



Instrukcja obsługi

(tłumaczenie instrukcji oryginalnej)

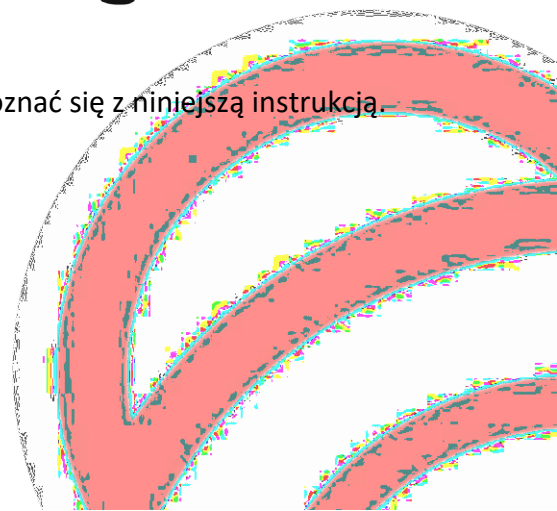
Piece elektryczne

Modele:

(912060) RXD 384 V2,4/604PLUS V2,4 **(912061)**
(912544) RXDL 384 V2,4/604PLUS V2,4 **(912545)**



UWAGA: Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.



SPIS TREŚCI

1. CERTYFIKACJA CE	4
2. GWARANCJA	5
3. NORMY OGÓLNE I NORMY BEZPIECZEŃSTWA	6
4. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, TRANSPORT I KONSERWACJA	8
5. INSTALACJA URZĄDZENIA	10
6. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA	12
7. FUNKCJONALNOŚCI	15
8. USTAWIENIA ZAAWANSOWANE	24
9. ALARMY I BŁĘDY	26

1. Certyfikat CE

DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

*Directiva(s) del Consejo con la(s) que se declara conformidad:
Dyrektywa(-y) Rady, z którą(-ymi) deklarowana jest zgodność:*

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

Zastosowanie standardów:

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

Producent: **FM CALEFACCIÓN S.L.**
CIF: B-14343594

Adres producenta: **CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena**
Cordoba, Hiszpania

Typ urządzenia: **PIEC**

Handel: **FM CALEFACCIÓN**

Model: **RXD 384/604PLUS**
RXDL 384/604PLUS

My, niżej podpisani, niniejszym oświadczamy na naszą wyłączną odpowiedzialność, że określone urządzenie jest zgodne z powyższą dyrektywą (dyrektywami) i normą (normami).

Miejsce: **Lucena**

Podpis: **B-14343594**

Data: **01/01/2023**



2. Gwarancja

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

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szyb, lamp, uszczelek drzwiczek lub pogorszenia stanu materiału izolacyjnego ani uszkodzeń wynikających z niewłaściwej instalacji, konserwacji, nieodpowiedniej naprawy lub jej braku, a także niewłaściwego użytkowania urządzenia.

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

Dystrybutor: Kraj docelowy:	
Model urządzenia:	Numer seryjny:
Imię i nazwisko:	Data złożenia wniosku:
Opis błędu:	
Adres:	
Numer telefonu kontaktowego:	Ramy czasowe:



Ostrzeżenie: *nieprawidłowa regulacja, instalacja, serwis lub konserwacja urządzenia może prowadzić do uszkodzenia towarów lub osób. Z tego powodu przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.*

3. Normy ogólne i normy bezpieczeństwa



Standardy bezpieczeństwa i odpowiedzialność za instalację i konserwację.

- 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 oraz 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 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 piekarnik 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.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolonych techników.
- Tabliczka znamionowa piekarnika zawiera informacje techniczne niezbędne do naprawy lub konserwacji. Dlatego należy unikać jej usuwania, uszkodzania 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. W razie potrzeby uzyskania pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy odłączyć wszystkie przyłącza zasilania i wody).
- Piekarnik może być używany tylko i wyłącznie do celów, do których został zaprojektowany, to znaczy do pieczenia produktów takich jak świeży lub mrożony chleb lub wypieki. Każde użycie inne niż wymienione może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie należy wkładać do piekarnika produktów o wysokim stężeniu alkoholu.
- Zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię piekarnika należy często czyścić, 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.
- Nie używaj bezpośredniego strumienia wody na urządzenie, aby uniknąć uszkodzenia jego komponentów.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w nawilżacz (funkcja zaparowania komory), zaleca się stosowanie filtra antywapiennego na wlocie wody. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia niektórych elementów piekarnika. **Usterki spowodowane osadem wapiennym lub wodnym nie są objęte gwarancją.**
- **Nieprzestrzeganie tych norm bezpieczeństwa zwalnia FM z wszelkiej odpowiedzialności, a gwarancja staje się nieważna.**



Ryzyko oparzeń.

- Należy uważnie przeczytać te ostrzeżenia i postępować zgodnie ze wskazówkami, gdy piekarnik pracuje lub nie ostygł całkowicie.
- Należy dotykać wyłącznie elementów sterujących urządzenia i uchwytu drzwi. Unikaj dotykania jakichkolwiek innych zewnętrznych elementów piekarnika, ponieważ mogą one osiągnąć temperaturę powyżej 60°C.
- Do przenoszenia pojemników lub blach z wnętrza komory pieca należy używać rękawic termicznych lub podobnych.
- Drzwi piekarnika należy otwierać powoli i uważać na parę o wysokiej temperaturze wydobywającą się z komory pieczenia.



Ryzyko pożaru.

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

4. Instrukcje bezpieczeństwa, transport i konserwacja

4.1 Rozpakowywanie.

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

Ogólne uwagi, takie jak "uszkodzone opakowanie" lub "uszkodzenie jest widoczne" 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 sprawdzeniu ukrytych uszkodzeń, należy dostarczyć zdjęcia przedstawiające uszkodzony towar i odpowiadające mu opakowanie. Etykieta agencji transportowej musi być wyraźnie widoczna. Zdjęcia przedstawiające wyłącznie zawartość nie będą akceptowane.

W obu przypadkach incydenty związane z transportem powinny być zgłaszane do Stalgast sp. z o.o. w celu zarządzania wymianą urządzenia.

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

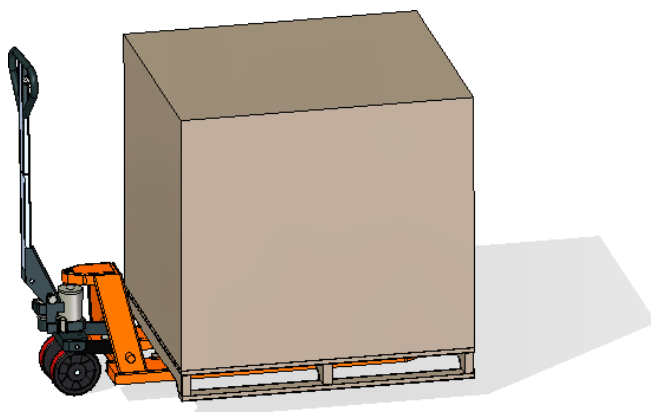
Jeśli opakowanie jest pozornie w dobrym stanie, a podczas rozpakowywania wykryto uszkodzenia, należy ponownie umieścić oryginalne opakowanie na urządzeniu, zrobić zdjęcia opakowania i etykiety agencji transportowej na opakowaniu. Następnie rozpakuj ponownie i zrób zdjęcia uszkodzeń urządzenia. Prosimy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

4.2 Transport.

Przed przetransportowaniem urządzenia na miejsce instalacji należy upewnić się, że

- Urządzenie przejdzie przez światło drzwi
- Podłoga wytrzyma jego ciężar

Transport powinien odbywać się wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, takich jak podnośnik paletowy, i zawsze na palecie.



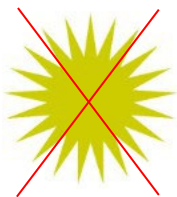
4.3 Operacje wstępne.

Usunąć folię ochronną z urządzenia. Wyczyścić pozostałości kleju za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika. Nigdy nie używaj produktów ściernych lub kwasowych ani narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.

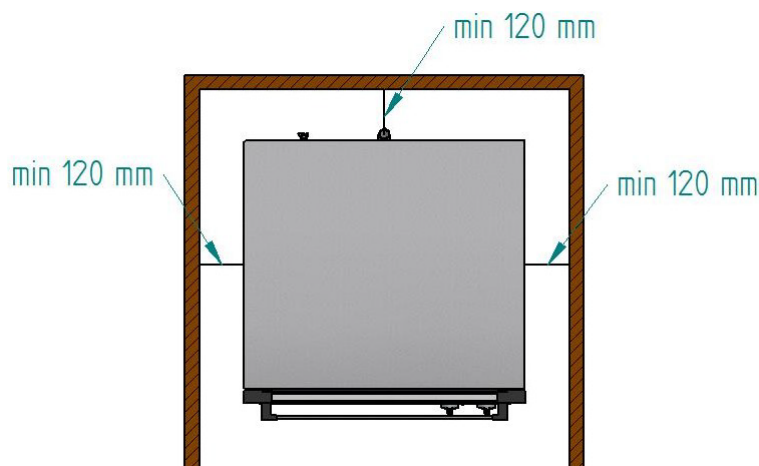
4.4 Umieszczanie urządzenia

Umieść piekarnik 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 piekarnik jest zainstalowany na dodatkowym wsporniku, należy go do niego przymocować.
- Obiekty muszą być klimatyzowane i spełniać obowiązujące przepisy dotyczące bezpieczeństwa w instalacjach.
- Ponadto urządzenie musi być chronione przed czynnikami atmosferycznymi.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, temperatura otoczenia może wynosić maksymalnie od 5 do 35°C.
- Wilgotność 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.



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

5. Instalacja urządzenia

5.1 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 być wykonana przez autoryzowanych techników i być zgodna z obowiązującymi przepisami.

Zaleca się, aby połączenie elektryczne zostało wykonane poprzez zamontowanie gniazdka elektrycznego odpowiedniego typu i pojemności dla maksymalnego prądu pobieranego przez fazy piekarnika. Jeśli nie jest to możliwe, można je podłączyć bezpośrednio do wyłącznika obwodu na tablicy sterowania elektrycznego.

Aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym niezamierzonym zresetowaniem urządzenia termicznego w przypadku awarii zasilania, urządzenie to nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie sterujące, takie jak zegar, ani podłączone do obwodu, którego zasilanie jest regularnie przerywane.

Zalecana jest własna linia zasilania zabezpieczona wyłącznikiem magneto-termicznym o odpowiednim rozmiarze i stałym przyłączem zasilania.

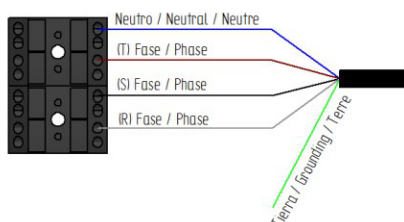
Należy przestrzegać kodów kolorów kabli. Niewłaściwe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

KOD KOLORU:

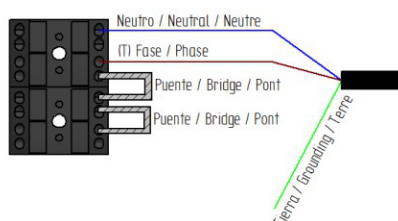
FAZY	Szary (R)	Czarny (S)	Brązowy (T)
			
NEUTRALNY	Niebieski (N) 		
UZIEMIENIE	Żółty/Zielony  		

Przełączanie połączenia z trójfazowego 400 VAC na jednofazowe 230 VAC

400Vac Trifásico / Three phase / Triphasée



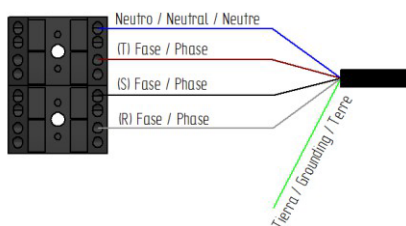
230Vac Monofásico / Single phase / Monophasée



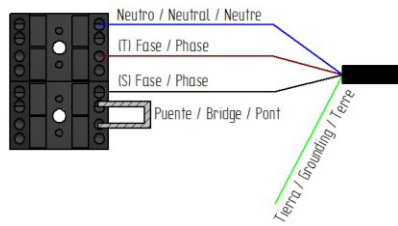
- Zdejmij tylną pokrywę piekarnika.
- Odłącz fazy S i R od zacisków przyłączeniowych.
- Podłącz mostki dostarczone wraz z niniejszą instrukcją zgodnie z opisem.

Połączenie przełączające z trójfazowego 400 Vac na trójfazowe 230 Vac

400Vac Trifásico / Three phase / Triphasée



230Vac Trifásico / Three phase / Triphasée



- Zdejmij tylną pokrywę piekarnika.
- Odłącz fazę R od zacisków przyłączeniowych.
- Podłącz mostki dostarczone wraz z niniejszą instrukcją zgodnie z opisem.

5.2 Wylot oparów z komory pieca.

Opary mogą być wilgotne i osiągać wysokie temperatury. Do odprowadzania oparów nie należy używać przewodów wykonanych z materiałów niezapewniających absolutnej stabilności termicznej do 250°C.

Skrapacz umożliwiający skraplanie oparów i odprowadzanie ich do kanalizacji powinien być przystosowany do oczyszczania oparów piekarniczych.

Ważne: Nie należy kierować wylotu pary z komory pieca na odległość większą niż 50 centymetrów ze względu na ryzyko kondensacji. **Kanały te powinny być zawsze pionowe i możliwie proste.**

5.3 Wlot wody.

W przypadku, gdy urządzenie jest wyposażone w nawilżacz, zaleca się stosowanie filtra antywapiennego na wlocie wody i zaworze zwrotnym. Piekarnik jest wyposażony w przyłączy wlotu wody ¾".

Ponadto zaleca się zainstalowanie miernika przepływu zużywanej wody lub przyrządu cyfrowego do pomiaru litrów wody zużywanej przez piekarnik, a tym samym, aby wiedzieć, kiedy konieczna będzie wymiana filtra.

Ważne: Przed podłączeniem wody należy ją przepłukać, aby wyeliminować wszelkie pozostałości, które mogą znajdować się w rurze. Ciśnienie wody wlotowej musi wynosić od 2 do 3 barów, a jej temperatura nie może przekraczać 30°C. Jeśli ciśnienie jest wyższe niż te wartości, na wlocie należy zainstalować reduktor ciśnienia.

6. Instrukcje użytkowania

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do późniejszych konsultacji. Jeśli potrzebujesz pomocy technicznej, skontaktuj się z autoryzowanym centrum technicznym.

Piec został zaprojektowany do pieczenia lub regeneracji świeżych lub mrożonych produktów piekarniczych i cukierniczych z maksymalnym zakresem regulacji 60 minut i 250°C.

Odległość między tacami wynosi 80 mm, a jeśli to możliwe, zalecamy pozostawienie 70 mm odstępu między elementami na tej samej tacy, aby umożliwić skuteczny przepływ powietrza.

Zalecamy również podgrzanie piekarnika w temperaturze roboczej przez 20 minut, co zapewni lepsze wypieczenie produktów.

6.1 Korzystanie z urządzenia po raz pierwszy

Usunąć zewnętrzną folię ochronną. Jeśli są pozostałości, użyj odpowiedniego rozpuszczalnika, a następnie spłucz wodą.

Wewnętrzną komorę i tace należy umyć wodą z detergentem, a następnie osuszyć w cyklu 200°C przez 30 minut.

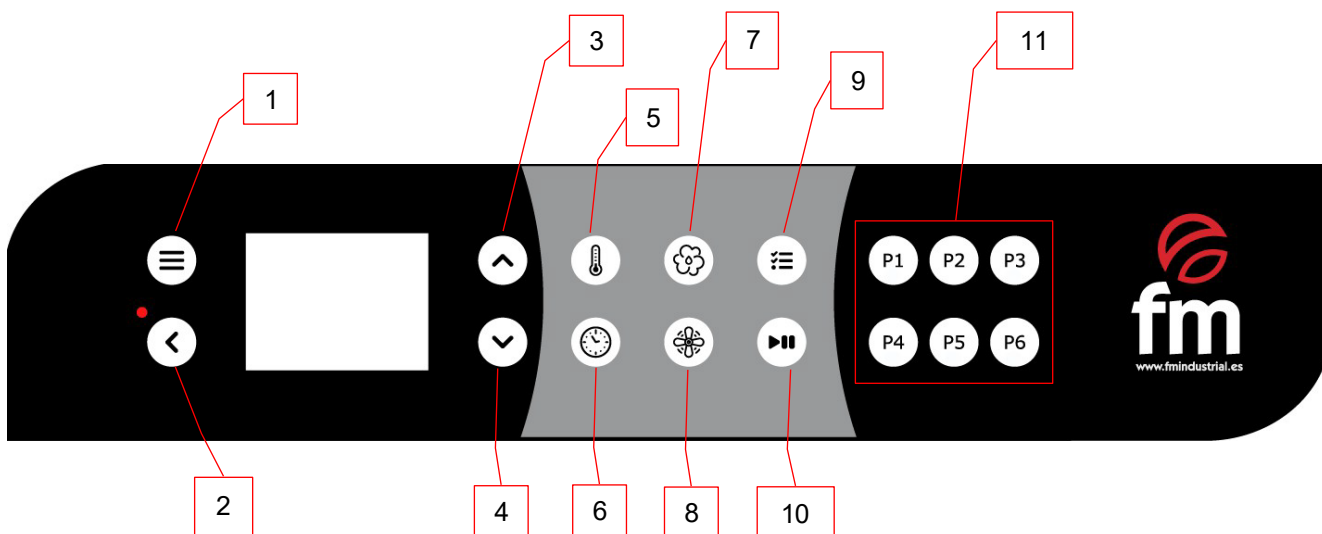


Ostrzeżenie: Nigdy nie używaj agresywnych lub kwaśnych produktów, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.



Ostrzeżenie: Podczas wykonywania czynności konserwacyjnych lub czyszczenia należy odłączyć zasilanie i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

6.2 Panel sterowania



Rozmieszczenie przycisków odpowiada następującej numeracji:

1. Menu/wybór
2. Wstecz/Włącz/Wyłącz
3. W górę
4. W dół

5. Temperatura
6. Czas
7. Wilgotność
8. Prędkość turbiny/s

9. Zarządzanie fazami
10. Start/Stop
11. Ulubione przepisy

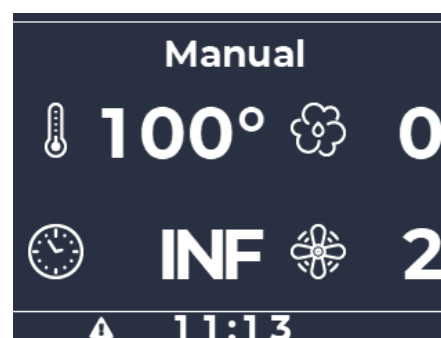
6.3 Uruchomienie

- Jeśli wyświetlacz znajduje się w trybie gotowości, należy nacisnąć przycisk ON/OFF, aby przejść do ekranu gotowości.
- Jeśli wyświetlacz jest włączony, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk ON/OFF, aby przejść do ekranu gotowości.

Obraz 1: Ekran trybu gotowości



Obraz 2: Ekran startowy



6.4 Wyświetlacz

Ekran startowy zawsze pokazuje pierwszą fazę bieżącego programu, a parametry wyświetlane na ekranie startowym są zdefiniowane na poniższym rysunku:



W górnej części wyświetlacza widoczna jest seria segmentów wskazujących fazy bieżącego programu gotowania:



Po każdym włączeniu wyświetlacza, począwszy od trybu czuwania, domyślnie włączany jest tryb ręczny.

Ikony stanu piekarnika są wyświetlane w dolnej części ekranu.



Wskaźnik aktywnego grzania

Wskaźnik WiFi

Aktywny wskaźnik alarmu

Temperatura komory

Wskaźnik aktywnego podświetlenia

Wskaźnik rozpoczęcia /
zakończenia cyklu pieczenia

7. Funkcje

Ten piekarnik może przechowywać w pamięci do 100 programów pieczenia, z których każdy można skonfigurować w maksymalnie 4 fazach (krokach) z różnymi parametrami (3 fazy + faza nagrzewania), oprócz parametrów związanych z ustawieniami nagrzewania, w następujący sposób:

- Temperatura
- Czas
- Wilgotność
- Prędkość obrotowa silnika

7.1 Regulacja parametrów w fazach

Ustawienia temperatury w fazach

1. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do żądanej temperatury.
2. Naciśnij  aby wybrać żądaną wartość TEMPERATURY.
3. Naciśnij  aby potwierdzić wybraną wartość.



Ustawienia czasu w fazach

1. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do ustawienia czasu.
2. Naciśnij  aby wybrać żądaną wartość czasu.
3. Naciśnij  aby potwierdzić wybraną wartość.



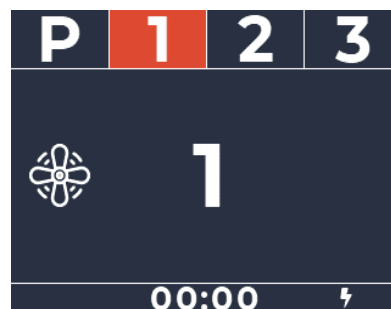
Ustawienia wilgotności w fazach

1. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do żądanej fazy
2. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do ustawienia wilgotności.
3. Naciśnij  aby wybrać żądaną wartość wilgotności.
4. Naciśnij  aby potwierdzić wybraną wartość.



Regulacja prędkości silnika w fazach

1. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do żądanej fazy.
2. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do ustawienia prędkości.
3. Naciśnij  aby wybrać żądaną wartość prędkości.
4. Naciśnij  aby potwierdzić wybraną wartość.



7.2 10 ostatnio używanych przepisów

Wybór ostatniego używanego przepisu

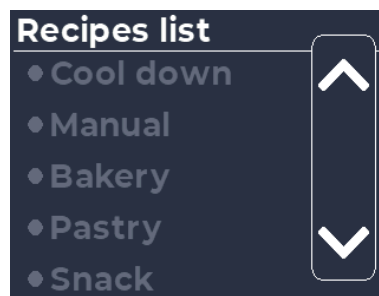
1. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do listy 10 ostatnio używanych przepisów
2. Naciśnij  aby ustawić żądaną recepturę.
3. Naciśnij  aby wybrać żądaną recepturę.
4. Naciśnij  aby wykonać wybraną recepturę.



7.3 Lista przepisów/programów

Wybór przepisu/programu

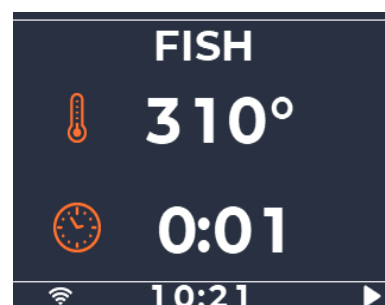
1. Naciśnij 2 razy  aby uzyskać dostęp do listy przepisów (pogrupowanych według kategorii), która obejmuje również programy chłodzenia i ręczną konfigurację przepisów.
2. Naciśnij  aby ustawić się na żądaną pozycję przepis/kategoria
3. Naciśnij  aby wybrać recepturę/dostęp do żądanej kategorii
4. Naciśnij  aby wykonać wybraną recepturę.



7.4 Uruchomienie/zatrzymanie przepisu

Uruchamianie lub zatrzymywanie przepisu

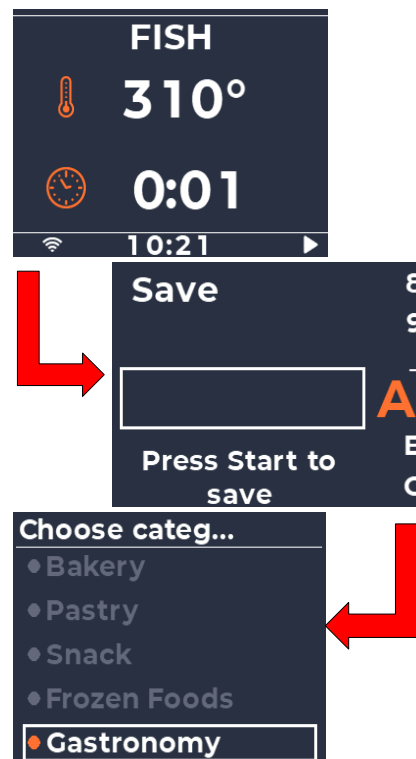
1. Po wybraniu żądanego przepisu naciśnij 



7.5 Zapisywanie przepisu

Dostęp do podmenu zapisywanie przepisu

1. W przypadku konieczności edycji programu od podstaw, należy wybrać tryb MANUAL i po ustawieniu żądanych parametrów, Naciśnij trzykrotnie  aby przejść do podmenu edycja przepisu.
2. Naciśnij   do pozycji w funkcji zapisz a następnie naciśnij  aby uzyskać dostęp.
3. Wybierz żądaną literę, przewijając listę za pomocą przycisków   i potwierdź, naciskając przycisk .
4. Naciśnij  aby potwierdzić żądaną nazwę
5. Wybierz kategorię, w której chcesz umieścić przepis. Użyj przycisku   aby przewinąć listę, a następnie naciśnij przycisk  aby potwierdzić.
6. Aby sprawdzić, czy procedura zapisywania została wykonana prawidłowo, przejdź do kategorii, w której znajduje się przepis i sprawdź, czy znajduje się on w tej grupie.



7.6 Edytowanie/kopiowanie/zmiana nazwy przepisu

Edytuj przepis

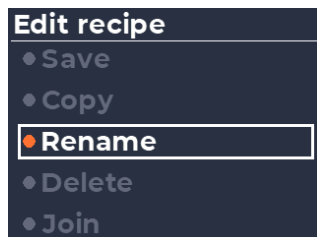
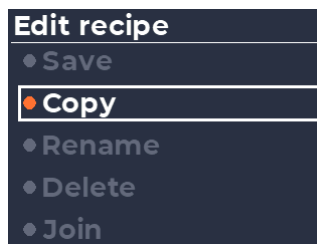
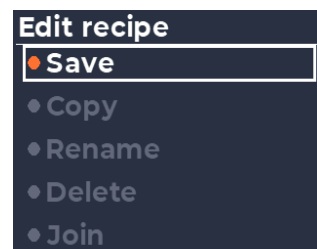
1. Jeśli chcesz edytować istniejącą recepturę, musisz ją najpierw wybrać, a następnie zmienić parametry, jak wyjaśniono w poprzednich sekcjach. Należy pamiętać, że aby potwierdzić zmiany, należy je zapisać.

Kopiuj przepis

1. Korzystając z opcji KOPIUJ, można powielić przepis i edytując go ponownie, zapisać go jako nowy przepis.

Zmiana nazwy przepisu

1. Jeśli chcesz edytować nazwę przepisu, wybierz funkcję nowa nazwa. Wszystkie obrazy powiązane z edytowanym programem zostaną usunięte, więc konieczne będzie ponowne przypisanie nowego.



7.7 Szybka edycja receptur za pomocą urządzenia zewnętrznego

Funkcja SZYBKA EDYCJA umożliwia zarządzanie przepisami za pośrednictwem urządzenia zewnętrznego przy użyciu sieci WiFi generowanej przez sam wyświetlacz.

Szybka edycja

- Naciśnij 3 razy  aby przejść do podmenu edycja przepisu.
- Naciśnij  aby ustawić się na szybka edycja
Należy pamiętać, że ta opcja jest włączona, gdy uruchamiamy tę funkcję procedura z przepisu, który został już zapisany. **UWAGA:**
Aby uzyskać szybki dostęp do tej funkcji, wystarczy nacisnąć przycisk 
- Naciśnij  aby uzyskać dostęp.
- Zeskanuj pierwszy kod QR wygenerowany przez wyświetlacz, aby nawiązać połączenie.
- Naciśnij raz  jeśli chcesz ustanowić połączenie ręcznie za pomocą danych wyświetlanych na ekranie.
- Ponownie naciśnij przycisk  aby uzyskać dostęp do serwera internetowego udostępnianego przez piekarnik. W tym celu należy zeskanować nowy kod QR wygenerowany przez ekran.
- Naciśnij ponownie przycisk  aby ręcznie uzyskać dostęp do serwera internetowego za pośrednictwem danych wyświetlanych na ekranie.

1. Connect

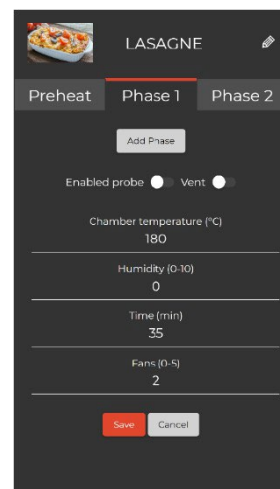


2. Access



Należy pamiętać, że połączenie między piekarnikiem a urządzeniem zewnętrznym pozostanie aktywne tak długo, jak aktywne będzie menu SZYBKA EDYCJA.

Po zakończeniu procesu łączenia, każdy parametr receptury może zostać dostosowany z poziomu używanego urządzenia zewnętrznego (nazwa, przypisany obraz, wartości cyklu nagrzewania). Po edycji i zapisaniużądanego parametru, nowe ustawienia zostaną wczytane automatycznie.



7.8 Usuwanie przepisów

Dostęp do podmenu edycja przepisu

- Naciśnij 3 razy  aby uzyskać dostęp do podmenu edycja przepisu.
- Naciśnij  aby ustawić się na USUŃ
- Naciśnij  aby potwierdzić usunięcie.

Edit recipe

- Save
- Copy
- Rename
- Delete
- Join

Edit recipe

- Save
- Copy
- Rename
- **Delete**
- Join

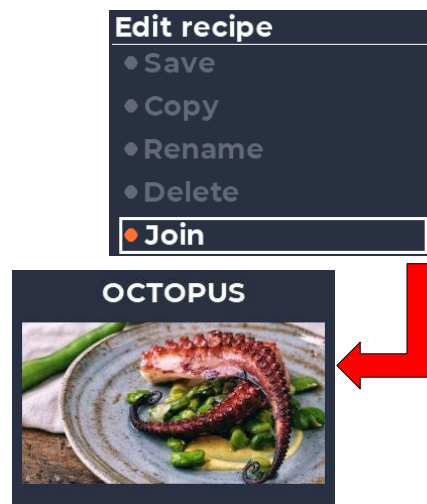
7.9 Przypisywanie obrazu do przepisu (współpracownik)



Aby móc przypisać obraz do przepisu, musi on być wcześniej zapisany.

Przypisywanie obrazu do receptury

1. Naciśnij 3 razy  aby przejść do podmenu edytuj przepis
2. Naciśnij   aby ustawić funkcję WSPÓŁPRACOWNIK
3. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do listy zdjęć.
4. Naciśnij   aby ustawić na żądanym obrazie.
5. Naciśnij  aby potwierdzić powiązanie.



Istnieje możliwość przypisania obrazu, który nie istnieje w bibliotece już dostępnej w piecu. Aby to zrobić, obraz musi być zapisany na urządzeniu pamięci masowej USB, które musi zawierać w katalogu głównym TYLKO folder o nazwie "jpg", w którym należy umieścić żądane obrazy.

Wszystkie przypisywane obrazy muszą być zgodne z następującym formatem

- Typ pliku: *.jpg
- Rozdzielczość: 300x160 pikseli
- Maksymalny rozmiar: 64 kilobajty

Ta procedura przypisywania obrazu do przepisu NIE WPŁYNIE na obrazy, które piekarnik ma już w konfiguracji fabrycznej, ale należy wziąć pod uwagę, że pojemność pamięci piekarnika jest ograniczona.

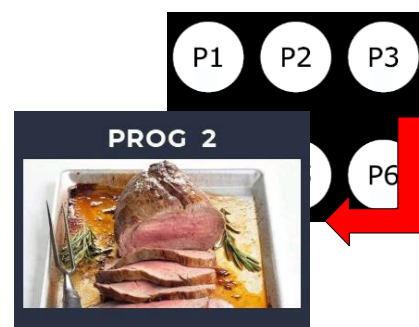
Ponadto, piec posiada również dodatkową procedurę, dzięki której możliwe jest zastąpienie całej biblioteki obrazów fabrycznych innymi, bardziej odpowiadającymi potrzebom użytkownika końcowego (patrz sekcja 8.4).

7.10 Przypisywanie przepisu do przycisku ulubionych

Przyciski P1-P6 (patrz sekcja 6.2) służą do wyboru ulubionych programów. Krótkie naciśnięcie jednego z tych przycisków powoduje wybranie wstępnie przypisanego przepisu. Długie naciśnięcie tego samego przycisku powoduje wyświetlenie obrazu przypisanego do odpowiedniego przepisu.

Przypisywanie przepisu do przycisku ulubionych

1. Naciśnij 2 razy  aby przejść do podmenu lista przepisów.
2. Naciśnij   aby ustawić kursor na kategorii w polu w którym znajduje się żądana receptura.
3. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do wybranej kategorii.
4. Naciśnij   aby ustawić na żądanej pozycji.
5. Naciśnij przycisk P1-P6, aby przypisać żądaną ulubioną pozycję.
6. Naciśnij przycisk , aby potwierdzić przypisanie.



Domyślnie piekarnik przypisze sześć pierwszych przepisów z listy do każdego z przycisków ulubionych przepisów.



Jeśli przycisk ulubionych nie ma przypisanej receptury (jest pusty), kliknięcie go spowoduje włączenie alarmu dźwiękowego informującego o tym zdarzeniu.



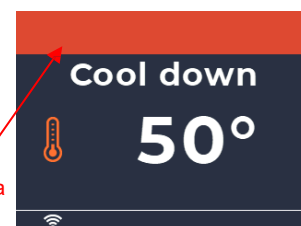
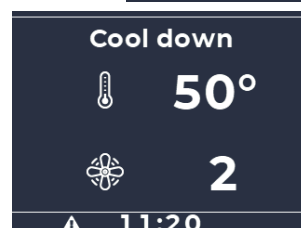
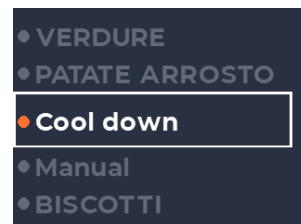
Ten sam przepis może być obsługiwany przez więcej niż jeden przycisk ulubionego przepisu, co może powodować pewne konflikty podczas wykonywania cyklu pieczenia.



7.11 Program chłodzenia

Aktywacja programu chłodzenia

1. Naciśnij 2 razy aby przejść do podmenu lista przepisów.
2. Naciśnij aby ustawić program chłodzenia.
3. Naciśnij aby uzyskać dostęp do programu.
4. Naciśnij aby wybrać żądaną temperaturę.
5. Naciśnij aby wybrać żądaną prędkość wentylatora (tylko w modelach piekarników z silnikami o podwójnej prędkości).
6. Naciśnij aby uruchomić program chłodzenia.



Pasek postępu programu chłodzenia



Program chłodzenia zakończy się, gdy temperatura w komorze spadnie poniżej wymaganej wartości zadanej.



Program chłodzenia może być wykonywany nawet przy otwartych drzwiach. Jeśli drzwi zostaną zamknięte w tym czasie, program chłodzenia zostanie przerwany.

7.12 Dodawanie faz do przepisu

Każdy przepis zapisany w pamięci piekarnika, w tym te utworzone w trybie MANUAL, składa się z fazy nagrzewania i oferuje możliwość dodania do 3 dodatkowych faz pieczenia.

Jak pokazano na obrazku, aktywna faza ma podświetlony wskaźnik numeryczny, podczas gdy fazy, które nie są aktywne, wskaźnik numeryczny znajduje się w tle

1. Aby uzyskać dostęp do listy faz przepisu, wystarczy nacisnąć jeden raz.
2. Aby poruszać się po liście faz, klikaj do momentu wyświetlenia żądanej fazy.



Jeśli faza jest ustawiona na CZAS NIEOKREŚLONY, nie pozwoli to na przejście do następnej fazy.



Nie jest możliwe WYELIMINOWANIE FAZY, jeśli następna jest aktywna.



FAZA AKTYWNA: parametry są podświetlone



FAZA NIEAKTYWNA: parametry są zaciemnione



Aby **WŁĄCZYĆ** lub **AKTYWOWAĆ** FAZĘ, wystarczy kliknąć jeden z jej regulowanych parametrów (czas, temperaturę, wilgotność lub prędkość silnika, jeśli ta ostatnia jest regulowana) i wybrać żądaną wartość.



Aby **WYŁĄCZYĆ** lub **ODŁĄCZYĆ** FAZĘ, należy uzyskać dostęp do parametru CZAS i ustawić go na 0. Następnie należy sprawdzić, czy zarówno wskaźnik fazy, jak i parametry tej fazy pozostają zaciemnione lub znajdują się w tle.

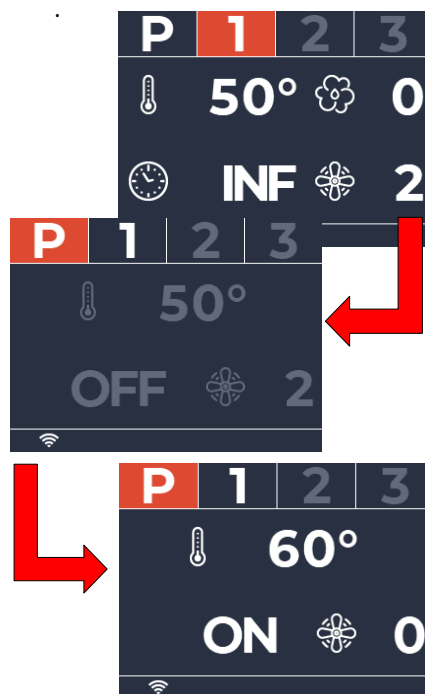
7.13 Podgrzewanie

Wszystkie receptury, w tym te skonfigurowane z instrukcji mono, mają fazę nagrzewania wstępnego urządzenia.

Domyślnie jest ona wyłączona, więc aby ją uruchomić, należy nacisnąć przycisk .

Aktywacja programu nagrzewania wstępnego

1. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do listy faz
2. Naciśnij  wymaganą liczbę razy, aż znajdzie się faza nagrzewania wstępnego
3. Naciśnij  aby wyłączyć lub aktywować fazę podgrzewania (przycisk wskaźnik stanu włączy się).
4. Naciśnij  aby wybrać żądaną temperaturę.



Gdy temperatura piekarnika osiągnie wybraną nastawę nagrzewania, włącza się alarm dźwiękowy ostrzegający o tym zdarzeniu. Aby przerwać ten alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwiczki piekarnika.



Po zakończeniu fazy nagrzewania wstępnego pozostanie ona aktywna do momentu otwarcia drzwiczek piekarnika. Po zamknięciu drzwiczek faza 1 rozpocznie się automatycznie.



Jeśli drzwi zostaną otwarte i zamknięte przed zakończeniem fazy podgrzewania, faza ta zostanie natychmiast przerwana.

7.14 Ustawianie parametrów receptury

Parametry receptury można modyfikować nawet wtedy, gdy receptura jest już uruchomiona. Jeśli chodzi o ręczne ustawienia receptury, wszelkie korekty dokonane przed lub w trakcie procesu gotowania są tymczasowe, tj. po wyłączeniu wyświetlacza po zakończeniu procesu i ponownym włączeniu, parametry ustawień dla trybu ręcznego powrócą do wartości domyślnych.



Aby zapisać parametry konfiguracji wstępnej receptury utworzonej w trybie MANUAL, należy wykonać procedurę opisaną w sekcji 7.5.

- Aby dostosować parametr TEMPERATURA, naciśnij  a następnie przyciski   aby wybrać żądaną wartość dla procesu.



Na wyświetlaczu pojawi się temperatura zadana i ikona termometru. Kolor ikony zmieni się w zależności od stanu piekarnika (uruchomiony lub nie).

- Aby ustawić parametr CZAS, naciśnij  a następnie   aby wybrać żądaną wartość dla procesu. Po wybraniu nieskończonego czasu na wyświetlaczu pojawi się "INF".



Na wyświetlaczu pojawi się czas nastawy i ikona zegara. Kolor ikony zmienia się w zależności od stanu piekarnika (działa lub nie).

- Aby dostosować parametr WILGOTNOŚĆ, naciśnij  a następnie  aby wybrać żądaną wartość dla procesu.



Na wyświetlaczu pojawi się wybrany poziom wilgotności i ikona chmury pary wodnej. Kolor ikony będzie zmieniać się w zależności od stanu piekarnika (działa lub nie).

- Aby dostosować PRĘDKOŚĆ WENTYLATORA, naciśnij  a następnie  aby wybrać żądaną wartość dla procesu.



Wyświetlacz pokazuje prędkość turbiny i ikonę turbiny. Kolor ikony zmienia się w zależności od stanu pieca (działa lub nie).

7.15 Wyświetlanie czasu pieczenia

Gdy piekarnik nie pracuje, wyświetlacz pozostanie w TRYBIE GOTOWOŚCI, w którym, jak wspomniano w poprzednich sekcjach, można wyświetlić parametry cyklu pieczenia, który zostanie przeprowadzony po naciśnięciu przycisku START.

- Jeśli ustawiony jest przepis z czasem pieczenia ciągłym INF, na wyświetlaczu pojawi się timer z odliczaniem, tj. wyświetlony zostanie całkowity czas pieczenia od momentu uruchomienia przepisu.
- Jeśli ustawiony jest przepis z określonym końcem czasu pieczenia, na wyświetlaczu pojawi się licznik czasu, tj. będziemy mogli zobaczyć pozostały czas pieczenia od momentu rozpoczęcia przepisu.
- Jeśli drzwiczki piekarnika zostaną otwarte, timer zatrzyma się.



Jeśli zaprogramowano cykl pieczenia trwający dłużej niż 10 minut, licznik wyświetli cyfry godziny i minuty. Jeśli cykl pieczenia nie przekracza 10 minut, licznik wyświetli cyfry minut i sekund.

7.16 Zmiany faz podczas cyklu pieczenia

Podczas aktywnego procesu nagrzewania górna część wyświetlacza pokazuje pasek postępu jako szybkie wizualne wskazanie pozostałego czasu działania fazy. Gdy następuje zmiana fazy, piec emituje sygnał dźwiękowy.



Aby pominąć fazę, wystarczy ustawić parametr czasu fazy na zero.

7.17 Uruchamianie, zatrzymywanie lub blokowanie cyklu pieczenia

Aby rozpocząć cykl pieczenia, wystarczy nacisnąć . Ponadto, jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas wykonywania cyklu pieczenia, proces zostanie natychmiast zatrzymany.

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas jednej z faz pieczenia, zostanie ono tymczasowo zatrzymane do momentu ich ponownego zamknięcia.



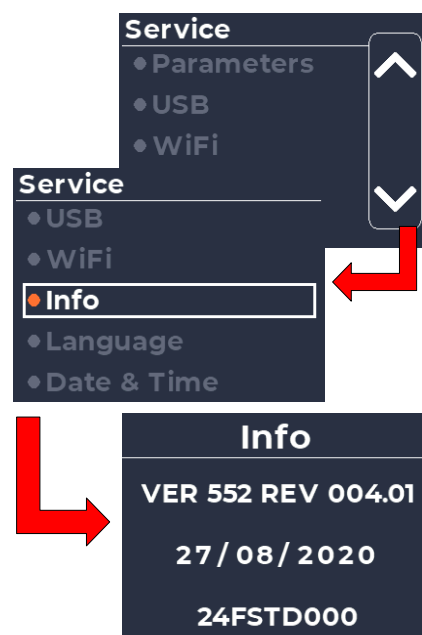
Należy zauważyć, że jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas fazy wstępnego nagrzewania, zamknięcie drzwiczek kończy fazę wstępnego nagrzewania i rozpoczyna efektywny czas zaprogramowanej receptury.

8. Ustawienia zaawansowane

8.1 Wyświetlanie oprogramowania sprzętowego

Wersja oprogramowania sprzętowego

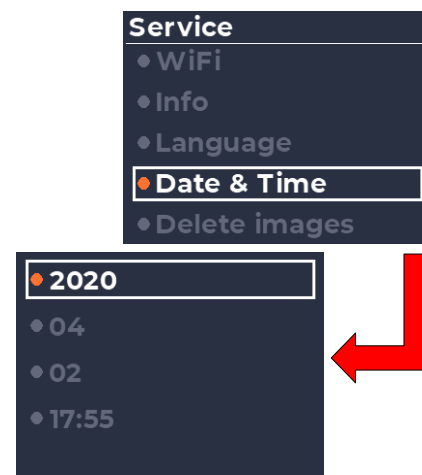
1. Naciśnij 4 razy  aby uzyskać dostęp do podmenu serwisowego.
2. Naciśnij   aby ustawić się na opcji INFO.
3. Naciśnij  aby wyświetlić informacje.



8.2 Ustawianie daty/godziny

Dostosowywanie daty/godziny

1. Naciśnij 4 razy  aby uzyskać dostęp do podmenu serwisowego.
2. Naciśnij   aby wybrać opcję DATA I GODZINA.
3. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do konfiguracji.
4. Ustaw żądany parametr (rok, miesiąc, dzień i godzinę), naciskając   aby najechać na niego kursorem i uzyskać dostęp i wprowadzić ustawienie, a następnie potwierdzić .



8.3 Menu USB

Opcja USB znajdująca się w podmenu serwisowym umożliwia wykonanie następujących operacji:

- Aktualizacja oprogramowania sprzętowego (może być wykonana tylko przez autoryzowanego technika serwisu).
- Aktualizacja języka (może być wykonana tylko przez autoryzowanego technika serwisu).
- Aktualizacja rejestru HACCP (wykonywana przez użytkownika końcowego).
- Import/eksport receptur (wykonywany przez użytkownika końcowego).
- Import/eksport parametrów (może być wykonywany wyłącznie przez autoryzowanego technika serwisu).
- Import obrazu (wykonywany przez użytkownika końcowego, patrz punkt 7.9).



Jeśli piekarnik nie wykryje żadnej pamięci flash USB włożonej do portu, na ekranie pojawi się komunikat informujący o tym zdarzeniu.

8.4 Usuwanie obrazów

Usuwanie obrazów

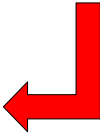
1. Naciśnij 4 razy  aby uzyskać dostęp do podmenu serwisowego.
2. Naciśnij  aby wybrać opcję usunąć obrazy.
3. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do opcji usuwania.
4. Naciśnij  aby potwierdzić usunięcie.

Service

- USB
- WiFi
- Info
- Language
- **Delete images**

Delete images





8.4 Wgrywanie obrazów



Procedura omówiona w tej sekcji różni się od procedury opisanej w sekcji 7.9. Należy pamiętać, że po wykonaniu wszystkich opisanych tutaj kroków wszystkie obrazy już zapisane w piecu zostaną usunięte i zastąpione obrazami zapisanymi na zewnętrznym urządzeniu pamięci masowej.

Aby wymienić całą bibliotekę obrazów piekarnika, wykonaj następujące czynności:

1. Umieść żądane obrazy na zewnętrznym urządzeniu pamięci masowej. Katalog główny tego urządzenia musi zawierać TYLKO folder o nazwie "jpg", w którym należy umieścić wszystkie obrazy w następującym formacie:
 - Typ pliku: *.jpg
 - Maksymalna rozdzielczość: 300x160 pikseli
 - Maksymalny rozmiar: 64 kilobajty
2. Podłącz urządzenie zewnętrzne do portu USB piekarnika.
3. Naciśnij 4 razy  aby przejść do podmenu serwisowego.
4. Naciśnij  aby przejść do opcji USB.
5. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do opcji USB.
6. Naciśnij  aby kliknąć opcję wgrywanie obrazów.
7. Naciśnij  aby potwierdzić wgranie.

8.5 Eksport HACCP

Aby wyeksportować plik HACCP do zewnętrznego urządzenia pamięci masowej USB, należy włożyć je do portu przeznaczonego do tego celu w piekarniku. Następnie przejdź do menu.

9. Alarmy i błędy

- **Błąd/awaria sondy komory pieca**

POWÓD: ten alarm jest wyzwalany, jeśli wystąpi którekolwiek z poniższych zdarzeń:

- Zwarcie w przewodzie sondy temperatury komory piekarnika.
- Przecięcie przewodu sondy temperatury w komorze piekarnika.
- Błąd odczytu w zakresie pomiarowym sondy.

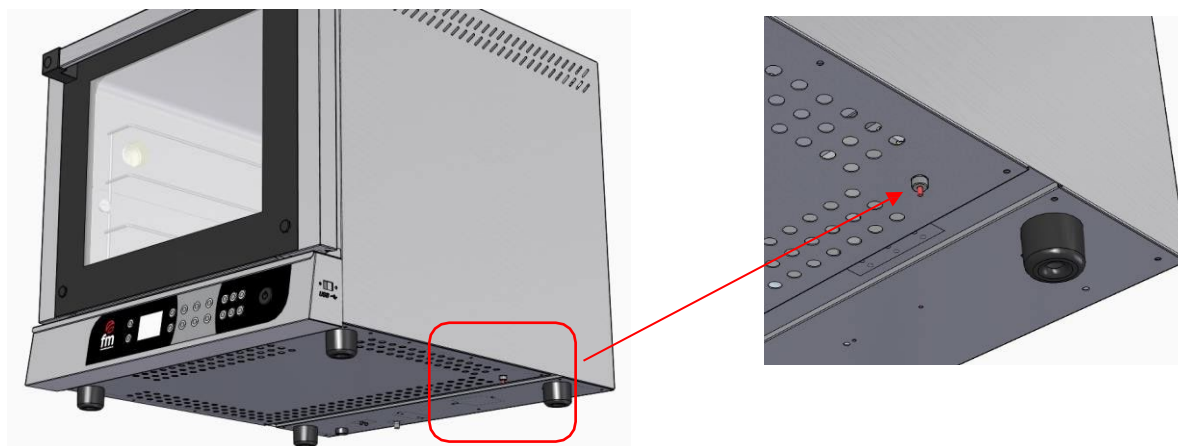
KONSEKWENCJE: nie można wykonywać cykli nagrzewania.

ROZWIĄZANIE: uruchom ponownie piekarnik. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

- **Termostat bezpieczeństwa**

POWÓD: ten alarm jest aktywowany, jeśli sonda termostatu bezpieczeństwa wykryje w komorze pieca temperaturę wyższą niż 300°C. KONSEKWENCJE: nie można uruchomić cyklu nagrzewania, dopóki temperatura nie spadnie poniżej maksymalnego dopuszczalnego limitu ROZWIĄZANIE: poczekaj, aż temperatura w komorze spadnie i ręcznie zresetuj termostat (patrz rysunek poniżej).

Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.



- **Awaria zasilania lub przerwa w zasilaniu piekarnika**

POWÓD: ten alarm jest wyzwalany w przypadku awarii zasilania podczas wykonywania cyklu nagrzewania.

KONSEKWENCJE: jeśli przerwa jest krótsza niż 29 minut, piekarnik wznowi cykl pieczenia, który był w toku przed wystąpieniem przerwy, a ponadto zostanie wygenerowany nieskuteczny alarm informujący o tym zdarzeniu.

ROZWIĄZANIE: nie ma zastosowania w tym przypadku.



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