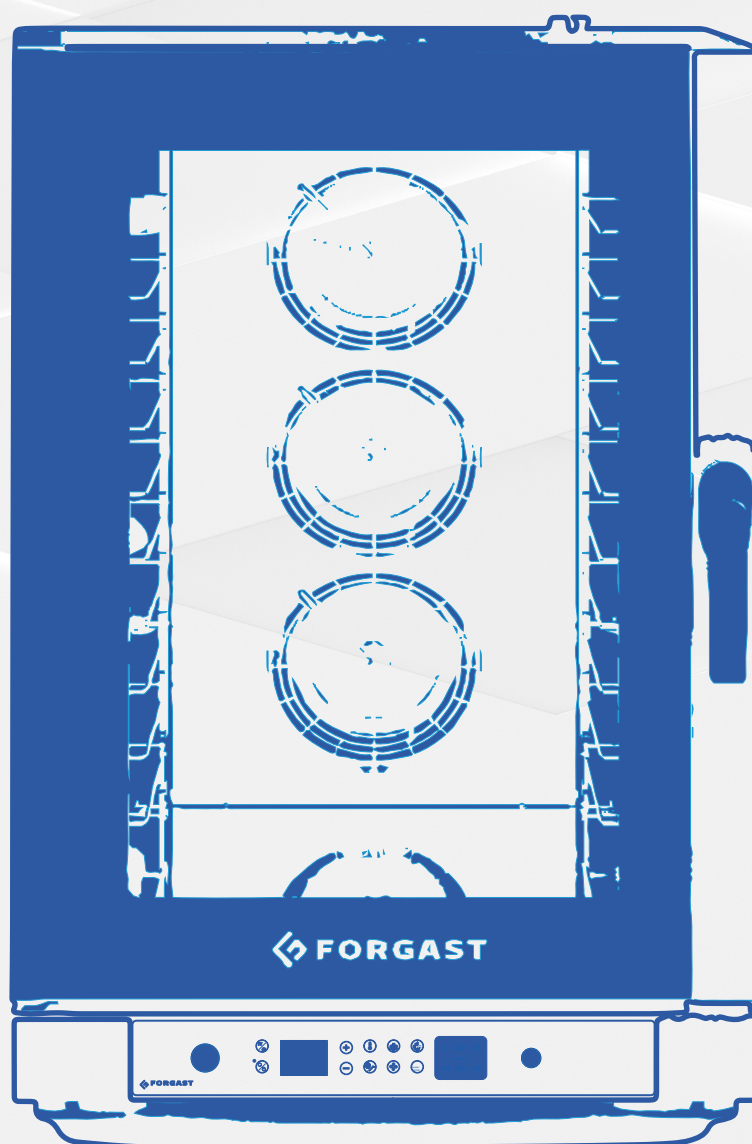




NÁVOD K POUŽITÍ



Konvektomat

FG09522 / FG09520 / FG09523 / FG09521

- PŘEKLAD ORIGINÁLNÍHO NÁVODU -

1.BEZPEČNOST	3
2. URČENÍ	4
3. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ	4
4. TECHNICKÉ ÚDAJE	6
5. TRANSPORT A SKLADOVÁNÍ	6
6. INSTALACE	6
7. OBSLUHA	13
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	34
9. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	37
10. NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A LIKVIDACE	39

POZNÁMKA:

Tento návod byl přeložen z původního návodu v anglickém jazyce pomocí umělé inteligence a strojového překladu.



Děkujeme Vám za zakoupení konvektomatu Forgaſt.

Pro zajiſtění bezpečnosti a ſprávného fungování zařízení ſi před jeho prvním uvedením do provozu pečlivě přečtěte tento návod k použití. Naſe produkty jsou neustále upravovány a zdokonalovány, aby byla zajiſtěna jejich bezporuchová funkce a bezpečnost při používání.

Návod je nutné uchovávat na bezpečném a pro personál ſnadno příſtupném místě. Jako výrobce ſi vyhrazujeme právo na změny v parametrech a technických řeſeních, jejichž cílem je neustálé zvyšování kvality naſích výrobků. Informace a parametry uvedené v tomto návodu ſe mohou od ſkutečnosti liſit, avſak nemají podſtatný vliv na používání zařízení.

1. BEZPEČNOST

1. Po dodání zařízení je nezbytné bezpodmínečně ověřit jeho kompletnost a případná poškození vzniklá při přepravě. V případě zjiſtění nesouladu nebo poškození je třeba postupovat podle ustanovení Obecných záručních podmínek uvedených v tomto návodu k použití.

V žádném případě nepoužívejte zařízení poškozené při přepravě. Může to způsobit zranění osob, poškození zařízení nebo ſkody na majetku, za které výrobce nenese odpovědnost.

2. Zařízení musí být provozováno za podmínek uvedených v návodu a v ſouladu s rozsahem, pro který bylo navrženo a vyrobeno.
3. Během používání zařízení je nutné jej chránit před kontaktem s vodou. To ſe týká také veſkerých elektrických připojení. V případě kontaktu s vodou je nutné zařízení vyřadit z provozu odpojením od zdroje napájení a nechat zkontrolovat autorizovaným ſervisem Forgaſt. Nedodržení tohoto postupu může způsobit úraz elektrickým proudem a ohrožení života.
4. Nikdy neotevírejte kryt zařízení ſvépomocí.
5. Vſechny ventilační otvory musí zůſtat volné, aby bylo zajiſtěno odpovídající chlazení zařízení. Do otvorů zařízení neſmí být vkládány žádné prvky, které nejsou ſoučástí ſtandardního ani volitelného příſluſenſtví.
6. Napájecí záſtrčku je nutné uchopovat ſuchou rukou. Při odpojování záſtrčky ji vždy uchopte za tělo záſtrčky, nikdy netahejte za napájecí kabel. Je nutné kontrolovat ſtav záſtrčky a napájecího přívodního kabelu. V případě zjiſtění poškození nebo neſprávné funkce zařízení je nutné jej vyřadit z provozu a kontaktovat autorizovaný ſervis Forgaſt. Napájecí kabel chraňte před kontaktem s horkými nebo ostrými částmi zařízení, ohněm či jinými předměty. Je nutné zajistit přívodní kabel proti náhodnému zatažení nebo zakopnutí.
7. Nepřipojujte ſpotřebič do zásuvky, ke které je připojeno více dalších zařízení.
8. V případě převrácení nebo pádu zařízení je před dalším používáním nutné ſvěřit jeho kontrolu nebo opravu autorizovanému ſervisu Forgaſt. Nikdy ſe nepokouſejte o opravu ſami, protože by to mohlo vést k ohrožení života.
9. Je zakázáno provádět jakékoli konstrukční změny nebo modifikace zařízení.



POZOR !

V případě ponechání záſtrčky v napájecí zásuvce zůſtává zařízení po celou dobu pod napětím.

Zajistěte ſnadný příſtup k záſtrčce a ſíťové zásuvce. Tím bude zajiſtěno ſnadné odpojení zařízení a rychlé odpojení napájení v případě závažné poruchy.



POZOR !

Nedodržení výſe uvedených bodů může vést k vážnému zranění, ohrožení života, poškození zařízení nebo vzniku značných materiálních ſkod, za které výrobce nenese odpovědnost.

Nedodržení výſe uvedených bodů může způsobit ztrátu záruky.

2. URČENÍ

Konvektomat Forcast je určen pro profesionální použití v gastronomii a nabízí funkce, jako jsou pečení, vaření v páře, dušení, grilování a regenerace pokrmů. K dispozici jsou čtyři modely: s manuálním nebo elektronickým ovládáním, vybavené 6 nebo 10 univerzálními vodicími lištami. Tyto vodicí lišty jsou určeny pro nádoby GN 1/1 a pekárenské plechy o rozměrech 600 × 400 mm. Modely s manuálním ovládáním nabízejí jednoduchou a intuitivní obsluhu, zatímco verze s elektronickým ovládáním umožňují přesné programování parametrů pečení a ukládání programů.

Konvektomat Forcast díky možnosti volby mezi modely se 6 nebo 10 policemi umožňuje přizpůsobit kapacitu individuálním potřebám kuchyně. Modely se 6 vsuvy jsou ideální pro menší provozovny, kde je nutné připravovat menší množství pokrmů, což vede k úspoře energie a místa. Tato trouba je vhodná pro provozovny, které denně servírují 50 až 100 jídel. Modely s 10 vodicími lištami poskytují vyšší kapacitu a umožňují současné pečení nebo vaření většího množství pokrmů, což je výhodné v náročných provozech, například ve velkých restauracích nebo cateringových službách, které denně připravují 100 až 200 porcí.

3. KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ

Konvektomat Forcast je vyspělé gastronomické zařízení, které kombinuje moderní technologie s funkčností. Všechny modely se vyznačují ergonomickou klikou otevírající dveře na pravé straně, což zajišťuje pohodlí při používání. Vnitřní prostor je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli AISI 304, což zaručuje trvanlivost a snadné čištění. V každé troubě je instalováno halogenové osvětlení, které umožňuje přesné sledování procesu vaření, a injekční generování páry zajišťuje optimální zvlhčení pokrmů. Trouby jsou vybaveny systémem změny otáček ventilátoru, který efektivně rozvádí teplo, a tepelně izolovanou konstrukcí, což zvyšuje energetickou účinnost zařízení. Vodicí lišty jsou navíc univerzální a vhodné jak pro nádoby dle gastronomické normy GN 1/1, tak i pro pekařské plechy o rozměrech 600 × 400 mm.

Modely FG09522 a FG09520 jsou trouby s manuálním ovládáním, které zajišťují jednoduchou a intuitivní obsluhu, což kuchařům umožňuje snadno přizpůsobit teplotu i dobu vaření podle individuálních potřeb. Výkonná cirkulace vzduchu díky použití ventilátorů s reverzním chodem zaručuje rovnoměrné vaření pokrmů, což je zásadní pro dosažení vysoké kvality jídel. Volba mezi modelem se 6 nebo 10 policemi umožňuje zvolit zařízení podle vytíženosti provozovny.

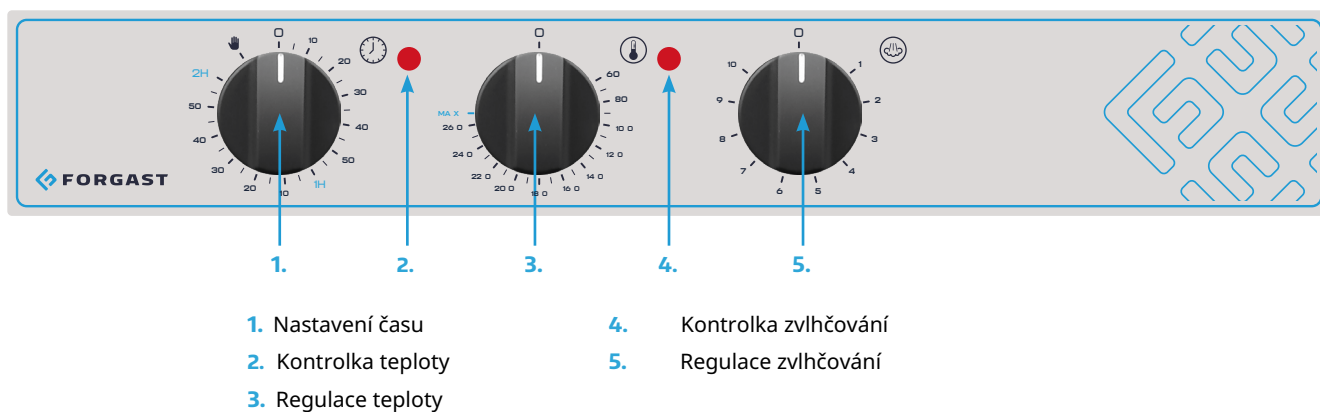
Elektronicky řízené konvekčně-parní trouby nabízejí pokročilé funkce, které výrazně usnadňují práci v kuchyni a zvyšují efektivitu vaření. Díky elektronickému ovládání mají uživatelé přístup k široké škále programů vaření, což umožňuje přesné přizpůsobení parametrů konkrétnímu pokrmu.

Níže jsou uvedeny speciální funkce elektronicky ovládaných trub Forcast:

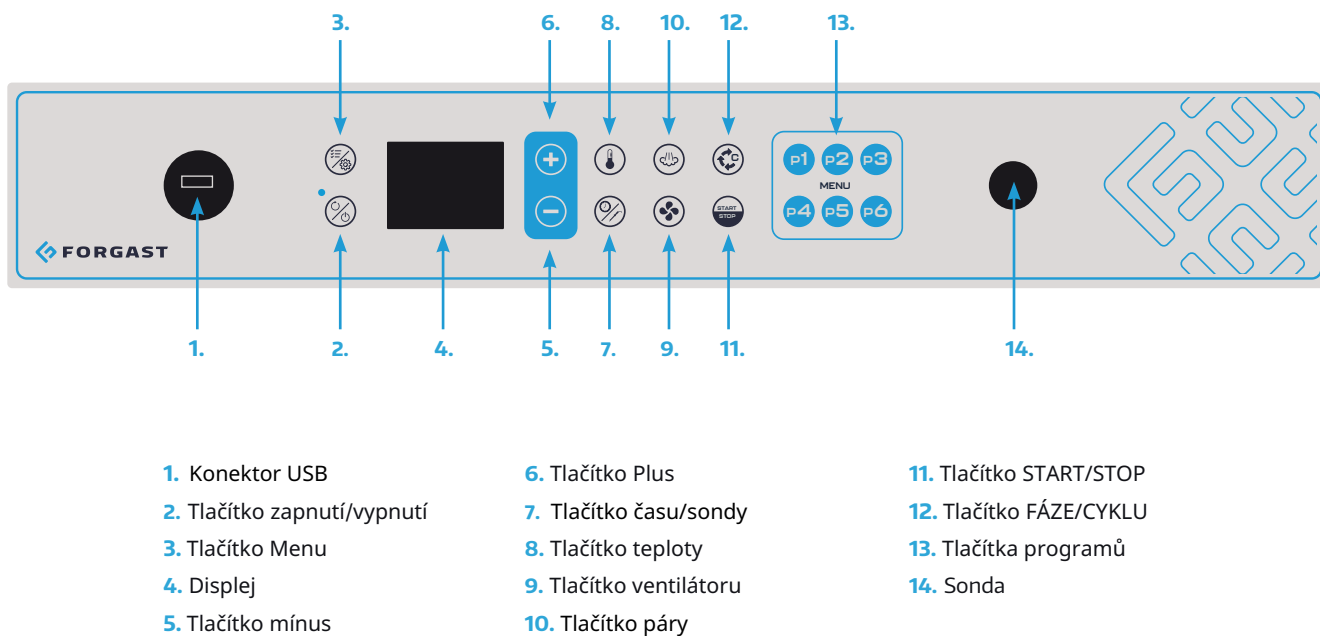
- **Delta T:** Toto pokročilé řešení umožňuje přesné sledování a kontrolu teploty uvnitř pokrmu během vaření. Delta T, tedy rozdíl teplot, označuje rozdíl mezi teplotou vzduchu v troubě a teplotou jádra pokrmu, což umožňuje přizpůsobit podmínky vaření specifickým požadavkům.
- **Jádrová sonda:** zařízení, které umožňuje přesné sledování teploty pokrmu během vaření. Tato sonda, umístěná ve středu pokrmu, poskytuje informace o skutečné teplotě jádra pokrmu, což umožňuje optimální řízení procesu vaření.
- **Sous-vide:** jedná se o techniku vaření, která spočívá v přesném vaření pokrmů ve vakuových sáčcích při kontrolované teplotě. Tato metoda si získává stále větší oblibu v profesionálních kuchyních díky své schopnosti zvýraznit intenzivní chutě a zachovat přirozenou texturu pokrmů.
- **Víceúrovňový:** umožňuje současné vaření různých pokrmů na různých úrovních v rámci trouby.

- **Cook & Hold:** umožňuje vařit pokrmy při kontrolované teplotě a následně je po delší dobu udržovat v ideální teplotě pro servírování. Tato funkce je mimořádně užitečná v profesionálních kuchyních, kde je důležité, aby pokrmy byly připraveny k podávání v optimálním stavu.
- **Vícečasovač:** umožňuje současnou přípravu různých pokrmů, každý z nich s odlišnou dobou přípravy.

OVLÁDACÍ PANEL – MANUÁLNÍ MODELY



OVLÁDACÍ PANEL – ELEKTRONICKÉ MODELY



4. TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	FG09522	FG09520	FG09523	FG09521
Napájení	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N
Příkon	10,5 kW	15,8 kW	10,5 kW	15,8 kW
Kapacita	6 plechů 600 x 400 6 GN 1/1	10 plechů 600 x 400 10 GN 1/1	6 plechů 600 x 400 6 GN 1/1	10 plechů 600 x 400 10 GN 1/1
Vzdálenost mezi vodicími lištami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Ovládání	manuální	manuální	elektronické	elektronické
Rozměry	817 x 888 x 951 mm	817 x 888 x 1287 mm	817 x 888 x 951 mm	817 x 888 x 1287 mm
Hmotnost	98 kg	128 kg	98 kg	128 kg
Rozsah teplot	60–260 °C	60–260 °C	60–260 °C	60–260 °C
Konvekční pečení	60–260 °C	60–260 °C	60–260 °C	60–260 °C
Pečení konvekčně-parní	60–230 °C	60–230 °C	60–230 °C	60–230 °C
Parní režim	60–130 °C	60–130 °C	60–130 °C	60–130 °C
Sonda	ne	ne	ano	ano
Počet ventilátorů	2	3	2	3
Reverzní chod	ano	ano	ano	ano
Počet rychlostí ventilátoru	1	1	5	5

5. TRANSPORT A SKLADOVÁNÍ

Při přepravě je třeba se zařízením zacházet opatrně a vyhýbat se otřesům. Zabalené zařízení se nesmí skladovat na volném prostranství. Zařízení musí být umístěno ve větrané místnosti s atmosférou, která nezpůsobuje korozi. Zařízení nesmí být otáčeno v rozporu s označením na obalu.



UPOZORNĚNÍ!

Zařízení nikdy nepřetahujte ani neotáčejte vzhůru nohama. Při přesunu je zakázán pohyb nebo přítomnost neoprávněných osob v blízkosti pracoviště. Obal jako potenciálně nebezpečný materiál musí být uchováván mimo dosah dětí a zvířat a řádně zlikvidován v souladu s místními předpisy.

6. INSTALACE



6.1. UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNOSTI

Nedodržení níže uvedených pokynů může mít za následek zranění osob, v krajním případě i smrt, ztrátu záruky a zproštění výrobce odpovědnosti. Před instalací, používáním a údržbou zařízení si pečlivě přečtěte tuto příručku a uschovejte ji pro pozdější použití uživateli. Pokud nerozumíte obsahu tohoto návodu, kontaktujte výrobce. V případě ztráty nebo poškození dokumentace se obraťte na výrobce a požádejte o vydání duplikátu.

- Veškeré práce související s instalací a opravami smí provádět pouze kvalifikovaný personál s příslušným oprávněním, v souladu s platnými předpisy v zemi používání a s dodržáním instalačních norem a zásad bezpečnosti na pracovišti.
- Před instalací zařízení je nutné se ujistit, že přípojky splňují požadavky předpisů platných v zemi používání a že jsou v souladu s informacemi uvedenými na typovém štítku.
- Zařízení musí být odpojeno od napájení před prováděním jakýchkoli instalačních nebo údržbových prací.
- Veškeré zásahy, manipulace nebo úpravy, které nejsou výslovně povoleny a v souladu s ustanoveními tohoto návodu, způsobí ztrátu záruky. Instalace nebo údržba neuvedená v této příručce může vést k tělesným zraněním, smrtelným úrazům jak u instalačních techniků, tak u uživatelů.
- Výměna napájecího kabelu musí být provedena výhradně kvalifikovaným a oprávněným technikem. Kabel může být vyměněn pouze za kabel se stejnými parametry, jak je uvedeno na typovém štítku. Uzemňovací kabel musí být vždy zeleno-žlutý.

6.2. TYPOVÝ ŠTÍTEK

Typový štítek obsahuje klíčové technické informace, které jsou nezbytné v případě hlášení potřeby servisního zásahu nebo opravy zařízení. Z tohoto důvodu se doporučuje štítek neodstraňovat, nepoškodit ani nijak neupravovat.

Your code/Name:

A — Art.: **FG09521**

B — Model.: **FG09521**

C — Ref.: **9000000385788**

D — Ser. N.: 
00J1810145

E — TYPE: 

F —

IPX3	kPa: 150-200
15.8 kW	400V 3N~
	50/60 Hz

G —

H — KG: 131 Ord: 22/942

RoHS






%02200942002

A. - VÝROBEK
B. - MODEL
C. - REFERENČNÍ ČÍSLO
D. - SÉRIOVÉ ČÍSLO
E. - Provozní tlak
F. - STUPEŇ OCHRANY
G. - ELEKTRICKÉ PARAMETRY
H. - HMOTNOST ZAŘÍZENÍ

6.3. Nastavení trouby

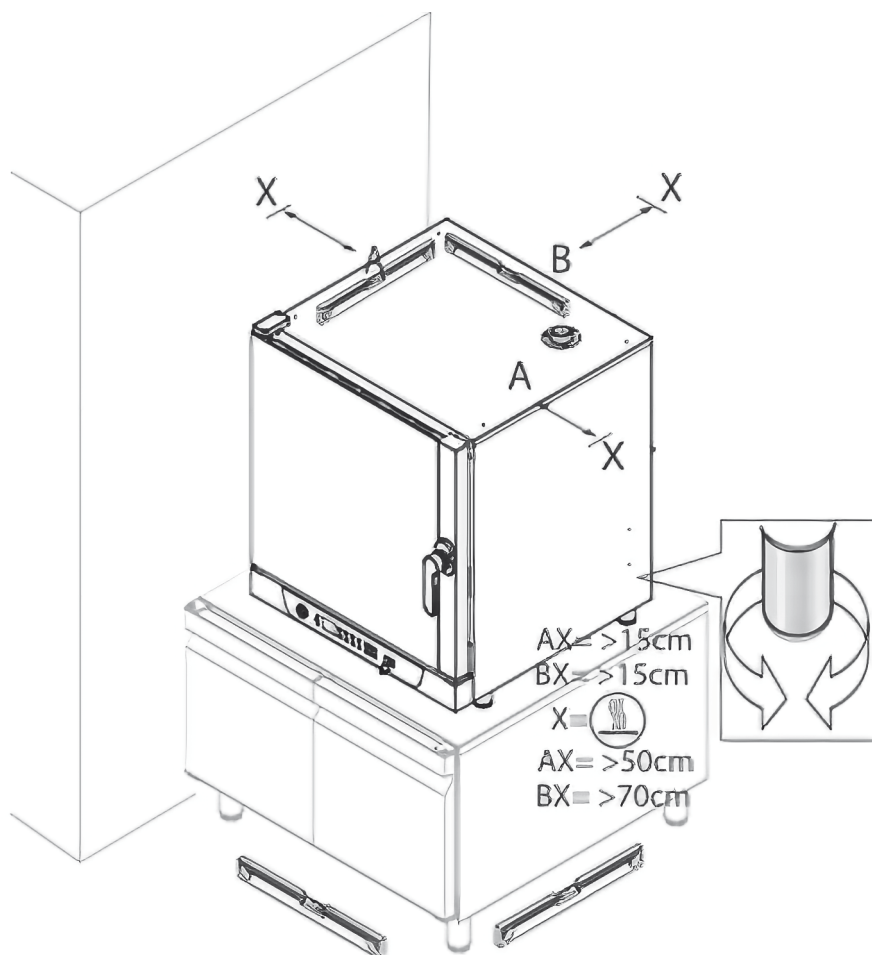
Při výběru místnosti, ve které bude zařízení umístěno, je třeba zohlednit, že musí být snadno přemístitelné za účelem provedení případné mimořádné údržby. Je nutné zajistit, aby stavební práce provedené po instalaci (například výstavba stěn, výměna dveří za užší, rekonstrukce apod.) nebránily volnému přesunu zařízení.

Požadavky na místnost, ve které bude trouba umístěna

- V místnosti musí být zajištěno dostatečné větrání.
- Pec musí být umístěna na místě, kde nebude vystavena působení povětrnostních vlivů.
- Teplota v místnosti by měla být v rozmezí od +5 do +45 °C, relativní vlhkost vzduchu nesmí překročit 70 %.
- Podlaha musí být bez nerovností, ideálně vyrovnaná do vodorovné polohy a schopná unést zařízení při plném zatížení.
- Prostor musí splňovat platné předpisy týkající se provozu a instalace a být určen k přípravě pokrmů.

Základní požadavky na instalaci trouby

- Trouba musí být umístěna pod digestoří, která zajišťuje účinný odtah páry unikající ze zařízení.
- Umístění trouby musí umožňovat přístup k vodovodním a elektrickým přípojkám.
- Trouba musí být umístěna v dostatečné vzdálenosti od hořlavých a/nebo výbušných materiálů.
- S ohledem na nutnost častého otevírání dveří trouby se nedoporučuje umísťovat v blízkosti jiná zařízení, která dosahují vysokých teplot.
- V případě potřeby je nutné zajistit minimálně 50 cm prostoru po stranách a 70 cm za troubou, nebo instalovat izolační stěnu.



- Z bezpečnostních důvodů musí být trouba instalována tak, aby nejvyšší plech nebyl výše než 160 cm od podlahy. Není-li to možné, je nutné na stanovené výšce povinně umístit nálepku „nebezpečí popálení“.
- Troubu neumísťujte v blízkosti materiálů ani nádob s hořlavými látkami z důvodu nebezpečí požáru. Stěny musí být pokryty nehořlavým tepelně izolačním materiálem.
- Trouba není určena k vestavbě.
- Přímé umístění trouby na podlahu není dovoleno.

Umístění trouby na stůl/skříň

Pokud je zařízení umístěno na pracovním stole nebo skříni, musí být tato plocha dokonale vyrovnaná do vodorovné polohy, stabilní a schopná unést zařízení při plném zatížení. Kromě toho, nosná plocha musí být žáruvzdorná a odolná vůči vysokým teplotám. W razie potrzeby należy użyć nóżek urządzenia do precyzyjnego wyregulowania poziomu."

Umístění trouby na podstavce

Podstavec pro troubu musí být rozměrově přizpůsoben zařízení, vyrovnaný do vodorovné polohy, stabilní a schopen unést plné zatížení. Povrch, na kterém je zařízení umístěno, musí být navíc nehořlavý a odolný vůči vysokým teplotám. W razie potrzeby należy użyć nóżek urządzenia do precyzyjnego wyregulowania poziomu."

6.4. Seřízení dveří

Pokud se dveře obtížně zavírají, lze pant seřídit jeho otočením pomocí svorky, aby se dosáhlo ideální vodorovné polohy, nebo upravit hloubku a zamezit úniku páry.

6.5. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



UPOZORNĚNÍ!

Před zahájením elektrického připojení si důkladně přečtěte bezpečnostní upozornění uvedená na prvních stranách tohoto návodu a vždy porovnávejte údaje o napájecí instalaci s informacemi na typovém štítku.

Připojení k elektrické síti musí odpovídat předpisům platným v zemi, ve které je zařízení instalováno, a smí jej provést pouze kvalifikovaný personál s příslušným oprávněním. Nedodržení těchto zásad může vést k poškození zařízení a úrazu, ztrátě záruky a zproštění výrobce veškeré odpovědnosti.

Během provozu zařízení se hodnota napájecího napětí nesmí lišit o více než $\pm 10\%$ od hodnoty uvedené na typovém štítku.

Pro přímé připojení zařízení k elektrické síti je nutné mezi zařízení a síť zařadit vhodně zvolené ochranné zařízení, které zajistí jeho odpojení. Musí mít kontakty se vzdáleností rozepnutí umožňující úplné odpojení v případě přepětí kategorie III.

Je také nutné správně připojit uzemnění a zemnicí kabel nesmí být v žádném případě přerušen. W przypadku, gdy w tym samym otoczeniu znajduje się kilka urządzeń, konieczne jest zapewnienie połączenia wyrównawczego za pomocą odpowiedniego zacisku oznaczonego symbolem umieszczonym w dolnej tylnej części urządzenia. Tato svorka umožňuje připojení uzemňovacího vodiče v souladu s platnými předpisy.

Na zařízení se nachází štítek udávající způsob připojení ke svorkovnici v závislosti na dostupném typu napětí.

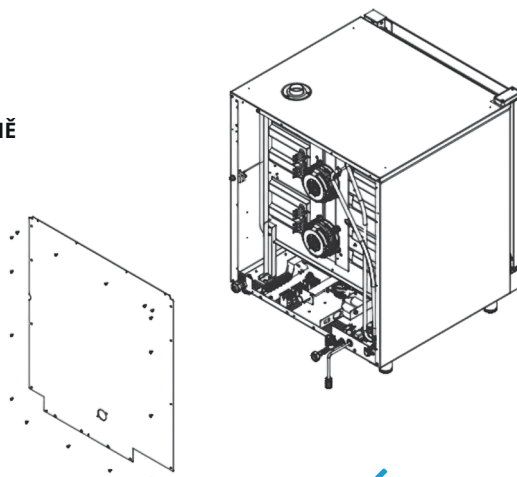
Pro provádění připojení je nutné používat výhradně dodané propojky.

- Otevřete zadní část zařízení a vyhledejte svorkovnici.
- Uvolněte vstup kabelu a zasuňte napájecí kabel. Štítek umístěný na boku udává typ kabelu, který má být použit, a jeho průřez v závislosti na napětí a výkonu zařízení (například kabel: $5 \times 10 \text{ mm}^2$ H07RNF).
- Připojte kabely podle schématu na vnějším štítku: vytvořte POUZE uvedená spojení bez jejich modifikace.
Žlutý/zelený uzemňovací vodič musí být nejméně o 3 cm delší než ostatní vodiče.
 - PE (žlutý/zelený): ochranný zemnicí vodič
 - N (modrý): nulový vodič
 - L1/2/3 (hnědý/šedý/černý): fázové vodiče
- Nesprávné připojení může způsobit přehřátí svorkovnice, což může vést k jejímu roztavení a riziku úrazu elektrickým proudem.
- Zkontrolujte, zda nedochází k úniku elektrického proudu mezi fázemi a zemí. Je rovněž nutné zkontrolovat elektrickou vodivost mezi vnějším pláštěm a uzemňovacím vodičem sítě. Doporučuje se k provedení těchto měření použít multimetr.
- Uzavřete zadní část zařízení pomocí šroubů a zajistěte kabel přitahením matice kabelové průchodky.
- Případnou výměnu napájecího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný a k tomu oprávněný technický personál. Napájecí kabel musí být správně dimenzován podle elektrického napětí a výkonu zařízení uvedených na typovém štítku.



UPOZORNĚNÍ!

Uvedené zapojení a barvy kabelů jsou orientační, řiďte se VÝHRADNĚ schématem uvedeným na zařízení.

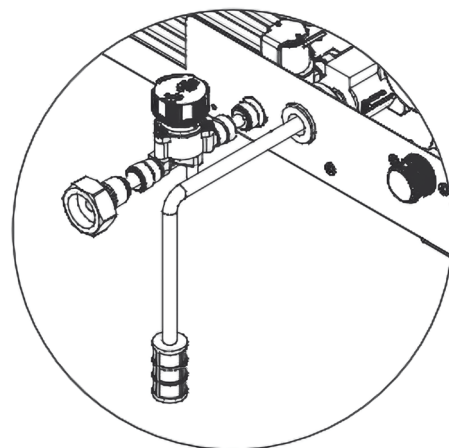


6.6. PŘIPOJENÍ K VODOVODNÍ INSTALACI

Trouba je vybavena vodním připojením o průměru 12 mm. Součástí je také hadice o délce 1,5 m s filtrem a spojkou JG 3/4, kterou je nutné instalovat v souladu s platnými předpisy.

K připojení používejte výhradně dodané materiály; Nesmí se používat ani znovu používat jiné trubky. Před připojením hadice k zařízení vypustte vodu, aby se odstranily veškeré nečistoty z vodovodního potrubí. V případě potřeby se doporučuje opatřit si uzavírací ventil k uzavření přívodu vody.

Pro správné provedení připojení vody je nutné vždy dodržovat platné předpisy.



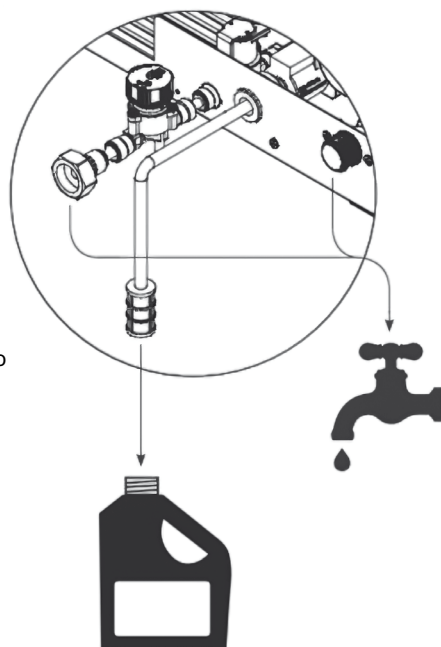
POŽADAVKY NA NAPÁJECÍ VODU

- Maximální teplota: +30 °C.
- Maximální tvrdost 5 °f (francouzské stupně). Tvrdost vody udává obsah iontů hořčíku, vápníku a těžkých kovů přítomných ve vodě. Měří se pomocí komerčně dostupných testovacích sad. Tvrdost se vyjadřuje ve francouzských stupních (°f) nebo německých (dH). Přičímž 1°dH (německý stupeň) odpovídá 1,8 °f (francouzskému stupni) a 1°f představuje 10 mg uhličitany vápenatého (CaCO₃) v litru vody. V případě příliš tvrdé vody (> 5°f) je nutné používat změkčovače vody. Nadměrná tvrdost vody může způsobit usazování vodního kamene uvnitř pečicí komory a poškození vnitřních rozvodů, topných těles, ventilátorů, elektromagnetických ventilů.
- Voda musí být pitná.
- Hodnota tlaku mezi 150 kPa a 200 kPa (2 bar). Pokud bude tlak příliš nízký, trouba nemusí správně fungovat. Pokud bude tlak příliš vysoký, je nutné namontovat redukční ventil kalibrovaný na 200 kPa (2 bary).

Připojení mycího detergentu (pokud je trouba vybavena mycím systémem)

K čištění trouby používejte prostředky doporučené výrobcem; tím zajistíte nejlepší výsledky mytí a dokonalou údržbu zařízení.

- Hadice čistícího prostředku by měla být vedena mimo odtokové potrubí, aby nedošlo k jejímu poškození.
- Nádrž s čistícím prostředkem musí být vždy umístěna na podlaze, nikdy nad zařízením.
- Při montáži zásobníku používejte osobní ochranné prostředky.
- Nedotýkejte se čistícího prostředku holými rukama. V případě kontaktu s pokožkou nebo očima je nutné důkladně opláchnout proudem vody a ihned vyhledat lékařskou pomoc.
- Po výměně nádoby s mycím prostředkem je vždy nutné spustit mycí cyklus a následně program oplachování.
- Bezpečnostní list detergentu je k dispozici u výrobce. Je nutné ji uchovávat na místě přístupném uživatelům trouby.



PŘIPOJENÍ KE KANALIZACI

Odtok připojte k pružné, nekovové hadici, která je schopna odolávat vysokým teplotám (nad 90 °C). Pro správné připojení odtoku vody je nutné vždy dodržovat platné předpisy.

Odtok musí mít následující vlastnosti:

- Zařízení je vybaveno sifonem (sifon není součástí dodávky).
- Délka nesmí přesáhnout jeden metr.
- Minimální sklon je 4 %.
- Bez zúžení.
- „Vzduchová mezera“ o minimální velikosti 25 mm.
- Průměr nesmí být menší než průměr odtokového potrubí.

V případě častého pečení velkého množství tučných pokrmů (například drůbeže) se nesmí používat sifon. Místo toho je vhodné instalovat odlučovač tuku nebo odvádět přímo do odtokové mřížky. V obou případech je nutné dodržet uvedenou „vzduchovou mezera“.

„Vzduchová mezera“ znamená volný prostor mezi výpustným potrubím a místem odtoku (mřížkou nebo jinou trubkou, do které jsou odváděny odpadní vody). Dodržování tohoto pravidla zaručuje, že se potenciálně nebezpečné bakterie nemohou dostat do odtokového potrubí a kontaminovat potraviny.

6.7. ODVÁDĚNÍ PAR

Při vaření vznikají na horní části zařízení horké páry a zápachy, které jsou odváděny komínem umístěným na horní straně trouby. Z tohoto důvodu by měla být trouba umístěna pod odsávací digestoři s dostatečným výkonem pro odvod par z místnosti.

Doporučuje se, aby instalaci digestoří prováděl kvalifikovaný personál. Před montáží je nutné se seznámit s pokyny uvedenými v balení digestoře. Odsavač musí zůstat zapnutý po celou dobu provozu trouby.

Ujistěte se, že v okolí odvodu kouře se nenacházejí žádné předměty ani materiály, které by mohly bránit odtahu par nebo být poškozeny vysokou teplotou či samotnými parami. Hořlavé materiály nenechávejte v blízkosti komína trouby.

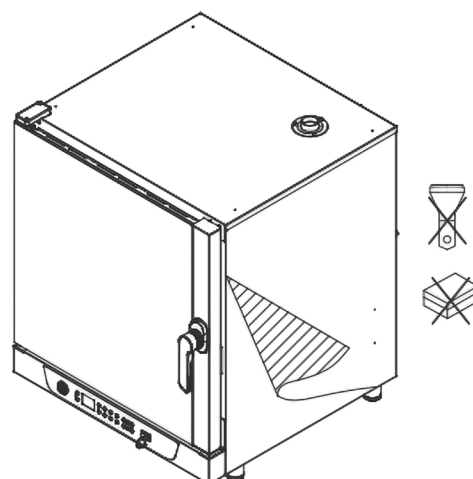
6.8. UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE PRVNÍHO UVEDENÍ DO PROVOZU

Obsluha zařízení je jednoduchá a intuitivní. Na následujících stranách vás návod provede krok za krokem obsluhou zařízení. To zajistí jistotu dosažení výsledků, které vždy splní vaše očekávání a zároveň zajistí optimální výkon a dlouhou životnost zařízení.

- Před prvním použitím důkladně vyčistěte vnitřek trouby.
- Před použitím se ujistěte, že v komoře zařízení nejsou žádné nežádoucí předměty, například návody k obsluze, plastové sáčky nebo jiné předměty.
- Ujistěte se, že komín trouby není zablokován a že se v jeho blízkosti nenacházejí žádné hořlavé materiály.

6.9. ODSTRANĚNÍ OCHRANNÉ FÓLIE

Odstraňte z přístroje veškerou ochrannou fólii a vyhněte se použití abrazivních, žíravých látek a kovových předmětů (například škrabek). Pokud zůstanou zbytky lepidla, otřete je měkkým hadříkem navlhčeným olejovým čisticím prostředkem určeným na povrchy z nerezové oceli, který není žíravý ani abrazivní. Vyvarujte se používání škrabek, brusných nástrojů a řezných hran.



6.10. VAROVÁNÍ TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ

- Při otevírání dveří, když je trouba horká, dbejte zvláštní opatrnosti.
- Vyvarujte se používání kuchyňské soli v komoře trouby; pokud to není možné, po ukončení vaření co nejdříve troubu umyjte.
- Zabraňte přepřehování GN nádob nebo plechů potravinami (max. 10 kg potravin na jednu nádobu).
- Nádobu rovnoměrně rozmístěte po celé výšce komory trouby a dbejte na maximální počet stanovený pro každý model. Vždy je nutné dodržovat pokyny uvedené v návodu týkající se nabíjení vlastního zařízení.
- Při grilování nebo pečení na roštích zvláště tučných potravin (například pečeně nebo drůbeže) je nutné na dno komory trouby umístit GN nádobu s vysokými okraji, aby se zachytil tuk z potravin.
- Při vkládání a vyjímání nádob a při provádění jiných úkonů v rozehráté komoře trouby je nutné nosit vhodný tepelně ochranný oděv (OOP), například tepelné rukavice.
- Během vaření a až do úplného vychladnutí mohou být vnější i vnitřní části zařízení velmi horké. Je třeba zachovávat zvláštní opatrnost, aby nedošlo k popálení.
- Při vyjímání GN nádob s pokrmem z komory trouby je nutné dbát zvýšené opatrnosti, zejména pokud nádoby obsahují tekutiny.
- Při vaření nepoužívejte vysoce hořlavé potraviny ani kapaliny (například alkohol).
- Ujistěte se, že vodicí lišty na nádoby a plechy uvnitř komory trouby jsou správně namontovány. V opačném případě mohou nádoby nebo plechy s horkými pokrmami vypadnout z vodicí lišty nebo spadnout dolů, což hrozí popálením.
- Komora trouby by měla být vždy čistá a denně čištěna. Pokud tuky nebo zbytky potravin nebudou odstraněny, může dojít k požáru.
- Pokud je používána vpichová sonda, měla by být z rozehráté komory vyjmuta pomocí držáku, a to před vyjmutím GN nádob s pokrmem.
- Při používání sondy dbejte opatrnosti – hlavice sondy je velmi ostrá a po použití dosahuje vysokých teplot.
- Troubu používejte při okolní teplotě od +5 do +45 °C.

6.11. OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ TROUBY

Z bezpečnostních důvodů je trouba vybavena dvoustupňovým systémem otevírání dveří. První stupeň umožňuje pomalé uvolňování páry z varné komory a chrání tak před možným zraněním způsobeným rychlým únikem velkého množství páry. Pro otevření komory trouby je nutné otočit klikou trouby dvakrát: poprvé pro pootevření dveří a podruhé po jejich pootevření pro úplné otevření.

7. OBSLUHA

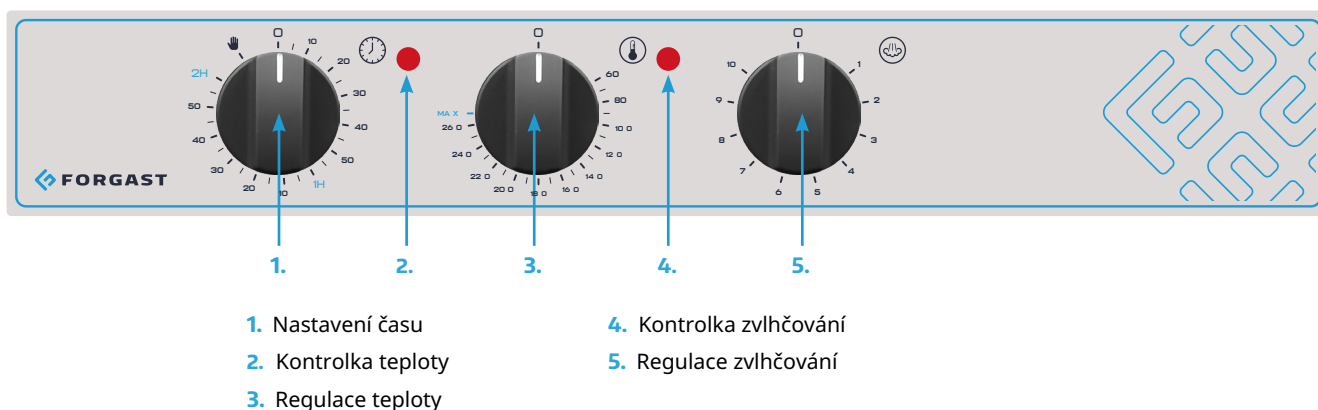


Pro dosažení dobrých výsledků je nutné troubu před každým pečením přehřát. Doporučuje se přehřátí s nastavenou teplotou alespoň o 30 °C vyšší, než je teplota pečení. V případě plného zatížení je nutné zvýšit teplotu.

Zařízení umožňuje následující způsoby pečení:

- **KONVEKČNÍ PEČENÍ:** produkty se pečou díky suchému teplu vytvářenému topnými tělesy, přičemž ventilátory zajišťují rovnoměrné rozložení horkého vzduchu v komoře trouby. V případě potřeby lze páru do komory zavádět ručně.
- **PEČENÍ V PÁŘE:** Pokrmy se pečou pomocí páry, která je přiváděna do komory. Pro dosažení vynikajících výsledků nastavte hodnotu vlhkosti na 100 %. Teplota musí být nastavena minimálně na 80–100 °C. Parní pečení je ideální pro pokrmy, které vyžadují „jemné“ pečení nebo pasterizaci krémů.
- **KOMBINOVANÉ PEČENÍ:** Pokrmy se pečou díky vysoké teplotě generované topným tělesem v kombinaci s párou, která je automaticky přiváděna do komory.
- **RUČNÍ PEČENÍ A PEČENÍ PODLE RECEPTU:** Při ručním pečení uživatel nastavuje požadované parametry pečení pro jednu nebo více fází pečení na základě vlastních zkušeností.

7.1. Obsluha manuální trouby



Nastavení času

Ovládací knoflík pro nastavení doby pečení umožňuje nastavit čas, po jehož uplynutí se trouba automaticky vypne (maximální doba je 120 minut). Nastavení ovladače do polohy ručního pečení.  Umožňuje pečení v nepřetržitém režimu až do ukončení obsluhou trouby.

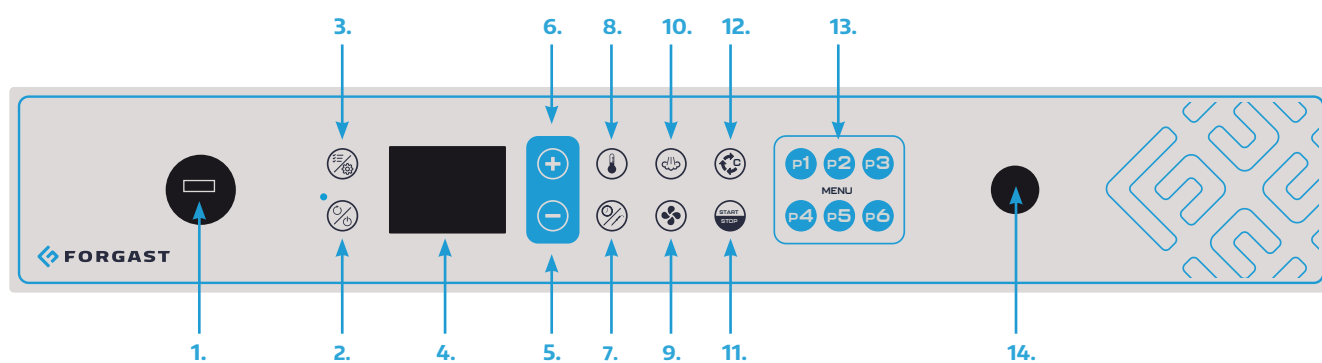
Regulace teploty

Ovládací knoflík regulace teploty umožňuje zvolit požadovanou teplotu pečení. Pro minimalizaci tepelných ztrát způsobených otevřením dveří při vkládání potravin do trouby se doporučuje přehřát komoru na teplotu alespoň o 30 °C vyšší, než je požadovaná teplota pro pečení.

REGULACE PÁRY/VLHKOSTI

Ovladač regulace vlhkosti umožňuje dosažení zapaření v komoře trouby. Hodnotu lze regulovat od minimální do maximální otáčením ovladače doprava. Vstřikování páry do varné komory je úměrné nastavené poloze. **Aby funkce zvlhčování fungovala optimálně, je nutné nastavit teplotu na minimálně 80–100 °C. Pro zajištění správného vaření je nutné troubu před zapnutím vstřikování páry přehřát na požadovanou teplotu. Zapnutí této funkce způsobí vstřik páry do varné komory bez ohledu na aktuální teplotu. Je však nutné se ujistit, že teplota v komoře je dostatečně vysoká, aby vznikla pára odpovídající kvality.**

7.2. Obsluha elektronické trouby



- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 1. Konektor USB | 6. Tlačítko Plus | 11. Tlačítko START/STOP |
| 2. Tlačítko zapnutí/vypnutí | 7. Tlačítko času/sondy | 12. Tlačítko FÁZE/CYKLU |
| 3. Tlačítko Menu | 8. Tlačítko teploty | 13. Tlačítka programů |
| 4. Displej | 9. Tlačítko ventilátoru | 14. Sonda |
| 5. Tlačítko mínus | 10. Tlačítko páry | |

Hlavní obrazovka

Jednorázové stisknutí tlačítka „Zapnout/Vypnout“, když je trouba vypnutá, aktivuje obrazovku trouby. Pokud je trouba v provozu, dlouhým stisknutím tohoto tlačítka přejde do pohotovostního režimu. Režim pohotovosti se aktivuje také v případě, že uživatel po delší dobu neprojevuje žádnou aktivitu.

Domovská obrazovka displeje zobrazuje výchozí obrazovku ručního pečení.

Ve spodní části displeje jsou zobrazeny ikony stavu a ve střední části se zobrazuje aktuální teplota v komoře trouby (pokud není aktivní pečení) nebo aktuální čas pečení (pokud je pečení aktivní).

Podporované stavové ikony jsou:

- Symbol označující aktivní ohřev (topná tělesa zapnuta)
- Signál přítomnosti WiFi
- Výstražný trojúhelník
- Symbol zvlhčování
- Symbol osvětlení komory
- Indikátor pauzy/práce, který signalizuje stav pečení při otevření nebo zavření dveří.

Ruční pečení

Po stisknutí tlačítka Zapnout/Vypnout se trouba přepne do zapnutého režimu a načte program ručního pečení s výchozím nastavením.

Každý program, včetně ručního, je vybaven funkcí automatického předehřevu, při které je nastavená hodnota teploty automaticky zvýšena o 20 % oproti nastavení první fáze. Řídicí jednotka může uložit až 100 programů, z nichž každý může mít maximálně čtyři fáze. Pro každý krok lze nastavit následující parametry pečení:

- Nastavená hodnota teploty
- Nastavená hodnota času
- Vlhkost
- Rychlost ventilátorů

Nastavení teploty pečení



Stisknout tlačítko teploty



Pro potvrzení znovu stiskněte tlačítko teploty.

Nastavit hodnotu teploty pomocí tlačítek plus a minus

Nastavení doby pečení



Stisknout jedno tlačítko čas/sonda



Stiskněte tlačítko čas/sonda pro potvrzení.

Nastavte hodnotu času pomocí tlačítek plus a minus.

Nastavení teplotní sondy



Stiskněte dvakrát tlačítko čas/sondy



Stiskněte znovu tlačítko čas/sondy pro potvrzení

Nastavte požadovanou teplotu uvnitř pokrmu pomocí tlačítek plus a minus

REGULACE PÁRY/VLHKOSTI



Stisknout tlačítko vlhkosti



Stisknout znovu tlačítko vlhkosti pro potvrzení

Nastavit požadované procento páry pomocí tlačítek plus a minus

Během fáze spouštění delší stisknutí tlačítka páry otevře elektromagnetický ventil vody po dobu stisknutí, což umožňuje vstřík vody. Jednorázové stisknutí tlačítka vlhkosti zobrazí aktuálně nastavenou hodnotu vlhkosti a umožní její změnu, čímž lze upravit úroveň vlhkosti v komoře trouby.

NASTAVENÍ RYCHLOSTI VENTILÁTORŮ



Stisknout tlačítko ventilátoru



Pro potvrzení znovu stiskněte tlačítko ventilátoru.

Nastavte hodnotu rychlosti pomocí tlačítek plus a minus.

Trouba umožňuje nastavit rychlost ventilátoru v rozsahu od 0 do 5. Pokud je ventilátor nastaven na rychlost 0 a topná tělesa jsou vypnuta, trouba přechází do statického režimu. **Během předehřívání není možné měnit rychlost ventilátoru.**

TVORBA RECEPTU SLOŽENÉHO Z NĚKOLIKA FÁZÍ

Každý program, včetně manuálního programu, se může skládat z následujících fází:

1. Jedna fáze předehřevu a až pět fází vaření.
2. Jeden stálý cyklus ohřevu a až šest fází vaření.

Pro vytvoření receptu složeného z několika fází postupujte následovně:

- Přejděte na obrazovku ručního pečení a nastavte parametry první fáze.
- Stiskněte tlačítko FÁZE (I) pro přechod do druhé fáze, nebo tlačítko START/STOP (J) pro zahájení pečení.



- Nastavte požadované parametry pro druhou fázi.
- Stiskněte tlačítko FÁZE pro přechod do třetí fáze nebo tlačítko START/STOP pro zahájení pečení.
- Nastavte požadované parametry pro třetí fázi, nebo stiskněte tlačítko START/STOP pro zahájení pečení.
- Stiskněte tlačítko FÁZE pro přechod do čtvrté fáze.
- Nastavte požadované parametry pro čtvrtou, pátou a šestou fázi.
- Stiskněte tlačítko START/STOP pro spuštění pečení.
- Pro odstranění fáze je nutné vynulovat nastavený čas fáze.



UPOZORNĚNÍ!

- **Není možné nastavit čas 0 pro první fázi.**
- **Pokud je v libovolné fázi nastavený čas nekonečný, nebude možné nastavit čas pro následující fáze.**
- **Nelze nastavit nekonečný čas pro fázi, pokud je kterákoli z následujících fází zapnutá.**
- **Nelze odstranit fázi, pokud je následující fáze aktivní; Při každém vypnutí lze vypnout pouze poslední aktivní fázi.**
- **Během cyklu pečení je možné vynutit přechod do další fáze před uplynutím času aktuální fáze tím, že nastavíte dobu pečení aktuální fáze na nulu.**

Fáze předehřevu

Každý program, včetně ručního cyklu, může mít vlastní fázi předehřevu. Pro zapnutí je nutné po stisknutí tlačítka FÁZE zvolit fázi předehřevu (P). Stisknutím tlačítka ČAS můžete tuto fázi zapnout nebo vypnout.

Dostupné provozní režimy fáze předehřevu (parametr P20):

- P20 = 0:** Vypnuté předehřívání + 6 fází vaření.
- P20 = 1:** Teplota předehřevu rovna teplotě fáze 1 zvýšené o 20 %, s možností vypnutí.
- P20 = 2:** Teplota předehřevu rovna teplotě fáze 1 zvýšené o 20 °C, s možností vypnutí.
- P20 = 3:** Uživatel ručně nastavuje hodnotu teploty předehřevu.
- P20 = 4:** Teplota předehřevu je rovna teplotě fáze 1 zvýšené o 20 %, bez možnosti úpravy nebo vypnutí.

Pro vypnutí nebo změnu předehřevu je třeba:

1. Zvolte požadovaný program nebo přejděte k ručnímu pečení.
2. Zvolte fázi „P“ stisknutím tlačítka FÁZE.
3. Pro P20 = 1 nebo 2 lze vypnout ohřev stisknutím tlačítka ČAS.
4. Pro P20 = 3 lze regulovat teplotu a rychlost ventilátorů.

5. Stiskněte tlačítko FÁZE pro návrat do první fáze pečení.

Po dosažení nastavené teploty se zapne bzučák a kontrolka bliká. Teplota předehřevu je udržována až do otevření dvířek. Pokud dvířka nebudou otevřena do 15 minut po zvukovém signálu, program bude přerušen a na displeji se zobrazí informace o překročení maximální doby předehřevu. Po zavření dveří trouby se automaticky zahájí první fáze cyklu pečení. Zvukový signál se vypne po otevření dveří nebo stisknutí libovolného tlačítka. Pokud během fáze předehřevu otevřete dveře před dosažením požadované teploty, fáze předehřevu bude přerušena.

SEZNAM MENU



Opakovaným stisknutím tlačítka MENU (mimo cyklus pečení) přejdete do rozbalovacího seznamu menu:

- Menu naposledy použitých programů
- Seznam receptů
- Menu speciálních cyklů
- Servisní menu

Podržetím tlačítka MENU (mimo cyklus pečení) v novém programu nebo uloženém receptu přejdete do nabídky úpravy receptu.

MENU POSLEDNÍCH PROGRAMŮ

V této nabídce můžete zobrazit 10 naposledy použitých programů pečení.



Stiskněte tlačítko MENU a pomocí tlačítek + nebo – procházejte programy ve zvoleném seznamu.

Pro potvrzení programu znovu stiskněte MENU.

Opětovné stisknutí tlačítka START/STOP spustí zvolený program.

MENU SEZNAM RECEPTŮ

Kuchařka je rozdělena do pěti kategorií, přičemž v každé z nich lze uložit až 100 receptů. Každý program lze uložit maximálně ve čtyřech fázích. Používání programů umožňuje standardizovat procesy pečení, což zaručuje stálou kvalitu výsledků.

Pro spuštění jednoho z programů kuchařky:



Stiskněte MENU a pomocí tlačítek + nebo – procházejte programy ve zvoleném seznamu.

Stiskněte MENU pro potvrzení programu.

Požadovaný program zvolte stisknutím tlačítek + nebo –.



Potvrďte stisknutím tlačítka.
MENU

Stiskněte tlačítko START/STOP, abyste spustili program.

MENU SPECIÁLNÍCH CYKLŮ



V této nabídce můžete získat přístup ke speciálním cyklům:

- Rychlé ochlazení
- Pečení Delta T
- Vícečasovač

RYCHLÉ CHLAZENÍ

Pro spuštění cyklu rychlého chlazení komory:



Stiskněte MENU a pomocí tlačítek + nebo - procházejte programy ve zvoleném seznamu.

Stiskněte MENU pro potvrzení programu.

Nastavte teplotu, které chcete dosáhnout na konci cyklu.



Nastavit požadovanou rychlost ventilátorů

Stiskněte tlačítko START/STOP, abyste spustili program.

V horní části obrazovky se zobrazuje pruh znázorňující průběh cyklu, jak se snižuje teplota v pečicí komoře.

Cyklus rychlého chlazení končí, když je teplota komory nižší než nastavená hodnota. Rychlý chladicí cyklus lze provést jak s otevřenými, tak i se zavřenými dveřmi. Při zavřených dveřích, do pečicí komory je vstřikována voda za účelem urychlení procesu.

Pečení Delta T

Cyklus pečení Delta T umožňuje pečení produktu při zachování konstantního rozdílu teplot mezi vnitřkem produktu a pečicí komorou. Tento stav je udržován, dokud není dosaženo teploty nastavené pro vnitřek výrobku.

Pro zahájení speciálního cyklu „pečení delta T“:



Stiskněte MENU a pomocí tlačítek + nebo – procházejte programy ve zvoleném seznamu.

Stiskněte MENU pro potvrzení programu.

Stisknout tlačítko TEPLOTA



Nastavit hodnotu delta teploty stisknutím tlačítek + nebo –

Stiskněte tlačítko TEPLOTA pro potvrzení.

Stiskněte tlačítko ČAS



Nastavte teplotu, které má být dosaženo uvnitř produktu. stisknutím tlačítek + nebo –

Stiskněte tlačítko ČAS pro potvrzení.

Nastavte podle potřeby úroveň vlhkosti a rychlost ventilátorů.



Stiskněte tlačítko START/STOP, abyste spustili program.

Program Vícečasovač

Cyklus Vícečasovače umožňuje správu více časovačů během jednoho cyklu. Díky tomu je možné současně péct různé produkty s odlišnou dobou přípravy, a to ve stejném cyklu.

Pro spuštění cyklu „Vícečasovač“:



Stiskněte MENU a pomocí tlačítek + nebo – procházejte programy ve zvoleném seznamu.



Stiskněte MENU pro potvrzení programu.



Nastavte vlhkost, rychlost ventilátorů a teplotu podle potřeby.



Stiskněte tlačítko START/STOP, abyste spustili program.

V tomto okamžiku řídicí jednotka inicializuje nekonečný časový cyklus s nastavenými parametry. Pro aktivaci jednotlivých časovačů:

- Vybraný časovač lze nastavit stisknutím tlačítek PLUS a MINUS.
- Vybraný časovač změní barvu a příslušný nápis se zvýrazní červeně.
- Úpravu vybraného časovače zahájíte stisknutím tlačítka ČAS a poté nastavíte požadovanou hodnotu pomocí tlačítek PLUS a MINUS.
- Nastavení hodnoty potvrdíte stisknutím tlačítka ČAS.
- Časovač zahájí odpočítávání po otevření a následném zavření dveří zařízení.
- V případě nastavení dvou nebo více časovačů před otevřením dveří, otevření a zavření dveří spustí všechny časovače současně.
- Během cyklu se ve spodní části obrazovky zobrazují ikony stavu a ve střední části je zobrazena teplota pečicí komory.
- Pro zastavení cyklu stiskněte tlačítko START / STOP.

PROGRAM ODLOŽENÉHO STARTU MYTÍ (TÝKÁ SE MODELŮ VYBAVENÝCH MYCÍM SYSTÉMEM)

Pro zahájení speciálního cyklu „Odložené mytí“:



Stiskněte MENU a pomocí tlačítek + nebo – procházejte programy ve zvoleném seznamu.

Stiskněte MENU pro potvrzení programu.

Vybrat požadovaný druh mytí stisknutím tlačítek + nebo –



Potvrďte tlačítkem MENU



Pomocí tlačítka + nebo – zvolte dobu, ve které bude spuštěn mycí cyklus.

- Dnes : cyklus začne ve stanovenou hodinu v aktuálním dni.
- + 24h : cyklus začíná v naplánovanou hodinu během 24 hodin následujících po aktuálním dni.
- + 48h : cyklus začíná v naplánovanou hodinu během 48 hodin následujících po aktuálním dni.



Potvrďte tlačítkem MENU



Ustawić żądaną godzinę rozpoczęcia"
UPOZORNĚNÍ: formát 24 hodin
[hh]:[mm]



Potvrďte tlačítkem MENU

Po potvrzení cyklu přejde trouba do pohotovostního režimu. Na obrazovce se zobrazují informace o datu a čase odloženého spuštění cyklu. Po dosažení nastaveného času a dne se cyklus automaticky spustí.

MENU MYTÍ (PLATÍ PRO MODELY VYBAVENÉ MYCÍM SYSTÉMEM) V tomto

menu lze získat přístup k cyklům mytí a oplachování zařízení:

- Oplachování : Provádí mycí cyklus vodou a bez použití detergentu. Doporučuje se provést oplachovací cyklus po aplikaci detergentu, aby byly z pečicí komory odstraněny veškeré zbytky detergentu.
- Krátký: Provádí rychlý mycí cyklus s použitím čisticího prostředku.
- Dlouhý: Provádí hloubkový mycí cyklus s použitím detergentu.
- **Podawanie detergentu** : Wykonuje cykl zalewania pompy i napełniania obwodu hydraulicznego detergentu. Doporučuje se provést tento cyklus při prvním použití, po výměně nádržky na čisticí prostředek a po dlouhých obdobích nečinnosti automatického mycího systému.

Pro spuštění mycího cyklu:



Stiskněte MENU a pomocí tlačítek + nebo – procházejte programy ve zvoleném seznamu.

Stiskněte MENU pro potvrzení programu.

Stiskněte tlačítko START/STOP, abyste spustili program.



UPOZORNĚNÍ!

Pokud je teplota v komoře příliš vysoká, praní se spustí až po dokončení chladicího cyklu, jak je uvedeno na displeji.

Servisní menu

V této nabídce můžete získat přístup k následujícím funkcím zařízení:

- Parametry
- Funkce USB
- Připojení Wi-Fi - WebServer / Informace o připojení
- Informace o zařízení
- Jazyk
- Datum a čas
- Odstraňuje obrázky programů

PŘÍSTUP K PARAMETRŮM

Pro přístup do nabídky nastavení parametrů:

UPOZORNĚNÍ!

Tovární nastavení umožňují správný provoz trouby. Změna parametrů může způsobit, že zařízení přestane pracovat správně, což může dokonce vést k jeho poškození. Změnu parametrů by měl provádět pouze autorizovaný servis, nikoli uživatel.



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „Parametry“ stisknutím tlačítek + a -.



Potvrďte tlačítkem MENU

V této sekci je vyžadováno přihlašovací heslo.



Zadejte heslo pomocí tlačítek + a - (uživatelské heslo má servis Forgast).

Potvrďte tlačítkem MENU

Pokud je zadané heslo nesprávné, panel se vrátí do hlavní nabídky.

Stisknutím tlačítek + a - můžete procházet seznam parametrů:



Vyberte parametr, který si přejete změnit.

Nastavte parametr v stanovených mezích.
st

Potvrďte tlačítkem MENU

Z menu parametrů lze vystoupit stisknutím tlačítka ON/OFF, případně dojde k automatickému ukončení menu po 2 minutách nečinnosti.

Níže jsou uvedeny všechny upravitelné parametry:

PARAMETR	OPIS	Limity	JEDNOTKY MĚŘENÍ
P01	Jednotka měření teploty – 0 = °C, 1 = °F	0-1	Číslo
P06	Výchozí nastavená hodnota pečení	30 ÷ 260	°C
P09	Výchozí nastavená hodnota chlazení	30 ÷ 70	°C
P11	Maximální čas fáze	60 ÷ 599	Minuty
P12	Výchozí doba prodloužení pečení	1 ÷ 999	Minuty
P13	Zpoždění pro prodloužení pečení	1 ÷ 600	Sekundy
P20	Režim ohřívání 0 = vypnuto + 6 fází vaření 1 = delta % od tepl. fáze 1 + 5 kroků vaření 2 = rozdíl °C od teploty fáze 1 + 5 kroků vaření 3 = ruční nastavení teploty + 5 kroků vaření 4 = stálé procento ohřevu + 6 kroků vaření	0 ÷ 4	Číslo
P21	Rozdíl předeřevu v ručním režimu	0 ÷ 100	% / °C
P24	Editovatelná procentní hodnota P20 = 4	0 ÷ 100	%
P25	Nagrzewanie wstępne aktywne w programie ręcznym	0 ÷ 1	Vlajka
P120	Režim provozu osvětlení trouby při zapnutí: 0 = časové nastavení vzhledem ke stisknutí tlačítek, 1 = vždy svítí během pečení. 2 = vždy svítí, když je přístroj zapnutý /ON	0 ÷ 2	Vlajka
P121	Doba zapnutí osvětlení (pro P120 = 0)	0 ÷ 120	Sekundy
P138	Výchozí teplota teplotní sondy	0 ÷ 110	°C
P140	Zvuk bzučáku (0 = zvoní nepřetržitě)	0 ÷ 999	Sekundy
P204	Doba nečinnosti trouby pro automatické přepnutí do pohotovostního režimu.	0 ÷ 60	Minuty
P220	Číslo programu přiřazené tlačítku P1 – 0 = není přiřazen žádný program	0 ÷ 100	Číslo
P221	Číslo programu přiřazeného k tlačítku P2 – 0 = není přiřazen žádný program	0 ÷ 100	Číslo
P222	Číslo programu přiřazeného tlačítku P3: 0 = není přiřazen žádný program	0 ÷ 100	Číslo
P223	Číslo programu přiřazeného tlačítku P4: 0 = není přiřazen žádný program	0 ÷ 100	Číslo
P224	Číslo programu přiřazené tlačítku P5 – 0 = není přiřazen žádný program	0 ÷ 100	Číslo
P225	Číslo programu přiřazeného tlačítku P6 – 0 = není přiřazen žádný program	0 ÷ 100	Číslo
P332	Nastavení komory – vícečasovač	30 ÷ 260	°C
P333	Nastavení vlhkosti – vícečasovač	0 ÷ 100	%
P351	Nastavení teploty kynutí	20 ÷ 60	°C
P352	Nastavení času kynutí	1 ÷ 599	Minuty
P380	Žádaná hodnota teplotní sondy pro program delta T	30 ÷ 260	30 ÷ 260
P381	Nastavení delta T komory	20 ÷ 60	20 ÷ 60
P382	Nastavení vlhkosti pro program delta T	0 ÷ 100	0 ÷ 100
P400	Aktivace mytí	0 ÷ 1	Číslo
P500	Čas deníku pro HACCP – 0 = deník HACCP Vypnuto	0 ÷ 10	Minuty
P501	Teplotní rozdíl pro záznam HACCP (*)	0 ÷ 30	°C

Funkce USB

- Menu USB umožňuje provádět následující operace:
 - Aktualizujte firmware (zobrazí se pouze v případě detekce kompatibilního souboru).
 - Aktualizujte jazyky (zobrazí se pouze v případě nalezení kompatibilního souboru).
 - Exportovat HACCP.
 - Exportovat recepty.
 - Importujte recepty (zobrazí se pouze při nalezení kompatibilního souboru).
 - Importovat parametry (zobrazí se pouze v případě nalezení kompatibilního souboru).
 - Importovat obrázky (zobrazí se pouze v případě detekce souboru .jpg v příslušné podsložce).
 - Importujte recepty a obrázky.
 - Úplná aktualizace (zobrazí se pouze v případě detekce kompatibilní skupiny souborů).
- Při pokusu o přístup do této nabídky bez připojení USB se zobrazí varování, že chybí paměť USB.

Aktualizace firmwaru z USB

Pro spuštění aktualizace:

- Nahrajte aktualizací soubory do paměti USB. Používejte výhradně soubory od výrobce.



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „USB“ stisknutím tlačítek + a -.



Potvrďte tlačítkem MENU

Po potvrzení se spustí první fáze aktualizace firmwaru, která může trvat několik minut.



Po dokončení první fáze aktualizace zahájíte stisknutím tlačítka START/STOP druhou a poslední fázi aktualizace, která může trvat několik minut. Po ukončení procesu panel přechází do pohotovostního režimu.

Aktualizace jazyků z USB

Pro spuštění aktualizace:



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „USB“ stisknutím tlačítek + a -.



Zvolte možnost „Aktualizace jazyků“ stisknutím tlačítek + a -.



Potvrďte tlačítkem MENU



- Po potvrzení bude zahájena aktualizace databáze, která může trvat několik minut.
- Po dokončení procesu se zobrazí informační zpráva.



Pro návrat na hlavní stránku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP.



UPOZORNĚNÍ!

Postup aktualizace jazyka nevratně odstraní stávající databázi a může trvat několik minut.

Exportování HACCP na USB

Pro export záznamu HACCP:



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „USB“ stisknutím tlačítek + a -.

Zvolte možnost „Exportovat HACCP“.



Potvrďte tlačítkem MENU



Pro potvrzení znovu stiskněte tlačítko MENU a spusťte proces.



Po dokončení procesu se zobrazí informační zpráva. Pro návrat na hlavní stránku několikrát stiskněte tlačítko ON/OFF

Postup exportu HACCP umožňuje uložit provozní data z panelu do paměti USB.

Pro každý den používání je exportován jeden soubor s názvem ve formátu yy_mm_dd a příponou „.csv“.

Každemu plikowi dziennika towarzyszy plik o tej samej nazwie, ale z rozszerzeniem „.md5“, umożliwiające sprawdzenie jego integralności.

Exportovaná provozní data identifikují možnou sérii událostí:

- Událost spuštění
- Událost změny fáze
- Událost zastavení nebo dokončení cyklu pečení
- Případné alarmové situace
- Jedna registrace každých 5 minut:
- Teplota
- Nastavená hodnota
- Zbývající čas do dokončení fáze
- Doba trvání fáze
- Jedna registrace při každé změně teploty v komoře o 5 stupňů.

Export receptů na USB

Pro export všech receptů vložte paměť USB:



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „Parametry“ stisknutím tlačítek + a -.

Vraťte se do servisního menu a zvolte možnost „USB“ a poté „Exportovat recepturu“.



Potvrďte tlačítkem MENU



Pro potvrzení znovu stiskněte tlačítko MENU a spusťte proces.



Po dokončení procesu se na obrazovce zobrazí vyskakovací okno o ukončení procesu. Pro návrat na stránku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

hlavní

Importování receptů na USB

Pro import všech receptů vložte USB s soubor UTRIC*.cvs:



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „Parametry“ stisknutím tlačítek + a -.

Vratte se do servisního menu a vyberte možnost „USB“ a poté „Importovat recepturu“.



Potvrďte tlačítkem MENU



Pro potvrzení znovu stiskněte tlačítko MENU a spusťte proces.



Po dokončení procesu se na obrazovce zobrazí vyskakovací okno o ukončení procesu. Pro návrat na stránku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP.
hlavní

Importování parametrů z USB



UPOZORNĚNÍ!

Nesprávný import parametrů může způsobit trvalé poškození trouby.

K importu parametrů je nutné nahrát aktualizací soubory na USB paměť. Používejte pouze a výhradně soubory výrobce.



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „USB“ stisknutím tlačítek + a -.

Zvolte možnost „Importovat parametry“.
st



Potvrďte tlačítkem MENU



- Po potvrzení bude zahájena aktualizace databáze, která může trvat několik minut.
- Po dokončení procesu se zobrazí informační zpráva.



Pro návrat na hlavní stránku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

IMPORT OBRÁZKŮ Z USB

Tímto postupem lze importovat sérii obrázků (pokud je v paměti panelu dostatek místa), které mají být přiřazeny k receptům.

Soubory obrázků určené k importu musí mít následující vlastnosti:

- Musí se nacházet ve složce s názvem „jpg“.
- Musí mít formát a příponu „.jpeg“.
- Doporučené rozlišení je 300 × 160 pixelů.
- Musí mít maximální velikost 64 kB



UPOZORNĚNÍ!

Tato operace trvale odstraní z paměti panelu databáze všechny dříve nahrané obrázky.

Pro import obrázků:

- Připojte paměť USB, která obsahuje pouze jednu složku s názvem „jpg“ a v ní všechny obrázky určené k importu.



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „USB“ stisknutím tlačítek + a -.



Zvolte možnost „Importovat obrázky“.



Potvrďte tlačítkem MENU



- Po potvrzení bude zahájena aktualizace databáze, která může trvat několik minut.
- Po dokončení procesu se zobrazí informační zpráva.



Pro návrat na hlavní stránku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

IMPORTOVÁNÍ RECEPTŮ + OBRÁZKŮ Z USB

Pomocí této funkce lze importovat recepty a související obrázky v rámci jednoho postupu.

Chcete-li importovat recepty a související obrázky, je nutné připojit USB flash disk obsahující:

- Jediná složka s názvem „jpg“ obsahující všechny obrázky k importu.
- Náležitě připravený soubor receptů.



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „USB“ stisknutím tlačítek + a -.



Zvolte možnost „Importovat recepty a obrázky“.



Potvrďte tlačítkem MENU



- Po potvrzení bude zahájena aktualizace databáze, která může trvat několik minut.
- Po dokončení procesu se zobrazí informační zpráva.



Pro návrat na hlavní stránku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

Úplná aktualizace firmwaru z USB

Pro zahájení aktualizace nahrajte aktualizací soubory do paměti USB. Používejte výhradně soubory od výrobce.



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „USB“ stisknutím tlačítek + a -.



Vyberte možnost „Hromadná aktualizace“.



Potvrďte tlačítkem MENU



- Po potvrzení se spustí první fáze aktualizace firmwaru, která může trvat několik minut.
- Po dokončení první fáze aktualizace zahájíte stisknutím tlačítka START/STOP druhou a poslední fázi aktualizace, která může trvat několik minut.
- Po ukončení procesu panel přechází do pohotovostního režimu.



UPOZORNĚNÍ!

Procedura aktualizuje všechny operační soubory ovládacího panelu současně. Pokud v paměti USB nejsou všechny nezbytné soubory, funkce není dostupná v nabídce výběru.

Připojení k síti Wi-Fi a cloudovému serveru

Pro připojení zařízení k serveru v cloudu je nutné:



Stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

- Zapněte zařízení
- Pomocí chytrého telefonu s připojením k internetu naskenujte první QR kód „POŁĄCZ“, který se zobrazí na obrazovce.
- Potvrďte připojení k síti na obrazovce smartphonu.
- Počkat na navázání spojení mezi smartphonem a zařízením



Naskenovat druhý QR kód na obrazovce pomocí dříve použitého smartphonu

- Pomocí dříve použitého smartphonu naskenujte druhý QR kód zobrazený na obrazovce.
- Potvrďte přístup k webové stránce navržené na obrazovce smartphonu.
- Na displeji smartphonu se zobrazuje stránka umožňující připojení zařízení k síti Wi-Fi. Stiskněte tlačítko „Připojit troubu“.



Stiskněte tlačítko ZAP/VYP, abyste přerušili spojení se smartphonem.

- Vyberte jednu z dostupných sítí, ke kterým chcete získat přístup (pokud nejsou žádné sítě automaticky dostupné, stiskněte tlačítko „Skenování sítí“). Zadejte heslo k vybrané síti Wi-Fi a stiskněte tlačítko „Připojit“.
- Vyčkejte, dokud se nezobrazí zelené pole s nápisem „Online“. Pomocí nabídky správy připojení Wi-Fi na smartphonu odpojte zařízení od místní sítě.



Stisknout tlačítko – čtyřikrát, dokud se na displeji nezobrazí QR kód „Chefcloudconnect“

- Pomocí chytrého telefonu naskenujte QR kód zobrazený na obrazovce.
- Stiskněte tlačítko „Kopírovat text“ zobrazené na smartphonu.
- Otevřít stránku prohlížeče a vložit text.
- Řiďte se pokyny na webových stránkách pro nastavení připojení ke cloudu.

INFORMACJE O URZĄDZENIU

Aby uzyskać dostęp do informacji o urządzeniu:



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „Info“ stisknutím tlačítek + a –.

Potvrďte tlačítkem MENU

Na displeji se zobrazují následující informace:

- Verze firmwaru.
- Datum vydání firmwaru.
- Sériové číslo nebo výrobní číslo zařízení.

Pro návrat na hlavní stránku opakovaně stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

NASTAVENÍ JAZYKA Chcete-li změnit jazyk na zařízení, postupujte následovně:



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Potvrďte tlačítkem MENU

Vyberte požadovaný jazyk:



Potvrďte tlačítkem MENU



Pro návrat na hlavní stránku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

NASTAVENÍ DATA A ČASU Chcete-li nastavit datum a čas zařízení:



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Vyberte požadovanou pozici.
st

Potvrďte tlačítkem MENU

Po nastavení data a času:



Potvrďte tlačítkem MENU



Pro návrat na hlavní stránku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP.



UPOZORNĚNÍ!

Pokud je zařízení připojeno k síti Wi-Fi, sekce nastavení data a času nebude dostupná. Nezbytné informace jsou automaticky nastaveny sítí.

Odstranění obrázků z knihovny

Chcete-li odstranit obrázky z knihovny:



Servisní menu zvolíte opakovaným stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte sekci „Odstranit obrázky“ stisknutím tlačítek + a -.

Potvrďte tlačítkem MENU



Vyberte obrázek k odstranění st



Potvrďte tlačítkem MENU

Pro návrat na hlavní stránku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

MENU EDITACE RECEPTŮ

Pomocí tohoto menu lze:

- Uložit nový recept
- Zkopírovat recept
- Změnit název receptu
- Trvale odstranit recept
- Přiřadíte recept k obrázku
- Odstranit přiřazení receptu k obrázku
- Upravit recept pomocí přímého připojení se smartphonem
- Nastavit recept s odloženým startem

UKLÁDÁNÍ RECEPTU

Pro uložení nového receptu nebo změn provedených v receptu:



Stisknout a podržet tlačítko MENU



Zvolte možnost „Uložit“ st

Potvrďte stisknutím tlačítka START/STOP

Nastavte název receptu o maximální délce 20 znaků:

- Seznamy lze procházet stisknutím tlačítek PLUS a MINUS.
- Potvrďte vybrané písmeno a přejděte k dalšímu stisknutím tlačítka MENU.
- Vkládejte mezery mezi písmena stisknutím tlačítka ČAS.
- Odstraňte písmena stisknutím tlačítka TEPLOTA.



Zvolte požadovanou kategorii stisknutím tlačítek + a -.



Potwierdzić przyciskiem MENU

Pro návrat na hlavní stránku a zobrazení receptury opakovaně stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

Pro opuštění uloženého receptu se vraťte do seznamu receptur a zvolte možnost Ručně.

KOPÍROVÁNÍ RECEPTU

Aby zkopírovat recept:



Stiskněte a podržte tlačítko MENU na uloženém receptu.



Potwierdzić przyciskiem MENU

Nastavte název receptu na maximálně 20 znaků.

- Seznamy lze procházet stisknutím tlačítek PLUS a MINUS.
- Potvrďte vybrané písmeno a přejděte k dalšímu stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte požadovanou kategorii stisknutím tlačítek + a -.

Potvrďte tlačítkem MENU

Pro návrat na hlavní stránku a zobrazení receptury opakovaně stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

ZMĚNA NÁZVU RECEPTU

Pro změnu názvu receptu:



Stiskněte a podržte tlačítko MENU na uloženém receptu.



Vybrat položku "Přejmenovat" st

Potvrďte stisknutím tlačítka START/STOP

Nastavte název receptu na maximálně 20 znaků.

- Seznamy lze procházet stisknutím tlačítek PLUS a MINUS.
- Potvrďte vybrané písmeno a přejděte k dalšímu stisknutím tlačítka MENU.



Zvolte požadovanou kategorii stisknutím tlačítek + a -.

Potvrďte tlačítkem MENU

Pro návrat na hlavní stránku a zobrazení receptury opakovaně stiskněte tlačítko ZAP/VYP.

MAZÁNÍ RECEPTU

Pro odstranění stávajícího programu:



Stiskněte a podržte tlačítko MENU na uloženém receptu.



Zvolte možnost „Odstranit“ st

Potwierdzić przyciskiem MENU

Přiřazení receptu k obrázku

Pro přiřazení receptu k obrázku:



Stiskněte a podržte tlačítko MENU na uloženém receptu.



Zvolte možnost „Spárovat“.

Potwierdzić przyciskiem MENU



Vyberte obrázek, který si přejete přiřadit.



Potwierdzić przyciskiem MENU

Pokud je přítomna paměť USB obsahující obrázky ve správné složce, po posledním obrázku uloženém v místním archivu se začne zobrazovat seznam obrázků uložených na paměti USB.

Po výběru obrázku uloženého v paměti USB je tento obrázek importován do databáze zařízení.

ODSTRANĚNÍ PŘÍŘAZENÍ OBRÁZKU Pro odstranění přiřazení obrázku k receptu:



Stiskněte a podržte tlačítko MENU na uloženém receptu.



Wybrać pozycję "Usuń skojarzenie" naciskając przyciski + i -

Potwierdzić przyciskiem MENU

RYCHLÁ ÚPRAVA RECEPTU (WEBOVÁ SLUŽBA)

Funkce rychlé úpravy umožňuje modifikovat recepturu prostřednictvím přímého propojení se smartphonem.



- Stiskněte tlačítko ZAP./VYP. a pomocí chytrého telefonu naskenujte první QR kód „Connect“ zobrazený na displeji.

Potvrďte síťové připojení na obrazovce smartphonu.



- Po navázání spojení naskenujte druhý QR kód dvojím stisknutím klávesy MINUS, použijte dříve použitý chytrý telefon a potvrďte přístup na navrhovanou webovou stránku.

Na smartphonu se zobrazí obrazovka umožňující přístup ke kuchařce zařízení, stiskněte tlačítko „Přejít do kuchařky“.

Stisknutím tlačítka „Přejít do kuchařky“ získáte přístup ke kuchařce trouby, kde můžete vybrat požadovanou kategorii, vytvořit nebo upravit stávající recept, nastavit parametry, uložit, přiřadit obrázky nebo recept pomocí smartphonu odstranit.



UPOZORNĚNÍ!

Pro používání tohoto režimu musí displej vždy zůstat na této obrazovce.

Pokud stisknete tlačítko ZAP/VYP a vrátíte se na hlavní stránku, ztratíte připojení k internetu.

NASTAVENÍ RECEPTU S OPOŽDĚNÝM STARTEM

Pro spuštění receptu s opožděným startem:



Stiskněte a podržte tlačítko MENU na uloženém receptu.



Zvolte funkci „Zpožděný start“.

Potvrďte tlačítkem MENU



Požadovanou dobu spuštění zvolte z dostupných hodnot stisknutím tlačítek PLUS a MINUS:

- Dnes
- + 24 h
- + 48 h



Potvrďte tlačítkem MENU



Ustawić żądaną godzinę rozpoczęcia"

UPOZORNĚNÍ

24hodinový formát

[hh]:[mm]

Potvrďte tlačítkem MENU



UPOZORNĚNÍ!

Nastavení programu s odloženým startem neumožňuje provedení jiných cyklů. Pro zrušení nastavení zpožděného startu programu stačí stisknout tlačítko ON/OFF.

VÝBĚR RECEPTU POMOCÍ OBLÍBENÝCH TLAČÍTEK

Je možné rychle vybrat recept stisknutím jednoho z oblíbených tlačítek P1-P6 (pouze pokud nebyly spuštěny žádné jiné cykly). Zobrazí se příslušný recept a je připraven ke spuštění. Stisknutí některého z tlačítek rychlé volby, ke kterému není přiřazen žádný recept, vyvolá akustický chybový signál. Není vybrán žádný recept.

Dlouhým stisknutím některého z oblíbených tlačítek P1-P6 zobrazíte obrázek přiřazený k příslušnému receptu.

Pro přiřazení programu k jednomu z oblíbených tlačítek vstupte do nabídky „Seznam receptů“.



Vybrat požadovaný recept pomocí tlačítek + a -



- Stiskněte tlačítko Oblíbené, který se chce spojit s receptem.
- Zobrazí se zpráva s žádostí o potvrzení.



Potvrďte tlačítkem MENU

Dočasná úprava receptu

Je možné dočasně změnit nastavení receptu jak před jeho spuštěním, tak i v průběhu jeho provádění. Tyto změny jsou dočasné a neukládají se do paměti zařízení.

SPUŠTĚNÍ, POZASTAVENÍ NEBO PŘERUŠENÍ RECEPTU

Pro spuštění zvoleného receptu stačí stisknout tlačítko START/STOP.

Otevření dvířek po spuštění programu dočasně přeruší průběh cyklu, který bude po jejich zavření opět obnoven.

Při přerušení cyklu se ve spodní části obrazovky zobrazí symbol pauzy.

Receptura se definitivně zastaví po uplynutí nastaveného času poslední fáze pečení nebo po stisknutí tlačítka START/STOP.

Po dokončení receptu se na displeji zobrazí informační zpráva a zazní zvukový signál.

Zvukový signál zůstane aktivní do otevření dveří nebo do stisknutí libovolného tlačítka.

8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

8.1. OBECNÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ČIŠTĚNÍ

- Před zahájením čištění odpojte zařízení od elektrické sítě a nasadte si vhodné osobní ochranné prostředky (například rukavice).
- Uživatel smí provádět pouze rutinní čistící úkony. Za účelem provedení kontroly, mimořádné údržby nebo výměny vadných součástí je nutné kontaktovat autorizované servisní středisko, aby vyslalo specializovaného a řádně proškoleného technika.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku zanedbání údržby nebo nesprávného čištění (např. použití nevhodných čistících prostředků).
- Před čištěním vyčkejte, až varná komora vychladne (teplota by neměla překročit 70 °C).

K čištění jakékoli části zařízení nebo příslušenství nepoužívejte:

- Brusné nebo práškové čistící prostředky.
- Agresivní nebo žíravé detergenty (například kyselina chlorovodíková, kyselina sírová, hydroxid sodný apod.).
Dávejte pozor! Nepoužívejte tyto látky ani k čištění základny/podlahy pod zařízením.
- Brusných nebo ostrých nástrojů (například brusných houbiček, škrabek, ocelových kartáčů apod.).
- Proudů páry nebo tlakové vody.

8.2. ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK A VNITŘNÍHO SKLA

Pro vyčištění vnitřního skla dveří vyčkejte, dokud trouba zcela nevychladne. Vnitřní sklo lze otevřít, což usnadňuje jeho čištění. Použijte měkký hadřík navlhčený neutrálním čistícím prostředkem na sklo a řiďte se pokyny výrobce detergentu.

8.3. Čištění komory trouby

Po ukončení pracovního dne je nutné vyčistit komoru, a to jak z hygienických důvodů, tak i kvůli prevenci poruch. Troubu nikdy nečistěte proudem vody, ať už přímým nebo pod vysokým tlakem. K čištění zařízení není dovoleno používat kovové utěrky, kartáče ani běžné ocelové škrabky.



UPOZORNĚNÍ!

Případné zbytky tuku a potravin v pečicí komoře se mohou při používání trouby vznítit, proto se doporučuje jejich neprodlené odstranění.

- Vyčkejte, dokud pečicí komora nevychladne.
- Vyjměte boční vodicí lišty GN nádob.
- Odstraňte veškeré zbytky, které lze odstranit ručně, a vyjímatelné části vložte do myčky nádobí.
- Komoru trouby vyčistěte teplou vodou s jemným čistícím prostředkem.
- Následně je nutné všechny povrchy důkladně opláchnout a dbát na to, aby na nich nezůstal žádný čistící prostředek.
- K čištění vnější části trouby používejte vlhký hadřík a jemný detergent.

Pro správné provedení ručního čištění je nutné provést následující úkony:

- Zapnout zařízení a
- Nechte spotřebič zapnutý po dobu 10 minut.
- Vypněte zařízení a nechte jej vychladnout.
- Vyměňte boční vodící lišty pro GN nádoby.
- Nastříkejte vnitřek trouby čistícím prostředkem a nechte působit 10 minut.
- Po dokončení čistícího cyklu důkladně opláchněte komoru trouby.

Přísně je zakázáno mýt komoru trouby při teplotě vyšší než 70 °C. Nebezpečí popálení.

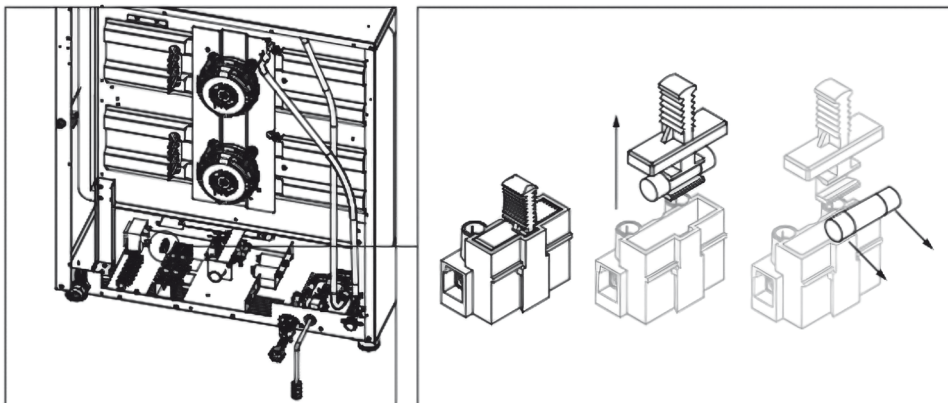
8.4. ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH POVRCHŮ

Každodenní čištění povrchu komory trouby je nutné provádět pomocí neabrazivního čistícího prostředku, aby bylo zajištěno její správné fungování. V případě suchých zbytků použijte plastový kartáč nebo houbičku namočenou v octu a teplé vodě. K čištění používejte pouze vlhký hadřík s horkou vodou nebo prostředky určené pro čištění nerezové oceli. Nepoužívejte žíravé prostředky ani amoniak.

Je zakázáno přímo polévat zařízení vodou. Je nutné zabránit vniknutí vody do elektrických zařízení, protože taková situace může vést k úrazu elektrickým proudem a poškození trouby.

8.5. Výměna pojistky (je-li instalována)

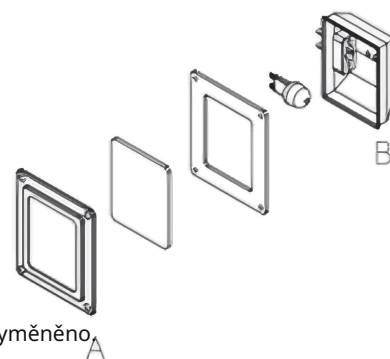
Pro výměnu pojistky postupujte podle následujících kroků a pokynů na obrázku:



- Odpojte troubu od elektrické sítě a vyčkejte, dokud nevychladne.
- Vyměňte rozvodnou desku z přední části trouby.
- Dvířka pojistky se nacházejí v horní části trouby. Otevřete je, vyměňte pojistku a vyměňte ji za novou.

8.6. Výměna žárovky

- Odpojte troubu od elektrické sítě a vyčkejte, dokud nevychladne.
- Vyměňte boční vodička, která slouží k uchycení plechů na pečení.
- Sejměte kryt „A“ vyšroubováním čtyř upevňovacích šroubů.
- Vyměňte žárovku „B“ za žárovku se stejnými parametry.
- Nasadte kryt „A“ a znovu jej upevněte dříve vyjmutými šrouby.
- Namontujte boční vodící lišty a ujistěte se, že jsou správně upevněny.



V případě prasknutí nebo poškození skleněného víka troubu nepoužívejte, dokud nebude víko vyměněno, (je nutné kontaktovat zákaznický servis).

8.7. PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA

Pec analyzuje vybrané klíčové parametry za účelem vyhodnocení stavu komponent a upozorňuje na nutnost provedení preventivní údržby zařízení, aby zákazníkovi zajistila nejvyšší úroveň výkonu a spolehlivosti. Po překročení stanovených prahových hodnot se na displeji zobrazí neblokující upozornění, které signalizuje potřebu provedení údržby příslušné součásti.

Varování se zobrazí:

- Po každém spuštění trouby během prvního týdne po uvedení do provozu;
- Na konci každého vaření, po uplynutí prvního týdne od překročení prahu.

Varování lze skrýt stisknutím tlačítka ZAP/VYP.

Seznam varování týkajících se preventivní údržby:

- Omezení počtu otevření dveří
- Omezení zásahu bezpečnostního termostatu
- Omezení počtu vstříků vody
- Omezený počet prání
- Povoleno počet náplní detergentů
- Přípustný počet zásahů odporu
- Limit provozních hodin motoru
- Omezení počtu provozních hodin osvětlení
- Limit provozních hodin nad 90 °C
- Limit hodin chlazení technické komory
- Limit provozních hodin ventilátorů

Po zobrazení oznámení je nutné kontaktovat poprodejní servis za účelem ověření stavu komponentů a jejich údržby nebo případné výměny.

8.8. Pravidelné činnosti prováděné uživatelem

Následující tabulka představuje obecné údržbové činnosti, které by měl uživatel pravidelně provádět. Nedodržení těchto postupů může způsobit nesprávnou funkci nebo poškození trouby.

FREKVENCE PROVOZU				
OPIS	Denně	Týdně	Měsíčně	Každý rok
Obecná vizuální kontrola	X			
Čištění pečicí komory	X			
Čištění filtru na přívodu vody		X		
Kontrola funkce změkčovače			X	
Čištění elektrických součástí				X
Kontrola utažení elektrických svorek				X
Kontrola hladiny detergentu		X		
Obecná kontrola provozu		X		

8.9. DOBA NEČINNOSTI

V obdobích nečinnosti odpojte elektrické napájení a přívod vody, vyjměte nádobu s detergentem (u modelů s mycím systémem) a zařízení opatrně uzavřete. Zajistěte ochranu vnějších ocelových částí zařízení otřením měkkým hadříkem navlhčeným parafínovým olejem. Dveře ponechte pootevřené, aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu.

Před použitím po delší době nečinnosti je nutné:

- Provést důkladné čištění zařízení a příslušenství;
- Znovu připojte zařízení k elektrické síti a vodovodnímu řadu.
- Před opětovným použitím zkontrolujte zařízení.
- Proveďte mycí cyklus HARD (modely s mycím systémem).

Pro zajištění optimálního provozu a bezpečnosti zařízení se doporučuje, aby bylo alespoň jednou ročně servisováno a kontrolováno autorizovaným servisním střediskem.

9. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud zařízení vykazuje jakékoli nesrovnalosti, odpojte jej od elektrické sítě a uzavřete přívod vody.

Před kontaktováním zákaznické podpory si prosím prostudujte následující tabulku.

PROBLÉM	PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ
Trouba se nespustí po zvození programu.	Otevřená dvířka	Zkontrolujte, zda jsou dvířka zavřená.
	Mikrospínač nesignalizuje uzavření dveří.	V případě opravy kontaktujte odborného technika (technický servis).
Osvětlení nefunguje	Uvolněná žárovka	Žárovku vložte správně do objímky.
	Spálená žárovka	Vyměnit žárovku
Zařízení nepeče rovnoměrně	Ventilátory nemění směr otáčení.	V případě opravy kontaktujte odborného technika (technický servis).
	Jeden z ventilátorů se neotáčí.	
	Jedno z topných těles je poškozeno.	
	Těsnění dveří je vysunuto z drážky	Těsnění dveří zařízení umístěte správně na určené místo.
Trouba se nezapíná.	Není přítomno síťové napětí	Obnovte napájecí napětí.
	Připojení k elektrické síti bylo provedeno nesprávně.	Zkontrolujte připojení k elektrické síti.
	Aktivace bezpečnostního termostatu	V případě opravy kontaktujte odborného technika (technický servis).
Instalace zvlhčování nepřivádí vodu	Uzavřený přívodní ventil vody	Otevřete přívodní ventil vody.
	Nesprávné připojení k vodovodní síti	Zkontrolujte připojení k vodovodní síti.
	Filtry na vstupu vody ucpané znečištěními	Vyčistit filtry
Při zavřených dveřích Z těsnění vytéká voda.	Znečištěné těsnění	Těsnění očistěte vlhkým hadříkem.
	Poškozené těsnění	V případě opravy kontaktujte odborného technika (technický servis).
	Problém s mechanismem zavírání dveří	
Ventilátor se během provozu zastavuje.	Zásah bezpečnostního termostatu motoru	Vypněte zařízení a vyčkejte, dokud se tepelná ochrana motoru automaticky neobnoví. Pokud se problém vyskytne znovu, kontaktujte odborného technika ohledně opravy (Technický servis). Zkontrolujte, zda jsou dodrženy bezpečné vzdálenosti zařízení.
	Poškození kondenzátoru motoru	V případě opravy kontaktujte odborného technika (technický servis).

9.1. PORUCHA SONDY KOMORY (VYBRANÉ MODELY)

Tento alarm se zobrazí, když je sonda:

- Ve stavu zkratu.
- Přerušeno.
- Mimo měřicí rozsah.

Alarm se automaticky resetuje po odstranění příčiny poruchy. Jedná se o závažný alarm, který přeruší jakýkoli probíhající proces pečení. Bzučák vydává nepřetržitý zvuk, který lze vypnout stisknutím libovolného tlačítka. Pomocí tlačítka ZAP/VYP můžete opustit chybovou obrazovku. Pokud však nebude příčina alarmu odstraněna, při dalším pokusu o pečení se chybová obrazovka objeví znovu a spustí se zvukový signál.

9.2. Bezpečnostní termostat

Tento alarm se zobrazí v případě překročení maximální provozní teploty zařízení. Jedná se o alarm vyžadující ruční obnovení; termostat lze resetovat stisknutím červeného tlačítka, které je na něm umístěno. Zkontrolovat, zda jsou filtry chladicích ventilátorů čisté a zda byly dodrženy příslušné montážní vzdálenosti.

Pro resetování termostatu:

- Sejměte krytku termostatu ze zadní části trouby.
- Otevřete dveře a vyčkejte, dokud trouba nevychladne.
- Stiskněte červené tlačítko, abyste jej resetovali.
- Pokud se problém bude opakovat, obraťte se na servis Forgast.



UPOZORNĚNÍ!

Pokud se alarm objeví opakovaně, před dalším pokusem o ruční resetování vyčkejte na zásah technika, abyste předešli poškození zařízení.

9.3. VÝPADEK NAPĚTÍ

V případě ztráty napájení během provozu zařízení ověří všechny cykly vaření, kynutí nebo mytí, které byly zahájeny před výpadkem napětí. Modul P207 řídí napěťový blok.

- V případě cyklů pečení, pokud výpadek napětí trvá méně než jednu minutu, po obnovení napájení bude cyklus pokračovat od místa přerušení, avšak bude vyhlášen alarm.
- Pokud dojde k překročení hodnoty 1 minuty, cyklus se nespustí automaticky a pro kritický čas bude generován alarm HACCP (v záznamu HACCP se zobrazí kód alarmu 320, který označuje obnovení po výpadku napájení).
- V případě pracích cyklů, pokud výpadek napětí trvá méně než jednu minutu, bude cyklus obnoven od místa přerušení. Pokud doba přesáhne 20 minut, cyklus se spustí znovu od začátku.

10. NAKLÁDÁNÍ S ODPADY A LIKVIDACE

Na konci životního cyklu výrobku nesmí být zařízení likvidováno způsobem, který by představoval ohrožení životního prostředí.

Je povoleno dočasné skladování nebezpečných odpadů za účelem jejich následné likvidace. Je nutné dodržovat předpisy týkající se ochrany životního prostředí platné v zemi používání zařízení.

Je nutné předat zařízení specializovaným firmám za účelem sběru, demontáže a likvidace.

Zařízení je nutné demontovat, jednotlivé komponenty rozdělit a umístit do skupin podle jejich chemického charakteru. Je třeba mít na paměti, že některé z nich lze recyklovat a znovu využít obdobně jako komunální odpad. Před likvidací je nutné zajistit, aby zařízení nebylo dále použitelné, a to odpojením napájecího kabelu.

Materiál vzniklý při likvidaci, pokud nebude znovu využit, musí být předán do sběrného místa nebo na skládku odpadu v souladu s platnými předpisy.

Jakýkoli symbol WEEE na výrobku znamená, že s ním nelze nakládat jako s odpadem z domácnosti. Je nutné jej zlikvidovat vhodným způsobem, aby se zabránilo jakýmkoli negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.

Pro více informací o recyklaci tohoto výrobku kontaktujte výrobce, servis nebo místní zařízení zabývající se likvidací odpadu.

Demontáž zařízení musí provádět kvalifikovaný personál.

Pokud je plánována pozdější montáž zařízení, všechny úkony je třeba provádět s nejvyšší pečlivostí, aby nedošlo k poškození jeho součástí.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli závady nebo potíže způsobené neoprávněným personálem obsluhujícím zařízení.



Likvidace

Obal a materiál, ze kterého je vyroben, jsou ze 100 % recyklovatelné a jsou označeny příslušným symbolem. 

Při likvidaci je třeba postupovat v souladu s platnými místními předpisy. Části obalu (plastové sáčky, kusy polystyrenu apod.) je nutné uchovávat mimo dosah dětí, protože představují potenciální nebezpečí.

Zařízení je vyrobeno z materiálů vhodných k recyklaci. Toto zařízení je označeno v souladu s evropskou směrnicí o odpadních elektrických a elektronických zařízeních. Zajištěním správné likvidace tohoto zařízení můžete pomoci předejít potenciálním negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví.



Symbol na zařízení nebo v příložené dokumentaci označuje, že zařízení nesmí být likvidováno jako běžný domácí odpad. Je nutné je odevzdat do specializovaného zařízení zabývajícího se likvidací a recyklací elektrických a elektronických zařízení. Při likvidaci zařízení je nutné zajistit, aby již nebylo možné jeho uvedení do provozu, například odpojením napájecího kabelu a odstraněním dveří polic a dalších částí, které by mohly představovat riziko.

Nesmí dojít k situaci, kdy by bylo možné na zařízení lézt nebo se v něm zablokovat. Zařízení musí být zlikvidováno v souladu s místními předpisy o nakládání s odpady, a to odevzdáním ve specializovaném sběrném místě. Zařízení nenechávejte bez dozoru, protože může představovat nebezpečí pro děti.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Zařízení bylo vyrobeno v souladu s požadavky na bezpečnost stanovenými evropskými směrnicemi a příslušnými normami.

Po získání této shody výrobce prohlašuje, že jeho výrobky jsou v souladu s platnou evropskou legislativou, a proto jsou opatřeny odpovídající značkou CE, umožňující jejich prodej v evropských zemích.

Prohlášení o shodě je na vyžádání uživatele k dispozici v elektronické nebo tištěné podobě v sídle výrobce.

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

