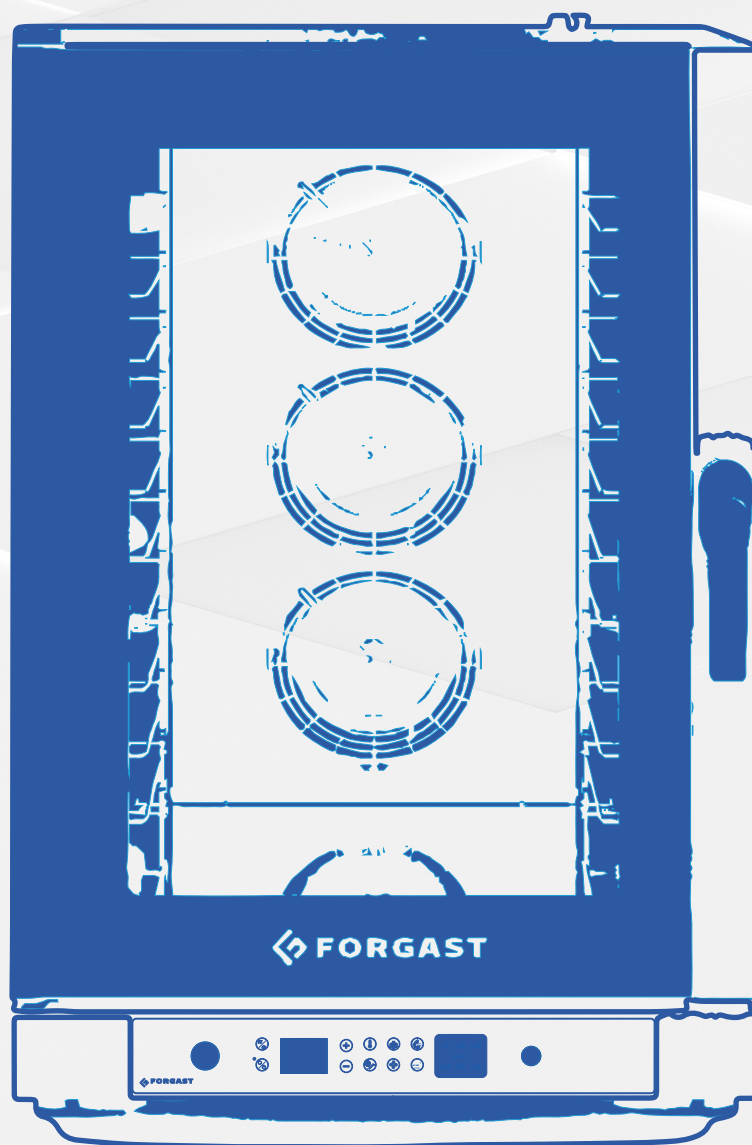




INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE



Cuptor cu convecție și aburi

FG09522 / FG09520 / FG09523 / FG09521

- TRADUCEREA INSTRUCȚIUNII ORIGINALE -

1. SIGURANȚĂ	3
2. DESTINAȚIA	4
3. STRUCTURA APARATULUI	4
4. DATE TEHNICE	6
5. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE	6
6. INSTALARE	6
7. UTILIZARE	13
8. CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	34
9. DIAGNOSTICAREA DEFECTELOR	37
10. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI ELIMINAREA	39

NOTĂ:

Această instrucțiune a fost tradusă din instrucțiunea originală în limba engleză prin utilizarea inteligenței artificiale și a traducerii automate.



Vă mulțumim pentru achiziționarea cuptorului cu convecție și aburi FORGAST.

Pentru a asigura siguranța și funcționarea corectă a aparatului, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de prima utilizare. Produsele noastre sunt modificate și îmbunătățite pentru a asigura funcționarea fără defecțiuni și siguranța utilizării.

Manualul trebuie păstrat într-un loc sigur și accesibil personalului. În calitate de producător, ne rezervăm dreptul de a efectua modificări ale parametrilor și soluțiilor tehnice pentru a asigura îmbunătățirea continuă a calității produselor noastre. Informațiile și parametrii conținuți în această instrucțiune pot diferi de realitate, fără a avea un impact semnificativ asupra utilizării aparatului.

1. SIGURANȚĂ

1. La primirea aparatului, este obligatoriu să verificați starea sa în ceea ce privește completitudinea și eventualele deteriorări cauzate de transport. În cazul constatării unor neconformități sau deteriorări, trebuie să procedați conform prevederilor Condițiilor Generale de Garanție incluse în această instrucțiune de utilizare.
În niciun caz nu trebuie utilizat un dispozitiv deteriorat în timpul transportului. Aceasta poate cauza răniri corporale, avarii ale dispozitivului sau pierderi materiale, pentru care producătorul nu își asumă răspunderea.
2. Dispozitivul trebuie exploatat în condițiile prevăzute de instrucțiuni și conform domeniului pentru care a fost proiectat și fabricat.
3. În timpul utilizării, dispozitivul trebuie protejat împotriva contactului cu apa. Aceasta se aplică, de asemenea, tuturor conexiunilor electrice.
În cazul contactului cu apa, dispozitivul trebuie oprit prin deconectare de la sursa de alimentare și verificat de un service autorizat Forgast.
Nerespectarea acestei proceduri poate duce la electrocutare și pericol de viață.
4. Nu trebuie niciodată deschisă carcasa dispozitivului de către utilizator.
5. Toate orificiile de ventilație trebuie păstrate libere pentru a asigura răcirea corespunzătoare a dispozitivului. Nu se permite plasarea în orificiile dispozitivului a niciunui element care nu face parte din echipamentul standard sau opțional.
6. Priza de alimentare trebuie apucată cu mâna uscată. La deconectarea prizei, aceasta trebuie apucată, nu cablul de alimentare. Trebuie verificată starea prizei și a cablului de alimentare. În cazul constatării unor defecțiuni sau funcționări necorespunzătoare, dispozitivul trebuie scos din uz și trebuie contactat serviciul autorizat Forgast. Cablul de alimentare trebuie protejat împotriva contactului cu elemente fierbinți sau ascuțite ale echipamentului, foc sau alte obiecte. Trebuie asigurat cablul împotriva tragerii sau împiedicării accidentale.
7. Nu conectați dispozitivul la o priză la care sunt conectate mai multe alte echipamente.
8. În cazul răsturnării sau căderii dispozitivului, înainte de utilizarea ulterioară trebuie să solicitați o verificare sau reparație de către un service autorizat Forgast. Niciodată nu încercați să efectuați reparații pe cont propriu, deoarece acest lucru poate reprezenta un pericol pentru viață.
9. Este interzisă efectuarea oricăror modificări constructive sau adaptări ale dispozitivului.



ATENȚIE!

Dacă mufa rămâne introdusă în priză, dispozitivul rămâne permanent sub tensiune.

Trebuie asigurat acces facil la ștecher și la priză. Aceasta permite deconectarea simplă a echipamentului și întreruperea rapidă a alimentării în caz de defecțiune gravă.



ATENȚIE!

Nerespectarea punctelor menționate poate cauza leziuni corporale grave, pericol pentru viață, deteriorarea echipamentului sau pierderi materiale semnificative, pentru care producătorul nu își asumă responsabilitatea.

Nerespectarea punctelor menționate poate conduce la pierderea garanției.

2. DESTINAȚIA

Cuptorul cu convecție și aburi Forcast este destinat utilizării profesionale în domeniul gastronomic, oferind funcții precum coacere, gătire la aburi, fierbere lentă, grătar și regenerare a preparatelor. Sunt disponibile patru modele: cu control manual și electronic, echipate cu 6 sau 10 ghidaje universale. Aceste ghidaje sunt adaptate pentru recipientele GN 1/1 și tăvile de copt de dimensiuni 600x400 mm. Modelele cu control manual oferă o utilizare simplă și intuitivă, în timp ce versiunile cu control electronic permit programarea precisă a parametrilor de coacere și memorarea programelor.

Cuptorul cu convecție și aburi Forcast, datorită posibilității de a alege între modelele cu 6 și 10 rafturi, permite adaptarea capacității sale la nevoile individuale ale bucătăriei. Modelele cu 6 tăvi sunt ideale pentru localuri mai mici, unde este necesară prepararea unor cantități reduse de mâncare, ceea ce conduce la economii de energie și spațiu. Un astfel de cuptor este potrivit pentru localuri ce servesc între 50 și 100 de mese pe zi. În schimb, modelele cu 10 tăvi oferă o capacitate mai mare, permițând coacerea sau gătirea simultană a unor cantități mari de preparate, fiind avantajoase în condiții de lucru intense, de exemplu în restaurante mari sau servicii de catering, care deservește între 100 și 200 de mese pe zi.

3. STRUCTURA APARATULUI

Cuptorul cu convecție și aburi Forcast este un dispozitiv gastronomic avansat, ce îmbină tehnologia modernă cu funcționalitatea. Toate modelele sunt prevăzute cu o manetă ergonomică de deschidere a ușii, amplasată pe partea dreaptă, care asigură confort în utilizare. Interiorul este realizat din oțel inoxidabil de înaltă calitate AISI 304, garantând durabilitate și ușurință în curățare. Fiecare cuptor este echipat cu iluminare halogenă, ce permite monitorizarea precisă a procesului de gătire, iar generarea prin injecție a aburului asigură umiditatea optimă a preparatelor. Cuptoarele sunt echipate cu un sistem de reglare a vitezei ventilatorului, care distribuie eficient căldura, precum și cu o construcție termic izolată, ce crește eficiența energetică a aparatului. În plus, ghidajele sunt universale și adaptate atât pentru recipiente conforme cu standardele gastronomice GN 1/1, cât și pentru tăvi de cuptor cu dimensiunile 600 x 400 mm.

Modelele FG09522 și FG09520 sunt cuptoare cu control manual, care asigură o utilizare simplă și intuitivă, permițând bucătarilor să ajusteze ușor temperatura și timpul de gătire în funcție de necesitățile individuale. Circulația eficientă a aerului, datorită ventilatoarelor cu mișcare reversibilă, garantează gătirea uniformă a preparatelor, ceea ce este esențial pentru obținerea unor produse de calitate superioară. Alegerea între modelul cu 6 sau 10 rafturi permite adaptarea aparatului în funcție de gradul de ocupare al locației.

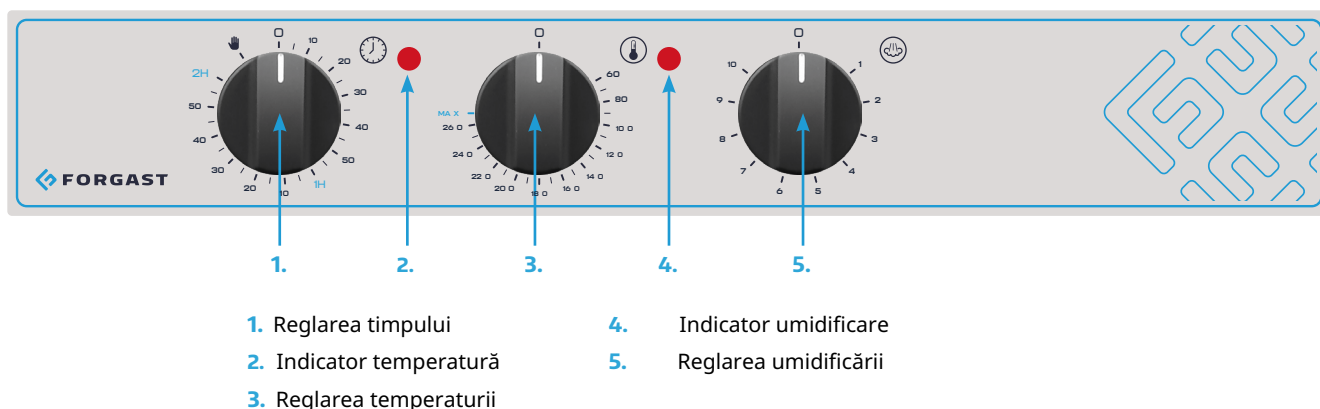
Cuptoarele cu convecție și aburi controlate electronic oferă funcții avansate care facilitează considerabil activitatea în bucătărie și sporesc eficiența gătirii. Datorită controlului electronic, utilizatorii au acces la o gamă largă de programe de gătit, permițând adaptarea precisă a parametrilor la preparatul specific.

MAI JOS SUNT PREZENTATE FUNCȚIILE SPECIALE ALE CUPTOARELOR FORCAST CU CONTROL ELECTRONIC:

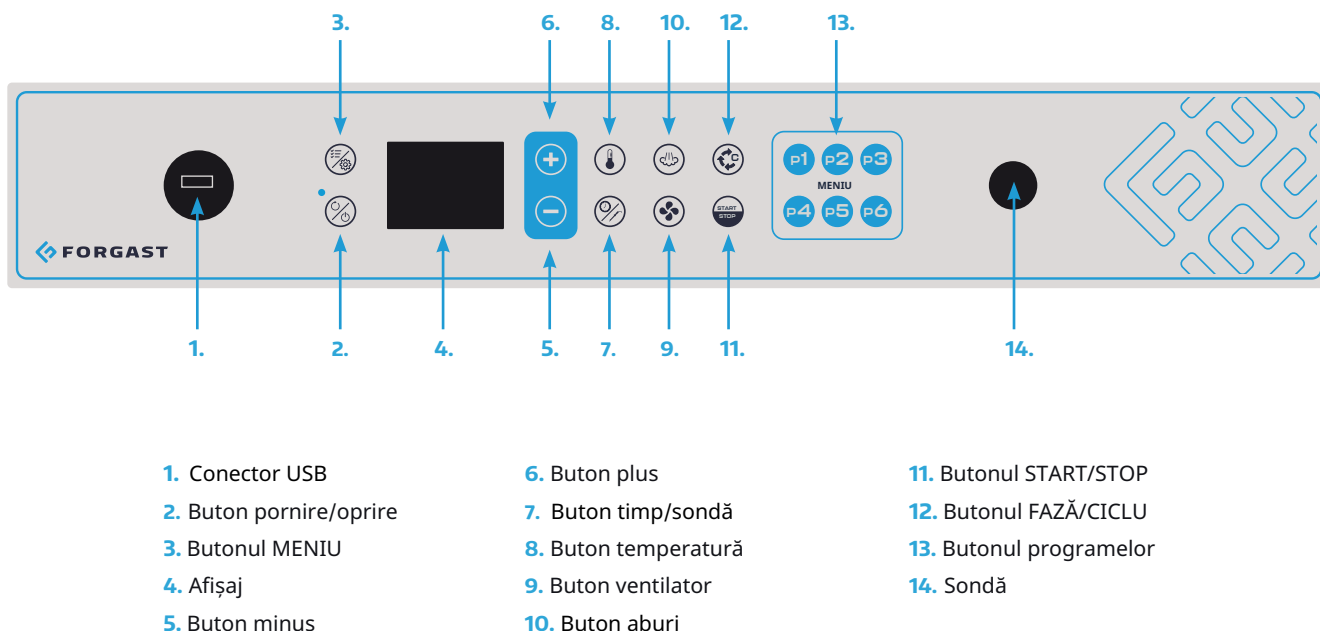
- **Delta T:** este o soluție avansată care permite monitorizarea și controlul precis al temperaturii în interiorul preparatului în timpul procesului de gătire. Delta T, adică diferența de temperatură, se referă la diferența dintre temperatura aerului din cuptor și temperatura miezului preparatului, ceea ce permite ajustarea condițiilor de gătire în funcție de cerințele specifice.
- **Sondă de miez:** un instrument care permite monitorizarea precisă a temperaturii preparatului pe parcursul gătirii. Această sondă, plasată în interiorul preparatului, oferă informații despre temperatura reală a miezului, ceea ce permite gestionarea optimă a procesului de gătire.
- **Sous-vide:** O tehnică de gătire care constă în prepararea precisă a alimentelor în pungi vidate, la o temperatură controlată. Această metodă devine din ce în ce mai utilizată în bucătăriile profesionale datorită capacității sale de a extrage arome intense și de a păstra textura naturală a preparatelor.
- **Multi-nivel:** permite gătirea simultană a diverselor preparate pe niveluri diferite în interiorul cuptorului.

- **Gătire & Menținere:** permite prepararea alimentelor la o temperatură controlată și menținerea acestora la temperatura ideală de servire pe o perioadă extinsă. Această funcție este extrem de utilă în bucătăriile profesionale, unde este esențial ca preparatele să fie pregătite pentru servire în condiții optime.
- **Multi-temporizator:** permite gătirea concomitentă a mai multor preparate, fiecare cu un timp de preparare diferit.

PANOU DE CONTROL – MODELE MANUALE



PANOU DE CONTROL – MODELE ELECTRONICE



4. DATE TEHNICE

MODEL	FG09522	FG09520	FG09523	FG09521
Alimentare	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N	400 V/3N
Putere	10,5 kW	15,8 kW	10,5 kW	15,8 kW
Capacitate	6 tăvi 600 x 400 mm 6 GN 1/1	10 tăvi 600 x 400 mm 10 GN 1/1	6 tăvi 600 x 400 mm 6 GN 1/1	10 tăvi 600 x 400 mm 10 GN 1/1
Distanța între șine	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
Control	manual	manual	electronic	electronic
Dimensiuni	817 x 888 x 951 mm	817 x 888 x 1287 mm	817 x 888 x 951 mm	817 x 888 x 1287 mm
Greutate	98 kg	128 kg	98 kg	128 kg
Interval de temperatură	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C
Coacere cu convecție	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C	60 - 260°C
Coacere Cu convecție și aburi	60 - 230°C	60 - 230°C	60 - 230°C	60 - 230°C
Aburire	60 - 130°C	60 - 130°C	60 - 130°C	60 - 130°C
Sondă	nu	nu	da	da
Număr de ventilatoare	2	3	2	3
Revers	da	da	da	da
Număr de viteze ventilator	1	1	5	5

5. TRANSPORT ȘI DEPOZITARE

În timpul transportului, dispozitivul trebuie manipulat cu grijă și trebuie evitate șocurile. Dispozitivul ambalat nu trebuie depozitat în aer liber. Trebuie amplasat într-o încăpere ventilată, cu o atmosferă care să nu provoace coroziune. Dispozitivul nu trebuie rotit contrar indicațiilor de pe ambalaj.



ATENȚIE!

Aparatul nu trebuie niciodată tras sau răsturnat cu susul în jos. Pe durata deplasării, este interzis accesul sau prezența persoanelor neautorizate în apropierea zonei de lucru. Ambalajul, ca material potențial periculos, trebuie păstrat departe de copii și animale și eliminat corespunzător conform reglementărilor locale.

6. INSTALARE



6.1. AVERTIZĂRI PRIVIND SIGURANȚA

Nerespectarea recomandărilor de mai jos poate cauza vătămări corporale, inclusiv deces, pierderea garanției și exonerarea producătorului de răspundere. Înainte de instalarea, utilizarea și întreținerea aparatului, trebuie să citiți cu atenție acest prospect și să-l păstrați pentru consultări ulterioare. Dacă nu înțelegeți conținutul acestei instrucțiuni, contactați producătorul. În cazul pierderii sau deteriorării documentației, solicitați producătorului eliberarea unui duplicat.

- Toate lucrările legate de instalare și reparații pot fi efectuate numai de personal calificat, deținător al drepturilor corespunzătoare, conform reglementărilor în vigoare în țara de utilizare, și respectând normele de instalare și regulile de securitate la locul de muncă.
- Înainte de instalarea dispozitivului, asigurați-vă că prizele îndeplinesc cerințele reglementărilor în vigoare în țara de utilizare și sunt conforme cu informațiile de pe plăcuța de date.
- Dispozitivul trebuie deconectat de la alimentare înainte de efectuarea oricăror lucrări de instalare sau întreținere.
- Orice intervenție, manipulare sau modificare care nu este expres permisă și nu respectă prevederile acestei instrucțiuni va duce la pierderea garanției. Instalarea sau întreținerea neindicate în această broșură pot provoca vătămări corporale, accidente mortale atât pentru instalatori, cât și pentru utilizatori, precum și deteriorări la locul de instalare.
- Înlocuirea cablului de alimentare trebuie realizată exclusiv de către un tehnician calificat și autorizat. Cablul poate fi înlocuit numai cu un cablu ce are aceleași parametri tehnici, așa cum sunt indicați pe plăcuța cu date tehnice. Cablul de împământare trebuie să fie întotdeauna de culoare verde-galbenă.

6.2. PLĂCUȚA CU DATE TEHNICE

Plăcuța cu date tehnice conține informații tehnice esențiale, necesare în cazul solicitării unei intervenții de service sau reparații a aparatului. Din acest motiv, se recomandă să nu se îndepărteze, să nu se deterioreze și să nu se modifice plăcuța.

Your code/Name:

A — Art.: **FG09521**

B — Model.: **FG09521**

C — Ref.: **9000000385788**

D — Ser. N.: 
00J1810145

E — TYPE:

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

F —

G —

H — KG: 131 Ord: 22/942

RoHS






%02200942002

A. - PRODUS
B. - MODEL
C. - NUMĂR REFERINȚĂ
D. - NUMĂR SERIAL
E. - PRESIUNE DE LUCRU
F. - PROTECȚIA STOIENIULUI
G. - DATE ELECTRICE
H. - GREUTATEA APARATULUI

6.3. INSTALAREA CUPTORULUI

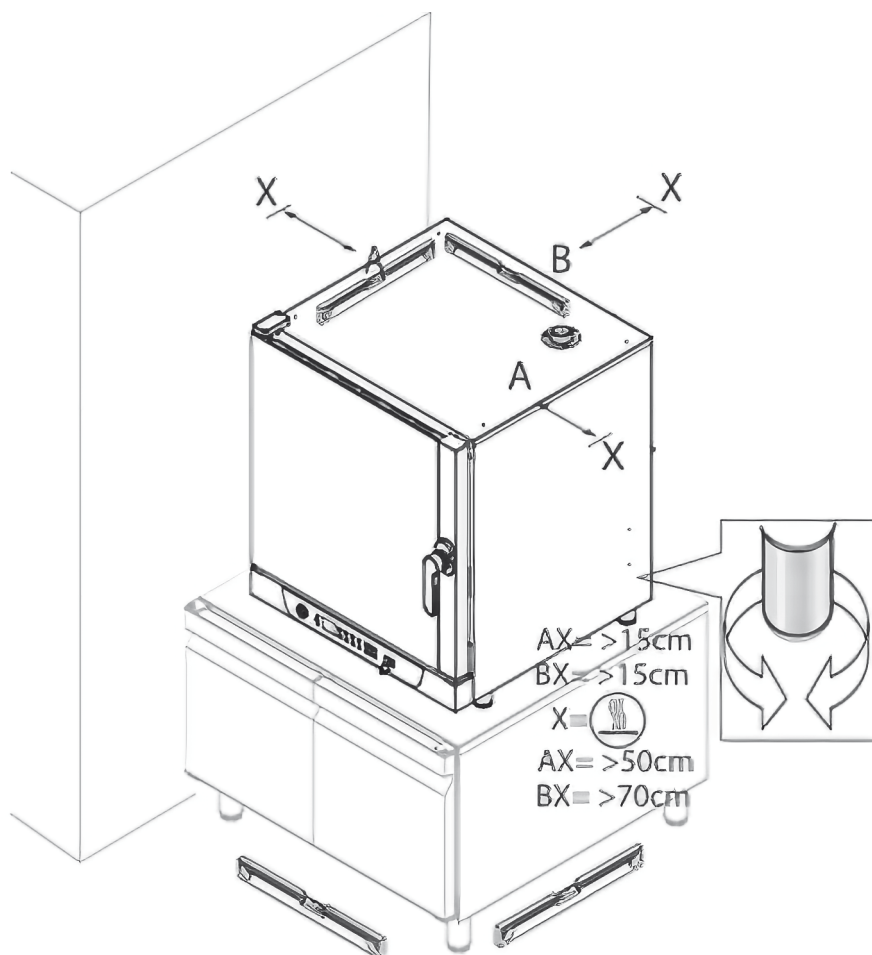
La alegerea încăperii în care va fi amplasat dispozitivul, trebuie să se țină cont că acesta trebuie să poată fi ușor deplasat pentru efectuarea unei întrețineri extraordinare, dacă este necesar. Trebuie să se asigure că lucrările de construcție efectuate după montaj (de exemplu, zidirea pereților, înlocuirea ușilor cu unele mai înguste, renovări etc.) nu vor împiedica deplasarea liberă a dispozitivului.

CERINȚE PRIVIND ÎNCĂPEREA ÎN CARE VA FI INSTALAT CUPTORUL

- În încăperea trebuie să se asigure o ventilație adecvată.
- Cuptorul trebuie amplasat într-un loc în care să nu fie expus la factorii atmosferici.
- Temperatura ambientală trebuie să fie între +5 și +45°C, cu umiditatea aerului sub 70%.
- Podeaua trebuie să fie fără denivelări, perfect nivelată și capabilă să susțină aparatul la sarcina maximă.
- Încăperea trebuie să respecte normele în vigoare privind funcționarea și instalarea și să fie destinată pregătirii alimentelor.

CERINȚE DE BAZĂ PENTRU INSTALAREA CUPTORULUI

- Cuptorul trebuie montat sub o hotă care să asigure o evacuare adecvată a aburului degajat de aparat.
- Amplasarea cuptorului trebuie să permită accesul la racordurile de apă și la conexiunile electrice.
- Cuptorul trebuie poziționat la distanță de materiale inflamabile și/sau explozive.
- Având în vedere necesitatea deschiderii frecvente a ușii cuptorului, nu se recomandă plasarea acestuia în apropierea altor aparate care ating temperaturi ridicate.
- Dacă este necesar, trebuie asigurat un spațiu de cel puțin 50 cm pe laterale și 70 cm în spatele cuptorului sau trebuie montat un perete izolat.



- Din motive de siguranță, cuptorul trebuie instalat la o înălțime astfel încât tava cea mai înaltă să nu depășească 160 cm de la podea. Dacă acest lucru nu este posibil, este obligatoriu să se aplice o etichetă „Pericol de arsuri” la înălțimea indicată.
- Nu amplasați cuptorul în apropierea materialelor sau recipientelor cu substanțe inflamabile din cauza riscului de incendiu. Pereții trebuie să fie acoperiți cu materiale termice ignifuge.
- Cuptorul nu este destinat pentru încorporare.
- Este interzisă amplasarea directă a cuptorului pe podea.

AMPLASAREA CUPTORULUI PE MASĂ/DULAP

Dacă dispozitivul este așezat pe o masă de lucru sau pe un dulap, suprafața trebuie să fie perfect nivelată, stabilă și capabilă să susțină dispozitivul la sarcina sa maximă. În plus, suprafața de sprijin trebuie să fie ignifugă și rezistentă la temperaturi înalte. Dacă este necesar, utilizați piciorușele dispozitivului pentru reglarea precisă a nivelului.

AMPLASAREA CUPTORULUI PE SUPORT

Suportul pentru cuptor trebuie să fie dimensionat corespunzător dispozitivului, nivelat, stabil și capabil să susțină sarcina maximă. În plus, suprafața de sprijin trebuie să fie ignifugă și rezistentă la temperaturi ridicate. Dacă este necesar, utilizați piciorușele dispozitivului pentru reglarea precisă a nivelului.

6.4. REGLEAREA UȘII

Dacă ușa întâmpină dificultăți la închidere, balamaua poate fi reglată prin rotirea acesteia cu ajutorul clemei, pentru a obține o poziție orizontală perfectă sau pentru a ajusta adâncimea și a elimina scurgerea aburului.

6.5. CONECTAREA LA REȚEAUA ELECTRICĂ



ATENȚIE!

Înainte de a începe conectarea electrică, trebuie să citiți cu atenție avertismentele privind siguranța din primele pagini ale acestui manual și să comparați întotdeauna datele instalației electrice cu informațiile de pe plăcuța cu specificații tehnice.

Conectarea la rețeaua electrică trebuie să fie efectuată conform reglementărilor aplicabile în țara în care este instalat dispozitivul și trebuie realizată de personal calificat, autorizat corespunzător. Nerespectarea acestor reguli poate duce la daune materiale și vătămări corporale, anularea garanției și exonerarea producătorului de orice răspundere.

În timpul funcționării dispozitivului, tensiunea de alimentare nu trebuie să difere cu mai mult de +/- 10% față de valoarea indicată pe placa de identificare.

Pentru conectarea dispozitivului direct la rețeaua de alimentare, se impune instalarea unui dispozitiv de protecție adecvat între acesta și rețeaua electrică, asigurând posibilitatea deconectării. Acesta trebuie să aibă contacte cu o distanță de deschidere care să permită deconectarea completă în cazul unei supratensiuni de categoria III.

De asemenea, împământarea trebuie conectată corect, iar cablul de împământare nu trebuie în niciun caz să fie întrerupt. În situația în care în același mediu se află mai multe echipamente, este necesar să se asigure o conexiune de egalizare a potențialelor printr-o clemă corespunzătoare, marcată cu simbolul plasat în partea inferioară din spate a echipamentului. Această clemă permite conectarea conductorului de împământare conform reglementărilor în vigoare.

Pe aparat se află o etichetă care indică modul de conectare la bara de borne, în funcție de tipul de tensiune disponibil.

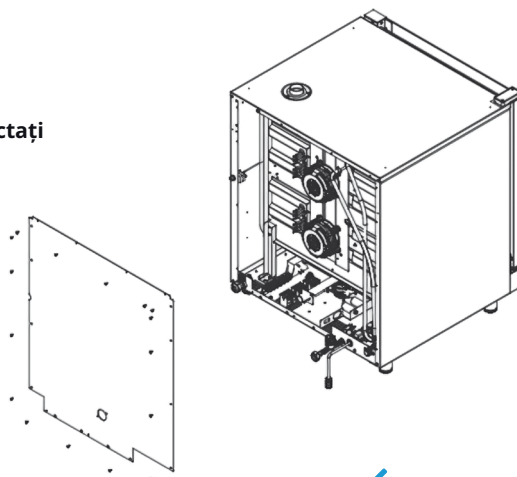
Pentru realizarea conexiunilor trebuie utilizate exclusiv punțile furnizate.

- Deschide partea din spate a aparatului și localizează blocul de borne.
- Slăbește intrarea cablului și introduce cablul de alimentare. Eticheta amplasată pe lateral indică tipul cablului care trebuie utilizat, precum și secțiunea acestuia, în funcție de tensiunea și puterea aparatului (ex. cablu: 5x10 mm² H07RNF).
- Conectează conductoarele cablului conform schemei de pe eticheta exterioară: realizează DOAR conexiunile indicate, fără a le modifica. Conductorul de împământare galben/verde trebuie să fie cu cel puțin 3 cm mai lung decât ceilalți conductori.
 - PE (galben/verde): conductor de protecție pentru împământare
 - N (albastru): conductor neutru
 - L1/2/3 (maro/gri/negru): conductori de fază
- O conectare incorectă poate provoca supraîncălzirea blocului terminal, conducând la topire și risc de electrocutare.
- Verificați dacă există scurgeri electrice între faze și pământ. De asemenea, trebuie verificată continuitatea electrică între carcasa exterioară și conductorul de împământare al rețelei. Se recomandă utilizarea unui multimetru pentru efectuarea acestor măsurători.
- Închideți partea din spate a aparatului cu ajutorul șuruburilor și fixați cablul prin strângerea piuliței de intrare a cablului.
- Înlocuirea cablului de alimentare se poate efectua numai de către personal tehnic calificat și autorizat. Cablul de alimentare trebuie ales corespunzător tensiunii de alimentare a aparatului, indicată pe plăcuța cu date tehnice.



ATENȚIE!

Conectarea prezentată și culorile cablurilor sunt orientative; respectați EXCLUSIV schema afișată pe aparat.

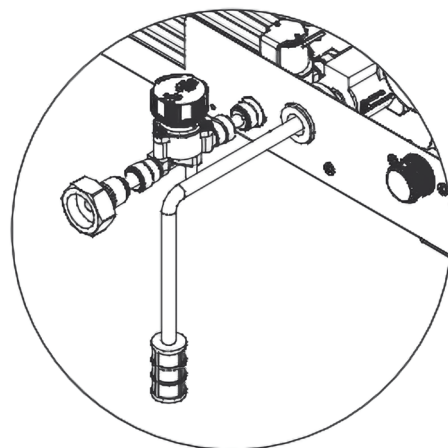


6.6. CONECTAREA LA INSTALAȚIA DE APĂ

Cuptorul este echipat cu o conexiune de apă cu diametrul de 12 mm. Este inclus, de asemenea, un furtun de 1,5 m lungime, cu filtru și racord JG 3/4, care trebuie montat în conformitate cu reglementările aplicabile.

Pentru conectare trebuie folosite exclusiv materialele furnizate; nu este permisă utilizarea sau reutilizarea altor furtunuri. Înainte de conectarea furtunului la aparat, este necesar să se evacueze apa pentru a elimina orice impurități din conducta de alimentare cu apă. Dacă este necesar, se recomandă instalarea unei valve de închidere pentru oprirea alimentării cu apă.

Pentru realizarea corectă a conectării apei, trebuie respectate întotdeauna reglementările aplicabile.



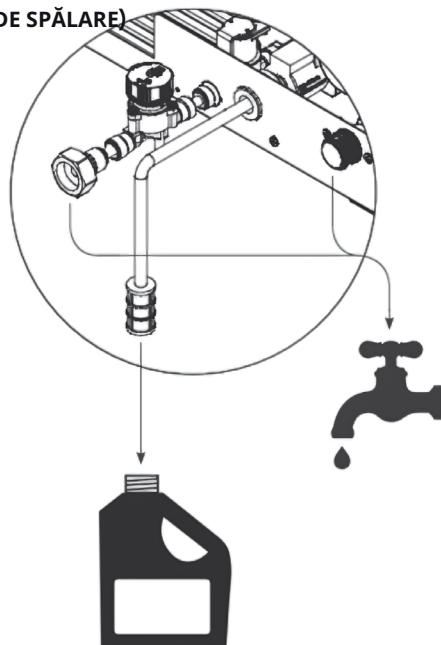
CERINȚE PRIVIND APA UTILIZATĂ

- Temperatura maximă: +30°C.
- Duritatea maximă: 5°F (grade franceze). Duritatea apei indică conținutul ionilor de magneziu, calciu și metale grele prezenți în apă. Se măsoară folosind seturi de testare disponibile pe piață. Duritatea se exprimă în grade franceze (°f) sau germane (dH). 1°dH (grad german) corespunde la 1,8°f (grad francez), iar 1°f reprezintă 10 mg de carbonat de calciu (CaCO₃) într-un litru de apă. În cazul apei cu duritate excesivă (> 5°F), se vor utiliza dedurizatoare. Duritatea excesivă a apei poate provoca acumularea depunerilor de calcar în interiorul camerei de gătit și deteriorarea conductelor interne, a elementelor de încălzire, a ventilatoarelor și a supapelor 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 să nu funcționeze corect. Dacă presiunea este prea ridicată, se va instala un reductor de presiune calibrat la 200 kPa (2 bar).

CONEXIUNEA DETERGENTULUI DE SPĂLARE (DACĂ CUPTORUL ESTE DOTAT CU SISTEM DE SPĂLARE)

Pentru spălarea cuptorului, utilizați produsele recomandate de Producător, ceea ce garantează cele mai bune rezultate și o conservare excelentă a dispozitivului.

- Furtunul agentului de curățare trebuie să fie amplasat departe de conducta de evacuare pentru a preveni deteriorarea acestuia.
- Recipientul cu agentul de curățare trebuie să fie întotdeauna amplasat pe sol, niciodată deasupra dispozitivului.
- La montarea recipientului, purtați echipament de protecție personală.
- Nu atingeți agentul de spălare cu mâinile goale. În cazul contactului cu pielea sau ochii clătiți imediat cu apă curentă și consultați imediat un medic.
- După înlocuirea recipientului cu detergent de spălare, porniți întotdeauna un ciclu de spălare, urmat de programul de clătire.
- Fișa de date de securitate a detergentului este disponibilă de la producător. Aceasta trebuie păstrată într-un loc accesibil utilizatorilor cuptorului.



CONEXIUNEA LA CANALIZARE

Conectați scurgerea la un tub flexibil, nemetalic, rezistent la temperaturi ridicate (peste 90 °C). Pentru o conectare corectă a scurgerii apei, respectați întotdeauna reglementările în vigoare.

Sistemul de evacuare trebuie să îndeplinească următoarele caracteristici:

- Să fie echipat cu sifon (sifonul nu este furnizat).
- Lungimea să nu depășească un metru.
- Înclinație minimă de 4%.
- Fără restricții de trecere.
- «Spațiu de aer» de cel puțin 25 mm.
- Diametrul să nu fie mai mic decât diametrul racordului de evacuare.

În cazul preparării frecvente a cantităților mari de alimente grase (de ex. pasăre), sifonul nu trebuie utilizat; în schimb, este recomandată utilizarea unui separator de grăsimi sau evacuarea directă în grătar. În ambele situații, trebuie respectat «spațiul de aer» indicat.

„Intervalul de aer” desemnează spațiul liber dintre conducta de evacuare și zona de evacuare (grilajul sau o altă țevă către care sunt evacuate apele uzate). Respectarea acestei reguli garantează că bacteriile potențial periculoase nu pot pătrunde în conducta de evacuare și astfel nu vor contamina alimentele.

6.7. EVACUAREA ABURILOR

În timpul gătitului, deasupra aparatului se generează aburi fierbinți și mirosuri, care sunt evacuate prin coșul situat în partea superioară a cuptorului. Prin urmare, cuptorul trebuie amplasat sub o hotă de evacuare, cu o capacitate adecvată pentru a asigura eliminarea aburilor din încăpere.

Se recomandă ca instalarea hotei să fie realizată de personal calificat; înainte de montaj, este necesar să se consulte instrucțiunile conținute în ambalajul hotei. Hotă trebuie să rămână pornită pe toată durata funcționării cuptorului.

Asigurați-vă că în zona evacuării fumului nu există obiecte sau materiale care ar putea împiedica evacuarea aburului sau să fie deteriorate de temperaturi ridicate ori de abur. Nu lăsați materiale inflamabile în imediata apropiere a coșului de evacuare al cuptorului.

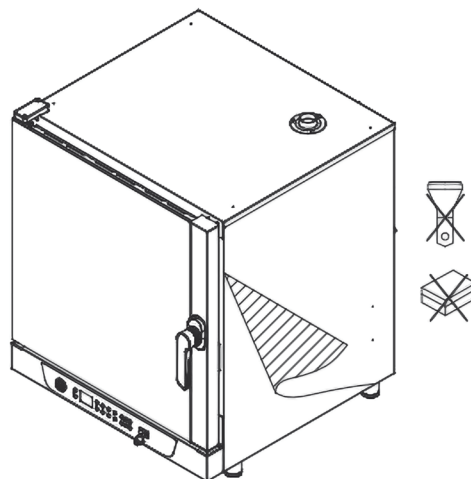
6.8. AVERTISMENTE PRIVIND PRIMA PUNERE ÎN FUNCȚIUNE

Utilizarea echipamentului este simplă și intuitivă. Pe paginile următoare, acest manual vă va ghida pas cu pas în utilizarea echipamentului. Aceasta vă va asigura obținerea rezultatelor care vor corespunde întotdeauna așteptărilor dumneavoastră, garantând performanța optimă și o durată lungă de exploatare a dispozitivului.

- Înainte de prima utilizare, curățați temeinic interiorul cuptorului.
- Înainte de utilizare, verificați să nu existe în camera dispozitivului obiecte străine, cum ar fi manuale, pungi de plastic sau alte obiecte neprevăzute.
- Verificați ca hornul cuptorului să nu fie blocat și că în apropiere nu există materiale inflamabile.

6.9. ÎNDEPĂRTAREA FOLIEI DE PROTECȚIE

Îndepărtați de pe dispozitiv întreaga folie de protecție, 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 agent uleios de curățare destinat suprafețelor din oțel inoxidabil, cu proprietăți necorozive și nonabrazive. Evitați folosirea racletelor, sculelor abrazive și a marginilor tăietoare.



6.10. AVERTISMENTE PRIVIND GĂTITUL

- Fiți extrem de precauți la deschiderea ușii când cuptorul este fierbinte.
- Evitați utilizarea sării de bucătărie în camera cuptorului; dacă acest lucru nu este posibil, după terminarea gătitului curățați cât mai repede camera cuptorului.
- Evitați supraîncărcarea recipientelor GN sau tăvilor cu alimente (maximum 10 kg de alimente pe recipient).
- Distribuiți uniform vasele pe întreaga înălțime a camerei cuptorului, respectând numărul maxim indicat pentru fiecare model. Trebuie respectate întotdeauna instrucțiunile privind încărcarea dispozitivului deținut.
- În cazul grătarului sau coacerii pe grilaj a alimentelor deosebit de grase (de exemplu, fripturi sau carne de pasăre), se va așeza în partea de jos a camerei cuptorului un recipient GN cu margini înalte pentru colectarea grăsimii scurse din alimente.
- În timpul introducerii și scoaterii vaselor, precum și în alte operațiuni efectuate în camera încinsă a cuptorului, trebuie purtată echipament de protecție termică adecvat (EIP), cum ar fi mănuși rezistente la căldură.
- În timpul gătitului și până la răcirea completă, părțile exterioare și interioare ale aparatului pot fi foarte fierbinți. Se impune o atenție sporită pentru a evita arsurile.
- La scoaterea recipientelor GN cu alimente din camera cuptorului, trebuie acordată o atenție deosebită, mai ales dacă recipientele conțin lichide.
- Nu trebuie utilizate alimente sau lichide foarte inflamabile (de exemplu, alcool) în timpul gătitului.
- Asigurați-vă că ghidajele pentru recipientele și tăvile din interiorul camerei cuptorului sunt montate corect. În caz contrar, recipientele sau tăvile cu preparate fierbinți pot cădea de pe ghidaj sau pot cădea jos, ceea ce poate provoca arsuri.
- Camera cuptorului trebuie să fie întotdeauna curată și curățată zilnic. Dacă grăsimile sau reziduurile alimentare nu sunt îndepărtate, poate apărea un incendiu.
- Dacă se utilizează o sondă de temperatură pentru nucleu, aceasta trebuie scoasă din camera încinsă cu ajutorul mânerului, înainte de a scoate recipientele GN cu preparatul.
- Se recomandă prudență în utilizarea sondei – capătul sondei este foarte ascuțit și după utilizare atinge temperaturi ridicate.
- Utilizați cuptorul la o temperatură ambientală între +5 și +45°C.

6.11. DESCHIDEREA UȘII CUPTORULUI

Din motive de siguranță, cuptorul este echipat cu un sistem dublu de deschidere a ușii. Prima treaptă permite evacuarea lentă a aburilor din camera de gătit, protejând împotriva posibilelor accidente cauzate de eliberarea bruscă a unei cantități mari de vapori. Pentru a deschide camera cuptorului, rotiți mânerul cuptorului de două ori: prima dată pentru a deschide ușa în mod arcuit și a doua oară, după ce ușa este desprinsă, pentru a o deschide complet.

7. UTILIZARE

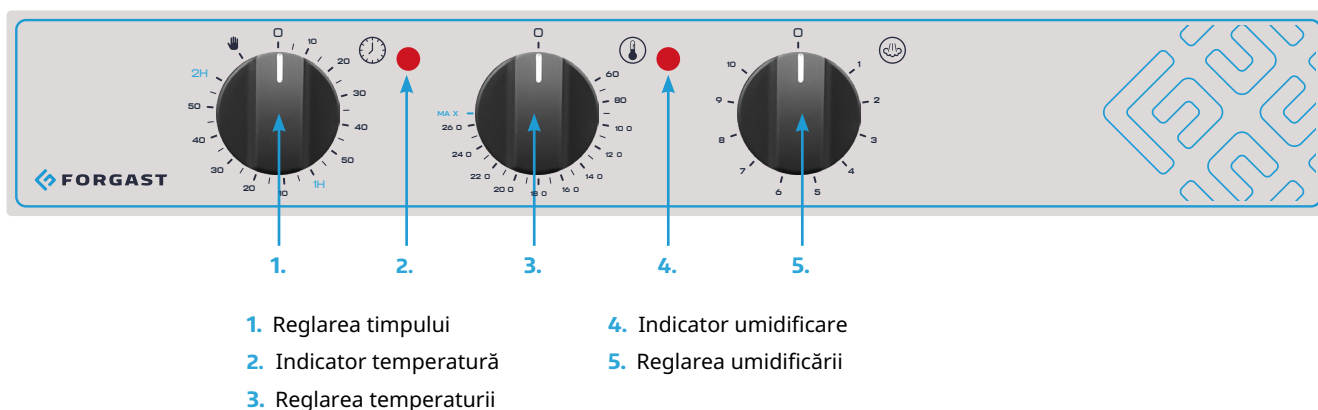


Pentru a obține un rezultat optim, cuptorul trebuie preîncălzit înainte de fiecare ciclu de coacere. Se recomandă preîncălzirea setând o temperatură cu cel puțin 30°C mai ridicată decât temperatura de coacere. În cazul unei încărcări complete, temperatura trebuie crescută.

Dispozitivul permite următoarele tipuri de coacere:

- **COACERE CONVECTIVĂ:** produsele se coc prin intermediul căldurii uscate generate de elementele de încălzire, iar ventilatoarele asigură o distribuție uniformă a aerului cald în camera cuptorului. La nevoie, aburul poate fi introdus manual în cameră.
- **COACERE CU ABURI:** mâncarea se gătește prin intermediul aburului introdus în camera de preparare. Pentru rezultate optime, umiditatea trebuie setată la „100%”. Temperatura trebuie setată la cel puțin 80-100 °C. Coacerea cu aburi este ideală pentru preparatele care necesită o coacere „delicată” sau pentru pasteurizarea cremelor.
- **COACERE COMBINATĂ:** mâncarea se gătește datorită temperaturii ridicate generate de elementul de încălzire, combinate cu aburul introdus automat în cameră.
- **COACERE MANUALĂ ȘI COACERE PE BAZA REȚETEI:** în cazul coacerii manuale, utilizatorul setează parametrii de coacere doriți pentru una sau mai multe etape de coacere, bazându-se pe propria experiență.

7.1. OPERAREA CUPTORULUI MANUAL



REGLAREA TIMPULUI

Butonul de reglare a timpului de coacere permite setarea duratei după care cuptorul se va opri automat (timpul maxim este de 120 de minute). Setarea butonului pe poziția de coacere manuală  permite coacerea continuă, până la oprirea efectuată de operatorul cuptorului.

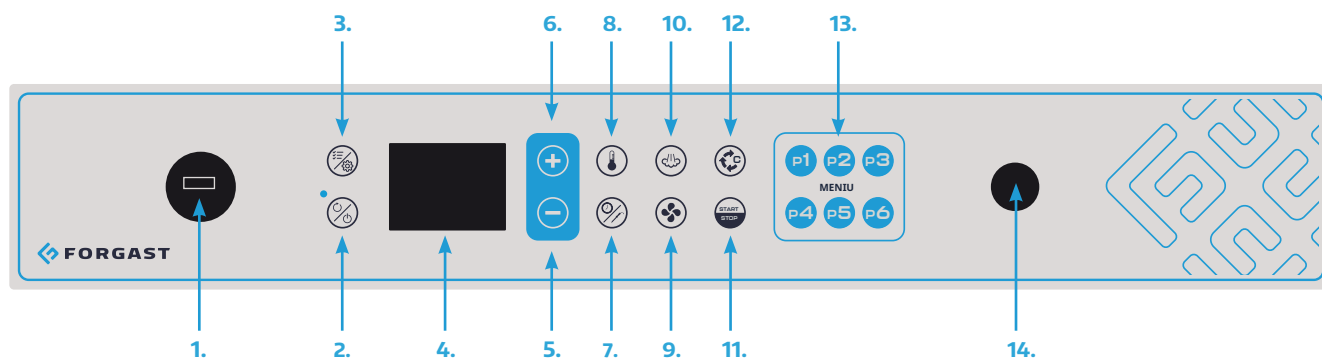
REGLAREA TEMPERATURII

Butonul de reglare a temperaturii permite selectarea temperaturii dorite pentru coacere. Pentru a compensa pierderile de căldură cauzate de deschiderea ușii în timpul introducerii alimentelor în cuptor, se recomandă preîncălzirea camerei cu cel puțin 30 °C peste temperatura dorită pentru coacere.

REGLAREA ABURULUI/UMIDITĂȚII

Butonul de reglare a umidității permite obținerea aburirii în camera cuptorului. Valoarea poate fi reglată de la minimă la maximă, prin rotirea butonului spre dreapta. Injecția de abur în camera de gătit este proporțională cu poziția setată. **Pentru ca funcția de umidificare să funcționeze optim, este necesară setarea temperaturii la cel puțin 80-100°C. De asemenea, pentru a asigura o gătire corespunzătoare, înainte de pornirea injecției de abur, cuptorul trebuie preîncălzit la temperatura dorită. Activarea acestei funcții determină injecția de abur în camera de gătit, indiferent de temperatura existentă acolo. Totuși, trebuie să vă asigurați că temperatura din camera cuptorului este suficient de ridicată pentru a genera abur de calitate corespunzătoare.**

7.2. OPERAREA CUPTORULUI ELECTRONIC



- | | | |
|-------------------------|----------------------|-------------------------|
| 1. Conector USB | 6. Buton plus | 11. Butonul START/STOP |
| 2. Buton pornire/oprire | 7. Buton timp/sondă | 12. Butonul FAZĂ/CICLU |
| 3. Butonul MENU | 8. Buton temperatură | 13. Butonul programelor |
| 4. Afișaj | 9. Buton ventilator | 14. Sondă |
| 5. Buton minus | 10. Buton aburi | |

ECRAN PRINCIPAL

O singură apăsare a butonului „Pornire/Oprire” când cuptorul este oprit va activa ecranul cuptorului. Dacă cuptorul este activ, o apăsare prelungită a acestui buton îl va pune în modul de așteptare. Modul de așteptare se activează, de asemenea, dacă utilizatorul nu efectuează nicio activitate pentru o perioadă lungă de timp.

Pagina principală a ecranului afișajului afișează ecranul implicit pentru coacere manuală.

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

Pictogramele de stare acceptate sunt:

- Simbol care indică încălzirea activă (elementele de încălzire sunt pornite)
- Semnal de prezență WiFi
- Triunghi de alarmă
- Simbol pentru umidificare
- Simbolul iluminării camerei
- Simbolul pauză/funcționare, indicând starea de coacere în momentul deschiderii sau închiderii ușii

COACERE MANUALĂ

După apăsarea butonului Pornire/Oprire, cuptorul trece în starea de pornire și încarcă programul de coacere manuală cu setările implicite. Fiecare program, inclusiv programul manual, are o funcție automată de preîncălzire, unde valoarea setată a temperaturii este mărită automat cu 20% față de setarea fazei inițiale. Controlerul poate stoca până la 100 de programe, fiecare având maxim patru faze. Pentru fiecare etapă pot fi ajustate următorii parametri de coacere:

- Valoarea setată a temperaturii
- Valoarea setată a timpului
- Umiditatea
- Viteza ventilatoarelor

SETAREA TEMPERATURII DE COACERE



Apăsați butonul temperaturii



Setați valoarea temperaturii folosind butoanele plus și minus

Apăsați din nou butonul temperaturii pentru a confirma

SETAREA DURATEI DE COACERE



Apăsați o singură dată butonul TIMP/sondă



Setați valoarea timpului folosind butoanele plus și minus

Apăsați butonul TIMP/sondă pentru a confirma

SETAREA SONDEI TERMICE



Apăsați de două ori butonul TIMP/sondă



Setați temperatura internă dorită a preparatului folosind butoanele plus și minus

Apăsați din nou butonul TIMP/sondă pentru a confirma

REGLAREA ABURULUI/UMIDITĂȚII



Apăsați butonul umidității



Setați procentul dorit de abur folosind butoanele plus și minus

Apăsați din nou butonul pentru umiditate pentru a confirma

În timpul fazei de pornire, o apăsare prelungită a tastei de abur determină deschiderea valvei electromagnetice de apă pe durata apăsării, permițând injectarea apei. O singură apăsare a butonului de umiditate afișează valoarea actuală setată a umidității și permite modificarea acesteia, ajustând nivelul de umiditate în camera de coacere.

SETAREA VITEZEI VENTILATOARELOR



Apăsați butonul ventilatorului



Setați valoarea vitezei utilizând butoanele plus și minus

Apăsați din nou butonul ventilatorului pentru a confirma

Cuptorul oferă posibilitatea de a seta viteza ventilatorului în intervalul 0-5. Atunci când ventilatorul este setat la viteza 0, iar elementele de încălzire sunt oprite, cuptorul trece în modul static. **Modificarea vitezei ventilatorului nu este permisă în timpul preîncălzirii.**

CREAREA UNEI REȚETE COMPUSE DIN MAI MULTE FAZE

Fiecare program, inclusiv programul manual, poate consta din următoarele faze:

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

Pentru a crea o rețetă compusă din mai multe faze, procedați astfel:

- Accesați ecranul de coacere manuală și setați parametrii primei faze.
- Apăsăți butonul FAZA (I) pentru a trece la a doua fază sau butonul START/STOP (J) pentru a începe coacerea.



- Setăți parametrii solicitați pentru a doua fază.
- Apăsăți butonul FAZA pentru a trece la a treia fază sau butonul START/STOP pentru a începe coacerea.
- Setăți parametrii solicitați pentru a treia fază sau apăsăți butonul START/STOP pentru a începe coacerea.
- Apăsăți butonul FAZA pentru a trece la a patra fază.
- Setăți parametrii solicitați pentru a patra, a cincea și a șasea fază.
- Apăsăți butonul START/STOP pentru a începe coacerea.
- Pentru a elimina o fază, trebuie să se reseteze timpul setat pentru acea fază.



ATENȚIE!

- Nu se poate seta timpul 0 pentru prima fază.
- Dacă timpul setat pentru orice fază este infinit, nu poate fi setat un timp pentru fazele următoare.
- Nu se poate seta un timp 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 numai ultima fază activă, de fiecare dată.
- În timpul ciclului de coacere, se poate forța trecerea la faza următoare înainte de expirarea timpului fazei curente, prin setarea timpului de coacere al fazei curente la zero.

FAZA ÎNCĂLZIRII PRELIMINARE

Fiecare program, inclusiv ciclul manual, poate avea propria fază de încălzire preliminară. Pentru a o activa, după apăsarea butonului FAZĂ, trebuie selectată faza de încălzire preliminară (P). Apăsând butonul TIMP, această fază poate fi activată sau dezactivată.

Modurile de funcționare disponibile pentru faza de încălzire preliminară (parametrul P20):

P20 = 0: Încălzirea este dezactivată + 6 pași de gătire.

P20 = 1: Temperatura încălzirii preliminare este egală cu temperatura fazei 1 mărită cu 20%, cu posibilitatea de a fi dezactivată.

P20 = 2: Temperatura încălzirii preliminare este egală cu temperatura fazei 1, mărită cu 20°C, cu posibilitatea dezactivării.

P20 = 3: Utilizatorul setează manual valoarea temperaturii încălzirii preliminare.

P20 = 4: Temperatura încălzirii preliminare este egală cu temperatura fazei 1, mărită cu 20%, fără posibilitatea modificării sau dezactivării.

Pentru a dezactiva sau modifica încălzirea preliminară trebuie să:

1. Selectați programul dorit sau accesați modul de coacere manuală.
2. Selectați faza „P” apăsând butonul FAZĂ.
3. Pentru P20 = 1 sau 2, încălzirea poate fi dezactivată apăsând butonul TIMP.
4. Pentru P20 = 3, se pot regla temperatura și viteza ventilatoarelor.

5. Apăsați butonul FAZĂ pentru a reveni la prima fază de coacere a cuptorului.

După atingerea temperaturii de încălzire, se activează semnalul sonor, iar indicatorul luminează intermitent. Temperatura încălzirii preliminare este menținută până la deschiderea ușii. La 15 minute după semnalul sonor, dacă ușa nu este deschisă, rețeta se va întrerupe, iar pe ecran va apărea un mesaj privind depășirea timpului maxim de încălzire. După închiderea ușii cuptorului, prima fază a ciclului de coacere începe automat. Semnalul sonor se oprește la deschiderea ușii sau la 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 MENIURILOR



Apăsarea repetată a butonului MENIU (nu în timpul unui ciclu de coacere) va afișa lista derulantă a meniului:

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

Ținerea apăsată a butonului MENIU (nu în timpul unui ciclu de coacere), într-un program nou sau unei rețete salvate, va accesa meniul de editare a rețetei.

MENIU ULTIMELOR PROGRAME

În acest meniu puteți vizualiza ultimele 10 programe de coacere utilizate.



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

Apăsați din nou butonul MENIU pentru a confirma programul.

Apăsarea repetată a butonului START/STOP pornește programul selectat.

MENIU LISTĂ 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 în maximum patru faze. Utilizarea programelor permite standardizarea proceselor de coacere, garantând o calitate constantă a rezultatelor.

Pentru a porni unul dintre programele din cartea de bucate:



Apăsați MENIU și utilizați + sau -, pentru a derula programele din lista selectată.

Apăsați MENIU pentru a confirma programul.

Selecționați programul dorit apăsând butoanele + sau -.



Confirmați apăsând butonul MENIU

Apăsați butonul START/STOP pentru a porni programul.

MENIU CICLURI SPECIALE



În acest meniu puteți accesa ciclurile speciale:

- Răcire rapidă
- Coacere Delta T
- Multi-temporizator

RĂCIRE RAPIDĂ

Pentru a porni ciclul de răcire rapidă a camerei:



Apăsați MENU și utilizați + sau -, pentru a derula programele din lista selectată.

Apăsați MENU pentru a confirma programul.

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



Setați viteza ventilatoarelor dorită.

Apăsați butonul START/STOP pentru a porni programul.

În partea superioară a ecranului este afișată o bară care indică progresul ciclului pe măsură ce temperatura din camera 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, în camera de coacere este injectată apă pentru a accelera procesul.

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 se menține până la atingerea temperaturii setate pentru interiorul produsului.

Pentru a porni ciclul special „coacere delta T”:



Apăsați MENU și utilizați + sau -, pentru a derula programele din lista selectată.

Apăsați MENU pentru a confirma programul.

Apăsați butonul TEMPERATURĂ



Configurați valoarea deltei temperaturii utilizând butoanele + sau -

Apăsați din nou butonul TEMPERATURĂ pentru confirmare

Apăsați butonul TIMP



Configurați temperatura pe care trebuie să o atingă interiorul produsului, utilizând butoanele + sau -

Apăsați butonul TIMP pentru confirmare

Setați, după cum doriți, umiditatea și viteza ventilatoarelor



Apăsați butonul START/STOP pentru a porni programul.

PROGRAM MULTI-TIMER

Ciclul Multi-timer permite gestionarea mai multor temporizatoare în cadrul unui singur ciclu. Astfel, este posibilă coacerea simultană a diferitelor produse, cu timpi de preparare diferiți, utilizând același ciclu.

Pentru a porni ciclul „Multi-temporizator”:

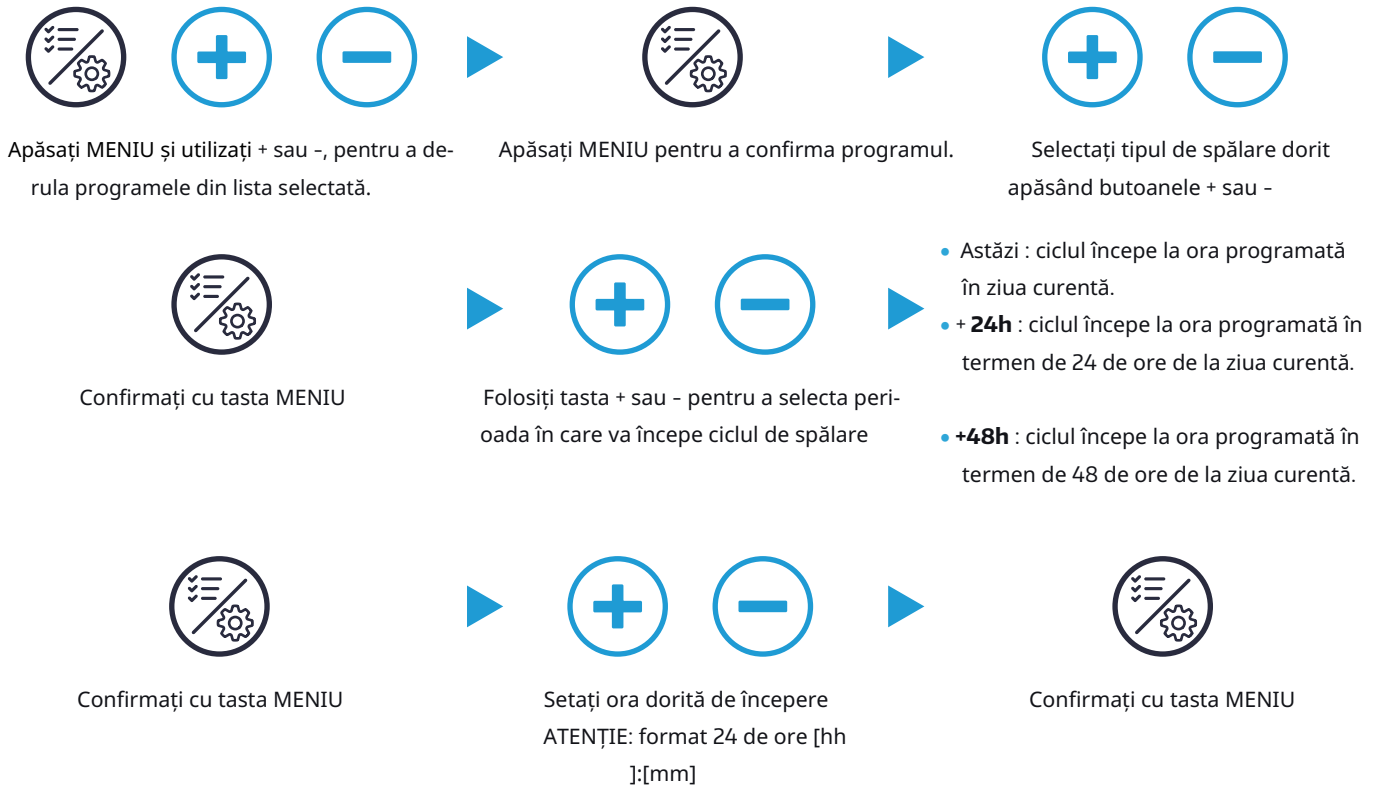


În acest moment, unitatea de control inițiază un ciclu de timp infinit cu parametrii setați. Pentru a activa temporizatoarele individuale:

- Temporizatorul selectat poate fi ajustat prin apăsarea butoanelor PLUS și MINUS.
- Temporizatorul selectat își schimbă culoarea, iar textul corespunzător este evidențiat în roșu.
- Modificarea temporizatorului selectat se realizează prin apăsarea butonului TIMP, urmata de setarea valorii dorite cu ajutorul butoanelor PLUS și MINUS.
- Valoarea se confirmă prin apăsarea butonului TIMP.
- Temporizatorul începe numărătoarea inversă după deschiderea și închiderea ușii aparatului.
- În cazul setării a două sau mai multe temporizatoare înainte de deschiderea și închiderea ușii, deschiderea și închiderea ușii activează simultan toate temporizatoarele.
- Pe durata ciclului, în partea inferioară a ecranului apar pictograme de stare, iar în zona centrală este afișată temperatura camerei de coacere.
- Pentru a opri ciclul, apăsați butonul START / STOP.

PROGRAM PENTRU ÎNCEPEREA ÎNTÂRZIATĂ A SPĂLĂRII (SE APLICĂ MODELELOR ECHIPATE CU SISTEM DE SPĂLARE)

Pentru a începe ciclul special „Spălare întârziată”:



După confirmarea ciclului, cuptorul trece în mod de așteptare. Pe ecran sunt afișate informații privind data și ora începerii întârziate a ciclului. La atingerea orei și datei programate, ciclul pornește automat.

MENIU SPĂLARE (VALABIL PENTRU MODELELE ECHIPATE CU SISTEM DE SPĂLARE)

În acest meniu se poate accesa ciclurile de spălare și clătire ale aparatului:

- Clătire : Realizează un ciclu de spălare cu apă, fără utilizarea detergentului. Se recomandă efectuarea ciclului de clătire după introducerea detergentului, pentru a elimina orice reziduu de detergent din camera de coacere.
- Scurt: Efectuează un ciclu rapid de spălare cu utilizarea detergentului.
- Lung: Execută un ciclu complet de spălare cu detergent.
- **Administrare detergent** : Execută un ciclu de umplere a pompei și alimentare cu detergent a circuitului hidraulic. Se recomandă efectuarea acestui ciclu la prima utilizare, după înlocuirea rezervorului de detergent și după perioade prelungite de inactivitate a sistemului automat de spălare.

Pentru a începe ciclul de spălare:



ATENȚIE!

Dacă temperatura din cuvă este prea ridicată, spălarea va începe numai după ciclul de răcire, conform indicat pe afișaj.

MENIUL DE SERVICE

În acest meniu se pot accesa următoarele funcții ale dispozitivului:

- Parametri
- Funcția USB
- Conexiune Wi-Fi - WebServer / Informații despre conexiune
- Informații despre dispozitiv
- Limba
- Data și ora
- Șterge imaginile programelor

ACCES LA PARAMETRI

Pentru a accesa meniul de setări ale parametrilor:

ATENȚIE!

Setările presetate din fabrică permit funcționarea corectă a cuptorului. Modificarea parametrilor poate determina nefuncționarea corectă a dispozitivului, ceea ce poate duce chiar la deteriorarea acestuia. Nu se recomandă modificarea parametrilor de către utilizator, ci exclusiv prin serviciul autorizat.



Selectați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENIU. Selectați secțiunea "Parametri" apăsând butoanele + și -. Confirmați cu tasta MENIU.

Această secțiune necesită autentificare prin parolă.



Introduceți parola utilizând butoanele + și - (parola utilizatorului este furnizată de service-ul FOR-GAST). Confirmați cu tasta MENIU.

Dacă parola introdusă este incorectă, panoul revine la meniul principal.

Prin apăsarea butoanelor + și - puteți parcurge lista de parametri:



Selectați parametrul pe care doriți să-l modificați. Setați parametrul în limitele prestabilite apăsând butoanele + și -. Confirmați cu tasta MENIU.

Ieșiți din meniul parametrilor apăsând butonul ON/OFF, sau meniul se va închide automat după 2 minute de inactivitate.

Mai jos sunt afișați toți parametrii care pot fi editați:

PARAMETR	DESCRIERE	LIMITĂRI	UNITĂȚI DE MĂSURĂ
P01	Unitatea de măsură a temperaturii - 0=°C - 1=°F	0-1	Număr
P06	Valoare implicită setată pentru coacere	30 ÷ 260	°C
P09	Valoare implicită setată pentru răcire	30 ÷ 70	°C
P11	Timp maxim al fazei	60 ÷ 599	Minute
P12	Timp implicit de prelungire a coacerii	1 ÷ 999	Minute
P13	Întârziere pentru prelungirea coacerii	1 ÷ 600	Secunde
P20	Mod încălzire 0 = oprit + 6 trepte de gătit 1 = delta % față de temp. fază 1 + 5 trepte de gătit 2 = delta °C față de temp. fază 1 + 5 trepte de gătit 3 = setare manuală temp. + 5 trepte de gătit 4 = % constant de încălzire + 6 trepte de gătit	0 ÷ 4	Număr
P21	Delta de încălzire prealabilă în modul manual	0 ÷ 100	% / °C
P24	Valoare procentuală editabilă P20=4	0 ÷ 100	%
P25	Încălzirea prealabilă activă în programul manual	0 ÷ 1	Steag
P120	Modul de funcționare al iluminatului cuptorului când este pornit: 0 = setare temporizată în funcție de apăsarea butoanelor, 1 = mereu aprins în timpul coacerii, 2 = mereu aprins când este pornit /ON	0 ÷ 2	Steag
P121	Durata aprinderii iluminatului (pentru P120 = 0)	0 ÷ 120	Secunde
P138	Temperatura implicită a sondei termice	0 ÷ 110	°C
P140	Sunet buzzer (0 = sună continuu)	0 ÷ 999	Secunde
P204	Timpul de inactivitate al cuptorului pentru comutarea automată în mod de așteptare	0 ÷ 60	Minute
P220	Numărul programului atribuit butonului P1 - 0 = fără program atribuit	0 ÷ 100	Număr
P221	Numărul programului atribuit butonului P2 - 0 = fără program atribuit	0 ÷ 100	Număr
P222	Numărul programului atribuit butonului P3 - 0 = fără program atribuit	0 ÷ 100	Număr
P223	Numărul programului atribuit butonului P4 - 0 = fără program atribuit	0 ÷ 100	Număr
P224	Numărul programului atribuit butonului P5 - 0 = fără program atribuit	0 ÷ 100	Număr
P225	Numărul programului atribuit butonului P6 - 0 = fără program atribuit	0 ÷ 100	Număr
P332	Setarea camerei Multi-temporizator	30 ÷ 260	°C
P333	Setarea umidității Multi-temporizator	0 ÷ 100	%
P351	Setarea temperaturii de dospire	20 ÷ 60	°C
P352	Setarea duratei dospirii	1 ÷ 599	Minute
P380	Valoarea setată a sondei termice pentru programul delta T	30 ÷ 260	30 ÷ 260
P381	Setare delta T cuptor	20 ÷ 60	20 ÷ 60
P382	Setare umiditate pentru programul delta T	0 ÷ 100	0 ÷ 100
P400	Activare spălare	0 ÷ 1	Număr
P500	Timp jurnal pentru HACCP - 0 = jurnal HACCP dezactivat	0 ÷ 10	Minute
P501	Delta temperaturii pentru jurnalul HACCP (*)	0 ÷ 30	°C

FUNCȚII USB

- MENIUL USB permite următoarele operațiuni:
- Actualizare firmware (disponibilă doar dacă este detectat un fișier compatibil).
- Actualizare limbi (disponibilă doar dacă este detectat un fișier compatibil).
- Export HACCP.
- Export rețete.
- Import rețete (disponibil doar dacă este detectat un fișier compatibil).
- Importă parametri (apare doar dacă este detectat un fișier compatibil).
- Importă imagini (apare doar dacă este detectat un fișier .jpg în subfolderul corespunzător).
- Importă rețete și imagini.
- Actualizare completă (apare doar dacă este detectat un grup compatibil de fișiere).

În cazul accesării acestui meniu fără conectarea unui pendrive, va apărea un mesaj de avertizare privind lipsa memoriei USB.

ACTUALIZAREA SOFTWARE-ULUI DE PE USB

Pentru a iniția actualizarea:

- Încărcați fișierele de actualizare pe memoria USB. Utilizați exclusiv fișierele producătorului.



Selectați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENIU.

Selectați secțiunea „USB” prin apăsarea butoanelor + și -

Confirmați cu tasta MENIU

După confirmare, începe prima fază a actualizării firmware-ului, care poate dura câteva minute.



După finalizarea primei faze a actualizării, apăsarea butonului START/STOP începe a doua și ultima fază a actualizării, care poate dura câteva minute. După finalizarea procesului, panoul trece în modul de așteptare.

ACTUALIZAREA LIMBILOR DE PE USB

Pentru a iniția actualizarea:



Selectați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENIU.

Selectați secțiunea „USB” prin apăsarea butoanelor + și -

Selectați opțiunea „Actualizare limbi” prin apăsarea butoanelor + și -



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



Confirmați cu tasta MENIU

- La finalizarea procesului este afișat un mesaj de notificare.

Apăsați de mai multe ori butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagina principală.



ATENȚIE!

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

EXPORT HACCP PE MEMORIE USB

Pentru a exporta jurnalul HACCP:



Selecțai meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.

Selecțai secțiunea „USB” prin apăsarea butoanelor + și -

Selecțai opțiunea „Exportă HACCP” apăsând butoanele + și -



Confirmați cu tasta MENU

Confirmați din nou apăsând butonul MENU pentru a porni procesul

La finalizarea procesului, va fi afișat un mesaj de notificare. Apăsați de mai multe ori butonul ON/OFF pentru a reveni la pagina principală.

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

Se exportă un fișier pentru fiecare zi de utilizare, cu denumirea de tip yy_mm_dd și extensia „.csv”.

Fiecarui fișier jurnal îi corespunde un fișier cu aceeași denumire, dar cu extensia „.md5”, care permite verificarea integrității acestuia.

Datele operaționale exportate identifică o posibilă succesiune de evenimente:

- Eveniment de pornire
- Eveniment de schimbare a fazei
- Eveniment de oprire sau încheiere a ciclului de coacere
- Posibile situații de alarmă
- O înregistrare la fiecare 5 minute:
- Temperatură
- Valoare setată
- Timp rămas până la finalizarea fazei
- Durata fazei
- O înregistrare la fiecare 5 grade de schimbare a temperaturii în cameră.

EXPORT REȚETE PE MEMORIE USB

Pentru a exporta toate rețetele, introduceți memoria USB:



Selecțai meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.

Selecțai secțiunea „Parametri” apăsând butoanele + și -.

Reveniți la meniul de service și selecțai „USB”, apoi „Exportă rețeta”



Confirmați cu tasta MENU

Confirmați din nou apăsând butonul MENU pentru a porni procesul

La finalizarea procesului, pe ecran va apărea o fereastră pop-up de confirmare. Apăsați de mai multe ori butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagină principală

IMPORTAREA REȚETELOR DE PE USB

Pentru a importa toate rețetele, introduceți memoria USB cu fișierul UTRIC*.cvs:



Selecționați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.



Selecționați secțiunea "Parametri" apăsând butoanele + și -.

Reveniți la meniul de service și selecționați opțiunea „USB”, apoi „Importă rețetă”.



Confirmați cu tasta MENU

Confirmați din nou apăsând butonul MENU pentru a porni procesul

La finalizarea procesului, pe ecran va apărea o fereastră pop-up de confirmare. Apăsați de mai multe ori butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagină principală

IMPORTAREA PARAMETRILOR DE PE USB



ATENȚIE!

Importarea incorectă a parametrilor poate cauza avarii permanente ale cuptorului.

Pentru a importa parametrii, deschideți fișierele de actualizare pe memoria USB. Folosiți exclusiv fișierele producătorului.



Selecționați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.

Selecționați secțiunea „USB” prin apăsarea butoanelor + și -

Selecționați opțiunea „Importă parametri”. Apăsând butoanele + și -.



- După confirmare începe actualizarea bazei de date, care poate dura câteva minute
- La finalizarea procesului este afișat un mesaj de notificare.



Confirmați cu tasta MENU

Apăsați de mai multe ori butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagina principală.

IMPORTAREA IMAGINILOR DE PE USB

Prin această procedură puteți importa o serie de imagini (dacă memoria panoului are suficient spațiu), care vor fi asociate cu rețetele.

Fișierele de imagini de importat trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- Trebuie să se afle într-un dosar numit „jpg”.
- Trebuie să aibă formatul și extensia „.jpeg”.
- Rezoluția recomandată este de 300x160 pixeli.
- Trebuie să aibă o dimensiune maximă de 64 kB.



ATENȚIE!

Această operațiune determină ștergerea definitivă din memoria panoului a bazei de date a tuturor imaginilor încărcate anterior.

Pentru a importa imaginile:

- Conectați o memorie USB ce conține un singur dosar denumit „jpg”, care include toate imaginile ce urmează a fi importate.



Selectați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.

Selectați secțiunea „USB” prin apăsarea butoanelor + și -

Selectați opțiunea „Importă imagini”. apăsând butoanele + și -.



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



Confirmați cu tasta MENU

- La finalizarea procesului este afișat un mesaj de notificare.

Apăsați de mai multe ori butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagina principală.

IMPORTAREA REȚETELOR ȘI IMAGINILOR DE PE USB

Cu această funcție puteți importa rețete și imaginile aferente într-o singură procedură.

Pentru a importa rețetele și imaginile asociate, conectați o memorie USB care conține:

- Un singur dosar denumit „jpg”, care conține toate imaginile ce urmează a fi importate.
- Un fișier de rețete corespunzător pregătit.



Selectați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.

Selectați secțiunea „USB” prin apăsarea butoanelor + și -

Selectați opțiunea „Importă rețete și imagini”. apăsând butoanele + și -.



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



Confirmați cu tasta MENU

- La finalizarea procesului este afișat un mesaj de notificare.

Apăsați de mai multe ori butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagina principală.

ACTUALIZARE COMPLETĂ A SOFTWARE-ULUI DE SISTEM DE PE USB

Pentru a iniția actualizarea, încărcați fișierele de actualizare pe memoria USB. Utilizați exclusiv fișierele furnizate de producător.



Selectați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.

Selectați secțiunea „USB” prin apăsarea butoanelor + și -

Selectați opțiunea „Actualizare în masă”. apăsând butoanele + și -.



- După confirmare, începe prima fază a actualizării firmware-ului, care poate dura câteva minute.
- După finalizarea primei faze a actualizării, apăsarea butonului START/STOP declanșează a doua și ultima fază a procesului, ce poate dura câteva minute.
- După finalizarea procesului, panoul trece în modul de așteptare.

Confirmați cu tasta MENU



ATENȚIE!

Procedura actualizează simultan toate fișierele operaționale ale panoului de control. Dacă memoria USB nu conține toate fișierele necesare, funcția nu este disponibilă în MENU.

CONEXIUNEA LA REȚEA WI-FI ȘI SERVERUL DIN CLOUD Pentru a conecta

dispozitivul la serverul din cloud, trebuie să:



Apăsați butonul PORNIRE/OPRIRE.

- Porniți dispozitivul
- Scanați primul cod QR „CONNECTARE”, care va apărea pe ecran, folosind un smartphone cu conexiune la internet
- Acceptați conectarea la rețea pe ecranul smartphone-ului
- Așteptați stabilirea conexiunii între smartphone și dispozitiv



Scanați al doilea cod QR de pe ecran cu smartphone-ul utilizat anterior.

- Scanați al doilea cod QR afișat pe ecran cu același smartphone folosit anterior.
- Confirmați accesul la pagina web afișată pe ecranul smartphone-ului.
- Pe ecranul smartphone-ului este afișată pagina care permite conectarea dispozitivului la rețeaua Wi-Fi. Apăsați butonul „Conectează cuptorul”.



Apăsați butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a întrerupe conexiunea cu smartphone-ul.

- Selectați una dintre rețelele disponibile la care doriți să vă conectați (dacă nu sunt detectate rețele automat, apăsați butonul „Scanare rețele”); introduceți parola rețelei Wi-Fi selectate și apăsați butonul „Conectare”.
- Așteptați până când apare câmpul verde cu inscripția „Online”. Utilizând meniul de gestionare a conexiunilor Wi-Fi de pe smartphone, deconectați dispozitivul de la rețeaua locală.



Apăsați butonul de patru ori, până când pe ecran va apărea codul QR „Cheficloudconnect”

- Scanați cu smartphone-ul codul QR afișat pe ecran.
- Apăsați butonul „Copiază textul” afișat pe smartphone.
- Deschideți pagina browserului și inserați textul.
- Urmați instrucțiunile de pe site-ul web pentru configurarea conexiunii la cloud.

INFORMAȚII DESPRE DISPOZITIV Pentru

a accesa informațiile dispozitivului:



Selectați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.



Selectați secțiunea „Info” apăsând butoanele + și -.

Confirmați cu tasta MENU

Pe ecran sunt afișate următoarele informații:

- Versiunea software-ului firmware.
- Data lansării software-ului firmware.
- Numărul de serie sau numărul de fabricație al dispozitivului.

Pentru a reveni la pagina principală, apăsați de mai multe ori butonul PORNIRE/OPRIRE.

SETAREA LIMBII Pentru a modifica limba dispozitivului, procedați astfel:



Selecționați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.

Selecționați secțiunea „Limba” utilizând butoanele + și -.

Confirmați cu tasta MENU

Selecționați limba dorită:



Confirmați cu tasta MENU

Apăsăți repetat butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagina principală.

SETAREA DATEI ȘI OREI

Pentru a configura data și ora dispozitivului:



Selecționați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.

Selecționați opțiunea dorită utilizând butoanele + și -.

Confirmați cu tasta MENU

După configurarea datei și orei:



Confirmați cu tasta MENU

Apăsăți repetat butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagina principală.



ATENȚIE!

Dacă dispozitivul este conectat la rețeaua Wi-Fi, secțiunea pentru setarea datei și orei nu va fi disponibilă. Informațiile necesare sunt configurate automat prin rețea.

ȘTERGEREA IMAGINILOR DIN BIBLIOTECĂ

Pentru a șterge imagini din bibliotecă:



Selectați meniul de service prin apăsarea repetată a butonului MENU.

Selectați secțiunea „Șterge imagini” utilizând butoanele + și -

Confirmați cu tasta MENU



Selectați imaginea care urmează a fi ștearsă apăsând butoanele + și -.

Confirmați cu tasta MENU

Apăsați repetat butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagina principală.

MENIU DE EDITARE A REȚETELOR

Prin intermediul acestui meniu puteți:

- Salva o rețetă nouă
- Copia o rețetă
- Schimba numele rețetei
- Șterge definitiv o rețetă
- Asocia o rețetă cu o imagine
- Șterge asocierea rețetei cu o imagine
- Edita rețeta prin conectare directă la telefonul mobil
- Seta o rețetă cu pornire întârziată

SALVAREA REȚETEI

Pentru a salva o rețetă nouă sau modificările aduse unei rețete existente:



Apasă și ține apăsat butonul MENU.

Selectează opțiunea „Salvează”.
apăsând butoanele + și -.

Confirmă cu butonul START/STOP

Introduceți numele rețetei, format din maximum 20 caractere:

- Se pot parcurge listele apăsând butoanele PLUS și MINUS.
- Confirmă litera selectată și treci la următoarea apăsând butonul MENU.
- Introdu spații între litere apăsând butonul TIMP.
- Șterge literele apăsând butonul TEMPERATURĂ.



Selectează categoria dorită.
apăsând butoanele + și -.

Confirmă cu butonul MENU.

Apasă de mai multe ori butonul PORNIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagina principală și a afișa rețeta.

Pentru a ieși din rețeta salvată, revino la lista rețetelor și selectează opțiunea manual.

COPIAREA REȚETEI

Pentru a copia rețeta:



Apăsați și mențineți apăsat butonul
MENIU pe rețeta salvată



Selectați opțiunea „Copiază” folosind
butoanele + și -



Confirmă cu butonul
MENIU.

Introduceți un nume pentru rețetă, de maximum 20 de caractere:

- Se pot parcurge listele apăsând butoanele PLUS și MINUS.
- Confirmă litera selectată și treci la următoarea apăsând butonul MENIU.



Selectează categoria dorită.
apăsând butoanele + și -.

Confirmați cu tasta MENIU



Apasă de mai multe ori butonul POR-
NIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagina
principală și a afișa rețeta.

REDENUMIREA REȚETEI

Pentru a redenumi rețeta:



Apăsați și mențineți apăsat butonul
MENIU pe rețeta salvată



Selectați opțiunea „Redenumeste”
apăsând butoanele + și -.



Confirmă cu butonul
START/STOP

Introduceți un nume pentru rețetă, de maximum 20 de caractere:

- Se pot parcurge listele apăsând butoanele PLUS și MINUS.
- Confirmă litera selectată și treci la următoarea apăsând butonul MENIU.



Selectează categoria dorită.
apăsând butoanele + și -.

Confirmați cu tasta MENIU



Apasă de mai multe ori butonul POR-
NIRE/OPRIRE pentru a reveni la pagina
principală și a afișa rețeta.

ȘTERGEREA REȚETEI

Pentru a șterge un program existent:



Apăsați și mențineți apăsat butonul
MENIU pe rețeta salvată



Selectați opțiunea „Șterge”
apăsând butoanele + și -.



Confirmă cu butonul
MENIU.

ASOCIEREA REȚETEI CU IMAGINEA

Pentru a asocia o rețetă cu o imagine:



Apăsați și mențineți apăsat butonul MENIU pe rețeta salvată



Selecționați opțiunea „Asociază” apăsând butoanele + și -.



Confirmă cu butonul MENIU.



Selecționați imaginea pe care doriți să o asociați, apăsând butoanele + și -.



Confirmă cu butonul MENIU.

Dacă este conectată o memorie USB care conține imagini într-un dosar corespunzător, după ultima imagine din arhiva locală începe derularea listei de imagini stocate pe memoria USB.

După selectarea unei imagini de pe memoria USB, aceasta este importată în baza de date a dispozitivului.

ȘTERGEREA ASOCIERII UNEI IMAGINI Pentru a șterge asocierea unei imagini cu o rețetă:



Apăsați și mențineți apăsat butonul MENIU pe rețeta salvată



Selecționați opțiunea „Șterge asocierea” apăsând butoanele + și -



Confirmă cu butonul MENIU.

EDITARE RAPIDĂ A REȚETEI (SERVICIU ONLINE)

Funcția de editare rapidă permite modificarea rețetei printr-o conexiune directă cu smartphone-ul.



- Apăsați butonul PORNIT/OPRIT și scanați primul cod QR „Connect” afișat pe ecran cu smartphone-ul.

Acceptați conexiunea de rețea pe ecranul smartphone-ului.



- După stabilirea conexiunii, scanați al doilea cod QR, apăsând de două ori tasta MINUS, utilizând același smartphone și confirmați accesul la pagina web propusă.

Pe smartphone va apărea ecranul pentru accesul la cartea de bucate a dispozitivului; apăsați butonul „Accesați cartea de bucate”.

Apăsând butonul „Accesați cartea de bucate”, puteți accesa cartea de bucate a cuptorului, selecta categoria dorită, crea sau modifica o rețetă existentă, apoi seta parametrii, salva, asocia imagini sau șterge rețeta prin intermediul smartphone-ului.



ATENȚIE!

Pentru a utiliza acest mod, afișajul trebuie să rămână permanent pe acest ecran.

Dacă apăsați butonul PORNIRE/OPRIRE și reveniți la pagina principală, veți pierde conexiunea la Internet.

SETAREA REȚETEI CU PLECARE PROGRAMATĂ

Pentru a porni o rețetă cu întârziere la pornire:



Apăsați și mențineți apăsat butonul MENIU pe rețeta salvată



Selectați opțiunea „Pornire programată” apăsând butoanele + și -.

Confirmați cu tasta MENIU



Selectați, din valorile disponibile, perioada dorită pentru începere, apăsând butoanele PLUS și MINUS:

- Astăzi
- + 24 h
- + 48 h



Confirmați cu tasta MENIU



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

Confirmați cu tasta MENIU



ATENȚIE!

Setarea unui program cu pornire întârziată nu permite executarea altor cicluri. Pentru a anula setarea întârzierii de pornire a programului, apăsați butonul ON/OFF.

SELECȚIA REȚETEI PRIN UTILIZAREA BUTOANELOR FAVORITE

Este posibilă selectarea rapidă a unei rețete prin apăsarea unuia dintre butoanele favorite P1-P6 (doar dacă nu au fost inițiate alte cicluri). Se afișează rețeta corespunzătoare, care este gata de pornire. Apăsarea unui buton de selecție rapidă care nu are o rețetă asociată va genera un semnal acustic de eroare. Nu se selectează nicio rețetă.

O apăsare prelungită a unuia dintre butoanele favorite P1-P6 permite afișarea imaginii asociate rețetei corespunzătoare. Pentru a asocia un program unuia dintre butoanele favorite, accesați meniul „Lista rețetelor”.



Selectați rețeta dorită folosind butoanele + și -.



- Apăsați butonul pentru favorite pe care doriți să îl asociați cu rețeta.
- Va apărea un mesaj de confirmare.



Confirmați cu tasta MENIU

EDITARE TEMPORARĂ A REȚETEI

Este posibilă modificarea temporară a setărilor rețetei atât înainte, cât și în timpul execuției acesteia. Aceste modificări sunt temporare și nu se salvează în memoria aparatului.

PORNIREA, PUNEREA ÎN PAUZĂ SAU ÎNTRERUPEREA REȚETEI

Pentru a porni rețeta selectată, apăsați butonul START / STOP.

Deschiderea ușii după pornirea rețetei întrerupe temporar ciclul, care va fi reluat la închiderea ușii.

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

Rețeta se oprește definitiv după expirarea duratei ultimei faze de coacere sau după apăsarea butonului START / STOP.

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 oricărui buton.

8. CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE

8.1. AVERTISMENTE GENERALE PRIVIND CURĂȚAREA

- Înainte de a începe curățarea, deconectați alimentarea aparatului și purtați echipament adecvat de protecție personală (de exemplu, mănuși).
- Utilizatorul poate efectua numai operațiunile curente de curățare. Pentru verificări, întrețineri extraordinare sau înlocuirea componentelor defecte, contactați centrul autorizat de service, pentru a trimite un tehnician specializat și instruit corespunzător.
- Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru daunele cauzate de lipsa întreținerii sau curățării necorespunzătoare (de exemplu, utilizarea detergenților nepotrivitiți).
- Înainte de curățare, așteptați ca încăperea de gătit să se răcească (temperatura nu trebuie să depășească 70°C).

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

- Detergenți abrazivi sau sub formă de pudră.
- Detergenți agresivi sau corozivi (de exemplu, acid clorhidric, sulfuric, sodă caustică etc.).
Aveți grijă! Nu folosiți aceste substanțe nici măcar pentru curățarea bazei sau podelei sub dispozitiv.
- Instrumente abrazive sau ascuțite (de ex. bureți abrazivi, raclete, perii din oțel etc.).
- Jeturi de apă aburită sau sub presiune.

8.2. CURĂȚAREA UȘII ȘI A GEAMULUI INTERIOR

Pentru a curăța geamul interior al ușii, trebuie să așteptați până când cuptorul se răcește complet. Geamul interior poate fi deschis, facilitând astfel curățarea acestuia. Se recomandă utilizarea unei cârpe moi umezite cu un detergent neutru pentru geamuri, respectând instrucțiunile producătorului detergentului.

8.3. CURĂȚAREA CAMEREI CUPTORULUI

La încheierea zilei de lucru, se va curăța camera de coacere, atât din considerente igienice, cât și pentru a preveni defecțiunile. Cuptorul nu trebuie curățat niciodată cu jeturi de apă, fie directe, fie sub presiune înaltă. La curățarea aparatului nu se vor utiliza lavete metalice, perii metalice sau raclete obișnuite din oțel.



ATENȚIE!

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

- Se va aștepta până când camera de coacere s-a răcit complet.
- Se scot ghidajele laterale pentru recipientele GN.
- Îndepărtați toate resturile care pot fi eliminate manual și introduceți piesele detașabile în mașina de spălat vase.
- Curățați interiorul cuptorului cu apă caldă și detergent delicat.
- Apoi clătiți bine toate suprafețele, având grijă să nu rămână detergent pe acestea.
- Pentru curățarea părții exterioare a cuptorului, folosiți o cârpă umedă și un detergent blând.

Pentru a efectua corect curățarea manuală, urmați pașii următori:

- Porniți dispozitivul și setați temperatura la 80°C.
- Lăsați-l să funcționeze timp de 10 minute.
- Deconectați dispozitivul și lăsați-l să se răcească.
- Scoateți ghidajele laterale pentru tăvile GN.
- Pulverizați interiorul cuptorului cu detergent și lăsați să acționeze 10 minute.
- Clătiți bine camera cuptorului după finalizarea ciclului de curățare.

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

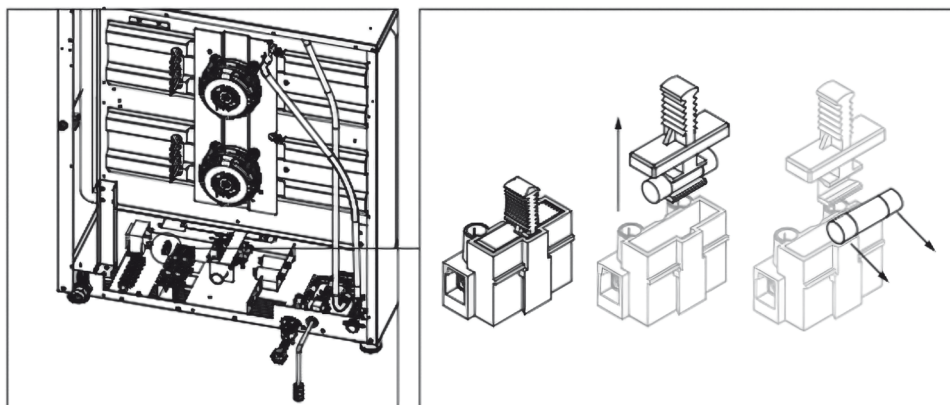
8.4. CURĂȚAREA SUPRAFEȚELOR EXTERIOARE

Curățarea zilnică a acoperirii camerei cuptorului trebuie realizată cu detergent non-abraziv, pentru a asigura funcționarea corectă a acestuia. În cazul reziduurilor uscate, utilizați o perie din plastic sau un burete înmuiat în oțet și apă caldă. Folosiți doar o cârpă umedă cu apă fierbinte sau produse adecvate pentru curățarea oțelului inoxidabil. Nu utilizați substanțe corozive sau amoniac.

Este interzisă udarea directă a aparatului cu apă. Trebuie prevenită pătrunderea apei în componentele electrice, deoarece aceasta poate provoca șoc electric și deteriorarea cuptorului.

8.5. SCHIMBAREA SIGURANȚEI (DACĂ ESTE PREZENTĂ)

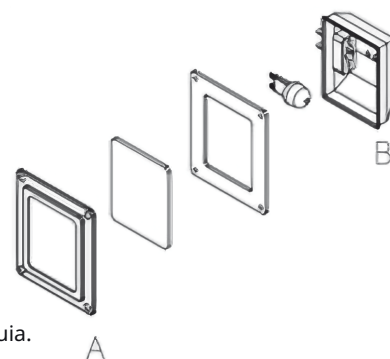
Pentru a schimba siguranța, urmați pașii și instrucțiunile indicate în imagine:



- Deconectați cuptorul de la rețea și așteptați să se răcească.
- Scoateți placa de distribuție din fața cuptorului.
- Siguranțele se află în partea superioară a cuptorului. Deschideți-le, scoateți siguranța și înlocuiți-o cu una nouă.

8.6. ÎNLOCUIREA BECULUI

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



În cazul fisurării sau deteriorării capacului de sticlă, nu utilizați cuptorul până la înlocuirea acestuia. (contactați serviciul de asistență clienți).

8.7. ÎNTREȚINERE PREVENTIVĂ

Cuptorul efectuează analize ale unor parametri importanți pentru a evalua starea componentelor și avertizează asupra necesității efectuării întreținerii preventive pentru a garanta clientului cel mai înalt standard de performanță și fiabilitate. După depășirea unor praguri stabilite, pe ecran va apărea un avertisment non-blocant care indică necesitatea efectuării întreținerii componente respective.

Va apărea avertizarea:

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

Avertizarea poate fi ascunsă prin apăsarea butonului PORNIT/OPRIT.

Lista avertismentelor privind întreținerea preventivă:

- Limită a numărului deschiderilor ușii
- Limitarea intervenției termostatului de siguranță
- Limită a numărului injecțiilor de apă
- Limită a numărului de spălări
- Număr admisibil de încărcături de detergent
- Număr admisibil de intervenții asupra rezistenței
- Limită a orelor de funcționare ale motorului
- Limitarea numărului orelor de funcționare ale iluminatului
- Limita orelor de funcționare peste 90 °C
- Limita orelor de răcire a camerei tehnice
- Limita orelor de funcționare ale ventilatoarelor

După apariția notificării, vă rugăm să contactați serviciul post-vânzare pentru a verifica starea componentelor și a efectua întreținerea sau înlocuirea acestora, după caz.

8.8. ACTIVITĂȚI PERIODICE EFECTUATE DE UTILIZATOR

Tabelul de mai jos prezintă activitățile generale de mentenanță 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 la admisia apei		X		
Verificarea funcționării dedurizatorului			X	
Curățarea componentelor electrice				X
Verificarea strângerii clemelor electrice				X
Verificarea nivelului detergentului		X		
Verificarea generală a funcționării		X		

8.9. PERIOADA DE INACTIVITATE

În perioadele de inactivitate, deconectați alimentarea electrică și alimentarea cu apă, scoateți recipientul pentru detergent (modelele cu sistem de spălare) și închideți-l cu atenție. Protejați părțile exterioare din oțel ale aparatului, 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, se recomandă să:

- Se efectueze o curățare temeinică a dispozitivului și a accesoriilor;
- Se reconecteze dispozitivul la alimentarea electrică și la cea cu apă;
- Se verifice dispozitivul înainte de reutilizare;
- Se efectueze un ciclu de spălare HARD (modelele cu sistem de spălare).

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

9. DEPANARE

Dacă dispozitivul prezintă nereguli, deconectați-l de la alimentare și închideți alimentarea cu apă.

Înainte de a contacta serviciul clienți, consultați tabelul de mai jos.

PROBLEM	CAUZĂ	REMEDIU
Cuptorul nu pornește după selectarea programului	Ușa este deschisă	Verificați dacă ușa este închisă
	Microîntrerupătorul nu semnalează închiderea ușii	Contactați un tehnician specialist pentru reparații (Service tehnic)
Iluminatul nu funcționează	Bec liberă	Introduceți becul corect în soclu
	Bec ars	Înlocuiți becul
Dispozitivul nu coace uniform	Ventilatoarele nu își schimbă direcția rotații	Contactați un tehnician specialist pentru reparații (Service tehnic)
	Unul dintre ventilatoare nu se mișcă	
	Una dintre rezistențe este defectă	
	Garnitura ușii este scoasă din locaș	Plasați corect garnitura ușii dispozitivului în locul corespunzător.
Cuptorul nu pornește	Lipsă tensiune în rețea	Restabiliți alimentarea cu tensiune.
	Conectarea la rețeaua electrică a fost realizată incorect	Verificați conexiunea la rețeaua electrică.
	Acționarea termostatlui de siguranță	Contactați un tehnician specialist pentru reparații (Service tehnic)
Instalarea umidificatorului nu aduce apă	Robinetul de alimentare cu apă este închis	Deschideți robinetul de alimentare cu apă
	Conectare incorectă la rețeaua de alimentare cu apă	Verificați conectarea la rețeaua de alimentare cu apă
	Filtrele de la intrarea apei sunt înfundate cu impurități	Curățați filtrele
La ușa închisă, apă iese din garnitură	Garnitură murdară	Curățați garnitura cu o cârpă umedă
	Garnitură deteriorată	Contactați un tehnician specialist pentru reparații (Service tehnic)
	Problemă cu mecanismul de închidere a ușii	
Ventilatorul se oprește în timpul funcționării	Intervenția termostatlui de siguranță motorului	Deconectați dispozitivul și așteptați până când protecția termică a motorului se restaurează automat. Dacă problema apare din nou, contactați un tehnician specializat pentru reparații (Service Tehnic). Verificați dacă sunt respectate distanțele de siguranță ale dispozitivului.
	Defecțiunea condensatorului motorului	Contactați un tehnician specialist pentru reparații (Service tehnic)

9.1. DEFECȚIUNE A SONDEI CAVITĂȚII (MODELE SELECȚIONATE)

Această alarmă apare când sonda este:

- Scurtcircuitată.
- Deconectată.
- În afara intervalului de măsurare.

Alarma se resetează automat după eliminarea cauzei defecțiunii. Aceasta este o alarmă serioasă ce întrerupe orice proces de coacere în curs. Semnalul sonor emite un sunet continuu care poate fi oprit prin apăsarea oricărui 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, eroarea și semnalul sonor vor reapărea.

9.2. TERMOSTAT DE SIGURANȚĂ

Această alarmă apare în cazul depășirii temperaturii maxime de funcționare a aparatului. Această alarmă necesită resetare manuală; termostatul poate fi resetat prin apăsarea butonului roșu aferent. Verificați dacă filtrele ventilatoarelor de răcire sunt curate și dacă s-au respectat distanțele corespunzătoare de montaj.

Pentru resetarea termostatlui:

- Îndepărtați capacul termostatlui de pe spatele cuptorului.
- Deschideți ușa și așteptați ca cuptorul să se răcească.
- Apăsați butonul roșu pentru a reseta termostatul.
- Dacă problema persistă, contactați service-ul Forgaș.



ATENȚIE!

Dacă alarma apare de mai multe ori, înainte de a încerca resetarea manuală repetată, așteptați intervenția tehnică pentru a evita deteriorarea dispozitivului.

9.3. LIPSA ALIMENTĂRII CU TENSIUNE

În cazul întreruperii alimentării în timpul funcționării, dispozitivul verifică toate ciclurile de gătit, dospire sau spălare începute înaintea căderii tensiunii. Modulul P207 controlează blocul de alimentare cu tensiune.

- În cazul ciclurilor de coacere, dacă lipsa tensiunii durează mai puțin de 1 minut, la restabilirea tensiunii ciclul va fi reluat de la punctul în care a fost întrerupt, dar se va genera o alarmă.
- Dacă intervalul de 1 minut este depășit, ciclul nu va porni automat, iar se va genera o alarmă HACCP pentru timpul critic (în jurnalul HACCP va fi afișat codul de alarmă 320, indicând restabilirea după o defecțiune a alimentării).
- În cazul ciclurilor de spălare, dacă întreruperea tensiunii durează mai puțin de 1 minut, ciclul va fi reluat de la punctul de întrerupere; După mai mult de 20 de minute, ciclul va începe din nou de la început.

10. GESTIONAREA DEȘEURILOR ȘI ELIMINAREA

La sfârșitul ciclului de viață al produsului, dispozitivul nu trebuie eliminat într-un loc care ar putea reprezenta un pericol pentru mediu. Se permite depozitarea temporară a deșeurilor periculoase în vederea eliminării lor ulterioare. Trebuie respectate reglementările privind protecția mediului în vigoare în țara în care este utilizat dispozitivul.

Este necesară predarea dispozitivului către firme specializate pentru colectare, demontare și eliminare.

Dispozitivul trebuie demontat, separând componentele și grupându-le conform naturii lor chimice, având în vedere că unele dintre acestea pot fi reciclate și reutilizate similar deșeurilor menajere. Înainte de eliminare, dispozitivul trebuie făcut inutilizabil pentru utilizare ulterioară prin deconectarea cablului de alimentare.

Materialul rezultat din eliminare, dacă nu este reutilizat, trebuie predat la un punct de colectare sau depozit de deșeuri conform reglementărilor în vigoare.

Orice simbol WEEE de pe produs indică faptul că acesta nu poate fi tratat ca deșeu menajer. Acesta trebuie eliminat corespunzător pentru a preveni orice efecte negative asupra mediului și sănătății oamenilor.

Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați producătorul, service-ul autorizat sau autoritatea locală de gestionare a deșeurilor.

Operațiunile de demontare a dispozitivului trebuie efectuate de personal calificat.

În cazul în care se preconizează o instalare ulterioară a dispozitivului, toate operațiunile trebuie realizate cu cea mai mare atenție pentru a nu deteriora componentele acestuia.

Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru orice defecțiuni sau inconveniente cauzate de personal neautorizat care utilizează dispozitivul.



UTILIZARE

Ambalajul și materialul din care este fabricat sunt 100% reciclabil și sunt marcate cu simbolul .



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

Dispozitivul a fost fabricat din materiale reciclabile. Acest dispozitiv este marcat ca fiind conform cu Directiva Europeană privind echipamentele electrice și electronice uzate. Asigurând o eliminare corectă a acestui dispozitiv, se poate contribui la prevenirea unor eventuale efecte negative asupra mediului și sănătății oamenilor.



Simbolul de pe dispozitiv sau din documentația sa indică faptul că dispozitivul nu trebuie tratat ca deșeu menajer obișnuit. Acesta trebuie predat unui centru specializat pentru eliminarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice. La eliminarea dispozitivului, trebuie asigurat faptul că acesta nu mai poate fi utilizat (nu poate fi pornit), prin tăierea cablului de alimentare și îndepărtarea ușii, rafturilor și a altor componente care pot prezenta un pericol.

Nu se va permite urcarea pe dispozitiv sau blocarea în interiorul acestuia. Dispozitivul trebuie eliminat conform reglementărilor locale privind gestionarea deșeurilor, ducându-l la un centru special de colectare; Nu lăsați dispozitivul nesupravegheat, deoarece poate reprezenta un pericol pentru copii.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Dispozitivul a fost fabricat în conformitate cu cerințele de siguranță prevăzute în directivele europene și normele corespunzătoare. După obținerea acestei conformități, producătorul declară că produsele sale respectă legislația europeană în vigoare și, prin urmare, sunt marcate cu simbolul CE, care permite comercializarea lor în țările europene.

Declarația de conformitate, la cererea utilizatorului, este disponibilă în formă electronică sau tipărită la sediul producătorului.

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

