



Návod k použití

Elektrické trouby

modely:
RXD 384/604PLUS
RXDL 384/604PLUS



POZOR: Před použitím si prosím přečtěte tyto pokyny.

OBSAH

- 1. CERTIFIKACE**
- 2. ZÁRUKA**
- 3. VŠEOBECNÉ A BEZPEČNOSTNÍ NORMY**
- 4. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY, PŘEPRAVA A ÚDRŽBA**
 - 4.1 Vybalování.
 - 4.2 Transport.
 - 4.3 Předběžné operace.
 - 4.4 Umístění jednotky.
- 5. INSTALACE JEDNOTKY**
 - 5.1 Elektrické připojení
 - 5.2 Odvod páry z varné komory
 - 5.3 Přívod vody
- 6. NÁVOD K POUŽITÍ**
 - 6.1 První použití jednotky
 - 6.2 Kontrolní panel
 - 6.3 Spuštění
 - 6.4 Displej
- 7. FUNKČNOSTI**
 - 7.1 Úprava parametrů ve fázích
 - 7.2 Posledních 10 použitých receptů
 - 7.3 Seznam receptů/programů
 - 7.4 Spuštění/zastavení receptu
 - 7.5 Uložení receptu
 - 7.6 Úprava/kopírování/přejmenování receptu
 - 7.7 Rychlá úprava receptu přes externí zařízení
 - 7.8 Mazání receptů
 - 7.9 Přiřazení obrázku k receptu
 - 7.10 Přiřazení receptu k tlačítku oblíbených
 - 7.11 Program chlazení
 - 7.12 Přidání fází do receptury
 - 7.13 Předehřívání
 - 7.14 Nastavení parametrů receptury
 - 7.15 Zobrazení doby pečení
 - 7.16 Změny fáze během cyklu pečení
 - 7.17 Spuštění, zastavení nebo zablokování cyklu
- 8. POKROČILÉ NASTAVENÍ**
 - 8.1 Zobrazení verze firmwaru
 - 8.2 Nastavení data/času
 - 8.3 USB menu
 - 8.4 Mazání obrázků

8.4 Načítání obrázků
8.5 Export HACCP.

9. ALARMY A CHYBY

1. CE Certifikace

EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Směrnice Rady, se kterou se prohlašuje shoda:

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

Aplikace norem:

UNE-EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A14:2014 +A2:2020 + A1:2020; UNE EN 60335-2-42:2004 + Corr:2007 + A1:2008 + A11:2012; UNE-EN 55014-1:2017 + A11:2021; UNE EN 55014-2:2015; UNE-EN 61000-3-2:2014; UNE-EN 61000-3-3:2013 +A1:2020

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


Adresa výrobce: **CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba, Spain**

Typ zařízení: **TROUBA**

Obchod: **FM CALEFACCIÓN**

Model: **RXD 384/60 PLUS, RXD 384/604 PLUS**

My, níže podepsaní, tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašujeme, že specifikované zařízení je v souladu s výše uvedenými směrnici a normami
Place: **Lucena Signature: B-14343594**

Date: **01/01/2023** 

2. Záruka

Záruční doba je 12 měsíců od data zakoupení jednotky.

Záruka se nevztahuje na poškození skla, svítidel, těsnění dvířek nebo na poškození izolačního materiálu nebo na poškození způsobená nesprávnou instalací, údržbou, nedostatečnou opravou nebo její nedostatečností, jakož i nesprávným používáním spotřebiče.

Chcete-li provést opravu jednotky v záruce nebo v případě jakéhokoliv jiného dotazu, kontaktujte svého distributora a použijte

následující tabulku popisu.

Distributor:	Cílová země:
Model:	Sériové číslo:
název:	Datum žádosti:
Popis závady:	
Adresa:	
Kontaktní telefonní číslo:	Časové okno:



Upozornění: Nesprávné nastavení, instalace, servis nebo údržba jednotky může vést k poškození zboží nebo osob. Z tohoto důvodu si před spuštěním jednotky důkladně přečtěte tento návod.

3. Obecné a bezpečnostní normy



Bezpečnostní normy a odpovědnost za instalaci a údržbu.

- Před spuštěním jednotky si důkladně přečtěte tento návod a uschovejte jej pro další použití. Pokud potřebujete technickou podporu, kontaktujte autorizovaný technický servis.
- Instalaci, spuštění a údržbu trouby musí provádět kvalifikovaní technici v souladu s měřítkem a technickými charakteristikami specifikovanými výrobcem. Stejně tak dodržujte aktuální legislativu o bezpečnosti ao instalaci a bezpečnosti práce platnou v zemi použití.
- Před instalací nebo údržbou zkontrolujte, zda je jednotka odpojena od zdroje napájení.
 - Před instalací jednotky zkontrolujte, zda je instalace v souladu s aktuální legislativou země použití a řiďte se údaji na typovém štítku.
- Nemanipulujte ani neodpojujte bezpečnostní zařízení jednotky. Tím ztratíte platnost záruky.
- Nedodržení pokynů výrobce může způsobit poškození, zranění nebo smrtelné nehody.
- Pokud je trouba instalována na podpěrách nebo překrývajících se dílech, používejte pouze ty, které dodává FM a dodržujte montážní pokyny uvnitř balení.
- Neoriginální náhradní díly nezaručují správnou funkci jednotky a budou mít za následek ztrátu záruky.
- Zařízení smí používat pouze řádně vyškolené osoby.
- Typový štítek trouby poskytuje potřebné technické informace pro opravu nebo údržbu. Vyvarujte se proto jeho odstraňování, poškození nebo úpravě.
- **Nedodržení těchto bezpečnostních norem zbavuje společnost FM jakékoli odpovědnosti a záruka pozbývá platnosti.**



Bezpečnostní normy pro použití.

- Před spuštěním jednotky si důkladně přečtěte tento návod a uschovejte jej pro další použití. Pokud potřebujete technickou podporu, kontaktujte autorizovaný technický servis.
- Pokud se jednotka delší dobu nepoužívá, musí být přerušena všechna připojení (napájení a voda).
- Trouba smí být používána pouze a výhradně k účelu, pro který byla navržena, tedy k pečení výrobků, jako je čerstvý

nebo mražený chléb nebo pečivo. Jakékoli jiné než uvedené použití může jednotku poškodit.

- Nevkládejte do trouby výrobky s vysokou koncentrací alkoholu.
- Vnější a vnitřní části trouby by měly být často čištěny, aby byla zajištěna hygiena a správný výkon. K čištění těchto povrchů nepoužívejte abrazivní nebo hořlavé produkty, které by mohly jednotku poškodit.
 - Jiné použití a čištění, než je doporučeno výrobcem, a neschválené produkty mohou poškodit jednotku a uživatele.
- Na jednotku nepoužívejte přímý proud vody, aby nedošlo k poškození jejích součástí.
- Pokud je jednotka vybavena zvlhčovačem, doporučuje se použít na vstupu přívodu vody filtr proti vodnímu kameni. V opačném případě může dojít k poškození některých součástí trouby. Závady způsobené vodním kamenem nebo usazeninami nejsou zahrnuty v záruce.
- **Nedodržení těchto bezpečnostních norem zbavuje společnost FM jakékoli odpovědnosti a záruka pozbývá platnosti.**



Nebezpečí popálení

- Přečtěte si pozorně tato varování a řiďte se jejich pokyny, když trouba funguje nebo není úplně vychladlá.
 - Dotýkejte se pouze ovládacích prvků jednotky a kliky dveří. Nedotýkejte se žádného jiného vnějšího prvku trouby, protože může dosáhnout teploty přes 60 °C.
- Při přemísťování nebo manipulaci s nádobami nebo podnosy uvnitř pečící komory používejte tepelné rukavice nebo podobné.
- Pomalu otevírejte dvířka trouby a dávejte pozor na páru o vysoké teplotě vycházející z pečící komory.



Nebezpečí požáru

- Pokud jednotku nečistíte správně nebo tak často, jak je potřeba, mastnota a zbytky jídla se budou hromadit v pečící komoře a následně se zapálí.
- Používejte pouze výrobky doporučené výrobcem. Použití jiných produktů může poškodit jednotku a zrušit platnost záruky.
- K čištění vnějšího nátěru používejte pouze domácí čisticí prostředky a měkký vlhký hadřík. Nepoužívejte žíravé nebo dráždivé látky.

4. Bezpečnostní pokyny, přeprava a údržba

4.1 Vybalování

Viditelná poškození: při přebírání materiálu uveďte podrobný popis přerušení do PDA nebo do dodacího listu.

Obecné komentáře jako „poškozený obal“ nebo „je vidět poškození“ atd. nebudou akceptovány. Musí být předloženy jasné fotografie zobrazující poškozené zboží a obal.

Skrytá poškození: při převzetí materiálu a do 24 hodin po převzetí, po kontrole skrytého poškození, musí být poskytnuty fotografie zobrazující poškozené zboží a jeho odpovídající obal. Štítek přepravní agentury musí být jasně viditelný. Fotografie zobrazující pouze a výhradně obsah nebudou akceptovány.

Pokud jsou při převzetí zabaleného stroje zjištěna viditelná poškození, uveďte při dodání „zásahy do trouby“, vyfoťte poškození a štítek přepravní agentury na obalu. Okamžitě prosím kontaktujte FM Industrial nebo distributora.

Pokud je balík zjevně v dobrém stavu a při vybalování jsou zjištěna poškození, umístěte původní obal znovu na stroj, vyfotografujte obal a štítek přepravní agentury na obalu. Poté znovu vybalte a vyfotografujte poškození stroje. Okamžitě

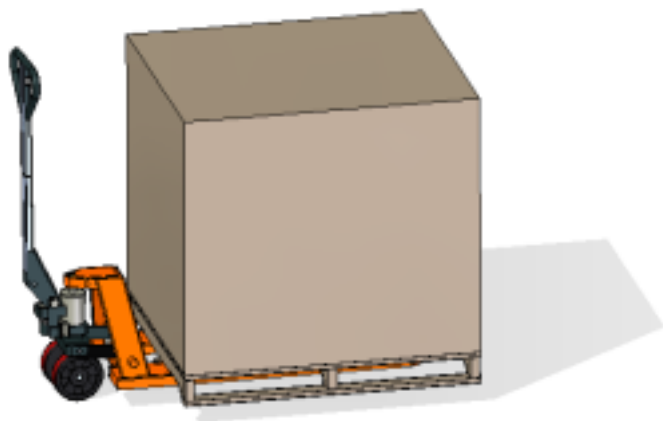
prosím kontaktujte FM Industrial nebo distributora.

4.2 Doprava

Před přepravou jednotky na místo instalace se ujistěte, že:

- Hodí se skrz dveře
- Podlaha odolá její hmotnosti

Přeprava by měla být prováděna pouze a výhradně mechanickými prostředky, jako je paletový zvedák, a vždy na paletě.



4.3 Předběžné operace

Odstraňte ochrannou fólii z jednotky. Očistěte zbytky lepidla vhodným rozpouštědlem. Nikdy nepoužívejte abrazivní nebo kyselé produkty nebo nástroje, které mohou poškodit povrch.

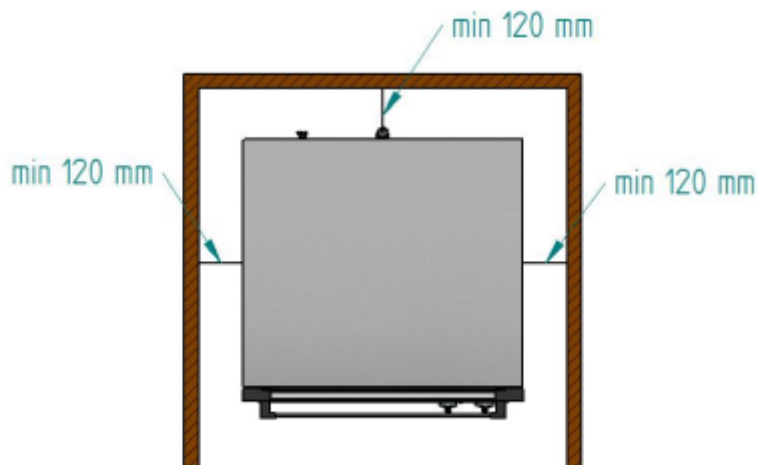
4.4 Umístění jednotky

Umístěte troubu na zvolené pracoviště a dodržujte bezpečnou vzdálenost, jak je uvedeno níže. Zkontrolujte, zda má jednotka dostatečné přívody studeného vzduchu ventilačními místy, aby byla zajištěna správná funkce. V opačném případě může dojít k přehřátí jednotky a zničení některých součástí.

- Pokud je trouba instalována na pomocné podpěře, musí být k ní připevněna.
- Zařízení musí být klimatizováno a splňovat platné předpisy s ohledem na bezpečnost v instalacích. - Kromě toho musí být jednotka chráněna před atmosférickými vlivy.
- Pro správnou funkci jednotky se může okolní teplota pohybovat maximálně mezi 5 a 35°C. - Vlhkost by neměla překročit 70 %.



Pro opravu doporučujeme ponechat mezeru 120 mm a v případě zdrojů tepla nebo hořlavých prvků musí být bezpečná vzdálenost minimálně 700 mm. Doporučujeme také zajistit dobré větrání jednotky, aby nedošlo k přehřátí jejích součástí.



Pro údržbu doporučujeme ponechat volný pracovní prostor cca 500 mm.

5. Instalace jednotky

5.1 Elektrické připojení

Po připojení jednotky ke zdroji napájení zkontrolujte, zda charakteristiky elektrické sítě odpovídají charakteristikám popsaným v technických charakteristikách každé jednotky. Elektroinstalaci musí provádět autorizovaní technici a splňovat platné předpisy

Elektrické připojení by mělo být přednostně provedeno namontováním elektrické zásuvky vhodného typu a kapacity pro maximální proud absorbovaný fází pece. Pokud to není možné, může být připojen přímo k jističi na elektrické ovládací desce.

Aby se předešlo škodám způsobeným neúmyslným resetem tepelného zařízení při výpadku napájení, neměla by být tato jednotka napájena externím ovládacím zařízením, jako je časovač, nebo by neměla být připojena k okruhu, jehož napájení je pravidelně přerušováno.

Doporučuje se vlastní napájecí vedení chráněné dostatečně dimenzovaným magnetotermickým spínačem a pevné připojení napájení.

Dodržujte barevné označení kabelů. Nesprávné připojení může jednotku poškodit.

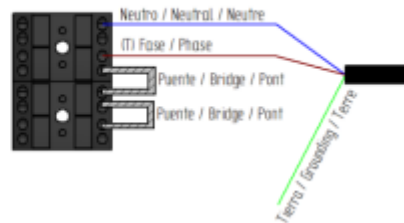
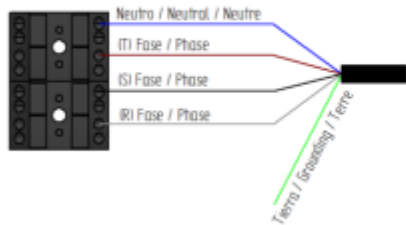
BAREVNÝ KÓD:

	Grey (R)	Black (S)	Brown (T)
PHASES			
NEUTRAL	Blue (N) 		
GROUNDING	Yellow / Green  		

Přepínací připojení z třífázového 400 Vac na jednofázové 230 Vac

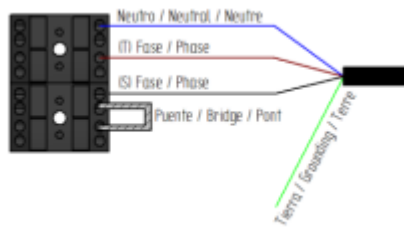
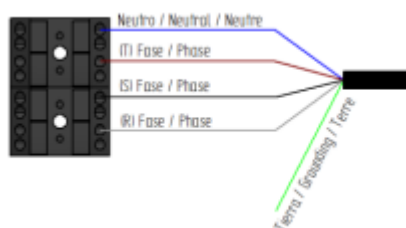
400Vac Trifásico / Three phase / Triphasée

230Vac Monofásico / Single phase / Monophasée



- Odstraňte zadní kryt trouby.
- Odpojte fáze S a R od připojovacích svorek.
- Připojte můstky dodané spolu s tímto návodem, jak je popsáno.

Přepínací připojení z třífázového 400 Vac na třífázové 230 Vac



- Odstraňte zadní kryt trouby.
- Odpojte fázi R od připojovacích svorek.
- Připojte můstky dodané spolu s tímto návodem, jak je popsáno.

5.2 Odvod par z varné komory

Pára může být mokrá a dosáhnout vysokých teplot. Pro vedení páry nepoužívejte trubky vyrobené z materiálů, které nezaručují absolutní tepelnou stabilitu až do 250°C.

Kondenzátor umožňující kondenzaci par a odvod těchto par do drenáže může být upraven pro úpravu par z pečení.

Důležité: Nevedte více než 50 centimetrů od výstupu páry z varné komory kvůli riziku kondenzace.

Toto vedení by mělo být vždy vertikální a pokud možno rovné.

5.3 Přívod vody

V případě, že je spotřebič vybaven zvlhčovačem, doporučuje se použití filtru proti vodnímu kameni na vstupu přívodu vody a zpětném ventilu. Trouba je vybavena ¾" přípojkou pro přívod vody.

Kromě toho je vhodné nainstalovat „digimetr“ nebo digitální přístroj pro měření litrů vody spotřebované troubou, a tedy vědět, kdy bude nutné vyměnit filtr.

Důležité: Před připojením vody vypláchněte vodu, abyste odstranili případné zbytky, které mohou být obsaženy v potrubí.

Vstupní voda musí mít tlak mezi 2 a 3 bary s teplotou nepřesahující 30°C. Pokud je tlak vyšší než tyto hodnoty, měl by být na vstupu instalován redukční ventil.

6. Návod k použití

Před spuštěním jednotky si důkladně přečtěte tento návod a uschovejte jej pro další použití. Pokud potřebujete technickou podporu, kontaktujte autorizované technické centrum.

Trouba byla navržena pro pečení nebo regeneraci čerstvých nebo mražených pekařských a cukrářských výrobků s maximálním

rozsahem regulace 60 minut a 250°C.

Vzdálenost mezi podnosy je 80 mm a pokud je to možné, doporučujeme ponechat mezi kusy ve stejném podnosu mezeru 70 mm, aby vzduch mohl efektivně proudit.

Stejně tak doporučujeme troubu předehřát na pracovní teplotu po dobu 20 minut, což zajistí lepší konečnost výrobků.

6.1 První použití jednotky

Odstraňte vnější ochrannou fólii. Pokud jsou zbytky, použijte vhodné rozpouštědlo a poté opláchněte vlhkým hadříkem. Vnitřní komoru a podnosy omyjte vodou a mýdlem a poté pracujte při 200°C cyklu po dobu 30 minut.

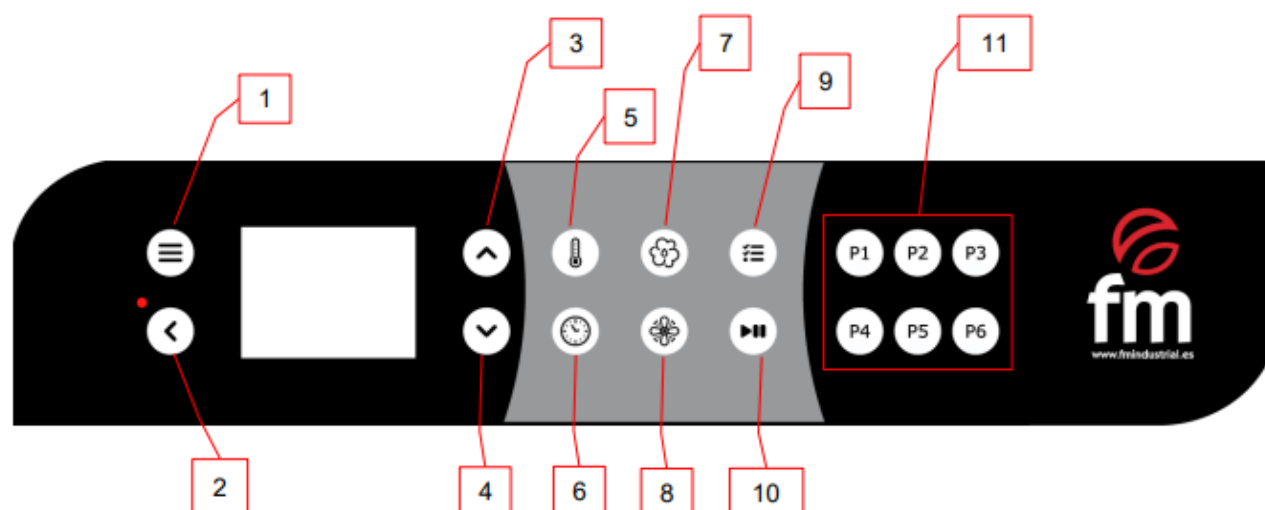


Varování: Nikdy nepoužívejte agresivní nebo žravé produkty, protože by mohlo dojít k poškození jednotky.



Varování: Při provádění údržby nebo čištění odpojte napájení a počkejte, až jednotka vychladne.

6.2 Kontrolní panel



Rozdělení tlačítek odpovídá následujícímu číslování:

1. Nabídka/výběr
2. Zpět/ZAP-VYP
3. Nahoru
4. Dolů
5. Teplota
6. Čas
7. Vlhkost
8. Rychlost turbíny/s
9. Řízení fází
10. Start/stop
11. Oblíbené recepty

6.3 Zapalování

Pokud je displej v pohotovostním režimu, musíte stisknout tlačítko ON/OFF, abyste se dostali na obrazovku pohotovostního režimu. Pokud je displej zapnutý, musíte stisknout a podržet tlačítko ON/OFF, abyste se dostali na obrazovku pohotovostního režimu.

Obrázek 1: pohotovostním režim



Obrázek 2: Úvodní obrazovka

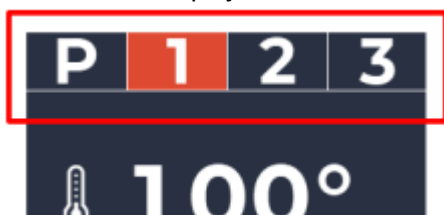


6.4 Displej

Úvodní obrazovka vždy zobrazuje první fázi aktuálního programu a parametry zobrazené na úvodní obrazovce jsou definovány následujícím obrázkem:

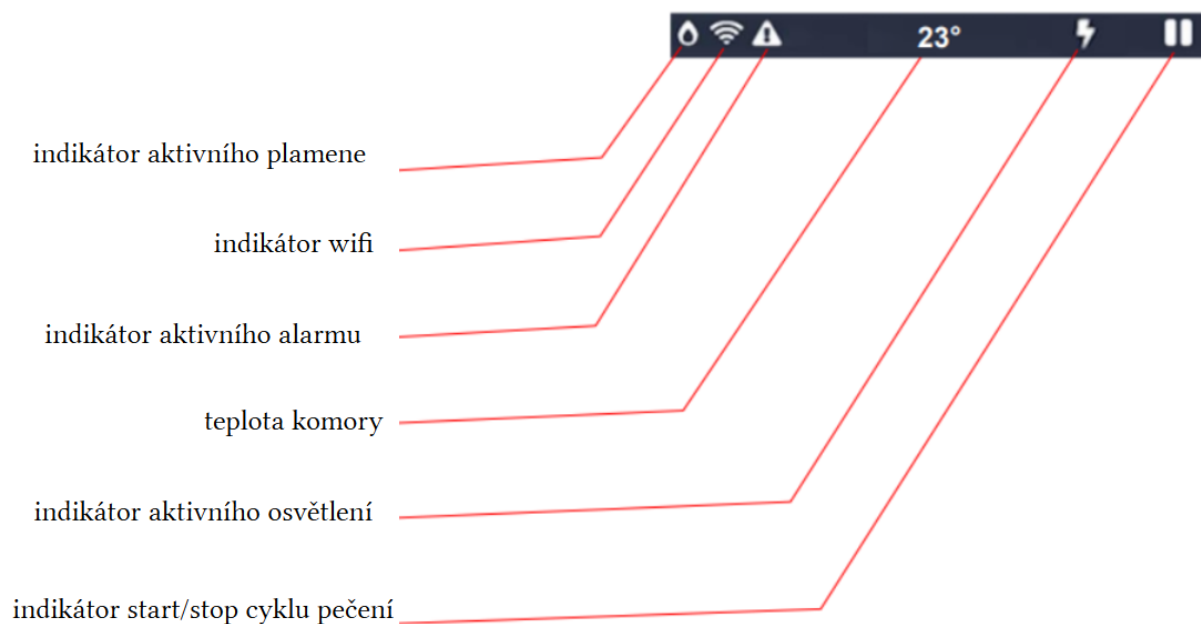


V horní části displeje můžete vidět řadu segmentů indikujících fáze aktuálního programu pečení:



Při každém zapnutí displeje, počínaje pohotovostním režimem, se ve výchozím nastavení přepne do manuálního režimu.

Ikony stavu trouby se zobrazují ve spodní části obrazovky.






7. Funkce

Tato trouba může uložit do paměti až 100 programů pečení, z nichž každý může být konfigurován až ve 4 fázích s různými parametry (3 fáze + fáze předehřívání), kromě parametrů souvisejících s nastavením vypalování, a to následovně:

Teplota
Čas
Vlhkost vzduchu
Rychlost motoru




7.1 Úprava parametrů ve fázích

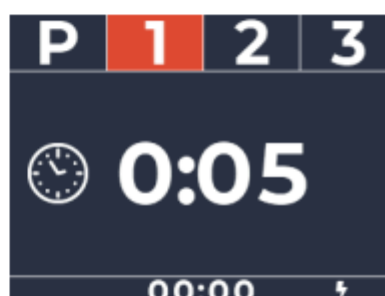
TEMPERATURE settings in phases

1. Press the button  to access the desired phase.
2. Press buttons  to select the desired TEMPERATURE value.
3. Press the  button again to confirm the selected value..







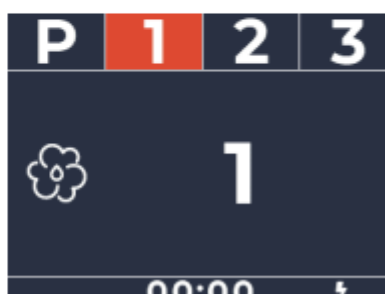
TIME settings in phases

1. Press the button  to access the TIME setting.
2. Press buttons  to select the desired TIME value.
3. Press the button again  to confirm the selected value.







HUMIDITY settings in phases

1. Press the button  to access the desired phase.
2. Press button  to access the MOISTURE setting.
3. Press buttons  to select the desired HUMIDITY value.
4. Press the button again  to confirm the selected value.







Adjustment of MOTOR SPEED in phases

1. Press button  to access the desired phase.
2. Press button  to access the SPEED setting.
3. Press buttons  to select the desired SPEED value.
4. Press the button again  to confirm the selected value.



7.2 Posledních 10 použitých receptů





Selection of LAST RECIPE used

1. Press the button once  to access the list of the 10 most recently used last used recipes.
2. Press buttons  to position on the desired recipe.
3. Press the button once  to position on the desired recipe.
4. Press the button  to execute the selected recipe.



7.3 Seznam receptů/programů


Recipe/program selection

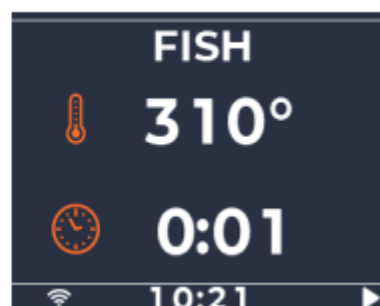
1. Press the button twice  to access the list of recipes (grouped by category), which also includes the cooling programs and manual recipe configuration..
2. Press buttons  to position yourself on the desired recipe/category.
3. Press the button once  to select the recipe/access the desired category.
4. Press the button  to execute the selected recipe.



7.4 Spuštění/zastavení receptu












Start or stop a recipe

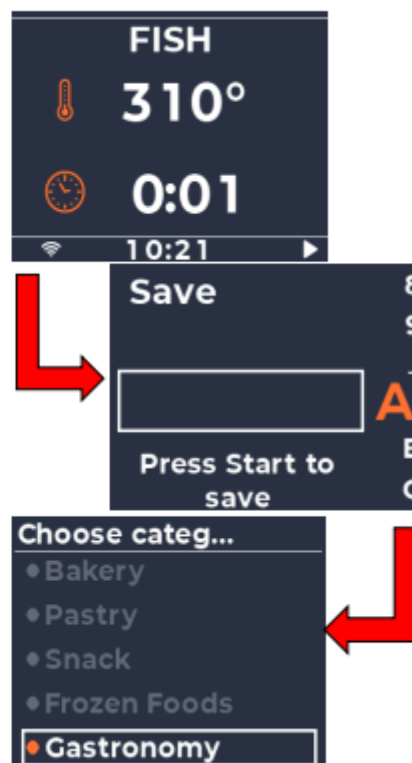
1. With the desired recipe already selected, press the button  to start a cooking cycle.



7.5 Uložení receptu

Access to submenu EDIT RECIPE

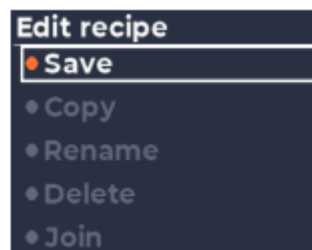
1. In case you need to edit a program from scratch, select the MANUAL cooking mode and, after setting the desired parameters, press the button  three times to access the EDIT RECIPE submenu.
2. Press the buttons   to position in the SAVE function and then press the button  to access.
3. Select the desired letter by scrolling through the list using the buttons   and confirm by pressing the .
4. Press the button  to confirm the desired name
5. Select the category in which you want to place the recipe. Use the   buttons to scroll through the list, and then press the button  to confirm.
6. To check that the saving procedure has been performed correctly, go to the category where the recipe is located and verify that it is in that group.



7.6 Úprava/kopírování/přejmenování receptu

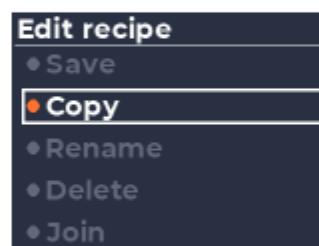
Edit recipe

1. If you need to edit an existing recipe, you must first select it and then change the parameters as explained in the previous sections. Please note that, to confirm the changes, you will need to save them.



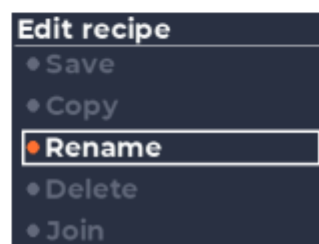
Copy recipe

1. By using the COPY option, you can duplicate a recipe and, by editing it again, you can save it as a new recipe.



Rename recipe








1. If you need to edit the recipe name, select the RENAME function. Any images associated with the edited program will be deleted, so it will be necessary to reassign a new one.





7.7 Rychlá úprava receptu přes externí zařízení

Funkce FAST EDIT umožňuje spravovat recepty prostřednictvím externího zařízení pomocí WiFi sítě generované samotným displejem.



Quick recipe editing

1. Press the button  3 times to access the EDIT RECIPE submenu.
2. Press the buttons  to position yourself on the QUICK EDIT function. Note that this option is enabled when we start this procedure from a recipe that has already been saved. **NOTE: For quick access to this function, simply press the button** 
3. Press the button  to access.
4. Scan the first QR code generated by the display to establish the link between the external device and the oven. →
5. Press the button once  if we want to establish the link manually by means of the data displayed on the screen.
6. Press the button again  to access the web server provided by the oven. To do this, scan the new QR code generated by the screen. →
7. Press the button again  to access the web server manually through the data displayed on the screen.

1. Connect

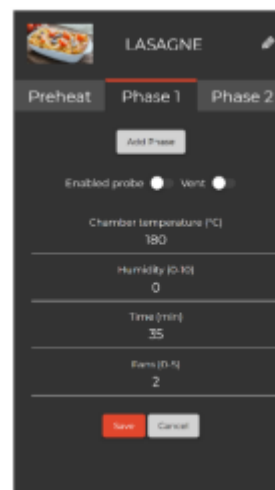



2. Access

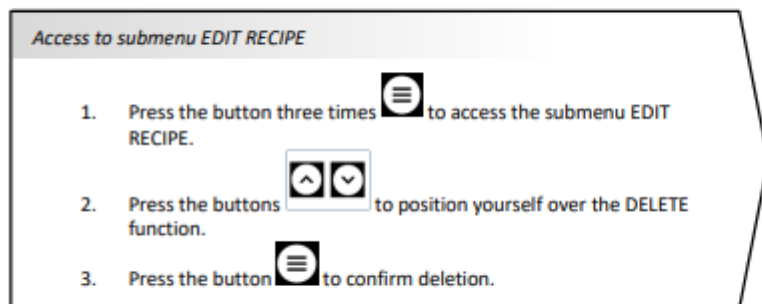



Všimněte si, že spojení mezi troubou a externí zařízení zůstane aktivní po dobu RYCHLÉ ÚPRAVY nabídka je aktivní.

Jakmile je proces připojení dokončen, jakýkoli parametr receptury lze upravit z externího použitého zařízení (název, přiřazený obrázek, hodnoty vypalovacího cyklu...). Jakmile byl požadovaný parametr upraven a uložen požadovaný parametr, nová nastavení se načtou automaticky.



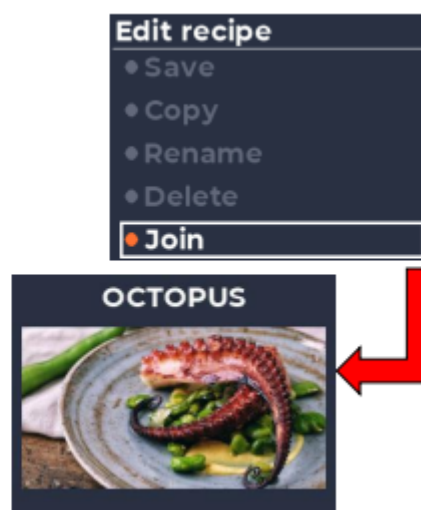
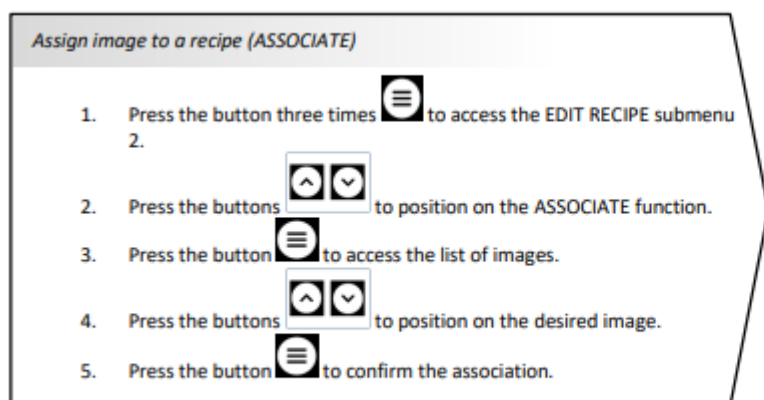
7.8 Mazání receptů



7.9 Přiřazení obrázku k receptu (společník)



Aby bylo možné k receptu přiřadit obrázek, musí být předtím uložen.



Existuje možnost přiřazení obrázku, který neexistuje v knihovně již dostupné v peci. K tomu je třeba obrázek uložit na paměťové zařízení USB, které musí ve svém kořenovém adresáři obsahovat POUZE složku s názvem „jpg“ a kam je třeba umístit požadované obrázky.

Všechny obrázky, které mají být přiřazeny, musí odpovídat následujícímu formátu

- Typ souboru: *.jpg
- Rozlišení: 300 x 160 pixelů
- Maximální velikost: 64 kB






Tento postup přiřazení obrázku k receptu NEBUDE mít vliv na obrázky, které má trouba již ve své tovární konfiguraci, ale je třeba vzít v úvahu, že skladovací kapacita trouby je omezená.

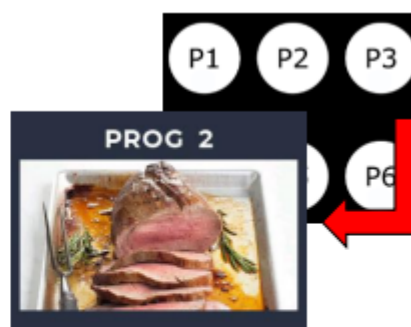
Kromě toho má pec také další postup, pomocí kterého je možné nahradit celou knihovnu továrních obrázků jinými vhodnějšími pro potřeby koncového uživatele (viz Část 8.4).


7.10 Přiřazení receptu k tlačítku oblíbených


Tlačítka P1-P6 (viz část 6.2) jsou určena pro výběr oblíbených programů. Krátkým stisknutím jednoho z těchto tlačítek vyberete předem přiřazený recept. Dlouhým stisknutím stejného tlačítka se na displeji zobrazí obrázek přiřazený k příslušnému receptu

Assign recipe to favorites button


1. Press the button twice  to access the RECIPE LIST submenu.
2. Press the buttons  to position the cursor on the category in which the desired recipe is located.
3. Press the button  to access the selected category.
4. Press the buttons  to position on the desired recipe.
5. Press the P1-P6 button to assign the desired favorite position.
6. Press the button  to confirm assignment.



 Ve výchozím nastavení trouba přiřadí prvních šest receptů v seznamu každému z tlačítek oblíbených receptů.








 Pokud k oblíbenému tlačítku není přiřazen recept (je prázdný), kliknutím na něj se ozve akustický alarm, který na to upozorní událost.




 Stejný recept může být podpořen více než jedním oblíbeným tlačítkem receptu, takže při provádění cyklu vaření může dojít ke konfliktu.

7.11 Program chlazení

Activate cooling program

1. Press the button  twice to access the RECIPE LIST submenu. 2..
2. Press the buttons   to position on the cooling program.
3. Press the button  to access the program.
4. Press the button  to select the desired temperature.
5. Press the button  para seleccionar la velocidad de motor deseada *only in ovens with double speed motors models*.
6. Press the button  to start the cooling program.



Cooling program progress bar



Chladicí program se ukončí, jakmile teplota v komoře klesne pod požadovanou nastavenou hodnotu.





Chladicí program lze spustit i při otevřených dveřích. Pokud jsou dvířka během této doby zavřená, chladicí program se přeruší.

7.12 Přidání fází do receptury

Každý recept uložený v paměti trouby, včetně těch vytvořených v režimu MANUAL, se skládá z fáze předehřívání a nabízí možnost přidání až 3 dalších fází vaření.

Jak je znázorněno na obrázku, aktivní fáze má svůj číselný indikátor zvýrazněný (černou barvou), zatímco fáze, které nejsou aktivní, je číselný indikátor na pozadí (šedou barvou).

1. Chcete-li se dostat do seznamu fází receptu, jednoduše stiskněte tlačítko  jednou.

2. Chcete-li procházet seznam fází, klikněte na tlačítko  dokud se nezobrazí požadovaná fáze.

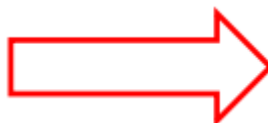


Pokud je fáze nastavena s NEKONEČNÝM ČASEM, neumožní postoupit do bezprostředně následující fáze.

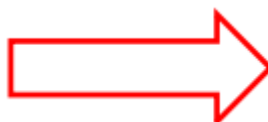


Není možné ODSTRANIT FÁZI, pokud je aktivní následující.

AKTIVNÍ FÁZE: parametry jsou zvýrazněny



NON-ACTIVE PHASE: parametry se zobrazí šedě




Chcete-li POVOLIT nebo AKTIVOVAT FÁZI, jednoduše klikněte na jednu z nastavitelných parametrů (Čas, teplota, vlhkost nebo otáčky motoru, pokud jsou nastavitelné) a vyberte požadovanou hodnotu.







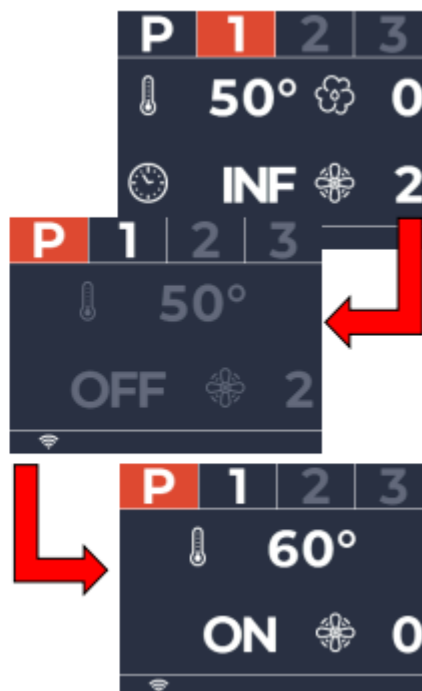
Chcete-li ZAKÁZAT nebo ZAKÁZAT FÁZI, přejděte k parametru ČAS a nastavte jej na 0. Poté ověřte, že indikátor fáze i parametry této fáze zůstávají zastíněné nebo v pozadí.

7.13 Předehřívání

Všechny recepty, včetně těch konfigurovaných z mono manuálu, mají fázi předehřívání. Ve výchozím nastavení je zakázáno, takže pro jeho spuštění je nutné se k němu dostat stisknutím tlačítka 

Activate cooling program

1. Press the button  to access the list of phases
2. Press the button  the necessary number of times until it is above the preheating phase
3. Press the button  to enable or activate the preheating phase (the status indicator turns ON).
4. Press the button  to select the desired temperature.



Když teplota trouby dosáhne zvolené nastavené hodnoty předehřívání, aktivuje se akustický alarm, který upozorní na tuto událost. Chcete-li tento alarm přerušit, jednoduše stiskněte libovolné tlačítko nebo otevřete dvířka trouby.





Po dokončení fáze předehřívání zůstane aktivní, dokud neotevřete dvířka trouby. Po následném zavření dveří se automaticky spustí fáze 1.





Pokud se dvířka otevřou a zavřou před koncem fáze předehřívání, tato fáze se okamžitě přeruší.

7.14 Nastavení parametrů receptury

- To adjust the TEMPERATURE parameter, press the button  and then the buttons  to select the desired setpoint value.



The display shows the set point temperature and the thermometer icon. The color of the icon will change depending on the status of the oven (running or not).

- To set the TIME parameter, press the button  and then the  to select the desired setpoint. If infinite time is selected, the display will show it as "INF".



The display shows the setpoint time and the clock icon. The color of the icon will change depending on the status of the oven (running or not).

- To adjust the HUMIDITY parameter, press the button  and then the buttons  to select the desired setpoint value.



The display shows the selected humidity level and the water vapor cloud icon. The color of the icon will change depending on the status of the oven (running or not).

- To adjust the value of TURBINE SPEED, press the button  and then the buttons  to select the desired setpoint value.



The display shows the turbine speed and the turbine icon. The color of the icon will change depending on the status of the furnace (running or not).

7.15 Zobrazení doby vaření

Když trouba neběží, displej zůstane v POHOTOVOSTNÍM REŽIMU, kde, jak bylo zmíněno v předchozích částech, lze zobrazit parametry cyklu vaření, který bude proveden po stisknutí tlačítka START.

Pokud je nastaven recept s NEKONEČNOU dobou vaření, na displeji se zobrazí časovač s odpočítáváním, tj. bude zobrazena celková doba vaření od spuštění receptu.

Pokud je nastaven recept s KONEČNOU dobou vaření, na displeji se zobrazí odpočítávací časovač, tj. budeme moci

vidět zbývající dobu vaření od spuštění receptu.
Pokud otevřete dvířka trouby, časovač se zastaví



Pokud je naprogramován cyklus vaření s dobou vaření delší než 10 minut, počítadlo zobrazí číslice hodin a minut. Pokud cyklus vaření nepřesáhne 10 minut, na počítadle se zobrazí minuty a sekundy.

7.16 Fáze se mění během cyklu vaření


Během aktivního procesu vypalování se v horní části displeje zobrazuje ukazatel průběhu jako rychlá vizuální indikace zbývající doby běhu fáze. Když dojde ke změně fáze, pec vydá akustický signál.



Pro přeskočení fáze jednoduše nastavte časový parametr fáze na nulu.

7.17 Spuštění, zastavení nebo zablokování cyklu vaření



Chcete-li spustit cyklus vaření, jednoduše stiskněte tlačítko . Kromě toho, pokud jsou dvířka otevřena během provádění cyklu vaření, proces se okamžitě zastaví. Pokud jsou dvířka otevřena během jedné z fází vaření, dočasně se zastaví, dokud se znovu nezavřou.






Je třeba poznamenat, že pokud jsou dvířka otevřena během fáze předehřívání, zavřením dvířek se fáze předehřívání ukončí a spustí se účinná doba naprogramovaného receptu.

8. Pokročilé nastavení

8.1 Zobrazení firmwaru

Firmware version

1. Press four times the button  to access the submenu SERVICE.
2. Press the button  to place yourself over the option INFO.
3. Press the button  to display the information.



Service

- Parameters
- USB
- WiFi

Service

- USB
- WiFi
- **Info**
- Language
- Date & Time

Info






VER 552 REV 004.01

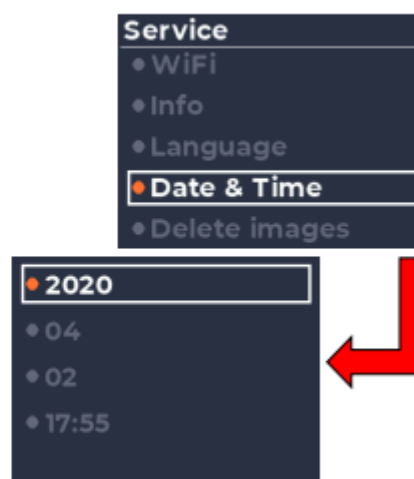
27/08/2020

24FSTD000

8.2 Nastavení data/času

Adjusting date/time

1. Press four times the button  to access the submenu SERVICE.
2. Press the buttons  to select the option DATE AND TIME.
3. Press the button  to access the configuration.
4. Set the desired parameter (year, month, day and time), by pressing the buttons  button to hover over it and the  to access and make the setting, and then to confirm the setting.



Service

- WiFi
- Info
- Language
- **Date & Time**
- Delete images

2020

- 04
- 02
- 17:55

8.3 USB Menu

Možnost USB obsažená v podnabídce služby umožňuje provádět následující operace:
 Aktualizace firmwaru (může provést pouze autorizovaný servisní technik).
 Aktualizace jazyka (může provést pouze autorizovaný servisní technik).





- Aktualizace registru HACCP (spustitelná koncovým uživatelem).
- Import/export receptury (spustitelný koncovým uživatelem).
- Import/export parametrů (může provádět pouze autorizovaný servisní technik).
- Import obrázku (spustitelný koncovým uživatelem, viz bod 7.9).

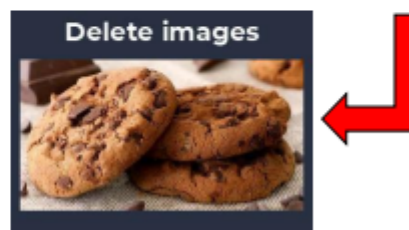
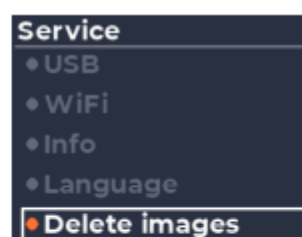


V případě, že trouba nedetekuje žádný USB flash disk vložený do portu, objeví se na obrazovce zpráva informující o této události.

8.4 Mazání obrázků

Deleting images

1. Press four times the button  to access the submenu SERVICE.
2. Press the buttons  to click on the option DELETE IMAGES.
3. Press the button  to access the deletion option.
4. Press the buttons  to confirm the deletion.








8.4 Načítání obrázků



Postup popsany v této části se liší od postupu popsaneho v části 7.9. Vezměte prosím na vědomí, že pokud provedete všechny zde popsane kroky, všechny snímky již uložené v peci budou vymazány a nahrazeny snímky uloženými na externím paměťovém zařízení.

Chcete-li vyměnit celou knihovnu obrázků trouby, postupujte následovně:

1. Vložte požadované obrázky do externího paměťového zařízení. Kořenový adresář tohoto zařízení musí obsahovat POUZE složku nazvanou „jpg“, kde musí být umístěny všechny obrázky a ve kterém musí být v následujícím formátu: Typ souboru: *.jpg
 Maximální rozlišení: 300 x 160 pixelů
 Maximální velikost: 64 kB

2. Vložte externí zařízení do USB portu trouby
3. Stiskněte čtyřikrát tlačítko  pro přístup do podnabídky SERVIS.
4. Stisknutím tlačítka  přejděte na možnost USB.
5. Stiskněte tlačítko  pro přístup k možnosti USB.
6. Pomocí tlačítka  klikněte na možnost IMPORTOVAT OBRÁZKY.
7. Stisknutím tlačítka  potvrďte import.

8.5 HACCP export

Chcete-li exportovat soubor HACCP na externí paměťové zařízení USB, vložte jej do portu určeného k tomuto účelu na troubě. Poté vstup do menu.

9. Alarmy a chyby

Chyba/selhání sondy komory

DŮVOD: tento alarm se spustí, pokud dojde k některé z následujících událostí: Zkrat ve vodiči teplotní sondy komory trouby. Odřízněte drát teplotní sondy v komoře trouby. Chyba čtení v měřicím rozsahu sondy.

DŮSLEDKY: Není povoleno provádět žádné vypalovací cykly.

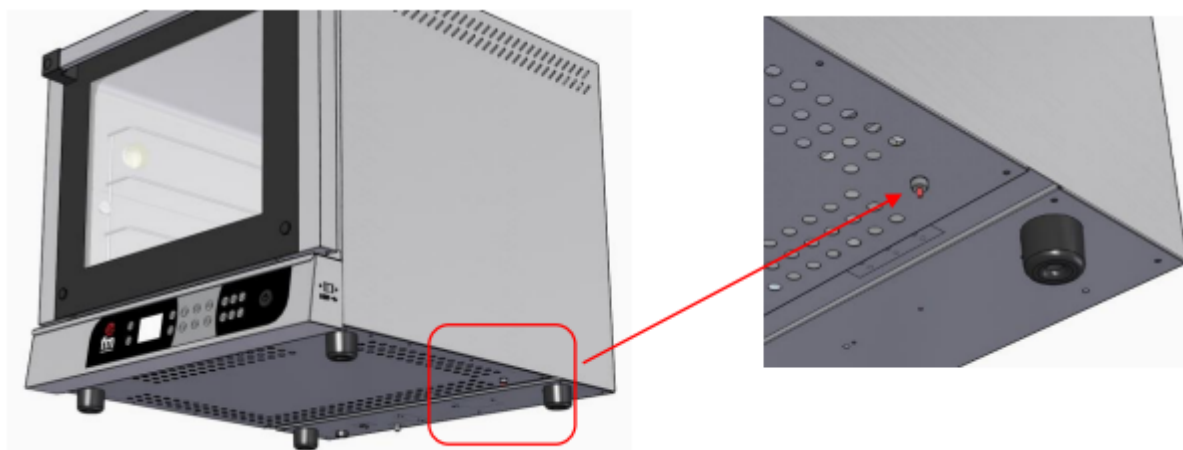
ŘEŠENÍ: restartujte troubu. Pokud alarm přetrvává, kontaktujte autorizovaného servisního technika.

Bezpečnostní termostat

DŮVOD: tento alarm se aktivuje, pokud sonda bezpečnostního termostatu detekuje více než 300°C v komoře trouby.

DŮSLEDKY: žádný vypalovací cyklus nesmí běžet, dokud teplota neklesne pod maximální povolenou mez

ŘEŠENÍ: počkejte, dokud se teplota v komoře nesníží, a ručně resetujte termostat (viz stavový obrázek). Pokud alarm přetrvává, kontaktujte autorizovaného servisního technika.



Výpadek proudu nebo výpadek proudu v troubě

DŮVOD: Tento alarm se spustí, pokud dojde k výpadku napájení během provádění cyklu vypalování.

NÁSLEDKY: pokud je výpadek kratší než 29 minut, trouba restartuje cyklus vaření, který probíhal před výpadkem a navíc se vygeneruje neúčinný alarm informující o této události.

ŘEŠENÍ: v tomto případě neplatí



FM CALEFACCIÓN S.L.

B-14343594

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Córdoba)

www.fmindustrial.es