ST EXPERIENCE

Instrukcja obsługi

Piece elektryczne

Modele:

EXPERIENCE STG 71,

EXPERIENCE STG 111,



UWAGA: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać

1. Wprowadzenie

Dziękujemy i gratulujemy zakupu urządzenia z serii **FM INDUSTRIAL STG Experience**!

Seria urządzeń elektrycznych STG Experience została zaprojektowana w celu uproszczenia procesu gotowania, gwarantując wyjątkowe rezultaty zarówno w tradycyjnych technikach, jak i innowacyjnych metodach. Niezależnie od tego, czy chodzi o przygotowywanie , ciast, mięsa, ryb itp., urządzenia te zapewniają stałą jakość i łatwość użytkowania, wyróżniając się przede wszystkim **wydajnością** i **innowacyjnością**:

Wydajność, dzięki możliwości zapewnienia jednolitych wyników gotowania, niezależnie od wielkości i warunków załadunku. Wszechstronność w zakresie ustawień parametrów pozwala ST Experience dostosować się do każdego rodzaju wymagań.

Innowacja dzięki nowemu intuicyjnemu interfejsowi i zaawansowanym funkcjom zaprojektowanym z myślą o potrzebach każdego szefa kuchni. ST Experiencie znajduje się w czołówce rozwoju, integrując najnowocześniejsze i najbardziej konkurencyjne technologie w branży hotelarskiej.

Model ten jest wyposażony w nasz najnowszy ekran dotykowy SMART V9, który pozwala na optymalną kontrolę i dostosowanie, a także zaawansowany automatyczny system mycia, który pozwoli zaoszczędzić czas i wysiłek związany z konserwacją urządzenia. Technologie te są wynikiem naszego zaangażowania w łączenie prostoty z wysoką wydajnością, bez uszczerbku dla jakości, która nas charakteryzuje.

Witamy w rodzinie FM!

Z ,

Zespół FM INDUSTRIAL

Dystrybutor: **Klient:**

Data instalacji:

2. Certyfikat CE

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD
EU DECLARATION OF CONFORMITY

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:
Council Directive(s) to which conformity is declared:

DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU

Aplicación de las Normas:
Application of the Standards:

UNE-EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A14:2014 +A2:2020 + A1:2020; UNE-EN 60335-2-42:2004 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012; UNE-EN 55014-1:2017 + A11:2021; UNE-EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-3:2013 +A1:2020

Fabricante / *Manufacturer´s name:*	**FM CALEFACCIÓN S.L.** **CIF: B-14343594**
Dirección / *Manufacturer´s address:*	**CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, España**
Tipo de aparato / *Type of device:*	**HORNO / OVEN**
Marca / *Trade.:*	**FM CALEFACCIÓN**
Modelo / *Model no.:*	**STG 71 V9 Experience** **N/S: 24XXXXXXXXXX**

Nosotros, los abajo firmantes, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas

We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)

Lugar / *Place:* **Lucena**

Fecha / *Date:* **01/01/2024**

Firma / *Signature:* **B-14343594**

fm
ST EXPERIENCE

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD
EU DECLARATION OF CONFORMITY

Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:
Council Directive(s) to which conformity is declared:

DC 2014/35/EU + DC 2014/30/EU + DC 2011/65/EU

Aplicación de las Normas:
Application of the Standards:

UNE-EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A14:2014 +A2:2020 + A1:2020; UNE-EN 60335-2-42:2004 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012; UNE-EN 55014-1:2017 + A11:2021; UNE-EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-3:2013 +A1:2020

Fabricante / *Manufacturer´s name:*	**FM CALEFACCIÓN S.L.** **CIF: B-14343594**
Dirección / *Manufacturer´s address:*	**CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, España**
Tipo de aparato / *Type of device:*	**HORNO / OVEN**
Marca / *Trade.:*	**FM CALEFACCIÓN**
Modelo / *Model no.:*	**STG 111 V9 Experience** **N/S: 24XXXXXXXXXX**

Nosotros, los abajo firmantes, declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que el equipo especificado cumple con la(s) Directiva(s) y Norma(s) mencionadas

We, the undersigned, hereby declare under our sole responsibility that the specified equipment is in conformity with the above Directive(s) and Standard(s)

Lugar / *Place:* **Lucena**

Fecha / *Date:* **01/01/2024**

Firma / *Signature:* **B-14343594**

fm

3. Gwarancja

Okres gwarancji wynosi **12 miesięcy** od daty zakupu urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, lamp, uszczelek drzwi, uszkodzeń materiału izolacyjnego lub uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą instalacją lub konserwacją, brakiem konserwacji, niewłaściwą naprawą lub niewłaściwym użytkowaniem.

W celu dokonania naprawy urządzenia objętego gwarancją lub w przypadku innych pytań należy skontaktować się z dystrybutorem i zapoznać się z poniższą tabelą opisową.

Dystrybutor:	**Kraj przeznaczenia:**
Model urządzenia:	**Numer seryjny:**
Imię i nazwisko:	**Data złożenia wniosku:**
Opis błędu:	
Adres:	
Numer telefonu kontaktowego:	**Godziny pracy:**



Ostrzeżenie: nieprawidłowa regulacja, instalacja, serwis lub konserwacja urządzenia może prowadzić do uszkodzenia towarów lub osób. Z tego powodu przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

4. Instrukcje ogólne i dotyczące bezpieczeństwa

Standardy bezpieczeństwa i odpowiedzialność za instalację i konserwację

- Urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE do użytku profesjonalnego.
- Części zabezpieczone przez klienta i producenta nie mogą być manipulowane przez instalatora lub użytkownika końcowego urządzenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do późniejszych konsultacji. W razie potrzeby uzyskania pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Instalacja, uruchomienie i konserwacja pieca powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych techników zgodnie ze skalą i parametrami technicznymi określonymi przez producenta. Należy również przestrzegać aktualnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa w odniesieniu do instalacji i bezpieczeństwa pracy obowiązujących w kraju użytkowania.
- Przed przystąpieniem do instalacji lub konserwacji należy sprawdzić, czy urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Przed zainstalowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy instalacja jest zgodna z obowiązującymi przepisami w kraju użytkowania i zapoznać się ze wskazówkami na tabliczce znamionowej.
- Nie wolno manipulować urządzeniami zabezpieczającymi ani ich odłączać. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Nieprzestrzeganie zaleceń producenta może prowadzić do uszkodzeń, obrażeń lub wypadków śmiertelnych.
- Jeśli piec jest instalowany na wspornikach lub elementach nakładanych, należy używać wyłącznie tych dostarczonych przez FM i postępować zgodnie z instrukcjami montażu znajdującymi się w opakowaniu.
- Nieoryginalne części zamienne nie zapewniają prawidłowego działania urządzenia i powodują utratę gwarancji.
- Piec może być używany wyłącznie przez odpowiednio przeszkolonych techników.
- Tabliczka znamionowa pieca zawiera informacje techniczne niezbędne do naprawy lub konserwacji. Dlatego należy unikać jej usuwania, uszkadzania lub modyfikowania
- **Nieprzestrzeganie tych norm bezpieczeństwa zwalnia FM z wszelkiej odpowiedzialności, a gwarancja staje się nieważna.**

Normy bezpieczeństwa użytkowania

- Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do późniejszych konsultacji. Jeśli potrzebujesz wsparcia technicznego, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem technicznym
- Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy , należy przerwać wszystkie połączenia (zasilania i wody).
- Piec może być używany tylko i wyłącznie do celów, do których został zaprojektowany, to znaczy do pieczenia produktów takich jak świeże lub mrożone pieczywo, ciasta i wszelkiego rodzaju produkty gastronomiczne. Każde użycie inne niż wymienione może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Nie wkładać do pieca produktów o wysokim stężeniu alkoholu.
- Zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie pieca powinny być często czyszczone, aby zapewnić higienę i prawidłowe działanie. Do czyszczenia tych powierzchni nie należy używać środków ściernych ani łatwopalnych, które mogą uszkodzić urządzenie.
- Użytkowanie i czyszczenie w sposób inny niż zalecany przez producenta oraz przy użyciu niezatwierdzonych produktów może spowodować uszkodzenie urządzenia i użytkownika.
- Zaleca się stosowanie filtra antywapiennego na wlocie wody. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia niektórych elementów pieca. **Usterki spowodowane osadem wapiennym lub wodnym nie są objęte gwarancją.**
- **Nieprzestrzeganie tych norm bezpieczeństwa zwalnia FM z wszelkiej odpowiedzialności, a gwarancja staje się nieważna.**

Maksymalne obciążenia w zależności od rozmiaru jednostek

MODEL	MOŻLIWOŚCI	MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE	MAX. OBCIĄŻENIE NA STOJAK
EXPERIENCE STG 71	7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maksymalnie 15 kg na stojak
EXPERIENCE STG 111	11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maksymalnie 15 kg na stojak

- **Nigdy nie należy przekraczać maksymalnego udźwigu, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Nieprzestrzeganie tych maksymalnych wartości obciążenia zwalnia FM z wszelkiej odpowiedzialności, a gwarancja zostanie unieważniona.**

Ryzyko oparzeń

- Należy uważnie przeczytać te ostrzeżenia i postępować zgodnie ze wskazówkami, gdy piec pracuje lub nie wystygł całkowicie.
- Należy dotykać wyłącznie elementów sterujących urządzenia i uchwytu otwierania drzwi. Należy unikać dotykania innych zewnętrznych elementów pieca, ponieważ mogą one osiągnąć temperaturę powyżej 60ºC.
- Do przenoszenia pojemników lub tac wewnątrz komory należy używać rękawic termicznych lub podobnych akcesoriów.
- Drzwi pieca należy otwierać powoli i uważać na opary o wysokiej temperaturze wydobywające się z komory.



Ryzyko pożaru

- Jeśli urządzenie nie będzie czyszczone prawidłowo i tak często, jak to konieczne, w komorze gotowania będą gromadzić się tłuszcze i resztki jedzenia, a następnie dojdzie do stanu zapalnego.
- Należy używać wyłącznie produktów zalecanych przez . Używanie innych produktów może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Do czyszczenia powłoki zewnętrznej należy używać wyłącznie domowych środków czyszczących i miękkiej, wilgotnej ściereczki. Nie używaj substancji żrących ani drażniących.

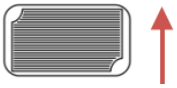
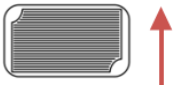
5. Wstępne wskazówki i instrukcje

Niniejsza instrukcja ma na celu pomoc w instalacji i użytkowaniu modeli ST Experience.

Modele te **są przeznaczone do gotowania wszystkich rodzajów żywności.** Nowe sterowanie SMART V9 (patrz sekcja 6.) jest zintegrowane we wszystkich modelach Experience, wraz z nowym ulepszonym systemem zmywania i technologią odprowadzania wilgoci dla gotowania w 100% na sucho.

Poniższe instrukcje dotyczą wszystkich modeli ST Experience, o ile nie określono inaczej.

ST EXPERIENCE

MODEL	WERSJA	KONTROLA	POJEMNOŚĆ	POZYCJA
71	*	SMART V9"	7 x GN1/1	
111	*	SMART V9"	11 x GN1/1	

* Elektryczny

6. Instrukcje bezpieczeństwa, transportu i montażu

6.1 Rozpakowywanie

Widoczne uszkodzenia: przy odbiorze materiału należy wprowadzić szczegółowy opis uszkodzenia w PDA lub w dowodzie dostawy.

Ogólne komentarze, takie jak "uszkodzone opakowanie" lub "uszkodzenie jest " itp. nie będą akceptowane. Należy dostarczyć wyraźne zdjęcia przedstawiające uszkodzony towar i opakowanie.

Ukryte uszkodzenia: przy odbiorze materiału i w ciągu 24 godzin po odbiorze, po ukrytych uszkodzeń, należy dostarczyć zdjęcia przedstawiające uszkodzony towar i odpowiadające mu opakowanie. Etykieta agencji transportowej musi być wyraźnie widoczna. Zdjęcia przedstawiające wyłącznie przedmiot nie będą akceptowane.

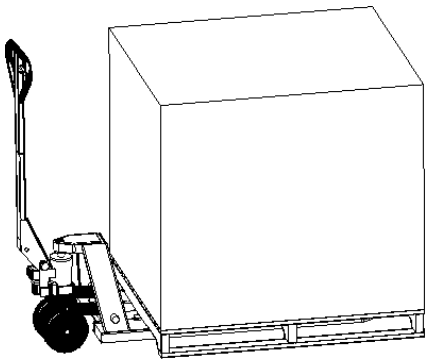
W przypadku wykrycia widocznych uszkodzeń podczas odbioru zapakowanego urządzenia, należy wskazać "uderzenia w piec" w momencie dostawy, zrobić zdjęcia uszkodzeń i nakleić etykietę agencji transportowej na opakowaniu. Prosimy o natychmiastowy kontakt z FM Industrial

Jeśli pozornie opakowanie jest w dobrym stanie, a podczas rozpakowywania wykryto uszkodzenia, należy ponownie umieścić oryginalne opakowanie na urządzeniu, zrobić zdjęcia opakowania i etykiety agencji transportowej na opakowaniu. Następnie rozpakuj ponownie i zrób zdjęcia uszkodzeń urządzenia. Prosimy o natychmiastowy kontakt z FM Industrial.

6.2 Transport

Przed przetransportowaniem urządzenia na miejsce instalacji należy upewnić się, że

- Przechodzi przez drzwi dostępowe do punktu instalacji.
- Podłoga wytrzymuje ciężar wskazany w dokumencie charakterystyki technicznej urządzenia. Transport musi odbywać się wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, takich jak wózek paletowy, i zawsze na palecie.



6.3 Operacje wstępne

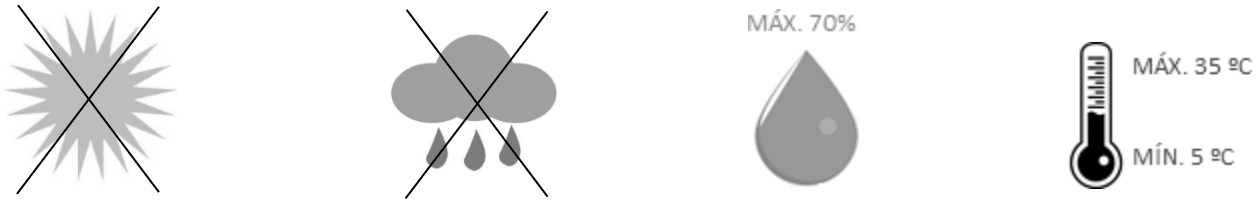
Usunąć folię samoprzylepną zabezpieczającą urządzenie. Wyczyść pozostałości kleju odpowiednim środkiem chemicznym. Pod żadnym pozorem nie używaj produktów ściernych lub kwasowych, ani narzędzi, które mogą zniszczyć lub uszkodzić powierzchnię urządzenia.

Jeśli urządzenie zawiera zestaw sondy rdzeniowej, należy pamiętać o zdjęciu silikonowej nasadki ochronnej z sondy. W przeciwnym razie może się stopić i uszkodzić sondę.

6.4 Umieszczanie urządzenia

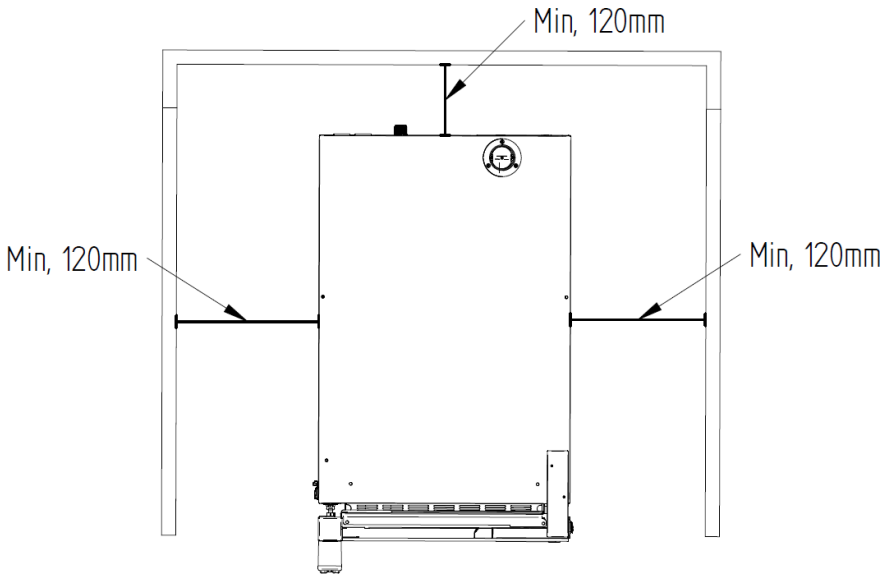
Umieść piec w wybranym miejscu pracy i zachowaj bezpieczną odległość, jak wskazano poniżej. Sprawdzić, czy urządzenie ma wystarczającą ilość wlotów zimnego powietrza przez rejestry wentylacyjne, co zapewnia prawidłowe działanie. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania urządzenia i zniszczenia niektórych podzespołów.

- Jeśli piec jest zainstalowany na dodatkowym wsporniku, należy go do niego przymocować.
- Obiekty muszą być klimatyzowane i spełniać obowiązujące przepisy dotyczące bezpieczeństwa instalacji.
- Ponadto urządzenie musi być chronione przed czynnikami atmosferycznymi.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, temperatura otoczenia może wynosić od 5ºC do maksymalnie 35ºC.
- Wilgotność w pomieszczeniach nigdy nie powinna przekraczać 70%.

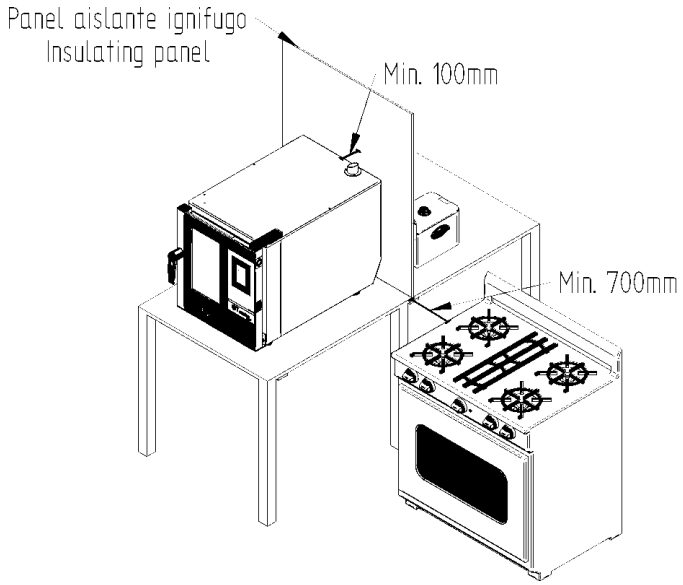


Zalecamy pozostawienie odstępu 120 mm na czas naprawy, a jeśli w pobliżu znajdują się źródła ciepła lub elementy łatwopalne, odstęp ten musi wynosić co najmniej 700 mm. Zalecamy również zapewnienie dobrej wentylacji urządzenia, aby zapobiec przegrzaniu jego komponentów.

Przykład umieszczenia urządzenia bez pobliskich źródeł ciepła.



Umieszczanie urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.

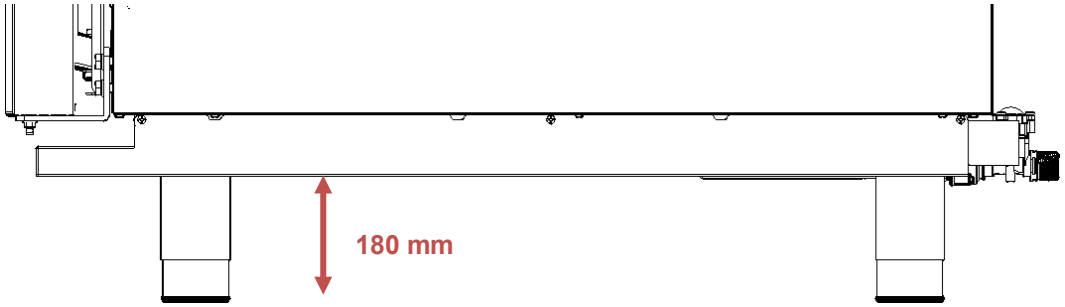


Zalecamy pozostawienie około 500 mm wolnej przestrzeni roboczej na czynności konserwacyjne.

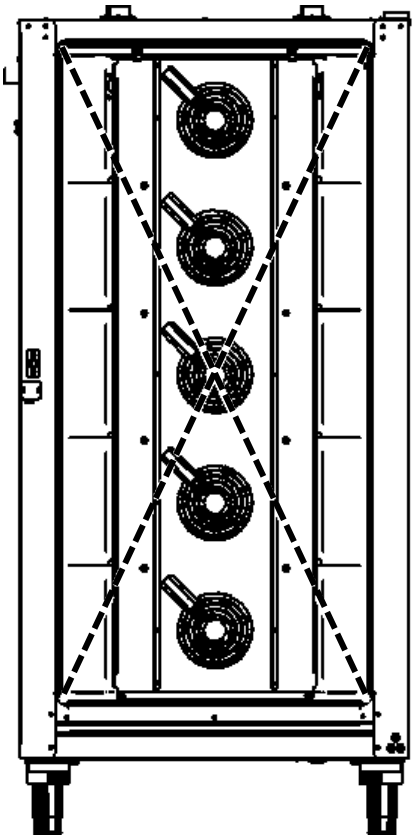
To urządzenie nie nadaje się do zabudowy .

6.5 Pozycjonowanie wózka (tylko dla modeli pieców wyposażonych w wózek)

Aby zapewnić prawidłowe ustawienie wózka wewnątrz pieca, należy regularnie sprawdzać wysokość nóżek. W tym celu za optymalną wysokość uznaje się 120 mm.

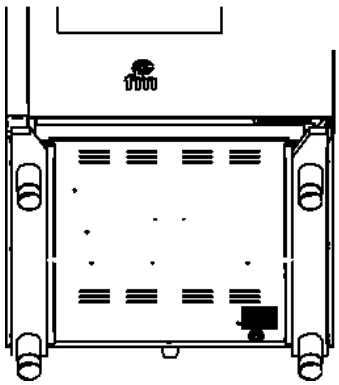


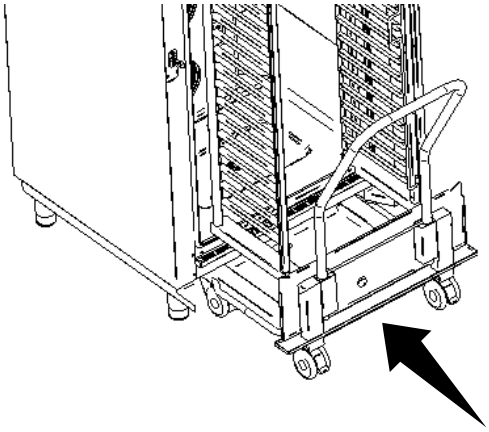
Sprawdź długość przekątnych wlotu pieca, muszą być identyczne. Jeśli nie, należy ponownie przeprowadzić regulację nóżek.



Zapewnić prawidłowy ruch wózka wewnątrz pieców, unikając lub przeszkód, które mogą spowodować wyciek płynów i doprowadzić do oparzeń.

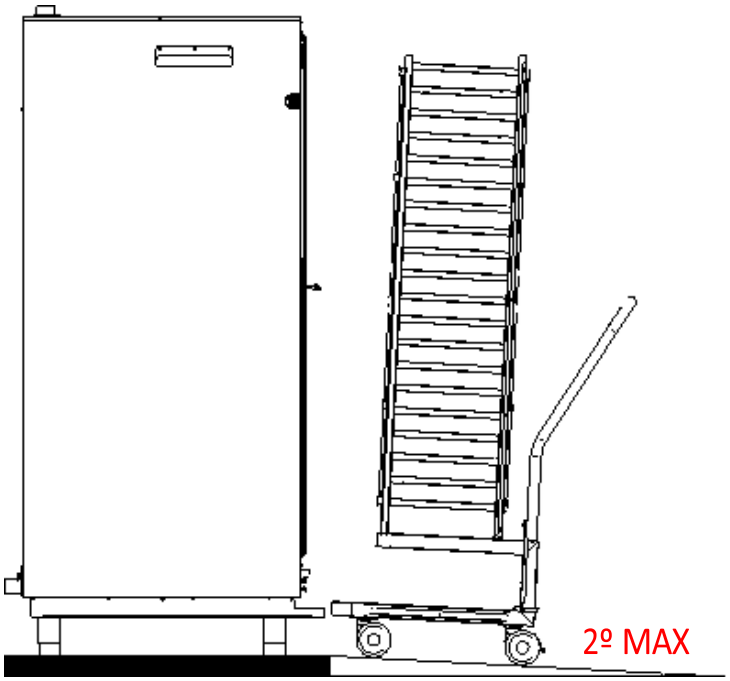
Aby prawidłowo włożyć wózek do pieca, należy ustawić go zgodnie z prowadnicami znajdującymi się w dolnej części pieca.





Zapewnić prawidłowy ruch wózka wewnątrz pieca, unikając lub przeszkód, które mogą spowodować wyciek płynów i doprowadzić do ewentualnych oparzeń.

Piec należy ustawić na całkowicie płaskiej powierzchni. W przypadku, gdy konieczna jest rampa, aby dostać się wózkiem do pieca, nie może ona mieć kąta większego niż 2°.

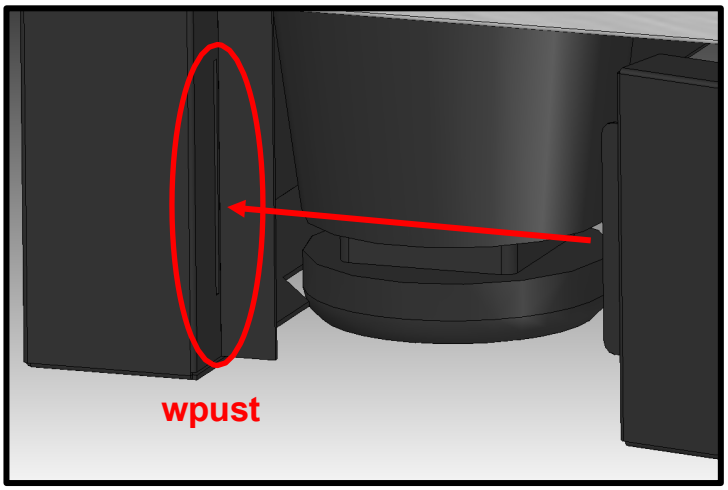


W przypadku przekroczenia maksymalnego kąta wejścia wózka do pieca istnieje możliwość rozlania gorących płynów, co może prowadzić do oparzeń.

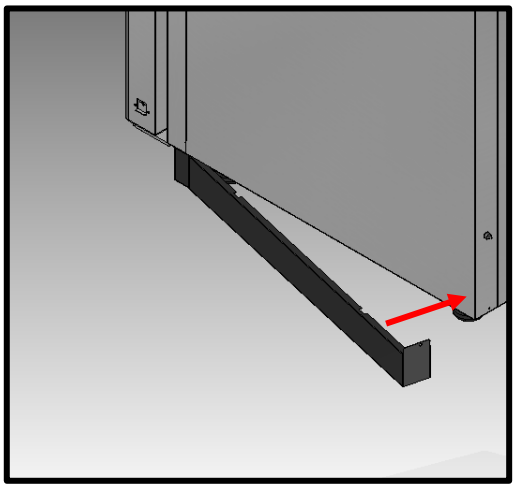
6.6. Zespół wykończenia bocznego

Urządzenie jest dostarczane bez zamontowanych listew bocznych. Należy je zamontować zgodnie z przedstawionymi krokami poniżej:

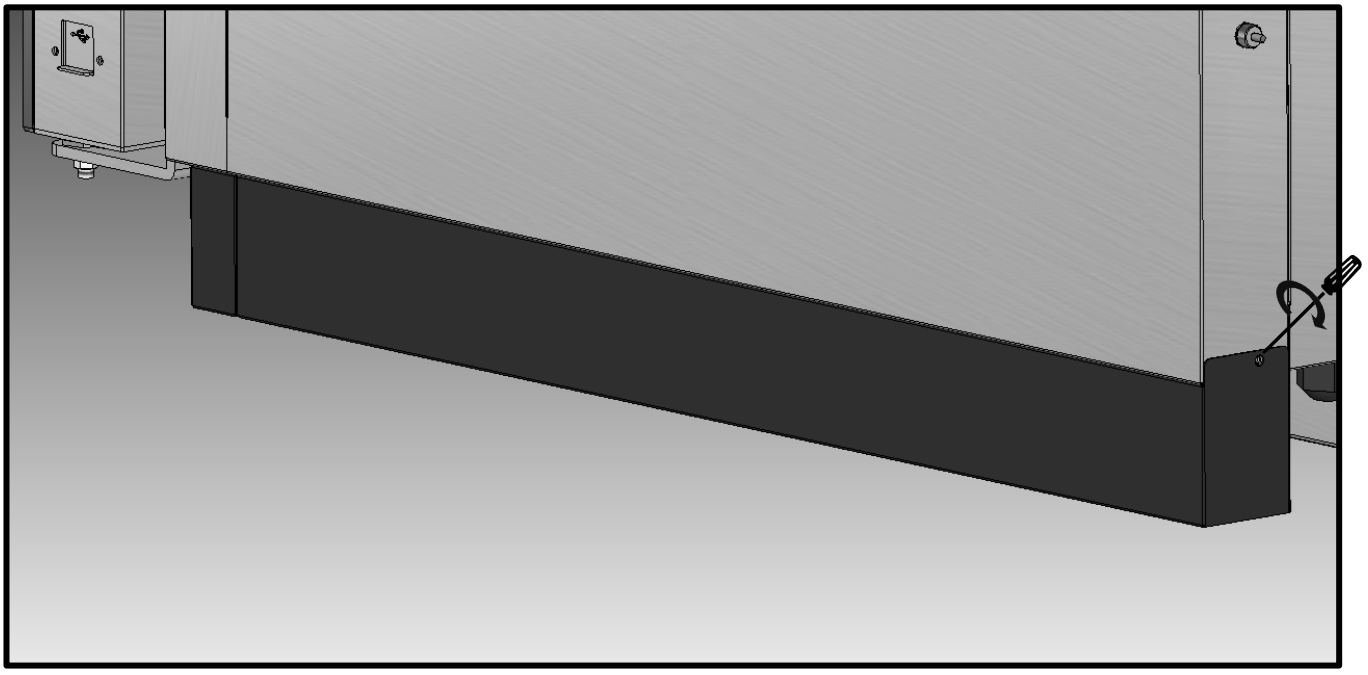
1. Wsuń wypustki listew bocznych w wpust listew przednich.
2. Przykręć listwy boczne do urządzenia w tylnej , przez wykonany w tym celu otwór.



1.



2.



7. Uruchamianie urządzenia

Aby prawidłowo uruchomić i zainstalować urządzenie, należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w "**DOKUMENCIE INSTALACJI I URUCHAMIANIA URZĄDZEŃ SMART UNITS**", dołączonym do niniejszej instrukcji obsługi.

Należy pamiętać, że wszelkie usterki lub uszkodzenia wynikające z niewłaściwej instalacji lub uruchomienia spowodują unieważnienie gwarancji.

.1. Podłączenie elektryczne

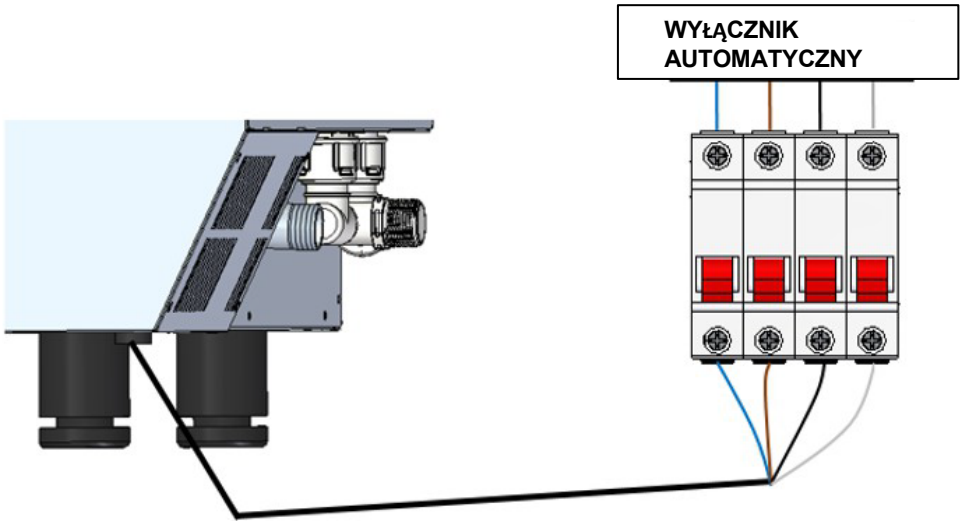
Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej jest zgodna z opisaną w charakterystyce technicznej każdego urządzenia. Instalacja elektryczna musi zostać wykonana przez autoryzowanych techników i być zgodna z obowiązującymi przepisami.

Podłączenie elektryczne najlepiej wykonać poprzez zamontowanie gniazdka elektrycznego (NIE WŁĄCZONE) odpowiedniego typu i mocy dla maksymalnego prądu pobieranego przez fazy pieca. Jeśli nie jest to możliwe, można je podłączyć bezpośrednio do wyłącznika obwodu na tablicy sterowania elektrycznego.

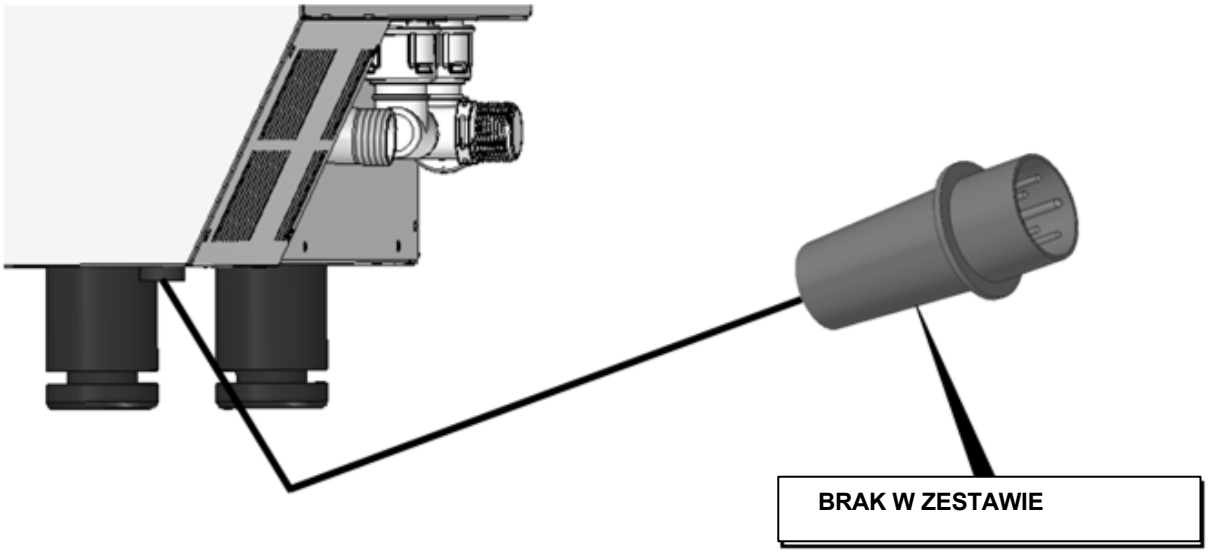
Następnie opisano rodzaje zalecanych połączeń elektrycznych:

TRÓJFAZOWY 400V

- Podłączenie trójfazowe 400 V bezpośrednio do wyłącznika automatycznego.

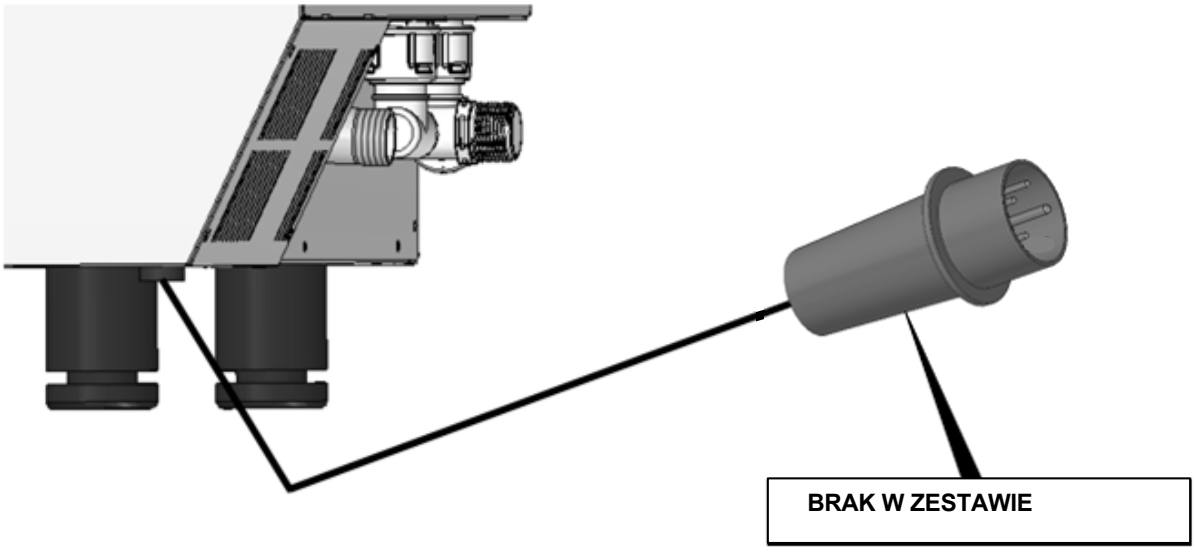


- Połączenie trójfazowe 400 V podłączone do trójfazowego gniazda zasilania typu CETAC.



TRÓJFAZOWY 230V

- Połączenie trójfazowe 230 V podłączone do trójfazowego gniazda zasilania typu CETAC.



Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia odcinającego, urządzenie to nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie sterujące, takie jak zegar, ani podłączone do obwodu, którego zasilanie jest regularnie przerywane.

Zalecana jest oddzielna linia zasilania zabezpieczona wyłącznikiem magnetotermicznym o odpowiedniej średnicy, a także stałe przyłącze sieciowe do podłączenia sprzętu.

Należy przestrzegać kodów kolorów kabli. Niewłaściwe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

KOD KOLORU:

FAZY	**Szary (L1)** 	**Czarny (L2)** 	**Brązowy (L3)** 
NEUTRALNY	**Niebieski (N)** 		
UZIEMIENIE	**Żółty / Zielony** ⏚ 		

.2. Podłączenie do sieci wodnej

Zaleca się stosowanie filtra antywapiennego na wlocie wody oraz zaworu zwrotnego. Piec posiada przyłącze" do wlotu wody.

Ponadto zaleca się zainstalowanie "digimetru" lub cyfrowego przyrządu do pomiaru litrów wody zużywanej przez piec.. W ten sposób będzie wiadomo, kiedy należy wymienić filtr.

Ważne: Przed podłączeniem dopływu wody należy sprawdzić, czy w rurze nie ma żadnych pozostałości. Ciśnienie doprowadzanej wody powinno wynosić od 1 do 3 barów, a jej temperatura nie powinna przekraczać 30ºC. Jeśli ciśnienie przekracza te wartości, należy zainstalować reduktor ciśnienia na wlocie.

.3. Podłączenie odpływu

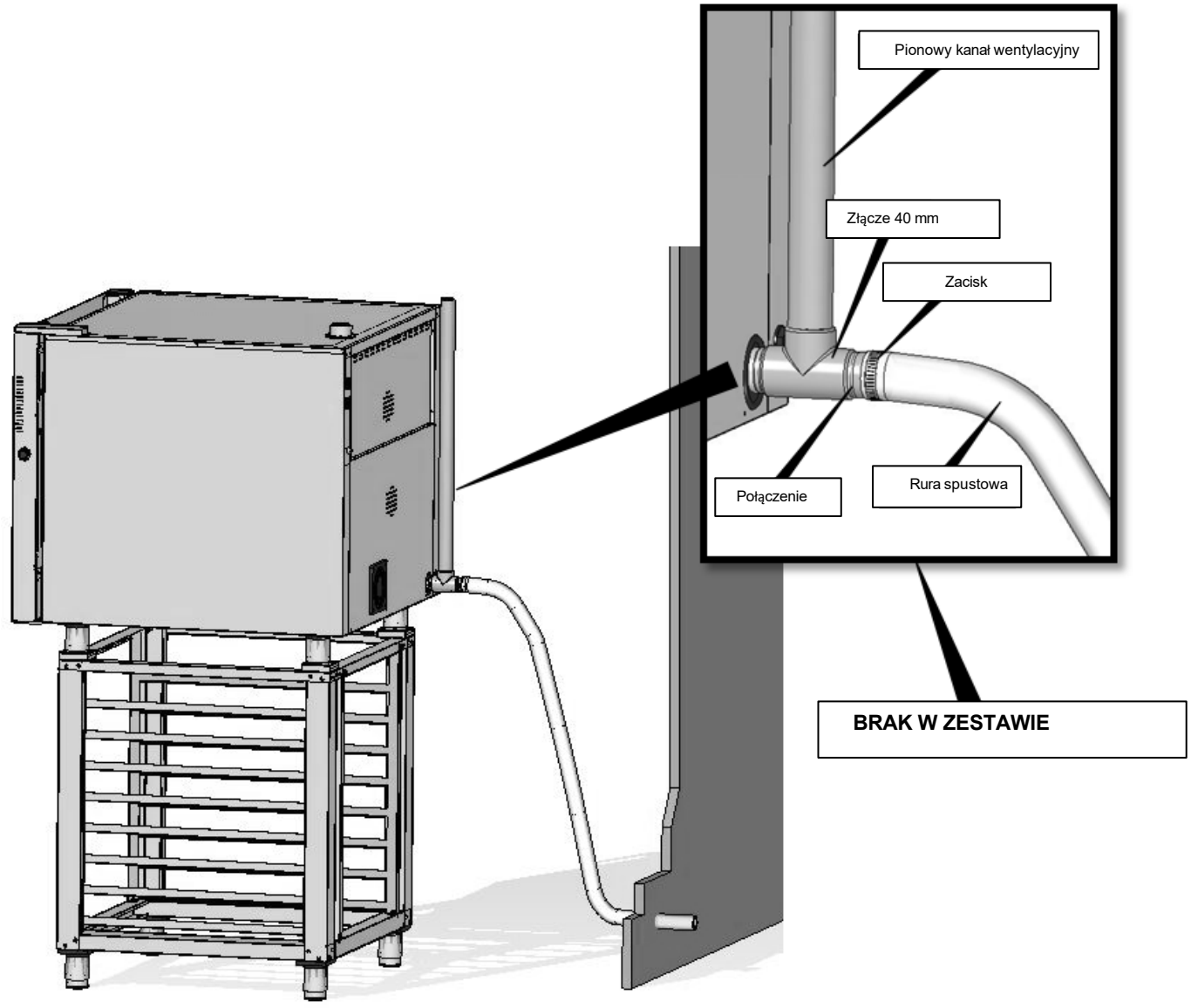
- Króciec spustowy pieca musi być wykonany przy użyciu rur wylotowych, które gwarantują stabilność termiczną, gazy z pieca mogą osiągać wysokie temperatury (85-95ºC).
- Zaleca się podłączenie rury spustowej pieca przez odpowiedni syfon, aby podtrzymać opary wydostające się z pieca. Ta rura musi mieć **minimalne nachylenie 4%** na całym jej przebiegu, aby zagwarantować prawidłowe działanie.
- Rura odpływowa musi mieć średnicę NIE mniejszą niż przyłącze odpływu.
- Powinna być dostosowana do specyfikacji każdego urządzenia. Upewnić się, że rozmiar głównego kanału zapewnia prawidłowy i niezakłócony przepływ.
- Powinna być drożna na całym jej przebiegu.

Rodzaje opróżniania:

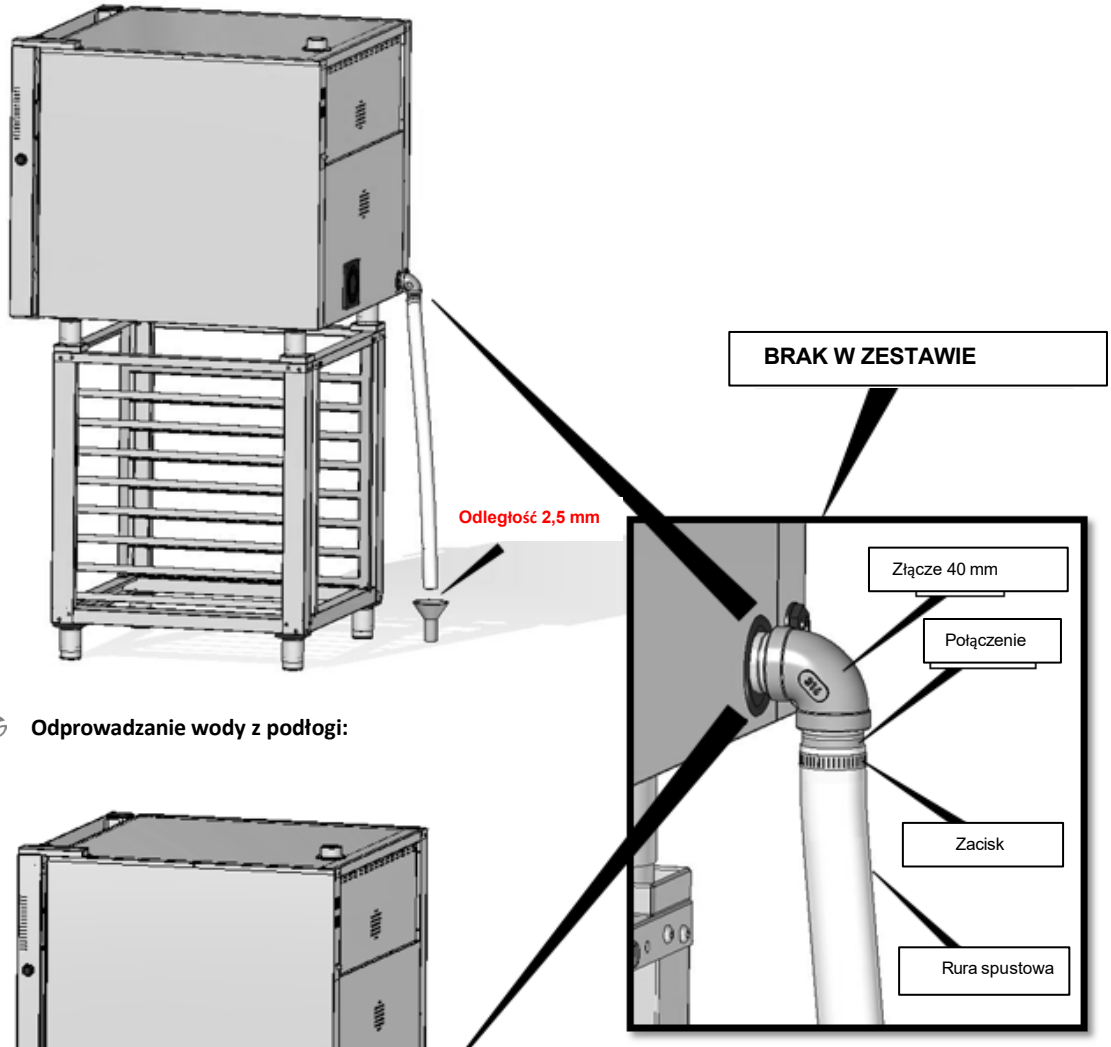
- **Odpływ ścienny:**

Odpływ ścienny musi być wyposażony w pionowy kanał wentylacyjny o średnicy **nie mniejszej niż 25 mm**, który musi znajdować się nad górną pokrywą urządzenia, jak pokazano na poniższej ilustracji.

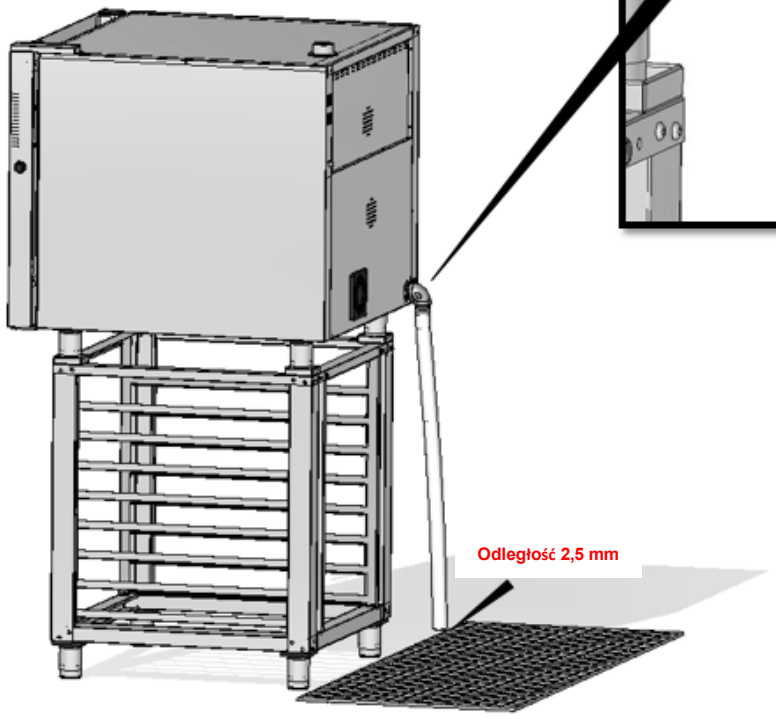
Jeśli nie zainstalowano pionowego przewodu wentylacyjnego, nie jest zapewnione prawidłowe odprowadzanie wody, co może spowodować usterki i utratę gwarancji.



- **Oddzielny odpływ z lejem lub do kanalizacji w podłodze:**



- **Odprowadzanie wody z podłogi:**



7.4 Wyciąg oparów z komory gotowania

Spaliny mogą być wilgotne i osiągać wysokie temperatury. Dlatego do odprowadzania spalin nie należy używać przewodów wykonanych z materiałów absolutnej stabilności termicznej do 250ºC.

Skraplacz umożliwiający skraplanie oparów i odprowadzanie ich do kanalizacji może być przystosowany do oczyszczania oparów kuchennych.

Ważne: Nie należy kierować wylotu oparów z komory gotowania dalej niż 50 centymetrów ze względu na ryzyko kondensacji. **Rurociąg powinien być pionowy i możliwie prosty.**

8. Instrukcje korzystania z panelu sterowania

Uwaga! Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

8.1 Włączanie/wyłączanie urządzenia, ustawienia.



Aby włączyć urządzenie i uzyskać dostęp do ustawień, wykonaj następujące czynności:

- Przesuń palcem w górę na ekranie głównym, aby uzyskać dostęp do menu. Aby wyłączyć urządzenie, wykonaj następujące operację:
- Upewnij się, że nie jest żadna operacja.
- Przewiń w dół w menu głównym.

ICON	NAZWA	OPIS
	Data i godzina	Data i godzina urządzenia.
	Sieć	Połączenie internetowe.
	Chmura	Połączenie z Gaviusem.
	Role	Dostęp do różnych ról poprzez ich hasła. Odblokowanie ustawień dla każdej roli.
	Języki	Wybór języka interfejsu.
	Przygotować się	Przełącza do trybu zawieszenia. Aby wyjść, przeciągnij palcem w górę.
	Restart	Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie.
	Opcje zaawansowane	Umożliwia eksportowanie dzienników do pamięci USB.
	Aktualizacja	Umożliwia usuwanie lub przesyłanie aktualizacji.

8.2 Gotowanie ręczne / cykl gotowania. Parametry.



- **Podgrzewanie**

W razie potrzeby każdy proces gotowania można poprzedzić cyklem nagrzewania wstępnego. Dostępnych jest 5 trybów nagrzewania wstępnego:

WYŁ.	Usuń podgrzewanie z cyklu gotowania.
SOFT	Podgrzewa do temperatury o 10ºC wyższej niż temperatura cyklu.
ŚREDNI	Podgrzewa do temperatury 20°C powyżej temperatury cyklu.
TWARDY	Podgrzewa do temperatury o 30°C wyższej od temperatury cyklu.
KONFIGUROWALNY	Podgrzewa do temperatury ustawionej jako wartość zadana.

* Ogólny wygląd menu, przycisków sterowania lub nazw opcji może różnić się w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni wyglądowi urządzenia.

- **Rodzaje gotowania**

Urządzenie posiada trzy rodzaje gotowania, które można wybrać z menu ustawień temperatury:

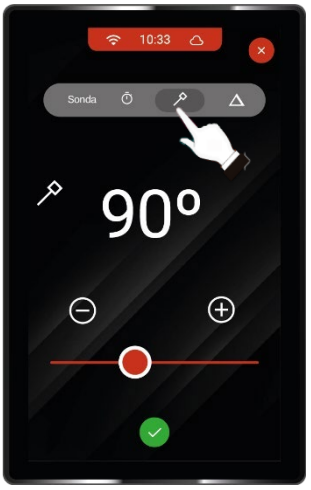
Rodzaj gotowania	Temperatura	Wilgotność	Opis
SUCHY	30ºC~ 270ºC	~ 0%	Bez wtrysku pary z opcją usuwania wilgoci.
MOKRY	30ºC~ 130ºC	100%	Z maksymalnym wtryskiem pary
MIESZANY	30ºC~ 250ºC	1%~ 99%	Z konfigurowalną wilgotnością procentem wtrysku pary.



- **Tryby gotowania**

Jeśli sonda rdzeniowa nie jest podłączona, a urządzenie nie jest skonfigurowane za pomocą parametru P2 do gotowania z sondą rdzeniową, jedynym możliwym do wyboru trybem gotowania będzie tryb czasowy. W przeciwnym razie włączone zostaną trzy tryby gotowania:

Rodzaj gotowania	Parametr / s	Wilgotność	Opis
CZASOWY	Czas	60s ~∞	Gotowanie do końca ustawionego czasu.
SONDA	Końcowa temperatura potrawy	1ºC~ 100ºC	Gotowanie do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury potrawy
DELTA T / POWOLNE GOTOWANIE	Różnica między temperaturą komory z żywnością a temperaturą końcową potrawy	1ºC~ 100ºC	Gotowanie z różnicą temperatur delta T do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury potrawy.



We wszystkich typach i trybach gotowania istnieją również dwa parametry, które można skonfigurować:

Prędkość wentylatora: można nią manipulować w dowolnym rodzaju lub trybie gotowania, z zakresem wartości od 20% do 100%.

Włączanie/wyłączanie światła: Włącza/wyłącza światło wewnątrz komory pieczenia.

* Ogólny wygląd menu, przycisków sterowania lub nazw opcji może różnić się w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni urządzenia.

8.2.1 Ustawianie ręcznego cyklu gotowania. Tworzenie faz.

Wybór rodzaju gotowania:

- Dotknij ikony w lewym górnym rogu, aby wybrać żądany rodzaj gotowania (na sucho, na parze lub mieszane).

Wybór temperatury zadanej komory napalania (możliwe tylko w trybach napalania czasowego i sondy skokowej) lub delta T (tylko tryb delta T):

- Dotknij ikon ⊖ lub ⊕ (lub przesuń pasek przewijania), aby wybrać wartość temperatury. Aby potwierdzić, naciśnij ikonę ✓. Powyżej można wybrać rodzaj gotowania.

Wybór trybu gotowania:

- Dotknij ikony ⏲, aby ustawić żądany tryb gotowania (czasowy, sondy skokowej lub delta T).

Wybór temperatury zadanej sondy kolcowej (sonda kolcowa i tryb gotowania Delta T (ΔT)) lub czasu gotowania (tryb czasowy):

- Po wybraniu trybu gotowania dotknij następujących ikon ⊖ lub ⊕ (lub przesuń pasek przewijania), aby parametr właściwy dla wybranego trybu. Aby potwierdzić wybraną wartość, naciśnij ikonę ✓.



* Ogólny wygląd menu, przycisków sterujących lub nazw opcji może się różnić w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni urządzenia.

Wybór wartości procentowej wilgotności (możliwe tylko w przypadku gotowania na parze lub mieszanego i w każdym z trzech trybów gotowania):

- Dotknij ikony, a następnie ikon lub (lub przesuń pasek przewijania), aby wybrać żądaną wartość procentową wilgotności. Aby potwierdzić wybraną wartość, kliknij ikonę .

Wybór prędkości wentylatora (z dowolnym rodzajem lub trybem gotowania):

- Stuknij ikonę, a następnie ikony lub (lub przesuń pasek przewijania), aby wybrać żądaną wartość procentową wilgotności. Aby potwierdzić wybraną wartość, kliknij ikonę .

Wybór podgrzewania wstępnego:

- Można wybrać żądany tryb podgrzewania dla cyklu napalania. W tym celu należy nacisnąć ikonę ustawień w trybie ręcznym. Tryb ten można wybrać niezależnie od tego, czy towarzyszy mu wilgotność. Podgrzewanie wstępne można zawsze pominąć w dowolnym momencie przed jego zakończeniem.

Rozpoczęcie ręcznego cyklu gotowania:

- Po skonfigurowaniu cyklu gotowania, ponownie w menu konfiguracji, wystarczy kliknąć ikonę Inicio , aby rozpocząć cykl. Spowoduje to wyświetlenie ekranu podgrzewania, który pozostanie aktywny, dopóki urządzenie nie osiągnie ustawionych dla niego warunków, a po ich osiągnięciu pojawi się prośba o włożenie żywności. Następnie rozpocznie się cykl gotowania.

  Aby zatrzymać cykl, Stop



Wydłuż cykl:

- Po osiągnięciu nastawy gotowania aktywowany zostanie sygnał dźwiękowy ostrzegający o zakończeniu cyklu. Da nam to możliwość przedłużenia cyklu gotowania.
  - Jeśli wybrany tryb gotowania jest czasowy, pozwoli on na wydłużenie określonego czasu.
  - Jeśli jest to sonda rdzeniowa lub delta T, pozwoli nam to wybrać temperaturę żywności wyższą niż początkowa wartość zadana.

Raport kulinarny:

- Po zakończeniu cyklu gotowania wyświetlony zostanie ekran ze statystykami gotowania (zużycie, czas i otwarcia drzwiczek).

* Ogólny wygląd menu, przycisków sterowania lub nazw opcji może różnić się w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni urządzenia.

EKRAN TWORZENIA

FAZY GOTOWANIA

EXPERIENCE



Zmiana nazwy

Opis
Tagi

Wyjście

Suchy
Mokry
Mieszanu

Obraz

Zapisz
przepis

Czasowa
sonda
rdzenia
Delta T

Wilgotność

Moc wentylatora

Światło wł.

Usuń fazę

Nowa
faza

Podgrzewanie wstępne
Aktywuj "Stan załadunku"
Aktywuj "Typ wykończenia"

Alternaty
wne fazy

Fazy
zamówi
enia

8.3 Książka kucharska

Funkcja "*Książka kucharska*" umożliwia zapamiętanie ustawień cyklu w przepisie. Po zapisaniu, gdy przepis zostanie uruchomiony, urządzenie będzie działać z ustawieniami zapisanymi w przepisie.

8.3.1 Tworzenie przepisu

Przepisy składają się z jednej lub więcej faz gotowania. Fazy te zostaną zlecone do wykonania w czasie, dla którego muszą zostać utworzone zgodnie z instrukcjami określonymi w punkcie 6.2.1. Podczas wprowadzania receptury, oprócz przycisków menu konfiguracji fazy, dostępne są nowe elementy sterujące do tworzenia receptury.



Aby utworzyć nową fazę gotowania w naszym przepisie, należy kliknąć ikonę, co spowoduje zduplikowanie bieżącej fazy w nową, którą można skonfigurować zgodnie z potrzebami. Aby usunąć fazę z naszego przepisu, należy przejść do tego etapu i kliknąć ikonę usuwania. To możliwe jest przełączanie między poprzednią i następną fazą za pomocą przycisków sterujących i . Naciśnięcie przycisku umożliwia dostęp do menu przeglądu receptur, w którym można szybko wyświetlić parametry każdej fazy i fazy między sobą. Jeśli w dowolnym momencie pojawią się wątpliwości co do fazy, w której znajduje się ekran, ikona w środku wskazuje, w której fazie/pozycji znajduje się on w . Aby uruchomić recepturę, wprowadź ją i wybierz opcję Inicio.

8.3.2 Zapamiętywanie przepisów

1. Utwórz kompletny przepis.
2. Wpisz nazwę i przypisz obraz (opcjonalnie).
3. Napisz opis i przypisz tagi (opcjonalnie) .
4. Kliknij ikonę, aby zapisać przepis.
5. Kliknij ikonę, aby wyjść i potwierdzić cały proces zapisu.



Aby usunąć przepis z książki kucharskiej, należy nacisnąć i przytrzymać ikonę przepisu, aż pojawi się opcja usunięcia. Aby sprawdzić lub wyszukać zapisany przepis, wystarczy kliknąć na książkę kucharską w menu głównym. Po wejściu do niej możemy filtrować różne przepisy w zależności od przypisanych im tagów.

* Ogólny wygląd menu, przycisków sterowania lub nazw opcji może różnić się w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni wyglądowi urządzenia.

Podczas tworzenia receptury dostępne są dwie dodatkowe opcje, które można aktywować w sekcji ustawień menu tworzenia . Ich aktywacja spowoduje odblokowanie konfiguracji przed każdym uruchomieniem następujących parametrów:



- **Stan załadunku:** Funkcja ta pozwala użytkownikowi, który zamierza gotować, wybrać ilość żywności i/lub tacek do umieszczenia w urządzeniu (pełne, średnie lub zmniejszone obciążenie). W zależności od wybranego stanu, urządzenie automatycznie skonfiguruje się, dostosowując parametry gotowania w celu osiągnięcia pożądanego rezultatu. Produkt końcowy odpowiada średniemu załadunkowi przy wstępnie ustawionych parametrach.

- **Rodzaj wykończenia**: Ta funkcja pozwala użytkownikowi wybrać punkt wykończenia produktu końcowego (dobrze wysmażony, średnio wysmażony, surowy). W zależności od wybranego stanu, urządzenie automatycznie skonfiguruje się, dostosowując parametry gotowania, aby osiągnąć rezultat pożądany przez klienta.

Jeśli wybór tych parametrów jest aktywny, podczas tworzenia receptury należy wziąć pod uwagę, że stan naładowania i typ wykończenia, dla którego konfigurowane są parametry, to **MEDIUM** i **ON POINT.**

Następnie wyświetli monit dla użytkownika, który będzie gotował







* Ogólny wygląd menu, przycisków sterowania lub nazw opcji może różnić się w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni urządzenia.

8.4 Menu a la carte

Funkcja "*menu à la carte*" umożliwia gotowanie kompletnych menu, tj. kilku przepisów jednocześnie. Wykorzystuje ona dwie technologie w zależności od rodzaju wymaganej wydajności:

- **ALL ON TIME:** Ta funkcja umożliwia gotowanie różnych potraw w tym samym czasie. W tym celu urządzenie wskazuje, kiedy należy włożyć każdą z zaprogramowanych tac. Rezultatem gotowania jest jednoczesne ukończenie wszystkich potraw. Jest to zatem idealne rozwiązanie do gotowania wielu przepisów dla tego samego stołu gości.

- **MULTICOOK:** Ten system umożliwia gotowanie różnych potraw w różnym czasie, powiadamiając o zakończeniu procesu gotowania dla każdej z nich, gdy tace są gotowe. Jest to idealne rozwiązanie do gotowania wielu przepisów w najkrótszym możliwym czasie.

Za każdym razem, gdy korzystamy z funkcji "*Menu A la carte*", musimy wybrać rodzaj usługi, której szukamy.

8.4.1 Tworzenie menu

Należy zauważyć, że ponieważ są one gotowane jednocześnie, przepisy z kilkoma fazami są ograniczone do tej funkcji. Aby utworzyć menu, należy najpierw przejść do „Menu A la carte”. Po wejściu do menu należy wykonać następujące kroki:

1. Wyświetlone zostaną różne przepisy utworzone w urządzeniu. Aby dodać przepisy do , wystarczy przeciągnąć je do wskazanej części ekranu. W miarę dodawania przepisów niektóre z nich będą blokowane. Wynika to z faktu, że aby dwa przepisy mogły być gotowane jednocześnie, muszą być zgodne pod względem parametrów.
2. Po załadowaniu wszystkich przepisów, które mają zostać użyte, kliknij przycisk 

. Pojawi się ekran z tyloma wierszami, ile tac znajduje się w urządzeniu.
3. Na nowym ekranie przeciągnij każdy przepis na tacę, na której ma zostać ugotowany, i ustaw czas gotowania.
4. Gdy wszystko zostanie skonfigurowane, kliknij przycisk 

aby przejść do wyboru trybu jednoczesnego gotowania.
5. Po jednego z dwóch trybów (All on Time lub Multicook) należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie dla każdego trybu. Wyświetlacz poinformuje użytkownika o konieczności wyjęcia lub włożenia tac.

EKRAN TWORZENIA

MENU A LA CARTE



8.5 Cykle specjalne

Menu "Specials" pozwala na korzystanie z cykli pracy stworzonych **przez FM INDUSTRIAL.** Poniżej znajduje się lista włączonych cykli specjalnych:

- **Cykl regeneracji z sondą** rdzeniową (włączony tylko w modelach z sondą rdzeniową).
- **Czasowy cykl regeneracji.**
- **Cykl fermentacji.**
- **Cykl chłodzenia.** Zaprojektowany w celu schłodzenia urządzenia poniżej 50ºC (zalecane przy otwartych drzwiach).
- **Mycie** (*ver apartado 6.7).*

Poniższe tabele przedstawiają ustawienia fabryczne dla każdego z opisanych powyżej cykli:

CYKL REGENERACJI Z SONDĄ RDZENIOWĄ		
Konfiguracja	**Wartość**	**Maksimum / Minimum**
Temperatura komory	110ºC	20...180ºC
Wilgotność	70%	40...100%
Temp. Sonda rdzenia	70ºC	20...100%
Prędkość wentylatora	Minimum	

CZASOWY CYKL REGENERACJI		
Konfiguracja	**Wartość**	**Maksimum / Minimum**
Temperatura komory	110ºC	20...180ºC
Wilgotność	70%	40...100%
Czas	25 min	5min...INFINITE
Prędkość wentylatora	Minimum	

CYKL FERMENTACJI		
Konfiguracja	**Wartość**	**Maksimum / Minimum**
Temperatura komory	30 °C	20...50 ºC
Wilgotność	80 %	40...100 %
Czas	2 godziny	1 min...INFINITE
Prędkość wentylatora	Minimum	

CHŁODZENIE		
Konfiguracja	**Wartość**	**Maksimum / Minimum**
Temperatura komory	50 ºC	0...300º
Wilgotność	0 %	-
Czas	Do osiągnięcia temp. komory < 50ºC	
Prędkość wentylatora	Maksimum	

Jeśli fabrycznie ustawione cykle nie odpowiadają potrzebom klienta, można je zmodyfikować i zapisać jako recepturę. Aby to zrobić, należy uzyskać dostęp do żądanego cyklu specjalnego (fermentacja, regeneracja, chłodzenie itp.) i postępować w taki sam sposób, jak w przypadku procesu zapisywania receptury.

* Ogólny wygląd menu, przycisków sterowania lub nazw opcji może różnić się w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni urządzenia.

8.6 Automatyczne mycie

To urządzenie jest przygotowane do sterowania automatycznym systemem zmywania urządzenia. W tym celu dostępne są trzy różne programy mycia:

- **Płukanie:** idealne do usuwania detergentu, nabłyszczacza lub pozostałości wody. W tym trybie nie jest używany detergent, a jedynie woda.
- **Mycie SOFT:** idealne do częstego stosowania, do usuwania nietłustych i niezbyt odpornych zabrudzeń.
- **Mycie MEDIUM:** idealne do usuwania zabrudzeń spowodowanych kilkoma kolejnymi i nieco opornymi wypaleniami.
- **Mycie STRONG:** idealne do tłustych i bardzo uporczywych zabrudzeń.

8.6.1 Detergent i nabłyszczacz

Ostrzeżenie: Przed rozpoczęciem pracy z tymi chemikaliami należy założyć gumowe rękawice ochronne oraz maskę lub okulary ochronne.

Zalecamy używanie detergentów marki Stalgast. Użycie jakiegokolwiek innego detergentu, nabłyszczacza lub środka czyszczącego może spowodować słabe wykończenie lub nieodwracalne uszkodzenia, które mogą skutkować utratą gwarancji na urządzenie.

Instrukcja obsługi:

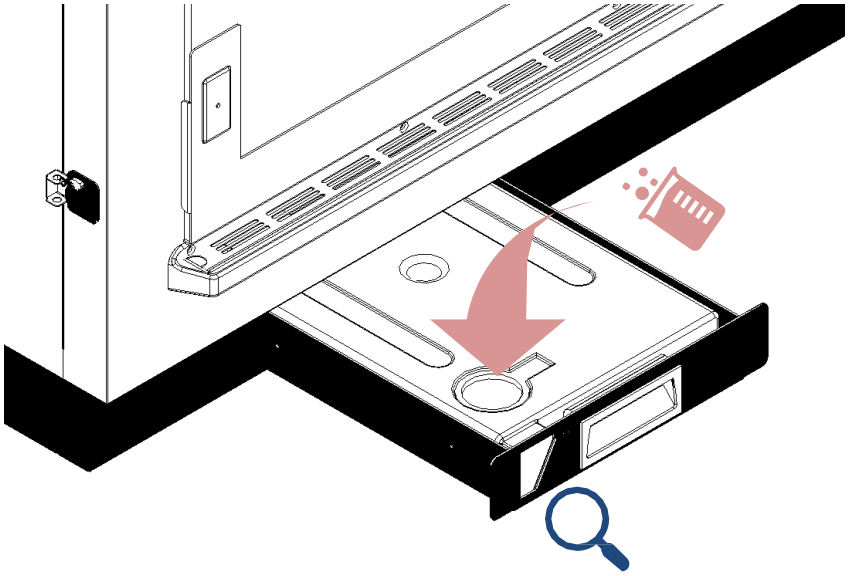
Wlać detergent do szuflady myjącej. W tym celu zdejmij czerwony korek i wlej środek pomiędzy wskaźnikami MAX i MIN. Rozpocząć automatyczny proces zmywania zgodnie ze wskazówkami w sekcji 8.6.

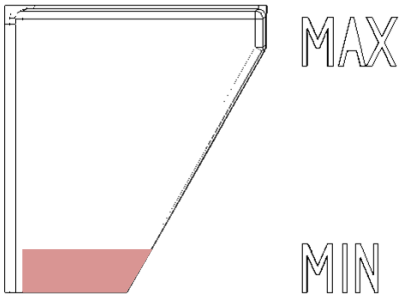
Jeśli urządzenie było właśnie używane i jest jeszcze ciepłe, program zmywania nie rozpocznie się, dopóki temperatura w komorze urządzenia nie spadnie poniżej 81 ºC (81 ºC). W tym celu należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu.

Aby uzyskać te produkty, należy skontaktować się bezpośrednio z dystrybutorem.

8.6.2 Uruchomienie automatycznego systemu mycia

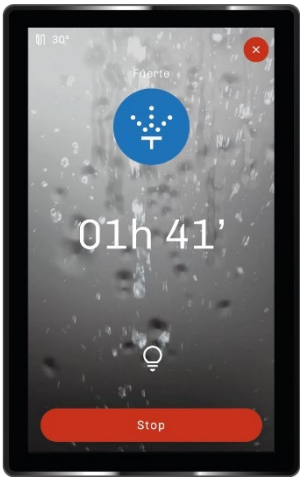
Pierwszym krokiem jest sprawdzenie poziomu detergentu. W tym celu należy upewnić się, że poziom detergentu w szufladzie znajduje się pomiędzy wskaźnikami MAX i MIN.





Jeśli powyższe warunki nie zostaną , konieczne będzie ponowne napełnienie szuflady na detergent. W tym celu należy wyjąć czerwoną zatyczkę z szuflady i wlać produkt do pełna, nie przekraczając linii poziomu MAX. Ogólnie rzecz biorąc, w standardowych warunkach szuflada całkowicie wypełniona detergentem wystarcza na 6 mocnych, 9 średnich lub 12 delikatnych cykli mycia.

Ostrzeżenie: Jeśli pranie z detergentem zostanie rozpoczęte, a w szufladzie nie będzie wystarczającej ilości detergentu, pompy detergentu mogą ulec uszkodzeniu. Należy zawsze przechowywać wystarczającą ilość detergentu na jedno lub dwa mycia w okresach aktywności urządzenia.



Aby uruchomić automatyczne mycie:

1. W menu głównym znajdź sekcję "Cykle prania".
2. Wybierz cykl, który chcemy wykonać.
3. Wciśnij Inicio jeśli temperatura aplikacji wynosi 80ºC lub mniej.

Cykl mycia można przerwać, klikając przycisk "Stop".

* Ogólny wygląd menu, przycisków sterowania lub nazw opcji może różnić się w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni wyglądowi urządzenia.

8.6.3 Fazy mycia automatycznego

1. **Faza mycia wstępnego:** komora gotowania urządzenia podnosi temperaturę, aby ułatwić mycie urządzenia. Urządzenie będzie wtryskiwać parę do komory przez 15 minut. Następnie ramię myjące rozpocznie wtryskiwanie wody przez 2 minuty w celu przeprowadzenia płukania.
2. **Faza mycia:** system myjący rozpoczyna wtryskiwanie detergentu i zatrzymuje się na określony czas, aby detergent mógł zadziałać. Następnie następuje płukanie wodą.
3. **Faza płukania**: system myjący rozpoczyna wtryskiwanie nabłyszczacza i zatrzymuje się na określony czas, aby nabłyszczacz zadziałał. Następnie urządzenie zostanie spłukane wodą.
4. **Faza suszenia:** w tej fazie elementy grzewcze urządzenia są aktywowane wraz z wentylatorami w celu osuszenia urządzenia.

8.7 Zużycie

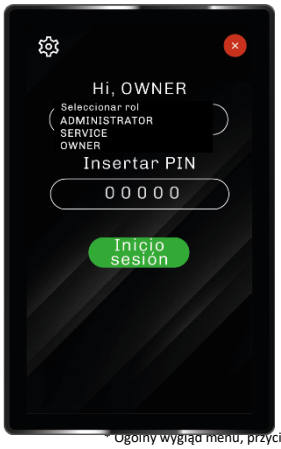


Urządzenie umożliwia monitorowanie zarówno zużycia energii elektrycznej, jak i wody.

1. Wybierz typ zużycia, który ma zostać sprawdzony. W menu zużycia wody można również sprawdzić zużycie detergentu, wybierając ikonę .
2. Wybierz okres zużycia do sprawdzenia (dzienny 1) tygodniowy 1-7 lub miesięczny). 1-31

8.8 Role

Role określają, kto korzysta z urządzenia i, w zależności od tego, do jakich funkcji urządzenia ma dostęp.



8.8.1 Tryb franczyzy

"Tryb franczyzy" to rola, która blokuje interakcję użytkownika tylko z książką kucharską. Aby go aktywować:

1. Przejdź do opcji "Role" w menu rozwijanym.
2. Kliknij ikonę "Wybierz rolę" i wybierz "Tryb franczyzy".
3. Wprowadź kod PIN "44444" i potwierdź.
4. Powinna pojawić się ikona potwierdzająca, że rola została zmieniona.

* Ogólny wygląd menu, przycisków sterujących lub nazw opcji może różnić się w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni wyglądowi urządzenia.

8.8.2 Tworzenie i edytowanie ról

W menu ról znajduje się ikona ustawień , która umożliwia dostęp do edycji roli. Po wejściu do środka kliknij "Uprawnienia", **aby ustawienia bieżącej roli**. Jeśli chcesz **utworzyć role**, musisz wykonać następujące kroki.

- 1. W menu ustawień ról dotknij opcji "Lista ról".
- 2. Skonfiguruj rolę. Aby zrobić, dodaj nazwę i hasło oraz aktywuj uprawnienia, które będzie .
- 3. Potwierdź i wyjdź. Stuknij "Zapisz" na głównym ekranie ustawień roli.

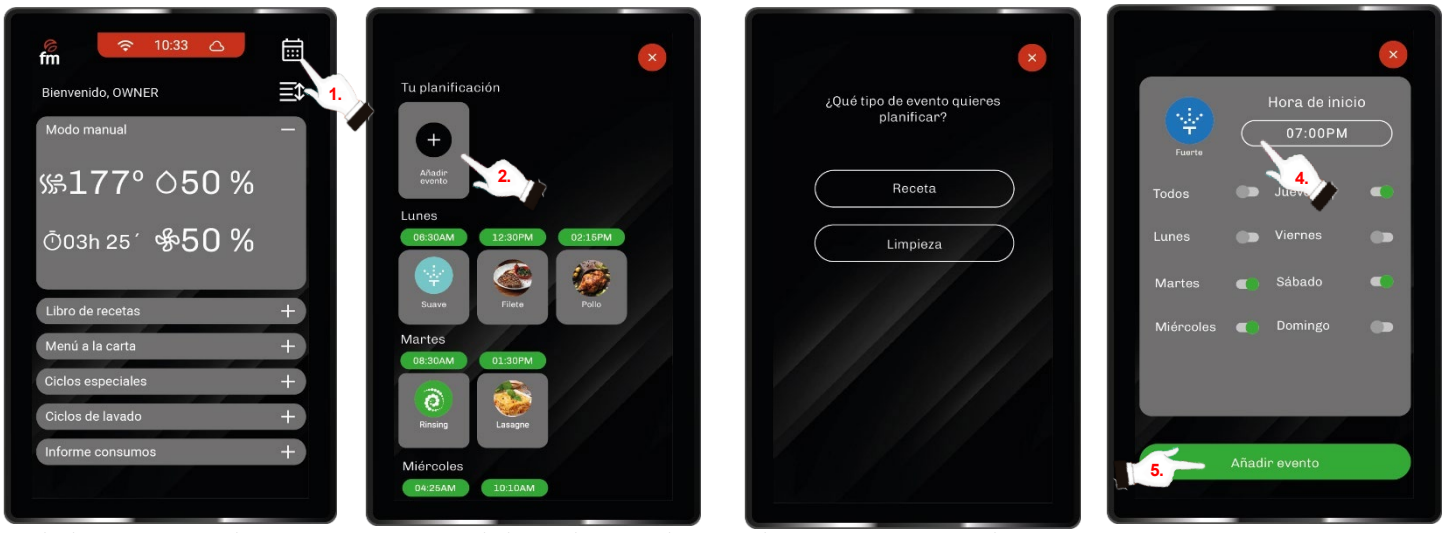
Aby **edytować role**, wystarczy przejść do tego samego menu, w którym są one tworzone, z tą różnicą, że teraz należy kliknąć ikonę konfiguracji dla każdej roli. Możesz także **usunąć role**, klikając ikonę na tym ekranie

8.9 Zaprogramowane automatyczne uruchamianie

Funkcja automatycznego uruchamiania umożliwia wybranie cyklu gotowania lub zmywania, który ma zostać automatycznie uruchomiony przez urządzenie. **Aby urządzenie uruchomiło się automatycznie, musi znajdować się w trybie gotowości.**

9 Automatyczne ustawienia zasilania:

1. Naciśnij ikonę , aby uzyskać dostęp do programowania tygodniowego.
2. Kliknij pole "Dodaj zdarzenie
3. Wybierz typ programu (przepis lub pranie), a następnie konkretny program.
4. Następnie należy zaprogramować dzień i godzinę automatycznego włączenia urządzenia i wykonania programu.
5. Naciśnij ikonę Añadir evento aby zaakceptować i zapisać wybrane dane. Aby zapisać dodatkowe programowanie dla innego zapłonu, naciśnij ponownie ikonę .
6. Aby automatyczne włączanie działało, należy je aktywować, gdy urządzenie ma zostać zawieszone.



* Ogólny wygląd menu, przycisków sterowania lub nazwy opcji mogą się różnić w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni obrazom urządzenia.

8.10 Opcje zaawansowane

8.10.1 Eksportowanie zapisów HACCP

Urządzenie umożliwia rejestrowanie danych HACCP, co pozwala na ocenę zagrożeń i ustanowienie systemów kontroli skoncentrowanych na zapobieganiu.

Wdrożenie HACCP zwiększa bezpieczeństwo żywności i zapewnia inne ważne korzyści, takie jak ułatwienie pracy inspekcyjnej właściwego organu i promowanie handlu międzynarodowego poprzez zwiększenie zaufania do bezpieczeństwa żywności. Jego główne cele obejmują:

- Wzmocnienie bezpieczeństwa żywnościowego.
- Ułatwia przestrzeganie przepisów dotyczących żywności.
- Promuje eksport poprzez zwiększenie zaufania do bezpieczeństwa żywności.
- Ułatwia sprawność i przejrzystość kontroli.
    - W tym celu urządzenie umożliwia rejestrowanie następujących zdarzeń i temperatur:

Wydarzenia:

- Użyty przepis
- Otwieranie i zamykanie drzwi
- Początek i koniec każdej fazy gotowania
- Próbkowanie temperatury co 5 minut

Temperatury:

- Temperatura komory
- Temperatura sondy głównej



Aby wyeksportować rekord danych HACCP:

1. Podłącz zewnętrzne urządzenie pamięci do portu USB na wyświetlaczu urządzenia.
2. Przejdź do "Opcji zaawansowanych" z rozwijanej pamięci.
3. Naciśnij "Eksportuj HACCP".
4. Wybierz datę początkową i końcową, od której chcesz pobrać dane.
5. Wybierz opcję eksportu danych do pamięci flash USB i poczekaj na jej zakończenie.
6. Odłącz zewnętrzne urządzenie pamięci.

Wszystkie te dane mogą być przeglądane z komputera, który może odczytywać pliki tekstowe.

Aby rejestrowanie danych HACCP działało prawidłowo, data i godzina na urządzeniu muszą być aktualne.

* Ogólny wygląd menu, przycisków sterowania lub nazwy opcji mogą się różnić w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni obrazom urządzenia.

8.10.2 Eksportowanie konfiguracji systemu



Urządzenie pozwala nam wyeksportować konfigurację, którą wykonaliśmy w systemie

1. Włóż zewnętrzną kartę pamięci do portu USB na wyświetlaczu urządzenia.
2. Przejdź do "Opcji zaawansowanych" z menu rozwijanego.
3. Naciśnij "Eksportuj konfigurację"
4. Poczekaj na uruchomienie programu i wyjmij kartę pamięci.

8.11 Aktualizacja systemu



Interfejs użytkownika może być aktualizowany na dwa sposoby:

8.12 **Przez Internet:** w tym celu należy połączyć urządzenie z Internetem za pomocą menu rozwijanego ustawień. Jeśli system jest zsynchronizowany, automatycznie sprawdzi dostępność aktualizacji i wyświetli monit o jej dokonanie.

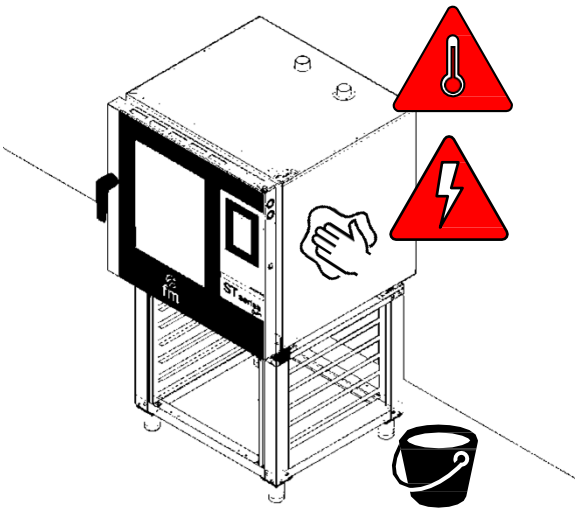
8.13 **Za pomocą pamięci flash USB:** w tym celu należy skontaktować się z autoryzowanym centrum

* Ogólny wygląd menu, przycisków sterowania lub nazwy opcji mogą się różnić w zależności od wersji wyświetlacza, a wyświetlane obrazy mogą nie odpowiadać w pełni obrazom urządzenia.

9. Czyszczenie urządzenia

Urządzenie będzie wymagało regularnego czyszczenia pokryw, szyb itp. w celu zapobiegania zużyciu powierzchni i utrzymania higieny. **NIGDY** nie używaj:

- Detergenty ścierne lub w proszku
- Agresywne lub żrące detergenty (np. kwas solny lub siarkowy).
- Narzędzia ścierne lub żrące
- Dysze wodne



Zaleca się użycie ściereczki z mikrofibry i wody z mydłem lub specjalnego środka czyszczącego zalecanego przez producenta.

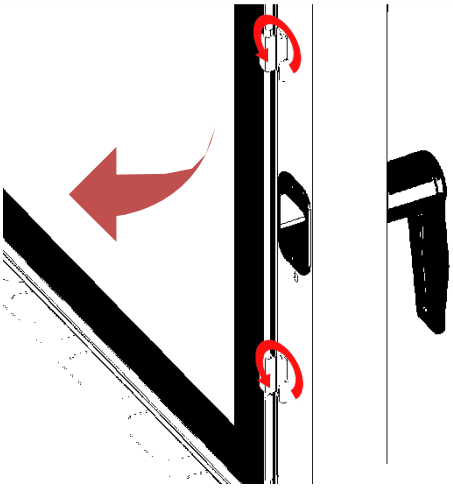
Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do podstawowych czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest zimne i odłączone od zasilania (elektrycznego lub wodnego). Nosić odpowiednie środki ochrony indywidualnej.

- **Osłony zewnętrzne:** czyścić ściereczką z mikrofibry nasączoną wodą z mydłem lub środkiem do czyszczenia powierzchni zalecanym przez FM, delikatnie wycierając stalową powierzchnię.
- **Komora wewnętrzna: użyj** wbudowanych programów zmywania urządzenia. W przypadku uporczywych plam i do czyszczenia złącza użyj ściereczki z mikrofibry nasączonej środkiem do czyszczenia urządzeń zalecanym przez FM.

Ostrzeżenie: Wewnętrzną komorę należy czyścić codziennie. Resztki jedzenia mogą zapalić się po spaleniu podczas kilku sesji gotowania.

- **Powierzchnie plastikowe:** Użyć ściereczki z mikrofibry spryskanej jednym ze specjalnych produktów do powierzchni plastikowych zalecanych przez FM.
- **Ekran:** Przetrzeć bardzo delikatnie suchą ściereczką z mikrofibry.
- **Szyba wewnętrzna i zewnętrzna:** Obróć zatrzaski na szybie wewnętrznej, aby ją złożyć. Umożliwi to wyczyszczenie trudno dostępnych powierzchni szklanych. Następnie wyczyść je ściereczką z mikrofibry i wodą z mydłem lub produktem do szyb zalecanym przez FM.

  Pozostawić do wyschnięcia i ponownie zamontować szybę, ostrożnie przytrzymując zatrzaski.



10. Podstawowa konserwacja urządzenia

Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do podstawowych czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest zimne i odłączone od zasilania (elektrycznego lub wodnego).

- Urządzenie należy często czyścić, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w poprzedniej sekcji.
- Sprawdź, czy wszystkie urządzenia sterujące i regulacyjne działają prawidłowo.
- Należy nosić środki ochrony osobistej odpowiednie do wykonywanych zadań konserwacyjnych (np. rękawice, maski itp.).

Zalecana jest przynajmniej coroczna kontrola przeprowadzana przez wykwalifikowanego i wyspecjalizowanego technika..

11. Brak aktywności

Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami w okresach bezczynności:

- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, wodociągowej i , jeśli dotyczy.
- Zaleca się lekkie przetarcie wszystkich powierzchni ze stali nierdzewnej ściereczką z mikrofibry lekko zwilżoną olejem mineralnym.
- Drzwiczki urządzenia powinny być lekko uchylone.

Gdy chcesz przywrócić normalne działanie urządzenia:

- Dokładnie wyczyść urządzenie i jego akcesoria zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku (patrz sekcja 9).
- Podłącz urządzenie do zasilania elektrycznego, wodnego i gazowego, jeśli dotyczy.
- Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić ogólny wygląd.
- Utrzymywać urządzenie w minimalnej temperaturze przez 50 minut bez jedzenia.

12. Recykling sprzętu



Zużyty sprzęt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Materiały te muszą zostać poddane recyklingowi oddzielnie, w sposób przyjazny dla środowiska, przy użyciu odpowiednich systemów zbiórki. W razie wątpliwości należy skontaktować się z lokalnym centrum zarządzania odpadami i zbiórki odpadów w celu uzyskania informacji.

13. Alarmy

Jeśli wystąpi alarm, rozlegnie się dźwięk i wyświetlona zostanie ikona ⚠ i zostanie wyświetlony kod alarmu. Aby wyciszyć alarm, dotknij "Wycisz". Poniższa tabela przedstawia znaczenie kodów alarmów urządzenia.

⚠ **Ostrzeżenie:** Przed wykonaniem jakiejkolwiek procedury weryfikacji lub konserwacji należy sprawdzić, czy urządzenie jest zimne i odłączone od wszelkich źródeł zasilania (elektryczności lub wody).

Kod	Opis	Możliwe rozwiązanie
AL_RMPR	Alarm sondy temperatury komory	- Sprawdź sondę rdzenia. - Sprawdź, czy sonda kamery jest prawidłowo podłączona do karty zasilania. - Jeśli problem nie ustąpi, wymień sondę.
AL_NDLPRB	Alarm sondy rdzeniowej	- Sprawdź sondę rdzenia - Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo podłączona do gniazda zasilania. - Jeśli problem nie ustąpi, wymień sondę.
AL_FRP	Alarm sondy temperatury zbiornika wody	- Sprawdź temperaturę wody w zbiorniku. - Sprawdź, czy czujnik temperatury zbiornika wody jest prawidłowo podłączony do gniazda zasilania. - Jeśli problem nie ustąpi, wymień sondę.
AL_FT	Alarm ochrony termicznej silników	- Wyłącz urządzenie i włącz je ponownie po 10 minutach.. - Należy sprawdzić, czy istnieje silnik lub wariator w złym stanie . W takim przypadku należy go wymienić.
AL_STH **AL_TSCERT**	Alarm termostatu bezpieczeństwa	- Wymień termostat bezpieczeństwa. - Sprawdź, czy terminal bezpieczeństwa jest prawidłowo podłączony. Upewnij się, że (pin 9) gniazda zasilania jest prawidłowo podłączony.
AL_HT **AL_BRD_HT** **AL_BRD_PRB**	Alarm wysokiej temperatury Alarm wysokiej temperatury karty Alarm sondy temperatury karty	- Sprawdzić, czy wentylator chłodzący działa prawidłowo. - Sprawdzić, czy urządzenie jest zainstalowane zgodnie z odległościami bezpieczeństwa wskazanymi w niniejszej instrukcji i czy nie istnieje żaden element utrudniający dopływ ciepłego powietrza przez otwory wentylacyjne urządzenia. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.
AL_COM_I **AL_I_CT**	Alarm komunikacji falownika Alarm czasu oczekiwania komunikacji falownika	- Sprawdzić połączenie między tarczą zasilającą a wariatorem. W szczególności należy sprawdzić czerwony i czarny przewód oraz ich połączenia, które łączą się na płycie odpowiednio ze stykami 38 i 39 oraz odpowiednio ze stykami + i - falownika.

AL_I	Alarm falownika	- Sprawdzić, czy silniki są prawidłowo podłączone do wariatora za pomocą przewodów w kolorze niebieskim, czarnym i różowym. Sprawdzić, czy połączenia są prawidłowe. - Sprawdź, czy kable w kolorze szarym, niebieskim i pomarańczowym są podłączone do złącza L, N i GND wariatora, a także do kabli w pozostałych skrajnych położeniach i do gniazda zasilania. - Zweryfikować połączenie między tarczą zasilającą a wariatorem. W szczególności należy sprawdzić czerwony i czarny przewód oraz ich połączenia, które łączą się na płycie odpowiednio ze stykami 38 i 39 oraz odpowiednio ze stykami + i - falownika. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.
AL_I_UV	Alarm niskiego napięcia falownika	- Sprawdź połączenie z siecią elektryczną urządzenia. - Sprawdź, czy kable w kolorze szarym, niebieskim i pomarańczowym są podłączone do złącza L, N i GND wariatora, a także do kabli w pozostałych skrajnych położeniach i do gniazda zasilania. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.
AL_I_OV	Alarm przepięcia falownika	- Sprawdź połączenie z siecią elektryczną urządzenia. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.
AL_I_OC	Alarm nadprądowy falownika	- Sprawdź połączenie z siecią elektryczną urządzenia. - Sprawdź, czy kable w kolorze szarym, niebieskim i pomarańczowym są podłączone do złącza L, N i GND wariatora, a także do kabli w pozostałych skrajnych położeniach i do gniazda zasilania. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.
AL_I_OL	Alarm przeciążenia falownika	- Sprawdzić stan turbin i silników. W przypadku uszkodzenia lub zaniku należy je wyczyścić. Upewnij się, że są prawidłowo zamontowane. - Jeśli problem wystąpi podczas spłukiwania, należy sprawdzić stan pokrywy znajdującej się tuż za wejściem wody bez dyfuzorów. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.
AL_I_MMPP	Alarm braku silnika falownika	- Sprawdzić, czy silniki są prawidłowo podłączone do wariatora za pomocą przewodów w kolorze niebieskim, czarnym i różowym. Sprawdzić, czy połączenia są prawidłowe. - Sprawdź, czy istnieje silnik w złym stanie . W takim przypadku należy go wymienić. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.

AL_I_MTM **AL_I_HTB** **AL_I_HTD**	Alarm zabezpieczenia termicznego falownika Alarm wysokiej temperatury karty falownika Alarm wysokiej temperatury radiatora falownika	- Sprawdzić, czy wentylator chłodniczy warystora działa prawidłowo. - Sprawdzić, czy urządzenie jest zainstalowane zgodnie z odległościami bezpieczeństwa wskazanymi w niniejszej instrukcji i czy nie istnieje żaden element utrudniający dopływ ciepłego powietrza przez otwory wentylacyjne urządzenia. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.
AL_I_MP	Alarm zaniku fazy na wejściu falownika	-Upewnij się, że kabel w kolorze szarym jest podłączony do złącza L warystora, a także do złączy warystora, filtra EMI i czujnika. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.
AL_I_GF	Alarm zwarcia doziemnego falownika	- Sprawdzić przewód pomarańczowy/żółty podłączony złącza GND wariatora, a także jego połączenia z wariatorami, filtrem EMI i ziemią. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.
AL_COMMERR	Alarm błędu komunikacji	- Sprawdź kabel łączący wyświetlacz z gniazdem zasilania. W tym celu należy sprawdzić, czy przewód czarny (styk 35) i przewód pomarańczowy (styk 34) są prawidłowo podłączone zarówno do gniazda zasilania, jak i do wyświetlacza. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.
AL_UNK	Nieznany alarm	Kontakt z działem pomocy .
	Alarm otwartych drzwi	- Upewnij się, że wejście jest całkowicie zamknięte. - Upewnij się, że czujnik otwarcia nie jest uszkodzony. W razie stwierdzenia uszkodzenia, należy je naprawić. - Zbliż czujnik otworu do otworu. W przypadku utrzymywania się alarmu należy skontaktować się z działem pomocy technicznej.



FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343594
Carretera de Rute, km. 2'700 14900
Lucena (Córdooa)
www.fmindustrial.es