



Instrukcja montażu

Regeneratory elektryczne

Modele:

RG 311 / RG 611 / RG 1011 / RG1021



UWAGA: przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z instr.

INDEX

1. OZNACZENIE CE	3
2. GWARANCJA	4
3. OGÓLNE ZASADY, PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA	5
4. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA, TRANSPORTU I KONSERWACJI	8
4.1 Rozpakowanie	8
4.2 Transport	8
4.3 Operacje wstępne	9
4.4 Umieszczanie urządzenia	9
4.5 Instalacja elektryczna	10
4.6 Instalacja wodociągowa	10
4.7 Spaliny gazu	11
4.8 Wentylacja	11
4.9 Przyłącze odpływowe	11
5. INSTRUKCJA OBSŁUGI WYŚWIETLACZ	12
5.1 Funkcja klawiszy	12
5.2 Wyświetlanie ikon	13
5.3 Wyświetlacz Display	14
5.4 Tryb pracy w trybie gotowania ręcznego	15
5.5 Ustawienie temperatury	15
5.6 Ustawienie czasu gotowania	15
5.7 Regulacja wilgotności	16
5.8 Automatyczne podgrzewanie	16
5.9 Prowadzenie cyklu wypalania w trybie ręcznym	16
5.10 Praca z programami	17
5.11 Różne funkcje	18
6. RAPORTY I ALARMY	19

1. Oznaczenie CE

DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Dyrektywa/y Rady, z którą/którymi deklarowana jest zgodność:

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

Zastosowane normy:

**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:

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

Rodzaj urządzenia:

REGENERATOR

Marka:

FM CALEFACCIÓN

Modele:

RG 311 / RG 611 / RG 1011 / RG1021

**My, niżej podpisani, deklarujemy na naszą własną odpowiedzialność, że
wyszczególnione urządzenie jest zgodne z wymienionymi normami i dyrektywami**

Miejsce: **Lucena**

Data: **01/01/21**

(Podpis)

B-14343594

(Pełna nazwa)



2. Gwarancja

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

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia szkła, lamp, uszczelek drzwi, zużycie materiału izolacyjnego lub uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu, konserwacji, nieprawidłowej naprawy lub ich braku, a także niewłaściwego użytkowania urządzenia.

W celu przeprowadzenia naprawy urządzenia objętego gwarancją lub konsultacji należy skontaktować się z dystrybutorem, korzystając z poniższej tabeli opisowej.

Dystrybutor:	Kraj przeznaczenia:
Model urządzenia:	Numer seryjny:
Nazwa:	Proponowana data:
Opis awarii:	
Adres:	
Telefon kontaktowy:	Godziny:



Ostrzeżenie: niewłaściwa regulacja, instalacja, serwis lub konserwacja urządzenia może spowodować szkody materialne lub osobowe. Z tego powodu prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed uruchomieniem urządzenia.

3. Ogólne zasady, przepisy bezpieczeństwa



Przepisy bezpieczeństwa i odpowiedzialność za instalację i konserwację

- Urządzenie jest przeznaczone TYLKO do użytku profesjonalnego.
- Części, które zostały zabezpieczone przez klienta i producenta, nie mogą być naruszane przez instalatora lub użytkownika końcowego urządzenia.
- Zaleca się uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem i zachowanie jej do wglądu. W przypadku konieczności skorzystania z pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- Instalacja, uruchomienie i konserwacja pieca może być wykonywana wyłącznie przez wykwalifikowany personel i zgodnie z zakresem i parametrami technicznymi określonymi przez producenta. Podobnie należy przestrzegać aktualnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa oraz urządzeń i bezpieczeństwa pracy obowiązujących w kraju użytkowania.
- Przed instalacją lub wykonaniem czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania elektrycznego.
- Przed zainstalowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju użytkowania i wskazaniem na tabliczce znamionowej.
- Mechanizmy zabezpieczające urządzenia nie mogą być naruszane ani odłączane, spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Instalacja niezgodna z instrukcjami producenta może spowodować uszkodzenie, obrażenia lub śmiertelny wypadek.
- W przypadku montażu pieca na podstawie lub jeden na drugim należy używać wyłącznie konstrukcji dostarczonych przez STALGAST i postępować zgodnie z instrukcją ich montażem, która znajduje się w opakowaniu.
- Nieoryginalne części zamienne nie gwarantują optymalnego działania urządzenia i powodują utratę gwarancji.
- Piec musi być obsługiwany przez odpowiednio przeszkolony personel.
- Tabliczka znamionowa pieca zawiera niezbędne informacje techniczne wymagane do zażądania interwencji w celu konserwacji lub naprawy pieca, dlatego należy unikać jej demontażu, uszkodzenia lub modyfikacji.
- **Nieprzestrzeganie dowolnej z tych zasad bezpieczeństwa zwalnia STALGAST z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.**



Zasady bezpieczeństwa użytkowania

- Zaleca się uważne przeczytanie niniejszej instrukcji przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem i zachowanie jej do wglądu. W przypadku konieczności skorzystania z pomocy technicznej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
- W przypadku dłuższej bezczynności urządzenia wszystkie przyłącza (zasilanie i woda) muszą zostać odłączone.
- Piec może być używany tylko i wyłącznie do celów, do których został zaprojektowany, tj. do pieczenia chleba, ciast, wszelkiego rodzaju produktów gastronomicznych, świeżych lub mrożonych. Każde inne użycie może spowodować jego uszkodzenie.
- Nie należy używać produktów o wysokim stężeniu alkoholu.
- Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie pieca należy często czyścić, aby zapewnić higienę i jego prawidłowe działanie. Do czyszczenia tych powierzchni nie należy używać produktów ściernych lub łatwopalnych, które mogłyby uszkodzić urządzenie.
- Używanie i czyszczenie inne niż zalecane przez producenta i przy użyciu nieautoryzowanych produktów może spowodować uszkodzenie zarówno urządzenia, jak i użytkownika.
- Zalecane jest użycie zmiękczacza do wody, zapobiegającego osadzaniu się kamienia. Jeśli nie zostanie zastosowany, niektóre elementy pieca mogą ulec zniszczeniu. **Wszystkie rodzaje awarii spowodowane przez kamień kotłowy lub osad w wodzie będą wyłączone z gwarancji.**
- **Nieprzestrzeganie dowolnej z tych zasad bezpieczeństwa zwalnia STALGAST z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.**



Zagrożenie oparzeniem

- Przeczytać uważnie te ostrzeżenia i postępować zgodnie z instrukcjami zawsze, gdy piec jest w trakcie działania lub nie ostygł jeszcze całkowicie.
- Dotykać tylko elementów sterujących urządzenia i uchwytu otwierającego drzwi. Unikać dotykania innych zewnętrznych elementów pieca, ponieważ mogą one osiągnąć temperaturę wyższą niż 60°C.
- Aby przesuwać lub manipulować dowolny pojemnik lub tacę w komorze gotowania, używać zawsze rękawic ochronnych termoizolacyjnych.
- Otwierając drzwi pieca, należy robić to powoli, uważając na opary o wysokiej temperaturze wydostające się z komory gotowania.



Zagrożenie pożarem

- Jeśli urządzenie nie jest odpowiednio i wystarczająco często czyszczone, istnieje ryzyko gromadzenia się tłuszczu i resztek jedzenia w komorze gotowania i ich zapłonu.
- Zaleca się używanie środków czyszczących oferowanych przez producenta. Stosowanie innych produktów może nie gwarantować optymalnego czyszczenia, co może spowodować uszkodzenie sprzętu i unieważnienie gwarancji.
- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej używać wyłącznie domowych środków czyszczących i miękkiej, wilgotnej szmatki. Powstrzymać się od używania jakichkolwiek substancji żrących lub drażniących.

4. Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa, transportu i konserwacji

4.1 Rozpakowanie

W przypadku widocznego uszkodzenia: po otrzymaniu towaru opis uszkodzenia należy opisać możliwie szczegółowo na protokole szkody lub na dowodzie dostawy.

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

Uszkodzenia ukryte: po otrzymaniu towaru i w ciągu 24 godzin od jego otrzymania, po wykryciu uszkodzeń ukrytych należy dołączyć zdjęcia uszkodzonego towaru wraz z jego opakowaniem, tak aby etykieta przewoźnika była doskonale widoczna. Nie zostaną uznane fotografie przedstawiające tylko i wyłącznie samą zawartość.

W każdym z 2 opisanych przypadków należy powiadomić STALGAST o zdarzeniu w transporcie, ponieważ dzięki temu może zostać przeprowadzona wymiana urządzenia.

Jeżeli przy odbiorze zapakowanego urządzenia stwierdzone zostaną widoczne uszkodzenia, należy wpisać w momencie jego dostawy „piec uszkodzony”, zrobić zdjęcia uszkodzenia oraz nalepki firmy transportowej, dołączonej do opakowania. Należy natychmiast skontaktować się ze STALGAST.

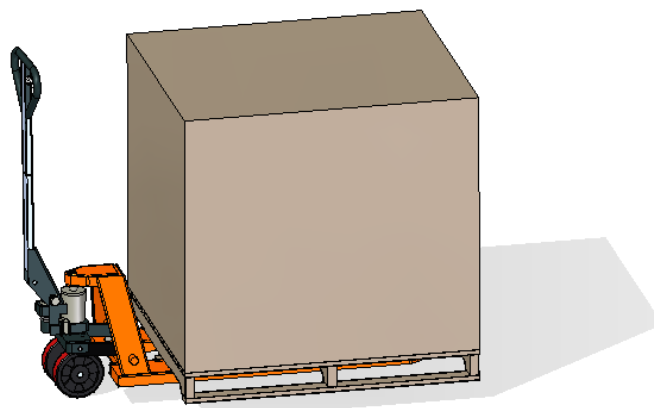
W przypadku, gdy opakowanie jest pozornie w dobrym stanie, a przy rozpakowywaniu zostanie stwierdzony jakiś rodzaj uszkodzenia, oryginalne opakowanie należy założyć z powrotem na urządzenie, zrobić zdjęcia opakowania oraz dołączonej do niego nalepki firmy transportowej. Następnie ponownie rozpakować i zrobić zdjęcia uszkodzeń urządzenia. Potem należy skontaktować się z STALGAST.

4.2 Transport

Przed transportem urządzenia na miejsce instalacji należy upewnić się, że:

- Zmieści się w drzwiach
- Posadzka jest w stanie znieść jego ciężar

Transport musi odbywać się tylko i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, takich jak wózek paletowy, a urządzenie powinno znajdować się zawsze na palecie.



4.3 Czynności wstępne

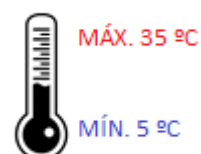
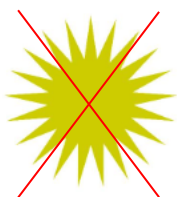
Usunąć folię ochronną z urządzenia. Oczyszczyć pozostałości kleju odpowiednim rozpuszczalnikiem. Nigdy nie używać ściernych lub kwaśnych produktów lub narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.

Jeśli urządzenie zawiera zestaw termosondy, należy pamiętać o zdjęciu z niej ochronnej nakładki silikonowej. W przeciwnym razie może się stopić i uszkodzić termosondę.

4.4 Umieszczenie urządzenia

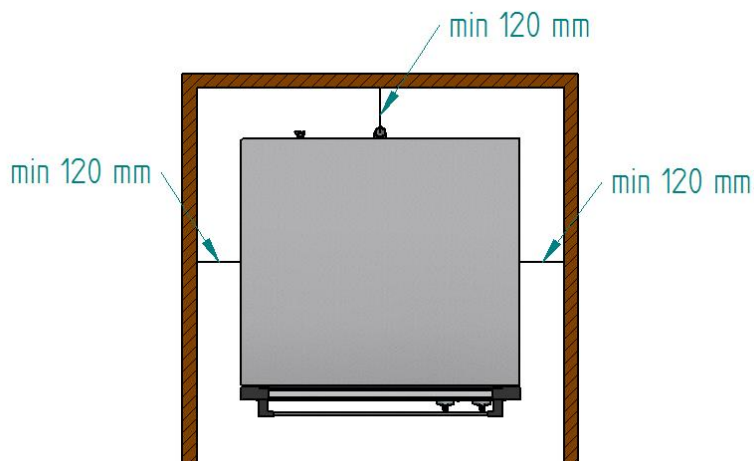
Piec należy ustawić w wybranym miejscu pracy, przestrzegając odległości bezpieczeństwa wskazanych w dalszej części. Sprawdzić, czy urządzenie ma wystarczającą liczbę wlotów zimnego powietrza przez otwory wentylacyjne, aby zapewnić jego prawidłowe działanie. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać, a niektóre elementy mogą zostać nieodwracalnie uszkodzone.

- Jeśli piec jest zainstalowany na podstawie, należy go do niej przymocować.
- Pomieszczenia muszą być odpowiednio wentylowane i zgodne z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa i wyposażenia.
- Urządzenie musi być zabezpieczone przed czynnikami atmosferycznymi.
- Temperatura otoczenia zapewniająca prawidłowe działanie urządzenia może wynosić maksymalnie od 5°C do 35°C.
- W żadnym przypadku wilgotność pomieszczenia nie może przekraczać 70%.





Zaleca się pozostawienie odległości co najmniej 120 mm dla celów serwisowych. Bezpieczna odległość od źródeł ciepła lub elementów palnych musi wynosić co najmniej 700 mm. Zaleca się zadbać o dobrą wentylację urządzenia, aby nie przegrzać jego elementów.



Do prac konserwacyjnych zaleca się około 500 mm wolnej przestrzeni roboczej.

4.5 Instalacja elektryczna

Instalacja elektryczna musi być przeprowadzona przez upoważniony personel i musi być zgodna z obowiązującymi przepisami. Upewnij się, że charakterystyka sieci zasilającej odpowiada opisanej w charakterystyce technicznej każdego urządzenia.

Do podłączenia modeli zalecamy oddzielną linię zasilającą zabezpieczoną wyłącznikiem magneto-termicznym o odpowiedniej wartości znamionowej, jak również stałe przyłącze sieciowe.

4.6 Instalacja wodociągowa

Zaleca się stosowanie filtra antywapiennego na wlocie wody.



Ciśnienie wlotowe wody musi wynosić od 1 do 3 barów, a temperatura nie może przekraczać 30 °C. Jeśli ciśnienie jest wyższe niż te wartości, na wlocie należy zainstalować reduktor ciśnienia.

4.7 Spaliny gazu

Gazy spalinowe mogą być wilgotne i mogą osiągać wysoką temperaturę, dlatego nie należy stosować rur wykonanych z materiałów, które nie gwarantują absolutnej stabilności termicznej do 200°C dla przewodów rurowych.

Do oczyszczania oparów kuchennych można przystosować skraplacz, który pozwoli na skroplenie oparów i odprowadzenie ich do odpływu. Piekarnik jest wyposażony w tylne przyłącze do tej funkcji.

Ważne: Ze względu na ryzyko skraplania się pary wodnej nie należy prowadzić przewodów odprowadzających parę z komory gotowania dalej niż 50 centymetrów. **Przewody powinny być zawsze pionowe i możliwie proste.**

4.8 Wentylacja

Urządzenie nie wymaga koniecznie stosowania wyciągu, ale jeśli jest zainstalowane, należy wziąć pod uwagę następujące kwestie:

- Upewnij się, że okap jest zgodny z obowiązującymi przepisami.
- Okap powinien wystawać około 300-500 mm z przodu urządzenia.
- Zainstaluj filtr tłuszczu w obszarze wystającym z maski.

4.9 Przyłącze odpływowe

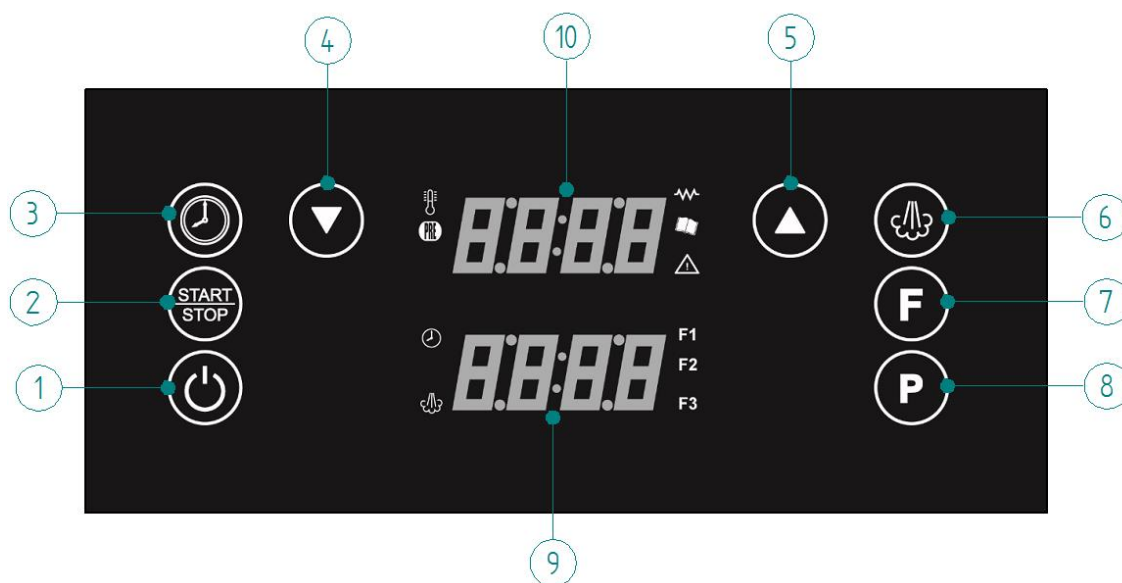
Przyłącze spustowe pieca musi być wykonane za pomocą rur spustowych, które gwarantują stabilność termiczną, ponieważ gazy piecowe mogą osiągać wysokie temperatury (85-95°C).

- Zaleca się podłączenie rury spustowej piekarnika poprzez odpowiedni syfon w celu zatrzymania oparów wydobywających się z piekarnika. Aby zapewnić prawidłowe działanie, rura ta musi przez cały czas zachowywać minimalne nachylenie 4%.
- Rura spustowa musi mieć średnicę NIE mniejszą niż przyłącze spustowe.
- Należy zwrócić uwagę na sprzęt. Jeśli nie, upewnij się, że główny przewód jest wymiarowany tak, aby zapewnić prawidłowy i niezakłócony przepływ.
- Uwolnij się od wąskich gardeł.

5. Instrukcja obsługi wyświetlacza

Ostrożnie! Przed przystąpieniem do obsługi urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.

5.1 Funkcja klawiszy



- Przycisk ON/OFF



Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.

- Przycisk START/STOP



Gdy piekarnik jest włączony, można rozpocząć/zatrzymać gotowanie naciskając ten przycisk.

- Przycisk CZAS



Gdy piekarnik jest włączony, naciśnięcie tego przycisku umożliwia ustawienie czasu pieczenia.

- Przycisk ZMNIEJSZANIE



Zmniejsza wartość wyświetlaną na ekranie.

- Przycisk ZWIĘKSZ



Zwiększa wartość wyświetlaną na ekranie.

- Przycisk HUMIDITY 

Może być do programowania wilgotności lub do ręcznego wstrzykiwania wilgoci podczas wypalania.

- Przycisk "FAZY"  (etap gotowania)

W trybie gotowania programowego można ustawić do 3 różnych stopni gotowania.

- Przycisk PRZEPISY 

Gdy piekarnik jest włączony, umożliwia zapisywanie przepisów lub przywoływanie zapisanych przepisów, łącznie do 99 przepisów.

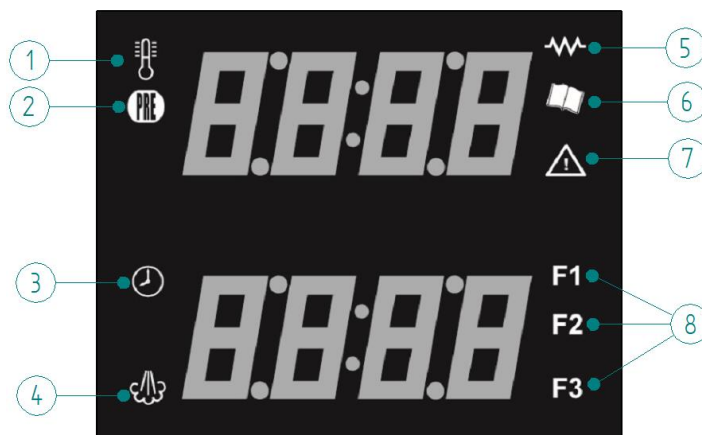
- Wyświetlacz POGODA/WILGOTNOŚĆ

Umożliwia wyświetlanie czasów gotowania i zaprogramowanej wilgotności.

- Wyświetlacz TEMPERATURA/PROGRAMY

Można wyświetlić temperaturę rzeczywistą i zaprogramowaną przez użytkownika, jak również programy.

5.2 Wyświetlanie ikon



- Ikona TEMPERATURA

Gdy miga, oznacza to, że programujemy temperaturę.

Gdy świeci się w sposób ciągły, wskazuje aktualną temperaturę wewnątrz piekarnika.

- Ikona PRZYGOTOWANIE

Gdy symbol ten jest podświetlony, oznacza to, że piekarnik będzie się rozgrzewał przed pieczeniem. W tym czasie piekarnik podniesie się o 30°C powyżej ustawionej temperatury. Po zakończeniu podgrzewania, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy ostrzegający, że produkt może być teraz umieszczony w piekarniku.

- Ikona OGLĄDAJ

Gdy ikona jest podświetlona na czerwono, oznacza to, że wyświetlany jest czas.

- Ikona WILGOTNOŚĆ

Gdy przycisk wilgotności jest wciśnięty, ikona ta świeci się na zielono tak długo, jak długo przycisk jest wciśnięty, wskazując, że wstrzykujemy wilgoć.

- Ikona ODPORNOŚĆ

Gdy mamy rozpoczęty cykl gotowania, ikona ta świeci się na zielono, jeśli elementy grzewcze są aktywne. Gdy świeci się na czerwono, oznacza to, że elementy grzewcze są wyłączone.

- Ikona PROGRAMY

Świeci na czerwono, sygnalizując wejście w tryb programowania.

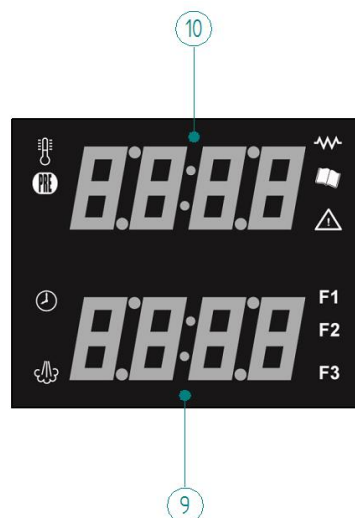
- Ikona OTWIERANIE DRZWI

Świeci na zielono, sygnalizując, że brama jest otwarta. Świeci na czerwono sygnalizując, że drzwi są zamknięte.

- Ikona FAZY

Widoczny tylko przy programach gotowania. F1, F2 i F3 zapalają się kolejno na czerwono, aby wskazać, która faza programu jest w toku.

5.3 Display Wizualizacja



- **Wyświetlacz POGODA/HUMIDNOŚĆ**

Przy włączonym odliczaniu czasu wyświetlana jest wartość pozostałego czasu.

Migająca ikona czasu pokazuje zaprogramowaną wartość czasu.

Gdy ikona wilgotności miga, pokazuje ona wartość wilgotności zaprogramowaną dla danego wypalania.

Gdy ikony pogody i wilgotności są wyłączone, wyświetlany jest kod alarmu. Patrz rozdział "6.6.1 Alarmy".

- **Wyświetlacz TEMPERATURA/PROGRAMY**

Migająca ikona temperatury wskazuje zaprogramowaną temperaturę gotowania.

Przy stale świecącej się ikonie temperatury, pokazuje ona aktualną temperaturę komory pieczenia (wartość zmierzona przez sondę).

Gdy wszystkie ikony są wyłączone, wyświetlany jest kod alarmu.

5.4 Tryb pracy w trybie gotowania ręcznego

Gdy piekarnik jest wyłączony, na górnym wyświetlaczu pojawia się napis "off", wszystkie inne elementy będą wyłączone. Naciśnięcie przycisku ON/OFF włącza piekarnik. Kiedy piekarnik jest włączony, na wyświetlaczu pojawia się aktualna wartość temperatury wewnątrz komory pieczenia (wartość zmierzona przez sondę, "ikona stałej temperatury"), a na wyświetlaczu CZAS/TRYB pokazuje się napis KONIEC (ikona zegara włączona). Naciśnięcie przycisku zwiększania lub zmniejszania pozwala na ustawienie wartości temperatury. "Patrz punkt 6.2.2.2 ustawienie temperatury".

Naciśnięcie przycisku czasu pozwala na ustawienie czasu gotowania. "Patrz pkt 6.2.3".

Naciskając przycisk Start/Stop, można rozpocząć lub zatrzymać cykl gotowania.

5.5 Ustawienie temperatury

Gdy piekarnik zostanie włączony po raz pierwszy, na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura piekarnika. Domyślnie temperatura zadana będzie wynosić 30°C. Po zakończeniu cyklu, poprzednio ustawiona wartość będzie wyświetlana w postaci migającej.

Gdy piekarnik jest włączony, naciśnięcie przycisków Zwiększ lub Zmniejsz natychmiast umożliwia ustawienie wartości temperatury (regulowany zakres temperatury od 30 - 170 °C).

Podczas edycji wartości, będą one pokazywane na wyświetlaczu w postaci migającej. Aby potwierdzić wartość należy odczekać 8 sekund lub nacisnąć przycisk 3 "time". Po zatwierdzeniu wartości, przestanie ona migać na wyświetlaczu. Naciśnięcie przycisku ON/OFF spowoduje skasowanie ustawionych wartości.

5.6 Ustawienie czasu gotowania

Gdy piekarnik jest włączony, na dolnym wyświetlaczu pojawia się napis END (Wyświetlanie czasu). Zakres czasu można ustawić w przedziale od 00 godzin 01 minut do 15 godzin 59 minut.

Naciśnięcie przycisków "zwiększ lub zmniejsz" pozwoli nam ustawić wartość czasu. Jeśli chcemy ustawić "tryb ciągły" gotowania, musimy naciskać przycisk zmniejszania, aż na wyświetlaczu pojawi się napis "INF". Jeśli wybrałeś INF time, oznacza to, że ustawiłeś nieskończony czas i piekarnik będzie pracował do momentu naciśnięcia przycisku Start/Stop. Podczas edycji wartości są one zawsze wyświetlane na wyświetlaczu w postaci migającej. Aby potwierdzić wartości, należy albo odczekać 8 sekund, aż przestaną migać, albo nacisnąć przycisk 3 "time".

Jeśli jesteśmy w trybie programowania i musimy zrezygnować z jednej z trzech faz, to po prostu ustawiamy wartość czasu END dla fazy, którą chcemy wyeliminować.

5.7 Regulacja wilgotności

Podczas wypalania, ciągły nacisk na przycisk wilgotności aktywuje zawór elektromagnetyczny, aby w odpowiednim momencie wtłoczyć parę.

Aby ustawić wilgotność w procentach, podczas ustawiania parametrów pieczenia, zarówno w programie ręcznym, jak i w programowaniu, należy nacisnąć przycisk wilgotności. W tym momencie na dolnym wyświetlaczu zacznie migać "OFF". Naciśnięcie przycisku zwiększania lub zmniejszania pozwala na wprowadzenie żądanej wartości wilgotności. Zakres wilgotności: 0% - 100%. Aby potwierdzić, należy ponownie nacisnąć przycisk wilgotności.

Po potwierdzeniu wartość wilgotności znika z wyświetlacza i pojawia się czas gotowania.

Po naciśnięciu przycisku Start/Stop w celu rozpoczęcia cyklu napalania, jeśli cykl ten ma zaprogramowany procent wilgotności np. od 10% do 100%, nie rozpocznie się wtryskiwanie wody dopóki rzeczywista temperatura komory napalania nie przekroczy 85 °C. Gdy nawilżanie jest aktywne, ikona wilgotności będzie stale podświetlona na zielono podczas wykonywania każdej iniekcji.

D Podczas wtrysku pary ikona pary będzie świecić na zielono. Jeśli zbiegnie się to ze zmianą obrotów wentylatora, wtrysk zostanie zatrzymany do czasu zakończenia zmiany obrotów wentylatora.

5.8 Automatyczne podgrzewanie

Automatyczne nagrzewanie wstępne pozwala nam na wstępne nagrzanie piekarnika przed rozpoczęciem cykli gotowania, aby zapewnić, że piekarnik jest zawsze w pożądanej temperaturze do rozpoczęcia gotowania. W ten sposób wyrównamy straty temperatury, które występują od momentu otwarcia drzwi i załadowania żywności. Aby rozpocząć cykl, wystarczy otworzyć drzwiczki, włożyć jedzenie i zamknąć drzwiczki, a natychmiast po tym rozpocznie się odliczanie czasu.

Jeśli symbol "PRE" jest podświetlony, oznacza to, że piekarnik będzie się rozgrzewał przed pieczeniem. W tym czasie piekarnik podniesie się o 30°C powyżej ustawionej temperatury. Po zakończeniu podgrzewania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy ostrzegający, że produkt może być teraz umieszczony w piekarniku.

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

Aby wyłączyć podgrzewanie, można to zrobić, naciskając przycisk czasu przez trzy sekundy podczas ustawiania parametrów gotowania lub otwierając i zamykając drzwi po rozpoczęciu cyklu.

5.9 Prowadzenie cyklu wypalania w trybie ręcznym

Przy włączonym piekarniku i po ustawieniu wartości czasu i temperatury, naciśnięcie przycisku czasu przez 3 sekundy spowoduje włączenie wstępnego nagrzewania. Następnie naciśnij START/STOP, aby rozpocząć cykl. Spowoduje to włączenie elementu grzejnego, wentylatora i nawilżania, jeśli zostały zaprogramowane. Naciśnięcie przycisku Start/Stop zatrzymuje cykl gotowania w dowolnym momencie, a odliczanie zostaje zablokowane i na

wyświetlaczu pojawia się pozostały czas. Jeśli ustawioną wartością było INF, wyświetlana wartość pozostanie INF. Jeśli przycisk Start/Stop zostanie ponownie naciśnięty, pieczenie rozpocznie się od nowa z ustawionym czasem.

Podczas gotowania:

- Górny wyświetlacz (wyświetlacz temperatury) będzie pokazywał rzeczywistą wartość temperatury wewnątrz piekarnika mierzoną przez sondę (ikona stałej temperatury).
- Dolny wyświetlacz (wyświetlacz czasu) będzie pokazywał 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 INF zostanie zastąpiona przez określony czas, odliczanie rozpocznie się od momentu ustawienia wartości.
- Po zakończeniu cyklu pieczenia (zapali się ikona czasu) na wyświetlaczu pojawi się migający napis END, wentylatory i elementy grzejne zostaną wyłączone, a brzęczyk będzie emitował dźwięk przez 1 min. Jeśli w ciągu tej minuty zostanie ustawiony nowy czas, piekarnik wznowi pracę przez dodatkowy czas z takimi samymi ustawieniami temperatury jak poprzednio. W przeciwnym razie po naciśnięciu przycisku Start/Stop brzęczyk zostaje wyciszony, a wyświetlacz powraca do normalnego stanu.

Uwaga: Aby przedłużyć cykl pieczenia, wystarczy nacisnąć przycisk czasu i zwiększyć wartość, a następnie ponownie nacisnąć przycisk czasu, aby potwierdzić, a piekarnik wznowi pieczenie.

- Po upływie 5 minut od zakończenia pieczenia, jeśli na piekarniku nie zostanie wykonana żadna czynność, wyłączy się on automatycznie. Aby go ponownie uaktywnić, wystarczy nacisnąć przycisk ON/OFF.

5.10 Praca z programami

Karta posiada 99 programów, które mogą być na niej zapisane.

• ***Zapisywanie nowego programu***

Aby zapisać nowy program gotowania, należy wykonać następującą procedurę:

- Naciśnij przycisk 8 "Receptura", co pozwoli Ci wejść w tryb programowania. Na górnym wyświetlaczu będzie migał napis "Manu", wskazując, że jesteś w trybie ręcznym. Naciśnij przycisk zmniejszania lub zwiększania, aby wybrać program, który chcesz ustawić i zapisać (np. P25). Aby potwierdzić, można odczekać 10 sekund, aż przestanie migać lub nacisnąć przycisk receptur. Na wyświetlaczu pojawią się wartości związane z recepturą, jeśli nigdy jej nie używałeś, wartości, które się pojawią są wartościami domyślnymi (temperatura 30°C i END w czasie, wyłączone w wilgotności i fazie 1)
- Modyfikacja wartości dla czasu, temperatury, wilgotności, wilgotności itp.
- Jeśli chcesz dodać więcej faz do programu gotowania, naciśnij przycisk 7 "phases" (fazy), a ikona kolejnej fazy do zaprogramowania (F1, F2 lub F3) zaświeci się. Następnie zmodyfikuj wartości czasu, temperatury i wilgotności dla tej nowej fazy. Na koniec nacisnąć i przytrzymać przycisk przepisu przez 4 sekundy, aby go zapisać. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się numer programu, który został wcześniej wybrany do zapisania w pamięci.



Aby zaprogramowane ustawienia zostały wykonane prawidłowo, przepis musi być zapamiętany, w przeciwnym razie program nie rozpocznie się prawidłowo.

Jeśli chcemy wiedzieć, nad którym przepisem pracujemy, musimy po prostu kliknąć na przycisk przepisu, a pojawi się numer przepisu.

Aby edytować program, należy wykonać następującą procedurę:

- Kliknij raz na przycisk Przepisy.
- Wybierz program, który chcesz edytować.
- Modyfikacja wartości czasu, temperatury, wilgotności....
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk receptury przez 4 sekundy, aż do usłyszenia sygnału dźwiękowego oznaczającego, że dane zostały zapisane prawidłowo.

• **Fazy wypalania programu**

Po wybraniu trybu "PROGRAM" przycisk fazy umożliwi wyświetlenie kroków, które składają się na program (każdy program może mieć do 3 faz). Wciskając przycisk możemy przełączać się z jednej fazy na drugą (kontrolki F1, F2 i F3 będą wskazywały, w której fazie programu jesteśmy). Parametry czas, temperatura i wilgotność mogą być zmieniane w dowolnym momencie.

• **Użycie zapisanego programu**

Aby użyć już zapisanego programu gotowania, należy postępować w następujący sposób:

- Wciśnij przycisk "recipes", a przejdziesz do trybu programowania. Na górnym wyświetlaczu będzie migać "Menu".
- Za pomocą przycisków zwiększania lub zmniejszania wybrać żądaną recepturę (np. P25), a po zatwierdzeniu zostaną wyświetlone wartości związane z tą recepturą.
- Naciśnięcie przycisku Start/Stop spowoduje uruchomienie lub zatrzymanie wybranego programu.

5.11 Różne funkcje

• **Otwieranie drzwi piekarnika**

Gdy drzwi piekarnika zostaną otwarte i pieczenie zostanie przerwane, ikona nr 7 zaświeci się na zielono, a timer zostanie zatrzymany i piekarnik będzie wstrzymany do czasu ponownego zamknięcia drzwi. Po zamknięciu drzwi cykl zostanie wznowiony od miejsca, w którym został przerwany.

Odwrócenie kierunku obrotów wentylatora

Silnik piekarnika zatrzymuje się, aby umożliwić zmianę kierunku obrotów. Piec zmienia kierunek obrotów silników co 120 sekund i pozostawia przerwę 16 sekund na zatrzymanie silników. Podczas wykonywania tej operacji nawilżanie jest zatrzymane.

6. Raporty i alarmy

Gdy w piekarniku wystąpi usterka, na dolnym wyświetlaczu (wyświetlacz czasu/wilgotności) pojawi się kod alarmu, a piekarnik wyda sygnał dźwiękowy, aby poinformować o zaistniałej usterce

Aby wyciszyć alarm, wystarczy nacisnąć przycisk START/STOP.

Kod alarmowy	Znaczenie
Alarm Er01	<u>Opis alarmu:</u> Sonda Cámara <u>Rozwiązania:</u> - Sprawdzić sondę. - Sprawdzić podłączenie sondy do urządzenia. - Jeśli problem nadal występuje, należy wymienić sondę. <u>Główne konsekwencje:</u> - Jeśli ten alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie będzie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu gotowania, cykl gotowania zostanie przerwany.
Alarm Er03	<u>Opis alarmu:</u> Termostat bezpieczeństwa <u>Rozwiązania:</u> - Zresetować termostat bezpieczeństwa. - Sprawdzić, czy termostat bezpieczeństwa jest prawidłowo podłączony do płyty mocy. <u>Główne konsekwencje:</u> - Jeśli ten alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie będzie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu gotowania, cykl gotowania zostanie przerwany.
Alarm Er04	<u>Opis alarmu:</u> Przegrzanie płyty mocy. <u>Rozwiązania:</u> - Sprawdź, czy piekarnik jest zainstalowany zgodnie z odległościami bezpieczeństwa wskazanymi w niniejszej instrukcji oraz czy w pobliżu piekarnika nie znajduje się źródło ciepła.

	- Jeśli alarm nie ustępuje, należy powiadomić serwis pomocy technicznej. <u>Główne konsekwencje:</u> - Jeśli ten alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie będzie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu gotowania, cykl gotowania zostaje przerwany.
Alarm Er05	<u>Opis alarmu:</u> Brak komunikacji między modułem sterującym a wyświetlaczem. <u>Rozwiązania:</u> - Sprawdzić okablowanie pomiędzy modułem sterującym a wyświetlaczem. - Jeśli alarm nie ustępuje, należy skontaktować się z serwisem pomocy technicznej. <u>Główne konsekwencje:</u> - Jeśli ten alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie będzie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu gotowania, cykl gotowania zostaje przerwany.
Alarm Er06	<u>Opis alarmu:</u> Nadmierna temperatura w komorze. Występuje, gdy temperatura w komorze przekroczy 310°C. <u>Rozwiązania:</u> - Poczekać, aż piekarnik ostygnie - Jeśli alarm nie ustępuje, należy powiadomić serwis pomocy technicznej. <u>Główne konsekwencje:</u> - Jeśli ten alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie będzie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu gotowania, cykl gotowania zostaje przerwany.
Alarm Er09	<u>Opis alarmu:</u> Błąd oprogramowania sprzętowego. <u>Rozwiązania:</u> - Powiadomić serwis pomocy technicznej. <u>Główne konsekwencje:</u> - Jeśli ten alarm wystąpi, gdy urządzenie jest włączone, nie będzie można rozpocząć cyklu gotowania. - Jeśli alarm wystąpi podczas cyklu gotowania, cykl gotowania zostaje przerwany.



FM CALEFACCIÓN S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

www.fmindustrial.es