



Instrukcja obsługi

Piece elektryczne

Modele

RX 203/304/424/424HG/603/604/604PLUS/604PLUSHG RXL
304/424/603/604PLUS
RXD 384/604PLUS
RXDL 384/604PLUS
RXP 604



UWAGA: Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją

Tłumaczenie oryginału.



SPIS TREŚCI

1.	CERTYFIKAT CE	4
2.	GWARANCJA	5
3.	NORMY OGÓLNE I BEZPIECZEŃSTWA	6
4.	INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA TRANSPORT I KONSERWACJA	8
	4.1 Rozpakowywanie	8
	4.2 Transport	8
	4.3 Czynności wstępne	9
	4.4 Ustawienie urządzenia	9
5.	INSTALACJA URZĄDZENIA	10
	5.1 Podłączenie elektryczne	10
	5.2 Odprowadzanie pary z komory gotowania	11
	5.3 Wprowadzenie wody (tylko dla piekarników z systemem nawilżania)	12
6.	INSTRUKCJA UŻYCIA	13
	6.1 Pierwsze użycie urządzenia	13
	6.2 Używanie do pieczenia	13
	6.2.1 Panel sterowania ręcznego (modele RX/RXL)	13
	6.2.2 Cyfrowy panel sterowania (modele RXD/RXDL)	14
	6.2.2.1 Ręczna regulacja nawilżania podczas cyklu gotowania	17
	6.2.2.2 Zaprogramowany tryb pracy	19
	6.3 Demontaż drzwiczek w celu wymiany (tylko w modelach z drzwiami na zawiasach)	21
	6.4 Zmiana kierunku otwierania drzwiczek (tylko w modelach RXL)	21
7.	CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA	22
8.	INFORMACJE I ALARMY (TYLKO W MODELACH RXD)	23

1. Certyfikat CE

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Dyrektywy Rady, do których deklarowana jest zgodność:

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

Zastosowanie norm:

**EN 60335-1:2012 / EN 60335-2-42:2003 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012 /
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 / EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 / EN 61000-3-2 :2006
+ A1:2009 + A2:2009 / EN 61000-3-3 :2008**

Adres producenta:

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

Adres producenta:

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

Typ urządzenia:

PIEC

Nazwa handlowa:

FM CALEFACCIÓN

Model:

**RX 203/304/424/424HG/603/604/604PLUS/604PLUSHG
RXL 304/424/603/604PLUS
RXD 384/604PLUS
RXDL 384/604PLUS
RXP 604**

***My, niżej podpisani, niniejszym oświadczamy na własną odpowiedzialność, że określony sprzęt jest zgodny z
powyższymi dyrektywami i normami***

Miejsce: **Lucena**

Numer referencyjny: **B-14785315**

Data: **01.10.2019**

2. Gwarancja

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

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, lamp, uszczelek drzwi, materiałów izolacyjnych ani uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym montażem, konserwacją lub brakiem konserwacji, naprawą i niewłaściwym użytkowaniem.

Aby zgłosić naprawę urządzenia w ramach gwarancji lub w przypadku innych pytań, prosimy o kontakt z dystrybutorem i zapoznanie się z poniższą tabelą opisową.

Dystrybutor:	
Model urządzenia:	Numer seryjny:
Imię i nazwisko:	Data zgłoszenia:
Opis usterki:	
Adres:	
Numer telefonu kontaktowego:	Ramy czasowe:



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

3. Normy ogólne i normy bezpieczeństwa



Normy bezpieczeństwa oraz odpowiedzialność za montaż i konserwację

- Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją do dalszego wglądu. 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 charakterystyką techniczną określoną przez producenta. Należy również przestrzegać obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa oraz instalacji i bezpieczeństwa pracy obowiązujących w kraju użytkowania.
- Przed przystąpieniem do instalacji lub konserwacji należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Przed montażem urządzenia należy sprawdzić, czy instalacje są zgodne z obowiązującymi przepisami w kraju użytkowania oraz zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej.
- Nie wolno manipulować przy urządzeniach zabezpieczających ani ich odłączać. Spowoduje to utratę gwarancji.
- Nieprzestrzeganie wskazówek producenta może spowodować uszkodzenia, obrażenia lub wypadki śmiertelne.
- Jeśli piekarnik jest montowany na podporach lub elementach nakładkowych, należy używać wyłącznie tych dostarczonych przez firmę FM i postępować zgodnie z instrukcją montażu znajdującą się w opakowaniu.
- Nieoryginalne części zamienne nie zapewniają prawidłowego działania urządzenia i powodują utratę gwarancji.
- Z pieca mogą korzystać wyłącznie odpowiednio przeszkoleni technicy.
- Tabliczka znamionowa piekarnika zawiera informacje techniczne niezbędne do naprawy lub konserwacji. Dlatego należy unikać jej usuwania, uszkodzania lub modyfikowania.
- **Nieprzestrzeganie niniejszych norm bezpieczeństwa zwalnia firmę FM z wszelkiej odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.**



Normy bezpieczeństwa dotyczące użytkowania

- Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją do dalszego wglądu. W razie potrzeby uzyskania pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć wszystkie przyłącza (zasilanie i wodę).
- Piekarnik może być używany wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, czyli do pieczenia produktów takich jak świeże lub mrożone pieczywo lub ciastka. Każde inne niż wymienione zastosowanie może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nie wkładaj do piekarnika produktów o wysokim stężeniu alkoholu.
- Aby zapewnić higienę i prawidłowe działanie, należy często czyścić piekarnik z zewnątrz i wewnątrz. Do czyszczenia tych powierzchni nie należy używać środków ściernych ani łatwopalnych, które mogą uszkodzić urządzenie.
- Użytkowanie i czyszczenie niezgodne z zaleceniami producenta oraz przy użyciu nieautoryzowanych środków może spowodować uszkodzenie urządzenia i stanowić zagrożenie dla użytkownika.
- Nie należy kierować strumienia wody bezpośrednio na urządzenie, aby uniknąć uszkodzenia jego elementów.

- Jeśli urządzenie jest wyposażone w nawilżacz, zaleca się stosowanie filtra przeciwkamiennego na wlocie wody. W przeciwnym razie niektóre elementy piekarnika mogą ulec uszkodzeniu. **Usterki spowodowane kamieniem lub osadem z wody nie są objęte gwarancją.**
- **Nieprzestrzeganie niniejszych norm bezpieczeństwa zwalnia firmę FM z wszelkiej odpowiedzialności, a gwarancja traci ważność.**



Ryzyko poparzeń

- Należy uważnie przeczytać te ostrzeżenia i postępować zgodnie z nimi, gdy piekarnik działa lub nie jest całkowicie schłodzony.
- Należy dotykać wyłącznie elementów sterujących urządzenia oraz uchwytu drzwiczek. Należy unikać dotykania innych zewnętrznych elementów piekarnika, ponieważ mogą one osiągać temperaturę powyżej 60°C.
- Należy nosić rękawice termiczne lub podobne, aby przenosić lub obsługiwać pojemniki lub blachy wewnątrz komory piekarnika.
- Drzwi piekarnika należy otwierać powoli i uważać na gorące opary wydobywające się z komory piekarnika.



Ryzyko pożaru

- Jeśli urządzenie nie będzie czyszczone prawidłowo lub z odpowiednią częstotliwością, w komorze pieczenia będą gromadzić się tłuszcze i resztki jedzenia, które mogą się zapalić.
- Należy używać wyłącznie produktów zalecanych przez producenta. Stosowanie innych produktów może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Do czyszczenia powłoki zewnętrznej należy używać wyłącznie domowych środków czyszczących i miękkiej, wilgotnej ściereczki. Nie należy używać substancji żrących ani drażniących.

4. Instrukcje bezpieczeństwa, transport i konserwacja

4.1 Rozpakowywanie

Widoczne uszkodzenia: Po otrzymaniu przesyłki należy wprowadzić szczegółowy opis uszkodzenia do PDA lub na liście przewozowym.

Ogólne uwagi, takie jak „uszkodzone opakowanie” lub „widoczne uszkodzenia” itp. nie będą akceptowane. Należy dostarczyć wyraźne zdjęcia przedstawiające uszkodzony towar i opakowanie.

Uszkodzenia ukryte: Przy odbiorze towaru oraz w ciągu 24 godzin od odbioru, po sprawdzeniu ukrytych uszkodzeń, należy dostarczyć zdjęcia przedstawiające uszkodzony towar i odpowiadające mu opakowanie. Etykieta firmy transportowej musi być wyraźnie widoczna. Zdjęcia przedstawiające wyłącznie zawartość nie będą akceptowane.

W obu przypadkach należy zgłosić zdarzenia transportowe do FM Industrial w celu zorganizowania wymiany urządzenia. Jeśli podczas odbioru zapakowanego urządzenia zostaną wykryte widoczne uszkodzenia, należy w momencie dostawy zaznaczyć „uderzenia w piec”, zrobić zdjęcia uszkodzeń oraz etykiety firmy transportowej na opakowaniu. Prosimy o natychmiastowy kontakt z FM Industrial.

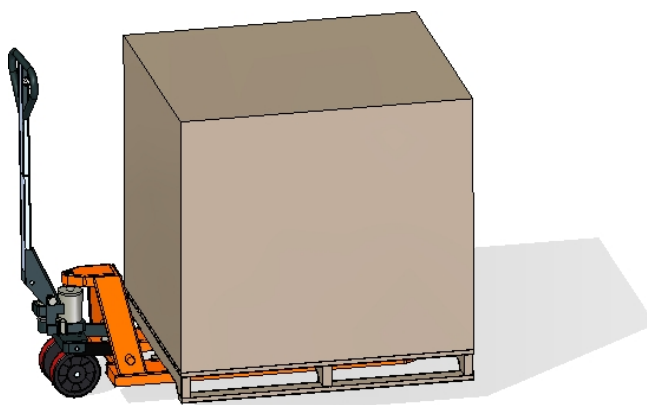
Jeśli opakowanie wygląda na nienaruszone, a uszkodzenia zostaną wykryte podczas rozpakowywania, należy ponownie nałożyć oryginalne opakowanie na urządzenie, zrobić zdjęcia opakowania oraz etykiety przewoźnika znajdującej się na opakowaniu. Następnie należy ponownie rozpakować urządzenie i sfotografować uszkodzenia. Prosimy o niezwłoczny kontakt z firmą FM Industrial.

4.2 Transport

Przed przetransportowaniem urządzenia do miejsca instalacji upewnij się, że:

- Urządzenie mieści się w drzwiach
- Podłoga wytrzyma jego ciężar

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



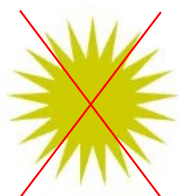
4.3 Czynności przygotowawcze przed em

Należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Pozostałości kleju należy usunąć za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika. Nigdy nie należy używać środków ściernych ani kwasowych, ani narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.

4.4 Ustawianie urządzenia

Umieścić piec w wybranym miejscu pracy i zachować bezpieczną odległość, jak wskazano poniżej. Sprawdzić, czy urządzenie ma wystarczające wloty zimnego powietrza przez kratki wentylacyjne, zapewniające prawidłowe działanie. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać, a niektóre elementy mogą ulec zniszczeniu.

- Jeśli piec jest zainstalowany na podparciu pomocniczym, należy go do niego przymocować.
- Pomieszczenia muszą być klimatyzowane i spełniać obowiązujące przepisy dotyczące bezpieczeństwa instalacji.
- Ponadto urządzenie musi być chronione przed czynnikami atmosferycznymi
- Aby urządzenie działało prawidłowo, temperatura otoczenia powinna wynosić od 5°C do maksymalnie 35°C
- Wilgotność nie powinna przekraczać 70%.



MÁX. 70%

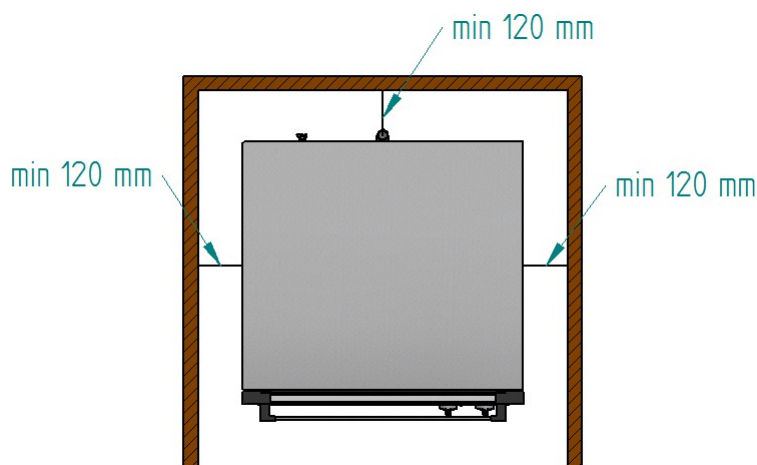


MÁX. 35 °C

MÍN. 5 °C



Zalecamy pozostawienie 120 mm odstępu na potrzeby napraw, a w przypadku obecności źródeł ciepła lub elementów palnych odległość bezpieczeństwa musi wynosić co najmniej 700 mm. Zalecamy również zapewnienie dobrej wentylacji urządzenia, aby zapobiec przegrzaniu jego elementów.



Zalecamy pozostawienie wolnej przestrzeni roboczej o szerokości około 500 mm na potrzeby czynności konserwacyjnych.

5. Instalacja urządzenia

5.1 Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy parametry sieci elektrycznej są zgodne z parametrami opisanymi w specyfikacji technicznej każdego urządzenia. Instalacja elektryczna musi być wykonana przez uprawnionych techników i zgodna z obowiązującymi przepisami.

Najlepiej, aby podłączenie elektryczne zostało wykonane za pomocą gniazdka elektrycznego o odpowiednim typie i obciążalności dla maksymalnego prądu pobieranego przez fazy pieca. Jeśli nie jest to możliwe, urządzenie można podłączyć bezpośrednio do wyłącznika automatycznego na tablicy sterowniczej.

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

Zaleca się stosowanie własnej linii zasilającej, zabezpieczonej wyłącznikiem magnetyczno-termicznym o odpowiednim rozmiarze oraz stałym przyłączem zasilającym.

Należy przestrzegać oznaczeń kolorystycznych przewodów. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

KOD KOLOROWY:

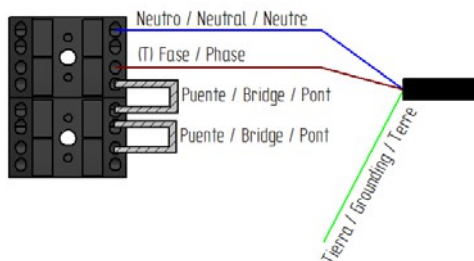
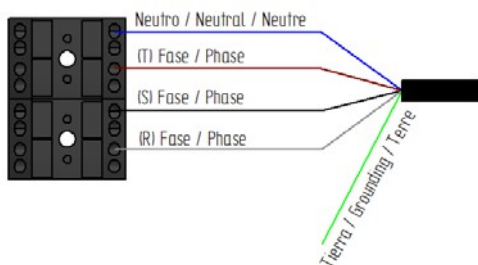
FAZY	Szary (R)	Czarny (S)	Brązowy (T)
			
NEUTRALNY	Niebieski (N) 		
UZIEMIENIE	Żółto-zielony  		

- ❖ Modele RX 604, RX 604 Plus i M 604 Plus umożliwiają przełączanie typu podłączenia z trójfazowego 400 V AC na jednofazowe 230 V AC lub odwrotnie, a także z trójfazowego 400 V AC na trójfazowe 230 V AC lub odwrotnie. W tym celu należy zapoznać się z poniższymi schematami połączeń i wykonać następujące czynności.

Przełączanie zasilania z trójfazowego 400 V AC na jednofazowe 230 V AC

400Vac Trifásico / Three phase / Triphasée

230Vac Monofásico / Single phase / Monophasée

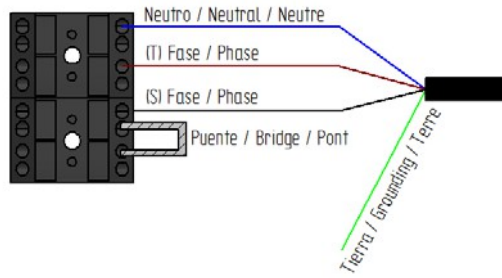
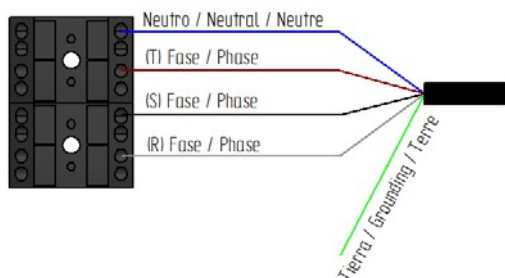


- Zdejmij tylną pokrywę pieca.
- Odłącz fazy S, Y i R od zacisków przyłączeniowych.
- Podłącz mostki dostarczone wraz z niniejszą instrukcją zgodnie z opisem.

Przełączanie zasilania z trójfazowego 400 V AC na trójfazowe 230 V AC

400Vac Trifásico / Three phase / Triphasée

230Vac Trifásico / Three phase / Triphasée



- Zdejmij tylną pokrywę pieca.
- Odłączyć fazę R od zacisków przyłączeniowych.
- Podłączyć mostki dostarczone wraz z niniejszą instrukcją zgodnie z opisem.

5.2 Odprowadzanie par z komory piekarnic

Spaliny mogą być wilgotne i osiągać wysokie temperatury. Do odprowadzania spalin nie należy używać rur wykonanych z materiałów, które nie zapewniają absolutnej stabilności termicznej do 250°C.

W celu oczyszczania oparów powstających podczas pieczenia można zastosować skraplacz umożliwiający skraplanie oparów i odprowadzanie ich do kanalizacji.

Ważne: Nie należy odprowadzać oparów z komory pieczenia na odległość większą niż 2 metry ze względu na ryzyko kondensacji. Ponadto może to wpłynąć na równomierność pieczenia.

5.3 Wlot wody (tylko dla pieców z nawilżaczem system)

Jeśli urządzenie jest wyposażone w nawilżacz, zaleca się stosowanie filtra przeciwkamiennego na wlocie wody oraz zaworu zwrotnego. Piekarnik posiada przyłącze $\frac{3}{4}$ " do doprowadzenia wody.

Ponadto zaleca się zainstalowanie „digimetru” lub cyfrowego przyrządu do pomiaru ilości 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 zanieczyszczeń. Ciśnienie dopływającej wody powinno wynosić od 2 do 3 barów, a temperatura nie powinna przekraczać 30 °C. Jeśli ciśnienie jest wyższe niż te wartości, należy zainstalować reduktor ciśnienia na wlocie.

6. Instrukcja obsługi

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją do dalszego wykorzystania. W razie potrzeby uzyskania pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Piekarnik został zaprojektowany do pieczenia lub regeneracji świeżych lub mrożonych wyrobów piekarniczych i cukierniczych, z maksymalnym zakresem regulacji wynoszącym 60 minut i 250°.

Odległość między blachami wynosi 80 mm i, o ile to możliwe, zalecamy pozostawienie 70 mm odstępu między produktami na tej samej blasze, aby zapewnić skuteczny przepływ powietrza.

Podobnie zalecamy rozgrzanie pieca do temperatury roboczej przez 20 minut, co zapewnia lepszy efekt końcowy produktu.

6.1 Pierwsze użycie urządzenia

Należy usunąć zewnętrzną folię ochronną. Jeśli pozostały resztki kleju, należy użyć odpowiedniego rozpuszczalnika, a następnie przetrzeć wilgotną ściereczką.

Komorę wewnętrzną i tace należy umyć wodą z mydłem, a następnie uruchomić cykl w temperaturze 200°C na 30 minut.



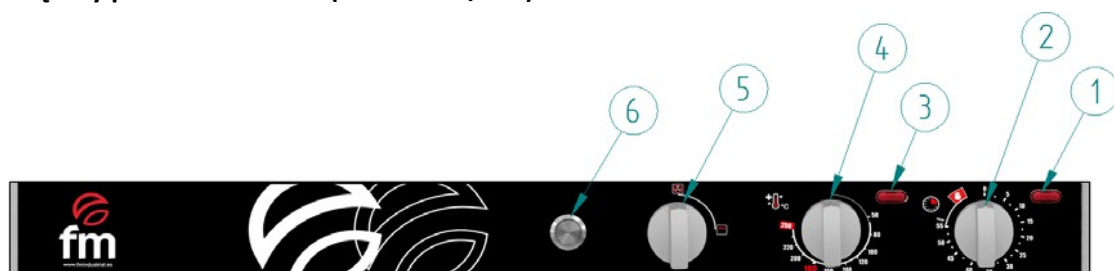
Uwaga: Nigdy nie używaj środków agresywnych ani kwasowych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.



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

6.2 Użycie do pieczenia metodą „ ”

6.2.1 Ręczny panel sterowania (modele RX/RXL)



Id	Opis	Wersje
1	Dioda LED zasilania	Wszystkie modele
2	Sterowanie z zegarem	Wszystkie modele
3	Dioda LED temperatury	Wszystkie modele
4	Regulacja temperatury	Wszystkie modele
5	Regulator czasu grillowania	Wszystkie wersje z opcją Grill
6	Przycisk chwilowy nawilżacza	Wszystkie wersje z opcją nawilżacza

Użytkownik może regulować dwie zmienne: czas i temperaturę. Zmienne te zależą od rodzaju potrawy i jej ilości w piekarniku.



Temperatura: Temperaturę reguluje się za pomocą pokazanego pokrętkła w zakresie od 50 do 250 °C. Gdy urządzenie nagrzewa się za pomocą grzałki, zapala się biała dioda LED obok tego pokrętkła.



Czas: Czas reguluje się za pomocą pokazanego pokrętkła, w zakresie od 0 do 60 minut, ale istnieje tryb ciągły, w którym urządzenie działa pod warunkiem, że drzwiczki są zamknięte. Gdy urządzenie pracuje, zapala się biała dioda LED obok tego pokrętkła.

Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o zakończeniu tej operacji (*tylko w modelach wyposażonych w „sygnał zakończenia cyklu”*).



Grill (opcjonalnie): Uruchamiany za pomocą 60-minutowego regulatora czasu, przeznaczonego specjalnie do grilla (przycisk nr 5).

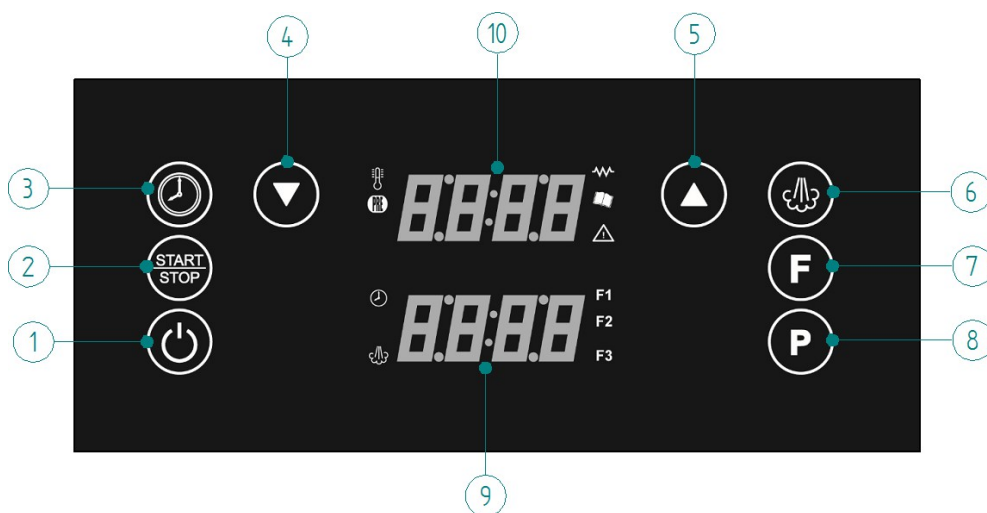
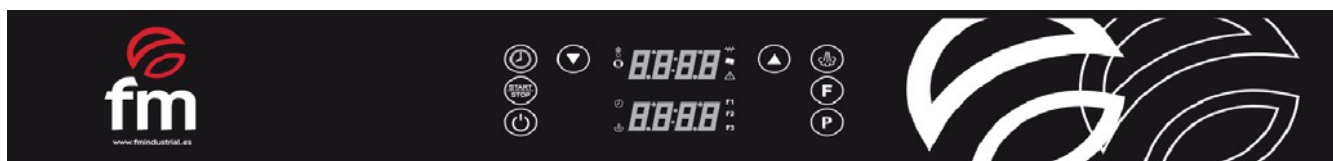


Uwaga: Aby korzystać z grilla, należy koniecznie wyłączyć tryb konwekcji. W tym celu należy ustawić główny zegar na 0 (przycisk nr 2).



Nawilżacz (opcjonalnie): Ta opcja pozwala na sporadyczne wtryskiwanie pary poprzez naciśnięcie przycisku 6 oraz ręczną regulację wilgotności podczas procesu pieczenia potraw.

6.2.2 Cyfrowy panel sterowania (modele RXD/RXDL)



- **Główne przełączniki i wyświetlacze**

1. Przełącznik **ON/OFF** 

- Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.

2. Przełącznik **START/STOP** 

- Gdy piekarnik jest włączony, naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć lub zatrzymać cykl pieczenia.

3. Przełącznik **TIME** 

- Gdy piekarnik jest włączony, naciśnięcie tego przycisku pozwala ustawić czas pieczenia.

4. Przełącznik **DECREASE** 

- Zmniejsza wartość wyświetlaną na ekranie

5. Przełącznik **ZWIĘKSZ** 

- Zwiększa wartość wyświetlaną na ekranie.

6. Przełącznik **NAWILŻACZ** 

- Służy do regulacji wilgotności lub ręcznego wtrysku pary wodnej w trakcie cyklu gotowania.

7. Przełączanie **FAZ** 

- Programy gotowania mogą obejmować do 3 różnych etapów gotowania.

8. Przełącznik **PRZEPISY** 

- Umożliwia zapisanie do 99 programów.

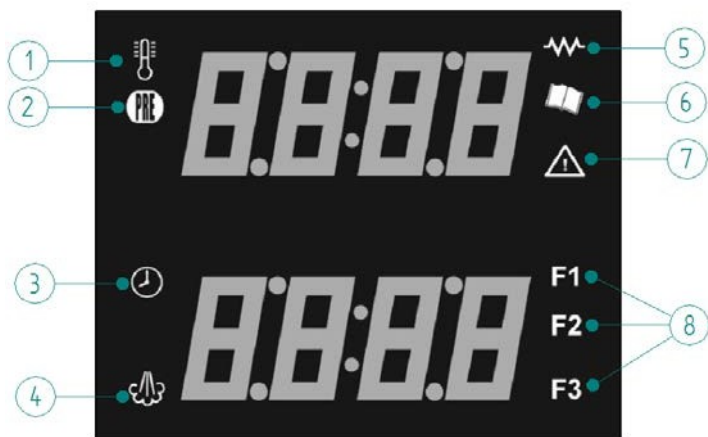
9. Wyświetlacz **CZAS/NAWILŻACZ**

- Wyświetla zaprogramowany czas gotowania i wilgotność.

10. Wyświetlacz **TEMPERATURA/PROGRAMY**

- Wyświetla aktualną temperaturę, zaprogramowaną temperaturę oraz aktualny program.

- Ikony wyświetlacza



- Ikona **TEMPERATURA**

- Ten symbol świeci się na czerwono w sposób ciągły, wskazując wartość ustawionej temperatury. Gdy ten symbol miga, wskazuje aktualną temperaturę wewnątrz piekarnika.

- Ikona **ROZGRZEWANIE**

- Gdy symbol świeci się, oznacza to, że piekarnik rozgrzeje się przed rozpoczęciem gotowania. Podczas tego procesu temperatura w piekarniku wzrośnie o 30 °C powyżej ustawionej temperatury zadanej. Po zakończeniu rozgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy ostrzegający, że można już włożyć produkt do piekarnika.

- Ikona **CZAS**

- Gdy ikona świeci się na czerwono, wskazuje czas na wyświetlaczu.

- Ikona **NAWILŻACZA**

- W trybie gotowania ręcznego po naciśnięciu przycisku nawilżacza ikona zmienia kolor na czerwony, a podczas przytrzymywania przycisku urządzenie wtryskuje wodę. Podczas korzystania z zapisanego programu ikona ta zmienia kolor na czerwony, sygnalizując wtrysk wody.

- Ikona **ELEMENTÓW**

- Po rozpoczęciu cyklu gotowania ikona ta zmienia kolor na zielony, jeśli elementy są aktywne. Gdy świeci się na czerwono, oznacza to, że elementy są wyłączone.

- Ikona **PROGRAMÓW**

- Świeci na czerwono, sygnalizując, że weszłeś w tryb programowania.

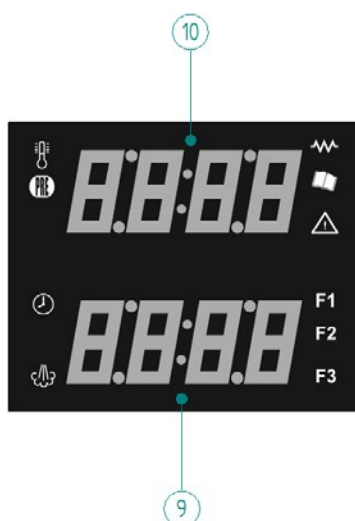
- Ikona **OTWARTE DRZWI**

- Świeci się na zielono, sygnalizując, że drzwiczki są otwarte. Świeci się na czerwono, sygnalizując, że drzwiczki są zamknięte.

- Ikona **FAZY**

- Widoczne tylko podczas działania programu gotowania. F1, F2 i F3 świecą się na czerwono po kolei, wskazując, która faza programu jest aktywna.

- Wyświetlacz



9. CZAS/NAWILŻACZ

- Gdy ikona czasu jest włączona, wyświetla zaprogramowany czas i pozostały czas gotowania.
- Gdy ikona czasu miga, wyświetla zaprogramowaną wartość czasu.
- Gdy ikona czasu miga, wyświetla zaprogramowaną wartość czasu.
- Gdy ikony czasu i nawilżacza są wyłączone, wyświetlany jest kod alarmu.

10. TEMPERATURA/PROGRAMY

- Gdy ikona temperatury jest włączona, wyświetla temperaturę zaprogramowaną do gotowania.
- Gdy ikona temperatury miga, wyświetla aktualną temperaturę komory gotowania (zmierzoną przez sondę).
- Jeśli wszystkie ikony są wyłączone, wyświetlany jest kod alarmu.

6.2.2.1 Ręczne nawilżanie podczas cyklu gotowania „ ”

Gdy na górnym wyświetlaczu piekarnika widnieje komunikat „off”, wszystkie pozostałe funkcje są wyłączone. Naciśnięcie przycisku ON / OFF włącza piekarnik. Gdy piekarnik jest włączony, wyświetlacz pokazuje aktualną temperaturę wewnątrz komory piekarnika (mierzoną przez sondę – „migająca ikona temperatury”), a na ekranie TIME/HUMIDITY widnieje END (włączona ikona timera). Naciśnięcie przycisku zwiększania lub zmniejszania pozwala ustawić temperaturę.

Naciśnięcie przycisku timera pozwala ustawić czas gotowania.

Naciśnięcie przycisku Start/Stop pozwala rozpocząć lub zatrzymać cykl gotowania.

- Regulacja temperatury

Gdy piekarnik jest włączony, naciśnięcie przycisków zwiększania lub zmniejszania natychmiastowo ustawia wartość temperatury (zakres regulacji temperatury od 30 do 260 °C)

Przy pierwszym uruchomieniu na wyświetlaczu temperatury widoczna jest wartość 30°C. Po zakończeniu pierwszego cyklu zacznie migać poprzednio ustawiona wartość.

Podczas edycji wartości będą one wyświetlane na wyświetlaczu i migać. Aby potwierdzić wartości, należy odczekać 5 sekund lub nacisnąć przycisk i przytrzymać go przez 3 sekundy.

Po potwierdzeniu wartości przestaną migać na ekranie. Naciśnięcie przycisku ON/OFF spowoduje usunięcie ustawionych wartości.

- **Regulacja czasu**

Po włączeniu piekarnika na dolnym wyświetlaczu (wyświetlacz czasu) pojawia się END. Zakres czasu można ustawić w przedziale od 00 godzin 01 minuty do 15 godzin 59 minut.

Naciśnięcie przycisków „w górę lub w dół” pozwoli nam ustawić wartość czasu. Jeśli ustalono tryb gotowania ciągłego, należy naciskać przycisk zmniejszania, aż na wyświetlaczu pojawi się „INF”.

Jeśli wybrano czas INF, oznacza to „czas ustawiony na nieskończoność” – piekarnik będzie działał do momentu naciśnięcia przycisku Start/Stop.

Podczas edycji wartości są zawsze wyświetlane na ekranie i migają. Aby je potwierdzić, należy odczekać 5 sekund, aż przestaną migać, lub nacisnąć przycisk na 3 sekundy. Po potwierdzeniu na ekranie wyświetlane są stałe wartości.

Jeśli program ma kilka faz i chcemy wyłączyć jedną z nich, wystarczy ustawić wartość czasu END dla fazy, którą chcemy wyeliminować.

- **Regulacja nawilżacza**

Podczas cyklu gotowania, długie naciśnięcie przycisku nawilżania pozwala na aktywację elektromagnesu wody i bezpośrednie wtryskiwanie pary.

Aby ustawić wilgotność w procentach, podczas ustawiania parametrów gotowania w programie ręcznym lub podczas programowania, naciśnij przycisk wilgotności. W tym momencie na dolnym wyświetlaczu pojawi się migający napis „oFF”. Naciśnięcie przycisku zwiększania lub zmniejszania pozwala wprowadzić żądaną wartość wilgotności. Zakres wilgotności: 0% - 100%. Aby potwierdzić, naciśnij ponownie przycisk wilgotności.

Po potwierdzeniu wartość wilgotności zniknie z wyświetlacza i pojawi się czas gotowania.

Po naciśnięciu przycisku Start / Stop w celu rozpoczęcia cyklu gotowania, jeśli w cyklu zaprogramowano procentową wilgotność, na przykład od 10% do 100%, wtrysk wody nie rozpocznie się, dopóki rzeczywista temperatura komory gotowania nie przekroczy 85°C. Gdy nawilżanie jest aktywne, ikona wilgotności będzie świecić się na zielono w sposób ciągły podczas każdego wtrysku.

Podczas wtrysku pary z nawilżacza na ekranie zapali się ikona. W przypadku, gdy wtrysk wody zbiega się z odwróceniem kierunku obrotów silnika, woda nie zostanie wtrysnięta, dopóki nie zakończy się pełny obrót.

- **Automatyczne podgrzewanie wstępne**

Funkcja automatycznego podgrzewania pozwala na wstępne rozgrzanie piekarnika przed rozpoczęciem cyklu gotowania, dzięki czemu zawsze mamy pewność, że piekarnik osiągnął żądaną temperaturę przed rozpoczęciem gotowania. W ten sposób zrekomensujemy spadek temperatury, który nastąpił po otwarciu drzwiczek i włożeniu potrawy. Aby rozpocząć cykl, wystarczy otworzyć drzwiczki, włożyć potrawę i zamknąć drzwiczki – natychmiast po tym zacznie upływać czas.

Gdy świeci się symbol „PRE”, oznacza to, że piekarnik rozgrzeje się przed gotowaniem. W tym czasie temperatura w piekarniku wzrośnie o 30°C powyżej ustawionej wartości zadanej. Po zakończeniu rozgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy informujący, że można już włożyć potrawę do piekarnika.

Aby włączyć rozgrzewanie, należy nacisnąć przycisk czasu na trzy sekundy przed rozpoczęciem gotowania.

Aby wyłączyć rozgrzewanie, należy nacisnąć przycisk czasu przez trzy sekundy w momencie konfiguracji parametrów gotowania lub otworzyć i zamknąć drzwiczki po rozpoczęciu cyklu.

- **Uruchamianie cyklu gotowania w trybie ręcznym**

Przy włączonym piekarniku i po ustawieniu wartości czasu i temperatury, poprzez naciśnięcie i przytrzymanie przycisku czasu przez 3 sekundy, uruchomimy podgrzewanie. Następnie naciśnij START / STOP, aby rozpocząć cykl. Spowoduje to uruchomienie elementów grzejnych, wentylatora i nawilzacza po naciśnięciu przycisku. Naciśnięcie przycisku Start/Stop w dowolnym momencie zatrzymuje cykl gotowania, a odliczanie zostaje zablokowane i wyświetlany jest pozostały czas. Jeśli ustawiona wartość to INF, wyświetlacz pozostanie na INF. Po naciśnięciu przycisku Start/Stop cykl gotowania zostanie wznowiony od miejsca, w którym został zatrzymany.

Podczas gotowania:

- Na górnym wyświetlaczu (wyświetlacz temperatury) wyświetlana jest aktualna wartość temperatury wewnątrz piekarnika zmierzona przez sondę (ikona stałej temperatury).
- Na dolnym wyświetlaczu (wartości czasu) wyświetlany jest pozostały czas w godzinach i minutach (gdy ustawiona wartość jest większa niż 1 godzina) oraz w minutach i sekundach (gdy ustawiona wartość jest mniejsza niż 60 minut). Jeśli wartość zostanie zastąpiona przez INF dla danego czasu, odliczanie rozpocznie się od ustawionej wartości.
- Pod koniec cyklu gotowania (zapali się ikona timera) na wyświetlaczu pojawi się migający napis END, wentylatory i elementy grzejne zostaną wyłączone, a alarm będzie brzmiał przez 40 sekund. Jeśli w ciągu tych 40 sekund ustawisz nowy czas, piekarnik wznowi działanie na dodatkowy czas z tymi samymi ustawieniami, które były wcześniej. W przeciwnym razie naciśnięcie przycisku Start/Stop spowoduje wyłączenie alarmu, a wyświetlacz powróci do normalnego ekranu.

Uwaga: Aby przedłużyć cykl gotowania, wystarczy nacisnąć przycisk zwiększania i dodać czas, o który chcesz przedłużyć, a następnie kliknąć przycisk czasu, a piekarnik wznowi pracę.

- Jeśli w ciągu 5 minut od zakończenia gotowania nie zostanie wykonana żadna operacja w piekarniku, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby ponownie włączyć, wystarczy nacisnąć przycisk ON/OFF

6.2.2.2 Tryb pracy z zaprogramowanym programem

- **Zapisywanie nowego programu**

Aby zapisać nowy program gotowania, należy wykonać następujące czynności:

- Naciśnij przycisk 8 „Recipe”, który pozwoli Ci wejść w tryb programowania. Na górnym wyświetlaczu zacznie migać napis „Menu”, co oznacza, że urządzenie jest w trybie ręcznym. Naciśnij przyciski zmniejszania lub zwiększania, aby wybrać program, który chcesz skonfigurować i zapisać (np. P25). Aby potwierdzić, możesz poczekać 10 sekund, aż przestanie migać, lub nacisnąć przycisk „Recipe”. Na ekranie pojawią się wartości związane z przepisem. Jeśli przepis nie był jeszcze używany, wyświetlane wartości są wartościami domyślnymi (temperatura 30°C, czas END, wilgotność i faza wyłączone).
- Zmodyfikuj wartości czasu, temperatury, wilgotności...

- Aby dodać więcej faz do cyklu gotowania, naciśnij przycisk 7 „fazy” – ikona fazy zaświeci się. (F1, F2 lub F3). Następnie zmodyfikuj wartości czasu i temperatury dla tych nowych faz.
- Na koniec przytrzymaj przycisk przepisów przez 4 sekundy, aby go zapisać. Zapamiętany program zostanie uruchomiony z sygnałem dźwiękowym i migającym numerem programu, który wcześniej wybraliśmy do zapisania programu.

Uwaga!!! Aby zaprogramowane ustawienia działały prawidłowo, należy zapamiętać przepis, w przeciwnym razie program nie uruchomi się prawidłowo.

Jeśli chcesz dowiedzieć się, nad jaką recepturą pracujesz, po prostu naciśnij przycisk receptur, a pojawi się numer programu.

Aby edytować program, należy postępować zgodnie z następującą procedurą:

- Naciśnij raz przycisk „receptury”.
- Wybierz program, który chcesz edytować.
- Zmodyfikuj wartości: czas, temperatura, wilgotność...
- Naciśnij przycisk „Przepisy” i przytrzymaj go przez 4 sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy potwierdzający prawidłowe zapisanie programu.

- **Fazy gotowania w programie**

Po wybraniu trybu „PROGRAM” przycisk fazy pozwala wyświetlić etapy składające się na program (każdy program może mieć maksymalnie 3 etapy). Klikając przycisk, można przełączać się między fazami (podświetlone ikony F1, F2 i F3 wskazują, w której fazie programu się znajdujesz). W dowolnym momencie można modyfikować następujące parametry: czas, temperatura i wilgotność.

- **Korzystanie z zapisanego programu**

Aby skorzystać z zapisanego programu gotowania, należy wykonać następujące czynności:

- Naciśnij przycisk „przepisy” i przejdź do trybu programowania. Na górnym wyświetlaczu zacznie migać przepis P01 (zapali się ikona 7 programów).
- Za pomocą przycisków: zwiększ lub zmniejsz wybierz żądany przepis, a po potwierdzeniu pojawią się wartości związane z tym przepisem.
- Naciśnięcie przycisku Start/Stop spowoduje uruchomienie lub zatrzymanie programu.

• Różne funkcje

➤ **Otwarcie drzwiczek**

Po otwarciu drzwiczek piekarnika, co przerywa cykl pieczenia, ikona z cyfrą 8 zmienia kolor na zielony, czas się zatrzyma, a piekarnik przejdzie w stan pauzy do momentu ponownego zamknięcia drzwiczek. Po zamknięciu drzwiczek cykl pieczenia zostanie wznowiony od miejsca, w którym został przerwany.

➤ **Odwroćcie kierunku obrotów**

Silnik piekarnika zatrzymuje się, aby umożliwić zmianę kierunku obrotów. Piekarnik zmienia kierunek obrotów silników co 96 sekund, pozostawiając 24-sekundową przerwę na zatrzymanie silników. W ciągu tych 24 sekund osuszacz nie działa.

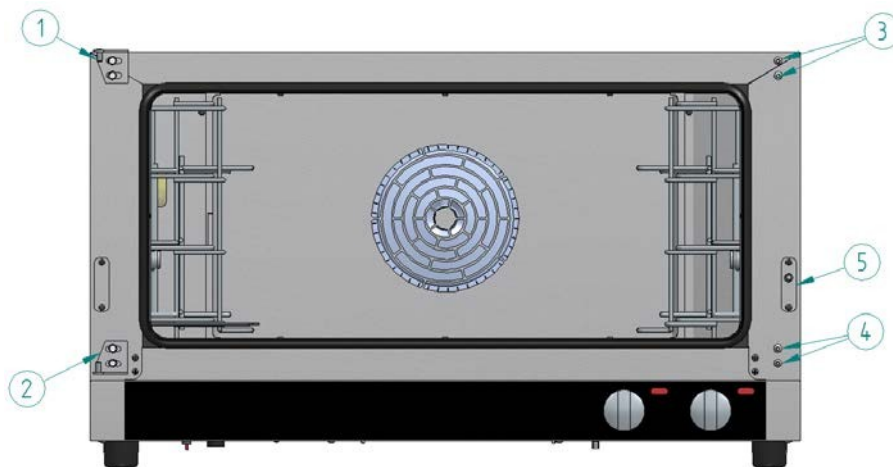
6.3 Demontaż drzwiczek w celu wymiany (tylko w modelach z drzwiczkami na zawiasach)

Przed demontażem drzwi należy poczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie wykonać poniższe czynności:

1. Otwórz drzwiczki do końca.
2. Rozłóż kołnierze na połączeniach i częściowo zamknij drzwiczki, aż zetkną się z rowkami na obu kołnierzach.
3. Zdejmij drzwiczki, delikatnie pociągając je do przodu i do góry.
4. Aby ponownie zamontować drzwiczki, wsuń je, umieszczając dolny rowek zawiasu w szczelinie korpusu piekarnika. Następnie ponownie rozłóż kołnierze.

6.4 Zmiana kierunku otwierania drzwiczek (tylko w modelach RXL)

W piekarnikach z bocznym otwieraniem drzwiczek kierunek otwierania drzwiczek można zmienić, postępując zgodnie z poniższymi



instrukcjami:

1. Odkręć śruby z łbem walcowym „1” i „2” i zdejmij zawiasy.
2. Odkręć śruby z łbem imbusowym umieszczone w pozycjach „3” i „4”.
3. Obróć drzwiczki o 180°
4. Umieścić zawias „1” w pozycji „4”, a zawias „2” w pozycji „3”, zamontować drzwiczki w nowej pozycji i dokręcić śruby z łbem gniazdowym.
5. Umieścić śruby z łbem sześciokątnym w pozycjach „1” i „2”.
6. Przenieś mikroprzełącznik drzwi „5” na drugą stronę.

Uwaga: Nie dokręcaj całkowicie śrub zawiasów, dopóki drzwi nie zostaną odpowiednio wyregulowane w swojej pozycji.

7. Najczęściej zadawane pytania

Poniżej znajduje się lista typowych przyczyn / usterek / rozwiązań.

USTERKA	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Urządzenie się nie włącza	Brak napięcia sieciowego	Sprawdź napięcie sieciowe
	Nieprawidłowe podłączenie zasilania	Sprawdź podłączenie do sieci
	Termostat nie działa	Skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisantem
	Nie działa timer	Skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisantem
	Nie działa mikroprzełącznik drzwi	Skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisantem
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa (z wyjątkiem RX404, RX304, RX424)	Zresetuj termostat z przodu urządzenia. Jeśli usterka nadal występuje, skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
Urządzenie nie piecze prawidłowo	Wentylator nie działa	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
	Nie działa rezystor	Skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisem
	Grill nie działa	Skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisantem
	Nawilżacz nie działa	Skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisantem
	Przełącznik nie działa	Skontaktuj się z wykwalifikowanym serwisantem
	Inwerter nie działa (z wyjątkiem RX404, RX304, RX424, RX484)	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
	Termostat nie działa	Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem
	Timer nie działa	Skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem
Lampka w komorze się nie zapala (z wyjątkiem modeli RX404, RX304)	Lampa nie jest dokręcona	Dokręć lampę
	Przepalona lampa	Wymień lampę
Wpływ par przy zamkniętych drzwiach	Nieprawidłowe umiejscowienie złącza	Umieść prawidłowo. Jeśli usterka nadal występuje, skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem
	Nieprawidłowa regulacja mechanizmu drzwi	Skontaktuj się z wyspecjalizowanym technikiem

8. Informacje i alarmy (tylko w modelach RXD)

Kod alarmu	Znaczenie
Alarm Er01	<u>Opis alarmu:</u> Sonda komory <u>Rozwiązania:</u> - Sprawdź sondę komory. - Sprawdź połączenie sondy z komorą. - Jeśli problem nadal występuje, wymień sondę. <u>Główne konsekwencje:</u> - Jeśli ten alarm pojawi się, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm pojawi się w trakcie cyklu gotowania, cykl zatrzyma się automatycznie.
Alarm Er03	<u>Opis alarmu:</u> Termostat bezpieczeństwa <u>Rozwiązania:</u> - Sprawdź i zresetuj termostat bezpieczeństwa ręcznie - Sprawdź, czy termostat bezpieczeństwa jest prawidłowo podłączony do płytki zasilającej. <u>Główne konsekwencje:</u> - Jeśli ten alarm pojawi się, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm pojawi się w trakcie cyklu gotowania, zostanie on przerwany.
Alarm Er04	<u>Opis alarmu:</u> Przegrzanie płyty zasilającej <u>Rozwiązania:</u> - Sprawdź, czy piekarnik jest zainstalowany zgodnie z odległościami bezpieczeństwa wskazanymi w niniejszej instrukcji i czy w pobliżu nie ma źródeł ciepła. - Jeśli alarm nie ustąpi, skontaktuj się z serwisem technicznym. <u>Poważne konsekwencje:</u> - Jeśli alarm ten pojawi się, gdy urządzenie jest włączone, nie będzie można

	rozpocząć. - Jeśli alarm pojawi się w trakcie cyklu gotowania, zostanie on przerwany.
Alarm Er05	<u>Opis alarmu:</u> Brak komunikacji między modulem sterującym a wyświetlaczem. <u>Rozwiązania:</u> - Sprawdź okablowanie między modulem sterującym a wyświetlaczem. - Jeśli alarm nadal występuje, skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej. <u>Poważne konsekwencje:</u> - Jeśli alarm ten pojawi się, gdy urządzenie jest włączone, nie będzie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm pojawi się w trakcie cyklu gotowania, zostanie on przerwany.
Alarm Er06	<u>Opis alarmu:</u> Przegrzanie komory. Występuje, gdy temperatura komory przekroczy 310°C. <u>Rozwiązania:</u> - Poczekać, aż temperatura pieca spadnie. - Jeśli alarm nie ustąpi, skontaktuj się z serwisem technicznym. <u>Główne konsekwencje:</u> - Jeśli alarm ten pojawi się, gdy urządzenie jest włączone, nie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm pojawi się w trakcie cyklu gotowania, zostanie on przerwany.
Alarm Er09	<u>Opis alarmu:</u> Błąd oprogramowania sprzętowego. <u>Rozwiązania:</u> - Powiadomić serwis pomocy technicznej. <u>Główne konsekwencje:</u> - Jeśli alarm ten pojawi się, gdy urządzenie jest włączone, nie będzie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm pojawi się w trakcie cyklu gotowania, zostanie on przerwany.



FM CALEFACCIÓN S.L.
B-14343S94
Carretera de Rute, km. 2'700 14900
Lucena (Kordoba)
www.fmindustrial.es