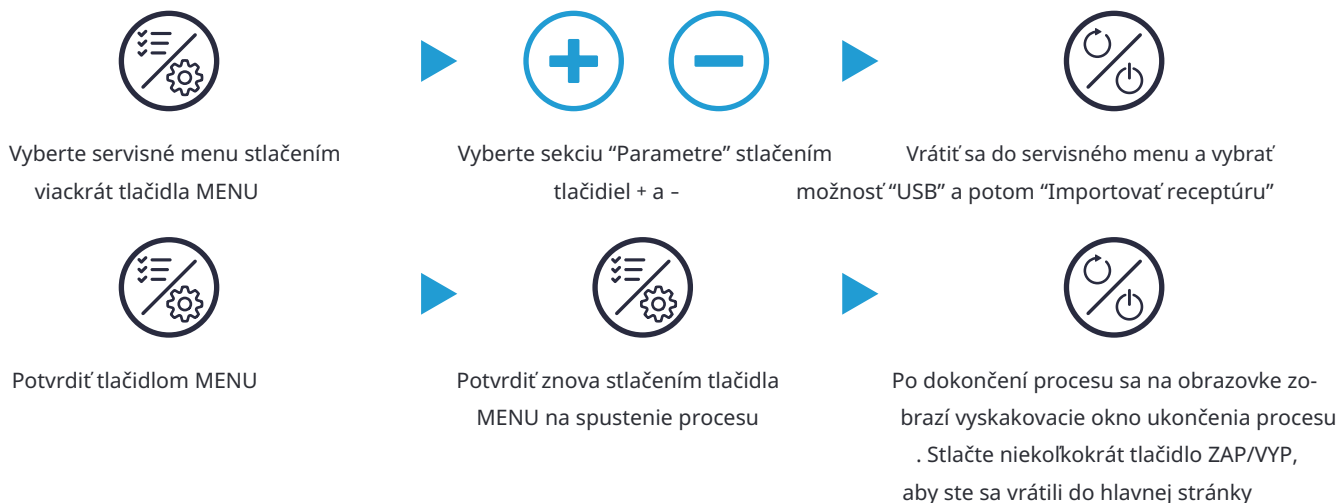
Potvrdiť znova stlačením tlačidla MENU na spustenie procesu



Po dokončení procesu sa na obrazovke zobrazí vyskakovacie okno ukončenia procesu. Stlačte niekoľkokrát tlačidlo ZAP /VYP, aby ste sa vrátili do hlavnej stránky

IMPORTOVANIE RECEPTOV NA USB

Aby ste importovali všetky recepty, vložte USB s súborom UTRIC*. cvs:



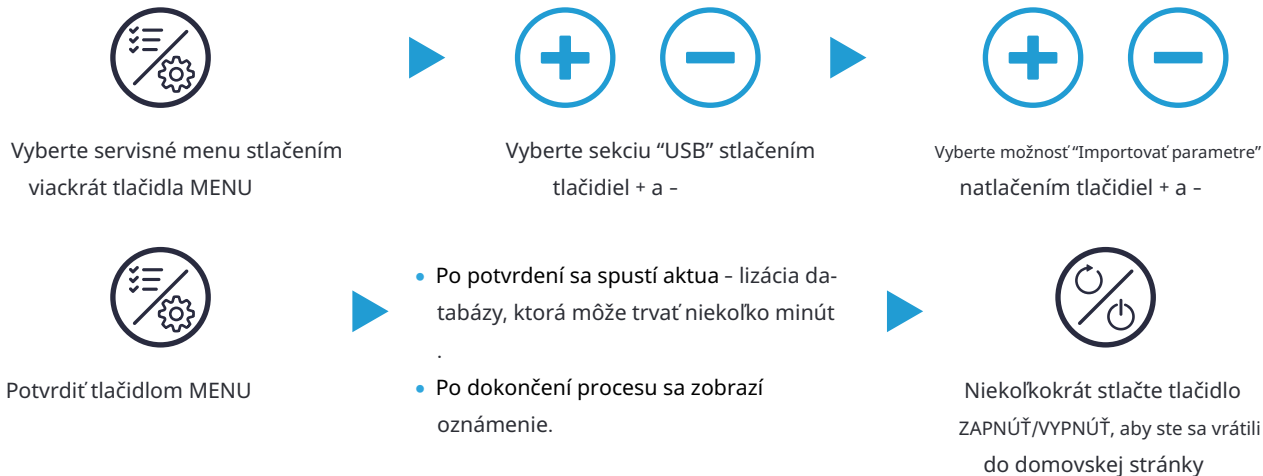
IMPORTOVANIE PARAMETROV Z USB



POZOR!

Nesprávne importovanie parametrov môže viesť k trvalému poškodeniu pece.

Aby ste importovali parametre, je potrebné načítať aktualizčné súbory na USB. Používajte iba súbory výrobcu.



IMPORTOVANIE OBRÁZKOV Z USB

Pomocou tejto procedúry môžete importovať sériu obrázkov (ak je na pamäťovom paneli dostatok miesta), ktoré majú byť prepojené s receptami.

Súbory obrázkov na import musia mať nasledujúce vlastnosti:

- Musí sa nachádzať v priečinku s názvom „jpg“.
- Musí mať formát a príponu „.jpeg“.
- Odporúčané rozlíšenie je 300x160 pixelov
- Musí mať maximálnu veľkosť 64kB



POZOR!

Táto operácia spôsobí trvalé odstránenie všetkých predtým načítaných obrázkov z pamäte panelu databázy.

Na importovanie obrázkov:

- Pripojte USB pamäť obsahujúcu iba jeden priečinok s názvom „jpg“ obsahujúci všetky obrázky na importovanie.



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vyberte sekciu „USB“ stlačením tlačidiel + a -



Vyberte možnosť „Importovať obrázky“ natlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU



- Po potvrdení sa spustí aktualizácia databázy, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po dokončení procesu sa zobrazí oznámenie.



Niekoľkokrát stlačte tlačidlo ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ, aby ste sa vrátili do domovskej stránky

IMPORTOVANIE RECEPTOV + OBRÁZKOV Z USB

Pomocou tejto funkcie môžete importovať recepty a súvisiace obrázky jednou procedúrou.

Na importovanie receptov a súvisiacich obrázkov je potrebné pripojiť USB pamäť obsahujúcu:

- Jednoduchý priečinok s názvom „jpg“ obsahujúci všetky obrázky na importovanie.
- Správne pripravený súbor receptov.



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vyberte sekciu „USB“ stlačením tlačidiel + a -



Vyberte možnosť „Importovať recepty + obrázky“ natlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU



- Po potvrdení sa spustí aktualizácia databázy, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po dokončení procesu sa zobrazí oznámenie.



Niekoľkokrát stlačte tlačidlo ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ, aby ste sa vrátili do domovskej stránky

ÚPLNÁ AKTUALIZÁCIA FIRMWARE Z USB

Na spustenie aktualizácie je potrebné nahráť súbory aktualizácie na USB pamäť. Používajte iba súbory od výrobcu.



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vyberte sekciu „USB“ stlačením tlačidiel + a -



Vyberte možnosť „Hromadná aktualizácia“ natlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU



- Po potvrdení sa začína prvá fáza aktualizácie firmvéru, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po dokončení prvej fázy aktualizácie stlačenie tlačidla ŠTART / STOP spustí druhú a poslednú fázu aktualizácie, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po dokončení procesu panel prechádza do pohotovostného režimu.



POZOR!

Postup aktualizuje všetky operačné súbory ovládacieho panela súčasne. Ak v pamäti USB nie sú všetky potrebné súbory, funkcia nie je dostupná v ponuke výberu.

PRIPOJENIE K WI-FI SIEŤI A CLOUDOVÉMU SERVERU

Aby ste pripojili zariadenie k cloudovému serveru, musíte:



Stlačte tlačidlo ZAP/VYP

- Zapnite zariadenie
- Naskenujte prvý QR kód "PRIPOJIŤ", ktorý sa objaví na obrazovke, pomocou smartfónu s pripojením na internet
- Akceptujte pripojenie k sieti na obrazovke smartfónu
- Počkajte na nadviazanie pripojenia medzi smartfónom a zariadením



Naskenujte druhý QR kód na obrazovke za pomocou predtým použitých smartfónu

- Naskenujte druhý QR kód zobrazený na obrazovke pomocou predtým použitých smartfónu.
- Potvrďte prístup na webovú stránku navrhnutú na obrazovke smartfónu.
- Na obrazovke smartfónu sa zobrazuje stránka umožňujúca pripojenie zariadenia k sieti Wi-Fi. Stlačte tlačidlo "Pripojiť pec"



Stlačte tlačidlo ZAP/VYP, aby prerušili pripojenie so smartfónom

- Vybrať jednu z dostupných sietí, ku ktorým sa chce pripojiť (ak žiadne siete nie sú dostupné automaticky, stlačte tlačidlo „Skenovať siete“). Zadať heslo prístupu k vybranej sieti Wi-Fi a stlačte tlačidlo „Pripojiť“.
- Počkajte, kým sa objaví zelené pole s nápisom „Online“. Pomocou menu správy Wi-Fi pripojení na smartfóne odpojte zariadenie od miestnej siete.



Stlačte tlačidlo – štyrikrát, až kým sa na obrazovke neobjaví QR kód „Cheficloudconnect“

- Naskenovať pomocou smartfónu QR kód zobrazený na obrazovke.
- Stlačiť tlačidlo „Kopírovať text“ zobrazené na smartfóne
- Otvorenie webovej stránky a vloženie textu.
- Postupovať podľa pokynov na webovej stránke, aby ste nakonfigurovali pripojenie k cloudu.

INFORMÁCIE O ZARIADENÍ

Aby ste získali prístup k informáciám o zariadení:



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vybrať sekciu "Info" stlačením tlačidiel + a -

Potvrdiť tlačidlom MENU

Na obrazovke sú zobrazené nasledujúce informácie:

- Verzia firmvéru.
- Dátum vydania firmvéru.
- Sériové alebo výrobné číslo zariadenia.

Aby ste sa vrátili na hlavnú stránku, stlačte niekoľkokrát tlačidlo ZAP/VYP.

NASTAVENIE JAZYKA

Aby ste zmenili jazyk na zariadení, musíte:



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vyberte sekciu "Jazyk" natlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU

Vybrať požadovaný jazyk:



Potvrďte tlačidlom MENU



Stlačte niekoľkokrát tlačidlo ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na hlavnú stránku

NASTAVENIE DÁTUMU A ČASU

Aby ste nastavili dátum a čas zariadenia:



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vyberte požadovanú položku natlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU

Po nastavení dátumu a času:



Potvrďte tlačidlom MENU



Stlačte niekoľkokrát tlačidlo ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na hlavnú stránku



POZOR!

Ak je zariadenie pripojené k sieti Wi-Fi, sekcia nastavení dátumu a času nebude dostupná. Nezbytné informácie sú automaticky nastavené sieťou.

ODSTRÁNENIE OBRÁZKOV Z KNIŽNICE

Aby ste odstránili obrázky z knižnice:



Vyberte servisné menu stlačením viackrát tlačidla MENU



Vybrať sekciu "Odstrániť obrázky" stlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU



Vybrať obrázok na odstránenie stlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU



Stlačte niekoľkokrát tlačidlo ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na hlavnú stránku

MENU ÚPRAVY RECEPTOV

Pomocou tohto menu môžete:

- Uložiť nový recept
- Skopírovať recept
- Zmeniť názov receptu
- Trvalo odstrániť recept
- Prepojiť recept s obrázkom
- Odstrániť prepojenie receptu s obrázkom
- Upraviť recept pomocou priameho pripojenia so smartfónom
- Nastaviť recept s oneskoreným štartom

ULOŽENIE RECEPTU

Aby ste uložili nový recept alebo uložili zmeny vykonané v recepte:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU



Vyberte položku "Uložiť" stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom ŠTART/STOP

Nastavte názov receptu zložený z maximálne 20 znakov:

- Môžete posúvať zoznamy stlačením tlačidiel PLUS a MINUS
- Potvrďte vybranú písmeno a prejdite na ďalšie stlačením tlačidla MENU
- Zadať medzery medzi písmenami stlačením tlačidla ČASU
- Odstráňte písmená stlačením tlačidla TEPLOTA



Vyberte požadovanú kategóriu stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU



Stlačte niekoľkokrát tlačidlo VYPNÚŤ/ZAPNÚŤ, aby ste sa vrátili na hlavnú stránku a zobrazili recept

Aby ste opustili uložený recept, vráťte sa na zoznam receptov a vyberte možnosť manuálne.

KOPÍROVANIE RECEPTU

Aby ste skopírovali recept:



Stlačte a podržte tlačidlo
MENU na uloženom recepte



Vybrať položku "Kopírovať"
naciskáním tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom
ŠTART/STOP

Nastavte názov receptu na maximálne 20 znakov:

- Môžete posúvať zoznamy stlačením tlačidiel PLUS a MINUS
- Potvrďte vybranú písmeno a prejdite na ďalšie stlačením tlačidla MENU



Vyberte požadovanú kategóriu
stlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU



Stlačte niekoľkokrát tlačidlo
VYPNÚŤ/ZAPNÚŤ, aby ste sa vrátili na hlavnú stránku
a zobrazili recept

ZMENA NÁZVU RECEPTU

Aby ste zmenili názov receptu:



Stlačte a podržte tlačidlo
MENU na uloženom recepte



Vybrať položku "Zmeniť názov" naciska-
ním tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom
ŠTART/STOP

Nastavte názov receptu na maximálne 20 znakov:

- Môžete posúvať zoznamy stlačením tlačidiel PLUS a MINUS
- Potvrďte vybranú písmeno a prejdite na ďalšie stlačením tlačidla MENU



Vyberte požadovanú kategóriu
stlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU



Stlačte niekoľkokrát tlačidlo
VYPNÚŤ/ZAPNÚŤ, aby ste sa vrátili na hlavnú stránku
a zobrazili recept

ODSTRÁNENIE RECEPTU

Aby ste odstránili existujúci program:



Stlačte a podržte tlačidlo
MENU na uloženom recepte



Vybrať položku "Odstrániť"
naciskáním tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom
MENU

SPOJENIE RECEPTU S OBRÁZKOM

Aby ste spojili recept s obrázkom:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU
na uloženom recepte



Vybrať položku "Priradiť"
naciskáním tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom
ŠTART/STOP



Vyberte obrázok, ktorý chcete spojiť,
natlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom
MENU

Ak je prítomná USB pamäť obsahujúca obrázky v správnom priečinku, po poslednom obrázku prítomnom v miestnom archíve sa začne prevažovať zoznam obrázkov prítomných v USB pamäti.

Po výbere obrázka prítomného v pamäti USB sa importuje do databázy zariadenia.

ODSTRÁNENIE SPOJENIA OBRÁZKA

Aby ste odstránili spojenie obrázka s receptom:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU
na uloženom recepte



Vyberte možnosť „Odstrániť spojenie“
natlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom
ŠTART/STOP

RÝCHLA ÚPRAVA RECEPTU (INTERNETOVÁ SLUŽBA)

Funkcia rýchlej úpravy umožňuje modifikáciu receptu prostredníctvom priameho pripojenia so smartfónom.



- Stlačte tlačidlo ZAP./VYP. a naskenujte prvý QR kód „Connect“ zobrazený na obrazovke pomocou smartfónu.

Akceptujte sieťové pripojenie na obrazovke smartfónu.



- Po nadviazaní spojenia naskenujte druhý QR kód, stlačením 2-krát tlačidla MÍNUS, pomocou predtým používaného smartfónu a potvrdte prístup na navrhovanú webovú stránku.

Na smartfóne sa zobrazí obrazovka umožňujúca prístup k kuchárskej knihe zariadenia, stlačte tlačidlo „Prejsť do kuchárskej knihy“.

Stlačením tlačidla „Prejsť na kuchársku knihu“ môžete získať prístup k kuchárskej knihe rúry, vybrať požadovanú kategóriu a vytvoriť alebo upraviť existujúci recept, potom nastaviť parametre, uložiť, priradiť obrázky alebo odstrániť samotný recept zo smartfónu.



POZOR!

Aby ste mohli používať tento režim, musí byť displej vždy na tejto obrazovke.

Ak stlačíte tlačidlo ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ a vrátite sa na hlavnú stránku, stratíte pripojenie na Internet.

NASTAVENIE RECEPTU S ODLOŽENÝM ŠTARTOM

Aby ste spustili recept s odložením začiatku:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU
na uloženom recepte



Vybrať možnosť "Odložený štart"
natlačením tlačidiel + a -



Potvrdiť tlačidlom MENU



Vyberte z možných hodnôt požadované obdobie začiatku stlačením tlačidiel PLUS a MÍNUS:

- Dnes
- + 24 h
- + 48 h



Potvrdiť tlačidlom MENU



Nastaviť požadovaný čas začiatku
POZOR
formát 24-hodinový
[hh]:[mm]



Potvrdiť tlačidlom MENU



POZOR!

Nastavenie programu s oneskoreným štartom neumožňuje vykonanie iných cyklov. Aby ste vymazali nastavenie oneskorenia začatia programu, stačí stlačiť tlačidlo ON/OFF.

VÝBER RECEPTU POMOCOU OBLÚBENÝCH TLAČIDIEL

Existuje možnosť rýchleho výberu receptu stlačením jedného z obľúbených tlačidiel P1-P6 (iba ak neboli spustené žiadne iné cykly). Zobrazí sa príslušný recept a je pripravený na spustenie. Stlačenie jedného z tlačidiel rýchlej voľby, ktoré nemá priradený recept, spôsobí vydanie akustického signálu chyby. Nebolo vybrané žiadne recept.

Dlhé stlačenie jedného z obľúbených tlačidiel P1-P6 umožňuje zobrazenie obrázka priradeného k príslušnému receptu.

Aby ste priradili program k jednému z obľúbených tlačidiel, musíte vstúpiť do menu 'Zoznam receptov'.



Vyberte požadovaný recept pomocou
tlačidiel + a -



- Stlačte tlačidlo obľúbených,
ktoré chcete priradiť k receptu.
- Objaví sa správa s prosbou o
potvrdenie.



Potvrdiť tlačidlom MENU

DOČASNÁ ÚPRAVA RECEPTU

Existuje možnosť dočasnej zmeny nastavení receptu pred jeho vykonaním, ako aj počas jeho vykonávania. Zmeny sú dočasné a nie sú uložené v pamäti zariadenia.

SPÚŠŤANIE, POZASTAVENIE ALEBO PREKONANIE RECEPTU

Aby ste spustili vybraný recept, stačí stlačiť tlačidlo ŠTART / STOP.

Otvorenie dvierok po spustení receptu dočasne preruší vykonávanie cyklu, ktorý sa obnoví po zatvorení dvierok.

Počas zastavenia cyklu sa v dolnej časti obrazovky zobrazuje symbol pauzy.

Recept sa nakoniec zastaví po uplynutí nastaveného času poslednej fázy pečenia alebo po stlačení tlačidla ŠTART / STOP. Po skončení receptu sa na obrazovke zobrazí informačná správa a zaznie zvukový signál.

Zvukový signál zostáva aktívny do momentu otvorenia dverí alebo stlačenia akéhokoľvek tlačidla.

8. ČISTENIE A ÚDRŽBA

8.1. VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA TÝKAJÚCE SA ČISTENIA

- Pred začatím čistenia je potrebné odpojiť napájanie zariadenia a nasadiť vhodné osobné ochranné prostriedky (napr. rukavice).
- Používateľ môže vykonávať iba rutinné činnosti čistenia. Na vykonanie kontroly, mimoriadnej údržby alebo výmeny chybných komponentov je potrebné kontaktovať autorizované servisné stredisko, aby sa poslal špecializovaný a riadne vyškolený technik.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nedostatočnou údržbou alebo nesprávnym čistením (napr. používanie nevhodných čistiacich prostriedkov).
- Pred čistením je potrebné počkať, kým sa varná komora ochladí (teplota by nemala prekročiť 70°C).

Na čistenie akejkoľvek časti zariadenia alebo príslušenstva sa nesmú používať:

- Abrazívne alebo práškové čistiace prostriedky.
- Agresívne alebo žieravé čistiace prostriedky (napr. kyselina chlorovodíková, sírová, hydroxid sodný atď.).
Dávajte si pozor! Nepoužívajte tieto látky ani na čistenie podstavca/podlahy pod zariadením.
- Abrazívne alebo ostré nástroje (napr. abrazívne hubky, škrabky, oceľové kefy atď.).
- Prúdy pary alebo tlaku vody.

8.2. ČISTENIE DVERÍ A VNÚTORNEJ SKLA

Aby ste vyčistili vnútorné sklo dverí, musíte počkať, kým pec úplne vychladne. Vnútorné sklo je možné otvoriť, čo uľahčuje jeho čistenie. Je potrebné použiť mäkkú handričku navlhčenú neutrálnym čistiacim prostriedkom na sklo, podľa pokynov výrobcu čistiaceho prostriedku.

8.3. ČISTENIE KOMORY PEČI

Po skončení pracovného dňa je potrebné vyčistiť komoru, a to z hygienických dôvodov, ako aj na zabránenie poruchám. Rúru nikdy nesmiete čistiť prúdom vody, priamo alebo pod vysokým tlakom. Na čistenie zariadenia sa nesmú používať kovové utierky, kefy ani bežné oceľové škrabky.



POZOR!

Prípadné zvyšky tuku a jedla v pečiacej komore sa môžu počas používania rúry zapáliť, preto sa odporúča ich okamžité odstránenie.

- Počkajte, kým sa pečiacia komora ochladí.
- Vyberte bočné vodička GN nádob.
- Odstráňte všetky zvyšky, ktoré sa dajú odstrániť ručne, a vložte vyberateľné časti do umývačky riadu.
- Vyčistite komoru pece pomocou teplej vody s jemným čistiacim prostriedkom.
- Následne je potrebné všetky povrchy dôkladne opláchnuť, pričom je potrebné dávať pozor, aby na nich nezostal čistiaci prostriedok.
- Na čistenie vonkajšej časti pece je potrebné použiť vlhkú handričku a jemný čistiaci prostriedok.

Aby ste správne vykonali ručné čistenie, je potrebné vykonať nasledujúce kroky:

- Zapnite zariadenie a nastavte teplotu na 80°C.
- Nechajte zapnuté po dobu 10 minút.
- Vypnite zariadenie a nechajte vychladnúť.
- Vyberte bočné vodítka na nádoby GN.
- Nastriekať čistiaci prostriedok do vnútra pece a počkať 10 minút.
- Dôkladne opláchnite komoru pece po skončení čistiaceho cyklu.

Prísne zakázané umývať komoru pece pri teplote nad 70°C. Nebezpečenstvo popálenia.

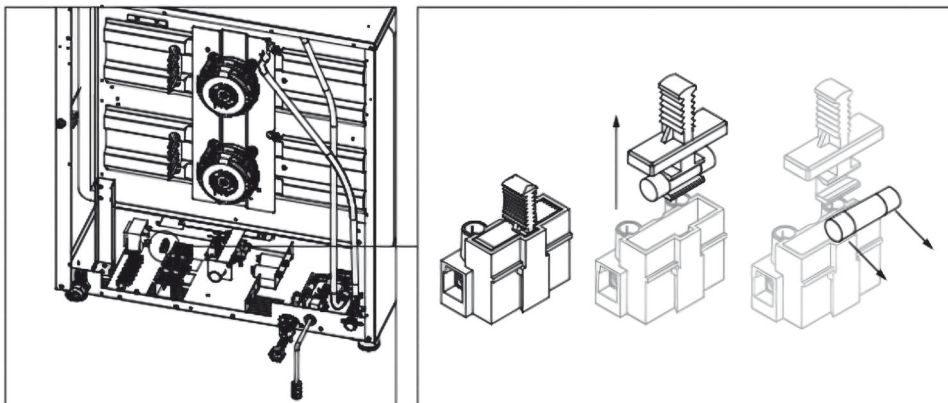
8.4. ČISTENIE VONKAJŠÍCH POVRCHOV

Každodenné čistenie povrchu komory pece je potrebné vykonávať pomocou neabrazívneho čistiaceho prostriedku, aby sa zabezpečila jeho správna funkcia. V prípade suchých zvyškov je potrebné použiť plastovú kefu alebo hubku namočenú v octe a teplej vode. Používajte iba vlhkú handričku s horúcou vodou alebo prostriedky vhodné na čistenie nehrdzavejúcej ocele. Nepoužívajte žieravé prostriedky ani amoniak.

Je zakázané priamo polievať zariadenie vodou. Je potrebné zabrániť prenikaniu vody do elektrických zariadení, taká situácia hrozí elektrickým šokom a poškodením pece.

8.5. VÝMENA POISTKY (AK EXISTUJE)

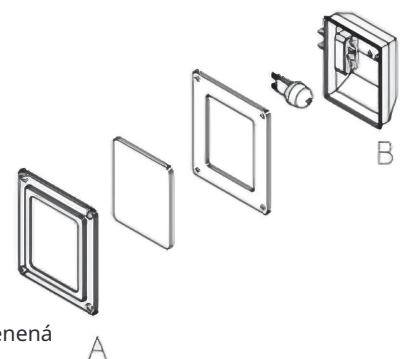
Aby ste vymenili poistku, vykonajte nasledujúce kroky a pokyny na obrázku:



- Odpojte pec od siete a počkajte, kým vychladne.
- Vyberte rozdeľovaciu dosku z prednej časti pece.
- Dvere poistky sa nachádzajú v hornej časti pece. Otvoríte ich, vyberiete poistku a vymeníte za novú.

8.6. VÝMENA ŽIAROVKY

- Odpojte pec od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Vyberte bočné vodítka, ktoré držia plechy na pečenie.
- Demontujte kryt „A“ odskrutkovaním štyroch upevňovacích skrutiek.
- Vymeniť žiarovku „B“ za žiarovku s rovnakými parametrami.
- Nasadíte kryt „A“ a opäť ho priskrutkujte odskrutkovanými skrutkami.
- Namontujte bočné vodítka a uistite sa, že sú dobre upevnené.



V prípade prasknutia alebo poškodenia sklenenej pokrývky nepoužívajte pec, kým nebude vymenená (je potrebné kontaktovať zákaznícky servis).

8.7. PREVENTÍVNA ÚDRŽBA

Pec vykonáva analýzy niektorých dôležitých parametrov na hodnotenie stavu komponentov a varuje pred potrebou vykonania preventívnej údržby zariadení, aby zaručila zákazníkovi najvyšší štandard výkonu a spoľahlivosti. Po prekročení stanovených prahov sa na displeji objaví varovanie, ktoré neblokuje, a naznačuje potrebu vykonania údržby daného komponentu.

Varovanie sa zobrazí:

- Po každom zapnutí pece, počas prvého týždňa po prekročení prahu;
- Na konci každého varenia, po prvom týždni prekročenia prahu.

Varovanie je možné skryť stlačením tlačidla ZAP/VYP.

Zoznam varovaní týkajúcich sa preventívnej údržby:

- Limit počtu otvorení dverí
- Obmedzenie zásahu bezpečnostného termostatu
- Limit počtu vstrekov vody
- Obmedzený počet prania
- Dovoľený počet náplní čistiacich prostriedkov
- Dovoľený počet zásahov odporu
- Limit hodín prevádzky motora
- Obmedzenie počtu hodín prevádzky osvetlenia
- Limit hodín práce nad 90 °C
- Limit hodín chladenia technickej komory
- Limit hodín práce ventilátorov

Po zobrazení oznámenia je potrebné kontaktovať popredajný servis na overenie stavu komponentov a ich údržby alebo prípadnej výmeny

8.8. PERIODICKÉ ČINNOSTI VYKONÁVANÉ UŽÍVATEĽOM

Nasledujúca tabuľka uvádza všeobecné údržbové činnosti, ktoré by mali byť vykonávané pravidelne užívateľom.

Nedodržanie týchto postupov môže spôsobiť nesprávne fungovanie alebo poškodenie pece.

OPIS	FREKVENCIA OPERÁCIÍ			
	Každý deň	Každý týždeň	Každý mesiac	Každý rok
Všeobecná vizuálna kontrola	X			
Čistenie pečiacej komory	X			
Čistenie filtra na vstupe vody		X		
Kontrola funkcie zmäkčovača			X	
Čistenie elektrických komponentov				X
Kontrola utiahnutia elektrických svoriek				X
Kontrola úrovne čistiaceho prostriedku		X		
Všeobecná kontrola funkcie		X		

8.9. OBDOBIE NEAKTIVITY

V obdobiach neaktivity je potrebné odpojiť elektrické napájanie a prívod vody, vybrať nádobu s čistiacim prostriedkom (modely so systémom umývania) a opatrne zavrieť. Chráňte vonkajšie oceľové časti zariadenia utieraním mäkkou handrou navlhčenou vazelínovým olejom. Nechajte dvere pootvorené, aby sa zabezpečila správna výmena vzduchu.

Pred použitím po dlhšom období nepoužívania je potrebné:

- Vykonať dôkladné čistenie zariadenia a príslušenstva;
- Znovu pripojiť zariadenie k elektrickému a vodnému napájaniu;
- Skontrolovať zariadenie pred opätovným použitím;
- Vykonať cyklus umývania HARD (modely so systémom umývania).

Aby sa zabezpečilo vynikajúce používanie a bezpečnosť zariadenia, odporúča sa, aby bolo servisované a kontrolované autorizovaným servisným strediskom aspoň raz ročne.

9. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak zariadenie vykazuje anomálie, je potrebné ho odpojiť od napájania a uzavrieť prívod vody.

Pred kontaktovaním zákazníckej podpory si prečítajte nasledujúcu tabuľku.

PROBLÉM	PRÍČINA	OPATRENIE
Pec sa nespustí po výbere programu	Otvorené dvierka	Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené
	Mikrospínač neoznačuje zatvorenie dverí	Obráťte sa na odborného technika ohľadom opravy (Technická služba)
Osvetlenie nefunguje	Vypálená žiarovka	Správne vložiť žiarovku do objímky
	Spálená žiarovka	Vymeniť žiarovku
Zariadenie nepeče rovnomerne	Ventilátory nemenia smer otáčok	Obráťte sa na odborného technika ohľadom opravy (Technická služba)
	Jeden z ventilátorov sa nepohybuje	
	Jedno z vykurovacích telies je poškodené	
	Tesnenie dverí vyčnieva z drážky	Správne umiestniť tesnenie dverí zariadenia na správne miesto.
Pec sa nezapína	Chýba sieťové napätie	Obnoviť napätie napájania.
	Pripojenie k elektrickej sieti bolo vykonané nesprávne	Skontrolovať pripojenie k elektroenergetickej sieti.
	Funkcia bezpečnostného termostatu	Obráťte sa na odborného technika ohľadom opravy (Technická služba)
Inštalácia zvlhčovania neprivedie vodu	Zatvorený prívodný ventil vody	Otvorenie prívodného ventilu vody
	Nesprávne pripojenie na vodovodnú sieť	Skontrolujte pripojenie na vodovodnú sieť
	Filtre na vstupe vody sú upchaté nečistotami	Vyčistite filtre
Pri zatvorených dverách z tesnenia vyteká voda	Znečistené tesnenie	Vyčistite tesnenie vlhkou handrou
	Poškodené tesnenie	Obráťte sa na odborného technika ohľadom opravy (Technická služba)
	Problém s mechanizmom zatvárania dverí	
Ventilátor sa zastaví počas prevádzky	Zasah termostatu bezpečnosti motora	Vypnite zariadenie a počkajte, kým sa tepelná poistka motora automaticky obnoví. Ak sa problém opakuje, kontaktujte odborného technika na opravu (Servisná technika). Skontrolujte, či sú dodržané bezpečné vzdialenosti zariadenia.
	Poškodenie kondenzátora motora	Obráťte sa na odborného technika ohľadom opravy (Technická služba)

9.1. PORUCHA SONDY KOMORY (VYBRANÉ MODELY)

Tento alarm sa objaví, keď je sonda:

- V stave skratovania.
- Prerušená.
- Mimo meracieho rozsahu.

Alarm sa automaticky resetuje po odstránení príčiny poruchy. Je to vážny alarm, ktorý prerušuje akýkoľvek prebiehajúci proces pečenia. Bzučiak vydáva nepretržitý zvuk, ktorý je možné vypnúť stlačením akéhokoľvek tlačidla. Použitím tlačidla ZAP/VYP môžete opustiť obrazovku chyby, avšak ak nebude odstránená príčina alarmu, pri ďalšom pokuse o pečenie sa obrazovka alarmu objaví znova a spustí sa zvukový signál.

9.2. TERMOSTAT BEZPEČNOSTI

Tento alarm sa objaví v prípade prekročenia maximálnej pracovnej teploty zariadenia. Je to alarm vyžadujúci ručné obnovenie, termostat je možné resetovať stlačením červeného tlačidla, ktoré sa na ňom nachádza. Skontrolujte, či sú filtre ventilátorov chladenia čisté a či sú dodržané správne montážne vzdialenosti.

Aby ste resetovali termostat:

- Zložte kryt termostatu zo zadnej strany rúry.
- Otvorenie dverí a počkajte, kým rúra vychladne.
- Stlačte červené tlačidlo, aby ste ho resetovali.
- Ak sa problém opakuje, kontaktujte servis ForgaSt.



POZOR!

Ak sa alarm objaví niekoľkokrát, pred vykonaním ďalších pokusov o manuálne resetovanie je potrebné počkať na technickú intervenciu, aby sa predišlo poškodeniu zariadenia.

9.3. CHÝBA NAPÄTIE

V prípade výpadku napájania počas prevádzky zariadenie vykoná overenie všetkých cyklov varenia, kysnutia alebo prania, ktoré boli začaté pred výpadkom napätia. Modul P207 riadi blok napätia.

- V prípade pečenia, ak napätie zostane vypnuté menej ako 1 minútu, po obnovení napätia sa cyklus obnoví od miesta, kde bol prerušený, ale bude generovaný alarm.
- Ak sa prekročí hodnota 1 minúty, cyklus sa automaticky nezačne a alarm HACCP bude generovaný pre kritický čas (v denníku HACCP sa zobrazí kód alarmu 320, ktorý naznačuje obnovenie po výpadku napájania).
- V prípade prania, ak strata napätia zostane pod 1 minútu, cyklus sa obnoví od prerušenia; pri čase dlhšom ako 20 minút sa cyklus začne od začiatku.

10. HOSPODÁRENIE S ODPADMI A LIKVIDÁCIA

Na konci životného cyklu produktu sa nesmie zariadenie vyhodiť na mieste, ktoré by predstavovalo nebezpečenstvo pre životné prostredie. Dočasné skladovanie nebezpečného odpadu na jeho neskoršie odstránenie je povolené. Je potrebné dodržiavať predpisy týkajúce sa ochrany životného prostredia platné v krajine, kde sa zariadenie používa.

Je nevyhnutné odovzdať zariadenie špecializovaným firmám na zber, demontáž a likvidáciu.

Zariadenie je potrebné demontovať, oddeliť komponenty a umiestniť ich do skupín podľa ich chemického zloženia, pričom je potrebné pamätať, že niektoré z nich je možné recyklovať a znovu využiť podobne ako komunálny odpad. Pred likvidáciou je potrebné zabezpečiť, aby zariadenie nebolo možné ďalej používať, odpojením napájacieho kábla.

Materiál vzniknutý likvidáciou, ak nebude znovu použitý, je potrebné odovzdať do zberného miesta alebo na skládku odpadu v súlade s platnými predpismi.

Akýkoľvek symbol WEEE na výrobku znamená, že ho nemožno považovať za odpad z domácnosti. Je potrebné ho zlikvidovať správnym spôsobom, aby sa predišlo akýmkoľvek negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudí.

Pre viac informácií o recyklácii tohto výrobku je potrebné kontaktovať výrobcu, servis alebo miestnu jednotku zaoberajúcu sa likvidáciou odpadu.

Operácie demontáže zariadenia musia vykonávať kvalifikovaní pracovníci.

Ak je plánovaná neskoršia montáž zariadenia, všetky činnosti je potrebné vykonávať s najvyššou starostlivosťou, aby nedošlo k poškodeniu jeho súčastí.

Výrobca nenesie zodpovednosť za akékoľvek poruchy alebo neprijemnosti spôsobené neautorizovaným personálom obsluhujúcim zariadenie.



LIKVIDÁCIA

Balenie a materiál jeho výroby sú na 100% recyklovateľné a sú označené symbolom



Pri likvidácii je potrebné dodržiavať platné miestne predpisy. Časti balenia (plastové tašky, kusy polystyrénu atď.) je potrebné uchovávať mimo dosahu detí, pretože predstavujú potenciálne nebezpečenstvo.

Zariadenie bolo vyrobené z materiálov vhodných na recykláciu. Toto zariadenie je označené ako súladné s európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení. Správnu likvidáciu tohto zariadenia môžete pomôcť predchádzať potenciálnym negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie ľudí.



Symbol na zariadení alebo v priloženej dokumentácii znamená, že zariadenie sa nesmie považovať za bežný domový odpad. Je potrebné ho odovzdať do špecializovaného zberného miesta zaoberajúceho sa likvidáciou a recykláciou elektrických a elektronických zariadení. Pri likvidácii zariadenia je potrebné zabezpečiť, aby nebolo použiteľné (nebolo možné ho spustiť), odpojením napájacieho kábla a odstránením dverí poličky a iných prvkov, ktoré môžu predstavovať nebezpečenstvo. Nenechajte vzniknúť situácii, v ktorej by sa dalo na zariadenie vyliezť alebo sa v ňom zamknúť. Zariadenie je potrebné zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadu, odovzdaním do špeciálneho zberného miesta; nenechávajte zariadenie bez dozoru, pretože môže predstavovať nebezpečenstvo pre deti.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Zariadenie bolo vyrobené v súlade s bezpečnostnými požiadavkami stanovenými v európskych smerniciach a zodpovedajúcimi normami. Po získaní tejto zhody výrobca vyhlasuje, že jeho produkty sú v súlade s platným európskym právnym predpisom a preto sú označené príslušným označením CE, ktoré umožňuje ich predaj v európskych krajinách.

Vyhlásenie o zhode na požiadanie používateľa je k dispozícii v elektronickej alebo tlačenej forme v sídle výrobcu,

