

PROFICHEF



Manual de utilizare

CUPTOR CONVECȚIE-ABUR PROFICHEF DELTA

MODELE : PCD311007 / PCD311012

- TRADUCEREA MANUALULUI ORIGINAL -

1. SIGURANȚĂ	4
1.1. REGULI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZATOR	4
1.2. REGULI DE SIGURANȚĂ PENTRU INSTALATOR	4
1.3. EXPLICAȚIA PICTOGRAMELOR	5
1.4. REGULI DE SIGURANȚĂ PRIVIND GĂTITUL ȘI CURĂȚAREA	5
1.5. MODUL DE CITIRE A PLĂCUȚEI DE IDENTIFICARE	5
2. DATE TEHNICE	6
3. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE	6
4. INSTALARE	7
4.1. CONECTARE ELECTRICĂ	8
4.2. CONECTARE LA INSTALAȚIA DE APĂ	9
4.3. EVACUAREA ABURULUI	10
4.4. AVERTISMENTE PRIVIND PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE	10
4.5. ÎNDEPARTAREA FOLIEI DE PROTECȚIE	11
4.6. AVERTISMENTE PRIVIND UTILIZAREA ÎN GĂTIT	11
5. UTILIZARE	12

NOTĂ:

Acest manual a fost tradus din instrucțiunile originale în limba engleză prin utilizarea inteligenței artificiale și a traducerii automate.

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	34
6.1. AVERTISMENTE GENERALE PRIVIND CURĂȚAREA	34
6.2. CURĂȚAREA UȘILOR ȘI GEAMULUI INTERIOR	34
6.3. CURĂȚAREA CAMEREI CUPTORULUI	34
6.4. CURĂȚAREA SUPRAFEȚELOR EXTERIOARE	35
6.5. ÎNLOCUIREA BECULUI	35
6.6. ÎNLOCUIREA SIGURANȚEI (DACĂ ESTE PREZENTĂ)	36
6.7. PERIOADA DE INACTIVITATE	36
6.8. ÎNTREȚINERE PREVENTIVĂ	37
6.9. ACTIVITĂȚI PERIODICE EFECTUATE DE UTILIZATOR	37
 7. REZOLVAREA PROBLEMELOR	38
7.1. DEFECTAREA SONDEI CAMEREI (MODELE SELECȚIONATE)	39
7.2. TERMOSTAT DE SIGURANȚĂ	39
7.3. LIPSA TENSIUNII DE ALIMENTARE	39
 8. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI ELIMINAREA ACESTORA	40

1. SIGURANȚĂ



Nerespectarea indicațiilor de mai jos poate cauza răni grave sau chiar deces, poate conduce la pierderea garanției și exonerează producătorul de orice responsabilitate.



Înainte de instalarea, utilizarea și întreținerea echipamentului, este necesar să consultați cu atenție acest manual și să îl păstrați pentru referințe viitoare. În cazul în care conținutul instrucțiunii nu este complet înțeles, contactați producătorul. În cazul pierderii sau deteriorării documentației, adresați-vă producătorului pentru eliberarea unui exemplar nou.

1.1. REGULI DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZATOR

- Înainte de a începe utilizarea și întreținerea echipamentului, citiți cu atenție această instrucțiune și păstrați-o într-un loc accesibil operatorilor. În caz de incertitudini, contactați producătorul.
- La predarea echipamentului către un nou utilizator, această instrucțiune trebuie predată împreună cu acesta.
- Orice utilizare, curățare sau întreținere neconformă cu instrucțiunile este considerată necorespunzătoare și poate duce la deteriorări, vătămări sau chiar deces, precum și la pierderea garanției și exonerarea producătorului de răspundere.
- Curățarea și întreținerea destinate utilizatorului nu pot fi efectuate de copii fără supraveghere.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu echipamentul.
- Echipamentul este destinat exclusiv preparării alimentelor în bucătării profesionale de către personal calificat. Orice altă utilizare este periculoasă și neconformă cu destinația.
- Se recomandă monitorizarea funcționării echipamentului pe toată durata utilizării.
- Echipamentul poate fi folosit de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, precum și de persoane fără experiență sau cunoștințe adecvate, cu condiția să fie supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea sigură și riscurile asociate.
- În cazul unei defecțiuni sau al detectării unor nereguli, echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare cu energie electrică și apă și trebuie contactat serviciul autorizat al producătorului. Reparațiile trebuie efectuate exclusiv cu piese de schimb originale. Nerespectarea acestei reguli conduce la pierderea garanției.
- Pentru a asigura funcționarea și siguranța echipamentului, se recomandă efectuarea inspecțiilor și întreținerii de către un service autorizat cel puțin o dată pe an.
- Este interzisă blocarea gurilor de ventilație ale echipamentului. Utilizatorul poate efectua doar operațiuni simple de curățare. Toate inspecțiile, întreținerile și înlocuirile componentelor defecte trebuie efectuate de un service autorizat.
- Înainte de începerea curățării, echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare și trebuie purtate echipamente de protecție personală adecvate (de exemplu, mănuși).
- Dacă echipamentul este prevăzut cu roți sau este amplasat pe un suport cu roți, mobilitatea acestuia trebuie limitată prin mijloace de siguranță (de exemplu, lanțuri), pentru a evita deteriorarea cablurilor electrice și a conductelor de apă.

1.2. REGULI DE SIGURANȚĂ PENTRU INSTALATOR

- Toate lucrările de instalare și întreținere pot fi efectuate numai de personal calificat autorizat de producător, în conformitate cu reglementările și normele aplicabile privind siguranța muncii.
- Înainte de instalare, trebuie verificată conformitatea echipamentului cu reglementările aplicabile și cu datele de pe plăcuța de identificare.
- Înainte de a începe orice lucrare de instalare sau întreținere, echipamentul trebuie deconectat de la sursa de alimentare.

1. SIGURANȚĂ

- Orice modificări neautorizate sau acțiuni contrare instrucțiunilor vor duce la pierderea garanției și pot cauza răniri grave sau decesul utilizatorului, precum și avarii ale instalației.
- În timpul instalării, accesul persoanelor neautorizate în zona de lucru trebuie restricționat.
- Schimbarea cablului de alimentare poate fi efectuată numai de către un tehnician calificat. Cablu trebuie să aibă aceiași parametri ca cel original, iar cablul de împământare trebuie să fie întotdeauna de culoare verde-galben.
- Placa cu date tehnice conține informații esențiale necesare pentru service sau reparații. Nu trebuie să fie îndepărtată, deteriorată sau modificată.
- Materialele de ambalare care pot fi periculoase trebuie păstrate departe de copii și animale și eliminate conform reglementărilor locale.

1.3. EXPLICAȚIA PICTOGRAMELOR

Instrucțiunile de instalare și utilizare se aplică tuturor modelelor, cu excepția cazului în care în pictogramele de mai jos este specificat altfel.



Pericol!

Pericol iminent sau situație periculoasă care poate cauza răniri sau deces.



Citiți manualul de utilizare



Simbolul de împământare



Simbolul echipotentialității (legătură de egalizare a potențialului)

1.4. REGULI DE SIGURANȚĂ PRIVIND GĂTITUL ȘI CURĂȚAREA

- Înainte de utilizare, verificați că în camera cuptorului nu se află obiecte neadecvate (de exemplu manuale de utilizare, pungi din plastic) sau reziduuri de detergenți. Verificați dacă orificiile de evacuare a fumului sunt libere și dacă în apropierea echipamentului nu se află materiale inflamabile.
- La manipularea recipientelor, accesoriilor și altor obiecte din camera de gătit, purtați mănuși termice adecvate.
- În timpul gătirii și până la răcirea echipamentului, suprafețele exterioare și interioare pot deveni foarte fierbinți (peste 60°C). Nu atinge zonele marcate pentru a evita riscul de arsuri.
- Se recomandă o atenție deosebită la scoaterea tavilor din compartiment, în special dacă acestea conțin lichide. Nu utilizați substanțe inflamabile (de exemplu, alcool) pentru gătit. Asigurați-vă că ghidajele pentru tăvi sunt bine fixate pentru a preveni căderea lor și riscul de arsuri.
- Compartimentul de gătit trebuie curățat zilnic. Grăsimea și resturile alimentare acumulate pot lua foc!
- Nu plasați surse de căldură (de ex. grătare, friteuze) sau substanțe inflamabile (de ex. motorină, benzină, alcool) în apropierea echipamentului.

1.5. MODUL DE CITIRE A PLĂCUȚEI DE IDENTIFICARE

- A) Articol
- B) Model
- C) Număr de referință
- D) Număr serial
- E) Presiune de lucru
- F) Grad de protecție
- G) Date electrice
- H) Greutatea echipamentului

A	Your code/Name:	
B	Art.: XXXXXX	
C	Model.: XXXXXX	
D	Ref.: XXXXXX	
E	Ser. N° : XXXXXX	
F	TYPE:	
G	IPX kPa: XXX-XXX	
H	XX kW XXX-XXXV XN~ XX-XX Hz	
	KG: XXX	Ord: XX/XXXX

RoHS
MADE IN ITALY

CE

2. DATE TEHNICE

MODEL	PCD311007	PCD311012
Alimentare	400 V 3N~	400 V 3N~
Putere	10,6 kW	15,8 kW
Sarcină	16,96 A	25,19 A
Dimensiuni exterioare	937 x 885 x 875 mm	937 x 890 x 1211 mm
Dimensiuni cameră	660 x 490 x 612 mm	660 x 490 x 948 mm
Greutate	98 kg	135 kg
Racorduri conducte	3/4"	3/4"
Presiune laterală a conductelor	150 - 200 kPa	150 - 200 kPa
Consum maxim de apă (în timpul gătitului)	4 l/h	4 l/h
Capacitate	7 GN 1/1	12 GN 1/1
Sarcină maximă tavă	4 kg	4 kg
Distanța între ghidaje	70 mm	70 mm
Temperatură maximă	260°C	260°C
Număr ventilatoare	2	3

3. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

În timpul transportului trebuie utilizate mijloace de protecție personală. Transportul echipamentului la locul de instalare trebuie realizat cu un stivuitor, introducând furcile din față. Aveți grijă să nu deteriorați ghidajele stivuitorului sau conducta de evacuare situată în partea inferioară a cuptorului.



Echipamentele nu trebuie răsturnate, trase sau puse pe o parte!

În timpul deplasării, persoanele neautorizate nu au voie să se afle în zona de lucru.

Încăperea în care se va amplasa echipamentul trebuie să:

- Fie bine ventilată și protejată împotriva factorilor atmosferici;
- Aibă o temperatură între +5 °C și +45 °C și o umiditate sub 70%;
- Să dispună de un podea plană și stabilă, capabilă să suporte greutatea echipamentului complet încărcat;
- Să respecte normele de siguranță în vigoare și reglementările privind instalarea;
- Să fie destinată preparării alimentelor.

4. INSTALARE

Echipamentul trebuie instalat:

- Sub hota cu o putere adecvată (se recomandă utilizarea hotelor producătorului pentru performanțe optime);
- Într-un loc care să permită acces facil la racordurile de apă și curent ;
- Departe de materiale inflamabile și potențial explozive (de exemplu, butelii de gaz);
- Ținând cont de posibilitatea deschiderii complete a ușii echipamentului.

Nu se recomandă amplasarea echipamentului în apropierea altor surse de temperaturi ridicate. În caz de necesitate, mențineți o distanță de cel puțin 50 cm lateral și 70 cm în spate sau utilizați un perete izolant.

Din motive de siguranță, tăvile amplasate cel mai sus nu trebuie să fie poziționate la o înălțime mai mare de 160 cm. Dacă acest lucru este necesar, trebuie aplicată pe echipament o etichetă de avertizare „pericol de arsuri” la înălțimea corespunzătoare.

Este interzisă amplasarea echipamentului în apropierea materialelor inflamabile sau a recipientelor (de exemplu, pereți despărțitori, butelii de gaz) din cauza riscului de incendiu. Toți pereții din apropiere trebuie acoperiți cu material termoizolant ignifug.

Echipamentul nu este destinat pentru instalare încorporată.

La alegerea locului de instalare a echipamentului, trebuie să se asigure posibilitatea de a-l deplasa liber în vederea efectuării lucrărilor de întreținere. Trebuie evitată situația în care lucrările ulterioare de construcție (de ex. extinderea pereților, înlocuirea ușilor cu altele mai înguste, renovări) să împiedice deplasarea acestuia.

AMPLASAREA CUPTORULUI PE MASĂ/DULAP

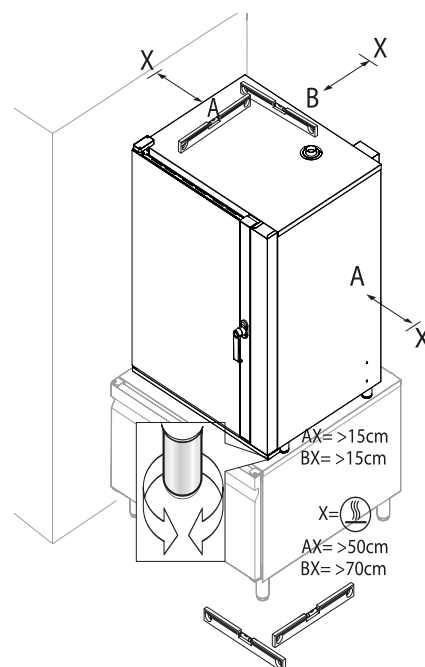
Dacă echipamentul este plasat pe o masă de lucru sau pe un dulap, suprafața respectivă trebuie să fie perfect plană, stabilă și capabilă să susțină echipamentul la capacitatea maximă. În plus, suprafața de sprijin trebuie să fie ignifugă și rezistentă la temperaturi înalte. Dacă este necesar, trebuie utilizate picioarele echipamentului pentru reglarea precisă a nivelului.

MONTAJUL CUPTORULUI PE SUPRAFAȚĂ

Suprafața pentru cuptor trebuie să fie dimensionată conform echipamentului, nivelată, stabilă și capabilă să susțină întreaga încărcătură. De asemenea, suprafața de sprijin trebuie să fie ignifugă și rezistentă la temperaturi ridicate. Dacă este necesar, trebuie utilizate picioarele echipamentului pentru reglarea precisă a nivelului.

REGLETAREA UȘILOR

Dacă ușile se închid greu, mecanismul de blocare poate fi ajustat prin rotirea acestuia cu clești pentru a obține o poziție perfect orizontală.



4. INSTALARE

4.1. CONECTARE ELECTRICĂ



ATENȚIE!

Înainte de conectarea electrică, citiți cu atenție avertismentele de siguranță din primele pagini ale acestui manual și verificați întotdeauna datele instalației de alimentare față de cele înscrise pe placa tehnică.

Conectarea trebuie să respecte reglementările în vigoare în țara de instalare și să fie efectuată de personal calificat, autorizat de către producător. Nerespectarea acestor cerințe poate duce la deteriorarea echipamentului, risc de accident, anularea garanției și exonerarea producătorului de responsabilitate.

În timpul funcționării, tensiunea de alimentare nu trebuie să difere cu mai mult de $\pm 10\%$ față de valoarea indicată pe plăcuța de identificare.

Echipamentul trebuie conectat direct la rețeaua electrică și echipat cu un întrerupător ușor accesibil, conform categoriei de supratensiune III.

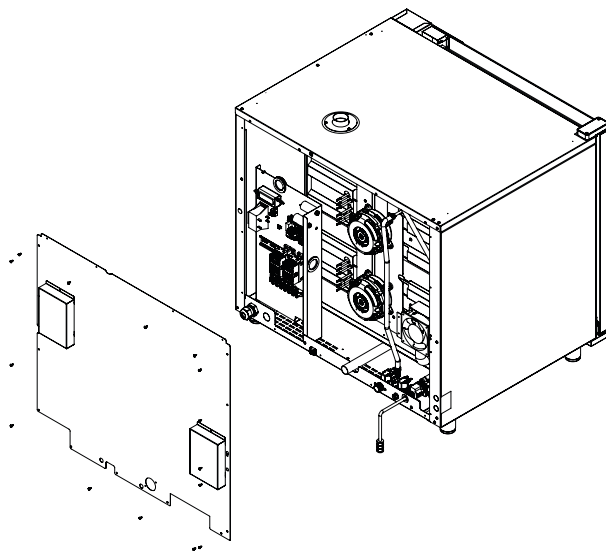
Este necesară conectarea conductorului de protecție (împământare), care nu trebuie întrerupt sub nicio formă prin întrerupătorul de protecție.

Dacă în aceeași încăpere se află mai multe echipamente, se va asigura o conexiune egalizatoare utilizând clema dedicată de împământare situată în partea inferioară din spate a echipamentului. Eficiența sistemului de egalizare a potențialelor trebuie verificată conform normelor în vigoare.

Pe echipament se află o etichetă cu informații referitoare la modul de conectare la șina de borne, în funcție de tensiunea disponibilă. Pentru conectare se vor utiliza exclusiv punțile furnizate.

MODUL DE REALIZARE A CONEXIUNII

- Deschideți partea din spate a echipamentului și identificați bara de strângere.
- Slăbiți glandul cablului și treceți prin acesta cablul de alimentare. Eticheta de pe echipament indică tipul și secțiunea recomandată a cablului, de ex. $5 \times 10 \text{ mm}^2 \text{ H07RNF}$.
- Conectați conductoarele conform schemei de pe etichetă, fără a introduce modificări:
 - **PE** (galben-verde) – conductor de protecție
 - **N** (albastru) – conductor neutru
 - **L1/L2/L3** (maro/gri/negru) – conductoare de fază
- Conductorul de protecție trebuie să fie cu **3 cm** mai lung decât ceilalți conductori.
- O conectare incorectă poate duce la supraîncălzirea șinei de borne, topirea izolației și riscul de electrocutare.
- Verificați absența scurgerii de curent între faze și împământare, precum și continuitatea electrică între carcasa echipamentului și conductorul de protecție al rețelei. Pentru aceste măsurători se recomandă utilizarea unui multimetru.
- Închideți carcasa, înșurubați șuruburile și asigurați conductorul prin strângerea piuliței de la ieșirea cablului.
- Înlocuirea conductorului poate fi efectuată numai de un tehnician autorizat. Cablu trebuie să aibă aceiași parametri ca cel original – tipul și secțiunea corespunzătoare sunt indicate pe placa cu date tehnice. Firul de împământare trebuie să fie de culoare galben-verde.



4. INSTALARE

4.2. CONECTARE LA INSTALAȚIA DE APĂ

Cuptorul este echipat cu o racordare pentru apă cu diametrul de 8 mm. Este inclusă o conductă de 1,5 m cu filtru și racord JG 3/4, care trebuie montată conform reglementărilor în vigoare.

Pentru conectare trebuie utilizate exclusiv materialele furnizate; nu se permite utilizarea sau reutilizarea altor conducte. Înainte de conectarea conductei la echipament, se recomandă evacuarea apei pentru a elimina toate impuritățile din conducta de alimentare cu apă. Dacă este necesar, se recomandă montarea unei valve pentru oprirea alimentării cu apă. Pentru o realizare corectă a racordării apei, trebuie respectate întotdeauna reglementările aplicabile.

CERINȚE PRIVIND APA DE ALIMENTARE

- Temperatura maximă: +30 °C.
- Durețea maximă: 5°f (grade franceze). Durețea apei indică conținutul ionilor de magneziu, calciu și metale grele prezenți în apă. Aceasta se determină cu ajutorul seturilor de testare disponibile în comerț. Durețea se exprimă în grade franceze (°f) sau germane (dH). Astfel, 1°dH (grad german) corespunde la 1,8 °f (grad francez), iar 1°f reprezintă 10 mg de carbonat de calciu (CaCO₃) pe litru de apă. În cazul apei cu duritate prea mare (> 5°f), trebuie utilizate dedurizatoare. Durețea excesivă a apei poate provoca depuneri de calcar în interiorul camerei de coacere și poate deteriora conductele interne, elementele de încălzire, ventilatoarele și supapele electromagnetice.
- Apa trebuie să fie potabilă.
- Presiunea trebuie să fie între 150 kPa și 200 kPa (2 bar). Dacă presiunea este prea scăzută, cuptorul poate funcționa necorespunzător. Dacă presiunea este prea ridicată, se va instala un regulator de presiune calibrat la 200 kPa (2 bar).

CONEXIUNEA DETERGENTULUI LICHID DE SPĂLARE

Introduceți furtunul în recipientul cu detergent. Mențineți furtunul detergentului departe de evacuarea condensului, deoarece se poate deteriora.

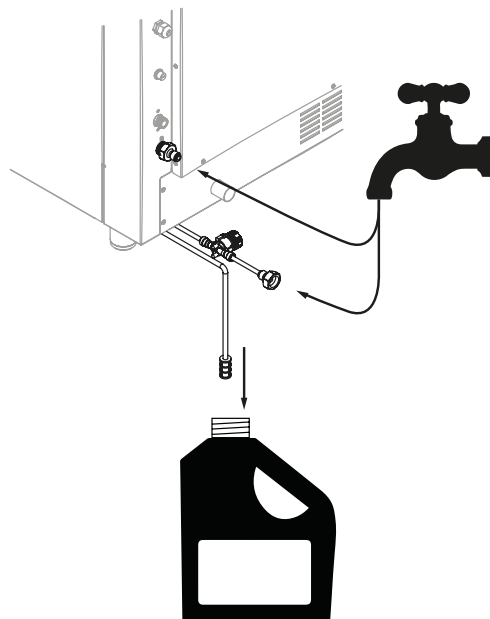
Recipientul cu detergent trebuie întotdeauna așezat pe podea, niciodată deasupra echipamentului. Pentru manipularea recipientului cu detergent trebuie folosite echipamente de protecție personală.

Nu atingeți detergentul cu mâinile goale.

În cazul contactului cu pielea sau ochii, clătiți bine cu apă și consultați imediat un medic.

După înlocuirea recipientului de curățare, porniți întotdeauna ciclul de spălare, urmat de programul de clătire.

Informații privind siguranța și compoziția chimică a detergentului - acestea sunt disponibile la producător. Se recomandă obținerea acestora și păstrarea într-un loc accesibil utilizatorului.



CONEXIUNEA LA CANALIZARE

Conectați evacuarea la un tub flexibil, nemetalic, capabil să reziste la temperaturi ridicate (peste 90°C). Pentru o conectare corectă a evacuării apei, trebuie întotdeauna respectate reglementările în vigoare.

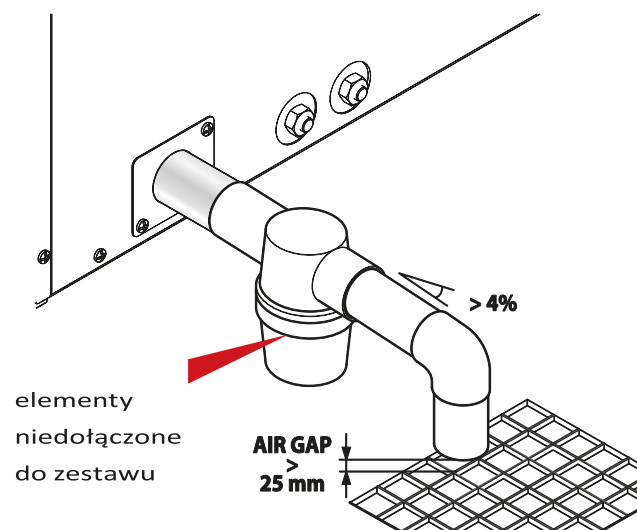
Evacuarea trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- Echipată cu sifon (sifonul nu este furnizat).
- Lungimea să nu depășească un metru.
- Înclinare minimă de 4%.
- Fără restricții.
- „Spațiu aerian” de cel puțin 25 mm.
- Diametru egal sau mai mare decât diametrul racordului de scurgere.

4. INSTALARE

În cazul coacerii frecvente a cantităților mari de alimente grase (de exemplu, carne de pasăre), sifonul nu trebuie utilizat; în schimb, se recomandă adăugarea unui separator de grăsimi sau evacuarea directă către grătar. În ambele cazuri, trebuie respectat „spațiul aerian” indicat.

„Spațiul aerian” este un spațiu liber între conducta de scurgere și zona de evacuare (grătarul sau o altă țevă către care se deversează apele uzate). Respectarea acestei reguli garantează că bacteriile potențial periculoase nu pot pătrunde în conducta de evacuare și nu vor contamina alimentele.

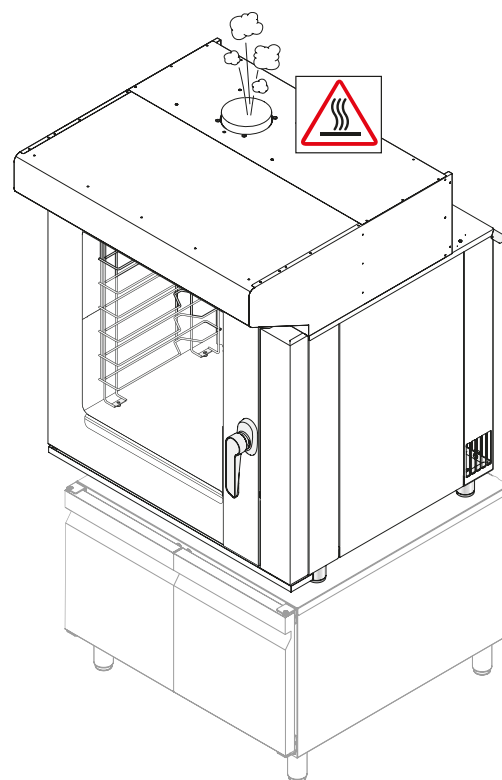


4.3. EVACUAREA ABURULUI

În timpul gătitului, în partea superioară a echipamentului se generează vapori fierbinți și mirosuri, care sunt evacuate prin coșul amplasat în partea superioară a cuptorului. Prin urmare, cuptorul trebuie amplasat sub o hotă de evacuare, cu o capacitate care să asigure eliminarea vaporilor din încăpere.

Se recomandă ca instalarea hotei să fie efectuată de personal calificat; înainte de montaj, este necesară consultarea instrucțiunilor incluse în pachetul hotei. Sistemul de ventilație trebuie să rămână pornit pe întreaga durată a funcționării cuptorului.

Asigurați-vă că în zona de evacuare a fumului nu există obiecte sau materiale care ar putea împiedica evacuarea vaporilor sau care ar putea fi deteriorate din cauza temperaturii ridicate ori a vaporilor. Nu depozitați materiale inflamabile în apropierea coșului de fum al cuptorului.



4.4. AVERTISMENTE PRIVIND PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

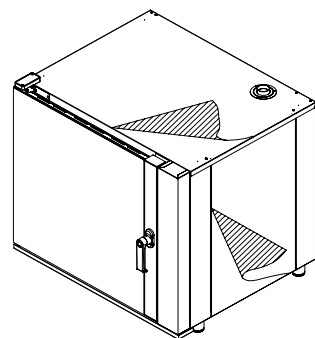
Utilizarea echipamentului este simplă și intuitivă. Pe paginile următoare, manualul vă va ghida pas cu pas în utilizarea echipamentului. Astfel veți obține constant rezultate care să corespundă așteptărilor dumneavoastră și veți asigura o performanță optimă, precum și o durată îndelungată de exploatare a echipamentului.

- Înainte de prima utilizare, curățați cu atenție interiorul cuptorului.
- Înainte de utilizare, verificați ca în camera echipamentului să nu existe obiecte străine, precum broșuri cu instrucțiuni, pungi din plastic sau alte articole.
- Asigurați-vă că hornul cuptorului nu este blocat și că în apropiere nu există materiale inflamabile.

4. INSTALARE

4.5. ÎNDEPARTAREA FOLIEI DE PROTECȚIE

Îndepărtați complet folia de protecție a echipamentului, evitând utilizarea substanțelor abrazive, corozive sau a obiectelor metalice (de ex. raclete). Dacă au rămas urme de adeziv, ștergeți-le cu o cârpă moale umezită cu un produs de curățare uleios, special destinat suprafețelor din oțel inoxidabil, cu proprietăți necorozive și non-abrazive.



4.6. AVERTISMENTE PRIVIND UTILIZAREA ÎN GĂTIT

- Se recomandă prudență sporită la deschiderea ușii cuptorului cât timp acesta este fierbinte.
- Se evită prezența sării de bucătărie în camera cuptorului; dacă acest lucru nu este posibil, după terminarea gătitului trebuie curățată cât mai repede camera cuptorului.
- Se evită supraîncărcarea recipientelor GN sau a tavilor cu alimente (maxim 10 kg de alimente pe recipient).
- Se distribuie uniform vasele pe înălțimea totală a camerei cuptorului, respectând numărul maxim indicat pentru fiecare model. Este obligatorie respectarea instrucțiunilor privind încărcarea echipamentului.
- În cazul grătarului sau coacerii pe grătare a alimentelor cu un conținut ridicat de grăsimi (de ex. fripturi sau carne de pasăre), se recomandă plasarea unui recipient GN cu margini înalte la baza camerei cuptorului pentru colectarea grăsimilor.
- În timpul introducerii și scoaterii recipientelor, precum și la efectuarea altor operațiuni în camera cuptorului încins, trebuie să purtați echipament adecvat de protecție termică (PPE), cum ar fi mănuși termice.
- Pe durata gătirii și până la răcirea completă, părțile exterioare și interioare ale echipamentului pot deveni foarte fierbinți. Se impune o atenție deosebită pentru a evita arsuri.
- La scoaterea recipientelor GN cu mâncare din camera cuptorului, trebuie să acordați o atenție specială, în special dacă recipientele conțin lichide.
- Nu trebuie utilizate alimente sau lichide extrem de inflamabile (de ex. alcool) în timpul gătirii.
- Asigurați-vă că ghidajele pentru recipientele GN și tăvile din interiorul camerei cuptorului sunt montate corect. În caz contrar, recipientele sau tăvile cu alimente fierbinți pot cădea de pe ghidaje sau pot ajunge pe fund, ceea ce poate prezenta risc de arsuri.
- Camera cuptorului trebuie să fie întotdeauna curată și curățată zilnic. Dacă grăsimile sau reziduurile alimentare nu sunt îndepărtate complet, poate apărea un incendiu.
- Dacă se utilizează sonda de temperatură internă, scoaterea acesteia din camera încinsă trebuie realizată cu ajutorul unui mâner, înainte de a scoate recipientele GN cu preparatul.
- Se recomandă prudență la utilizarea sondei – capul sondei este foarte ascuțit și, după utilizare, atinge temperaturi ridicate.
- Utilizați cuptorul la o temperatură ambientală cuprinsă între +5 și +45°C.

PANOU DE CONTROL

1. Sondă
2. Butoane programe
3. Buton fază/ciclu
4. Buton PORNEȘTE/OPREȘTE
5. Buton abur
6. Buton ventilator
7. Buton temperatură
8. Buton timp/sondă
9. Buton minus
10. Buton plus
11. Ecran
12. Buton Meniu
13. Buton PORNEȘTE/OPREȘTE

O apăsare scurtă a butonului „PORNEȘTE/OPREȘTE”, atunci când cuptorul este oprit, activează ecranul cuptorului. Dacă cuptorul este activ, o apăsare prelungită a acestui buton va comuta dispozitivul în modul de așteptare. Modul de așteptare se activează, de asemenea, dacă utilizatorul nu realizează nicio acțiune pentru o perioadă prelungită.

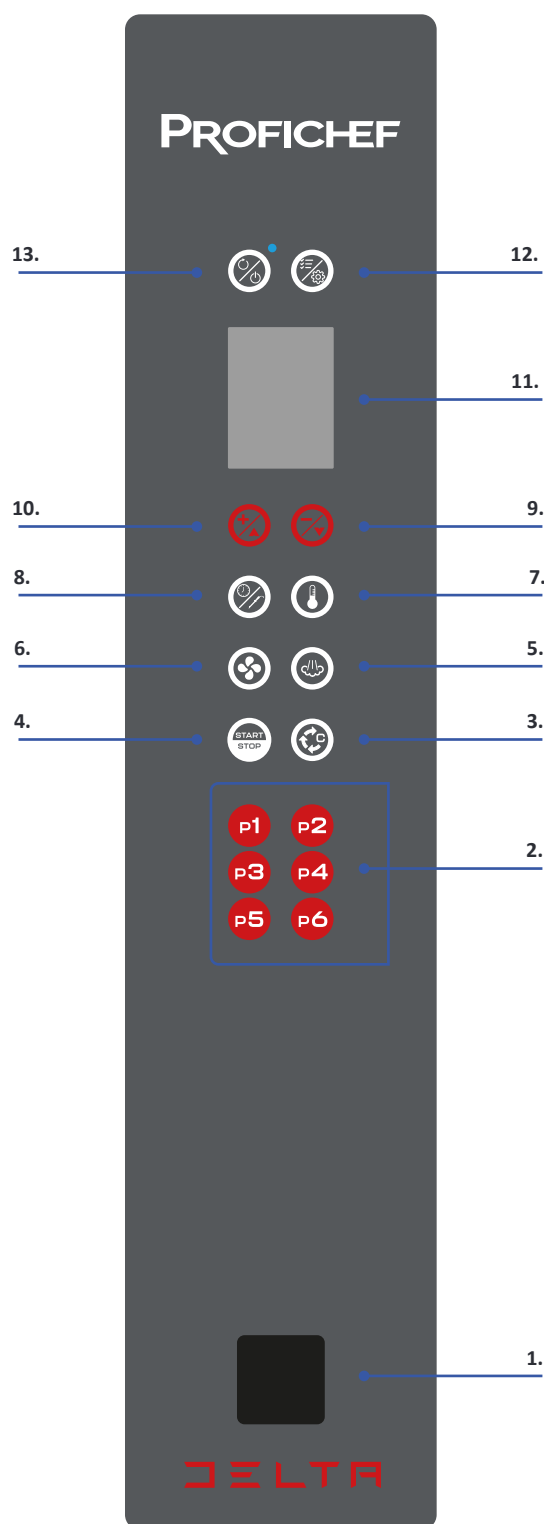
Ecranul principal al afișajului prezintă ecranul implicit pentru coacerea manuală.

În partea de jos a afișajului se află pictogramele de stare, iar în partea central-jos este afișată temperatura curentă în camera cuptorului (când coacerea nu este activă) sau timpul curent de coacere (când coacerea este activă).

Pictogramele de stare suportate sunt:

- Simbol care indică încălzirea activă (rezistențe pornite).
- Semnal de prezență WiFi.
- Triunghi de alarmă
- Simbolul umidificării
- Simbolul iluminării compartimentului.

Simbolul pauză / funcționare, indicând starea de coacere în momentul deschiderii sau închiderii ușii.



ATENȚIE!

Pentru a obține un rezultat optim, înainte de fiecare coacere, cuptorul trebuie preîncălzit. Se recomandă preîncălzirea la o temperatură cu cel puțin 30°C mai mare decât temperatura de coacere setată.

În cazul încărcării complete, este necesară creșterea temperaturii.

5. UTILIZARE

Echipamentul permite următoarele tipuri de coacere:

- **COACERE CONVECTIVĂ:**

Produsele se coc datorită căldurii uscate generate de rezistență, iar ventilatoarele asigură distribuția uniformă a aerului cald în interiorul cuptorului. Dacă este necesar, se poate introduce manual abur în interiorul camerei cuptorului.

- **COACERE CU ABUR:**

Preparatele se coc datorită aburului introdus în cameră. Pentru rezultate optime, trebuie setată valoarea umidității la „100%”. Temperatura trebuie setată la cel puțin 80–100°C. Coacerea cu abur este ideală pentru preparatele care necesită o coacere „delicată” sau pentru pasterizarea cremelor.

- **COACERE COMBINATĂ:**

Preparatele se coc datorită temperaturii ridicate generate de elementul de încălzire, în combinație cu aburul introdus automat în cavitatea cuptorului.

DESCHIDEREA UȘII CUPTORULUI

Din motive de siguranță, cuptorul este echipat cu un sistem în două trepte pentru deschiderea ușii. Prima treaptă permite o evacuare lentă a aburului din cavitatea de gătit, protejând utilizatorul împotriva posibilelor arsuri cauzate de eliberarea bruscă a unei cantități mari de abur. Pentru deschiderea cavității cuptorului, este necesar să rotiți mânerul de două ori: prima oară pentru a înclina ușa și a doua oară, după înclinare, pentru a o deschide complet.

COACERE MANUALĂ

La apăsarea butonului Pornire/Opre, cuptorul intră în stare de funcționare și încarcă programul de coacere manuală cu setările implicite. Fiecare program, inclusiv cel manual, include funcția de încălzire prealabilă automată, unde valoarea setată a temperaturii este majorată automat cu 20% față de setarea primei faze. Controlerul poate stoca până la 100 de programe, fiecare cu maximum patru faze.

Pentru fiecare pas pot fi ajustați următorii parametri de coacere:

- Valoareasetată a temperaturii.
- Valoareasetată a timpului .
- Umiditate.
- Viteza ventilatoarelor.

În cazul setării timpului de coacere (de ex. 1:40 ore:minut), procesul se încheie după expirarea timpului stabilit.

În cazul selectării sondei termice, coacerea se finalizează în momentul în care sonda detectează o temperatură în interiorul preparatului egală cu valoarea setată de utilizator (de ex. 85°C). Sonda detectează temperatura din interiorul preparatului și indică momentul în care conținutul acestuia atinge valoarea setată de utilizator sau cea prestabilită din fabrică.

- Sonda trebuie utilizată la o temperatură maximă setată a cuptorului de 250 °C .
- Sonda termometrului cu ac trebuie introdusă adânc în preparatul copt: asigurați-vă că vârful său ajunge până în centrul produsului, adică în punctul său interior cel mai profund și nu iese în exterior.
- Aveți grijă să nu o introduceți în zone foarte grase, în apropierea oaselor .
- Dacă produsul alimentar nu este foarte gros, sonda trebuie introdusă paralel cu suprafața tăvii.
- Se recomandămenținerea sondei curate și dezinfectarea acesteia.
- Trebuieutilizată exclusiv sonda termică furnizată de producător.



ATENȚIE!

Manevrați cu grijă sonda, deoarece are un vârf ascuțit și după utilizare atinge temperaturi ridicate.

5. UTILIZARE

SETAREA TEMPERATURII DE COACERE



Apăsați butonul de temperatură



Setați valoarea temperaturii
cu ajutorul butoanelor
PLUS și **MINUS**



Apăsați din nou butonul de
temperatură pentru confirmare

SETAREA DURATEI DE COACERE



Apăsați o singură dată butonul
de timp/sondă



Setați valoarea timpului cu
ajutorul butoanelor **PLUS** și
MINUS



Apăsați butonul de timp/
sondă pentru confirmare

SETAREA SONDEI



Apăsați de două ori butonul
de timp/sondă



Setați temperatura
interioară
a preparatului cu ajutorul
butoanelor **PLUS** și **MINUS**



Apăsați din nou butonul de
timp/sondă pentru confirmare

REGULAREA ABURULUI/UMIDITĂȚII



Apăsați butonul
umidității



Setați procentul dorit de abur cu
ajutorul butoanelor
PLUS și **MINUS**



Apăsați din nou butonul de
umiditate pentru confirmare

În timpul fazei de pornire, o apăsare prelungită a tastei de abur deschide supapa electromagnetică a apei pe durata apăsării, în timp ce o apăsare simplă a tastei de umiditate afișează valoarea setată și permite modificarea acesteia.

5. UTILIZARE

SETAREA VITEZEI VENTILATOARELOR



Apăsați butonul ventilator



Setați procentul dorit de abur cu ajutorul butoanelor PLUS și MINUS



Apăsați din nou butonul ventilator pentru confirmare

Cuptorul oferă posibilitatea setării vitezei ventilatorului în intervalul 0-5. Atunci când ventilatorul este setat la viteza 0, iar rezistențele sunt oprite, cuptorul trece în modul static. **Schimbarea vitezei ventilatorului nu este posibilă în timpul încălzirii preliminare.**

CREAREA UNEI REȚETE COMPUSE DIN MAI MULTE FAZE

Orice program, inclusiv cel manual, poate fi compus din următoarele faze:

1. O fază de încălzire și până la 5 faze de gătit .
2. Un ciclu fix de încălzire și până la 6 etape de gătit .

Pentru a crea o rețetă compusă din mai multe faze, procedați după cum urmează:

- Accesați ecranul de coacere manuală și setați parametrii pentru prima fază.
- Apăsați butonul **FAZE (I)** pentru a trece la a doua fază sau butonul **PORNEȘTE/OPREȘTE (J)** pentru a începe coacerea.

Setați parametrii doriți pentru a doua fază.

- Apăsați butonul **FAZE** pentru a trece la a treia fază sau butonul **PORNEȘTE/OPREȘTE** pentru a începe coacerea .
- Setați parametrii doriți pentru a treia fază sau apăsați butonul **PORNEȘTE/OPREȘTE** pentru a începe coacerea .
- Apăsați butonul **FAZE** pentru a trece la faza a patra.
- Configurați parametrii doriți pentru faza a patra, a cincea și a șasea.
- Apăsați butonul **PORNEȘTE /OPREȘTE** pentru a începe coacerea .
- Pentru a elimina o fază, este necesar să resetați timpul setat pentru acea fază.



ATENȚIE!

- Nu se poate seta timpul 0 pentru prima fază.
- Dacă timpul este setat ca infinit pentru oricare fază, nu se va putea seta timpul pentru fazele următoare.
- Nu se poate seta timpul infinit pentru o fază dacă oricare dintre fazele următoare este activă.
- Nu se poate elimina o fază dacă faza următoare este activă; Se poate dezactiva de fiecare dată doar ultima fază activă.
- În timpul ciclului de coacere, se poate forța trecerea la faza următoare înainte de expirarea timpului curent al fazei, setând timpul de coacere al fazei curente la zero.

5. UTILIZARE

FAZA DE ÎNCĂLZIRE PREALABILĂ

După atingerea temperaturii de încălzire, se activează semnalul sonor, iar indicatorul luminează intermitent. Temperatura de încălzire prealabilă se menține până la deschiderea ușilor. La 15 minute după semnalul sonor, dacă ușile nu sunt deschise, rețeta se va întrerupe și pe ecran va apărea un mesaj privind depășirea timpului maxim de încălzire. După închiderea ușii cuptorului, începe automat prima fază a ciclului de coacere. Semnalul sonor se oprește după deschiderea ușii sau după apăsarea oricărei taste.

Dacă în timpul fazei de încălzire preliminară ușa este deschisă înainte de atingerea temperaturii, faza de încălzire preliminară va fi întreruptă.

LISTA MENIULUI

Apăsarea repetată a tastei MENIU (nu în timpul ciclului de coacere) va duce la afișarea listei derulante a meniului:

- Meniul programelor utilizate recent
- Meniul listei de rețete
- Meniul ciclurilor speciale
- Meniul de service

Apăsarea și menținerea apăsărilor a butonului MENIU (nu în timpul ciclului de coacere) în cadrul unui program nou sau al unei rețete salvate duce la accesarea meniului de editare a rețetei.



MENIUL PROGRAMELOR RECENTE

În acest meniu pot fi afișate ultimele 10 programe de coacere utilizate.



Apăsați butonul MENIU și folosiți + sau - pentru a derula programele din lista selectată.



Apăsați PORNEȘTE/OPREȘTE pentru a confirma programul



Apăsarea repetată a butonului PORNEȘTE/OPREȘTE pornește programul selectat

MENIUL LISTEI DE REȚETE

Cartea de bucate este împărțită în cinci categorii, în cadrul cărora pot fi salvate până la 100 de rețete.

Fiecare program poate fi salvat cu maximum patru faze. Utilizarea programelor permite standardizarea proceselor de coacere, asigurând o calitate constantă a rezultatelor.



Apăsați butonul MENIU și folosiți + sau - pentru a derula programele din lista selectată.



Apăsați MENIU pentru a confirma programul



Selectați programul dorit apăsând butoanele + sau -

5. UTILIZARE



Confirmați apăsând
butonul **MENIU**



Apăsați butonul **PORNEȘTE/OPREȘTE**
pentru a porni programul.

MENIU CICLURI SPECIALE

În acest meniu se poate accesa cicluri speciale:

- Răcire rapidă
- Coacere Delta T
- Multitimer



RĂCIRE RAPIDĂ

Pentru a porni ciclul de răcire rapidă a cavității:



Apăsați butonul **MENIU** și folosiți + sau -
pentru a derula progra-
mele din lista selectată.



Apăsați **MENIU** pentru a confirma
programul



Setați temperatura pe care doriți
să o atingeți la finalul ciclului.



Setați viteza dorită.
ventilatoarelor



Apăsați butonul **PORNEȘTE/OPREȘTE**
pentru a porni programul.

În partea superioară a ecranului este afișată o bară care indică progresul ciclului pe măsură ce temperatura din cavitatea de coacere scade. Ciclul de răcire rapidă se încheie când temperatura din cameră este mai mică decât valoarea setată. Ciclul rapid de răcire poate fi efectuat atât cu ușile deschise, cât și închise. Cu ușile închise, se injectează apă în camera de coacere pentru a accelera procesul.

5. UTILIZARE

COACERE DELTA T

Ciclul de coacere Delta T permite coacerea produsului menținând o diferență constantă de temperatură între interiorul produsului și camera de coacere.

Această stare este menținută până la atingerea temperaturii setate pentru interiorul produsului.

Pentru a porni ciclul special „coacere delta T”:



Selectați ciclul cu
ajutorul butoanelor
PLUS i **MINUS**



Apăsați **MENIU** pentru a confirma
programul



Apăsați butonul
TEMPERATURI



Setați valoarea diferenței de tempe-
ratură apăsând butoanele + sau -



Apăsați butonul
TEMPERATURI pentru a confir-
ma



Apăsați butonul
TIMP



Setați temperatura pe care trebuie
să o atingă interiorul produsului,
apăsând butoanele + sau -



Apăsați butonul **TIMP** pentru a
confirma



Setați, după cum considerați,
umiditatea și viteza ven-
tilatoarelor



Apăsați butonul **PORNEȘTE/OPREȘTE**
pentru a porni programul.

5. UTILIZARE

PROGRAM MULTI-TIMER

Funcția multi-timer permite gestionarea mai multor temporizatoare în cadrul unui singur ciclu. Aceasta permite prepararea simultană a diferitelor produse cu timpi de gătire diferiți, utilizând același ciclu.

Pentru a începe ciclul „Multi-timer”:



Selecțați ciclul cu ajutorul butoanelor **PLUS** i **MINUS**



Apăsăți **MENIU** pentru a confirma programul



Se setează, după preferință, temperatura, umiditatea și viteza ventilatoarelor.



Apăsăți butonul **PORNEȘTE/OPREȘTE** pentru a porni programul.

În acest moment, controlerul inițiază un ciclu temporal nelimitat cu parametrii setați.

Pentru a activa temporizatoarele individuale:

- Temporizatorul selectat poate fi setat prin apăsarea butoanelor **PLUS** și **MINUS**.
- Temporizatorul selectat își schimbă culoarea, iar inscripția corespunzătoare este evidențiată cu roșu.
- Modificarea temporizatorului selectat se realizează prin apăsarea butonului **TIMP**, apoi se setează valoarea dorită folosind butoanele **PLUS** și **MINUS**.
- Confirmarea setării valorii se face prin apăsarea butonului **TIMP**.
- Temporizatorul pornește numărătoarea inversă după deschiderea și închiderea ușii echipamentului.
- În cazul setării a două sau mai multe temporizatoare înainte de deschiderea ușii, deschiderea și închiderea acestora va porni simultan toate temporizatoarele.
- În timpul ciclului, în partea inferioară a ecranului apar pictograme de stare, iar în zona centrală este afișată temperatura camerei de coacere.
- Pentru a opri ciclul, apăsăți butonul **PORNEȘTE/OPREȘTE**

5. UTILIZARE

PROGRAM DE ÎNCEPERE AMÂNATĂ A SPĂLĂRII

Pentru a porni ciclul special „Începere amânată a spălării”:



Selectați ciclul cu
ajutorul butoanelor
PLUS i **MINUS**



Apăsați **MENIU** pentru a confirma
programul



Selectați tipul dorit de spălare prin
apăsarea butoanelor
PLUS i **MINUS**



Confirmați cu butonul
MENIU



Folosiți butoanele **PLUS** și **MINUS**
pentru a selecta perioada
după care ciclul de spălare se-
tat va porni

- Astăzi: ciclul începe la ora programată în ziua curentă.
- **+24h**: ciclul începe la ora programată în decurs de 24 de ore de la ziua curentă.
- **+48h**: ciclul începe la ora programată în decurs de 48 de ore de la ziua curentă.



Confirmați cu butonul
MENIU



Setați ora de început dorită
ATENȚIE
format 24 de ore
[hh]:[mm]



Confirmați cu butonul
MENIU

După confirmarea ciclului, cuptorul trece în modul de așteptare. Pe ecran sunt afișate informații privind data și ora începerii amânate a ciclului. La momentul programat, ciclul începe automat.

5. UTILIZARE

MENIU SPĂLARE

În acest meniu sunt disponibile programele de spălare și clătire a echipamentului:

- Clătire - ciclu care utilizează exclusiv apă , fără adaos de detergent.
- Scurt - ciclu rapid de spălare cu utilizarea detergentului.
- Lung - ciclu intensiv de spălare cu utilizarea detergentului.
- **Aplicarea detergentului** - ciclu de umplere a pompei și a circuitului hidraulic cu detergent.

Se recomandă pornirea ciclului de aplicare a detergentului la prima utilizare a echipamentului, după înlocuirea rezervorului de detergent sau după o pauză prelungită în funcționarea sistemului automat de spălare.

După încheierea aplicării detergentului, se recomandă efectuarea unui ciclu de clătire pentru îndepărtarea eventualelor reziduuri de detergent din camera de coacere.

Pentru a porni ciclul de spălare:



Selectați ciclul cu
ajutorul butoanelor
PLUS i **MINUS**



Apăsați **MENIU** pentru a confirma
programul



Apăsați butonul **PORNEȘTE/OPREȘTE**
pentru a porni programul.



ATENȚIE!

Dacă temperatura din cameră este prea ridicată, spălarea va începe doar după un ciclu de răcire, așa cum indică afișajul.

FUNCȚII USB

Meniul USB permite efectuarea următoarelor operațiuni:

- Actualizare firmware (opțiune disponibilă după detectarea unui fișier compatibil).
- Actualizare limbi (opțiune disponibilă după detectarea unui fișier compatibil).
- Export HACCP.
- Export rețete.
- Import rețete (opțiune disponibilă după detectarea unui fișier compatibil).
- Import parametri (opțiune disponibilă după detectarea unui fișier compatibil).
- Import imagini (opțiune disponibilă după detectarea fișierelor .jpg în subfolderul corespunzător).
- Import rețete și imagini.
- Actualizare completă (opțiune disponibilă după detectarea unui set compatibil de fișiere).

Încercarea accesării meniului fără un pendrive conectat va afișa un mesaj care informează despre lipsa memoriei USB.

5. UTILIZARE

ACTUALIZAREA SOFTWARE-ULUI DE FIRMWARE DE PE USB

Pentru a începe actualizarea:

Încărcați fișierele de actualizare pe memoria USB. Utilizați exclusiv fișierele furnizate de producător.



Selectați meniul
Service apăsând
în mod repetat tasta **MENIU**



Selectați secțiunea
„USB” apăsând tastele
PLUS și **MINUS**



Confirmați
prin apăsarea tastei **MENIU**

După confirmarea operației, va începe prima fază a actualizării software-ului de firmware.

Procesul poate dura câteva minute.



După finalizarea primei faze a actualizării, apăsarea butonului **PORNEȘTE/OPREȘTE** va iniția a doua și ultima fază a actualizării, care poate dura câteva minute. La finalizarea acesteia, panoul trece în modul de așteptare.

ACTUALIZAREA LIMBILOR DE PE USB

Pentru a începe actualizarea:



Selectați meniul
Service apăsând
în mod repetat tasta **MENIU**



Selectați secțiunea
„USB” apăsând tastele
PLUS și **MINUS**



Selectați opțiunea „Actualizare
limbi” apăsând tastele
PLUS și **MINUS**



Confirmați cu butonul
MENIU

- După confirmare, începe actualizarea bazei de date, care poate dura câteva minute.

- La finalizarea procesului se afișează un mesaj de notificare.



Apăsați de mai multe ori tasta
ON/OFF pentru a reveni la pagina
principală



ATENȚIE!

Procedura de actualizare a limbii șterge irevocabil baza de date existentă și poate dura câteva minute.

5. UTILIZARE

EXPORT HACCP PE USB

Pentru a începe exportul HACCP:



Selectați meniul
Service apăsând
în mod repetat tasta **MENIU**



Selectați secțiunea
„USB” apăsând tastele
PLUS și **MINUS**



Selectați opțiunea „Exportă HACCP”
utilizând butoanele **PLUS** și **MI-**
NUS.



Confirmați
prin apăsarea tastei **MENIU**



Confirmați din nou apăsând
butonul **MENIU** pentru a iniția
procesul.



La finalizarea procesului, se afișează un mesaj de notificare. Apăsați de mai multe ori butonul **ON/OFF** pentru a reveni la pagina principală.

La finalizarea procesului, se afișează un mesaj de notificare. Apăsați de mai multe ori butonul **ON/OFF** pentru a reveni la pagina principală.

Procedura de export HACCP permite salvarea datelor operaționale de pe panou pe memoria USB.

Este exportat un fișier jurnal pentru fiecare zi de utilizare, având denumirea în formatul yy_mm_dd și extensia „.csv”.

Fiecărui fișier jurnal îi este asociat un fișier cu aceeași denumire, dar cu extensia „.md5”, care permite verificarea integrității fișierului.

Datele operaționale exportate pot identifica următoarele evenimente:

- Eveniment de pornire
- Eveniment de schimbare a fazei
- Eveniment de oprire sau de finalizare a ciclului de coacere
- Eventuale situații de alarmă

În fișier sunt, de asemenea, înregistrări la interval de 5 minute pentru următoarele date:

- Temperatură
- Valoare presetată
- Timp rămas până la încheierea fazei
- Durata fazei

De asemenea, înregistrare la fiecare modificare de 5 grade a temperaturii din cameră.

5. UTILIZARE

EXPORTUL REȚETELOR PE USB

Pentru a începe exportul rețetelor:



Selectați meniul
Service apăsând
în mod repetat tasta **MENIU**



Selectați secțiunea
„USB” apăsând tastele
PLUS și **MINUS**



Selectați opțiunea „Exportă rețeta”
apăsând simultan butoanele **PLUS**
și **MINUS**



Confirmați
prin apăsarea tastei **MENIU**



Confirmați din nou apăsând
butonul **MENIU** pentru a iniția
procesul.



La finalizarea procesului, se afișează un mesaj de notificare. Apăsați de mai multe ori butonul **ON/OFF** pentru a reveni la pagina principală.

IMPORTAREA PARAMETRILOR DE PE USB



ATENȚIE!

Importarea incorectă a parametrilor poate provoca dăunarea permanentă a echipamentului; prin urmare, procesul trebuie efectuat exclusiv de un service autorizat **ProfiChef**.

IMPORTUL IMAGINILOR DE PE USB

Această procedură permite importul unei serii de imagini (dacă memoria panoului este suficient de mare), care vor fi asociate rețetelor.

Fișierele de imagine ce urmează a fi importate trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- Trebuie să fie plasate într-un dosar denumit „.jpg”.
- Trebuie să aibă formatul și extensia „.jpeg”.
- Rezoluția recomandată este de 300x160 pixeli.
- Trebuie să reprezinte o dimensiune maximă de 64 kB.

Pentru a importa imagini:

- Conectați dispozitivul USB care conține un singur folder numit „jpg” cu toate imaginile ce urmează a fi importate.

5. UTILIZARE



Selectați meniul
Service apăsând
în mod repetat tasta **MENIU**



Selectați secțiunea
„USB” apăsând tastele
PLUS și **MINUS**



Selectați opțiunea
„Importă imagini” apăsând simultan
tastele **PLUS** și **MINUS**



Confirmați cu butonul
MENIU

- După confirmare, începe actualizarea bazei de date, ceea ce poate dura câteva minute .
- La finalizarea procesului, se afișează un mesaj de notificare.



Apăsați de mai multe ori tasta
ON/OFF pentru a reveni la pagina
principală



ATENȚIE!

Această operație determină ștergerea ireversibilă din memoria panoului a bazei de date ce conține toate imaginile încărcate anterior.

IMPORTAREA REȚETELOR ȘI IMAGINILOR DE PE USB

Funcția permite importul simultan al rețetelor și al imaginilor asociate într-o singură procedură.

Pentru a efectua importul:

- Conectați memoria USB care conține:
- Un folder denumit „jpg” cu toate imaginile ce trebuie importate.
- Un fișier de rețetă corespunzător pregătit .



Selectați meniul
Service apăsând
în mod repetat tasta **MENIU**



Selectați secțiunea
„USB” apăsând tastele
PLUS și **MINUS**



Selectați opțiunea „Importă rețete +
imagini” apăsând simultan
tastele **PLUS** și **MINUS**



Confirmați cu butonul
MENIU

- După confirmare, începe actualizarea bazei de date, ceea ce poate dura câteva minute .
- La finalizarea procesului, se afișează un mesaj de notificare.



Apăsați de mai multe ori tasta
ON/OFF pentru a reveni la pagina
principală

5. UTILIZARE

ACTUALIZARE COMPLETĂ A SOFTWARE-ULUI FIRMWARE DE PE USB

Pentru a începe actualizarea, fișierele de actualizare trebuie încărcate pe memoria USB. Se vor utiliza exclusiv fișierele furnizate de producător.



Selectați meniul
Serviciu, apăsând
în mod repetat butonul **MENIU**.



Selectați secțiunea „USB” apăsând
butoanele **PLUS** și **MI-**
NUS.



Selectați opțiunea „Actualizare
în masă” apăsând butoanele
PLUS și **MINUS**.



Confirmați
prin apăsarea tastei **MENIU**

- După confirmare începe prima fază a actualizării software-ului sistemului, care poate dura câteva minute.
- După încheierea primei faze, apăsarea butonului **PORNEȘTE/OPREȘTE** inițiază a doua, fază finală de actualizare, care poate dura de asemenea câteva minute.
- După finalizarea procesului, panoul trece în modul de așteptare.



ATENȚIE!

Procedura actualizează simultan toate fișierele operaționale ale panoului de comandă. În cazul lipsei setului complet de fișiere necesare pe memoria USB, funcția nu este disponibilă în meniul de selecție.

CONEXIUNE DIRECTĂ CU SMARTPHONE-UL

Există posibilitatea de a stabili o conexiune directă între smartphone și echipament. Conexiunea directă - permite acces local la cartea de bucate (într-un interval de aproximativ 6 metri de echipament) prin smartphone și efectuarea operațiunilor necesare pentru conectarea la rețeaua Wi-Fi.

Pentru a conecta echipamentul direct la smartphone:

- Porniți echipamentul.
- Scanați primul cod QR „conectare” care apare pe ecran, utilizând smartphone-ul conectat la internet.
- Acceptați conexiunea la rețea pe ecranul smartphone-ului.
- Așteptați stabilirea conexiunii dintre smartphone și echipament.
- Scanați al doilea cod QR afișat pe ecran, folosind același smartphone.
- Confirmați accesul la pagina web afișată pe ecranul smartphone-ului.
- Pe ecranul smartphone-ului este afișată o pagină care permite accesul la cartea de rețete a echipamentului. Apăsăți butonul „accesează cartea de bucate”.
- Pe smartphone este afișată structura cărții de bucate, în care puteți răsfoi, crea, edita, salva, asocia imagini sau șterge rețete.

5. UTILIZARE

CONEXIUNEA LA INTERNET



ATENȚIE!

Funcție disponibilă exclusiv pentru anumite modele, la comandă specială a clientului. Detaliile configurării se furnizează la cererea clientului după achiziționarea modelului cu această funcție.

INFORMAȚII DESPRE APARAT



Selectați meniul
Serviciu, apăsând
în mod repetat butonul **MENIU**.



Selectați secțiunea „Info”
cu ajutorul butoanelor
PLUS și **MINUS**



Confirmați cu butonul
MENIU



Apăsați de mai multe ori buto-
nul **ON/OFF** pentru a reveni la
pagina principală

SETAREA LIMBII

Pentru a schimba limba, este necesar să:



Selectați meniul
Serviciu, apăsând
în mod repetat butonul **MENIU**.



Selectați secțiunea „Limbă”
cu ajutorul butoanelor
PLUS și **MINUS**



Confirmați cu butonul
MENIU



Selectați limba cu ajutorul
butoanelor **PLUS** și **MI-
NUS**



Confirmați
prin apăsarea tastei **MENIU**



Apăsați de mai multe ori buto-
nul **ON/OFF** pentru a reveni la
pagina principală

5. UTILIZARE

SETAREA DATEI ȘI OREI

Pentru a modifica data și ora:



Selectați meniul
Serviciu, apăsând
în mod repetat butonul **MENIU**.



Selectați poziția dorită cu aju-
torul butonului
PLUS i **MINUS**



Confirmați
prin apăsarea tastei **MENIU**



Setați data și ora dorite
cu ajutorul butoanelor
PLUS i **MINUS**



Confirmați
prin apăsarea tastei **MENIU**



Apăsați de mai multe ori bu-
tonul **ON/OFF** pentru a reveni la
pagina principală

ȘTERGEREA IMAGINILOR

Pentru a șterge imaginile, urmați pașii:



Selectați meniul
Serviciu, apăsând
în mod repetat butonul **MENIU**.



Selectați secțiunea „Șterge ima-
gini” cu ajutorul butoanelor
PLUS și **MINUS**



Confirmați
prin apăsarea tastei **MENIU**



Selectați imaginea de șters folosind
butonul **PLUS** și buto-
nul **MINUS**



Confirmați
prin apăsarea tastei **MENIU**



Apăsați de mai multe ori bu-
tonul **ON/OFF** pentru a reveni la
pagina principală

5. UTILIZARE

MENIU DE EDITARE A REȚETEI

Elemente de meniu:

- Salvează - permite salvarea unei rețete noi sau modificate
- Copiază - permite crearea unei copii a rețetei selectate
- Schimbă numele - permite atribuirea unui nume nou rețetei
- Șterge - permite ștergerea definitivă a rețetei
- Asociere - permite asocierea rețetei cu o imagine selectată
- Șterge asocierea - permite eliminarea asocierii rețetei cu o imagine
- Editare rapidă - permite editarea rețetei prin conectarea directă la smartphone (doar anumite produse, la comandă)
- Pornire întârziată - permite setarea unei porniri întârziate a rețetei

SALVAREA REȚETEI

Pentru a salva o rețetă nouă sau pentru a salva modificările aduse unei rețete, este necesar să :



Apăsați și mențineți apăsat
butonul **MENIU**



Selecționați opțiunea „Salvează” utili-
zând butoanele **PLUS** și
MINUS



Confirmați apăsând butonul
PORNEȘTE/OPREȘTE

Introduceți numele rețetei, format din maximum 20 de caractere:

- Se pot derula listele apăsând butoanele **PLUS** și **MINUS**
- Confirmați litera selectată și treceți la următoarea apăsând butonul **MENIU**
- Introduceți spații între litere apăsând butonul **TIMP**
- Ștergeți literele apăsând butonul **TEMPERATURI**



Selecționați categoria dorită
apasând butoanele
PLUS și **MINUS**



Confirmați
prin apăsarea tastei **MENIU**



Apăsați de mai multe ori bu-
tonul **ON/OFF** pentru a reveni
la ecranul principal și pentru a afișa
rețeta

5. UTILIZARE

COPIARE REȚETĂ

Pentru a copia o rețetă, trebuie să :



Apăsați și mențineți apăsat butonul
MENIU pe rețeta înregistrată



Selectați opțiunea „Copiază” fo-
losind butoanele PLUS și
MINUS



Confirmați apăsând butonul
PORNEȘTE/OPREȘTE

- Stabiliți un nume format din maximum 20 de caractere:
- Puteți derula lista apăsând butoanele PLUS și MINUS
- Confirmați litera selectată și treceți la următoarea apăsând butonul MENIU



Selectați categoria dorită
apăsând butoanele
PLUS i **MINUS**



Confirmați
prin apăsarea tastei MENIU



Apăsați de mai multe ori butonul
ON/OFF pentru a reveni la
ecranul principal și a afișa rețeta

MODIFICARE NUME REȚETĂ

Pentru a modifica numele rețetei, trebuie să :



Apăsați și mențineți apăsat butonul
MENIU pe rețeta înregistrată



Selectați opțiunea „Schimbă
numele” folosind butoanele PLUS
și MINUS



Confirmați apăsând butonul
PORNEȘTE/OPREȘTE



Selectați categoria dorită
apăsând butoanele
PLUS i **MINUS**



Confirmați
prin apăsarea tastei MENIU



Apăsați de mai multe ori butonul
ON/OFF pentru a reveni la
ecranul principal și a afișa rețeta

5. UTILIZARE

ȘTERGEREA REȚETEI

Pentru a șterge o rețetă existentă :



Apăsați și mențineți apăsat butonul
MENIU pe rețeta înregistrată



Selectați opțiunea „Șterge” fo-
losind butoanele PLUS și
MINUS



Confirmați apăsând butonul
PORNEȘTE/OPREȘTE

ADAUGAREA UNEI IMAGINI LA REȚETĂ

Pentru a asocia o rețetă cu o imagine, procedați după cum urmează :



Apăsați și mențineți apăsat butonul
MENIU pe rețeta înregistrată



Selectați opțiunea „Asociere” fo-
losind butoanele PLUS și
MINUS



Confirmați apăsând butonul
PORNEȘTE/OPREȘTE



Selectați imaginea apăsând
butoanele PLUS și MI-
NUS



Confirmați
prin apăsarea tastei MENIU



Apăsați de mai multe ori butonul
ON/OFF pentru a reveni la
ecranul principal și a afișa rețeta

Dacă este prezent un dispozitiv USB cu imagini în dosarul corespunzător, după ultima imagine din arhiva locală lista de imagini de pe dispozitivul USB începe să deruleze.

După selectarea imaginii de pe memoria USB, aceasta este importată în baza de date a echipamentului.



ATENȚIE!

Pentru a utiliza acest mod, afișajul trebuie să rămână pe acest ecran. Dacă apăsați butonul ON/OFF și reveniți la pagina principală, veți pierde conexiunea la Internet.

5. UTILIZARE

ȘTERGEREA IMAGINII DIN REȚETĂ

Pentru a șterge asocierea imaginii cu rețeta, procedați astfel:



Apăsați și mențineți apăsat butonul
MENIU pe rețeta înregistrată



Selectați opțiunea „Șterge asoci-
ere” cu ajutorul butoanelor PLUS și
MINUS.



Confirmați apăsând butonul
PORNEȘTE/OPREȘTE

EDITARE RAPIDĂ A REȚETEI (PRIN SMARTPHONE)

Funcția de editare rapidă permite modificarea rețetei prin conectarea directă cu smartphone-ul.

Pentru a începe, procedați după cum urmează :

- Apăsați butonul PORNIT/OPRIT și scanați primul cod QR „Connect” afișat pe ecran cu ajutorul smartphone-ului.
- După stabilirea conexiunii, scanați al doilea cod QR, apăsând de două ori tasta MINUS, folosind același smartphone și confirmați accesul la pagina web propusă.
- Acceptați conexiunea de rețea pe ecranul smartphone-ului.
- Pe smartphone va apărea un ecran care permite accesul la cartea de bucate a echipamentului. Următorul pas este să apăsați butonul „Accesați cartea de bucate”.
- Apăsând butonul „Accesați cartea de bucate”, se obține acces la cartea de bucate a cuptorului, unde puteți selecta categoria dorită, crea sau modifica o rețetă, seta parametrii, salva, asocia imagini sau șterge o rețetă.

SETAREA REȚETEI CU ÎNCEPERE ÎNTÂRZIATĂ

Pentru pornirea unei rețete cu pornire întârziată trebuie să :



Apăsați și mențineți apăsat butonul
MENIU pe rețeta înregistrată



Selectați opțiunea „Pornire în-
târziată” utilizând butoanele
PLUS și MINUS



Confirmați
prin apăsarea tastei MENIU



Selectați perioada dorită de începere dintre valorile posibile, apăsând butoanele PLUS și MINUS :
/ Astăzi / +24 h / +48 h

5. UTILIZARE



Confirmați cu butonul
MENIU



Configurați ora dorită de
începere **ATENȚIE**
format 24 de ore
[hh]:[mm]



Confirmați cu butonul
MENIU



ATENȚIE!

Configurarea programului cu pornire întârziată nu permite executarea altor cicluri.
Pentru a anula setarea întârzierii începerii programului, apăsați butonul ON/OFF.

EDITARE TEMPORARĂ A REȚETEI

Există posibilitatea modificării temporare a setărilor rețetei atât înainte, cât și în timpul executării acesteia.
Acele modificări sunt temporare și nu sunt salvate în memoria echipamentului.

PORNIREA, PAUZAREA SAU ÎNTRERUPEREA REȚETEI

Pentru a porni rețeta selectată, este suficient să apăsați butonul **PORNEȘTE/OPREȘTE**.

Deschiderea ușii după pornirea rețetei oprește temporar execuția ciclului, care este reluată după închiderea ușii.

În timpul întreruperii ciclului, în partea de jos a ecranului este afișat simbolul de pauză .

Rețeta este oprită definitiv după expirarea timpului stabilit pentru ultima fază de coacere sau după apăsarea butonului **PORNEȘTE/OPREȘTE**.

La finalizarea rețetei, pe ecran este afișat un mesaj informativ și se emite un semnal sonor.

Semnalul sonor rămâne activ până la deschiderea ușii sau apăsarea oricărei taste.



6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

6.1. AVERTISMENTE GENERALE PRIVIND CURĂȚAREA

- Înainte de începerea curățării, deconectați alimentarea echipamentului și purtați echipamente de protecție personală adecvate (de exemplu, mănuși).
- Utilizatorul poate efectua doar operațiuni de curățare de rutină. Pentru verificări, întreținere excepțională sau schimbarea componentelor defecte, contactați un centru de service autorizat pentru a mobiliza un tehnician specializat și instruit corespunzător.
- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de lipsa întreținerii sau de o curățare necorespunzătoare (de exemplu, utilizarea unor detergenți nepotriviti).
- Înainte de curățare, trebuie așteptat ca compartimentul de gătit să se răcească (temperatura nu trebuie să depășească 70°C).

Pentru curățarea oricărei părți a echipamentului sau a accesoriilor, nu utilizați:

- Detergenți abrazivi sau pulberi.
- Detergenți agresivi sau corozivi (de exemplu, acid clorhidric, acid sulfuric, sodă caustică etc.).
Aveți grijă de dvs.! Nu folosiți aceste substanțe nici măcar pentru curățarea suprafeței de sprijin sau a podelei sub echipament.
- Unelte abrazive sau ascuțite (de exemplu, bureți abrazivi, racloare, perii din oțel etc.).
- Abur sau apă sub presiune

6.2. CURĂȚAREA UȘILOR ȘI GEAMULUI INTERIOR

Pentru a curăța geamul interior al ușii, se recomandă să așteptați până când cuptorul este complet rece. Geamul interior poate fi deschis, ceea ce facilitează curățarea acestuia. Utilizați o cârpă moale umezită cu un detergent neutru pentru geamuri, conform instrucțiunilor producătorului detergentului.

6.3. CURĂȚAREA CAMEREI CUPTORULUI

La sfârșitul zilei de lucru, camera cuptorului trebuie curățată, atât din motive igienice, cât și pentru a preveni defecțiunile. Cuptorul nu trebuie niciodată curățat cu jeturi de apă, nici directe, nici la presiune înaltă. Pentru curățarea echipamentului nu trebuie utilizate cârpe metalice, perii sau raclete din oțel obișnuit.



ATENȚIE!

Orice reziduuri de grăsime și alimente din camera de coacere pot lua foc în timpul utilizării cuptorului, de aceea se recomandă îndepărtarea lor imediată.

- Așteptați până când camera de coacere se răcește.
- Scoateți ghidajele laterale pentru recipientele GN.
- Îndepărtați orice reziduuri care pot fi eliminate manual și introduceți părțile detașabile în mașina de spălat vase.
- Curățați camera cuptorului cu apă caldă și detergent delicat.
- Apoi, clătiți bine toate suprafețele, având grijă să nu lăsați urme de detergent.
- Pentru curățarea părții exterioare a cuptorului, folosiți o cârpă umedă și un detergent blând.
- Pentru o curățare manuală corectă, urmați pașii următori:
- Porniți echipamentul și setați temperatura la 80°C.
- Lăsați-l să funcționeze timp de 10 minute.
- Opriți echipamentul și lăsați-l să se răcească.
- Scoateți ghidajele laterale pentru tăvile GN.
- Se pulverizează detergent în interiorul cuptorului și se lasă să acționeze timp de 10 minute.
- Camera cuptorului se clătește atent după încheierea ciclului de curățare.

Este strict interzisă spălarea camerei cuptorului la temperaturi de peste 70 °C. Pericol de arsuri.

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

6.4. CURĂȚAREA SUPRAFEȚELOR EXTERIOARE

Curățarea zilnică a stratului protector al camerei cuptorului trebuie realizată folosind un detergent non-abraziv pentru a asigura funcționarea corespunzătoare. În cazul reziduurilor uscate, utilizați o perie din plastic sau un burete umezit cu oțet și apă caldă. Utilizați doar o cârpă umedă cu apă fierbinte sau agenți de curățare potriviți pentru oțel inoxidabil. Nu utilizați substanțe corozive sau amoniac.



ATENȚIE!

Este interzisă turnarea directă a apei peste echipament. Trebuie prevenită pătrunderea apei în echipamentele electrice, deoarece această situație poate cauza electrocutare și deteriorarea cuptorului.

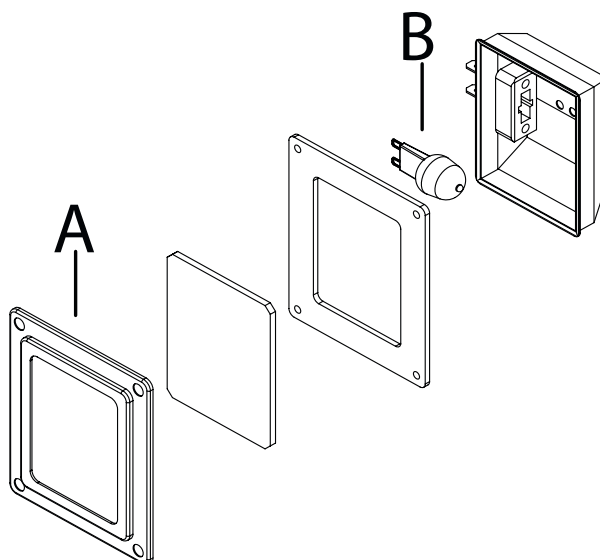
6.5. ÎNLOCUIREA BECULUI



ATENȚIE!

Este imperativ să respectați următoarea procedură pentru a evita electrocutarea sau rănirea corporală.

- Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică și așteptați să se răcească .
- Scoateți ghidajele laterale care susțin tăvile de copt.
- Demontați capacul „A”, desfăcând cele patru șuruburi de fixare .
- Înlocuiți becul „B” cu un bec cu aceiași parametri.
- Montați capacul „A” și fixați-l din nou cu șuruburile demontate anterior.
- Montați ghidajele laterale, asigurându-vă că sunt bine fixate.



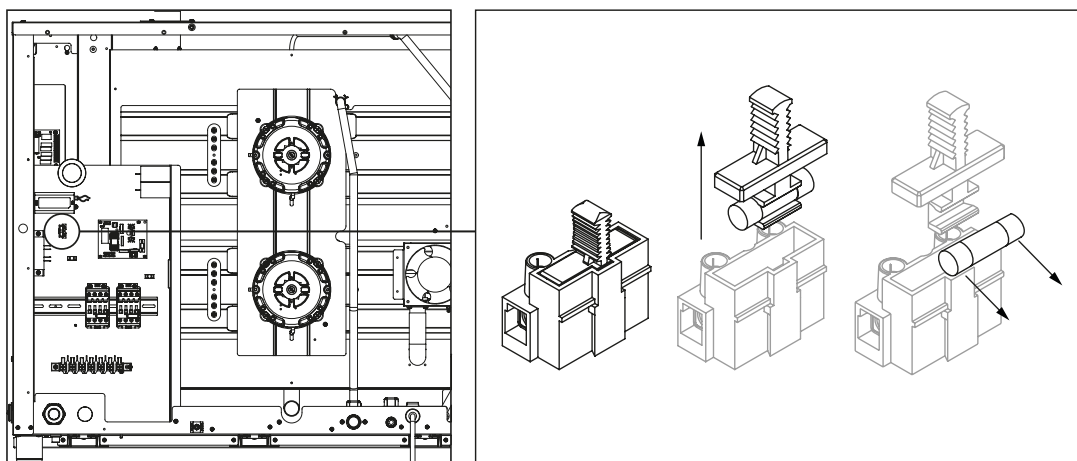
În cazul crăpării sau deteriorării protecției din sticlă, nu utilizați cuptorul până la înlocuirea acesteia. (contactați serviciul clienți).

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

6.6. ÎNLOCUIREA SIGURANȚEI (DACĂ ESTE PREZENTĂ)

Pentru schimbarea siguranței, urmați pașii și indicațiile următoare :

- Deconectați cuptorul de la rețea și lăsați-l să se răcească.
- Scoateți panoul de comandă din fața cuptorului.
- Localizați ușa siguranței în partea superioară a cuptorului. Scoateți ușa siguranței, extrageți siguranța și înlocuiți-o cu una nouă.



6.7. PERIOADA DE INACTIVITATE

Pe durata perioadelor de inactivitate, deconectați alimentarea electrică și alimentarea cu apă, scoateți recipientul cu detergent (modelele cu sistem de spălare) și închideți-l cu grijă. Protejați părțile exterioare din oțel ale echipamentului, ștergându-le cu o lavetă moale umezită cu ulei vaselinic. Lăsați ușa întredeschisă pentru a asigura o ventilație corespunzătoare.

Înainte de utilizare după o perioadă îndelungată de neutilizare, trebuie să:

- Efectuați o curățare temeinică a echipamentului și a accesoriilor.
- Reconectați echipamentul la sursa de alimentare electrică și la cea de apă.
- Verificați echipamentul înainte de a-l utiliza din nou.
- Efectuați ciclul de spălare HARD.

Pentru a asigura utilizarea optimă și siguranța echipamentului, se recomandă ca acesta să fie întreținut și verificat de un centru de service autorizat cel puțin o dată pe an.

6. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

6.8. ÎNTREȚINERE PREVENTIVĂ

Cuptorul analizează anumiți parametri importanți pentru evaluarea stării componentelor și avertizează asupra necesității efectuării unei mentenanțe preventive, pentru a garanta clientului cele mai înalte standarde de performanță și fiabilitate. La depășirea anumitor praguri, pe afișaj apare un avertisment nebloant care indică necesitatea efectuării mentenanței componentului respectiv.

Atenție se va afișa :

- După fiecare pornire a cuptorului, în prima săptămână după depășirea pragului;
- La sfârșitul fiecărui ciclu de gătit, după prima săptămână de la depășirea pragului.

Avertizarea poate fi ascunsă prin apăsarea butonului **PORNE/OPRIRE**

Listă avertizărilor privind întreținerea preventivă:

- Limită a numărului de deschideri ale ușii
- Limitarea intervenției termostatului de siguranță
- Limită a numărului de injecții de apă
- Număr limitat de spălări
- Număr admisibil de încărcări de detergenți
- Număr admisibil de intervenții asupra rezistenței
- Limită a orelor de funcționare ale motorului
- Limitarea numărului de ore de funcționare a iluminatului
- Limită de ore de funcționare peste 90 °C
- Limită de ore de răcire a compartimentului tehnic
- Limită de ore de funcționare a ventilatoarelor

După apariția notificării, trebuie să contactați serviciul post-vânzare pentru verificarea statusului componentelor și pentru întreținerea sau, după caz, înlocuirea acestora.

6.9. ACTIVITĂȚI PERIODICE EFECTUATE DE UTILIZATOR

Tabelul de mai jos prezintă operațiile generale de întreținere care trebuie efectuate periodic de către utilizator. Nerespectarea acestor proceduri poate cauza funcționarea incorectă sau deteriorarea cuptorului.

FRECVENȚA OPERAȚIILOR				
DESCRIERE	ZILNIC	SĂPTĂMÂNAL	LUNAR	ANUAL
Control vizual general	X			
Curățarea camerei de coacere	X			
Curățarea filtrului pentru alimentarea cu apă		X		
Verificarea funcționării dedurizatorului			X	
Curățarea componentelor electrice				X
Verificarea strângerii elementelor electrice de fixare				X
Verificarea nivelului de detergent		X		
Verificarea generală a funcționării		X		

7. REZOLVAREA PROBLEMELOR

În cazul în care echipamentul prezintă anomalii, acesta trebuie deconectat de la alimentare și închis circuitul de apă. Înainte de a contacta serviciul de asistență clienți, vă rugăm să consultați tabelul de mai jos.

PROBLEM	CAUZĂ	REMEDIU
Cuptorul nu pornește după selectarea programului	Ușa este deschisă	Verificați dacă ușa este închisă.
	Microîntrerupătorul nu detectează închiderea ușii	Contactați un tehnician specialist pentru reparații (Service Tehnic)
Iluminarea nu funcționează	Bec slăbit	Introduceți becul corect în soclu
	Bec ars	Înlocuiți becul
Echipamentul nu gătește uniform	Ventilatoarele nu schimbă direcția de rotație rotații	Contactați un tehnician specialist pentru reparații (Service Tehnic)
	Unul dintre ventilatoare nu se rotește	
	Unul dintre dispozitivele de încălzire este deteriorat	
	Garnitura ușii este scoasă din locaș	Plasați corect garnitura ușii echipamentului în locul aferent.
Cuptorul nu pornește	Lipsă tensiune la rețeaua electrică	Se restabilește tensiunea de alimentare.
	Conectarea la rețeaua electrică a fost realizată corect	Verificați conectarea la rețeaua electrică.
	Declanșarea termostatlui de siguranță	Contactați un tehnician specialist pentru reparații (Service Tehnic)
Instalarea umidificatorului blochează conducta	Robinetul de alimentare cu apă este închis	Deschideți robinetul de alimentare cu apă.
	Conectare incorectă la rețeaua de apă potabilă	Verificați conexiunea la rețeaua de alimentare cu apă.
	Filtrele de admisie a apei sunt înfundate cu impurități.	Curățați filtrele.
La ușile închise, apa iese pe garnitură.	Garnitură murdară.	Curățați garnitura cu o cârpă umedă.
	Garnitură deteriorată.	Contactați un tehnician specialist pentru reparații (Service Tehnic)
	Problemă la mecanismul de închidere a ușii.	
Ventilatorul se oprește în timpul funcționării	Intervenție a termostatlui de siguranță. motorului	Deconectați echipamentul și așteptați până când protecția termică a motorului se va restabili automat. Dacă problema se repetă, contactați un specialist tehnic pentru reparare (Serviciul Tehnic). Verificați dacă sunt respectate distanțele de siguranță față de echipament.
	Defecțiune a condensatorului motorului	Contactați un tehnician specialist pentru reparații (Service Tehnic)

7. REZOLVAREA PROBLEMELOR

7.1. DEFECTAREA SONDEI CAMEREI (MODELE SELECȚIONATE)

Această alarmă apare când sonda este:

- În stare de scurtcircuit.
- Preruptă.
- În afara domeniului de măsurare.

Alarma se resetează automat după eliminarea cauzei defecțiunii. Aceasta este o alarmă gravă ce întrerupe orice proces de coacere în curs. Semnalul acustic emite un sunet continuu, care poate fi oprit apăsând orice buton. Folosind butonul Pornire/Oprire, se poate ieși de pe ecranul de eroare, însă dacă cauza alarmei nu este eliminată, la următoarea încercare de coacere ecranul alarmei va reapărea și semnalul sonor va porni.

7.2. TERMOSTAT DE SIGURANȚĂ

Această alarmă apare în cazul depășirii temperaturii maxime de funcționare a echipamentului. Este o alarmă ce necesită resetare manuală; termostatul poate fi resetat prin apăsarea butonului roșu situat pe acesta. Verificați dacă filtrele ventilatoarelor de răcire sunt curate și dacă sunt respectate distanțele corespunzătoare de montaj.

Pentru a reseta termostatul:

- Înlăturați capacul termostatlui de pe partea din spate a cuptorului.
- Deschideți ușa și așteptați până când cuptorul se răcește.
- Apăsați butonul roșu pentru a reseta termostatul.
- Dacă problema persistă, contactați serviciul tehnic Forgest.



ATENȚIE!

Dacă alarma apare de mai multe ori, înainte de a încerca o nouă resetare manuală, așteptați intervenția tehnică pentru a evita deteriorarea echipamentului.

7.3. LIPSA TENSIUNII DE ALIMENTARE

În cazul unei întreruperi de alimentare în timpul funcționării, echipamentul verifică toate ciclurile de coacere, dospire sau spălare începute anterior pierderii tensiunii.

Modulul P207 controlează unitatea de tensiune.

- În cazul unui ciclu de coacere, dacă lipsa tensiunii durează mai puțin de 1 minut, ciclul se reia din punctul de întrerupere după revenirea tensiunii, dar se va genera o alarmă.
- Dacă se depășește durata de 1 minut, ciclul nu va porni automat, iar alarma HACCP va fi activată pentru timpul critic (în jurnalul HACCP va apărea codul de alarmă 320 care indică reluarea după o avarie de alimentare).
- În cazul ciclurilor de spălare, dacă pierderea tensiunii este sub 1 minut, ciclul va fi reluat de la punctul de întrerupere; dacă durata depășește 20 de minute, ciclul va porni de la început.

8. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI ELIMINAREA ACESTORA

La sfârșitul duratei de viață a produsului, echipamentul nu trebuie eliminat într-un loc care ar putea reprezenta un risc pentru mediu. Se permite depozitarea temporară a deșeurilor periculoase pentru eliminare ulterioară. Trebuie respectate regulamentele privind protecția mediului în țara în care echipamentul este utilizat.

Echipamentul trebuie predat companiilor specializate pentru colectare, demontare și eliminare.

Este necesar să se demonteze echipamentul, separând componentele și grupându-le conform caracterului chimic, ținând cont că unele dintre acestea pot fi reciclate și reutilizate similar deșeurilor municipale.

Înainte de eliminare, trebuie asigurat că echipamentul nu mai poate fi utilizat, deconectând cablul de alimentare.

Materialul rezultat după eliminare, dacă nu este reutilizat, trebuie predat unui punct de colectare sau unui depozit de deșuri, conform reglementărilor aplicabile.

Orice simbol WEEE pe produs indică faptul că acesta nu trebuie tratat ca un deșeu menajer. Trebuie eliminat în mod corespunzător pentru a preveni orice efect negativ asupra mediului și sănătății oamenilor.

Pentru a obține mai multe informații privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați producătorul, serviciul de asistență sau unitatea locală responsabilă cu gestionarea deșeurilor.

Operațiunile de demontare a echipamentului trebuie efectuate de personal calificat.

Dacă montajul echipamentului este planificat pentru o etapă ulterioară, toate operațiunile trebuie efectuate cu maximă atenție pentru a nu deteriora componentele acestuia.

Producătorul nu își asumă răspunderea pentru orice defecțiune sau inconvenient cauzat de personal neautorizat care operează echipamentul.



ELIMINAREA

Ambalajul și materialul din care este realizat sunt 100% reciclabile și sunt marcate cu simbolul



La eliminare, trebuie respectate reglementările locale în vigoare. Părțile ambalajului (pungi de plastic, bucăți de polistiren etc.) trebuie păstrate departe de copii, deoarece reprezintă un pericol potențial.

Echipamentul a fost fabricat din materiale reciclabile. Acest echipament este marcat ca fiind conform cu Directiva Europeană privind echipamentele electrice și electronice uzate. Prin asigurarea eliminării corecte a acestui echipament, se poate contribui la prevenirea efectelor negative potențiale asupra mediului și sănătății oamenilor.



Simbolul de pe echipament sau din documentația atașată indică faptul că echipamentul nu trebuie tratat ca deșeu menajer obișnuit. Acesta trebuie predat unui centru specializat pentru eliminarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice. La eliminarea echipamentului, acesta trebuie făcut inutilizabil (imposibil de pornit), prin tăierea cablului de alimentare și îndepărtarea ușilor, rafturilor și a altor componente care pot crea pericol. Nu trebuie permisă situația în care cineva se poate căța pe echipament sau să rămână încuiat în interiorul acestuia. Echipamentul trebuie eliminat în conformitate cu reglementările locale privind eliminarea deșeurilor, ducându-l la un centru special de colectare; Nu lăsați echipamentul nesupravegheat, deoarece poate reprezenta un pericol pentru copii.

DECLARAȚIA DE CONFORMITATE

Echipamentul a fost fabricat în conformitate cu cerințele de siguranță specificate în directivele europene și standardele aferente. După obținerea acestei conformități, producătorul declară că produsele sale respectă legislația europeană în vigoare și, prin urmare, sunt marcate cu semnul CE corespunzător, care permite comercializarea acestora în țările europene.

Declarația de conformitate, la cererea utilizatorului, este disponibilă în format electronic sau tipărit la sediul producătorului Profichief: Owsiana 58a, Katowice, 40-780, Polonia.







PROFICHEF