

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY

OptimaCook



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. OGÓLNE ZASADY, PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA



Przepisy bezpieczeństwa i odpowiedzialność za instalację i konserwację.

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



Zasady bezpieczeństwa użytkowania

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

- Nieprzestrzeganie dowolnej z tych zasad bezpieczeństwa zwalnia STALGAST z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.

INFO

Maksymalne obciążenie w zależności od rozmiaru urządzenia

POJEMNOŚĆ	MAKSYMALNE OBCIĄŻENIE	MAKS. OBCIĄŻENIE NA SZYBĘ
5 x (Gn 1/1)	20 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
7 x (Gn 1/1)	35 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom
11 x (Gn 1/1)	50 kg	Maksymalnie 15 kg na poziom

- W żadnych okolicznościach nie należy przekraczać maksymalnego obciążenia, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Nieprzestrzeganie maksymalnego obciążenia zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności i unieważnia gwarancję.



Zagrożenie oparzeniem

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



Zagrożenie pożarem

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

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA, TRANSPORTU I KONSERWACJI

2.1. Rozpakowanie

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

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

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

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

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

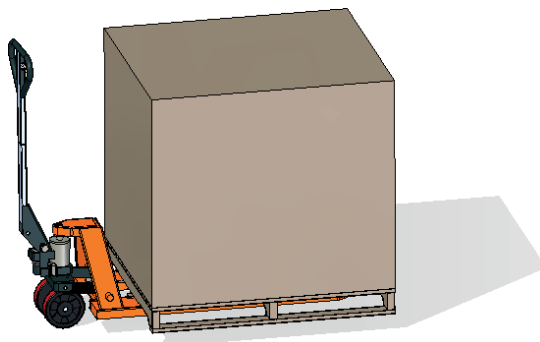
W przypadku, gdy opakowanie jest pozornie w dobrym stanie, a przy rozpakowywaniu zostanie stwierdzony jakiś rodzaj uszkodzenia, oryginalne opakowanie należy złożyć z powrotem na urządzenie, zrobić zdjęcia opakowania oraz dołączonej do niego naklejki firmy transportowej. Następnie ponownie rozpakować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

2.2. Transport

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

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

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



2.3. Czynności wstępne

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

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

2.4. Umieszczenie urządzenia

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

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



MAX. 70%



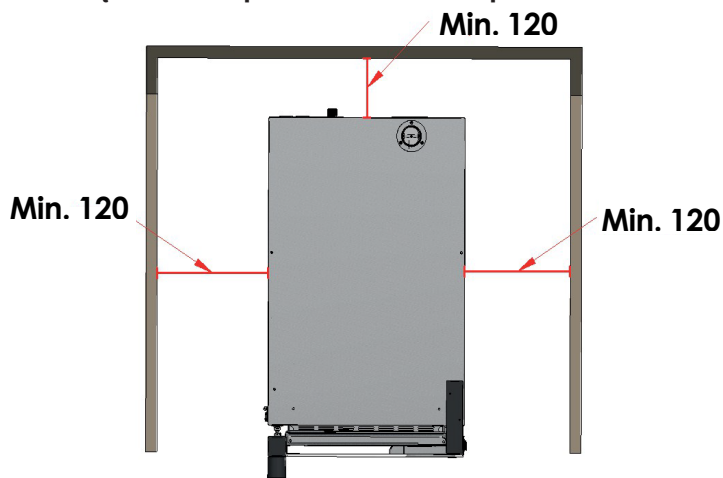
MAX. 35°C

MIN. 5°C

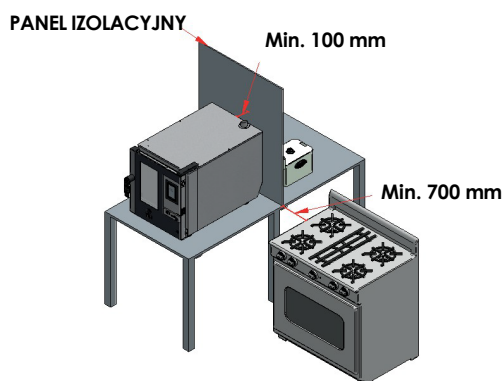
Zaleca się pozostawienie odległości co najmniej 120 mm dla celów serwisowych. Bezpieczna odległość od źródeł ciepła lub elementów palnych musi wynosić co najmniej 700 mm. Zaleca się zadbać o dobrą wentylację urządzenia, aby nie przegrzać jego elementów.



Przykład umieszczenia urządzenia bez pobliskich źródeł ciepła.



Umieszczenie urządzenia obok źródeł ciepła.



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



Urządzenie nie nadaje się do montażu podtynkowego.

3. URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Należy pamiętać, że każda awaria lub uszkodzenie wynikające ze złej instalacji lub uruchomienia powoduje utratę gwarancji.

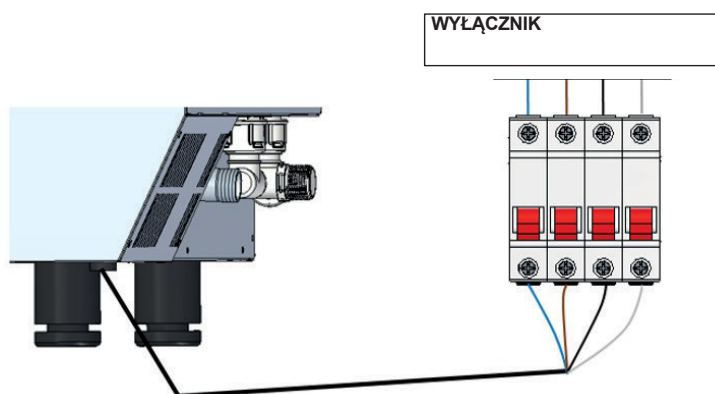
3.1. Podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić, czy charakterystyka sieci odpowiada opisowi w charakterystyce technicznej każdego urządzenia. Instalacja elektryczna musi być wykonana przez upoważniony personel i zgodna z obowiązującymi przepisami.

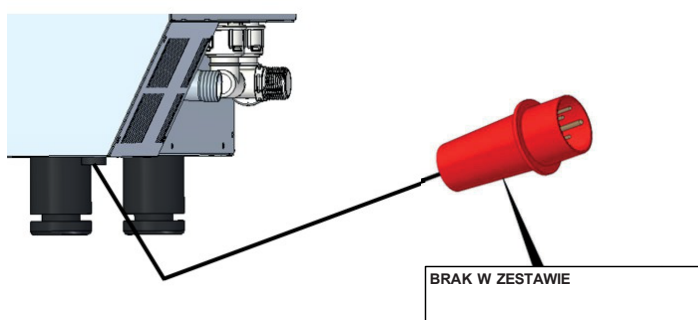
Podłączenie elektryczne powinno być wykonane najlepiej poprzez zamontowanie wtyczki elektrycznej (**NIE JEST NA WYPOSAŻENIU**) typu i o cechach odpowiednich dla maksymalnego prądu pobieranego przez urządzenie. Jeśli nie jest to możliwe, można go podłączyć bezpośrednio do wyłącznika automatycznego panelu elektrycznego.

Poniżej przedstawiono zalecane typy połączeń elektrycznych:

1. Bezpośrednie podłączenie trójfazowe 400 V do wyłącznika



2. Podłączenie trójfazowe 400 V do gniazda trójfazowego



Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z przypadkowym zresetowaniem termicznego urządzenia odcinającego, urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie sterujące, takie jak zegar, ani nie może być podłączane do obwodu, którego zasilanie jest regularnie przerywane.

Do podłączenia urządzeń zaleca się wykorzystanie odpowiedniej linii zasilającej zabezpieczonej wyłącznikiem magneto-termicznym odpowiedniej wielkości oraz stałego przyłącza sieciowego.

Przestrzegać oznaczeń kolorystycznych kabli. Nieprawidłowe podłączenie może nieodwracalnie uszkodzić urządzenie.

KOD KOLORU:

FAZY	Szary (L1) 	Czarny (L2) 	Brązowy (L3) 
NEUTRALNA	Niebieski (N) 		
UZIEMIENIE	Żółty/Zielony  		

3.2. Podłączenie do sieci wodnej

Zalecane jest użycie filtra wapiennego na wlocie wody i zaworu przeciwwrotnego. Piec jest wyposażony w przyłączy wlotu wody $\frac{3}{4}$ ".

Ponadto zaleca się zainstalowanie licznika lub przyrządu cyfrowego do pomiaru zużycia wody przez piec, a tym samym aby wiedzieć, kiedy konieczna jest wymiana filtra.

Ważne: przed podłączeniem wody należy opróżnić rurę przyłączeniową, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia, które może zawierać. Woda wlotowa musi mieć ciśnienie od 1 do 3 barów, a temperatura nie może przekraczać 30°C. Jeśli ciśnienie jest wyższe niż te wartości, należy zainstalować reduktor ciśnienia na wlocie.

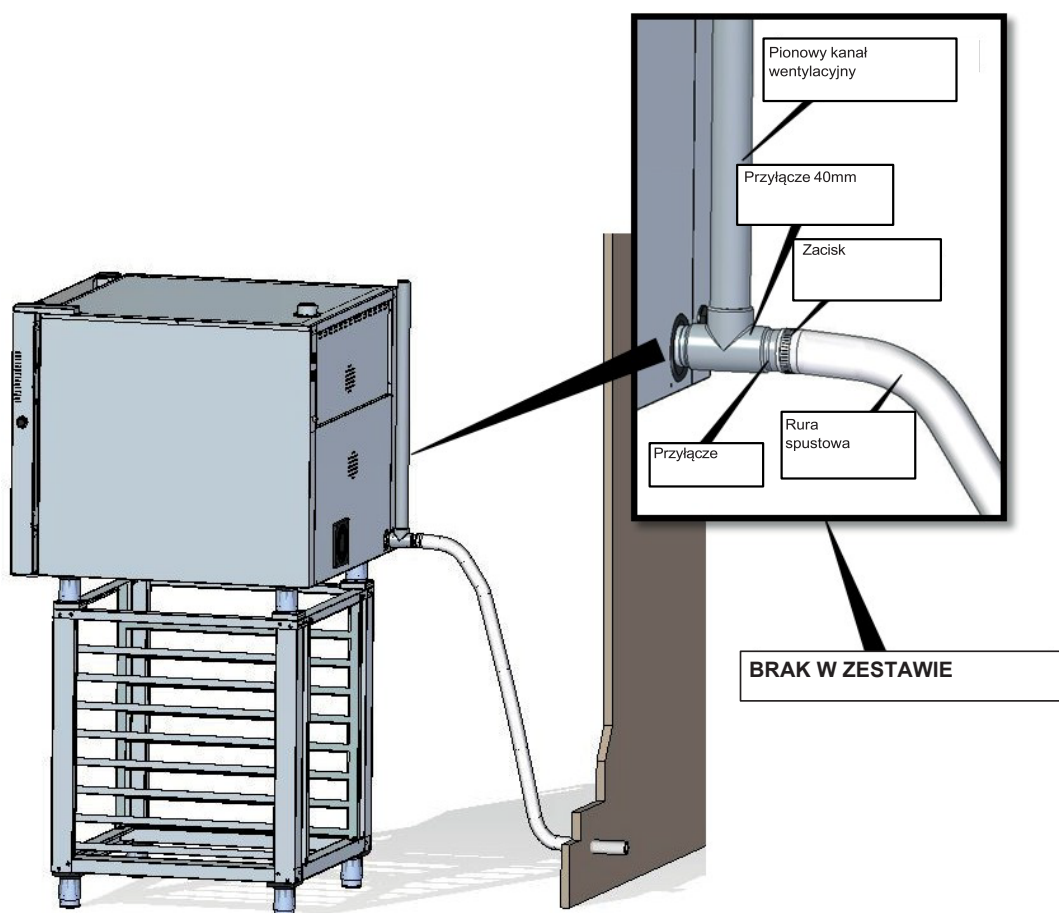
3.3. Podłączenie odpływu

- Króciec spustowy pieca musi być wykonany przy użyciu rur wylotowych, które gwarantują stabilność termiczną, gazy z pieca mogą osiągać wysokie temperatury (85-95°C).
- Zaleca się podłączenie rury spustowej pieca przez odpowiedni syfon, aby podtrzymać opary wydostające się z pieca. Ta rura musi mieć **minimalne nachylenie 4%** na całym jej przebiegu, aby zagwarantować prawidłowe działanie.
- Rura odpływowa musi mieć średnicę **NIE** mniejszą niż przyłącze odpływu.
- Powinna być dostosowana do specyfikacji każdego urządzenia. Upewnić się, że rozmiar głównego kanału zapewnia prawidłowy i niezakłócony przepływ.
- Powinna być drożna na całym jej przebiegu.

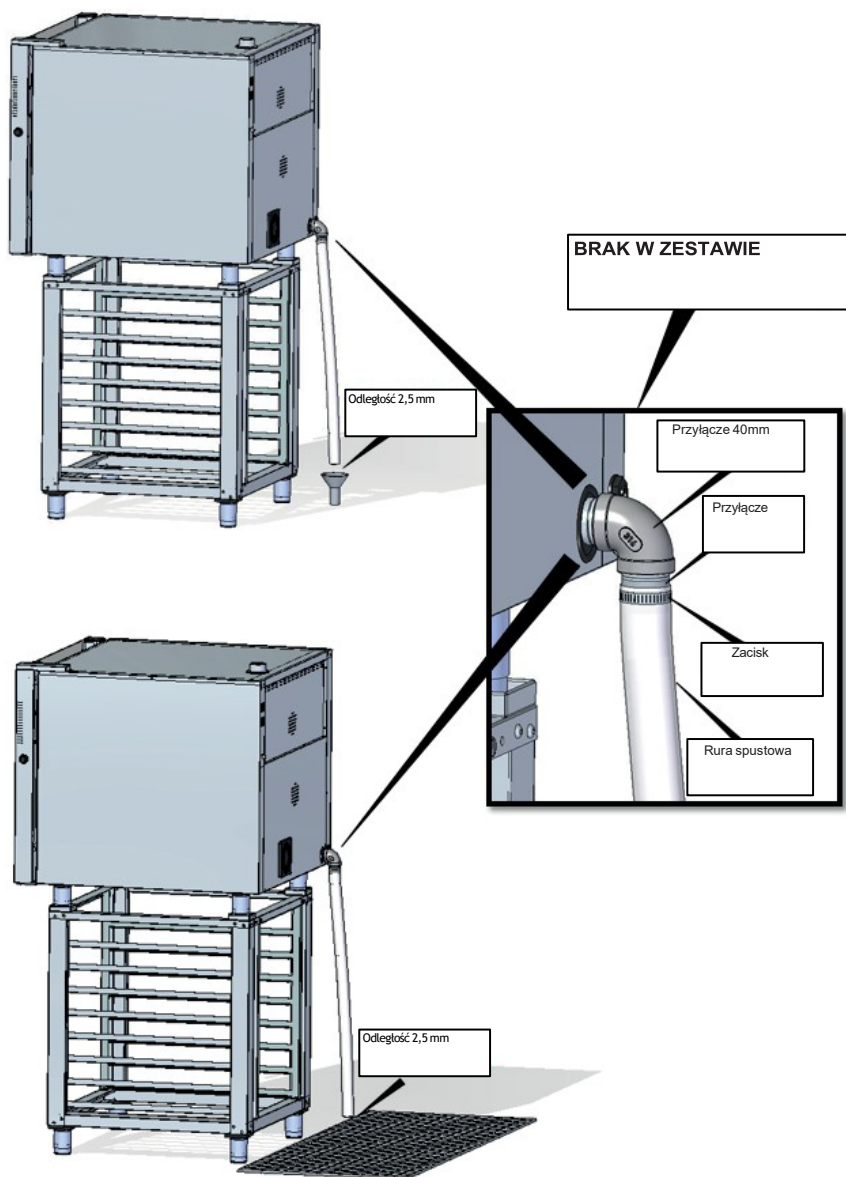
Rodzaje odpływów:

1. Odpływ ścienny:

Odpływ ścienny musi mieć pionowy kanał wentylacyjny o średnicy **nie mniejszej niż 25 mm**, który powinien znajdować się nad górną pokrywą urządzenia, jak pokazano na rysunku. Jeśli pionowy kanał wentylacyjny nie jest zainstalowany, prawidłowy drenaż nie zostanie zagwarantowany i może spowodować awarie i utratę gwarancji.



2. Oddzielny odpływ z lejem lub do kanalizacji w podłodze:



3.4. Wylot pary z komory pieca

Opary wylotowe mogą być wilgotne i osiągać wysoką temperaturę, dlatego do ich odprowadzania nie należy używać rur wykonanych z materiałów, które nie gwarantują absolutnej stabilności termicznej do 250°C.

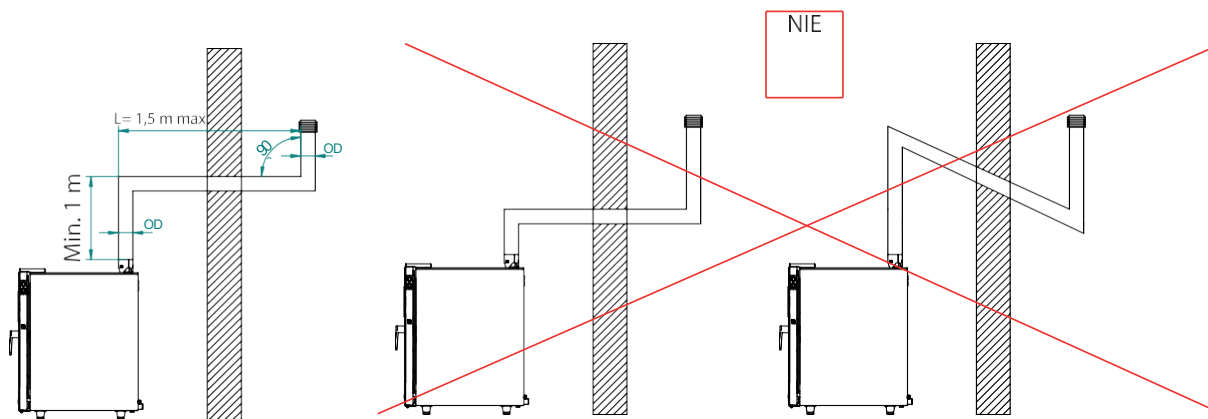
Aby oczyścić opary z procesu obróbki termicznej, można zamontować skraplacz, który pozwoli oparom na skroplenie się i usunięcie ich do odpływu.

Ważne: kanał wylotu pary z komory gotowania nie powinien przekraczać 50 centymetrów ze względu na ryzyko kondensacji. **Kanał powinien być zawsze pionowy i możliwie jak najbardziej prosty.**

3.5. Przyłącze do odprowadzania spalin

Gazy powstające w wyniku spalania gazu należy odprowadzić na zewnątrz poprzez zainstalowanie komina z ciągiem naturalnym lub umieszczenie pieca pod okapem z wyciągiem.

Odprowadzenie typu B23: w tym trybie spaliny odprowadzane są na zewnątrz przez komin o ciągu naturalnym, wyposażony w zawór zwrotny. Instalacja musi mieć minimalne nachylenie w górę wynoszące 10%, a jeśli istnieją zakrzywione odcinki, należy je wykonać z kątem nie mniejszym niż 90°. Pierwsza część instalacji musi być prosta i pionowa, o długości nie mniejszej niż 1 m. Przekrój rury musi być taki sam w całej instalacji i nie może mieć odcinków o przekroju mniejszym niż połączenie rury spustowej. Jeśli zachodzi potrzeba zamontowania odcinka poziomego, nie powinien on przekraczać 1,5 m.

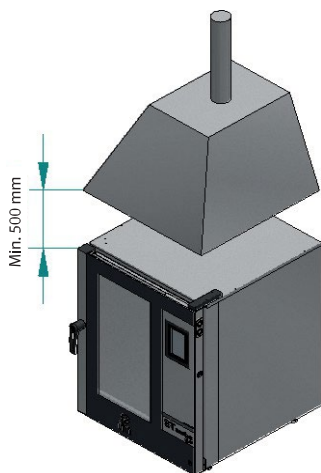


Zaleca się zamontowanie zaślepki na końcu komina, aby zapobiec przedostawaniu się wody deszczowej do urządzenia i ewentualnym powrotom powietrza spowodowanym silnym wiatrem.



Temperatura spalin może sięgać 500°C, dlatego zaleca się zastosować rury ze stali nierdzewnej lub podobnego materiału odpornego na wysokie temperatury.

Odprowadzenie typu A3: w tym trybie spaliny odprowadzane są na zewnątrz przez okap odciągowy. Minimalna odległość, jaką należy zachować między piecem a okapem, powinna wynosić co najmniej 50 cm.



4. Instrukcje użytkowania

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do późniejszych konsultacji. Jeśli potrzebujesz pomocy technicznej, skontaktuj się z autoryzowanym centrum technicznym.

Piec został zaprojektowany do pieczenia lub regeneracji świeżych lub mrożonych produktów piekarniczych i cukierniczych z maksymalnym zakresem regulacji 60 minut i 250°C.

Odległość między tacami wynosi 80 mm i, jeśli to możliwe, zalecamy pozostawienie 70 mm odstępu między elementami na tej samej tacy, aby umożliwić skuteczny przepływ powietrza.

4.1. Korzystanie z urządzenia po raz pierwszy

Usunąć zewnętrzną folię ochronną. Jeśli są pozostałości, należy użyć odpowiedniego rozpuszczalnika, a następnie wyczyścić wilgotną szmatką.

Wewnętrzną komorę i tace należy umyć wodą z mydłem, a następnie pracować w cyklu 200°C przez 30 minut.

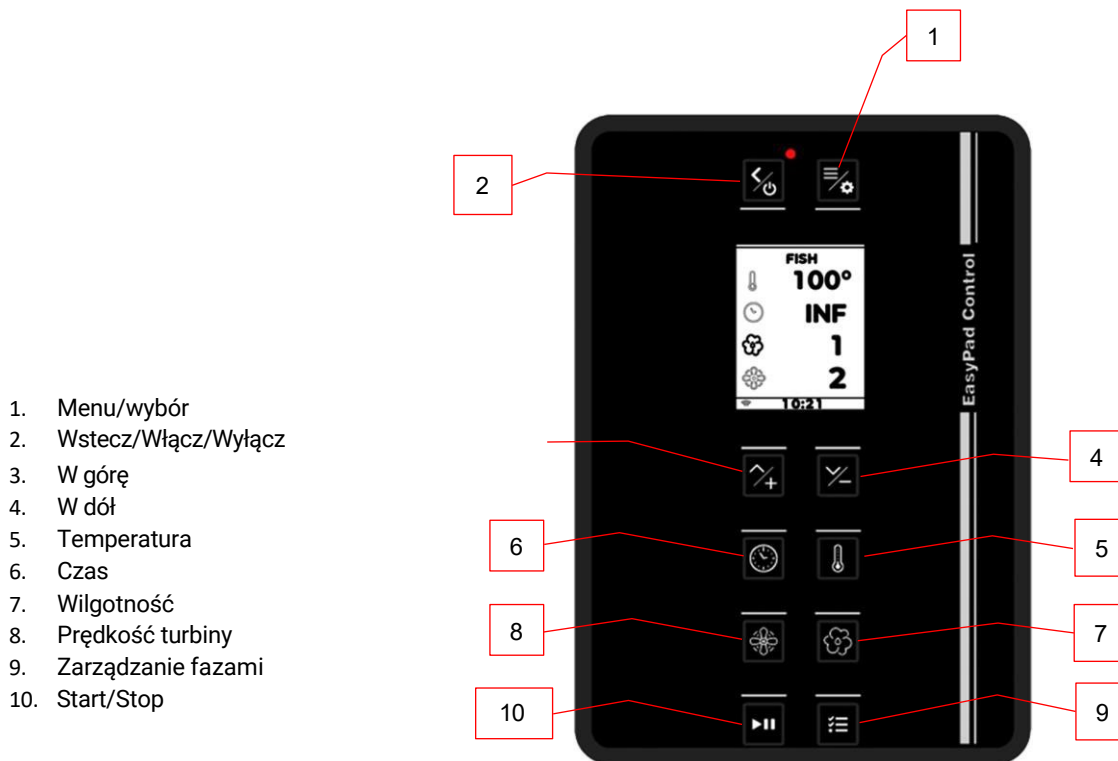


Ostrzeżenie: Nigdy nie używaj agresywnych lub kwaśnych produktów, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.



Ostrzeżenie: Podczas wykonywania czynności konserwacyjnych lub czyszczenia należy odłączyć zasilanie i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

5. INSTRUKCJA KORZYSTANIA Z PANELU STEROWANIA



5.1. Włączanie

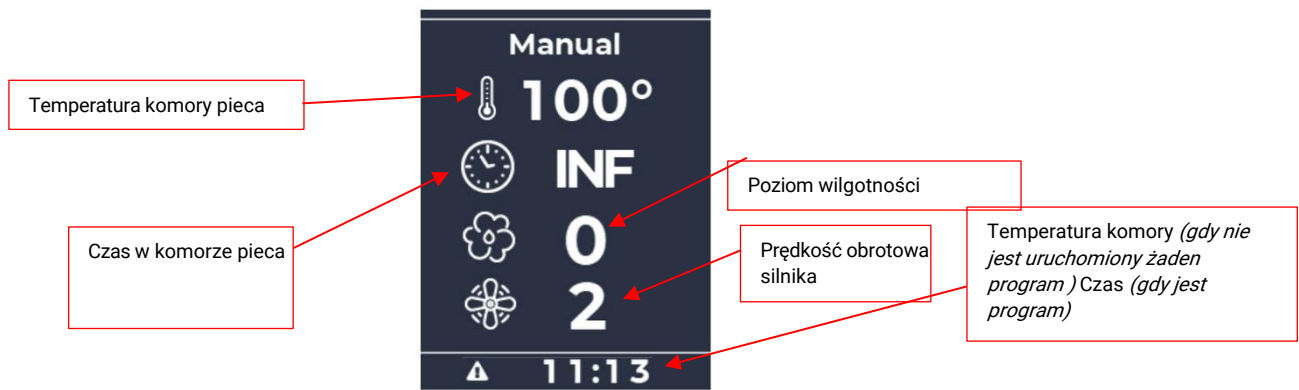
- Jeśli wyświetlacz znajduje się w trybie gotowości, należy nacisnąć przycisk ON/OFF, aby przejść do ekranu gotowości.
- Jeśli wyświetlacz jest włączony, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk ON/OFF, aby przejść do ekranu gotowości.



Ekran startowy

5.2. Wyświetlacz

Ekran startowy zawsze pokazuje pierwszą fazę bieżącego programu, a parametry wyświetlane na ekranie startowym są zdefiniowane na poniższym rysunku:

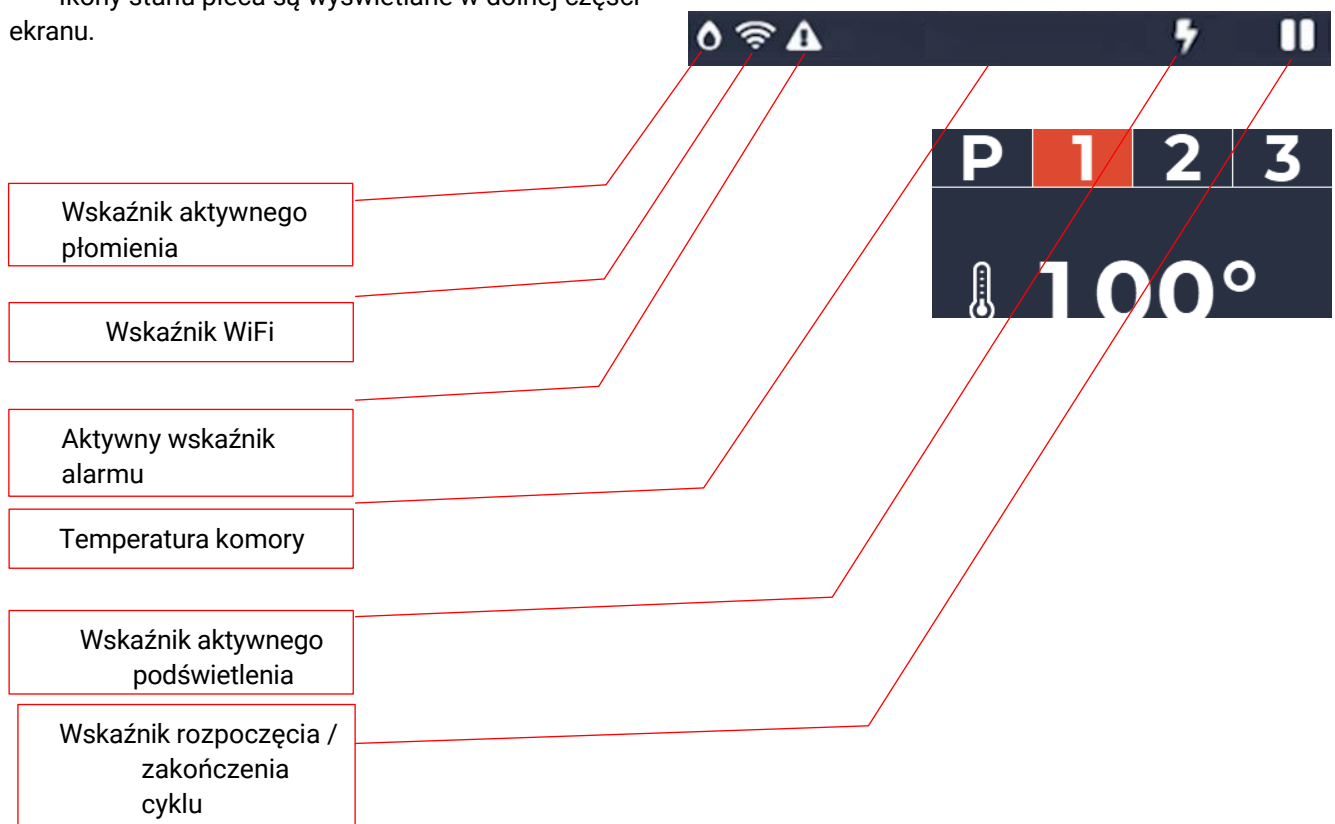


W górnej części wyświetlacza widoczna jest seria segmentów wskazujących fazy bieżącego programu:



Po każdym włączeniu wyświetlacza, począwszy od trybu czuwania, domyślnie włączany jest tryb ręczny.

Ikony stanu pieca są wyświetlane w dolnej części ekranu.







6. Funkcje


Ten piec może przechowywać w pamięci do 100 programów, z których każdy można skonfigurować w maksymalnie 4 fazach z różnymi parametrami (3 fazy + faza podgrzewania), oprócz parametrów związanych z ustawieniami wypalania, w następujący sposób:

- Temperatura
- Czas
- Wilgotność
- Prędkość obrotowa silnika





6.1. Regulacja parametrów w fazach


Ustawienia TEMPERATURY w fazach

1. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do żądanej fazy.
2. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do wartości temperatury.
3. Naciśnij  aby wybrać żądaną wartość TEMPERATURY.
4. Naciśnij  aby potwierdzić wybraną wartość.








Ustawienia CZASU w fazach

1. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do żądanej fazy.
2. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do ustawienia CZASU.
3. Naciśnij  aby wybrać żądaną wartość CZASU
4. Ponownie naciśnij  aby potwierdzić wybraną wartość.








Ustawienia wilgotności w fazach

1. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do żądanej fazy.
2. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do ustawienia WILGOTNOŚĆ.
3. Naciśnij  aby wybrać żądaną wartość WILGOTNOŚCI.
4. Ponownie naciśnij  aby potwierdzić wybraną wartość.







Regulacja prędkości silnika w fazach

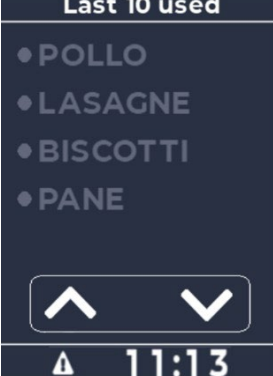
1. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do żądanej fazy.
2. Naciśnij  aby uzyskać dostęp do ustawienia PRĘDKOŚĆ.
3. Naciśnij  aby wybrać żądaną wartość
4. Naciśnij ponownie  aby potwierdzić wybraną wartość.



6.2. 10 ostatnio używanych przepisów





Wybór OSTATNIEGO UŻYWANEGO PRZEPISU

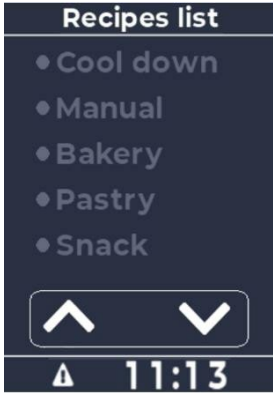
1. Naciśnij raz  aby uzyskać dostęp do listy 10 ostatnio używanych przepisów
2. Naciśnij  aby ustawić żądaną recepturę.
3. Naciśnij  aby ustawić żądaną recepturę.
4. Naciśnij  aby wykonać wybraną recepturę.



6.3. Lista przepisów/programów


Wybór przepisu/programu


1. Naciśnij dwukrotnie  aby uzyskać dostęp do listy przepisów (pogrupowanych według kategorii), która obejmuje również programy chłodzenia i ręczną konfigurację przepisów.
2. Przyciski  aby ustawić się na żądanej pozycji przepis/kategori
3. Naciśnij przycisk  aby wybrać recepturę/dostęp do żądanej kategorii jeden raz
4. Naciśnij przycisk  aby wykonać wybraną recepturę.



6.4. Uruchomienie/zatrzymanie przepisu










Uruchamianie lub zatrzymywanie przepisu

1. Po wybraniu żądanego przepisu naciśnij przycisk  aby rozpocząć cykl gotowania.



6.5. Zapisywanie przepisu

Dostęp do podmenu EDYTUJ PRZEPIS

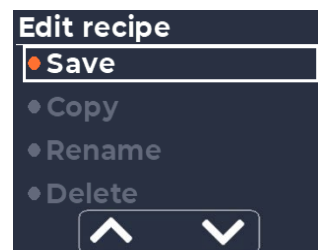
1. W przypadku konieczności edycji programu od podstaw należy wybrać tryb gotowania MANUAL i po ustawieniu żądanych parametrów,  nacisnąć przycisk  trzykrotnie, aby przejść do podmenu
2. Naciśnij przyciski  do pozycji w funkcji ZAPISZ i a następnie naciśnij przycisk  aby uzyskać dostęp.
3. Wybierz żądaną literę, przewijając listę za pomocą przycisk  i potwierdź, naciskając przycisk  .
4. Naciśnij przycisk  aby potwierdzić żądaną
5. Wybierz kategorię, w której chcesz umieścić przepis. Użyj  aby przewinąć listę, a następnie naciśnij przycisk przycisk  aby potwierdzić.
6. Aby sprawdzić, czy procedura zapisywania została wykonana prawidłowo, do kategorii, w której znajduje się przepis i sprawdź, czy znajduje się on w tej grupie.



6.6. Edytowanie/kopiowanie/zmiana nazwy przepisu

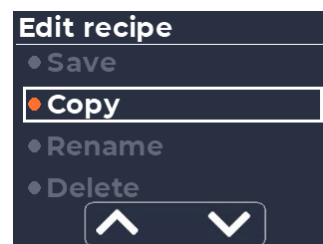
Edytuj przepis

1. Aby edytować istniejącą recepturę, należy ją najpierw wybrać, a następnie zmienić parametry zgodnie z opisem w poprzednich sekcjach. Należy pamiętać, że aby potwierdzić zmiany, należy je zapisać.



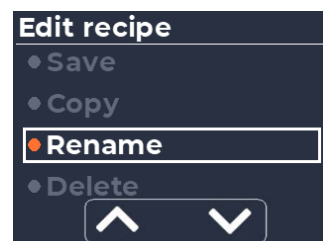
Kopiuj przepis

1. Korzystając z opcji KOPIUJ, można zduplikować przepis i, edytując go ponownie, zapisać go jako nowy przepis.



Zmiana nazwy przepisu









1. Jeśli chcesz edytować nazwę przepisu, wybierz funkcję RENAME. Wszystkie obrazy powiązane z edytowanym programem zostaną usunięte, więc będzie ponowne przypisanie nowego.

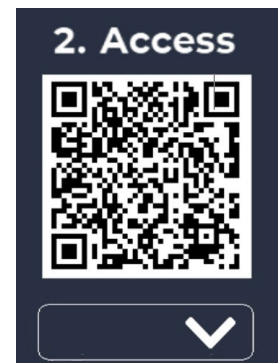
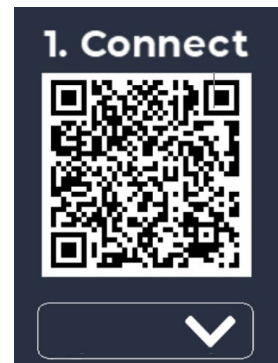


6.7. Szybka edycja receptur za pomocą urządzenia zewnętrznego

Funkcja SZYBKJA EDYCJA umożliwia zarządzanie przepisami za pośrednictwem urządzenia zewnętrznego użyciu sieci WiFi generowanej przez sam wyświetlacz.

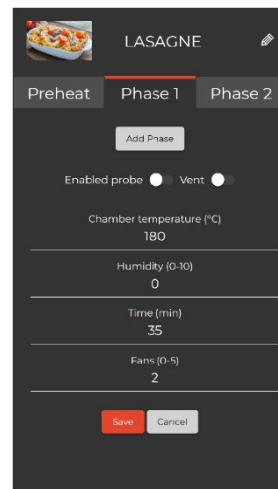
Szybka edycja przepisów

- Naciśnij przycisk  3 razy, aby przejść do podmenu EDYCJA RECIPE.
- Naciśnij przyciski   aby ustawić się na SZYBKA EDYCJA
Należy pamiętać, że ta opcja jest włączona, gdy uruchamiamy tę funkcję z przepisu, który został już zapisany. **UWAGA:** Aby uzyskać szybki dostęp do tej funkcji, wystarczy nacisnąć przycisk 
- Naciśnij przycisk  aby uzyskać dostęp.
- Zeskanuj pierwszy kod QR wygenerowany przez wyświetlacz, aby nawiązać połączenie między urządzeniem zewnętrznym a piecem.
- Naciśnij przycisk jeden raz  jeśli chcemy ustanowić połączenie ręcznie za pomocą danych wyświetlanych na ekranie.
- Naciśnij ponownie przycisk  aby uzyskać dostęp do serwera internetowego udostępnianego przez piec. W tym celu należy zeskanować nowy kod QR wygenerowany przez ekran.
- Naciśnij przycisk  ponownie aby ręcznie uzyskać dostęp do serwera za pośrednictwem danych wyświetlanych na ekranie.




Należy pamiętać, że połączenie między piecem a urządzeniem zewnętrznym pozostanie aktywne tak długo, jak aktywne będzie menu SZYBKA EDYCJA.

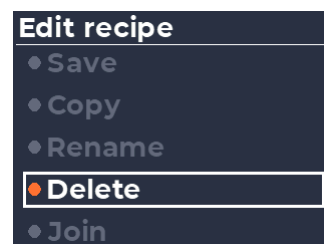
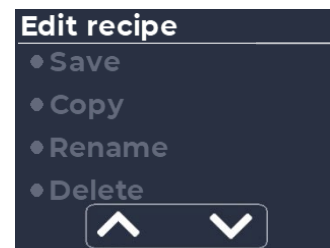
Po zakończeniu procesu połączenia, każdy parametr receptury może zostać dostosowany z poziomu używanego urządzenia zewnętrznego (nazwa, przypisany obraz, wartości cyklu napalania...). Po edycji i zapisaniu żądanego parametru, nowe ustawienia zostaną wczytane automatycznie.



6.8. Usuwanie przepisów

Dostęp do podmenu EDYCJA






- Naciśnij przycisk trzy razy  aby uzyskać dostęp do PRZEPIS.
- Naciśnij przyciski   aby ustawić się nad funkcją USUŃ
- Naciśnij przycisk  aby potwierdzić

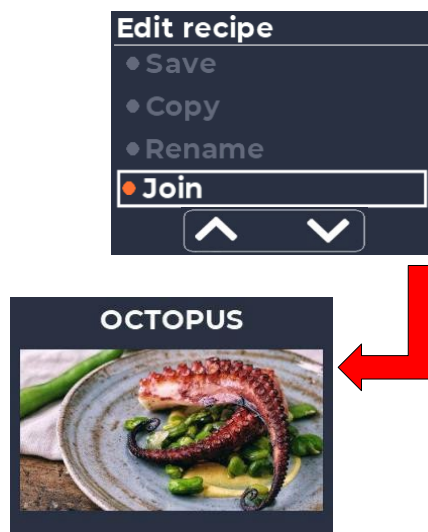


6.9. Przypisywanie obrazu do przepisu

 Aby móc przypisać obraz do przepisu, musi on być wcześniej zapisany.

Przypisywanie obrazu do receptury

1. Naciśnij przycisk trzy razy  aby przejść do podmenu EDYTUJ 2.
2. Naciśnij przyciski  aby ustawić funkcję ASSOCIATE.
3. Naciśnij przycisk  aby uzyskać dostęp do
4. Naciśnij przyciski  aby ustawić na żądanym
5. Naciśnij przycisk  aby potwierdzić




Istnieje możliwość przypisania obrazu, który nie istnieje w bibliotece już dostępnej w piecu. Aby to zrobić, obraz musi być zapisany na urządzeniu pamięci masowej USB, które musi zawierać w katalogu głównym TYLKO folder o nazwie "jpg", w którym należy umieścić żądane obrazy.

Wszystkie przypisywane obrazy muszą być zgodne z następującym formatem

- Typ pliku: *.jpg
- Rozdzielczość: 300x160 pikseli
- Maksymalny rozmiar: 64 kilobajty







Ta procedura przypisywania obrazu do przepisu NIE WPŁYNIE na obrazy, które piec ma już w konfiguracji fabrycznej, ale należy wziąć pod uwagę, że pojemność pamięci pieca jest ograniczona.

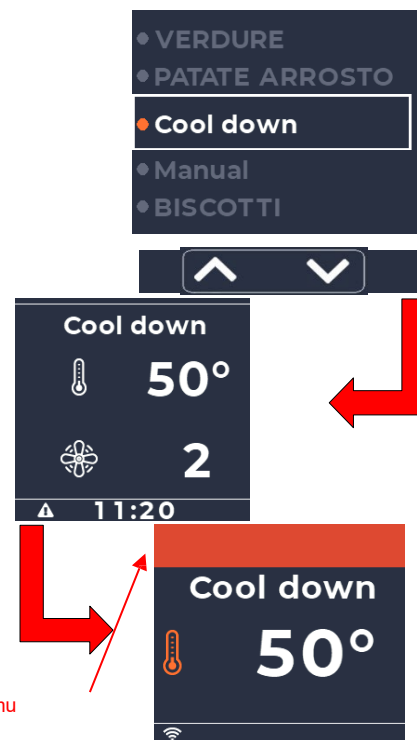
Ponadto, piec posiada również dodatkową procedurę, dzięki której możliwe jest zastąpienie całej biblioteki obrazów fabrycznych innymi, bardziej odpowiadającymi potrzebom użytkownika końcowego.

 Obrazy przypisane do przepisów będą widoczne tylko za pośrednictwem urządzenia mobilnego, po utworzeniu połączenia między urządzeniem mobilnym a piecem.

6.10. Program chłodzenia

Aktywacja programu chłodzenia

1. Naciśnij przycisk  aby uzyskać dostęp do podmenu RECIPE
2. Naciśnij przyciski  aby ustawić program chłodzenia.
3. Naciśnij przycisk  aby uzyskać dostęp do programu.
4. Naciśnij przycisk  aby wybrać żądaną temperaturę.
5. Naciśnij przycisk  aby wybrać żądaną prędkość silnika *tylko w modelach pieców z silnikami o podwójnej prędkości.*
6. Naciśnij przycisk  aby uruchomić program chłodzenia.



Pasek postępu programu



Program chłodzenia zakończy się, gdy temperatura w komorze spadnie poniżej wymaganej wartości zadanej.



Program chłodzenia może być wykonywany nawet przy otwartych drzwiach. Jeśli drzwi zostaną zamknięte w tym czasie, program chłodzenia zostanie przerwany.





6.11. Dodawanie faz do przepisu

Każdy przepis zapisany w pamięci pieca, w tym te utworzone w trybie MANUAL, składa się z fazy podgrzewania i oferuje możliwość dodania do 3 dodatkowych faz gotowania.

Jak pokazano na obrazku, aktywna faza ma podświetlony wskaźnik numeryczny (w kolorze czarnym), podczas gdy dla faz nieaktywnych, wskaźnik numeryczny znajduje się w tle (w kolorze szarym).



1. Aby uzyskać dostęp do listy przepisów, wystarczy nacisnąć przycisk  jeden raz.
2. Aby poruszać się po liście faz, klikaj przycisk  do momentu wyświetlenia żądanej fazy.



Jeśli faza jest ustawiona na CZAS NIEOKREŚLONY, nie pozwoli to na przejście do następnej fazy.



Nie jest możliwe WYELIMINOWANIE FAZY, jeśli następna jest aktywna.

FAZA AKTYWNA: parametry są podświetlone



FAZA NIEAKTYWNA: parametry są zaciemnione




Aby WŁĄCZYĆ lub AKTYWOWAĆ FAZĘ, wystarczy kliknąć jeden z jej regulowanych parametrów (czas, temperaturę, wilgotność lub prędkość silnika, jeśli ta ostatnia jest regulowana) i wybrać żadaną wartość.







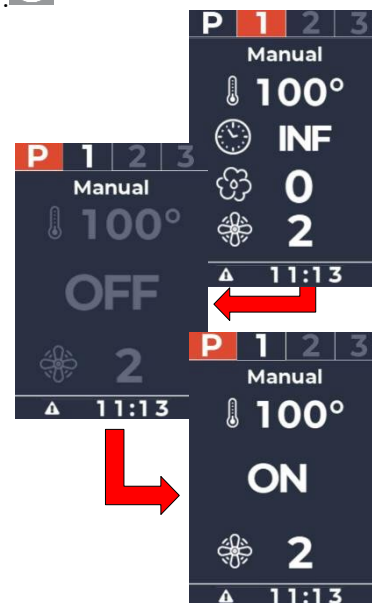
Aby WYŁĄCZYĆ lub ODŁĄCZYĆ FAZĘ, należy uzyskać dostęp do parametru TIME i ustawić go na 0. Następnie należy sprawdzić, czy zarówno wskaźnik fazy, jak i parametry tej fazy pozostają zaciemnione lub znajdują się w tle.

6.12. Podgrzewanie wstępne

Wszystkie przepisy, w tym te skonfigurowane z instrukcji mono, mają fazę podgrzewania wstępnego. Domyślnie jest ona wyłączona, więc aby ją uruchomić, należy nacisnąć przycisk .

Aktywacja programu chłodzenia

1. Naciśnij przycisk  jeden raz aby uzyskać dostęp do listy faz
2. Naciśnij przycisk  wymaganą liczbę razy, aż znajdzie się powyżej faza podgrzewania
3. Naciśnij przycisk  aby włączyć lub aktywować fazę podgrzewania (wskaźnik stanu będzie aktywny)
4. Naciśnij przycisk  aby wybrać żądaną temperaturę.



Gdy temperatura pieca osiągnie nastawioną temperaturę nagrzewania, włącza się alarm dźwiękowy ostrzegający o tym zdarzeniu. Aby przerwać ten alarm, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwiczki pieca.



Po zakończeniu fazy nagrzewania wstępnego pozostanie ona aktywna do momentu otwarcia drzwiczek pieca. Po zamknięciu drzwiczek faza 1 rozpocznie się automatycznie.




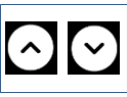
Jeśli drzwi zostaną otwarte i zamknięte przed zakończeniem fazy podgrzewania, faza ta zostanie natychmiast przerwana.


6.13. Ustawianie parametrów receptury

Parametry receptury można modyfikować nawet wtedy, gdy receptura jest już uruchomiona. Jeśli chodzi o ręczne ustawienia receptury, wszelkie korekty dokonane przed lub w trakcie procesu gotowania są tymczasowe, tj. po wyłączeniu wyświetlacza po zakończeniu usługi i ponownym włączeniu, parametry ustawień dla trybu ręcznego powrócą do wartości domyślnych.




Aby zapisać parametry konfiguracji wstępnej receptury utworzonej w trybie MANUAL, należy wykonać procedurę opisaną w sekcji 6.5.


- Aby ustawić parametr TEMPERATURA, naciśnij przycisk  a następnie przyciski  aby wybrać żądana wartość do ustawienia.



-  *Na wyświetlaczu pojawi się temperatura zadana i ikona termometru. Kolor ikony zmienia się w zależności od stanu pieca (działa lub nie).*


- Aby ustawić parametr CZAS, naciśnij przycisk  a następnie  aby wybrać żądaną wartość. Po wybraniu nieskończonego czasu na wyświetlaczu pojawi się "INF".

-  *Na wyświetlaczu pojawi się czas nastawy i ikona zegara. Kolor ikony zmienia się w zależności od stanu pieca (działa lub nie).*

- Aby dostosować parametr WILGOTNOŚĆ, naciśnij  a następnie przyciski  aby wybrać żądana wartość do ustawienia.

-  *Na wyświetlaczu pojawi się wybrany poziom wilgotności i ikona chmury pary wodnej. Kolor ikony będzie zmieniał się w zależności od stanu pieca (działa lub nie).*


- Aby dostosować wartość PRĘDKOŚCI, naciśnij przycisk  a następnie przyciski  aby wybrać żądana wartość do ustawienia.

-  *Wyświetlacz pokazuje prędkość turbiny i ikonę turbiny. Kolor ikony zmienia się w zależności od stan pieca (działa lub nie).*

6.14. Wyświetlanie czasu gotowania

Gdy piec nie pracuje, wyświetlacz pozostanie w TRYBIE GOTOWOŚCI, w którym, jak wspomniano w poprzednich sekcjach, można wyświetlić parametry cyklu, który zostanie przeprowadzony po naciśnięciu przycisku START.

- Jeśli ustawiony jest przepis z czasem gotowania INFINITE, na wyświetlaczu pojawi się timer z odliczaniem, tj. wyświetlony zostanie całkowity czas gotowania od momentu uruchomienia przepisu.
- Jeśli ustawiony jest przepis z KOŃCOWYM czasem gotowania, na wyświetlaczu pojawi się licznik czasu, tj. będziemy mogli zobaczyć pozostały czas gotowania od momentu rozpoczęcia przepisu.
- Jeśli drzwiczki pieca zostaną otwarte, timer zatrzyma się.

 *Jeśli zaprogramowano cykl gotowania trwający dłużej niż 10 minut, licznik wyświetli cyfry godziny i minuty. Jeśli cykl gotowania nie przekracza 10 minut, licznik wyświetli cyfry minut i sekund.*


6.15. Zmiany faz podczas cyklu gotowania

Podczas aktywnego procesu wypalania górna część wyświetlacza pokazuje pasek postępu jako szybkie wizualne wskazanie pozostałego czasu działania fazy. Gdy następuje zmiana fazy, piec emituje sygnał dźwiękowy.



Aby pominąć fazę, wystarczy ustawić parametr czasu fazy na zero.

6.16. Uruchamianie, zatrzymywanie lub blokowanie cyklu gotowania


Aby rozpocząć cykl gotowania, wystarczy nacisnąć przycisk . Ponadto, jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas cyklu gotowania, proces zostanie natychmiast zatrzymany.

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas jednej z faz gotowania, zostanie ono tymczasowo zatrzymane do momentu ich ponownego zamknięcia.

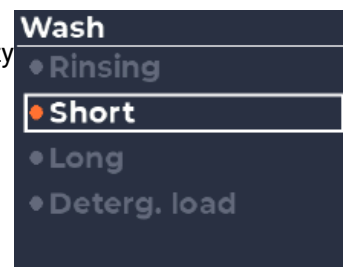
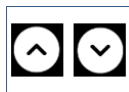



Należy zauważyć, że jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas fazy wstępnego nagrzewania, zamknięcie drzwiczek kończy fazę wstępnego nagrzewania i rozpoczyna efektywny czas zaprogramowanej receptury.

6.17. Mycie

Aby uzyskać dostęp do menu mycia, wystarczy nacisnąć przycisk  4 razy

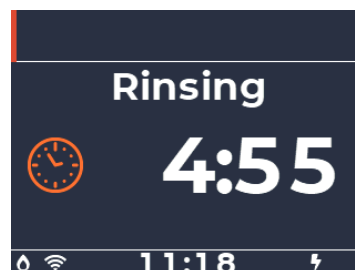
Następnie, aby wybrać żądany program prania, naciśnij przyciski



Po wybraniu żadanego trybu mycia naciśnij przycisk , aby potwierdzić rozpoczęcie mycia. Przed rozpoczęciem procesu na wyświetlaczu pojawi się informacja o wybranej opcji.






Po naciśnięciu przycisku  rozpocznie się wybrany program i wyświetlone zostanie odliczanie czasu pozostałego do końca programu.



7. USTAWIENIA ZAAWANSOWANE

7.1. Wyświetlanie oprogramowania sprzętowego

Wersja oprogramowania sprzętowego

1. Naciśnij cztery razy przycisk  aby uzyskać dostęp do
2. Naciśnij przyciski  aby ustawić się nad opcją INFO.
3. Naciśnij przycisk  aby wyświetlić informacje.



Service

- Parameters
- USB
- WiFi
- Info
- Language

Service

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

Info






VER 552 REV 004.01


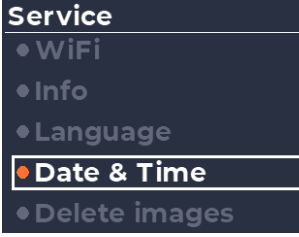
27 / 08 / 2020

24FSTD000

7.2. Ustawianie daty/godziny

Dostosowywanie daty/godziny

1. Naciśnij cztery razy przycisk  aby uzyskać dostęp do
2. Naciśnij przyciski  aby wybrać opcję DATA I GODZINA.
3. Naciśnij przycisk  aby uzyskać dostęp do
4. Ustaw żądany parametr (rok, miesiąc, dzień i godzinę), naciskając przyciski  aby na niego najechać i przycisk  aby wprowadzić ustawienie, a następnie potwierdzić



Service

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

2020

- 04
- 02
- 17:55

7.3. Menu USB

Opcja USB znajdująca się w podmenu serwisowym umożliwia wykonanie następujących operacji:




- Aktualizacja oprogramowania sprzętowego (może być wykonana tylko przez autoryzowanego technika serwisu).
- Aktualizacja języka (może być wykonana tylko przez autoryzowanego technika serwisu).
- Aktualizacja rejestru HACCP (wykonywana przez użytkownika końcowego).
- Import/eksport receptur (wykonywany przez użytkownika końcowego).
- Import/eksport parametrów (może być wykonywany wyłącznie przez autoryzowanego technika serwisu).
- Import obrazu (wykonywany przez użytkownika końcowego, patrz punkt 6.9).



Jeśli piec nie wykryje żadnej pamięci USB włożonej do portu, na ekranie pojawi się komunikat informujący o tym zdarzeniu.


7.4. Usuwanie obrazów

Usuwanie obrazów






1. Naciśnij cztery razy przycisk  aby uzyskać dostęp do
2. Naciśnij przyciski  aby kliknąć opcję USUŃ OBRAZY.
3. Naciśnij przycisk  aby uzyskać dostęp do opcji usuwania.



7.5. Wczytywanie obrazów

 Procedura omówiona w tej sekcji różni się od procedury opisanej w sekcji 6.9. Należy pamiętać, że po wykonaniu wszystkich opisanych tutaj kroków wszystkie obrazy już zapisane w piecu zostaną usunięte i zastąpione obrazami zapisanymi na zewnętrznym urządzeniu pamięci masowej.

Aby wymienić całą bibliotekę obrazów pieca, wykonaj następujące czynności:

1. Umieść żądane obrazy na zewnętrznym urządzeniu pamięci masowej. Katalog główny tego urządzenia musi zawierać TYLKO folder o nazwie "jpg", w którym należy umieścić wszystkie obrazy w następującym formacie:
 - Typ pliku: *.jpg
 - Maksymalna rozdzielczość: 300x160 pikseli
 - Maksymalny rozmiar: 64 kilobajty
2. Podłącz urządzenie zewnętrzne do portu USB .
3. Naciśnij przycisk  cztery razy, aby uzyskać dostęp do podmenu SERVICE.
4. Naciśnij przyciski  aby przejść do opcji USB.
5. Naciśnij przycisk  aby uzyskać dostęp do opcji USB.
6. Naciśnij przyciski  aby kliknąć opcję IMPORTUJ OBRAZY.
7. Naciśnij przycisk  aby potwierdzić import.

8.5 Eksport HACCP

Aby wyeksportować plik HACCP do zewnętrznego urządzenia pamięci masowej USB, należy włożyć je do portu przeznaczonego do tego. Następnie przejdź do menu.

8. ALARMY I BŁĘDY

8.1. Błąd/awaria sondy komorY

POWÓD: ten alarm jest wyzwalany, jeśli wystąpi którekolwiek z poniższych zdarzeń:

- 1.1. Zwarcie w przewodzie sondy temperatury komory pieca.
- 1.2. Uszkodzony (przecięty) przewód sondy temperatury w komorze pieca.
- 1.3. Błąd odczytu w zakresie pomiarowym sondy.

KONSEKWENCJE: żaden cykl nie zostanie uruchomiony

ROZWIĄZANIE: uruchom ponownie piec. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

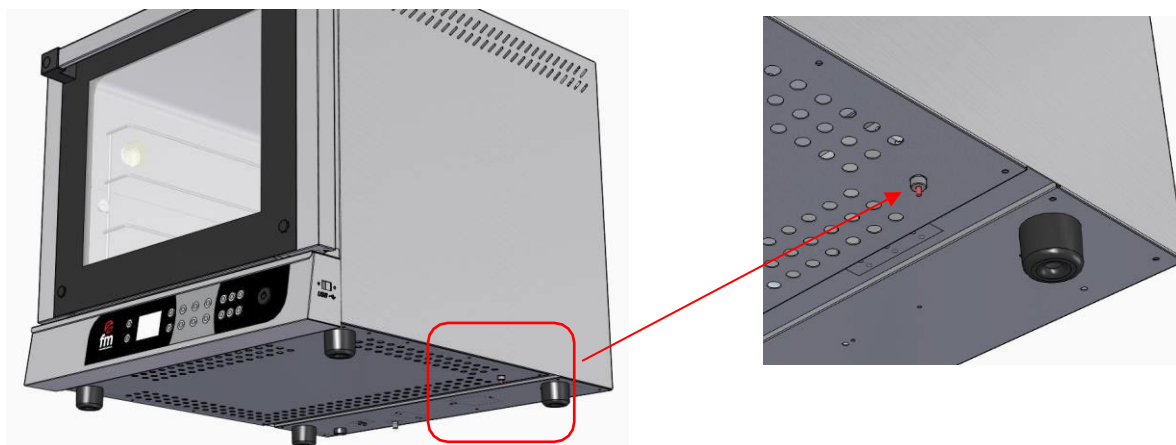
8.2. Termostat bezpieczeństwa

POWÓD: ten alarm jest aktywowany, jeśli sonda termostatu bezpieczeństwa wykryje w komorze pieca temperaturę wyższą niż 300°C.

KONSEKWENCJE: nie można uruchomić cyklu, dopóki temperatura nie spadnie poniżej maksymalnego dopuszczalnego limitu

ROZWIĄZANIE: poczekaj, aż temperatura w komorze spadnie i ręcznie zresetuj termostat (patrz rysunek stanu).

Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.



8.3. Awaria zasilania lub przerwa w zasilaniu pieca

POWÓD: ten alarm jest wyzwalany w przypadku awarii zasilania podczas wykonywania cyklu.

KONSEKWENCJE: jeśli przerwa jest krótsza niż 29 minut, piec wznowi cykl, który był w toku przed wystąpieniem przerwy, a ponadto zostanie wygenerowany nieskuteczny alarm informujący o tym zdarzeniu.

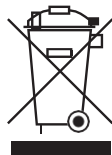
ROZWIĄZANIE: nie ma zastosowania w tym przypadku

9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesь zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

10. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu , nie podlegają one naprawie gwarancyjnej.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.



Stalgast Sp. z o.o.
Promenada Business Center
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com