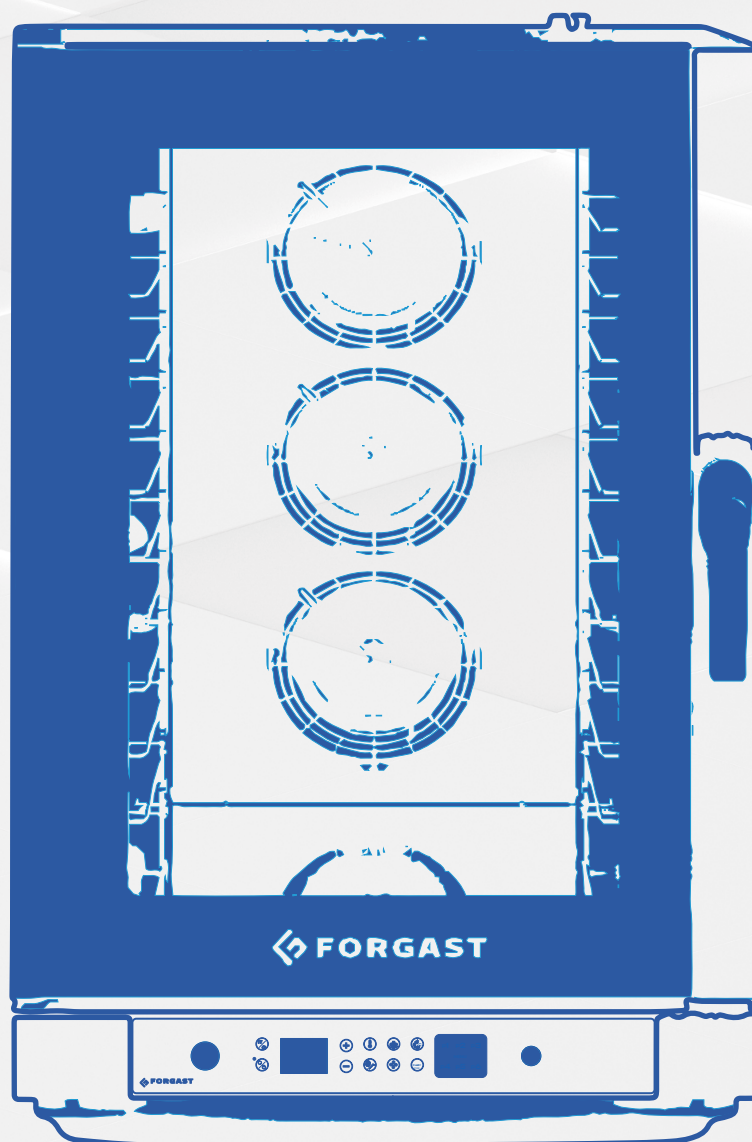




NÁVOD NA POUŽITIE



Konvekčno-parná rúra

FG09522 / FG09520 / FG09523 / FG09521

- PREKLAD ORIGINÁLNEHO NÁVODU -

1.BEZPEČNOST	3
2. ÚČEL POUŽITIA	4
3. KONŠTRUKCIA ZARIADENIA	4
4. TECHNICKÉ ÚDAJE	6
5. PREPRAVA A SKLADOVANIE	6
6. INŠTALÁCIA	6
7. OBSLUHA	13
8. ČISTENIE A ÚDRŽBA	34
9.RIEŠENIE PROBLÉMOV	37
10. NAKLADANIE S ODPADOM A LIKVIDÁCIA	39

POZNÁMKA:

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



Ďakujeme Vám za zakúpenie kombinovanej parnej rúry FORGAST.

Aby sa zaistila bezpečnosť a správna prevádzka zariadenia, je potrebné sa pred jeho prvým spustením oboznámiť s týmto návodom na obsluhu. Naše produkty sú modifikované a zdokonaľované, aby sa zabezpečila ich bezporuchová prevádzka a bezpečnosť používania.

Návod je potrebné uchovávať na bezpečnom a pre personál prístupnom mieste. Ako výrobca si vyhradzuje právo na zmeny v parametroch a technických riešeniach s cieľom neustáleho zvyšovania kvality našich výrobkov. Informácie a parametre uvedené v tomto návode sa môžu líšiť od skutočnosti, ale nemajú podstatný vplyv na používanie zariadenia.

1. BEZPEČNOSŤ

1. Po dodaní zariadenia je bezpodmienečne nutné skontrolovať jeho stav z hľadiska kompletnosti a prípadných prepravných poškodení. V prípade zistenia nezhody alebo poškodení je potrebné postupovať v súlade s ustanoveniami Všeobecných záručných podmienok uvedených v tomto návode na obsluhu.
V žiadnom prípade nepoužívajte zariadenie poškodené počas prepravy. Môže to spôsobiť poranenie osôb, poškodenie zariadenia alebo škody na majetku, za ktoré výrobca nenesie zodpovednosť.
2. Zariadenie sa musí prevádzkovať v podmienkach uvedených v návode a v súlade s účelom, na ktorý bolo navrhnuté a vyrobené.
3. Počas používania zariadenia je potrebné ho chrániť pred kontaktom s vodou. Týka sa to aj všetkých elektrických pripojení.
V prípade kontaktu s vodou je potrebné zariadenie vyradiť z prevádzky odpojením od zdroja napájania a nechať ho skontrolovať autorizovaným servisom Forgast. Nedodržanie tohto postupu môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom a ohrozenie života.
4. Kryt zariadenia nikdy neotvárajte sami.
5. Všetky ventilačné otvory musia zostať priechodné tak, aby zabezpečovali primerané chladenie zariadenia. Do otvorov zariadenia sa nesmú vkladať žiadne prvky, ktoré nie sú súčasťou štandardného alebo voliteľného vybavenia.
6. Sieťovú zástrčku je potrebné uchopiť suchou rukou. Pri odpájaní zástrčky ju vždy uchopte za telo zástrčky, nikdy nie za napájací kábel. Je potrebné kontrolovať stav zástrčky a napájacieho kábla. V prípade zistenia poškodenia alebo nesprávnej funkcie je potrebné zariadenie vyradiť z prevádzky a kontaktovať autorizovaný servis Forgast. Napájací kábel je nutné chrániť pred kontaktom s horúcimi alebo ostrými časťami zariadenia, ohňom alebo inými predmetmi. Kábel zabezpečte pred náhodným potiahnutím alebo zakopnutím.
7. Nepripájajte do zásuvky, do ktorej je pripojených niekoľko ďalších zariadení.
8. V prípade prevrátenia alebo pádu zariadenia je potrebné pred ďalšou prevádzkou dať ho skontrolovať alebo opraviť autorizovanému servisu Forgast. Nikdy sa nepokúšajte o opravu svojpomocne, pretože to môže viesť k ohrozeniu života.
9. Je zakázané vykonávať akékoľvek konštrukčné zmeny alebo modifikácie zariadenia.



POZOR !

V prípade ponechania zástrčky v napájacej zásuvke zostáva zariadenie neustále pod napätím.

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



POZOR !

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

Nedodržanie vyššie uvedených bodov môže spôsobiť stratu záruky.

2. ÚČEL POUŽITIA

Konvekčno-parná rúra Forcast je určená na profesionálne použitie v gastronómii a ponúka funkcie ako pečenie, varenie v pare, dusenie, grilovanie a regenerácia pokrmov. K dispozícii sú štyri modely: s manuálnym a elektronickým ovládaním, vybavené 6 alebo 10 univerzálnymi vodiacími lištami. Tieto vodiace lišty sú prispôsobené pre nádoby GN 1/1 a plechy na pečenie s rozmermi 600x400 mm. Modely s manuálnym ovládaním ponúkajú jednoduchú, intuitívnu obsluhu, zatiaľ čo verzie s elektronickým ovládaním umožňujú presné programovanie parametrov pečenia a ukladanie programov.

Konvekčno-parná rúra Forcast vďaka možnosti výberu medzi modelmi so 6 a 10 policami umožňuje prispôsobenie jej kapacity individuálnym potrebám kuchyne. Modely so 6 zásuvami sú ideálne pre menšie prevádzky, kde sa vyžaduje príprava menších množstiev jedál, čo sa premieta do úspory energie a miesta. Takáto rúra je vhodná do prevádzok podávajúcich od 50 do 100 jedál denne. Modely s 10 vodiacími lištami zase zabezpečujú vyššiu kapacitu, umožňujú súčasné pečenie alebo varenie väčších dávok jedál, čo je výhodné v intenzívnych pracovných podmienkach, napr. vo veľkých reštauráciách alebo cateringových službách, ktoré podávajú od 100 do 200 jedál denne.

3. KONŠTRUKCIA ZARIADENIA

Konvekčno-parná rúra Forcast je pokročilé gastronomické zariadenie, ktoré spája modernú technológiu s funkčnosťou. Všetky modely sa vyznačujú ergonomickou kľučkou otvárajúcou dvere na pravej strane, čo zaisťuje pohodlie pri používaní. Vnútro je vyrobené z vysokokvalitnej nehrdzavejúcej ocele AISI 304, čo zaručuje trvanlivosť a jednoduché čistenie. V každej rúre je nainštalované halogénové osvetlenie, umožňujúce presné monitorovanie procesu varenia, a injekčné vytváranie pary zabezpečuje optimálne zvlhčenie pokrmov. Rúry sú vybavené systémom zmeny otáčok ventilátora, ktorý efektívne rozvádza teplo, ako aj tepelne izolovanou konštrukciou, čo zvyšuje energetickú účinnosť zariadenia. Okrem toho, vodiace lišty sú univerzálne a prispôsobené ako pre nádoby zodpovedajúce gastronomickým normám GN 1/1, tak aj pre pekárske plechy s rozmermi 600x400 mm.

Modely FG09522 a FG09520 sú rúry s manuálnym ovládaním, ktoré zaisťujú jednoduchú a intuitívnu obsluhu, čo umožňuje kuchárom ľahko prispôsobiť teplotu a čas varenia podľa individuálnych potrieb. Účinná cirkulácia vzduchu, vďaka použitiu ventilátorov s reverzným chodom, zaručuje rovnomernú tepelnú úpravu pokrmov, čo je kľúčové pre dosiahnutie vysokej kvality pokrmov. Výber medzi modelom so 6 alebo 10 policami umožňuje prispôsobiť zariadenie vyťaženosti prevádzky.

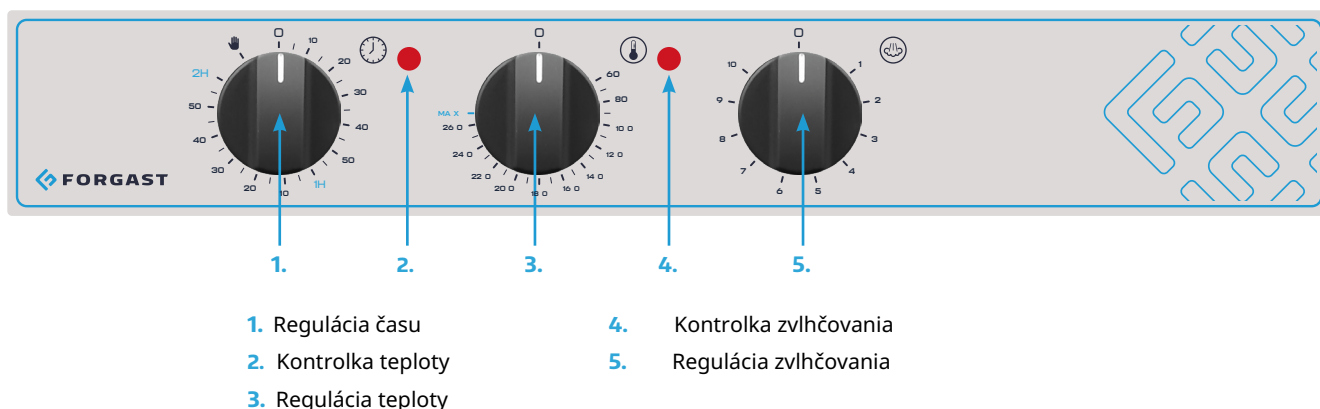
Kombinované parné rúry elektronicky ovládané ponúkajú pokročilé funkcie, ktoré výrazne uľahčujú prácu v kuchyni a zvyšujú efektivitu varenia. Vďaka elektronickému ovládaniu majú používatelia prístup k širokému rozsahu programov varenia, čo umožňuje presné prispôbenie parametrov konkrétnemu pokrmu.

NIŽŠIE SÚ UVEDENÉ ŠPECIÁLNE FUNKCIE RÚR FORCAST OVLÁDANÝCH ELEKTRONICKY:

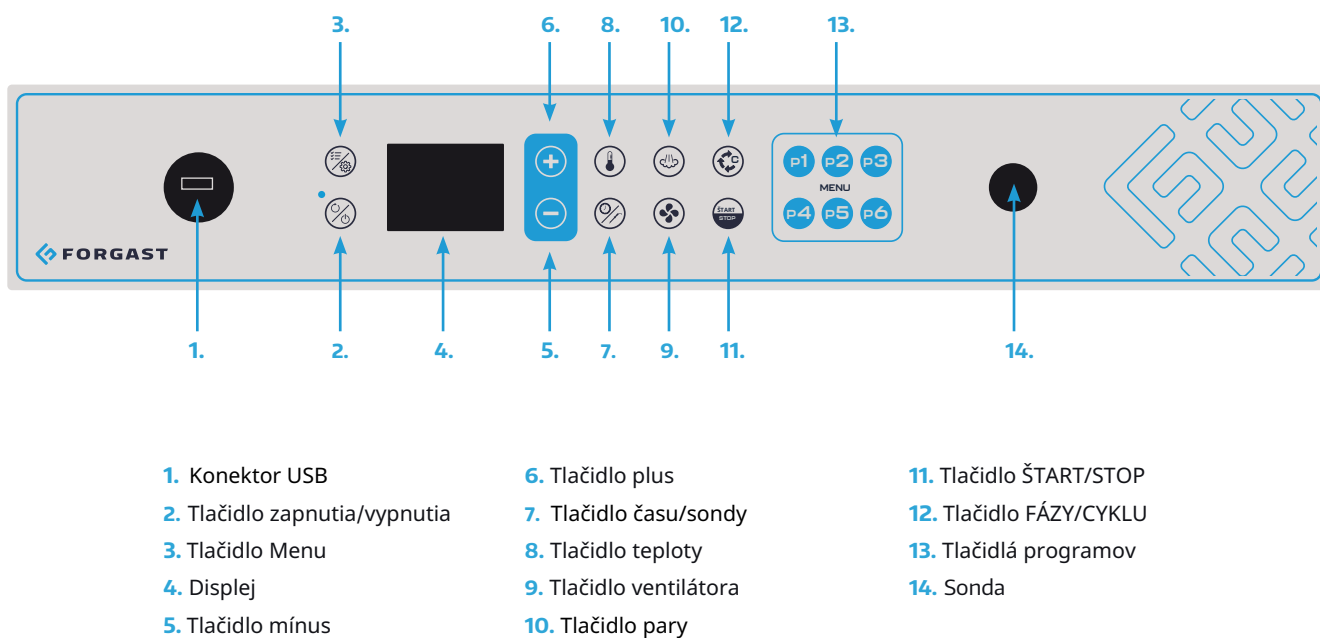
- **Delta T:** je to pokročilé riešenie, ktoré umožňuje presné monitorovanie a reguláciu teploty vo vnútri pokrmu počas varenia. Delta T, teda teplotný rozdiel, sa vzťahuje na rozdiel medzi teplotou vzduchu v rúre a teplotou jadra pokrmu, čo umožňuje prispôbenie podmienok varenia špecifickým potrebám.
- **Jadrová sonda:** je nástroj, ktorý umožňuje presné monitorovanie teploty pokrmu počas varenia. Táto sonda, umiestnená v strede pokrmu, poskytuje informácie o skutočnej teplote jadra pokrmu, čo umožňuje optimálne riadenie procesu varenia.
- **Sous-vide:** je to technika varenia, ktorá spočíva v presnom varení jedál vo vákuových vreckách pri kontrolovanej teplote. Táto metóda získava na popularite v profesionálnych kuchyniach vďaka svojej schopnosti zvýrazniť intenzívne chute a zachovať prirodzenú textúru jedál.
- **Multi-level:** umožňuje súčasnú prípravu rôznych jedál na rôznych úrovniach v rúre.

- **Cook & Hold:** umožňuje prípravu jedál pri kontrolovanej teplote a následne ich udržiavanie pri ideálnej teplote podávania počas dlhšieho času. Táto funkcia je mimoriadne užitočná v profesionálnych kuchyniach, kde je dôležité, aby jedlá boli pripravené na podávanie v optimálnom stave.
- **Multi-časovač:** umožňuje súčasné varenie rôznych jedál, každé z nich s iným časom prípravy.

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
Kapacita	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 vodiacimi lištami	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
pečenie konvekčno-parné	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. PREPRAVA A SKLADOVANIE

Počas prepravy je potrebné so zariadením zaobchádzať opatrne a vyhýbať sa otrasom. Zabalené zariadenie sa nesmie skladovať na voľnom priestranstve. Musia byť umiestnené vo vetranej miestnosti v atmosfére, ktorá nespôsobuje koróziu. Zariadenie sa nesmie otáčať v rozpore s označeniami na obale.



POZOR!

Zariadenie sa nikdy nesmie ťahať ani obracať hore nohami. Počas premiestňovania sa zakazuje prechádzanie alebo zdržovanie sa neoprávnených osôb v blízkosti pracoviska. Obal ako potenciálne nebezpečný materiál musí byť uskladnený mimo dosahu detí alebo zvierat a náležite zlikvidovaný v súlade s miestnymi predpismi.

6. INŠTALÁCIA



6.1. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Nedodržanie nasledujúcich pokynov môže mať za následok zranenia osôb, a dokonca smrť, stratu záruky a oslobodenie výrobcu od zodpovednosti. Pred inštaláciou, používaním a údržbou zariadenia je potrebné dôkladne prečítať túto príručku a uschovať ju na neskoršie nahliadnutie používateľmi. Ak nerozumiete obsahu tohto návodu, kontaktujte výrobcu. V prípade straty alebo poškodenia dokumentácie sa obráťte na výrobcu o vydanie duplikátu.

- Všetky práce týkajúce sa inštalácie a opráv smie vykonávať výhradne kvalifikovaný personál s príslušným oprávnením, v súlade s platnými predpismi v krajine používania, ako aj s dodržiavaním inštalčných noriem a zásad bezpečnosti na pracovisku.
- Pred inštaláciou zariadenia je potrebné sa uistiť, že prípojky 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 údržbárskych prác.
- Akékoľvek zásahy, manipulácie alebo úpravy, ktoré nie sú výslovne povolené a v súlade s ustanoveniami tohto návodu, spôsobia stratu záruky. Inštalácia alebo údržba, ktorá nie je odporúčaná v tejto príručke, môže viesť k zraneniam, smrteľným nehodám u inštalatérov aj používateľov, ako aj k poškodeniu miesta inštalácie.
- Výmena napájacieho kábla musí byť vykonaná výlučne kvalifikovaným a oprávneným technikom. Kábel môže byť vymenený iba za kábel s rovnakými parametrami, ako je uvedené na typovom štítku. Uzemňovací kábel musí byť vždy zeleno-žltý.

6.2. TYPOVÝ ŠTÍTKOK

Typový štítok obsahuje kľúčové technické informácie, ktoré sú nevyhnutné v prípade nahlasovania potreby servisného zásahu alebo opravy zariadenia. Z tohto dôvodu sa odporúča typový štítok neodstraňovať, nepoškodzovať ani neupravovať.

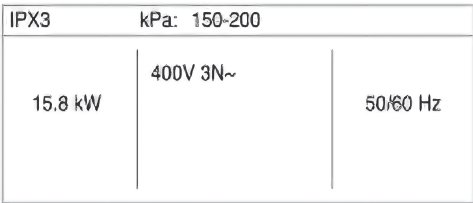
Your code/Name:

A — Art.: **FG09521**

B — Model.: **FG09521**

C — Ref.: **9000000385788**

D — Ser. N.: 
00J1810145

E — TYPE: 

F —

G —

H — KG: 131 Ord: 22/942

RoHS




%02200942002

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

6.3. NASTAVENIE RÚRY

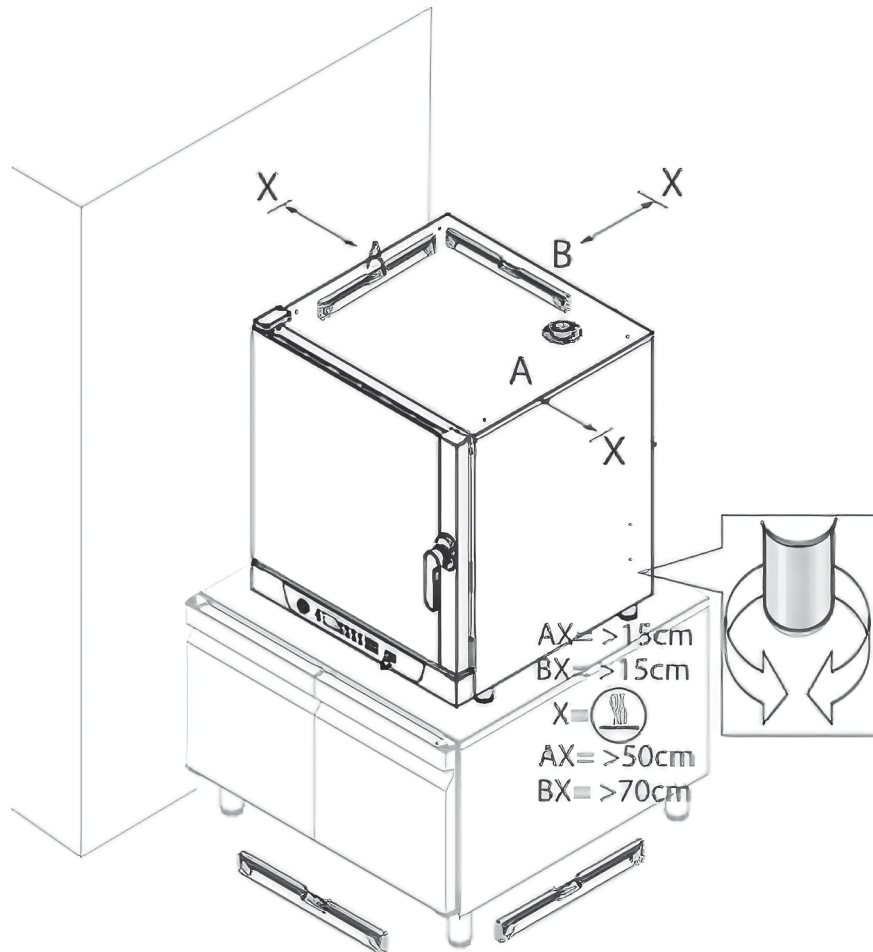
Pri výbere miestnosti, v ktorej bude zariadenie umiestnené, je potrebné zohľadniť, že musí byť ľahko premiestniteľné na účely vykonania prípadnej mimoriadnej údržby. Je potrebné sa uistiť, že stavebné práce vykonané po montáži (napr. výstavba stien, výmena dverí za užšie, rekonštrukcie atď.) nebudú brániť voľnému premiestňovaniu zariadenia.

POŽIADAVKY NA MIESTNOSŤ, V KTOREJ BUDE RÚRA UMIESTNENÁ

- V miestnosti je potrebné zabezpečiť dobré vetranie.
- Rúra by mala stáť na mieste, kde nebude vystavená pôsobeniu atmosférických vplyvov.
- Teplota v miestnosti by mala byť od +5 do +45 °C, vlhkosť vzduchu pod 70 %.
- Podlaha by mala byť bez nerovností, dokonale vyrovnaná do vodorovnej polohy a schopná uniesť zariadenie pri plnom zaťažení.
- Miestnosť musí spĺňať platné predpisy v oblasti prevádzky a inštalácie a musí byť určená na prípravu potravín.

ZÁKLADNÉ POŽIADAVKY NA INŠTALÁCIU RÚRY

- Rúra musí byť umiestnená pod digestorom, ktorý zabezpečuje primerané odsávanie pary unikajúcej zo zariadenia.
- Umiestnenie rúry musí umožňovať prístup k vodovodným a elektrickým prípojkám.
- Rúra musí byť umiestnená v dostatočnej vzdialenosti od horľavých a/alebo výbušných materiálov.
- S ohľadom na nutnosť častého otvárania dverí rúry sa neodporúča umiestňovať v jej blízkosti iné zariadenia, ktoré dosahujú vysoké teploty.
- V prípade potreby je potrebné zabezpečiť priestor minimálne 50 cm po stranách a 70 cm za rúrou alebo nainštalovať izolačnú stenu.



- Z bezpečnostných dôvodov by rúra mala byť umiestnená v takej výške, aby sa najvyšší plech nenachádzal vyššie ako 160 cm od podlahy. Ak to nie je možné, je nevyhnutné umiestniť v uvedenej výške nálepku „nebezpečenstvo popálenia“.
- Neumiestňujte rúru v blízkosti materiálov alebo nádob s horľavými materiálmi z dôvodu nebezpečenstva požiaru. Steny musia byť pokryté nehorľavým tepelným materiálom.
- Rúra nie je vhodná na zabudovanie.
- Priame umiestnenie rúry na podlahu nie je povolené.

UMIESTNENIE RÚRY NA STÔL/SKRIŇU

Ak bude zariadenie umiestnené na pracovnom stole alebo skrini, tento povrch musí byť dokonale vyrovnaný do vodorovnej polohy, stabilný a schopný udržať zariadenie pri plnom zaťažení. Okrem toho by nosná plocha mala v prípade potreby použiť nožičky zariadenia na presné vyrovnanie úrovne.

UMIESTNENIE RÚRY NA PODSTAVEC

Podstavec pre rúru by mal byť rozmerovo prispôsobený zariadeniu, vyrovnaný do vodorovnej polohy, stabilný a schopný uniesť plné zaťaženie. Okrem toho, nosná plocha musí byť ohňovzdorná a odolná voči vysokým teplotám. V prípade potreby použite nožičky zariadenia na presné vyrovnanie úrovne.

6.4. NASTAVENIE DVERÍ

Ak sa dvere ťažko zatvárajú, môžete nastaviť pánt jeho otočením pomocou svorky, aby ste dosiahli ideálnu vodorovnú polohu alebo upravili hĺbkú a eliminovali únik pary.

6.5. ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE



POZOR!

Pred elektrickým pripojením je potrebné dôkladne si prečítať bezpečnostné upozornenia uvedené na prvých stranách tohto návodu a vždy porovnávať údaje napájacej inštalácie s informáciami na typovom štítku.

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

Počas prevádzky zariadenia sa hodnota napájacieho napätia nesmie líšiť o viac ako $\pm 10\%$ od hodnoty uvedenej na typovom štítku.

Na priame pripojenie zariadenia k napájacej sieti je potrebné medzi zariadenie a elektrickú sieť nainštalovať vhodne zvolené ochranné zariadenie, ktoré zabezpečí jeho odpojenie. Zariadenie by malo mať kontakty s rozstupom umožňujúcim úplné odpojenie v prípade prepätia kategórie III.

Taktiež je nutné správne pripojiť uzemnenie a uzemňovací kábel nesmie byť v žiadnom prípade prerušený. V prípade, že sa v tom istom prostredí nachádza niekoľko zariadení, je potrebné zabezpečiť ekvipotenciálne spojenie pomocou vhodnej svorky označenej symbolom, ktorá je umiestnená v dolnej zadnej časti zariadenia. Táto svorka umožňuje pripojenie uzemňovacieho vodiča v súlade s platnými predpismi

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

Na vykonanie pripojení používajte výlučne dodané prepajky.

- Otvorte zadnú časť zariadenia a nájdite svorkovnicu.
- Uvoľnite káblovú priechodku a vložte napájací kábel. Štítok umiestnený na boku uvádza typ kábla, ktorý sa má použiť, ako aj jeho prierez, v závislosti od napätia a výkonu zariadenia (napr. kábel: 5x10 mm² H07RNF).
- Pripojte káblové vodiče podľa schémy na vonkajšom štítku: vytvorte LEN uvedené spojenia bez ich modifikácie.

Žlto-zelený uzemňovací vodič musí byť najmenej o 3 cm dlhší ako ostatné vodiče.

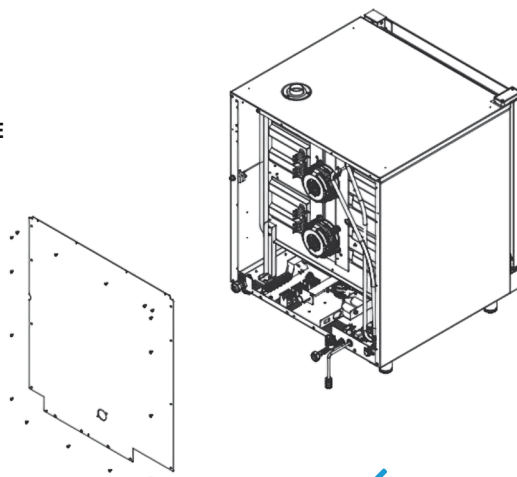
- PE (žlto-zelený): ochranný uzemňovací vodič
- N (modrý): neutrálny vodič
- L1/2/3 (hnedý/sivý/čierny): fázové vodiče
- Nesprávne pripojenie môže spôsobiť prehriatie svorkovnice, čo môže viesť k jej roztaveniu a riziku úrazu elektrickým prúdom.

- Skontrolujte, či nedochádza k elektrickému úniku medzi fázami a zemou. Je tiež potrebné skontrolovať elektrickú vodivosť medzi vonkajším krytom a uzemňovacím vodičom siete. Odporúča sa použiť multimeter na vykonanie týchto meraní.
- Zatvorte zadnú časť zariadenia pomocou skrutiek a zaistite kábel utiahnutím matice káblvej priechodky.
- Prípadná výmena napájacieho kábla môže byť vykonaná výlučne kvalifikovaným a na to oprávneným technickým personálom. Napájací kábel je potrebné vhodne zvoliť vzhľadom na napätie elektrického výkonu zariadenia, uvedeného na typovom štítku.



POZOR!

Uvedené zapojenie a farby káblov sú orientačné, riadte sa VÝLUČNE schémou zobrazenou na zariadení.

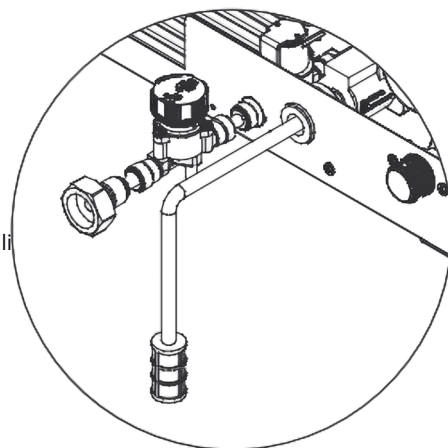


6.6. PRIPOJENIE K VODOVODNEJ INŠTALÁCII

Rúra je vybavená prípojkou vody s priemerom 12 mm. Súčasťou dodávky je aj hadica s dĺžkou 1,5 m s filtrom a spojkou JG 3/4, ktorú je potrebné namontovať v súlade s platnými predpismi.

Na pripojenie používajte výhradne dodané materiály. Nesmú sa používať ani opätovne používať iné rúry. Pred pripojením hadice k zariadeniu je potrebné vypustiť vodu, aby sa odstránili všetky nečistoty z vodovodného potrubia. V prípade potreby je vhodné zabezpečiť si uzatvárací ventil na uzatvorenie prívodu vody.

Pre správne vykonanie pripojenia vody je potrebné vždy dodržiavať platné predpisy.



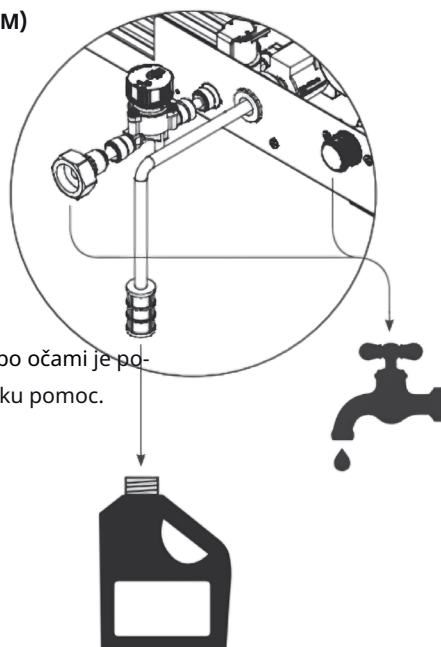
POŽIADAVKY NA PRÍVODNÚ VODU

- Maximálna teplota: +30°C.
- Maximálna tvrdosť 5°F (francúzske stupne). Tvrdosť vody udáva obsah iónov horčíka, vápnika a ťažkých kovov prítomných vo vode. Meria sa pomocou komerčne dostupných testovacích súprav. Tvrdosť sa vyjadruje vo francúzskych stupňoch (°f) alebo nemeckých stupňoch (dH). Pritom 1°dH (nemecký stupeň) zodpovedá 1,8 °f (francúzskemu stupňu) a 1°f predstavuje 10 mg uhličitane vápenatého (CaCO₃) v litri vody. V prípade príliš tvrdej vody (> 5°F) je potrebné používať zmäččovače. Nadmerná tvrdosť vody môže spôsobiť usadzovanie vodného kameňa vo vnútri varnej komory a poškodenie vnútorných rozvodov, vykurovacích telies, ventilátorov a elektromagnetických ventilov.
- Voda musí byť pitná.
- Hodnota tlaku medzi 150 kPa a 200 kPa (2 bar). Ak bude tlak príliš nízky, rúra nemusí pracovať správne. Ak bude tlak príliš vysoký, je potrebné namontovať reduktor tlaku kalibrovaný na 200 kPa (2 bar).

PRIPOJENIE UMÝVACIEHO PROSTRIEDKU (AK JE RÚRA VYBAVENÁ UMÝVACÍM SYSTÉMOM)

Na čistenie rúry používajte výrobcom odporúčané prostriedky, čo zaručuje najlepšie výsledky čistenia a optimálnu údržbu zariadenia.

- Hadica čistiaceho prostriedku musí byť umiestnená mimo odtokového potrubia, aby sa predišlo jej poškodeniu.
- Nádoba s čistiacim prostriedkom musí byť vždy umiestnená na zemi, nikdy nie nad zariadením.
- Počas montáže nádoby používajte osobné ochranné prostriedky.
- Nedotýkajte sa čistiaceho prostriedku holými rukami. V prípade kontaktu s pokožkou alebo očami je potrebné dôkladne opláchnuť postihnuté miesto tečúcou vodou a okamžite vyhľadať lekársku pomoc.
- Po výmene nádoby s umývacím prostriedkom je vždy potrebné spustiť umývací cyklus, a následne program pláchania.
- Karta bezpečnostných údajov detergentu je dostupná u výrobcu. Je potrebné ju uchovávať na mieste dostupnom pre používateľov rúry.



PRIPOJENIE DO KANALIZÁCIE

Pripojte odtok k ohybnej, nekovovej rúre schopnej odolávať vysokým teplotám (nad 90 °C). Pre správne pripojenie odtoku vody vždy dodržiavajte platné predpisy.

Odvod musí mať nasledujúce vlastnosti:

- Vybavený sifónom (sifón nie je súčasťou dodávky).
- Dĺžka nepresahujúca jeden meter.
- Minimálny sklon 4%.
- Žiadne zúženia.
- „Vzduchová medzera“ s veľkosťou najmenej 25 mm.
- Priemer nie menší ako priemer vypúšťacej prípojky.

V prípade častého pečenia veľkých množstiev masných jedál (napr. hydiny) nepoužívajte sifón; namiesto toho je vhodné pridať odlučovač 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 odtoku (mriežkou alebo iným potrubím, do ktorého je odvádzaná odpadová voda). Dodržiavanie tejto zásady zaručuje, že potenciálne nebezpečné baktérie sa nemôžu dostať do odtokovej rúry a kontaminovať potraviny.

6.7. ODVÁDZANIE PÁR

Počas varenia sa na hornej časti zariadenia vytvárajú horúce pary a pachy, ktoré sú odvádzané cez komín nachádzajúci sa na hornej časti rúry. Preto by rúra mala byť umiestnená pod digestorom s výkonom zabezpečujúcim odstránenie pár z miestnosti.

Odporúča sa, aby inštaláciu digestorov vykonal kvalifikovaný personál, pred montážou je potrebné oboznámiť sa s pokynmi obsiahnutými v balení digestorov. Digestor by mal zostať zapnutý počas celej doby prevádzky rúry.

Uistite sa, že sa v oblasti odvodu dymu nenachádzajú žiadne predmety ani materiály, ktoré by mohli brániť odvodu pár alebo byť poškodené vysokou teplotou alebo samotnými parami. Nenechávajte horľavé materiály v blízkosti komína rúry.

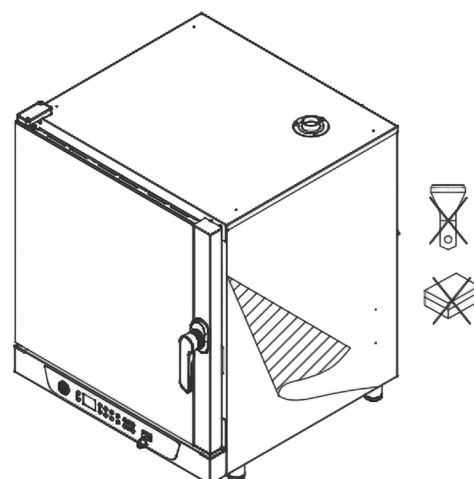
6.8. UPOZORNENIA TÝKAJÚCE SA PRVÉHO SPUSTENIA

Obsluha zariadenia je jednoduchá a intuitívna. Na nasledujúcich stranách vás návod prevedie krok za krokom obsluhou zariadenia. To zabezpečí istotu dosiahnutia výsledkov, ktoré vždy splnia vaše očakávania, a zabezpečia optimálnu výkonnosť a dlhú životnosť zariadenia.

- Pred prvým použitím dôkladne vyčistite vnútro rúry.
- Pred použitím sa uistite, že sa v komore zariadenia nenachádzajú žiadne nežiaduce predmety, ako sú návody na použitie, plastové vrecká alebo iné predmety.
- Uistite sa, že komín rúry nie je zablokovaný a že sa v jeho blízkosti nenachádzajú žiadne horľavé materiály.

6.9. ODSTRÁNENIE OCHRANNEJ FÓLIE

Odstráňte zo zariadenia všetku ochrannú fóliu, pričom sa vyhnite používaniu abrazívnych, leptavých látok a kovových predmetov (napr. škrabiek). Ak zostali zvyšky lepidla, utrite ich mäkkou handričkou namočenou v olejovom čistiacom prostriedku, určenom na povrchy z nehrdzavejúcej ocele, s nekorozívnymi a neabrazívnymi vlastnosťami. Vyhnite sa používaniu škrabiek, abrazívnych nástrojov a rezných hrán.



6.10. UPOZORNENIA TÝKAJÚCE SA VARENIA

- Dbajte na mimoriadnu opatrnosť pri otváraní dvierok, keď je rúra horúca.
- Vyhybajte sa kuchynskej soli v komore rúry; ak to nie je možné, tak po ukončení varenia umyte komoru rúry čo najskôr.
- Vyhnite sa preťažovaniu GN nádob alebo plechov s potravinami (max. 10 kg potravín na nádobu).
- Rovnomerne rozložte nádoby po celej výške komory rúry, pričom dodržiavajte maximálny počet uvedený pre každý model. Vždy je potrebné dodržiavať pokyny na nabíjanie vášho zariadenia.
- V prípade grilovania alebo pečenia na roštach mimoriadne mastných potravín (napr. pečienky alebo hydiny) je potrebné na dno komory rúry umiesť GN nádobu s vysokými okrajmi na zachytávanie tuku z potravín.
- Pri vkladaní a vyberaní nádob, ako aj pri vykonávaní iných činností v rozohriatej komore rúry, je nevyhnutné používať vhodný tepelný ochranný odev (OOPP), napríklad tepelné rukavice.
- Počas varenia a až do vychladnutia môžu byť vonkajšie a vnútorné časti zariadenia veľmi horúce. Je potrebné dbať na mimoriadnu opatrnosť, aby sa predišlo popáleninám.
- Pri vyberaní GN nádob s pokrmom z komory rúry je potrebné dbať na mimoriadnu opatrnosť, najmä ak nádoby obsahujú tekutiny.
- Nepoužívajte vysoko horľavé potraviny ani tekutiny (napr. alkohol) počas varenia.
- Uistite sa, že vodiace lišty na nádoby a plechy vnútri komory rúry sú správne namontované. V opačnom prípade môžu nádoby alebo plechy s horúcimi pokrmami vypadnúť z vodiacej lišty alebo spadnúť na dno, čo môže viesť k popáleniu.
- Komora rúry by mala byť vždy čistá a denne čistená. Ak tuky alebo zvyšky jedla nebudú odstránené, môže dôjsť k požiaru.
- Ak sa používa sonda do jadra, jej vybratie z rozohriatej komory by sa malo vykonať pomocou rukoväte, pred vybratím GN nádob s pokrmom.
- Pri používaní sondy zachovajte opatrnosť – hlavica sondy je veľmi ostrá a po použití dosahuje vysoké teploty.
- Rúru používajte pri teplote okolia od +5 do +45 °C.

6.11. OTVÁRANIE DVERÍ RÚRY

Z bezpečnostných dôvodov je rúra vybavená dvojstupňovým systémom otvárania dverí. Prvá poloha umožňuje pomalé unikanie pár z varnej komory, čím chráni pred možnými zraneniami spôsobenými rýchlym únikom veľkého množstva pary. Na otvorenie komory rúry je potrebné otočiť kľučkou rúry dvakrát: prvýkrát, aby sa dvierka pootvorili, a ešte raz po pootvorení, aby sa otvorili úplne.

7. OBSLUHA

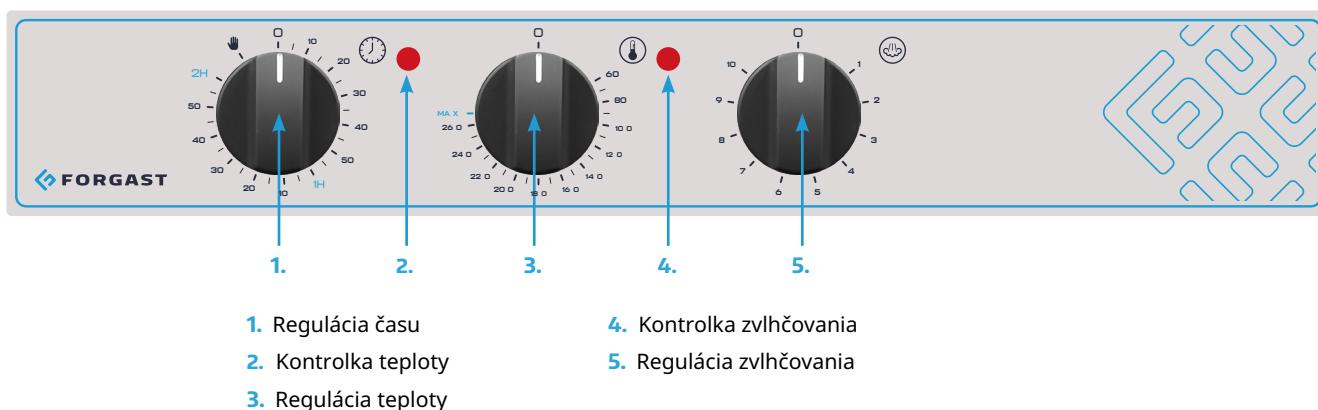


Pre dosiahnutie dobrého výsledku je potrebné pred každým pečením rúru predhriať. Odporúča sa predhrievanie s nastavenou teplotou minimálne o 30 °C vyššou, ako je teplota pečenia. V prípade plného zataženia je potrebné zvýšiť teplotu.

Zariadenie umožňuje nasledujúce druhy pečenia:

- **KONVEKČNÉ PEČENIE:** produkty sa pečú vďaka suchému teplu vytváranému ohrevnými telesami a ventilátory zabezpečujú rovnomerné rozvádzanie horúceho vzduchu v komore rúry. V prípade potreby je možné manuálne privádzať paru do komory.
- **PARNÉ PEČENIE:** pokrmy sa pečú vďaka pare privádzanej do komory. Pre dosiahnutie vynikajúcich výsledkov je potrebné nastaviť hodnotu vlhkosti na „100 %“. Teplota musí byť nastavená na minimálne 80 – 100 °C. Pečenie parou je ideálne pre pokrmy vyžadujúce „jemné“ pečenie alebo pasterizáciu krémov.
- **KOMBINOVANÉ PEČENIE:** pokrmy sa pečú vďaka vysokej teplote generovanej ohrievačom, v kombinácii s parou automaticky vstrekovanou do komory.
- **RUČNÉ PEČENIE A PEČENIE PODĽA RECEPTU:** V prípade ručného pečenia používateľ nastavuje požadované parametre pečenia pre jednu alebo viacero etáp pečenia na základe vlastných skúseností.

7.1. OBSLUHA MANUÁLNEJ RÚRY



REGULÁCIA ČASU

Otočný volič regulácie času pečenia umožňuje nastaviť čas, po uplynutí ktorého sa rúra automaticky vypne (maximálny čas je 120 minút). Nastavenie otočného gombíka do polohy ručného pečenia  umožňuje pečenie v nepretržitom režime, až do jeho ukončenia obsluhou rúry.

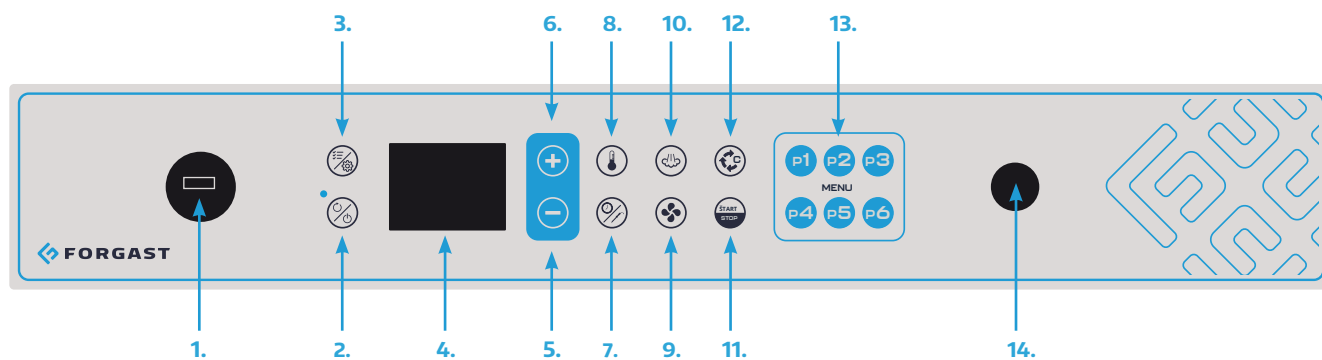
REGULÁCIA TEPLOTY

Otočný gombík regulácie teploty umožňuje výber požadovanej teploty pečenia. Aby sa znížili tepelné straty spôsobené otvorením dverí počas vkladania potravín do rúry, odporúča sa predhriať komoru na teplotu najmenej o 30°C vyššiu, ako je očakávaná teplota pečenia.

REGULÁCIA PARY/VLHKOSTI

Otočný gombík regulácie vlhkosti umožňuje dosiahnutie zaparovania v komore rúry. Hodnotu je možné regulovať od minimálnej po maximálnu otáčaním otočného gombíka doprava. Vstrekovanie pary do varnej komory je úmerné nastavenej polohe. **Aby funkcia zvlhčovania fungovala optimálne, je potrebné nastaviť teplotu minimálne na 80 – 100 °C. Okrem toho, s cieľom zabezpečiť dobré varenie, je potrebné pred zapnutím vstrekovania pary rúru predhriať na požadovanú teplotu. Zapnutie tejto funkcie spôsobí vstrekovanie pary do varnej komory, nezávisle od teploty, ktorá v nej panuje. Je však potrebné sa uistiť, že teplota v komore je dostatočne vysoká na vytvorenie pary zodpovedajúcej kvality.**

7.2. OBSLUHA ELEKTRONICKEJ RÚRY



- | | | |
|-------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Konektor USB | 6. Tlačidlo plus | 11. Tlačidlo ŠTART/STOP |
| 2. Tlačidlo zapnutia/vypnutia | 7. Tlačidlo času/sondy | 12. Tlačidlo FÁZY/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

Jedno stlačenie tlačidla „ZAP/VYP“, keď je rúra vypnutá, spôsobí aktiváciu obrazovky rúry. Ak je rúra aktívna, dlhodobé stlačenie tohto tlačidla spôsobí jej prechod do pohotovostného režimu. Pohotovostný režim sa aktivuje aj vtedy, keď používateľ dlhší čas nevykazuje žiadnu aktivitu.

Domovská obrazovka displeja zobrazuje predvolenú obrazovku ručného pečenia.

V spodnej časti displeja sa nachádzajú stavové ikony a v strednej časti sa zobrazuje aktuálna teplota v komore rúry (keď pečenie nie je aktívne) alebo aktuálny čas pečenia (keď je pečenie aktívne).

Podporované stavové ikony sú:

- Symbol označujúci aktívny ohrev (vykurovacie telesá zapnuté)
- Signál prítomnosti WiFi
- Výstražný trojuholník
- Symbol zvlhčovania
- Symbol osvetlenia komory
- Symbol pauzy / prevádzky, indikujúci stav pečenia v okamihu otvorenia alebo zatvorenia dverí.

RUČNÉ PEČENIE

Po stlačení tlačidla ZAP/VYP rúra prejde do zapnutého stavu a načíta program manuálneho pečenia s predvolenými nastaveniami.

Každý program, vrátane manuálneho programu, má funkciu automatického predhrevu, kde sa nastavená hodnota teploty automaticky

Ovládač môže ukladať až 100 programov, pričom každý má maximálne štyri fázy. Pre každý krok je možné prispôbiť nasledujúce parametre pečenia:

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

NASTAVENIE TEPLoty PEČENIA



Stlačte tlačidlo teploty



Opätovne stlačte tlačidlo teploty pre potvrdenie.

Nastavte hodnotu teploty pomocou tlačidiel plus a mínus.

NASTAVENIE ČASU PEČENIA



Jedenkrát stlačte tlačidlo času/sondy



Stlačte tlačidlo času/sondy na potvrdenie

Nastavte hodnotu času pomocou tlačidiel plus a mínus.

NASTAVENIE TEPLOTNEJ SONDY



Stlačte dvakrát tlačidlo času/sondy



Opätovne stlačte tlačidlo času/sondy na potvrdenie.

Nastavte požadovanú teplotu v jadre pokrmu pomocou tlačidiel plus a mínus

REGULÁCIA PARY/VLHKOSTI



Stlačte tlačidlo vlhkosti.



Opätovne stlačte tlačidlo vlhkosti na potvrdenie.

Nastavte požadované percento pary pomocou tlačidiel plus a mínus.

Počas fázy spúšťania dlhšie stlačenie tlačidla pary spôsobuje otvorenie elektromagnetického ventilu vody na čas trvania stlačenia, čo umožňuje vstrekovanie vody. Jednotlivé stlačenie tlačidla vlhkosti zobrazí aktuálnu nastavenú hodnotu vlhkosti a umožňuje jej zmenu, čím sa prispôsobí úroveň vlhkosti v komore na pečenie.

NASTAVENIE RÝCHLOSTI VENTILÁTOROV



Stlačte tlačidlo ventilátora.



Opätovne stlačte tlačidlo ventilátora na potvrdenie.

Nastavte hodnotu rýchlosti pomocou tlačidiel plus a mínus.

Rúra ponúka možnosť nastavenia rýchlosti ventilátora v rozsahu od 0 do 5. Keď je ventilátor nastavený na rýchlosť 0 a ohrievače sú vypnuté, rúra prejde do statického režimu. **Počas predhrevu nie je možná zmena rýchlosti ventilátora.**

TVORBA RECEPTU ZLOŽENÉHO Z NIEKOLKÝCH FÁZ

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

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

Na vytvorenie receptu pozostávajúceho z viacerých fáz postupujte nasledovne:

- Prejsť na obrazovku manuálneho pečenia a nastaviť parametre prvej fázy.
- Stlačte tlačidlo FÁZY (I), aby ste prešli do druhej fázy, alebo tlačidlo ŠTART/STOP (J), aby ste spustili pečenie.



- Nastaviť požadované parametre pre druhú fázu.
- Stlačte tlačidlo FÁZY, aby ste prešli do tretej fázy, alebo tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili pečenie.
- Nastavte požadované parametre pre tretiu fázu alebo stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili pečenie.
- Stlačte tlačidlo FÁZY, aby ste prešli do štvrtej fázy.
- Nastaviť požadované parametre pre štvrtú, piatu a šiestu fázu.
- Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP na spustenie pečenia.
- Aby ste odstránili fázu, je potrebné 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.
- Nemožno nastaviť nekonečný čas pre fázu, ak je ktorákoľvek z nasledujúcich fáz zapnutá.
- Nemožno odstrániť fázu, ak je nasledujúca fáza aktívna; Zakaždým je možné vypínať iba poslednú aktívnu fázu.
- Počas cyklu pečenia je možné vynútiť prechod do nasledujúcej fázy pred uplynutím času aktuálnej fázy nastavením času pečenia aktuálnej fázy na nulu.

FÁZA PREDOHREHU

Každý program, vrátane manuálneho cyklu, môže mať vlastnú fázu predohrevu. Pre jej zapnutie, po stlačení tlačidla FÁZY, je potrebné vybrať fázu predohrevu (P). Stlačením tlačidla ČAS môžete zapnúť alebo vypnúť túto fázu.

Dostupné prevádzkové režimy fázy predhrevu (parameter P20):

P20 = 0: Vypnutý predhrev + 6 krokov varenia.

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

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

P20 = 3: Používateľ manuálne nastavuje hodnotu teploty predhrevu.

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

Ak chcete vypnúť alebo zmeniť predhriatie, postupujte nasledovne:

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

5. Stlačte tlačidlo FÁZY, aby ste sa vrátili do prvej fázy pečenia.

Po dosiahnutí teploty predhrevu sa zapne bzučiak a kontrolka bliká. Teplota predhrevu sa udržiava až do otvorenia dvierok. Ak dvierka neotvoríte do 15 minút po zvukovom signáli, program sa preruší a na obrazovke sa zobrazí informácia o prekročení maximálneho času predhrevu. Po zatvorení dverí rúry sa automaticky spustí prvá fáza cyklu pečenia. Zvukový signál sa vypne po otvorení dverí alebo po stlačení ľubovoľného tlačidla. Ak sa počas fázy predhrevu dvere otvoria pred dosiahnutím teploty, fáza predhrevu sa preruší.

ZOZNAM MENU



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

- Menu naposledy použitých programov
- Menu zoznamu receptov
- Menu špeciálnych cyklov
- Servisné menu

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

MENU POSLEDNÝCH PROGRAMOV

V tomto menu je možné zobraziť 10 naposledy použitých programov pečenia.



Stlačte tlačidlo MENU a použite + alebo - na listovanie programami vo vybranom zozname.

Stlačte znovu MENU, aby ste potvrdili program.

Opätovné stlačenie tlačidla START/STOP spúšťa vybraný program

MENU ZOZNAMU PREDPISOV

Kuchárska kniha je rozdelená na päť kategórií, v ktorých možno uložiť až 100 predpisov. 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 - na posúvanie programov vo vybranom zozname.

Stlačte MENU na potvrdenie programu.

Zvoľte požadovaný program stlačením tlačidiel + alebo -



Potvrďte stlačením tlačidla MENU

Stlačte tlačidlo START/STOP, aby ste spustili program.

MENU ŠPECIÁLNYCH CYKLOV



V tomto menu môžete získať prístup k špeciálnym cyklom:

- Rýchle chladenie
- Pečenie Delta T
- Multi-časovač

RÝCHLE CHLADENIE

Pre spustenie cyklu rýchleho chladenia komory:



Stlačte MENU a použite + alebo - na posúvanie programov vo vybranom zozname.

Stlačte MENU na potvrdenie programu.

Nastavte 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 panel znázorňujúci priebeh cyklu, keď sa teplota v pečiacей komore znižuje.

Cyklus rýchleho chladenia sa končí, keď je teplota komory nižšia ako nastavená hodnota. Rýchly cyklus chladenia je možné vykonať pri otvorených aj zatvorených dverách. Pri zatvorených dverách sa do pečiacей komory vstrekuje voda s cieľom urýchlenia procesu.

PEČENIE DELTA T

Cyklus pečenia Delta T umožňuje pečenie produktu pri zachovaní konštantného rozdielu teplôt medzi vnútrom produktu a pečiadou komorou. Tento stav sa udržiava až do dosiahnutia teploty nastavenej pre vnútro produktu.

Ak chcete spustiť špeciálny cyklus „pečenia delta T“:



Stlačte MENU a použite + alebo - na posúvanie programov vo vybranom zozname.

Stlačte MENU na potvrdenie programu.

Stlačiť tlačidlo TEPLNOTY



Nastaviť hodnotu delta teploty stlačením tlačidiel + alebo -

Stlačte tlačidlo TEPLNOTY, aby ste potvrdili.

Stlačte tlačidlo ČAS



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

Stlačte tlačidlo ČASU pre potvrdenie

Nastaviť podľa uváženia vlhkosť a rýchlosť ventilátorov



Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili program.

PROGRAM MULTI-ČASOVAČ

Cyklus Multi-časovač umožňuje spravovanie viacerých časovačov počas jedného cyklu. Vďaka tomu je možné súčasne piecť rôzne produkty s rôznymi časmi prípravy, využívajúc ten istý cyklus.

Pre spustenie cyklu „Multi-časovač“:



Stlačte MENU a použite + alebo - na posúvanie programov vo vybranom zozname.

Stlačte MENU na potvrdenie programu.

Nastaviť podľa vlastného uváženia vlhkosť, rýchlosť ventilátorov a teplotu



Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili program.

V tomto momente riadiaca jednotka inicializuje nekonečný časový cyklus s nastavenými parametrami. Na aktiváciu jednotlivých časovačov:

- Zvolený časovač je možné nastaviť stlačením tlačidiel PLUS a MÍNUS.
- Zvolený časovač zmení farbu a príslušný nápis sa zvýrazní na červeno.
- Modifikácia zvoleného časovača sa spustí stlačením tlačidla ČAS, a následne sa nastaví požadovaná hodnota pomocou tlačidiel PLUS a MÍNUS.
- Nastavenie hodnoty sa potvrdí stlačením tlačidla ČAS.
- Časovač začne 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 oblasti sa zobrazuje teplota varnej komory.
- Na zastavenie cyklu je potrebné stlačiť tlačidlo ŠTART / STOP.

PROGRAM ODLOŽENÉHO ŠTARTU UMÝVANIA (TÝKA SA MODELOV VYBAVENÝCH UMÝVACÍM SYSTÉMOM)

Ak chcete spustiť špeciálny cyklus „Odložené umývanie“:



Stlačte MENU a použite + alebo - na posúvanie programov vo vybranom zozname.

Stlačte MENU na potvrdenie programu.

Vyberte požadovaný typ umývania stlačením tlačidiel + alebo -



Potvrďte tlačidlom MENU



Pomocou tlačidla + alebo - vyberte čas, kedy sa spustí umývací cyklus

- Dnes : cyklus sa začína o naplánovanej hodine v aktuálnom dni.
- +24h : Cyklus sa spustí 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.



Potvrďte tlačidlom MENU



Nastavte požadovaný čas spustenia.
UPOZORNENIE: 24-hodinový formát
[hh]:[mm]



Potvrďte tlačidlom MENU

Po potvrdení cyklu rúra prejde do pohotovostného režimu. Na obrazovke sa zobrazujú informácie týkajúce sa dátumu a času oneskoreného spustenia cyklu. Po dosiahnutí hodiny a dňa spustenia sa cyklus spustí automaticky.

MENU UMÝVANIA (TÝKA SA MODELOV VYBAVENÝCH UMÝVACÍM SYSTÉMOM) V

tomto menu máte prístup k umývacím a oplachovacím cyklom zariadenia:

- Oplachovanie : Vykonáva umývací cyklus vodou a bez použitia čistiaceho prostriedku. Odporúča sa vykonať oplachovací cyklus po použití čistiaceho prostriedku, aby sa odstránili všetky zvyšky čistiaceho prostriedku z varnej komory.
- Krátky: Vykoná rýchly umývací cyklus s použitím detergentu.
- Dlhý: Vykonáva dôkladný umývací cyklus s použitím detergentu.
- **Dávkovanie čistiaceho prostriedku** : Vykonáva cyklus zavodenia čerpadla a naplnenia hydraulického okruhu čistiaceho prostriedku. Odporúča sa vykonať tento cyklus pri prvom použití, po výmene zásobníka čistiaceho prostriedku a po dlhých obdobiach nečinnosti automatického umývacieho systému.

Pre spustenie umývacieho cyklu:



Stlačte MENU a použite + alebo - na posúvanie programov vo vybranom zozname.

Stlačte MENU na potvrdenie programu.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby ste spustili program.



POZOR!

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

SERVISNÉ MENU

V tomto menu môžete získať prístup k nasledujúcim funkciám zariadenia:

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

PRÍSTUP K PARAMETROM

Pre prístup k menu nastavení parametrov:

POZOR!

Výrobné nastavenia umožňujú správnu činnosť rúry. Zmena parametrov môže spôsobiť, že zariadenie prestane pracovať správne, čo môže dokonca viesť k jeho poškodeniu. Zmena parametrov je povolená len autorizovaným servisom, používateľom sa neodporúča vykonávať tieto úpravy.



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.

Vyberte sekciu "Parametre" stlačením tlačidiel + a -

Potvrďte tlačidlom MENU

V tejto sekcii sa vyžaduje prihlasovacie heslo.



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

Potvrďte tlačidlom MENU

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

Stlačením tlačidiel + a - môžete prechádzať zoznam parametrov:



Vyberte parameter, ktorý chcete zmeniť

Nastavte parameter v stanovených medziach.
stlačením tlačidiel + a -

Potvrďte tlačidlom MENU

Z menu parametrov môžete vystúpiť stlačením tlačidla ON/OFF, alebo dôjde k automatickému ukončeniu menu po 2 minútach nečinnosti.

Nižšie sú uvedené všetky upraviteľné parametre:

PARAMETER	OPIS	LIMITY	MERNÉ JEDNOTKY
P01	Merná jednotka teploty - 0=°C - 1=°F	0-1	Číslo
P06	Predvolená nastavená hodnota pečenia	30 ÷ 260	°C
P09	Predvolená nastavená 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 = vypnutý + 6 krokov varenia 1 = delta % od tepl. 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 predhrevu v manuálnom režime	0 ÷ 100	% / °C
P24	Upraviteľná percentuálna hodnota P20=4	0 ÷ 100	%
P25	Predhrev aktívny v manuálnom programe	0 ÷ 1	Vlajka
P120	Režim prevádzky osvetlenia rúry, keď je zapnuté: 0 = časové nastavenie podľa stlačenia tlačidiel , 1 = vždy svieti počas pečenia, 2 = vždy svieti, keď je zapnutý /ON	0 ÷ 2	Vlajka
P121	Čas zapnutia osvetlenia (pre P120 = 0)	0 ÷ 120	Sekundy
P138	Predvolená teplota termickej sondy	0 ÷ 110	°C
P140	Zvuk bzučiaka (0 = zvoní nepretržite)	0 ÷ 999	Sekundy
P204	Čas nečinnosti rúry na automatické prepnutie do pohotovostného režimu	0 ÷ 60	Minúty
P220	Číslo programu priradeného k tlačidlu P1 - 0 = nie je priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P221	Číslo programu priradeného k tlačidlu P2 - 0 = nie je priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P222	Číslo programu priradeného k tlačidlu P3 - 0 = nie je priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P223	Číslo programu priradeného k tlačidlu P4 - 0 = nie je priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P224	Číslo programu priradeného k tlačidlu P5 - 0 = nie je priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P225	Číslo programu priradeného k tlačidlu P6 - 0 = nie je priradený program	0 ÷ 100	Číslo
P332	Nastavenie komory Multi-časovač	30 ÷ 260	°C
P333	Nastavenie vlhkosti Multi-časovač	0 ÷ 100	%
P351	Nastavenie teploty kysnutia	20 ÷ 60	°C
P352	Nastavenie času kysnutia	1 ÷ 599	Minúty
P380	Nastavená hodnota teplotnej sondy 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 záznamu pre HACCP - 0 = záznam HACCP vypnutý	0 ÷ 10	Minúty
P501	Delta teploty pre denník HACCP (*)	0 ÷ 30	°C

FUNKCIE USB

- Menu USB umožňuje nasledujúce operácie:
- Aktualizujte firmvér (zobrazí sa len v prípade detekcie kompatibilného súboru).
- Aktualizujte jazyky (zobrazí sa len v prípade nájdenia kompatibilného súboru).
- Exportujte HACCP.
- Exportujte recepty.
- Importovať recepty (zobrazí sa len v prípade nájdenia kompatibilného súboru).
- Importuj parametre (zobrazí sa len v prípade nájdenia kompatibilného súboru).
- Importovať obrázky (zobrazí sa len v prípade zistenia súboru .jpg v príslušnom podadresári).
- Importujte recepty a obrázky.
- Úplná aktualizácia (zobrazí sa len v prípade zistenia kompatibilnej skupiny súborov).

V prípade pokusu o prístup do tohto menu bez pripojenia USB kľúča sa zobrazí varovné hlásenie, že chýba USB pamäť.

AKTUALIZÁCIA FIRMWARU Z USB

Ak chcete spustiť aktualizáciu:

- Nahrajte aktualizčné súbory do pamäte USB. Používajte výlučne súbory od výrobcu.



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu „USB“ stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU

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



Po ukončení prvej fázy aktualizácie, stlačenie tlačidla ŠTART / STOP spustí druhú a poslednú fázu aktualizácie, ktorá môže trvať niekoľko minút. Po ukončení procesu panel prejde do pohotovostného režimu.

AKTUALIZÁCIA JAZYKOV Z USB

Ak chcete spustiť aktualizáciu:



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu „USB“ stlačením tlačidiel + a -.



Vyberte možnosť „Aktualizácia jazykov“ stlačením tlačidiel + a -.



Potvrďte tlačidlom MENU



- Po potvrdení sa spustí aktualizácia databázy, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po ukončení procesu sa zobrazí hlásenie s oznámením.



Opakovaným stlačením tlačidla ZAP/VYP sa vrátite na hlavnú stránku.



POZOR!

Procedúra aktualizácie jazyka nenávratne odstráni predtým existujúcu databázu a môže trvať niekoľko minút.

EXPORTOVANIE HACCP NA USB

Aby vyexportovať denník HACCP:



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu „USB“ stlačením tlačidiel + a -.

Zvoľte možnosť „Exportujte HACCP“ stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU



Potvrďte opätovným stlačením tlačidla MENU na spustenie procesu.



Po ukončení procesu sa zobrazí oznamovacia správa. Stlačte niekoľkokrát tlačidlo ON/OFF, aby ste sa vrátili na hlavnú stránku

Postup exportu HACCP umožňuje zapísanie prevádzkových údajov prítomných na paneli na USB pamäť.

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

Každý súbor denníka je sprevádzaný súborom s rovnakým názvom, ale s príponou „.md5“, umožňujúcim kontrolu jeho integrity.

Exportované prevádzkové údaje identifikujú možnú sériu udalostí:

- Udalosť spustenia
- Udalosť zmeny fázy
- Udalosť zastavenia alebo ukončenia cyklu pečenia
- Prípadné alarmové situácie
- Jedna registrácia každých 5 minút:
- Teplota
- Nastavená hodnota
- Zostávajúci čas do ukončenia fázy
- Čas trvania fázy
- Jedna registrácia každých 5 stupňov zmeny teploty v komore.

EXPORTOVANIE RECEPTOV NA USB

Na export všetkých receptov vložte pamäťové zariadenie USB:



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu „Parametre“ stlačením tlačidiel + a -

Vráťte sa do servisného menu a vyberte možnosť „USB“ a následne „Exportovať recept“



Potvrďte tlačidlom MENU



Potvrďte opätovným stlačením tlačidla MENU na spustenie procesu.



Po ukončení procesu sa na obrazovke zobrazí vyskakovacie okno ukončenia procesu. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo ZAP /VYP, aby ste sa vrátili na stránku hlavnej

IMPORTOVANIE PREDPISOV NA USB

Na import všetkých receptov vložte USB pamäťové zariadenie so súborom UTRIC*.cvs:



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu "Parametre" stlačením tlačidla + a -

Vráťte sa do servisného menu a vyberte možnosť „USB“ a následne „Importovať receptúru“.



Potvrďte tlačidlom MENU



Potvrďte opätovným stlačením tlačidla MENU na spustenie procesu.



Po ukončení procesu sa na obrazovke zobrazí vyskakovacie okno ukončenia procesu. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na stránku hlavnej

IMPORTOVANIE PARAMETROV Z USB



POZOR!

Nesprávny import parametrov môže viesť k trvalému poškodeniu rúry.

Pre importovanie parametrov je potrebné nahráť aktualizčné súbory na USB kľúč. Používajte výhradne súbory od výrobcu.



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu „USB“ stlačením tlačidiel + a -.

Wybrać opcję "Importuj parametry" naciskając przyciski + i -



Potvrďte tlačidlom MENU



- Po potvrdení sa spustí aktualizácia databázy, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po ukončení procesu sa zobrazí hlásenie s oznámením.



Opakovaným stlačením tlačidla ZAP/VYP sa vrátite na hlavnú stránku.

IMPORTOVANIE OBRÁZKOV Z USB

Pomocou tohto postupu je možné importovať sériu obrázkov (ak je v pamäti panela dostatok miesta), ktoré sa majú priradiť k receptom.

Obrazové súbory na import musia mať nasledujúce vlastnosti:

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



POZOR!

Táto operácia spôsobuje trvalé odstránenie všetkých predtým nahraných obrázkov z pamäte databázy panela.

Pre importovanie obrázkov:

- Pripojte USB kľúč obsahujúci iba jeden priečinok s názvom „jpg“, ktorý obsahuje všetky obrázky určené na import.



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu „USB“ stlačením tlačidiel + a -.

Vyberte možnosť „Importovať obrázky“ stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU



- Po potvrdení sa spustí aktuali - zacia da-
tabázy, ktorá môže trvať niekoľko minút
- Po ukončení procesu sa zobrazí hlásenie
s oznámením.



Opakovaným stlačením tlačidla ZAP/VYP sa vrátite na hlavnú stránku.

IMPORTOVANIE PREDPISOV + OBRÁZKOV Z USB

Pomocou tejto funkcie je možné importovať recepty a súvisiace obrázky v rámci jedného postupu.

Na importovanie receptov a súvisiacich obrázkov je potrebné pripojiť USB kľúč obsahujúci:

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



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu „USB“ stlačením tlačidiel + a -.

Vyberte možnosť „Importovať predpisy + obrázky“ stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU



- Po potvrdení sa spustí aktuali - zacia da-
tabázy, ktorá môže trvať niekoľko minút
- Po ukončení procesu sa zobrazí hlásenie
s oznámením.



Opakovaným stlačením tlačidla ZAP/VYP sa vrátite na hlavnú stránku.

ÚPLNÁ AKTUALIZÁCIA FIRMVÉRU Z USB

Na spustenie aktualizácie je potrebné nahráť aktualizčné súbory na USB kľúč. Používajte len a výlučne súbory výrobcu.



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu „USB“ stlačením tlačidiel + a -.

Vyberte možnosť „Hromadná aktualizácia“ stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU



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

**POZOR!**

Procedúra aktualizuje všetky operačné súbory ovládacieho panela súčasne. Ak sa v USB pamäti nenachádzajú všetky potrebné súbory, funkcia nie je dostupná vo výberovom menu.

PRIPOJENIE K SIETI WI-FI A K SERVERU V CLOUDE

Ak chcete pripojiť zariadenie so serverom v cloude, je potrebné:



Stlačte tlačidlo ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ

- Zapnite zariadenie
- Pomocou smartfónu s pripojením na internet naskenujte prvý QR kód „PRIPOJÍŤ“, ktorý sa zobrazí na obrazovke.
- Akceptujte pripojenie k sieti na obrazovke smartfónu
- Počkať na nadviazanie spojenia medzi smartfónom a zariadením



Naskenovať druhý QR kód na obrazovke pomocou predtým použitého smartfónu

- Naskenujte druhý QR kód zobrazený na obrazovke pomocou predtým použitého smartfónu.
- Potvrdiť prístup na webovú stránku navrhovanú na obrazovke smartfónu
- Na obrazovke smartfónu sa zobrazí stránka umožňujúca pripojenie zariadenia k sieti Wi-Fi. Stlačte tlačidlo „Pripojiť rúru“.



Stlačte tlačidlo ZAP/VYP, aby ste prerušili spojenie so smartfónom.

- Vyberte jednu z dostupných sietí, ku ktorým chcete získať prístup (ak nie sú žiadne siete automaticky dostupné, stlačte tlačidlo „Skenovanie sietí“). Zadať heslo k vybranej Wi-Fi sieti a stlačte tlačidlo „Pripojiť“.
- Počkajte, kým sa zobrazí zelené pole s nápisom „Online“. Pomocou ponuky správy Wi-Fi pripojení na smartfóne odpojte zariadenie od lokálnej siete.



Stlačiť tlačidlo – štyrikrát, až kým sa na obrazovke nezobrazí QR kód „Chefcloudconnect“

- Naskenujte pomocou smartfónu QR kód zobrazený na obrazovke.
- Stlačte tlačidlo „Kopírovať text“ zobrazené na smartfóne.
- Otvorte stránku prehliadača a vložte text.
- Postupujte podľa pokynov na webovej stránke, aby ste nakonfigurovali pripojenie ku cloudu.

INFORMÁCIE O ZARIADENÍ Pre prístup k informáciám o zariadení:



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu „Info“ stlačením tlačidiel + a -

Potvrdte tlačidlom MENU

Na obrazovke sa zobrazujú nasledujúce informácie:

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

Pre návrat na hlavnú stránku stlačte opakovane tlačidlo ZAPNÚŤ/VYPNÚŤ.

NASTAVENIE JAZYKA Ak chcete zmeniť jazyk zariadenia, postupujte nasledovne:



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Potvrďte tlačidlom MENU

Vyberte sekciu „Jazyk“ stlačením tlačidiel + a -

Vyberte požadovaný jazyk:



Potvrďte tlačidlom MENU



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

NASTAVENIE DÁTUMU A ČASU Ak chcete nastaviť dátum a čas zariadenia:



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Potvrďte tlačidlom MENU

Vyberte požadovanú položku stlačením tlačidiel + a -

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. Nevyhnutné informácie sú automaticky nastavené prostredníctvom siete.

ODSTRAŇOVANIE OBRÁZKOV Z KNIŽNICE

Ak chcete odstrániť obrázky z knižnice:



Pre vstup do servisného menu opakovane stláčajte tlačidlo MENU.



Vyberte sekciu „Odstrániť obrázky“ stlačením tlačidiel + a -

Potvrďte tlačidlom MENU



Vybrať obrázok na odstránenie stlačením tlačidiel + a -

Potvrďte tlačidlom MENU

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

MENU ÚPRAVY PREDPISOV

Pomocou tohto menu môžete:

- Uložiť nový recept
- Skopírovať recept
- Zmeniť názov receptu
- Trvalo odstrániť recept
- Priradiť recept k obrázku
- Odstrániť priradenie receptu k obrázku
- Upraviť recept pomocou priameho pripojenia so smartfónom
- Nastaviť recept s odloženým štartom

UKLADANIE RECEPTU

Ak chcete uložiť nový recept alebo uložiť zmeny vykonané v recepte:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU



Vybrať položku „Uložiť“ stlačením tlačidiel + a -

Potvrďte tlačidlom ŠTART/STOP

Nastavte názov receptu s maximálne 20 znakmi:

- Zoznamy môžete posúvať stlačením tlačidiel PLUS a MINUS.
- Potvrďte vybrané písmeno a prejdite na nasledujúce stlačením tlačidla MENU
- Vložte medzery medzi písmená stlačením tlačidla ČASU
- Odstráňte písmená stlačením tlačidla TEPLOTA.



Vyberte požadovanú kategóriu stlačením tlačidiel + a -

Potvrďte tlačidlom MENU

Stlačte niekoľkokrát tlačidlo ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na hlavnú stránku a zobrazili recept.

Ak chcete opustiť uložený recept, vráťte sa do zoznamu receptov a zvolte možnosť manuálne.

KOPÍROVANIE RECEPTU

Ak chcete skopírovať recept:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU
na uloženom recepte.



Vyberte položku „Kopírovať“.
stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom
MENU

Nastavte názov receptu na maximálne 20 znakov:

- Zoznamy môžete posúvať stlačením tlačidiel PLUS a MINUS.
- Potvrďte vybrané písmeno a prejdite na nasledujúce stlačením tlačidla MENU



Vyberte požadovanú kategóriu
stlačením tlačidiel + a -

Potvrďte tlačidlom MENU



Stlačte niekoľkokrát tlačidlo
ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na hlavnú
stránku a zobrazili recept.

ZMENA NÁZVU RECEPTU

Ak chcete zmeniť názov receptu:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU
na uloženom recepte.



Vyberte položku „Zmeniť názov“.
stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom
ŠTART/STOP

Nastavte názov receptu na maximálne 20 znakov:

- Zoznamy môžete posúvať stlačením tlačidiel PLUS a MINUS.
- Potvrďte vybrané písmeno a prejdite na nasledujúce stlačením tlačidla MENU



Vyberte požadovanú kategóriu
stlačením tlačidiel + a -

Potvrďte tlačidlom MENU



Stlačte niekoľkokrát tlačidlo
ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na hlavnú
stránku a zobrazili recept.

ODSTRÁNENIE RECEPTU

Ak chcete odstrániť existujúci program:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU
na uloženom recepte.



Vyberte položku „Odstrániť“.
stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom
MENU

Priradenie receptu k obrázku

Aby priradiť recept k obrázku:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU na uloženom recepte.



Vyberte možnosť „Priradiť“ stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU



Vyberte obrázok, ktorý chcete priradiť stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU

Ak je pripojená pamäť USB obsahujúca obrázky v príslušnom priečinku, po poslednom obrázku uloženom v miestnom archíve sa začne zobrazovať zoznam obrázkov uložených na pamäti USB.

Po vybratí obrázka z USB kľúča sa importuje do databázy zariadenia.

ODSTRÁNENIE PRIRADENIA OBRÁZKA Ak chcete odstrániť

priradenie obrázka k receptu:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU na uloženom recepte.



Vybrať položku „Odstrániť priradenie“ stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU

RÝCHLA ÚPRAVA RECEPTU (WEBOVÁ SLUŽBA)

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



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

Potvrďte sieťové pripojenie na obrazovke smartfónu.



- Po nadviazaní spojenia zoskenujte druhý QR kód stlačením 2-krát tlačidla MÍNUS pomocou predtým použitého smartfónu a potvrďte prístup na navrhovanú internetovú stránku.

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

Stlačením tlačidla „Prejsť do kuchárskej knihy“ môžete získať prístup ku kuchárskej knihe rúry, vybrať požadovanú kategóriu a vytvoriť alebo upraviť existujúci recept, a následne nastaviť parametre, uložiť, priradiť obrázky alebo odstrániť samotný recept pomocou smartfónu.



POZOR!

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

Ak stlačíte tlačidlo ZAP/VYP a vrátite sa na hlavnú stránku, stratíte pripojenie na internet.

NASTAVENIE RECEPTU S ODLOŽENÝM ŠTARTOM

Ak chcete spustiť recept s odloženým spustením:



Stlačte a podržte tlačidlo MENU na uloženom recepte.



Vyberte položku „Odložený štart“.
stlačením tlačidiel + a -



Potvrďte tlačidlom MENU



Vyberte spomedzi možných hodnôt požadovaný čas spustenia stlačením tlačidiel PLUS a MÍNUS:

- Dnes
- + 24 h
- + 48 h



Potvrďte tlačidlom MENU



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



Potvrďte tlačidlom MENU



POZOR!

Nastavenie programu s odloženým štartom neumožňuje vykonanie iných cyklov. Ak chcete vymazať nastavenie odloženého spustenia programu, stačí stlačiť tlačidlo ON/OFF.

VÝBER RECEPTU POMOCOU OBLÚBENÝCH TLAČIDIEL

Je možné rýchlo vybrať recept 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 zvukového chybového signálu. Nevyberá sa žiadny recept.

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

Ak chcete priradiť program k jednému z tlačidiel obľúbených položiek, je potrebné prejsť do ponuky „Zoznam receptov“.



Zvoľte požadovaný recept pomocou tlačidiel + a -



- Stlačte tlačidlo obľúbených, ktoré chcete priradiť k receptu.
- Zobrazí sa hlásenie s výzvou na potvrdenie.



Potvrďte tlačidlom MENU

DOČASNÁ ÚPRAVA RECEPTU

Je možné dočasne zmeniť nastavenia receptu pred jeho vykonávaním, ako aj počas neho. Tieto zmeny sú dočasné a neukladajú sa do pamäte zariadenia.

SPUSTENIE, POZASTAVENIE ALEBO PRERUŠENIE RECEPTU

Ak chcete spustiť zvolený recept, stačí stlačiť tlačidlo ŠTART / STOP.

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

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

Recept sa definitívne zastaví po uplynutí nastaveného času poslednej fázy pečenia alebo po stlačení tlačidla ŠTART / STOP.

Po ukončení receptu sa na obrazovke zobrazí informačné hlásenie a zaznie zvukový signál.

Zvukový signál zostáva aktívny až do otvorenia dverí alebo stlačenia ľubovoľného tlačidla.

8. ČISTENIE A ÚDRŽBA

8.1. VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA TÝKAJÚCE SA ČISTENIA

- Pred začatím čistenia je potrebné odpojiť zariadenie od elektrickej siete a použiť vhodné osobné ochranné prostriedky (napr. rukavice).
- Používateľ smie vykonávať iba bežné čistiace úkony. Na účely vykonania kontroly, mimoriadnej údržby alebo výmeny chybných komponentov je potrebné kontaktovať autorizované servisné stredisko, aby vyslalo špecializovaného a riadne vyškoleného technika.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody vyplývajúce z nedostatku údržby alebo nesprávneho čistenia (napr. používanie nevhodných čistiacich prostriedkov).
- Pred čistením je potrebné počkať, kým varná komora nevychladne (teplota by nemala presiahnuť 70°C).

Na čistenie akejkoľvek časti zariadenia alebo príslušenstva nepoužívajte:

- Brúsne alebo práškové čistiace prostriedky.
- Agresívne alebo žieravé detergenty (napríklad kyselina chlorovodíková, kyselina sírová, hydroxid sodný a pod.).
Dávajte pozor! Nepoužívajte tieto látky ani na čistenie podstavca/podlahy pod zariadením.
- Brúsne alebo ostré nástroje (napr. brúsne špongie, škrabky, ocelové kefy atď.).
- Prúdy pary alebo tlakovej vody.

8.2. ČISTENIE DVIEROK A VNÚTORNÉHO SKLA

Na vyčistenie vnútorného skla dverí je potrebné počkať, kým rúra úplne nevychladne. Vnútročné sklo je možné otvoriť, čo uľahčuje jeho čistenie. Použite mäkkú handričku navlhčenú neutrálnym čistiacim prostriedkom na sklo, pričom postupujte podľa pokynov výrobcu čistiacieho prostriedku.

8.3. ČISTENIE KOMORY RÚRY

Po skončení pracovného dňa je potrebné vyčistiť komoru, tak z hygienických dôvodov, ako aj s cieľom predísť poruchám. Rúra sa nikdy nesmie čistiť prúdmi vody, priamymi alebo pod vysokým tlakom. Na čistenie zariadenia nepoužívajte kovové utierky, kefy ani bežné ocelové škrabky.



POZOR!

Prípadné zvyšky tuku a jedál v pečiacей komore sa môžu vznietiť počas používania rúry, preto sa odporúča ich okamžité odstránenie.

- Počkajte, kým varná komora vychladne.
- Vyberte bočné vodiace lišty GN nádob.
- Odstráňte všetky zvyšky, ktoré sa dajú odstrániť ručne, a vložte vyberateľné časti do umývačky riadu.
- Vyčistite komoru rúry teplou vodou s jemným čistiacim prostriedkom.
- Následne je potrebné všetky povrchy dôkladne opláchnuť, pričom dbajte na to, aby na nich nezostal čistiaci prostriedok.
- Na čistenie vonkajšej časti rúry používajte 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 na 10 minút.
- Vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.
- Vyberte bočné vodiace lišty na GN nádoby.
- Nastriekajte čistiacim prostriedkom vnútro rúry a počkajte 10 minút.
- Dôkladne opláchnite komoru rúry po ukončení cyklu čistenia.

Prísne sa zakazuje umývať komoru rúry pri teplote vyššej ako 70°C. Nebezpečenstvo popálenia.

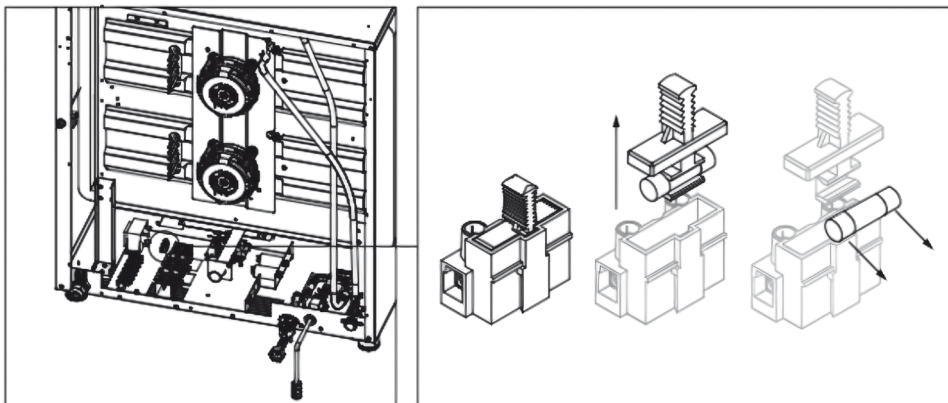
8.4. ČISTENIE VONKAJŠÍCH POVRCHOV

Každodenné čistenie povrchu komory rúry vykonávajú pomocou neabrazívneho čistiaceho prostriedku, aby bola zaistená jej správna funkcia. V prípade suchých zvyškov použite plastovú kefu alebo špongiu namočenú v octe a teplej vode. Používajte iba vlhkú handričku s horúcou vodou alebo s prostriedkami vhodnými na čistenie nehrdzavejúcej ocele. Nepoužívajte žieravé prostriedky ani amoniak.

Zakazuje sa priame polievanie zariadenia vodou. Je potrebné zabrániť prenikaniu vody do elektrických zariadení, takáto situácia hrozí úrazom elektrickým prúdom a poškodením rúry.

8.5. VÝMENA POISTKY (AK JE K DISPOZÍCII)

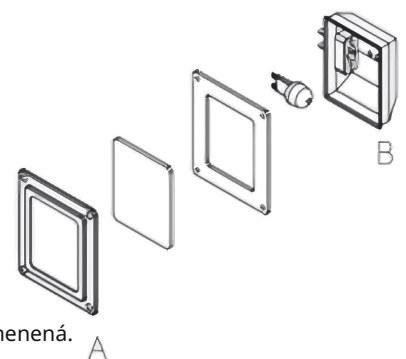
Aby ste vymenili poistku, vykonajte nasledujúce kroky a postupujte podľa pokynov na obrázku:



- Odpojte rúru od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.
- Vyberte ovládací panel z prednej časti rúry.
- Dvierka poistky sa nachádzajú v hornej časti rúry. Otvorte ich, vyberte poistku a vymeňte ju za novú.

8.6. VÝMENA ŽIAROVKY

- Odpojte rúru od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.
- Vyberte bočné vodiace lišty, ktoré pridržiavajú plechy na pečenie.
- Demontujte kryt „A“ odskrutkovaním štyroch upevňovacích skrutiek.
- Vymeňte žiarovku „B“ za žiarovku s rovnakými parametrami.
- Nasadte kryt „A“ a opäť ho pripevnite vybratými skrutkami.
- Namontujte bočné vodiace lišty a uistite sa, že sú pevne pripevnené.



V prípade prasknutia alebo poškodenia sklenenej pokrievky rúry nepoužívajte, kým nebude vymenená. (je potrebné kontaktovať oddelenie služieb zákazníkom).

8.7. PREVENTÍVNA ÚDRŽBA

Rúra vykonáva analýzy niektorých dôležitých parametrov s cieľom posúdiť stav komponentov a upozorňuje na potrebu vykonania preventívnej údržby zariadení, aby zákazníkovi zaručila najvyšší štandard výkonu a spoľahlivosti. Po prekročení určených prahových hodnôt sa na displeji zobrazí neblokujúce varovanie, ktoré upozorňuje na potrebu vykonania údržby daného komponentu.

Upozornenie sa zobrazí:

- Po každom spustení rúry, počas prvého týždňa po prekročení prahovej hodnoty;
- Na konci každého varenia, po uplynutí prvého týždňa od prekročenia prahu.

Upozornenie je možné skryť po stlačení tlačidla ZAP/VYP.

Zoznam upozornení týkajúcich sa preventívnej údržby:

- Limit počtu otvorení dverí
- Obmedzenie zásahu bezpečnostného termostatu
- Limit počtu vstrekov vody
- Obmedzený počet prání
- Prípustný počet dávok detergentov
- Maximálny povolený počet zásahov odporu
- Limit prevádzkových hodín motora
- Obmedzenie počtu prevádzkových hodín osvetlenia
- Limit prevádzkových hodín nad 90 °C
- Limit hodín chladenia technickej komory
- Limit prevádzkových hodín ventilátorov

Po zobrazení oznámenia je potrebné kontaktovať popredajný servis za účelom overenia stavu komponentov a ich údržby alebo prípadnej výmeny.

8.8. PRAVIDELNÉ ČINNOSTI VYKONÁVANÉ POUŽÍVATEĽOM

Nasledujúca tabuľka uvádza všeobecné úkony údržby, ktoré by mal používateľ pravidelne vykonávať.

Nedodržanie týchto postupov môže spôsobiť nesprávne fungovanie alebo poškodenie rúry.

PREVÁDZKOVÁ FREKVENCIA				
OPIS	Denne	Týždenne	Mesačne	Každý rok
Všeobecná vizuálna kontrola	X			
Čistenie komory na pečenie	X			
Čistenie filtra na vstupe vody		X		
Kontrola funkčnosti zmäčkovača			X	
Čistenie elektrických komponentov				X
Kontrola dotiahnutia elektrických svoriek				X
Kontrola hladiny čistiaceho prostriedku		X		
Všeobecná kontrola funkčnosti		X		

8.9. OBDOBIE NEČINNOSTI

Počas období nečinnosti je potrebné odpojiť elektrické napájanie a prívod vody, vybrať nádobu s čistiacim prostriedkom (modely s umývacím systémom) a opatrne zatvoriť. Vonkajšie oceľové časti zariadenia zabezpečte tak, že ich utriete mäkkou handričkou navlhčenou vazelínovým olejom. Dvere nechajte pootvorené, aby bola zaistená správna výmena vzduchu.

Pred opätovným použitím po dlhšom období nečinnosti je potrebné:

- Vykonať dôkladné vyčistenie zariadenia a príslušenstva;
- Znovu pripojte zariadenie k elektrickej sieti a k prívodu vody;
- Pred opätovným použitím skontrolujte zariadenie.
- Vykonajte umývací cyklus HARD (modely s umývacím systémom).

Na zabezpečenie optimálneho používania a bezpečnosti zariadenia sa odporúča, aby bolo servisované a kontrolované autorizovaným servisným strediskom minimálne raz za rok.

9. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu si preštudujte nasledujúcu tabuľku.

PROBLÉM	PRÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATRENIE
Rúra sa nespúšťa po zvolení programu	Otvorené dvierka	Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené.
	Mikrospínač nesignalizuje zatvorenie dvierok.	Obráťte sa na odborného technika ohľadom opravy (Technický servis).
Osvetlenie nefunguje.	Uvoľnená žiarovka.	Žiarovku správne vložte do objímky.
	Vypálená žiarovka	Vymeniť žiarovku
Zariadenie nepečie. rovnomerne	Ventilátory nemenia smer otáčania	Obráťte sa na odborného technika ohľadom opravy (Technický servis).
	Jeden z ventilátorov sa nepohybuje.	
	Jedna z vykurovacích telies je poškodená	
	Tesnenie dverí vysunuté z lôžka	Správne umiestnite tesnenie dverí zariadenia na svoje miesto.
Rúra sa nezapína.	Žiadne sieťové napätie	Obnovte napájacie napätie.
	Pripojenie k elektrickej sieti bolo vykonané nesprávne.	Skontrolovať pripojenie do elektroenergetickej siete.
	Aktivácia bezpečnostného termostatu	Obráťte sa na odborného technika ohľadom opravy (Technický servis).
Zvlhčovací systém nedodáva vodu	Zatvorený prívodný ventil vody	Otvorte prívodný ventil vody
	Nesprávne pripojenie k vodovodnej sieti	Skontrolujte pripojenie k vodovodnej sieti
	Filtre na vstupe vody sú upchaté znečisteniami	Vyčistiť filtre
Pri zatvorených dverách Z tesnenia vyteká voda	Znečistené tesnenie	Vyčistiť tesnenie vlhkou handričkou
	Poškodené tesnenie	Obráťte sa na odborného technika ohľadom opravy (Technický servis).
	Problém s mechanizmom zatvárania dverí	
Ventilátor sa počas prevádzky zastavuje	Zásah bezpečnostného termostatu motora	Vypnite zariadenie a počkajte, kým sa teplotná ochrana motora automaticky neobnoví. Ak sa problém vyskytne znova, kontaktujte odborného technika ohľadom opravy (Technický servis). Skontrolujte, či sú dodržané bezpečné vzdialenosti zariadenia.
	Poškodenie kondenzátora motora	Obráťte sa na odborného technika ohľadom opravy (Technický servis).

9.1. PORUCHA SONDY KOMORY (VYBRANÉ MODELY)

Tento alarm sa zobrazí, keď sonda je:

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

Alarm sa resetuje automaticky po odstránení príčiny poruchy. Ide o závažný alarm, ktorý preruší akýkoľvek prebiehajúci proces pečenia. Bzučiak vydáva nepretržitý zvuk, ktorý je možné vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Použitím tlačidla ZAP/VYP je možné opustiť obrazovku chyby, avšak, ak príčina alarmu nebude odstránená, pri nasledujúcom pokuse o pečenie sa obrazovka alarmu znova zobrazí a zapne sa zvukový signál.

9.2. BEZPEČNOSTNÝ TERMOSTAT

Tento alarm sa zobrazí v prípade prekročenia maximálnej prevádzkovej teploty zariadenia. Ide o alarm vyžadujúci manuálny reset, termostat je možné resetovať stlačením červeného tlačidla, ktoré sa na ňom nachádza. Skontrolujte, či sú filtre chladiacich ventilátorov čisté a či boli dodržané príslušné montážne vzdialenosti.

Na resetovanie termostatu:

- Odstráňte kryt termostatu zo zadnej strany rúry.
- Otvorte dvierka a počkajte, kým rúra nevychladne.
- Stlačte červené tlačidlo na jeho resetovanie.
- Ak sa problém bude opakovať, kontaktujte servis Forcast.



POZOR!

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

9.3. ŽIADNE NAPÄTIE

V prípade výpadku napájania počas prevádzky zariadenie overí všetky cykly varenia, kysnutia alebo umývania, ktoré boli spustené pred výpadkom napätia. Modul P207 riadi blok napätia.

- V prípade cyklov pečenia, ak výpadok napätia trvá menej ako 1 minútu, po obnovení napätia sa cyklus obnoví od bodu, v ktorom bol prerušený, ale vygeneruje sa alarm.
- Ak sa prekročí hodnota 1 minúty, cyklus sa automaticky nespustí a pre kritický čas sa vygeneruje alarm HACCP (v denníku HACCP sa zobrazí kód alarmu 320, ktorý indikuje obnovenie po výpadku napájania).
- V prípade umývacích cyklov, ak výpadok napätia trvá menej ako 1 minútu, cyklus sa obnoví od bodu prerušenia; Ak cyklus trvá dlhšie ako 20 minút, začne sa od začiatku.

10. NAKLADANIE S ODPADOM A LIKVIDÁCIA

Na konci životného cyklu výrobku nesmie byť zariadenie likvidované na mieste, ktoré by mohlo ohroziť životné prostredie.

Povoľuje sa dočasné skladovanie nebezpečných odpadov na účely ich neskoršieho odstránenia. Je potrebné dodržiavať predpisy týkajúce sa ochrany životného prostredia, ktoré sú platné v krajine používania zariadenia.

Zariadenie je potrebné odovzdať špecializovaným firmám na zber, demontáž a likvidáciu.

Zariadenie je potrebné demontovať, pričom jednotlivé komponenty treba roztriediť a umiestniť do skupín podľa ich chemického charakteru. Je dôležité pamätať na to, že niektoré z nich je možné recyklovať a opätovne využiť podobne ako komunálny odpad. Pred likvidáciou je potrebné zabezpečiť, aby zariadenie nebolo vhodné na ďalšie používanie, odpojením napájacieho kábla.

Materiál vzniknutý pri likvidácii, ak sa opätovne nevyužije, je potrebné odovzdať na zberné miesto alebo na skládku odpadu v súlade s platnými predpismi.

Akýkoľvek symbol WEEE na výrobku znamená, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s odpadom z domácnosti. Musí sa zlikvidovať správnym spôsobom, aby sa predišlo akýmkoľvek negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudí.

Pre viac informácií o recyklácii tohto produktu kontaktujte výrobcu, servis alebo miestnu organizáciu zaoberajúcu sa likvidáciou odpadu.

Demontáž zariadenia musí vykonávať kvalifikovaný personál.

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

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



LIKVIDÁCIA

Obal a materiál, z ktorého je vyrobený, je 100 % recyklovateľný a je označený symbolom



Pri likvidácii je potrebné dodržiavať platné miestne predpisy. Časti obalu (plastové vrecká, kúsky polystyrénu atď.) uchovávajte mimo dosahu detí, pretože predstavujú potenciálne nebezpečenstvo.

Zariadenie je vyrobené z recyklovateľných materiálov. Toto zariadenie je označené v súlade s európskou smernicou o odpade z elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie tohto zariadenia môžete pomôcť predchádzať potenciálnym negatívnym následkom na životné prostredie a ľudské zdravie.



Symbol na zariadení alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že zariadenie sa nesmie likvidovať ako bežný komunálny odpad. Je potrebné ich odovzdať na špecializované zberné miesto, ktoré sa zaoberá likvidáciou a recykláciou elektrických a elektronických zariadení. Pri likvidácii zariadenia je potrebné zabezpečiť, aby už nebolo možné jeho uvedenie do prevádzky, a to odstránením napájacieho kábla, odstránením dverí políc a ďalších prvkov, ktoré by mohli predstavovať nebezpečenstvo.

Nesmie dôjsť k situácii, keď by bolo možné liezť po zariadení alebo sa v ňom uzamknúť. Zariadenie je potrebné zlikvidovať v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadu, odovzdaním na špeciálne zberné miesto. Nenechávajte zariadenie bez dozoru, pretože môže predstavovať nebezpečenstvo pre deti.

VYHLÁSENIE ZHODY

Zariadenie bolo vyrobené v súlade s bezpečnostnými požiadavkami stanovenými v európskych smerniciach a zodpovedajúcimi normami. Po získaní tejto zhody výrobca vyhlasuje, že jeho výrobky sú v súlade s platnou európskou legislatívou a preto sú označené príslušnou značkou CE, umožňujúcou ich predaj v európskych krajinách.

Vyhlásenie o zhode je na požiadanie používateľa dostupné v elektronickej alebo tlačenej forme v sídle výrobcu.

Forgast - ul. Owsiana 58A, 40-780 Katowice, Polska - Tel.: +48 327 508 166

