



# Instrukcja obsługi

Tłumaczenie oryginalnej wersji

## Piec konwekcyjno-mikrofalowy

Modele:

ST-F21/22/41/42



**UWAGA:** Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.





## SPIS TREŚCI

<b>1.</b>	<b>OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>CERTYFIKACJA CE</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>GWARANCJA</b>	<b>7</b>
<b>4.</b>	<b>INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA, TRANSPORT I KONSERWACJA</b>	<b>8</b>
4.1	Rozpakowywanie	8
4.2	Transport	8
4.3	Operacje wstępne	8
4.4	Umieszczanie urządzenia	8
<b>5.</b>	<b>URUCHAMIANIE URZĄDZENIA</b>	<b>9</b>
5.1	Podłączenie elektryczne	10
5.2	Wyciąg oparów z komory	12
<b>6.</b>	<b>INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA</b>	<b>13</b>
6.1	Zasady ogólne	14
6.2	Konstrukcja urządzenia	15
6.3	Włączanie/wyłączanie urządzenia	15
6.4	Ikona "Menu główne". Działania i podmenu	16
6.5	Ikona "Nowy przepis"	19
6.6	Ikona "Menu główne receptury". Działania i podmenu	23
6.7	Ikona "Szybki start"	27
6.8	Ikona "Nagrzewanie"	28
<b>7.</b>	<b>CZYSZCZENIE URZĄDZENIA</b>	<b>29</b>
<b>8.</b>	<b>ALARMY I BŁĘDY</b>	<b>35</b>

## 1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

- *Niewłaściwe użytkowanie lub konserwacja tego urządzenia, a także nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa określonych w niniejszej instrukcji, spowoduje natychmiastowe unieważnienie gwarancji, a także zwolnienie producenta z wszelkiej odpowiedzialności.*
- *Niniejszą instrukcję należy uważnie przeczytać przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia i przechowywać przez cały okres eksploatacji urządzenia.*
- *Urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE do użytku profesjonalnego.*
- *Elementy, które zostały zabezpieczone przez sprzedawcę i producenta, nie mogą być naruszane przez instalatora lub użytkownika końcowego urządzenia.*
- *Instalacja, uruchomienie i konserwacja pieca powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych techników zgodnie ze skalą i parametrami technicznymi określonymi przez producenta. Należy również przestrzegać aktualnych przepisów dotyczących bezpieczeństwa w odniesieniu do instalacji i bezpieczeństwa pracy obowiązujących w kraju użytkownika.*
- *Przed przystąpieniem do instalacji lub konserwacji należy sprawdzić, czy urządzenie jest odłączone od zasilania.*
- *Nie wolno manipulować urządzeniami zabezpieczającymi ani ich odłączać. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.*
- *Nieprzestrzeganie zaleceń producenta może prowadzić do uszkodzeń, obrażeń lub wypadków śmiertelnych.*
- *Jeśli piec jest instalowany na wspornikach lub elementach nakładanych, należy używać wyłącznie tych dostarczonych przez producenta i postępować zgodnie z instrukcjami montażu znajdującymi się w opakowaniu.*
- *Nieoryginalne części zamienne nie zapewniają prawidłowego działania urządzenia i powodują utratę gwarancji.*
- *Urządzenie może być używane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolonych pracowników.*
- *Tabliczka znamionowa pieca zawiera informacje techniczne niezbędne do naprawy lub konserwacji. Dlatego należy unikać jej usuwania, uszkodzania lub modyfikowania.*
- *Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, zaleca się odłączenie zasilania urządzenia.*
- *Urządzenie może być używane wyłącznie do celów, do których zostało zaprojektowane, tj. do pieczenia chleba, ciast i wszelkiego rodzaju świeżych lub mrożonych produktów spożywczych. Każde inne użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia.*
- *Do wykonania cyklu obróbki termicznej należy użyć naczyń lub pojemników zgodnych z wybranym trybem obróbki termicznej (konwekcja lub mikrofała).*
- *Nie należy wprowadzać produktów o wysokim stężeniu alkoholu.*
- *Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie pieca muszą być często czyszczone, aby zapewnić higienę i prawidłowe działanie pieca. Powierzchnie te nie mogą być czyszczone przy użyciu środków ściernych lub łatwopalnych, które mogą uszkodzić urządzenie (patrz szczegółowe instrukcje w sekcji 7).*
- *Procedury czyszczenia inne niż zalecane przez producenta, a także stosowanie produktów nieautoryzowanych przez producenta, mogą spowodować uszkodzenie urządzenia i użytkownika.*



### Ryzyko oparzeń

- *Należy uważnie przeczytać te ostrzeżenia i postępować zgodnie ze wskazówkami, gdy piec pracuje lub nie ostygł całkowicie.*
- *Należy dotykać wyłącznie elementów sterujących urządzenia i uchwyty drzwi. Unikaj dotykania jakichkolwiek innych zewnętrznych elementów pieca, ponieważ mogą one osiągnąć temperaturę powyżej 60°C.*
- *Do przenoszenia pojemników lub blach wewnątrz komory pieczenia należy używać rękawic termicznych lub podobnych.*
- *Drzwi pieca należy otwierać powoli i uważać na parę o wysokiej temperaturze wydobywającą się z komory pieczenia.*



### Ryzyko pożaru

- Jeśli urządzenie nie będzie czyszczone prawidłowo i wystarczająco często, istnieje ryzyko zapalenia się tłuszczu i resztek jedzenia, które gromadzą się w komorze.
- Do czyszczenia wnętrza urządzenia należy używać wyłącznie produktów wskazanych przez producenta. Użycie innych produktów może spowodować uszkodzenie urządzenia lub któregośkolwiek z jego komponentów, co spowoduje **całkowite** unieważnienie gwarancji (patrz szczegółowe instrukcje w sekcji 7).
- Do czyszczenia zewnętrznej części urządzenia należy używać wyłącznie produktów przeznaczonych do użytku domowego oraz miękkiej, wilgotnej ściereczki. Nie używaj żadnych żrących lub drażniących substancji (patrz szczegółowe instrukcje w sekcji 7).



**Nieprzestrzeganie tych norm bezpieczeństwa zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności, a gwarancja staje się nieważna.**



**UWAGA!!!**



**NIGDY NIE UŻYWAJ FUNKCJI MIKROFAL**  
**BEZ WPROWADZANIA ŻYWNOŚCI**  
**(STAŁEJ LUB PŁYNNEJ) DO KOMORY**  
**URZĄDZENIA**



## 2. Certyfikat CE

---

### DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Dyrektywa(-y) Rady, z którą(-ymi) deklarowana jest zgodność:

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

Zastosowanie standardów:

**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**

Adres producenta: **FM CALEFACCIÓN S.L. CIF:  
B-14343594**

Adres producenta: **CTRA. de Rute km.2.700, C.P.:14900, Lucena Cordoba,  
Hiszpania**

Typ urządzenia: **PIEC KONWEKCYJNY Z KUCHENKĄ MIKROFALOWĄ**

Handel: **FM CALEFACCIÓN**

Model: **ST-F 21/22 /41/42**

**My, niżej podpisani, niniejszym oświadczamy na naszą wyłączną odpowiedzialność, że określone urządzenie jest zgodne z powyższą dyrektywą (dyrektywami) i normą (normami).**

Miejsce: **Lucena**

Podpis: **B-14343594**

Data: **01/01/2021**



### 3. Gwarancja

---

- Okres gwarancji wynosi **12 miesięcy** od daty zakupu urządzenia.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń szkła, lamp, uszczelek drzwi, uszkodzeń materiału izolacyjnego lub uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą instalacją lub konserwacją, brakiem konserwacji, niewłaściwą naprawą lub niewłaściwym użytkowaniem.
- W celu dokonania naprawy urządzenia objętego gwarancją lub w przypadku jakichkolwiek innych pytań należy skontaktować się z dystrybutorem i zapoznać się z poniższą tabelą opisową:

<b>Dystrybutor:</b>	<b>Kraj docelowy:</b>
<b>Model urządzenia:</b>	<b>Numer seryjny:</b>
<b>Imię i nazwisko:</b>	<b>Data złożenia wniosku:</b>
<b>Opis błędu:</b>	
<b>Adres:</b>	
<b>Numer telefonu kontaktowego:</b>	<b>Godziny pracy:</b>



*Nieprawidłowa regulacja, instalacja, serwis lub konserwacja urządzenia może prowadzić do uszkodzenia towarów lub osób. Z tego powodu przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.*

## 4. Instrukcje bezpieczeństwa, transport i konserwacja

### 4.1 Rozpakowywanie

- **Widoczne uszkodzenia:** Przy odbiorze należy wprowadzić szczegółowy opis uszkodzenia w protokole szkody lub w dowodzie dostawy.

Ogólne uwagi, takie jak "uszkodzone opakowanie" lub "uszkodzenie jest widoczne" itp. nie będą akceptowane. Należy dostarczyć wyraźne zdjęcia przedstawiające uszkodzony towar i opakowanie.

- **Ukryte uszkodzenia:** Przy odbiorze urządzenia i w ciągu 24 godzin po odbiorze, po sprawdzeniu ukrytych uszkodzeń, należy dostarczyć zdjęcia przedstawiające uszkodzony towar i odpowiadające mu opakowanie. Etykieta firmy transportowej musi być wyraźnie widoczna. Zdjęcia przedstawiające wyłącznie zawartość nie będą akceptowane.

W obu przypadkach incydenty transportowe powinny być zgłaszane do dystrybutora w celu zarządzania wymianą urządzenia.

W przypadku wykrycia widocznych uszkodzeń podczas odbioru zapakowanego urządzenia, należy wskazać "uderzenia w piec" w momencie dostawy, zrobić zdjęcia uszkodzeń i nakleić etykietę firmy transportowej na opakowaniu. Prosimy o natychmiastowy kontakt z dystrybutorem firmy FM Industrial.

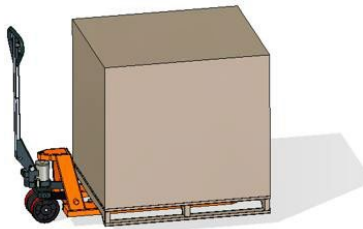
Jeśli opakowanie jest pozornie w dobrym stanie, a podczas rozpakowywania wykryto uszkodzenia, należy ponownie umieścić oryginalne opakowanie na urządzeniu, zrobić zdjęcia opakowania i etykiety agencji transportowej na opakowaniu. Następnie rozpakuj ponownie i zrób zdjęcia uszkodzeń urządzenia. Prosimy o natychmiastowy kontakt z dystrybutorem firmy FM Industrial.

### 4.2 Transport

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

- Przejdzie przez drzwi
- Podłoga wytrzyma jego ciężar.

Transport powinien odbywać się wyłącznie za pomocą środków mechanicznych, takich jak podnośnik paletowy, i zawsze na palecie.



### 4.3 Wstępne operacje

- Usunąć folię ochronną z urządzenia. Wyczyścić pozostałości kleju za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika. Nigdy nie używaj produktów ściernych lub kwasowych ani narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.

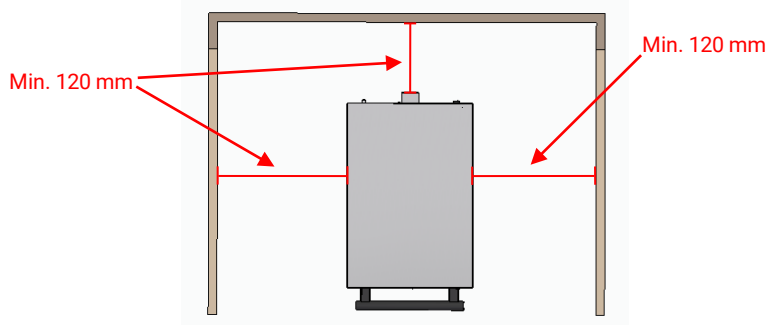
### 4.4 Umieszczanie urządzenia

- Umieść piec w wybranym miejscu pracy i zachowaj bezpieczną odległość, jak wskazano poniżej.
- Należy sprawdzić, czy urządzenie ma wystarczającą ilość miejsca na wlotów zimnego powietrza przez otwory wentylacyjne, aby zapewnić prawidłowe działanie. W przeciwnym razie może dojść do przegrzania urządzenia i zniszczenia niektórych podzespołów.
- Obiekty muszą być klimatyzowane i spełniać obowiązujące przepisy dotyczące bezpieczeństwa w instalacjach.
- Urządzenie musi być chronione przed czynnikami atmosferycznymi.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, temperatura otoczenia może wynosić maksymalnie od 5°C do 35°C.
- Wilgotność nie powinna przekraczać 70%.

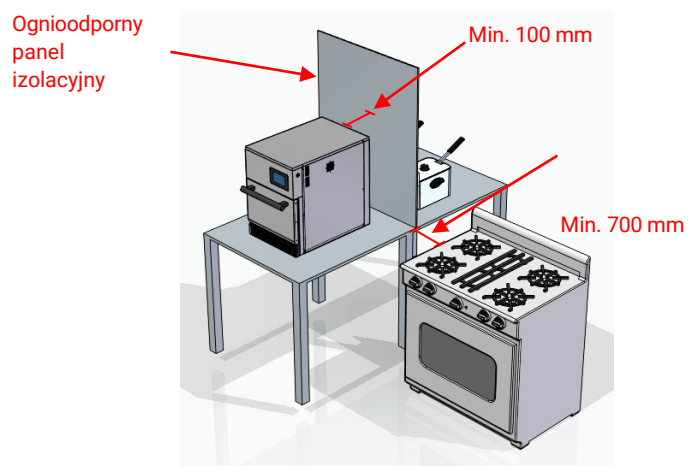




### Przykład rozmieszczenia sprzętu bez pobliskich źródeł ciepła.<sup>1</sup>



### Umieszczenie urządzenia w pobliżu źródeł ciepła.<sup>1</sup>



Zalecamy pozostawienie około 500 mm wolnej przestrzeni roboczej na czynności konserwacyjne.





Urządzenie nie nadaje się do zabudowy.


<sup>1</sup> Obraz przedstawiony na tym schemacie ma charakter ogólny. Wygląd zewnętrzny urządzenia może nie odpowiadać zakupionemu egzemplarzowi.

## 5. Uruchamianie urządzenia

### 5.1 Połączenie elektryczne

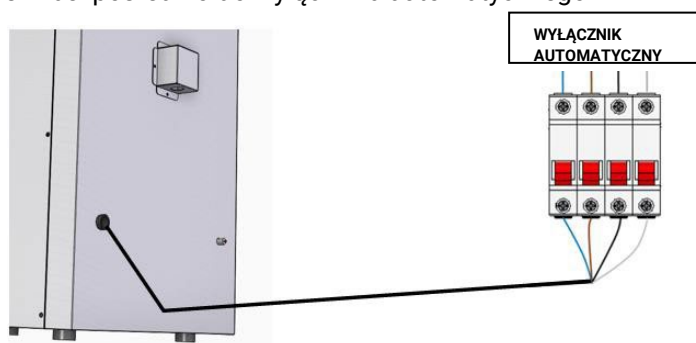
 Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej jest zgodna z opisaną w charakterystyce technicznej.

 Instalacja elektryczna musi być wykonana przez autoryzowanych techników i spełniać obowiązujące przepisy.

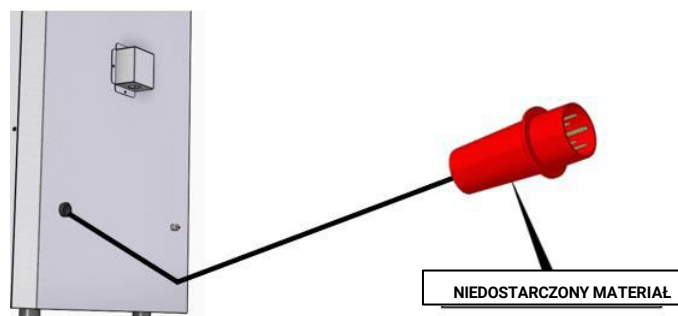
 Podłączenie elektryczne najlepiej wykonać poprzez zamontowanie gniazdka elektrycznego (NIEZALEŻNEGO) odpowiedniego typu i mocy dla maksymalnego prądu pobieranego przez urządzenie. Jeśli nie jest to możliwe, można je podłączyć bezpośrednio do wyłącznika obwodu na tablicy sterowania elektrycznego.

Zalecane typy połączeń elektrycznych są następujące:

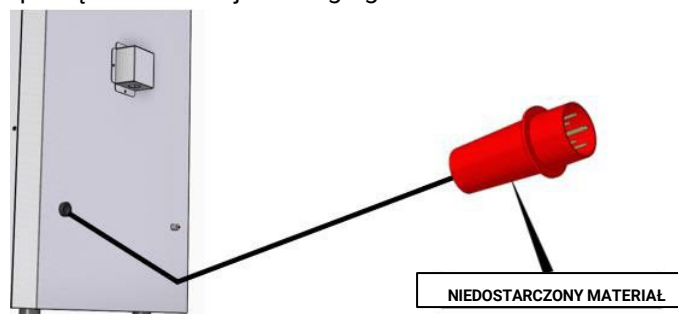
- **Połączenie trójfazowe 400 V** bezpośrednio do wyłącznika automatycznego:



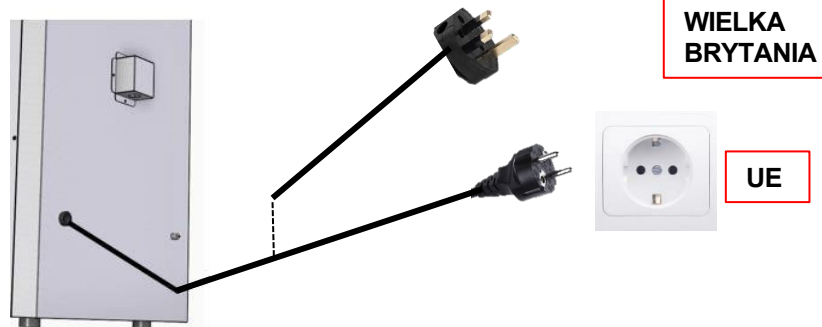
- **Połączenie trójfazowe 400 V** podłączone do trójfazowego gniazda zasilania CETAC:



- **Połączenie trójfazowe 230V** podłączone do trójfazowego gniazda zasilania CETAC:



- 230V jednofazowe (UE-UK) podłączone do gniazda zasilania CETAC:




- Aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym niezamierzonym zresetowaniem zabezpieczenia termicznego, urządzenie to nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie sterujące, takie jak zegar, ani podłączone do obwodu, którego zasilanie jest regularnie przerywane.
- Do podłączenia urządzeń zalecana jest własna linia zasilania zabezpieczona wyłącznikiem automatycznym o odpowiedniej wielkości oraz stałe przyłącze zasilania.
- Należy przestrzegać kodów kolorów kabli. Niewłaściwe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

#### COLOUR CODE

	Grey (L1)	Black (L2)	Brown (L3)
PHASES			
NEUTRAL	Blue (N) 		
GROUNDING	Yellow / Green  		

## 5.2 Wyciąg oparów z komory urządzenia.

- Opary mogą być wilgotne i osiągać wysokie temperatury. Dlatego do odprowadzania ich nie należy używać przewodów wykonanych z materiałów niezapewniających absolutnej stabilności termicznej do 250°C.

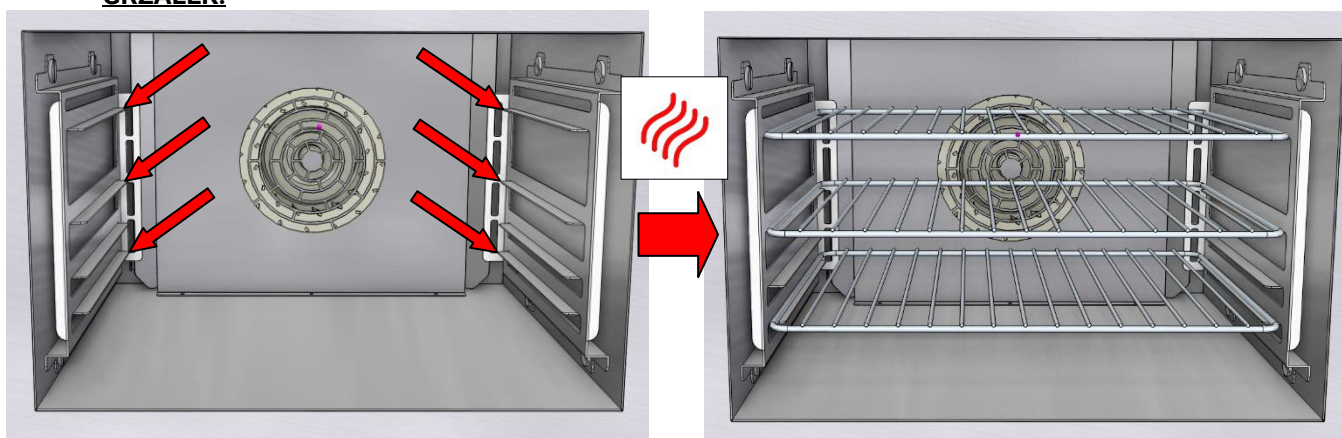
 Nie należy kierować wylotu oparów z komory urządzenia dalej niż 50 centymetrów ze względu na ryzyko kondensacji. Kanał wyciągu powinien być pionowy i możliwie prosty.

## 6. Instrukcje użytkowania urządzenia

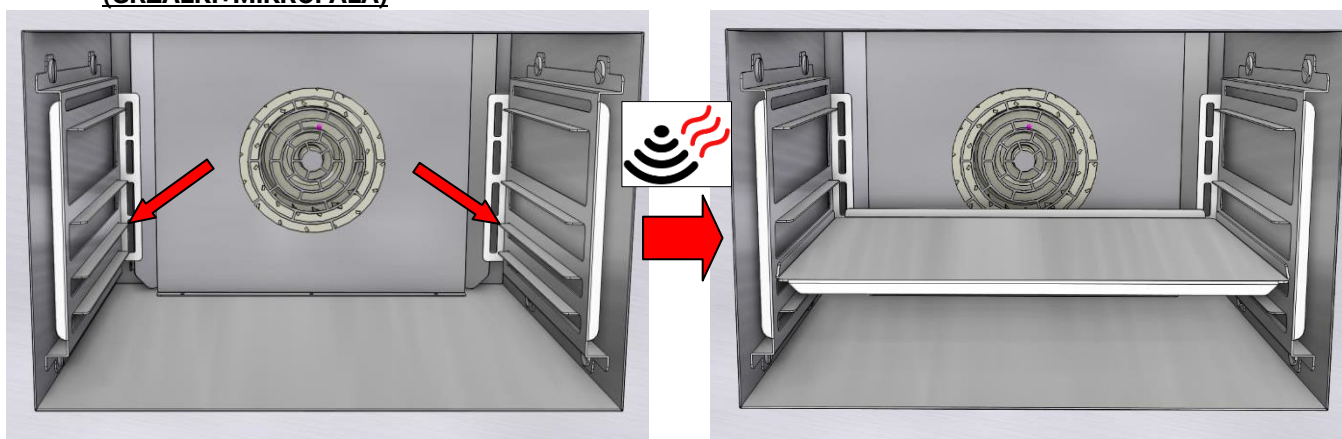
 **Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.**

### 6.1 Zasady ogólne

- W przypadku modeli ST-F41/42 podczas układania tac w komorze należy wziąć pod uwagę rodzaj obróbki termicznej, który ma być używany. W przypadku obróbki termicznej (pieczenie), w którym używane są wyłącznie elementy grzejne, możliwe jest umieszczenie trzech tac na przewidzianych do tego celu prowadnicach. Z drugiej strony, jeśli zostanie podjęta decyzja o przeprowadzeniu połączonych procesów z wykorzystaniem (elementy grzejne + mikrofałe), może zostać użyta tylko jedna taca, tak aby mikrofałe miały bezpośredni wpływ na umieszczony na niej produkt. W tym celu stojak posiada również prowadnicę ułatwiającą włożenie tej tacy, której położenie wewnątrz komory umożliwia idealne przygotowanie umieszczonego na niej produktu
- **Rozmieszczenie tac w ST-F41/42 w celu wykonania cyklu pieczenia WYŁĄCZNIE Z WYKORZYSTANIEM GRZAŁEK:**

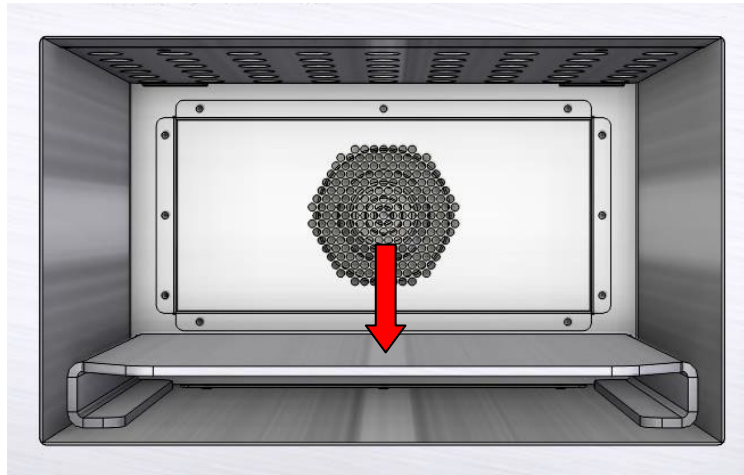


- **Rozmieszczenie tac w ST-F41/42 w celu wykonania cyklu obróbki termicznej w TRYBIE MIESZANYM (GRZAŁKI+MIKROFAŁA)**



 **W TRYBIE OBRÓBKII TERMICZNEJ MIESZANEJ (GRZAŁKI + MIKROFAŁE) NIGDY nie należy używać więcej niż jednej tacy.**

- W przypadku modeli ST-F21/22 **dostępna jest tylko jedna taca** do umieszczania żywności, więc nie jest konieczne uwzględnianie trybu procesu obróbki termicznej, który ma zostać przeprowadzony.



- Rozprowadź jedzenie równomiernie na powierzchni tacki (tacek), w zależności od modelu urządzenia oraz wybranego trybu procesu obróbki termicznej.
- Nie należy wprowadzać łatwopalnych produktów.
- Po wprowadzeniu płynu może on nagle zacząć wrzeć nawet po zakończeniu cyklu obróbki termicznej. Dlatego zaleca się ostrożne obchodzenie się z naczyniem.
- Podczas cyklu obróbki termicznej należy obserwować urządzenie, aby uniknąć ewentualnego spalenia znajdującej się w nim żywności.
- Przed wykonaniem pierwszego cyklu obróbki termicznej zaleca się rozgrzanie komory urządzenia do temperatury wymaganej do przeprowadzenia danego trybu obróbki potrawy. W tym celu mamy możliwość utrzymywania żądanej temperatury przez cały czas za pomocą "Trybu NAGRZEWANIE" lub ręcznego podgrzewania tuż przed rozpoczęciem obróbki, zawsze zgodnie z zalecanymi wskazówkami wyświetlanymi na wyświetlaczu (patrz sekcja 6.8).



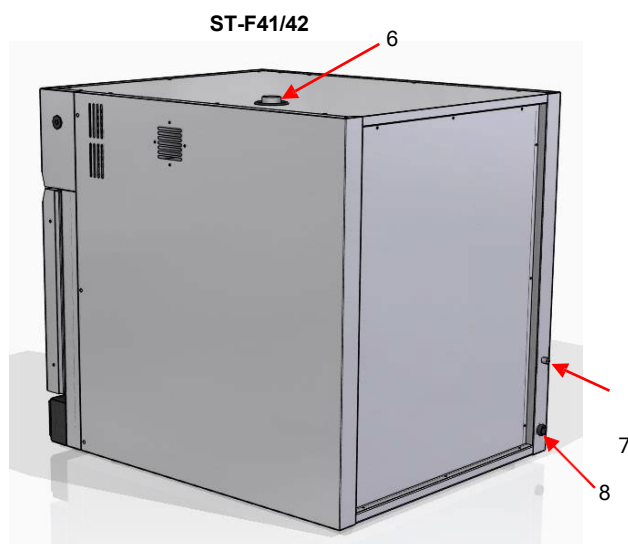
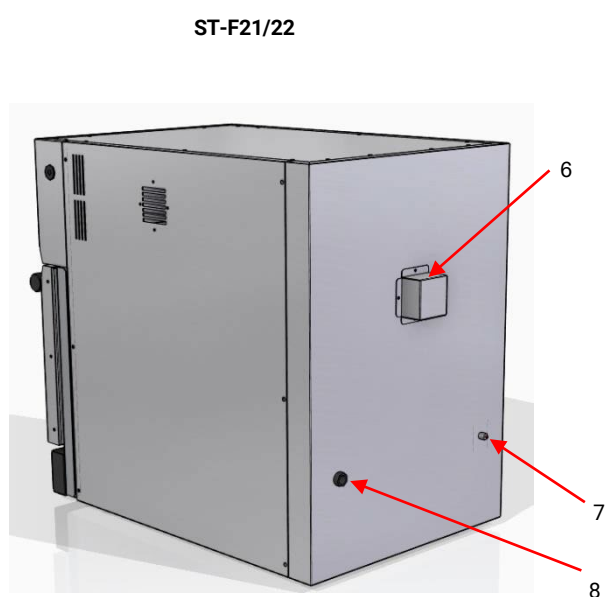
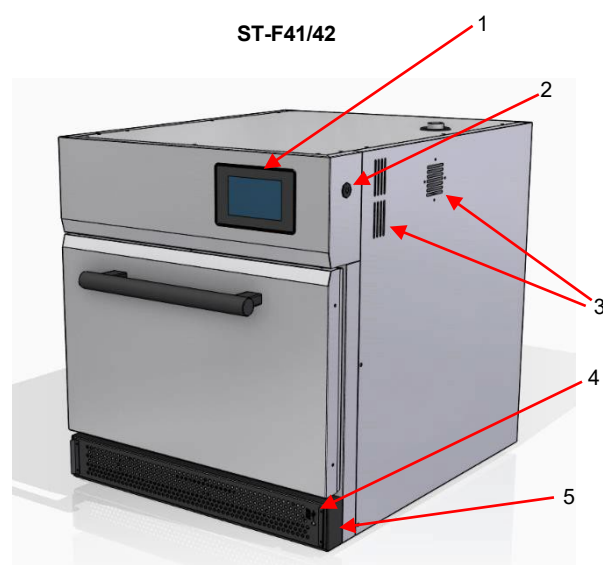
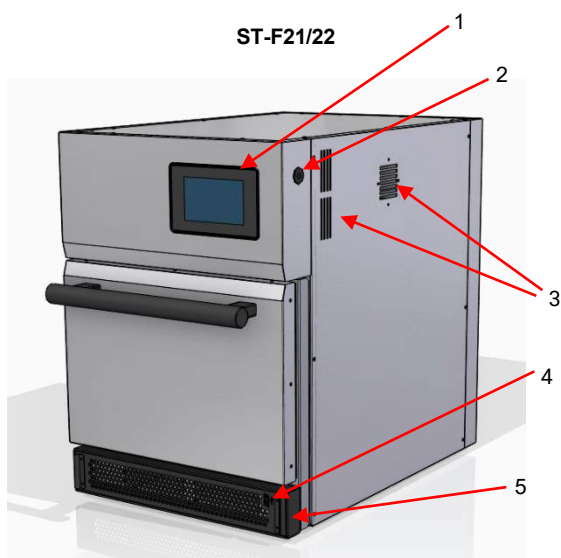
**W przypadku wprowadzenia płynów lub żywności do roztopienia, zaleca się umieszczenie ich w pojemniku o odpowiedniej pojemności, aby uniknąć ich przelania po zakończeniu cyklu procesu.**

- Nie należy używać urządzenia do podgrzewania żywności znajdującej się w zamkniętym pojemniku, np. butelek, jajek itp. W takim przypadku żywność należy przenieść do pojemnika bezpiecznego i odpowiedniego dla kuchenki mikrofalowej i pieca.
- Przed wprowadzeniem płynnej żywności do urządzenia należy ją wymieszać w celu prawidłowej homogenizacji.
- Zaleca się wykonanie kilku nakłuć w tych produktach spożywczych, które mają skórkę (kiełbasy, ziemniaki, jabłka itp.).
- Zaleca się utrzymywać urządzenie w czystości, usuwając wszelkie resztki żywności nagromadzone w komorze urządzenia, a tym samym unikając możliwego spalania.
- Zawsze wyłączaj urządzenie po zakończeniu dnia pracy.
- Zaleca się, aby nie otwierać drzwiczek urządzenia podczas trwania cyklu obróbki termicznej, zwłaszcza jeśli używana jest kuchenka mikrofalowa. Jeśli konieczne jest otwarcie drzwiczek, należy to zrobić BARDZO POWOLI, uważając na opary wydobywające się z komory urządzenia.



**Nie używaj metalowych pojemników o spiczastych kształtach lub powierzchniach z ostrymi metalowymi krawędziami, ponieważ może to spowodować nieprawidłowe działanie magnetronów, a nawet je uszkodzić. Należy również zwrócić szczególną uwagę na pojemniki zawierające metalowe ozdoby.**

## 6.2 Konstrukcja urządzenia



1. Panel sterowania z wyświetlaczem

2. Przycisk ON/OFF

3. Wylot powietrza chłodzącego

4. Dostęp do połączenia USB

5. Główny wlot powietrza



6. Wylot oparów z komory urządzenia

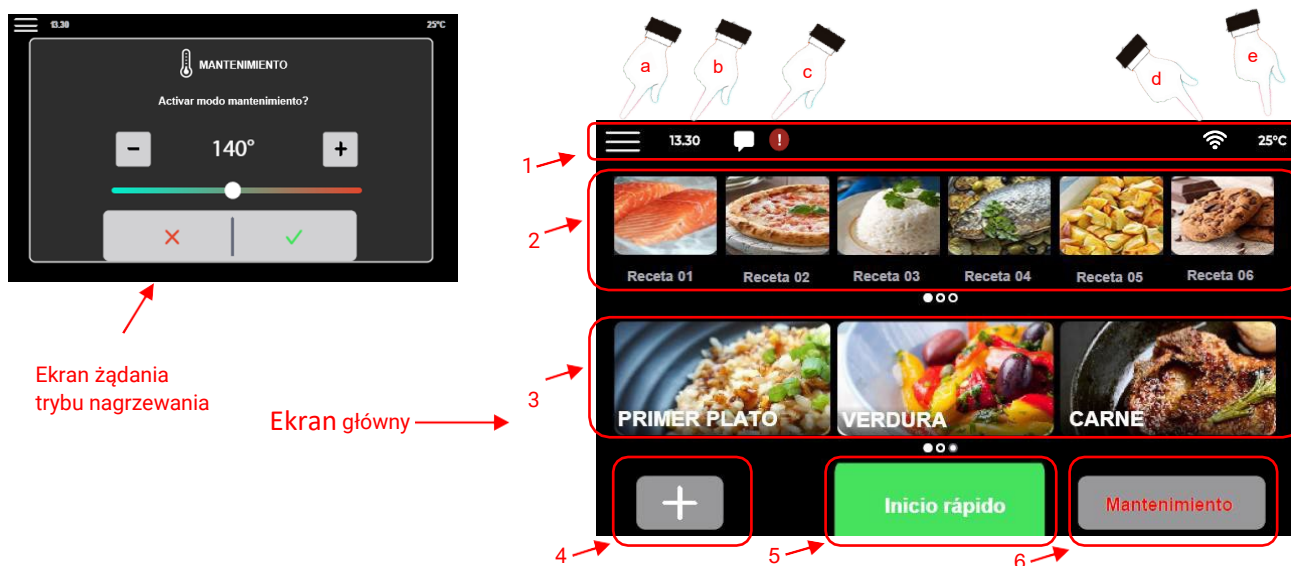
7. Przycisk termostatu bezpieczeństwa

8. Złącze elektryczne



## 6.3 Włączanie/wyłączanie urządzenia

Za każdym razem, gdy urządzenie jest uruchamiane za pomocą przycisku zasilania na panelu sterowania (patrz sekcja 6.2), na wyświetlaczu pojawi się pierwszy komunikat z prośbą o aktywację "TRYBU NAGRZEWANIA". **Aby aktywować ten tryb**, wystarczy wybrać żadaną temperaturę za pomocą ikon "+" lub "-" lub paska przewijania, a następnie kliknąć ikonę  (aby dowiedzieć się więcej na temat trybu "TRYBU NAGRZEWANIA", patrz rozdział 6.8). Jeśli nie chcesz aktywować tego trybu, anuluj jego uruchomienie, klikając ikonę , co spowoduje przejście do ekranu początkowego urządzenia.




Ekran żądania trybu nagrzewania

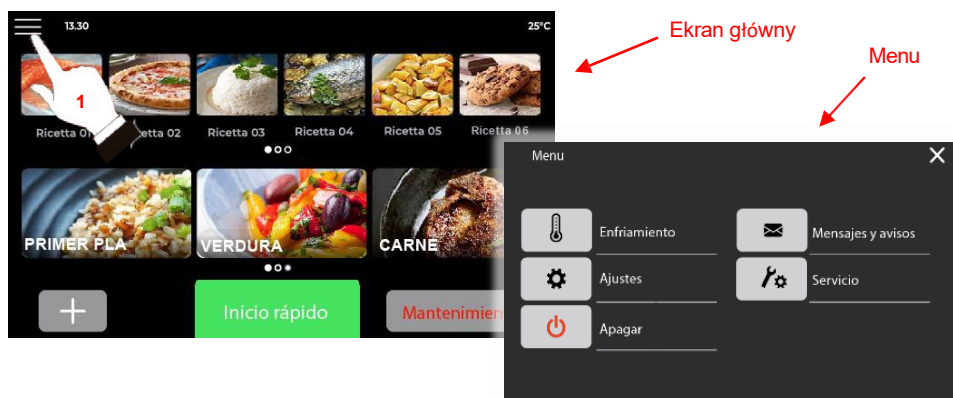
Ekran główny

Ekran główny ma następującą strukturę:

1. **Pasek powiadomień:** znajduje się w górnej części ekranu. Pasek ten pokazuje ikonę dostępu do menu głównego (a), godzinę (b), sygnał alarmowy/zdarzenie lub błąd działania (c), symbol aktywacji połączenia WI-FI (d) i bieżącą temperaturę komory gotowania (e).
2. **Grupa ulubionych przepisów:** wyświetla przepisy, które zostały wybrane jako ulubione w ogólnej bibliotece przepisów (patrz sekcja 6.5). Ta grupa może przechowywać do 18 przepisów i może składać się zarówno z przepisów fabrycznych, jak i przepisów utworzonych przez użytkowników. Aby przewijać grupę, wystarczy przesunąć ją w bok.
3. **Grupa kategorii:** pokazuje sześć głównych kategorii, do których można zaklasyfikować przepisy przechowywane w bibliotece ogólnej urządzenia (patrz sekcja 6.6.3). Lista ta **NIE JEST EDYTOWALNA** przez użytkownika, a kategorie są zdefiniowane domyślnie. Podobnie jak w przypadku grupy ulubionych przepisów, aby wyświetlić wszystkie kategorie, wystarczy przesunąć palcem w bok na liście.
4. **Ikona "NOWY PRZEPIS":** umożliwia dostęp do ekranu konfiguracji przepisu (patrz sekcja 6.5). Ponadto dostęp ten umożliwia skonfigurowanie różnych faz (kroków) obróbki termicznej dla tej samej potrawy.
5. **Ikona "SZYBKE URUCHOMIENIE":** podobnie jak poprzednia ikona, ta również umożliwia dostęp do ekranu konfiguracji przepisu (patrz sekcja 6.7), ale z wyjątkiem tego, że **NIE można dodawać etapów procesu obróbki**. Pozostałe oferowane opcje są podobne do tych pokazanych przy ikonie "NOWY PRZEPIS".
6. **Ikona "NAGRZEWANIE":** umożliwia aktywację trybu nagrzewania urządzenia (patrz sekcja 6.8), w którym po wybraniu wartości temperatury końcowej piec rozpoczyna proces nagrzewania do momentu osiągnięcia tej wartości, a następnie utrzymuje ją, czekając na rozpoczęcie procesu obróbki potrawy.

## 6.4 Ikona "Menu główne". Działania i podmenu

1. Aby uzyskać dostęp do głównego menu urządzenia, na ekranie głównym kliknij ikonę . Spowoduje to wyświetlenie okna z najważniejszymi opcjami i czynnościami dostępnymi w urządzeniu.





### PODMENU

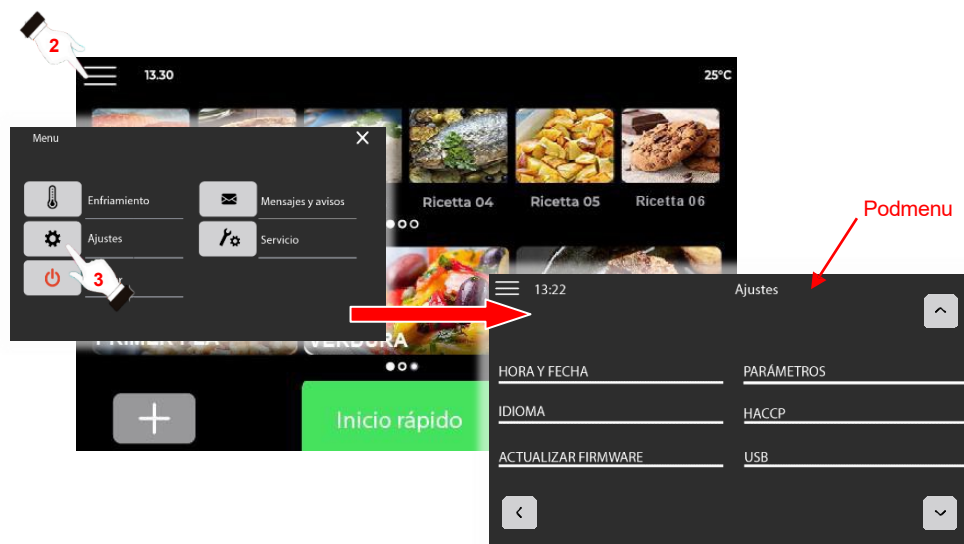
- Ustawienia (sekcja 6.4.1)
- Ustawienia (sekcja 6.4.2)

### DZIAŁANI

- Chłodzenie (sekcja 6.4.3)
- Wytłacz (sekcja 6.4.4)
- Komunikaty i ostrzeżenia (sekcja 6.4.5)

### 6.4.1. Podmenu "USTAWIENIA"



1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym dotknij ikony .
3. Kliknij ikonę , aby uzyskać dostęp do podmenu ustawień.

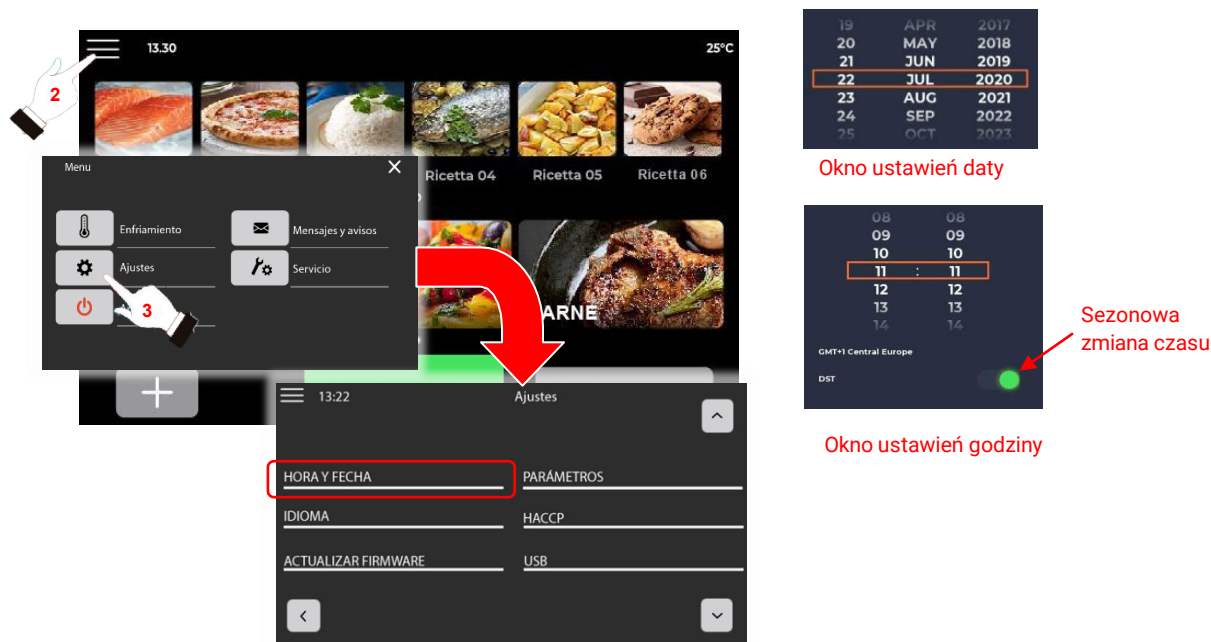


Każda z czynności, które można wykonać za pomocą różnych opcji wyświetlanych w podmenu ustawień, jest szczegółowo opisana poniżej:





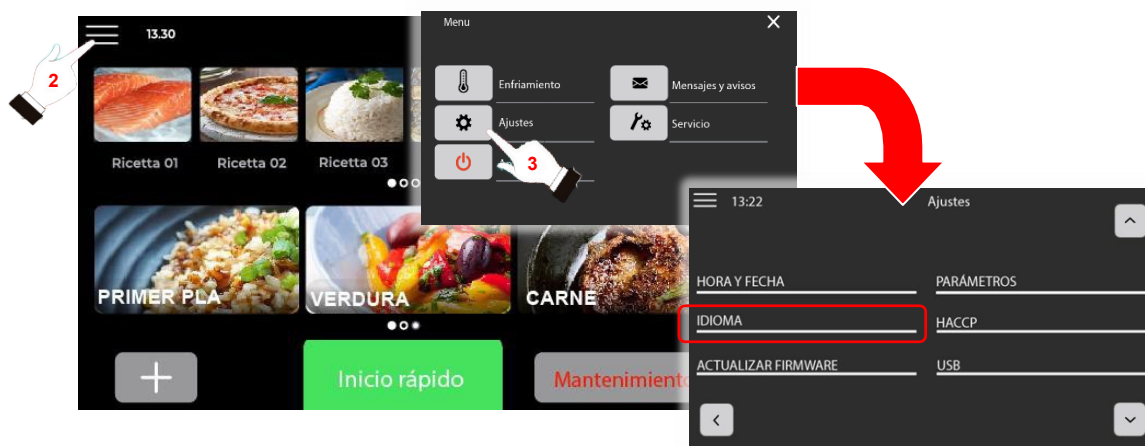
## ➤ GODZINA I DATA

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę , aby uzyskać dostęp do menu ustawień, a następnie kliknij "CZAS I DATA".
4. Ustaw prawidłową datę i godzinę oraz aktywuj, w razie potrzeby, automatyczną sezonową zmianę czasu (DST).



## ➤ JĘZYK

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę , aby uzyskać dostęp do menu ustawień, a następnie kliknij "IDIOMA lub LANGUAGE".
4. Wybierz żądany język (np. polski) spośród wyświetlonych opcji i naciśnij "OK".



## ➤ AKTUALIZACJA OPROGRAMOWANIA SPRZĘTOWEGO

**!** Procedura ta może być przeprowadzona wyłącznie przez autoryzowany serwis techniczny i w żadnym wypadku nie może być manipulowana przez użytkownika końcowego. W takim przypadku gwarancja na urządzenie zostanie natychmiast unieważniona, zwalniając producenta z wszelkiej odpowiedzialności, jaka może się z tym wiązać.

### ➤ PARAMETRY



**!** Lista parametrów dostępnych za pośrednictwem tej ikony może być modyfikowana przez użytkownika końcowego urządzenia. Producent zaleca, aby **NIE ZMIENIAĆ ŻADNYCH Z TYCH WARTOŚCI** bez uprzedniej konsultacji z autoryzowanym serwisem technicznym w danym regionie. **Jeśli użytkownik końcowy zmodyfikuje lub zmieni którąkolwiek z tych wartości, gwarancja na urządzenie zostanie natychmiast unieważniona, a producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za konsekwencje takich działań.**

### **!** ➤ HACCP

Aby pobrać dane HACCP, należy włożyć URZĄDZENIE PAMIĘCIOWE do gniazda USB znajdującego się w urządzeniu i włączonego w tym celu. Lokalizacja tego złącza została określona w sekcji 6.2 niniejszego dokumentu.

Urządzenie to ma możliwość rejestrowania danych HACCP, co umożliwia ocenę zagrożeń i ustanowienie systemów kontroli skoncentrowanych na zapobieganiu.

Aby uzyskać dostęp do rejestru HACCP, wykonaj następujące czynności:

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę , aby uzyskać dostęp do menu ustawień, a następnie kliknij "HACCP".
4. Wybierz żądaną opcję z trzech wyświetlonych opcji i zaakceptuj, aby rozpocząć pobieranie.



The diagram illustrates the navigation process through the device's interface. It shows the main screen with a menu icon (2), the settings menu with the gear icon (3), the settings screen where 'HACCP' is highlighted, and the final HACCP options screen with three buttons: 'Descargar HACCP y borrar', 'Descargar HACCP y guardar', and 'HACCP RESET'.



- **Pobierz HACCP i usuń:** zapisuje bieżący rekord w wymiennym urządzeniu pamięci USB i usuwa ten rekord z pamięci pieca.
- **Pobierz HACCP i zapisz:** zapisuje bieżący dziennik w wymiennym urządzeniu pamięci USB i żaden dziennik nie jest usuwany z pamięci pieca.
- **HACCP RESET:** usuwa zapis danych z pamięci pieca. W tym celu nie jest wymagany żaden wymienny nośnik pamięci USB, ponieważ nie ma możliwości zapisania na nim danych.

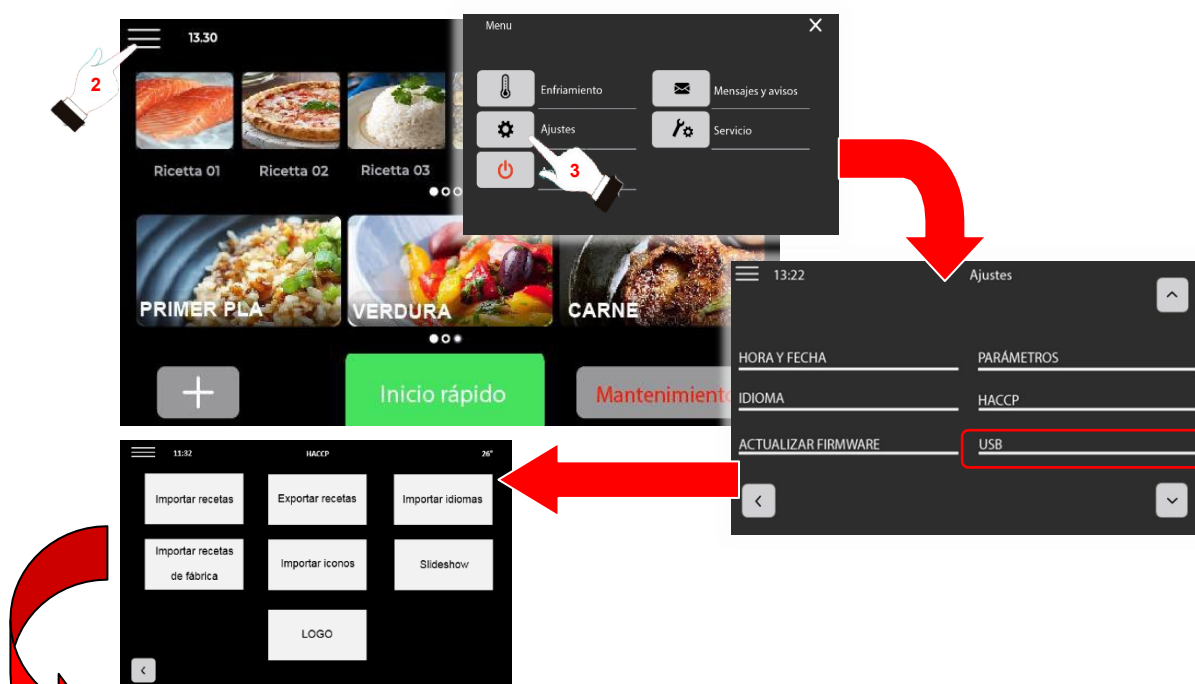
Opcja HACCP zwiększa bezpieczeństwo żywności w urządzeniu i przynosi inne ważne korzyści, takie jak ułatwienie właściwym organom przeprowadzania inspekcji regulacyjnych i promowanie handlu międzynarodowego, zwiększając w ten sposób zaufanie do bezpieczeństwa żywności.



Jego główne cele obejmują:

- Zwiększa bezpieczeństwo żywności.
- Ułatwia przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego.
- Ułatwia elastyczność i zapewnia przejrzystość kontroli inspekcji regulacyjnych.

## ➤ USB

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę , aby uzyskać dostęp do menu ustawień, a następnie kliknij "USB".
4. Wybierz żądaną opcję spośród siedmiu wyświetlanych opcji i zaakceptuj, aby rozpocząć procedurę.





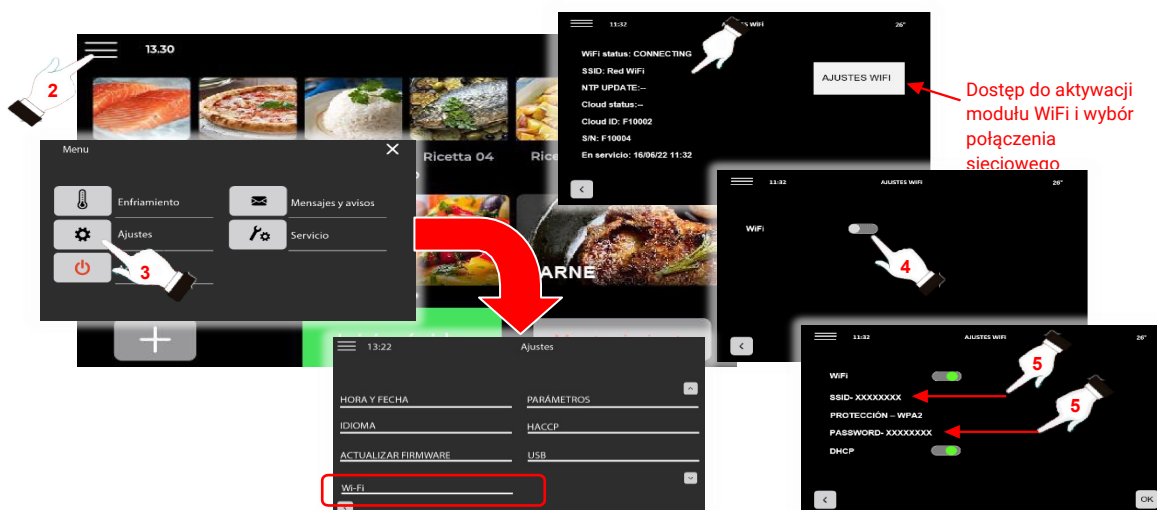
- **Importuj przepisy:** umożliwia zapisanie w pamięci pieca nowych przepisów, które zostały utworzone na innym urządzeniu (kompatybilne z modelami ST-F21/22/41/42). W tym celu należy najpierw włożyć zewnętrzne urządzenie pamięci masowej do portu USB w piecu, a następnie kliknąć ikonę , aby rozpocząć procedurę.
- **Eksportuj przepisy:** umożliwia wykonanie kopii przepisów utworzonych w piecu (kompatybilne z modelami ST-F21/22/41/42). Aby to zrobić, najpierw podłącz zewnętrzne urządzenie pamięci masowej do portu USB pieca, a następnie kliknij ikonę , aby rozpocząć procedurę.


### RECEPTURY ZAWARTE DOMYŚLNIE W URZĄDZENIU NIE BĘDĄ EKSPORTOWANE.

- **Import języków:** czynność ta może być wykonywana wyłącznie przez autoryzowanego technika serwisowego.
- **Importowanie domyślnych receptur:** czynność ta może być wykonywana wyłącznie przez autoryzowanego technika serwisu.
- **Ikony importu:** czynność ta może być wykonywana wyłącznie przez autoryzowanego technika serwisu.
- **Pokaz slajdów:** ta czynność może być wykonana wyłącznie przez autoryzowanego technika serwisu.
- **LOGO:** czynność ta może być wykonywana wyłącznie przez autoryzowanego serwisanta.



## ➤ Wi-Fi

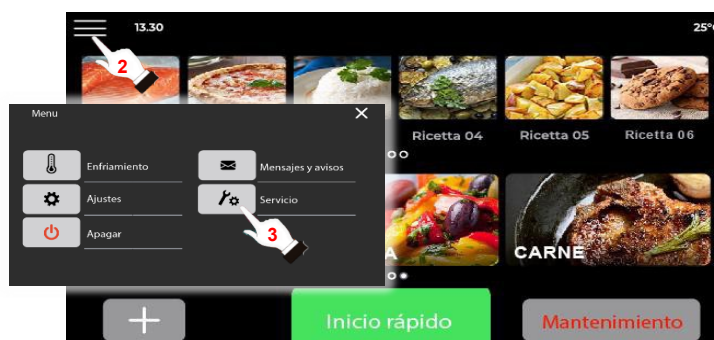
1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę .
3. Stuknij ikonę , aby uzyskać dostęp do menu ustawień, a następnie stuknij "Wi-Fi".
4. Kliknij ikonę "WiFi SETTINGS", a następnie aktywuj moduł WiFi, klikając odpowiednią ikonę. Aby aktywacja modułu WiFi była SKUTECZNA, przed wybraniem sieci, z którą chcesz się połączyć, musisz kliknąć przycisk "OK", aby potwierdzić aktywację.
5. Wybierz sieć, z którą chcesz się połączyć ("SSID"), wprowadź hasło ("PASSWORD") i ponownie kliknij "OK".
6. Połączenie jest udane, gdy linia statusu WiFi pokazuje "CONNECT TO...". Należy pamiętać, że status modułu jest aktualizowany w 5-10 sekundowych cyklach, więc pojawienie się potwierdzenia połączenia może potrwać kilka sekund.




 Nie jest konieczne wprowadzanie hasła, aby uzyskać dostęp do ustawień modułu WiFi, a w przypadku, gdy hasło jest wymagane, wystarczy kliknąć przycisk "OK" i pozostawić pole cyfry puste.



### 6.4.2 Podmenu "SERWIS"

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę , aby uzyskać dostęp do podmenu usługi.



 Dostęp do tego podmenu może uzyskać wyłącznie autoryzowany serwis techniczny i w żadnym wypadku nie może nim manipulować użytkownik końcowy urządzenia. Aby uzyskać do niego dostęp, wymagany jest kod dostępu, który zostanie przekazany przez serwis techniczny FM autoryzowanej osobie w momencie przeprowadzania naprawy lub konserwacji urządzenia, a także za każdym razem, gdy będzie tego wymagać interwencja.

### 6.4.3 Działanie "CHŁODZENIE"



1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę "CHŁODZENIE" . Proces zostanie uruchomiony natychmiast po otwarciu drzwi urządzenia. Podobnie, turbina będzie działać do momentu, gdy temperatura w komorze wewnętrznej osiągnie 70°C lub mniej lub gdy drzwi zostaną ponownie zamknięte.



Proces chłodzenia pozostaje aktywny do momentu ponownego zamknięcia drzwiczek urządzenia lub osiągnięcia temperatury 45°C lub niższej.



### 6.4.4 Działanie "OFF" / tryb STAND-BY

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę "OFF" na stronie .





W tym trybie wyłączenia, pomocniczy system chłodzenia urządzenia również pozostanie uruchomiony, więc dźwięk silnika wentylatora pomocniczego systemu chłodzenia jest **ZUPEŁNIE NORMALNY**.

4. Aby wyjść z trybu gotowości i uzyskać dostęp do ekranu początkowego, wystarczy nacisnąć dowolny obszar ekranu gotowości, aby ponownie uzyskać dostęp do ekranu początkowego pieca.
5. Aby **CAŁKOWICIE wyłączyć** wszystkie systemy jednostki sterującej, wystarczy nacisnąć przycisk znajdujący się po prawej stronie panelu sterowania (patrz widok jednostki z przodu). Wyłączenie w ten sposób będzie również możliwe.






### 6.4.5 "WIADOMOŚCI I ALERTY" Działanie

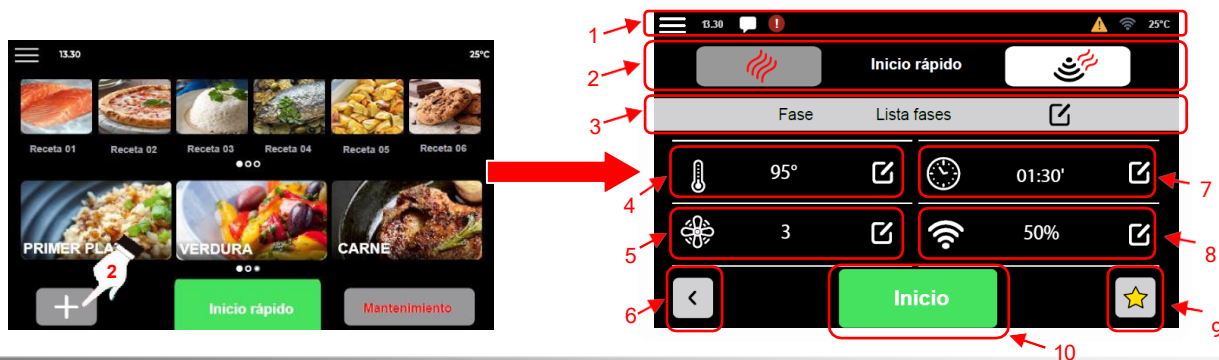
1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę "MESSAGES AND ALERTS" . W ten sposób uzyskasz dostęp do aktualnego przeglądu najnowszych alarmów i zdarzeń, które wystąpiły podczas korzystania z urządzenia.



### 6.5 Ikona "Nowy przepis"



Za pomocą tej ikony można uzyskać dostęp do ekranu głównego służącego do konfigurowania parametrów receptury w celu jej późniejszego uruchomienia. W tym celu należy wykonać następujące kroki:


1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę , Ikona umożliwia dostęp do ekranu konfiguracji parametrów przepisu.





Ekran konfiguracji parametrów receptury ma następującą strukturę:

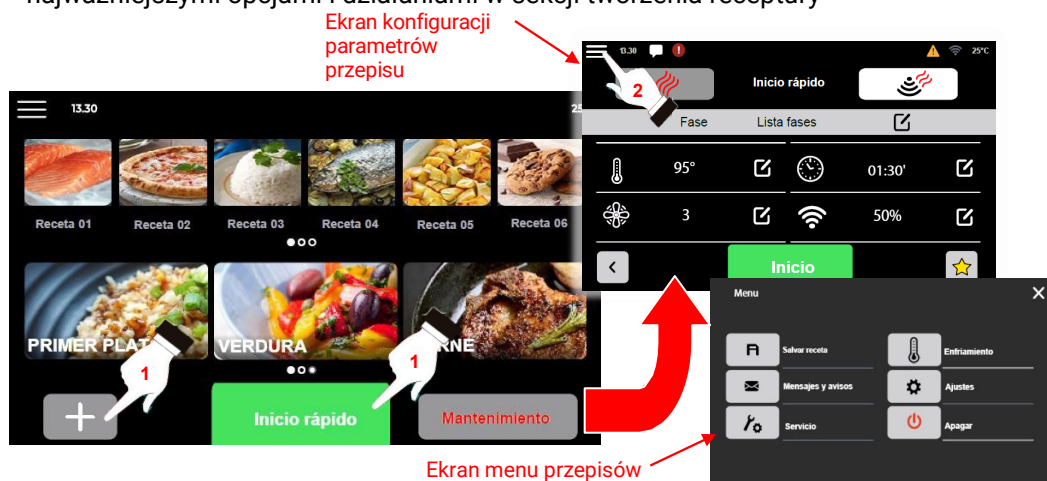
1. **Pasek powiadomień:** zawiera te same informacje, co pasek powiadomień na ekranie głównym (patrz sekcja 6.3).
2. **Grupa wyboru trybu gotowania:** umożliwia wybór żądanego trybu gotowania dla każdego przepisu w następujący sposób:

-  **"TRYB KONWEKCJI":** w tym trybie do obróbki termicznej żywności aktywowany jest tylko element grzejny urządzenia.
-  **"MIKROFALE + PIECZENIE":** w tym trybie mikrofales są aktywowane razem z elementem grzejnym urządzenia.

3. **Grupa edycji faz:** umożliwia edycję faz receptury poprzez kliknięcie ikony . Ponadto, podczas trwania cyklu obróbki termicznej, wyświetlane są informacje o wykonywanej fazie.
4. **Ikona "TEMPERATURA":** umożliwia wybranie żądanej wartości temperatury dla przeprowadzanego cyklu obróbki termicznej, która może wynosić od 30°C do 270°C. Ikona ta jest aktywna zarówno w "trybie konwekcyjnym", jak i "trybie konwekcyjnym + mikrofalowym".
5. **Ikona "PRĘDKOŚĆ TURBINY WENTYLATORA":** umożliwia wybór prędkości obrotów turbiny wentylatora komory urządzenia, przy czym 1 oznacza prędkość minimalną, a 6 prędkość maksymalną. Ikona ta jest aktywna zarówno w "trybie konwekcji", jak i "trybie konwekcyjnym + mikrofalowym".
6. **Ikona "BACK":** kliknięcie tej ikony powoduje powrót do ekranu początkowego urządzenia.
7. **Ikona "TIME" (Czas):** ikona umożliwia wybranie żądanego czasu obróbki termicznej dla przygotowywanego przepisu. Ikona ta jest aktywna zarówno w "trybie konwekcyjnym", jak i "trybie konwekcyjnym + mikrofalowym".
8. **Ikona "MOC MIKROFAL":** umożliwia wybór żądanego poziomu mocy mikrofal pomiędzy 10 wartościami procentowymi, tj. od 10% (co 10%) do 100%. Ikona ta jest aktywna tylko w trybie "konwekcyjnym + mikrofalowym".
9. **Ikona "ULUBIONE":** umożliwia zaklasyfikowanie przepisu do grupy ulubionych przepisów po kliknięciu tej ikony. Wszystkie przepisy, dla których ta ikona jest żółta, będą przepisami należącymi do grupy ulubionych.
10. **Ikona "URUCHOMIENIE":** kliknięcie tej ikony powoduje uruchomienie receptury (patrz sekcja 6.7), której parametry zostały już wstępnie ustawione.

## 6.6 Ikona "Menu główne przepisu". Akcje i podmenu

1. Aby wyświetlić menu receptury, należy najpierw uzyskać dostęp do ekranu konfiguracji parametrów receptury. W tym celu można kliknąć ikonę , aby utworzyć nową recepturę lub w "SZYBKI START".
2. Na ekranie konfiguracji parametrów receptury kliknij ikonę . Spowoduje to wyświetlenie okna z najważniejszymi opcjami i działaniami w sekcji tworzenia receptury



Podmenu

- Ustawienia (sekcja 6.6.1)
- Usługa (sekcja 6.6.2)

DZIAŁANIA

- Zapisywanie (+zmiana nazwy+usuwanie) receptury (sekcja 6.6.3)
- Komunikaty i ostrzeżenia (sekcja 6.6.4)
- Chłodzenie (sekcja 6.6.5)
- Wyłącz (sekcja 6.6.6)

### 6.6.1 Podmenu "USTAWIENIA" (dostęp z menu głównego "Przepisy")

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie konfiguracji parametrów receptury kliknij ikonę
3. Kliknij ikonę, aby uzyskać dostęp do podmenu ustawień.



Wszystkie czynności wykonywane w oknie podmenu ustawień receptury są podobne do tych opisanych w sekcji 6.3.1

### 6.6.2 Podmenu "SERWIS" (dostęp z menu głównego "Przepisy")



1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie konfiguracji parametrów receptury kliknij ikonę
3. Kliknij ikonę , aby uzyskać dostęp do podmenu ustawień.




Dostęp do tego podmenu może uzyskać wyłącznie autoryzowany serwisant i w żadnym wypadku nie może on być manipulowany przez użytkownika końcowego urządzenia. Aby uzyskać do niego dostęp, wymagany jest kod dostępu, który zostanie dostarczony przez serwis techniczny producenta upoważnionej osobie w momencie wykonywania naprawy lub konserwacji urządzenia, a także za każdym razem, gdy wymaga tego interwencja.






### 6.6.3 Akcja "ZAPISZ PRZEPIS" (dostęp z "menu głównego przepisy")

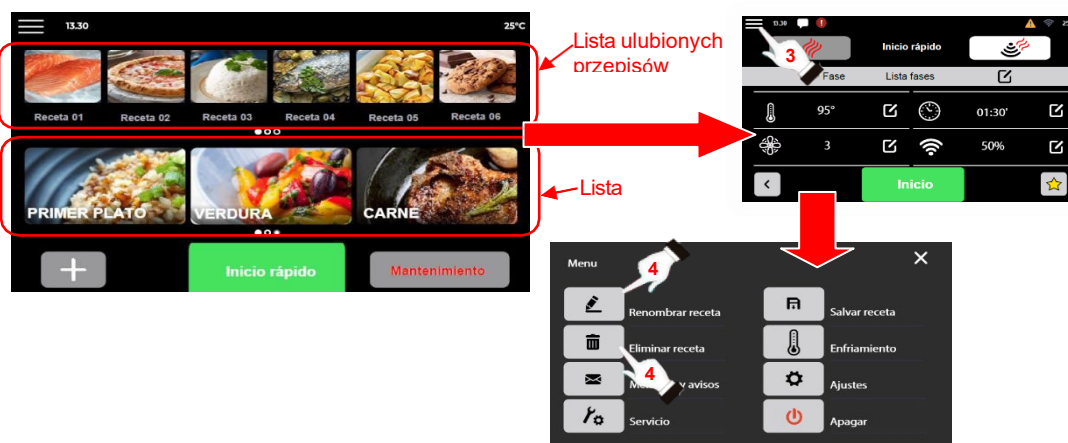
1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie konfiguracji parametrów receptury kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę "ZAPISZ PRZEPIS" , aby rozpocząć proces zapisywania przepisu. Następnie należy nadać przepisowi nazwę, zaklasyfikować go do jednej z sześciu kategorii, które są już domyślnie zapisane w pamięci urządzenia, oraz wybrać ikonę odpowiadającą produktowi, który ma zostać przyrządzony.




 Aby uzyskać dostęp do już zapisanego przepisu, wystarczy przejść do ekranu początkowego i uzyskać dostęp do kategorii wybranej podczas procesu zapisywania.



Aby usunąć lub zmienić nazwę wcześniej zapisanej receptury, wykonaj następujące czynności:

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie głównym wybierz przepis, który chcesz usunąć. W tym celu, jeśli nie znajduje się on na liście ulubionych przepisów, przejdź do kategorii zawierającej przepis, który chcesz usunąć.
3. Na ekranie konfiguracji parametrów receptury kliknij ikonę , aby uzyskać dostęp do głównego menu opcji.
4. W oknie menu opcji głównych kliknij ikonę "DELETE RECIPE" (Usuń przepis)  lub "RENAME RECIPE" (Zmień nazwę przepisu) , w zależności od czynności, którą chcesz wykonać.





 Czynności **"USUŃ/ZMIEŃ PRZEPIS"** pojawią się w głównym menu opcji przepisu, jeśli przepis został wcześniej zapisany w bibliotece przepisów urządzenia.

#### 6.6.4 "Akcja "WIADOMOŚCI I ALERTY" (dostęp z menu głównego receptur)


1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie konfiguracji parametrów receptury kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę **"MESSAGES AND ALERTS"(wiadomości i alerty)** . W ten sposób uzyskasz dostęp do aktualnego przeglądu najnowszych alarmów i zdarzeń, które wystąpiły podczas korzystania z urządzenia.





#### 6.6.5 Czynność "CHŁODZENIE" (dostęp z "menu głównego receptur")

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie konfiguracji parametrów receptury kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę **"CHŁODZENIE"** . Proces zostanie uruchomiony natychmiast po otwarciu drzwi urządzenia. Podobnie, turbina będzie działać do momentu, gdy temperatura w komorze wewnętrznej będzie równa lub niższa niż 70°C lub gdy drzwi zostaną ponownie zamknięte.



 Proces chłodzenia pozostaje aktywny do momentu ponownego zamknięcia drzwi urządzenia lub osiągnięcia temperatury 45°C lub niższej.

## 6.6.6 Działanie "OFF" / tryb STAND-BY (dostęp z "głównego menu przepisów")

1. Upewnij się, że urządzenie jest włączone i nie jest wykonywana żadna operacja.
2. Na ekranie konfiguracji parametrów receptury kliknij ikonę .
3. Kliknij ikonę "OFF" na stronie .



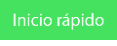
W tym trybie wyłączenia, pomocniczy system chłodzenia urządzenia również pozostanie uruchomiony, więc dźwięk silnika wentylatora pomocniczego systemu chłodzenia jest **ZUPEŁNIE NORMALNY**.

4. Aby wyjść z trybu gotowości i uzyskać dostęp do ekranu początkowego, wystarczy nacisnąć dowolny obszar ekranu gotowości, aby ponownie uzyskać dostęp do ekranu głównego pieca.



## 6.7 Ikona "Szybki start"

Podobnie jak w przypadku ikony "NOWY PRZEPIS", klikając ikonę szybkiego startu, można uzyskać dostęp do ekranu konfiguracji parametrów przepisu. W tym celu należy wykonać następujące kroki:



1. Upewnij się, że nie są wykonywane żadne operacje.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę , aby uzyskać dostęp do ekranu konfiguracji parametrów receptury.
3. Naciśnij przycisk Start, aby uruchomić przepis.

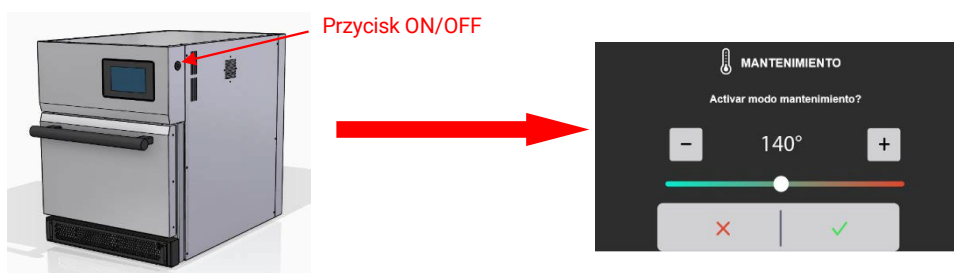


Wszystkie funkcje dostępne za pośrednictwem tej ikony są podobne do tych opisanych w sekcji 6.5, z wyjątkiem tego, że włączenie faz **NIE JEST DOZWOLONE**.







## 6.8 Ikona "Konserwacja"




Jak określono w sekcji 6.3, gdy urządzenie jest normalnie włączane za pomocą przycisku ON/OFF, użytkownik ma możliwość bezpośredniego aktywowania tego trybu poprzez wyświetlenie okna, w którym, jeśli chce go uruchomić, musi wybrać żądaną temperaturę za pomocą ikon zwiększania/zmniejszania temperatury lub paska przewijania, a następnie kliknąć ikonę . Jeśli użytkownik nie chce aktywować "trybu nagrzewania", wystarczy kliknąć ikonę , aby przejść do ekranu głównego urządzenia.



Aby aktywować "tryb nagrzewania", **jeśli nie zostało to jeszcze zrobione podczas włączania urządzenia**, należy przejść do ekranu głównego i wykonać następujące czynności:

1. Upewnij się, że nie są wykonywane żadne operacje.
2. Na ekranie głównym kliknij ikonę , aby uzyskać dostęp do okna wyboru temperatury w celu aktywacji tego trybu.
3. Wybierz żądaną temperaturę za pomocą ikon  lub  lub użyj paska przewijania i naciśnij .





4. Po włączeniu tego trybu pojawi się ekran gotowości, na którym w czasie rzeczywistym wyświetlany będzie wzrost temperatury w komorze. Po osiągnięciu żądanej wartości temperatury, na ekranie pojawi się ostrzeżenie, a dodatkowo uruchomiony zostanie sygnał dźwiękowy informujący o tym zdarzeniu. Aby wyłączyć ten sygnał, wystarczy kliknąć ikonę klaksonu lub ikonę , a po rozpoznaniu tego zdarzenia proces nagrzewania pozostanie aktywny do momentu jego ręcznej dezaktywacji poprzez kliknięcie ikony , a następnie ikony .





Podczas działania w "trybu nagrzewania" nie można wykonywać żadnych innych operacji.

## 7. Czyszczenie urządzenia

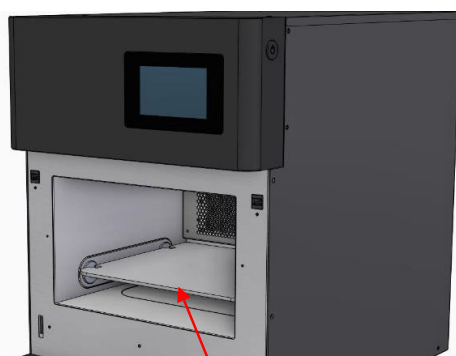
 Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i odpowiednio ostygło. W tym celu zaleca się temperaturę w komorze poniżej 50°C (patrz sekcja 6.4.3. **Chłodzenie**).

 Wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie pieca muszą być często czyszczone, aby zapewnić higienę i prawidłowe działanie pieca. Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych **NIE** używaj środków ściernych ani łatwopalnych, które mogą uszkodzić urządzenie. Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych należy używać wyłącznie produktów wskazanych przez producenta. Użycie innych produktów może spowodować uszkodzenie urządzenia lub któregośkolwiek z jego elementów, co spowoduje **całkowite** unieważnienie gwarancji.

 Procedury czyszczenia inne niż zalecane przez producenta mogą spowodować uszkodzenie urządzenia i użytkownika.

 Jednostki ST-F21/22 posiadają filtr katalizacyjny zainstalowany za tylną pokrywę komory wewnętrznej. Filtr ten sprawia, że powietrze krążące wewnątrz komory jest tak czyste, jak to tylko możliwe, dlatego element ten **NIE** powinien być **narażony na działanie** żrących lub ściernych środków czyszczących niezalecanych przez producenta.

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, a także minimalnych warunków higienicznych, zaleca się przeprowadzanie codziennego czyszczenia, podczas którego sprawdzany jest stan komory wewnętrznej, filtra wlotu powietrza chłodzącego, a następnie wyjmowanej górnej tacy<sup>2</sup>



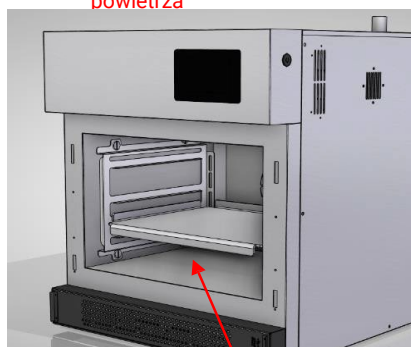
Komora wewnętrzna ST-F21/22 powietrza



ST-F21/22 Filtr wlotu



Filtr katalizatora  
**Tylko w modelach ST-F 21/22**



Komora wewnętrzna ST-F41/42



ST-F41/42 Filtr wlotu powietrza



Wyjmowana górna taca  
**Tylko w modelach ST-F 21/22**

<sup>2</sup> Modele ST-F 41/42 nie mają wyjmowanej górnej tacy.

Aby przeprowadzić prawidłową procedurę czyszczenia, w zależności od modelu pieca, zaleca się wykonanie następujących kroków:

**1. Czyszczenie komory wewnętrznej: do wykonania** tego zadania zaleca się użycie nieściernych ściereczek lub padów do szorowania i ciepłej wody lub środków czyszczących zalecanych przez producenta, w zależności od stopnia zabrudzenia.

- Gromadzenie się lekkiego brudu: ściereczka z mikrofibry + ciepła woda + neutralny detergent
- UMIARKOWANE ZBRUDZENIE: Pad szorujący do delikatnych powierzchni + ciepła woda + neutralny detergent
- SILNE ZBIERANIE BRUDU: Pad do szorowania delikatnych powierzchni + ciepła woda + detergent FM

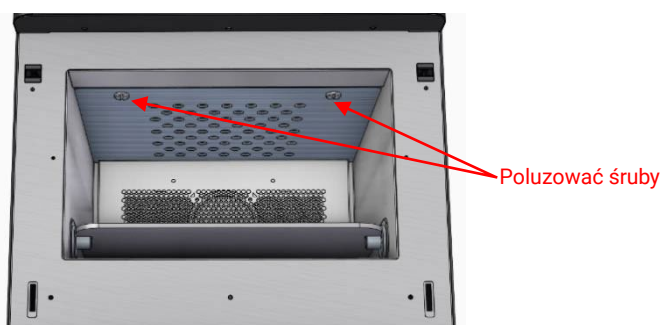
### **OKRES CZYSZCZENIA: Codziennie.**

#### **• MODELE ST-F21/22**

- a. Wyjmij tacę na żywność:

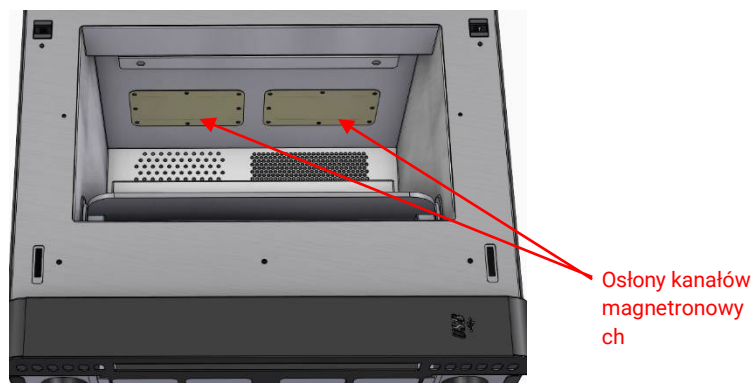


- b. Zdejmij zdejmowaną górną tacę: w tym celu poluzuj dwie śruby mocujące ją na miejscu. Można to zrobić ręcznie lub za pomocą monety lub płaskiego śrubokręta. Po poluzowaniu taca spadnie pod własnym ciężarem z przedniej części, umożliwiając wyjęcie jej z wewnętrznej komory:



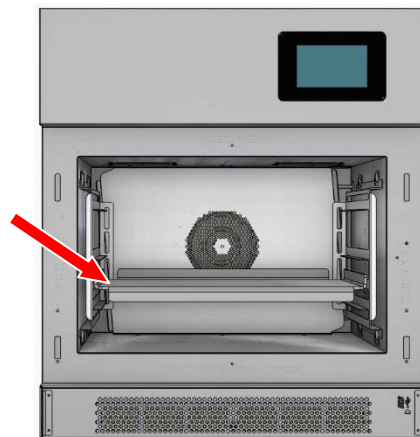
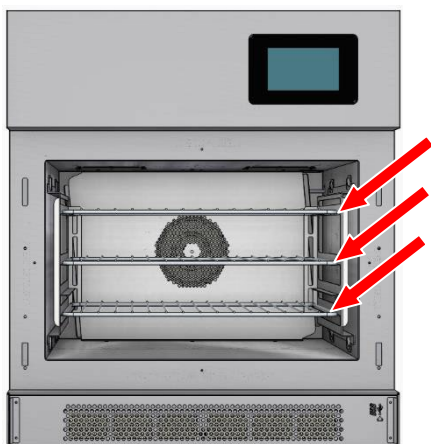
- c. Wyczyść wewnętrzną komorę pieca, zachowując **SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ** w stosunku do **OSŁON KANAŁÓW WYLOTOWYCH MIKROFALI**.<sup>3</sup> kanałów wylotowych. Kapturki te **NIGDY** nie powinny być **czyszczone** żrącymi lub agresywnymi preparatami niezalecanymi przez producenta, ponieważ mogą one spowodować natychmiastowe pogorszenie i nieprawidłowe działanie urządzenia. W razie wątpliwości co do stosowanego środka czyszczącego, do czyszczenia komory wewnętrznej należy **ZAWSZE UŻYWAĆ CIEPŁEJ WODY**.



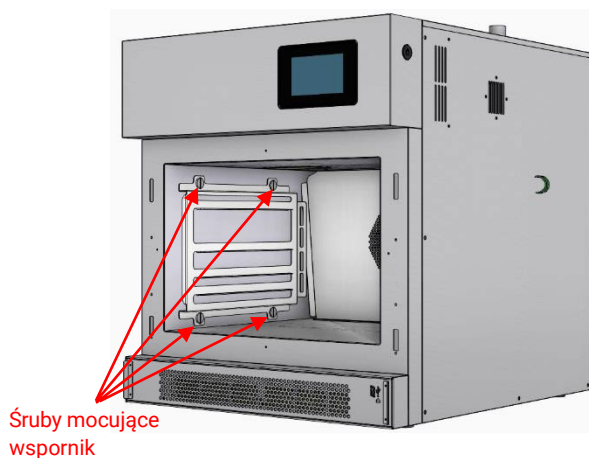
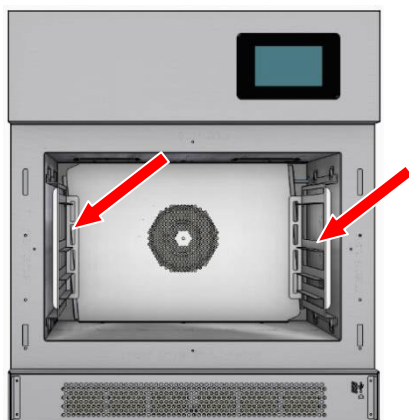


• **MODELE ST-F41/42**

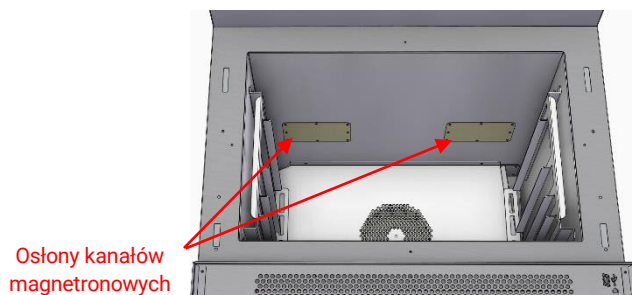
- a. Wyjmij tacę (lub tace) podtrzymującą żywność:



- b. Zdejmij wsporniki tacy (opcjonalne), aby ułatwić czyszczenie pokryw bocznych komory wewnętrznej. W tym celu należy odkręcić 4 śruby znajdujące się na każdej z podpórek. W razie potrzeby można użyć monety, aby ułatwić ich usunięcie:



- c. Wyczyść wewnętrzną komorę pieca, zachowując **SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ** wobec **OŚLON OCHRONNYCH MAGNETRONÓW<sup>4</sup>** kanałów wylotowych. **NIGDY** nie należy **czyścić** tych zaślepek żrącymi lub agresywnymi środkami niezalecanymi przez producenta, ponieważ mogą one spowodować natychmiastowe zniszczenie zaślepek i nieprawidłowe działanie urządzenia. W razie wątpliwości co do stosowanych środków czyszczących, do czyszczenia komory wewnętrznej należy **ZAWSZE UŻYWAĆ CIEPŁEJ WODY**:



**2. Czyszczenie filtra wlotu powietrza:** do wykonania tego zadania zaleca się użycie wyłącznie miękkiej, nieściernej ściereczki i ciepłej wody lub środków czyszczących zalecanych przez producenta. W takim przypadku, jeśli chcesz, możesz umieścić elementy w zmywarce.

- **OKRES CZYSZCZENIA: Codziennie.**



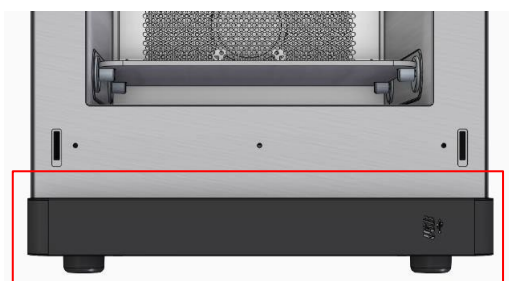
*Przed rozpoczęciem procedury czyszczenia należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.*



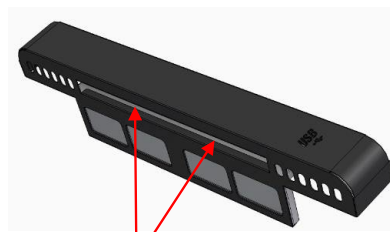
*Procedura wyjmowania filtra zależy od modelu pieca.*

- a. Zdejmij zewnętrzną pokrywę filtra wlotu powietrza.

- OSŁONA ZEWNĘTRZNA MODELE ST-F21/22

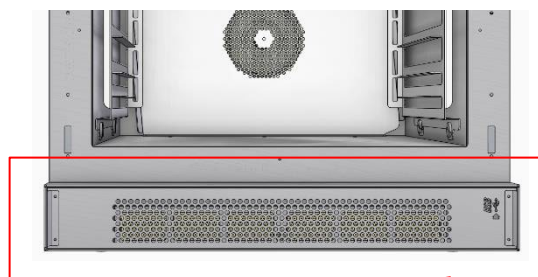


Pokrywa filtra wlotu powietrza

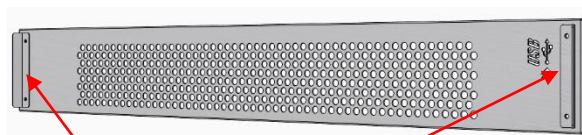


Otwór na uchwyt

- POKRYWA ZEWNĘTRZNA MODELE ST-F41/42



Filtr wlotu powietrza



Uchwyty

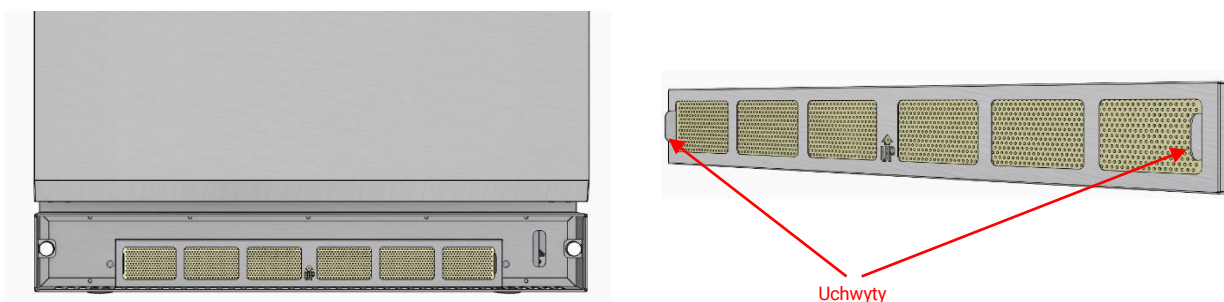


b. Wyjmij filtr powietrza:

- MODELE FILTRÓW POWIETRZA ST-F21/22



- MODELE FILTRÓW POWIETRZA ST-F41/42



**1. Czyszczenie zdejmowanej górnej tacy: do wykonania** tego zadania **OBOWIĄZKOWO** należy używać wyłącznie miękkiej, nieściernej ściereczki i ciepłej wody lub środków czyszczących zalecanych przez producenta.

- **OKRES CZYSZCZENIA: Codziennie.**

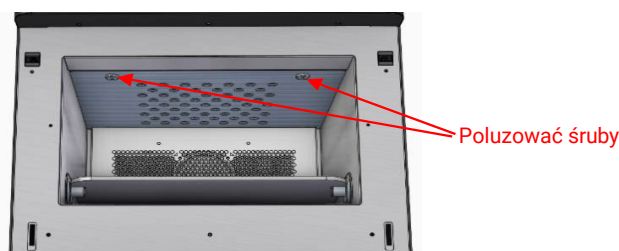


**Procedura czyszczenia zdejmowanej tacy górnej dotyczy wyłącznie modeli ST-F 21/22.**



*W przypadku dużego nagromadzenia brudu w filtrze zaleca się namoczenie filtra przez co najmniej 30 minut w gorącej wodzie z niewielką ilością rozcieńczonego detergentu, aby zmiękczyć resztki jedzenia i ułatwić czyszczenie.*

- a. Zdejmij zdejmowaną górną tacę: w tym celu poluzuj dwie śruby, które utrzymują ją na miejscu. Można to zrobić ręcznie lub za pomocą monety lub płaskiego śrubokręta. Po poluzowaniu taca spadnie pod własnym ciężarem z przedniej części, umożliwiając wyjęcie jej z wewnętrznej komory:



**1. Czyszczenie filtra katalizatora:** w tym celu zaleca się pozostawienie filtra pod obfitym strumieniem ciepłej wody, a w razie potrzeby użycie środków czyszczących zalecanych przez producenta. Do osuszenia filtra należy użyć suchej ściereczki bez właściwości ściernych.

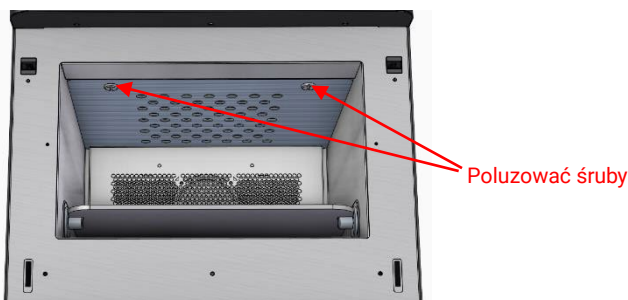


Procedura czyszczenia filtra dotyczy wyłącznie modeli ST-F 21/22 i powinna być przeprowadzana **CO NAJMNIEJ RAZ NA 6 MIESIĘCY.**

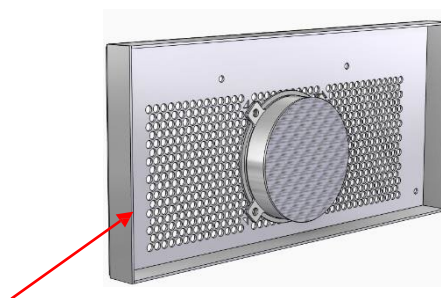
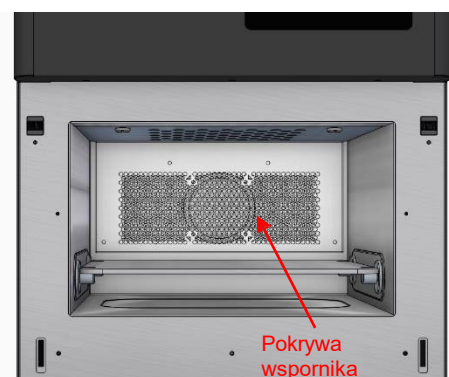


***W przypadku dużego nagromadzenia brudu w filtrze zaleca się namoczenie filtra przez co najmniej 30 minut w gorącej wodzie z niewielką ilością rozcieńczonego detergentu, aby zmiękczyć resztki jedzenia i ułatwić czyszczenie.***

- a. Zdejmij górną wyjmowaną tacę: w tym celu poluzuj dwie śruby, które utrzymują ją na miejscu. Można to zrobić ręcznie lub za pomocą monety lub płaskiego śrubokręta. Po poluzowaniu taca spadnie pod własnym ciężarem z przedniej części, umożliwiając wyjęcie jej z wewnętrznej komory:



- b. Zdejmij pokrywę filtra: w tym celu poluzuj dwanaście śrub mocujących pokrywę. Po poluzowaniu pociągnij pokrywę na zewnątrz, aby wyjąć filtr i przeprowadzić procedurę czyszczenia. W razie potrzeby, aby jeszcze bardziej ułatwić czyszczenie, można poluzować 4 śruby mocujące filtr do pokrywy.



Zespół pokrywy filtra

## 8. Alarmy i błędy

ALARM/BŁĄD	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Błąd konfiguracji. Sprawdź wersję oprogramowania sprzętowego karty i wersję parametrów.	Niezgodność między kartą a wyświetlaczem.	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po upływie co najmniej 1 minuty. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Błąd połączenia między kartą a wyświetlaczem.	Fizyczne połączenie między kartą a wyświetlaczem nie jest prawidłowe.	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po upływie co najmniej 1 minuty. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Zadziałanie termostatu bezpieczeństwa.	Komora urządzenia przekroczyła maksymalny dopuszczalny poziom temperatury.	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Odczekać co najmniej 5 minut, aż piec ostygnie przy otwartych drzwiczkach. Następnie zresetuj termostat bezpieczeństwa (patrz sekcja 6.2). Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
Wysoka temperatura magnetronu.	Magnetrony przekroczyły maksymalny dopuszczalny poziom temperatury	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Odczekać co najmniej 2 minuty, aż temperatura magnetronu spadnie poniżej górnego limitu. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.
Błąd w działaniu sondy temperatury komory.	Możliwe uszkodzenie sondy lub błąd połączenia	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po upływie co najmniej 1 minuty. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Błąd falownika 1 1.	Błąd uruchomienia przetwornika DAC falownika	Wyłączyć alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłączyć urządzenie za pomocą głównego przycisku i włączyć je ponownie na co najmniej 1 minutę. Si alarm utrzymuje się, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Błąd falownika 1 2.	Prąd wyjściowy falownika przekroczył maksymalny dopuszczalny poziom z jednego z poniższych powodów: - Możliwe zwarcie lub usterka uziemienia silnika. - Możliwe zablokowanie lub przeciążenie silnika. - Możliwy błąd w połączeniu silnika (gwiazda/trójkąt).	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po upływie co najmniej 1 minuty. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Błąd falownika 1 3.	Temperatura radiatora dysku przekroczyła maksymalny dopuszczalny poziom przez ponad 5 sekund z jednego z poniższych powodów: - Możliwe zablokowanie lub przeciążenie silnika. - Możliwy błąd w połączeniu silnika (gwiazda/trójkąt)	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po upływie co najmniej 1 minuty. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Błąd falownika 1 4.	Błąd połączenia EEPROM w falowniku.	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po upływie co najmniej 1 minuty. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Błąd falownika 1 5.	Nieprawidłowe wartości parametrów w pamięci EEPROM falownika	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po upływie co najmniej 1 minuty. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Błąd falownika 1 6.	Temperatura silnika przekroczyła maksymalny dopuszczalny poziom: - Silnik jest zablokowany lub przeciążony	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po upływie co najmniej 1 minuty. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Błąd falownika 1 7.	Prąd w jednej z faz silnika przekroczył dolny limit na dłużej niż 3 sekundy z jednego z poniższych powodów: - Możliwy błąd w połączeniu silnika (gwiazda/trójkąt) - Jeden z kabli silnika nie jest w dobrym	Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po upływie co najmniej 1 minuty. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

	stanie	
Błąd falownika 1 8.	<p>Błąd w komunikacji Modbus falownika z jednego z poniższych powodów:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Możliwy błąd okablowania +D, -D lub GND napędu.</li> <li>- Piec został nieprawidłowo wyłączony i nie ma komunikacji między falownikiem a piecem i płytą główną.</li> </ul>	<p>Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po upływie co najmniej 1 minuty. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.</p>
Wysoka temperatura komory elektroniki.	<p>Temperatura komory płyty głównej przekroczyła maksymalny dopuszczalny poziom</p>	<p>Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Sprawdź czystość filtra wlotu powietrza (poz. 7). Wyłącz urządzenie przyciskiem głównym i włącz je ponownie po co najmniej 2 minutach. Jeśli alarm nie ustąpi, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.</p>
Piec został nieprawidłowo wyłączony podczas cyklu procesu obróbki termicznej.	<p>Urządzenie zostało wyłączone lub nastąpiła awaria zasilania podczas cyklu procesu obróbki termicznej.</p>	<p>Potwierdzić alarm i wyciszyć brzęczyk. Odczekać co najmniej 1 minutę, aż zresetowane alarmy testowe znikną.</p>



**fim**

**FM CALEFACCION S.L.**

**B-14343594**

Carretera de Rute, km. 2'700

14900 Lucena (Cordoba)

[www.fmindustrial.es](http://www.fmindustrial.es)