



INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Piece konwekcyjno parowe

FG09504 / FG09506 / FG09510 / FG09516 / FG09511

1. BEZPIECZEŃSTWO	3
2. PRZEZNACZENIE	4
3. DANE TECHNICZNE	5
4. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE	5
5. INSTALACJA	6
6. OBSŁUGA	15
7. KONSERWACJA	27
8. GOSPODARKA ODPADAMI	29
9. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI	30

Dziękujemy Państwu za zakup pieca FORGAST.

Aby zapewnić bezpieczeństwo oraz prawidłowe działanie urządzenia należy przed pierwszym jego uruchomieniem zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Nasze produkty są modyfikowane i udoskonalane aby zapewnić ich bezawaryjną pracę oraz bezpieczeństwo użytkownika. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Jako producent zastrzegamy sobie prawo do zmian w parametrach oraz rozwiązaniach technicznych mających na celu ciągle podnoszenie jakości naszych produktów. Informacje i parametry zawarte w niniejszej instrukcji mogą różnić się od rzeczywistości ale nie mają istotnego wpływu na użytkowanie urządzenia.

1. BEZPIECZEŃSTWO

1. Po dostarczeniu urządzenia należy bez względu na zweryfikować jego stan pod względem kompletności oraz ewentualnych uszkodzeń transportowych. W przypadku stwierdzenia niezgodności lub uszkodzeń należy postępować zgodnie z zapisami Ogólnych Warunków Gwarancji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W żadnym wypadku nie należy używać urządzenia uszkodzonego w transporcie. Może to spowodować uszkodzenie ciała, uszkodzenie urządzenia lub straty mienia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.
2. Niestosowanie się do opisanych warunków eksploatacji oraz bezpieczeństwa może skutkować poważnymi obrażeniami ciała lub innych strat.
3. Urządzenie musi być eksploatowane w warunkach przewidzianych w instrukcji oraz zgodnie z zakresem do którego zostało zaprojektowane i wyprodukowane.
4. W czasie użytkowania urządzenia należy zabezpieczyć przed kontaktem z wodą elementy elektryczne znajdujące się w jego wnętrzu. Dotyczy to również wszelkich połączeń elektrycznych. W przypadku, kontaktu z wodą urządzenie należy wyłączyć z eksploatacji odłączając je od źródła zasilania i poddać kontroli przez autoryzowany serwis Forgast. Nieprzestrzeganie tej procedury może spowodować porażenie prądem i zagrożenie życia.
5. Nigdy nie należy samodzielnie otwierać obudowy urządzenia. Wszystkie otwory wentylacyjne należy pozostawić drożne tak aby zapewniały odpowiednie chłodzenie urządzenia. Nie należy w otworach urządzenia umieszczać żadnych elementów nie stanowiących wyposażenia standardowego lub opcjonalnego.
6. Wtyczkę zasilającą należy chwycić suchą dłońią. Odłączając wtyczkę należy chwycić za nią, a nigdy za przewód zasilający. Należy kontrolować stan wtyczki oraz przewodu zasilającego. W przypadku stwierdzenia jego uszkodzenia lub nieprawidłowego działania należy wyłączyć urządzenie z eksploatacji i skontaktować się z autoryzowanym serwisem Forgast.
7. W przypadku przewrócenia lub upadku urządzenia, przed dalszą eksploatacją należy zlecić jego przegląd lub naprawę autoryzowanemu serwisowi Forgast. Nigdy nie należy podejmować prób naprawy samodzielnie ponieważ może to doprowadzić do zagrożenia życia. Zabronione jest dokonywanie jakichkolwiek zmian konstrukcyjnych, lub modyfikacji urządzenia.
8. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń przewodu zasilającego lub wtyczki należy je bezwzględnie wymienić. Należy chronić przewód zasilający przed kontaktem z gorącymi lub ostrymi elementami wyposażenia, ogniem lub innymi przedmiotami. Należy zabezpieczyć przewód przed przypadkowym pociągnięciem lub potknięciem.



UWAGA!

Podłączenie lub dostosowanie istniejącej instalacji elektrycznej lub naprawy należy zlecić osobie znającej treść instrukcji urządzenia, odpowiednio przeszkolonej oraz posiadającej niezbędne uprawnienia.

9. Należy na bieżąco kontrolować funkcjonowanie urządzenia a w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w działaniu w pierwszej kolejności skorzystać z informacji zawartych w niniejszej instrukcji. W przypadku braku możliwości uruchomienia lub uzyskania właściwych parametrów pracy urządzenia należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu Forgast.
10. Osoby niepełnoletnie, upośledzone ruchowo lub umysłowo oraz osoby nie posiadające wiedzy na temat właściwej obsługi urządzenia mogą z je obsługiwać jedynie pod kontrolą i nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
11. W trakcie czyszczenia, konserwacji, lub dłuższej przerwy w pracy należy wyłączyć urządzenie zgodnie z informacjami w instrukcji oraz wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.



UWAGA!

W przypadku pozostawienia wtyczki w gnieździe zasilającym urządzenie pozostaje przez cały czas pod napięciem. Należy zapewnić łatwy dostęp do wtyczki i gniazda sieciowego. Zapewni to proste rozłączenie urządzenia oraz szybkie odłączenie zasilania w przypadku poważnej awarii.



UWAGA!

Nie stosowanie się do wyżej wymienionych punktów może spowodować poważne uszkodzenia ciała, zagrożenie życia, uszkodzenie urządzenia lub powstanie poważnych strat materialnych za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Nie stosowanie się do wyżej wymienionych punktów może spowodować utratę gwarancji.

2. PRZEZNACZENIE

Modele: FG09506, FG09510, FG09516, FG09511

Profesjonalny piec konwekcyjno parowy Forgast przeznaczony jest dla gastronomii oraz piekarni, cukierni i sklepów. Urządzenie znajdzie zastosowanie wszędzie tam gdzie najistotniejsza jest najwyższa jakość gotowania na parze, pieczenia oraz grillowania. Dzięki perfekcyjnemu przepływowi powietrza wewnątrz komory i jej jednoczesnej wentylacji, możliwe jest uzyskanie idealnych efektów kulinarnych. Urządzenie daje możliwość obróbki warzyw, mięs, produktów cukierniczych zarówno mrożonych i przygotowanych z surowego świeżego ciasta. Możliwość pracy na dwóch standardach blach daje pełną uniwersalność zastosowań zarówno w gastronomii i piekarnictwie. Elektronicznie sterowane dozowanie pary daje idealne efekty przy gotowaniu warzyw, pieczeniu mięs, zachowując ich właściwości odżywcze minimalizując ubytki masy. 99 programów umożliwia zapis najczęściej stosowanych przepisów. 3 kroki każdego programu umożliwiają automatyczne przejście w kolejne fazy obróbki bez udziału obsługi. W pełni cyfrowy, intuicyjny panel sterowania, gwarantuje precyzję ustawień i komfort obsługi. Kompaktowe wymiary dają możliwość instalacji urządzenia w miejscach o ograniczonej przestrzeni pracy. Wysoka moc ma wpływ na efektywność i szybkość pracy przy maksymalnym obciążeniu pieca.

Model: FG09504

Profesjonalny piec piekarniczo-cukierniczy Forgast przeznaczony jest dla piekarni, cukierni oraz gastronomii. Urządzenie znajdzie zastosowanie wszędzie tam gdzie najistotniejsza jest najwyższa jakość wypieków. Dzięki perfekcyjnemu przepływowi powietrza wewnątrz komory i jej jednoczesnej wentylacji, możliwe jest uzyskanie idealnych efektów przy wypieku produktów mrożonych oraz przygotowanych z surowego, świeżego ciasta. Możliwość pracy na dwóch standardach blach daje pełną uniwersalność zastosowań zarówno w piekarnictwie i gastronomii. Ręczne dozowanie pary daje idealne efekty przy wypieku chleba oraz bułek. Kompaktowe wymiary dają możliwość instalacji urządzenia w miejscach o ograniczonej przestrzeni pracy. Wysoka moc ma wpływ na efektywność i szybkość pracy przy maksymalnym obciążeniu pieca.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI:



GORĄCA POWIERZCHNIA, ryzyko poparzenia.



ZAGROŻENIE! Bezpośrednie niebezpieczeństwo lub niebezpieczna sytuacja, która może spowodować obrażenia lub śmierć.



Przeczytaj instrukcję obsługi



Symbol uziemienia



Przyłącze ekwipotencjalne



Zobacz inny rozdział



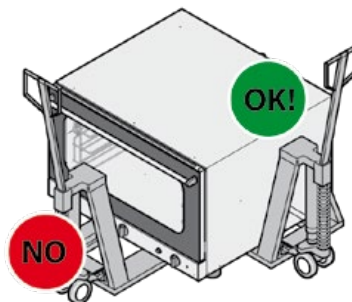
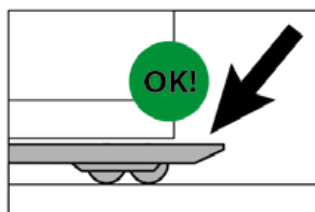
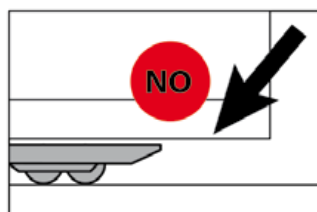
Skup się na tym rozdziale

3. DANE TECHNICZNE

	Moc	Zasilanie	Obciążenie	Klasa ochrony	Sterowanie	Wytwarzanie pary	Zakres temperatur	Wymiary [cm]	Waga
FG09504 Piec konwekcyjny Forgast Bistro 4 x 600/400/GN 1/1	6,3 kW	400V 3N	13/13/1/12 A	IPx4	manualne	iniekcyjne ręczne	30 - 260°C	75x72x54	55 kg
FG09506 Piec konwekcyjno - parowy Forgast 6 x 600/400/GN 1/1	10,5 kW	400V 3N	22/22/2/20 A	IPx4	manualne	iniekcyjne manualne	30 - 260°C	78x85x83	90 kg
FG09510 Piec konwekcyjno - parowy Forgast 10 x 600/400/GN 1/1	15,7 kW	400V 3N	22/22/25/3 A	IPx4	manualne	iniekcyjne manualne	30 - 260°C	78x85x120	121 kg
FG09516 Piec konwekcyjno - parowy Forgast 6 x 600/400/GN 1/1 elektron	10,5 kW	400V 3N	22/22/2/20 A	IPx4	elektroniczne	iniekcyjne elektronicznie	30 - 260°C	78x85x83	90 kg
FG09511 Piec konwekcyjno - parowy Forgast 10 x 600/400/GN 1/1 elektron	15,7 kW	400V 3N	22/22/25/3 A	IPx4	elektroniczne	iniekcyjne elektronicznie	30 - 260°C	78x85x120	121 kg

4. TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Podczas transportu, z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie i unikać wstrząsów. Zapakowanego urządzenia nie należy przechowywać na wolnym powietrzu. Należy je umieścić w wentylowanym pomieszczeniu w atmosferze nie powodującej korozji. Nie należy obracać urządzenia niezgodnie z oznaczeniami na opakowaniu.



Nosząc odzież ochronną, użyj wózka widłowego, aby przenieść urządzenie do pomieszczenia, w którym zostanie zainstalowane: w celu prawidłowego transportu, wsuń wózek po prawej lub lewej stronie pieca - NIGDY z przodu, ani z tyłu

5. INSTALACJA (DOTYCZY WSZYSTKICH MODELI)

- Miejsce instalacji powinno być równe i stabilne.
- Nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów w pobliżu urządzenia.
- Należy sprawdzić, czy nie ma widocznych uszkodzeń transportowych.
- Zdjąć folię ochronną.



UWAGA!

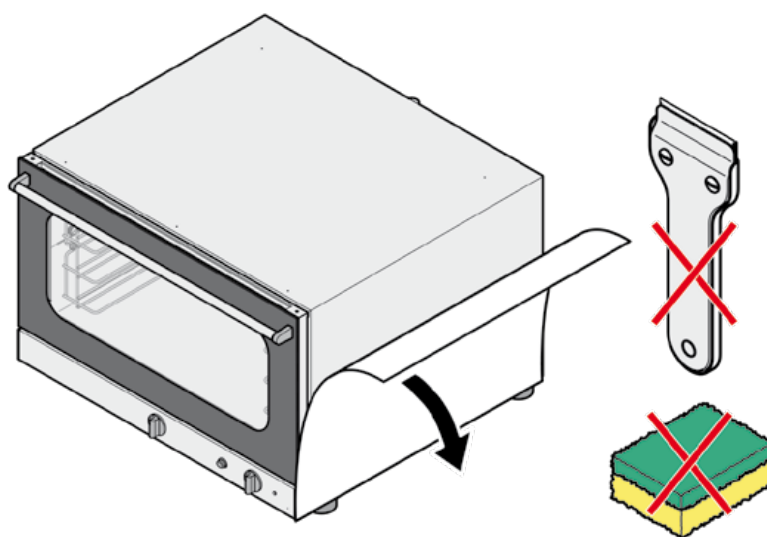
Nie stosować innego zasilania niż to wskazane na tabliczce znamionowej.
Nie należy używać wyłącznika różnicowoprądowego, który nie spełnia norm bezpieczeństwa.
Montaż i konserwacja dotycząca instalacji elektrycznej musi być wykonywana przez autoryzowany serwis Forgast lub osoby posiadające niezbędne uprawnienia.

Wyłącznik różnicowoprądowy, bezpiecznik, gniazdko zasilania oraz wyłącznik główny muszą być zainstalowane w pobliżu urządzenia lub łatwo dostępne.



UWAGA!

Wtyczka i gniazdko muszą być sprawne i gwarantować prawidłowe połączenie.

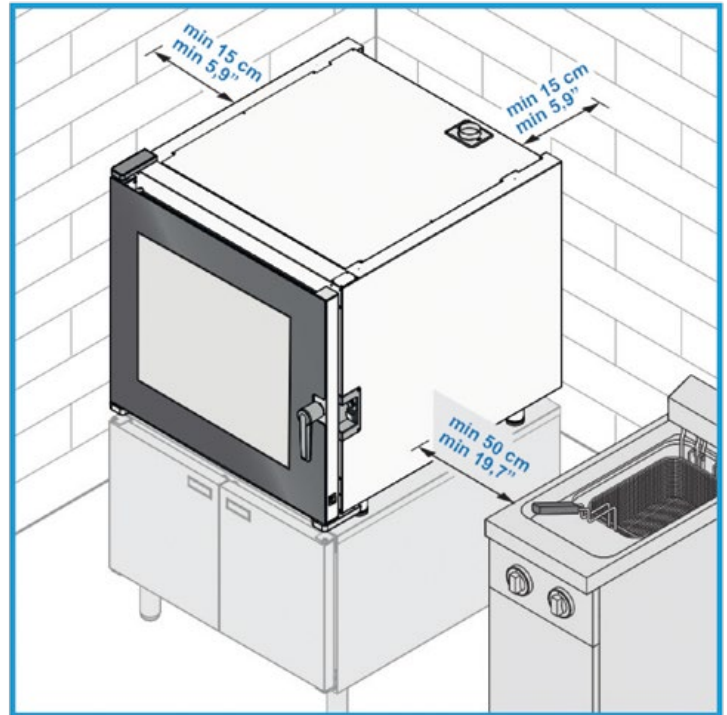
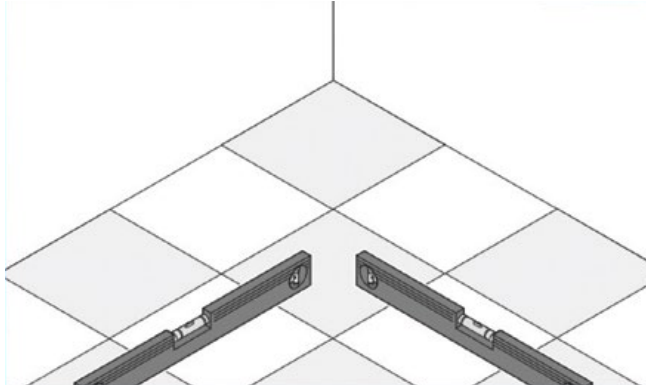


MIEJSCE USTAWIENIA MUSI:

- być wentylowane i nie narażać urządzenia na działanie warunków atmosferycznych;
- mieć gładką, idealnie wypoziomowaną podłogę, która wytrzyma ciężar urządzenia przy pełnym obciążeniu. Patrz „Tabela parametrów technicznych”;
- mieć temperaturę powyżej + 5 ° C;
- mieć maksymalną wilgotność na poziomie 70%;
- spełniać obowiązujące przepisy w zakresie bezpieczeństwa pracy;
- być przystosowane do przygotowywania posiłków.

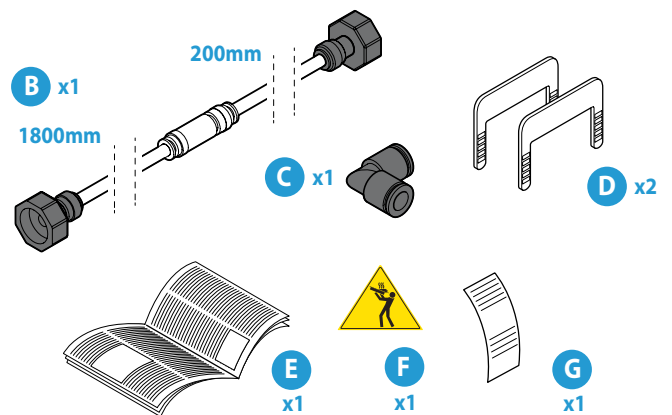
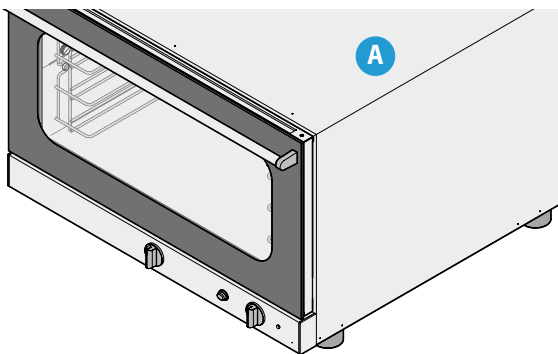
ZAINSTALUJ URZĄDZENIE:

- pod okapem kuchennym o odpowiedniej mocy;
- tak, aby mieć dostęp do przyłączy wodnych i elektrycznych;
- pozostawiając wolną przestrzeń co najmniej 15 cm z każdej strony urządzenia;
- w odległości 50 cm z boku i 70 cm z tyłu, od frytownic lub innego gorącego sprzętu.

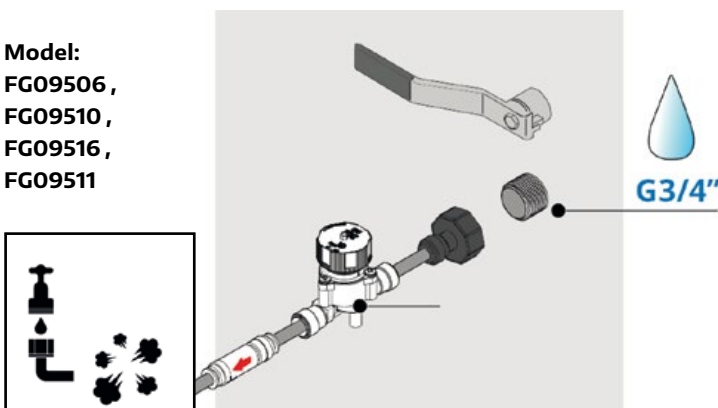


PRZYŁĄCZE WODY

Model: FG09504



Model:
FG09506,
FG09510,
FG09516,
FG09511



- A. Piec
- B. Rura G3 / 4 " do złożenia (tylko w modelach z nawilżaniem)
- C. Złączka 90 °, ø 8 mm (tylko w modelach z nawilżaniem)
- D. Zworki (tylko w modelach bez kabla)
- E. Instrukcja instalacji, użytkowania i konserwacji
- F. Naklejka z napisem „RYZIKO POPARZENIA”
- G. Potwierdzenie, pokazujące efekt testu



UWAGA!

Urządzenie nie jest przystosowane do zabudowy. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów lub pojemników wykonanych z materiałów łatwopalnych (ścianki działowe, butle z gazem itp.) ze względu na ryzyko pożaru.



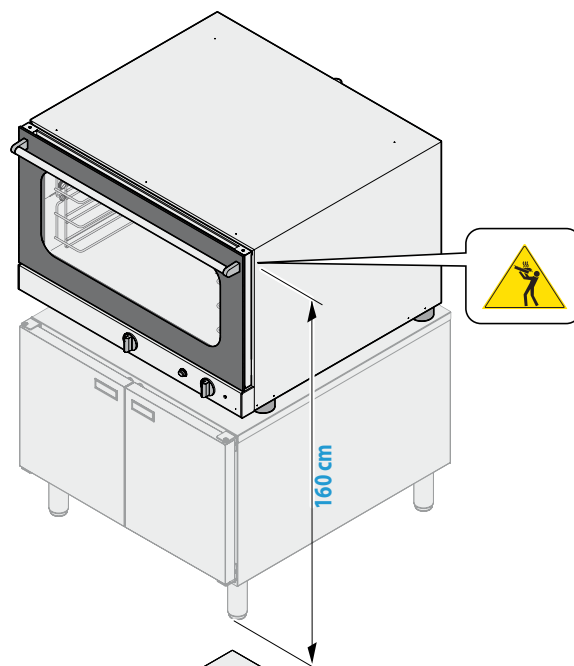
UWAGA!

Zaleca się pokrywanie wszystkich ścian niepalnym materiałem termicznym.



UWAGA!

Ze względów bezpieczeństwa nie wsuwaj do pieca pojemników wyżej niż 160 cm. od poziomu podłogi. W razie potrzeby należy nakleić naklejkę „niebezpieczeństwo poparzenia” na podanej wysokości.



USTAWIANIE PIECA

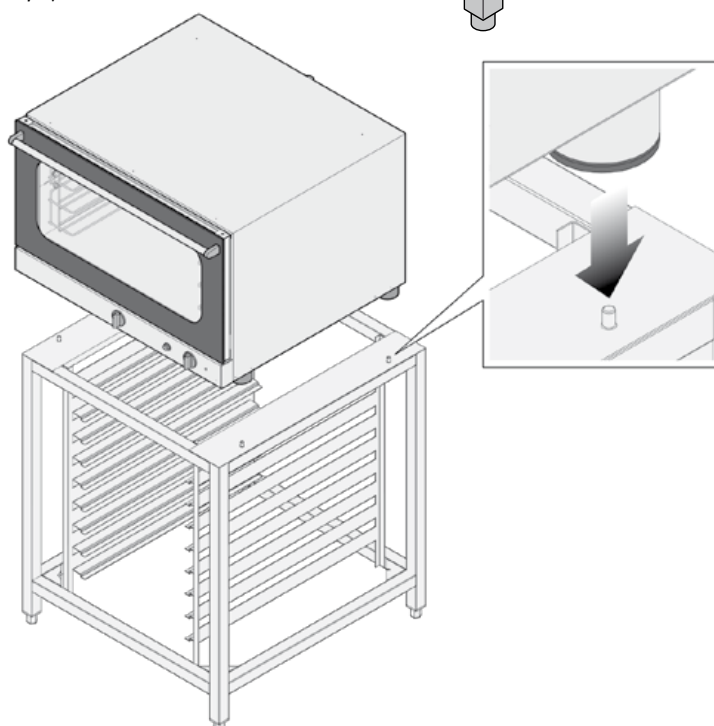
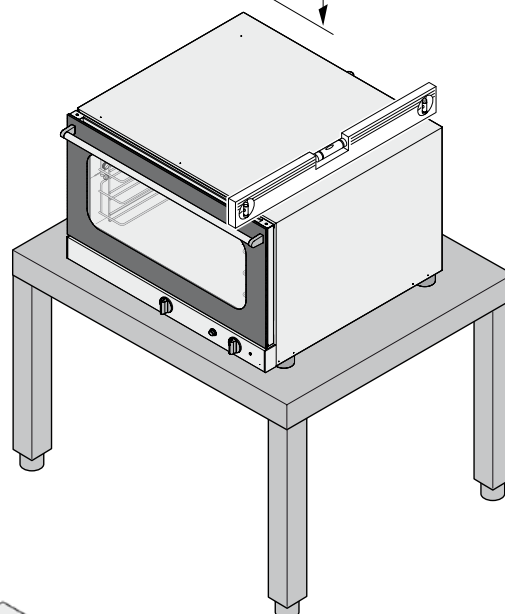
1. Umieść urządzenia na:

- stół roboczy;
- garownik;
- neutralna szafka;
- schładzarka szokowa
- podstawa;

2. Kolejny piec z tej samej serii (sztaplowanie)

Jeśli piec jest ustawiony na stole roboczym (rys. 7), musi być idealnie wypoziomowany, stabilny i wytrzymać ciężar urządzenia przy pełnym obciążeniu. Jego powierzchnia musi być ognioodporna i w miarę możliwości odporna na wysokie temperatury. Jeśli piec jest ustawiony na garowniku lub neutralnej szafce lub podstawie, upewnij się, że ustawiony piec jest stabilny i jest idealnie wypoziomowany;

Jeśli piec jest ustawiony na podstawie, umieść nóżki na przygotowanych do tego bolcach.

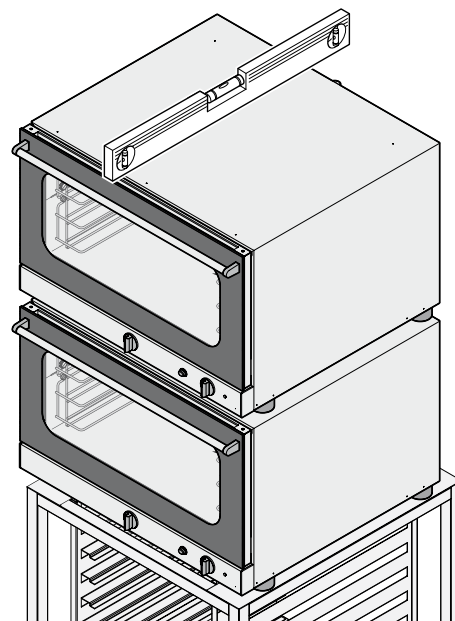


Jeśli piec jest umieszczony na innym piecu (rys. 9), oba urządzenia należy połączyć razem za pomocą specjalnego zestawu dodatkowo zamówionego od producenta. Można ustawić tak maksymalnie dwa piece. Opcjonalne wsporniki i podstawy umieszczone pod dwoma piecami pozwalają na osiągnięcie odpowiedniej wysokości roboczej.

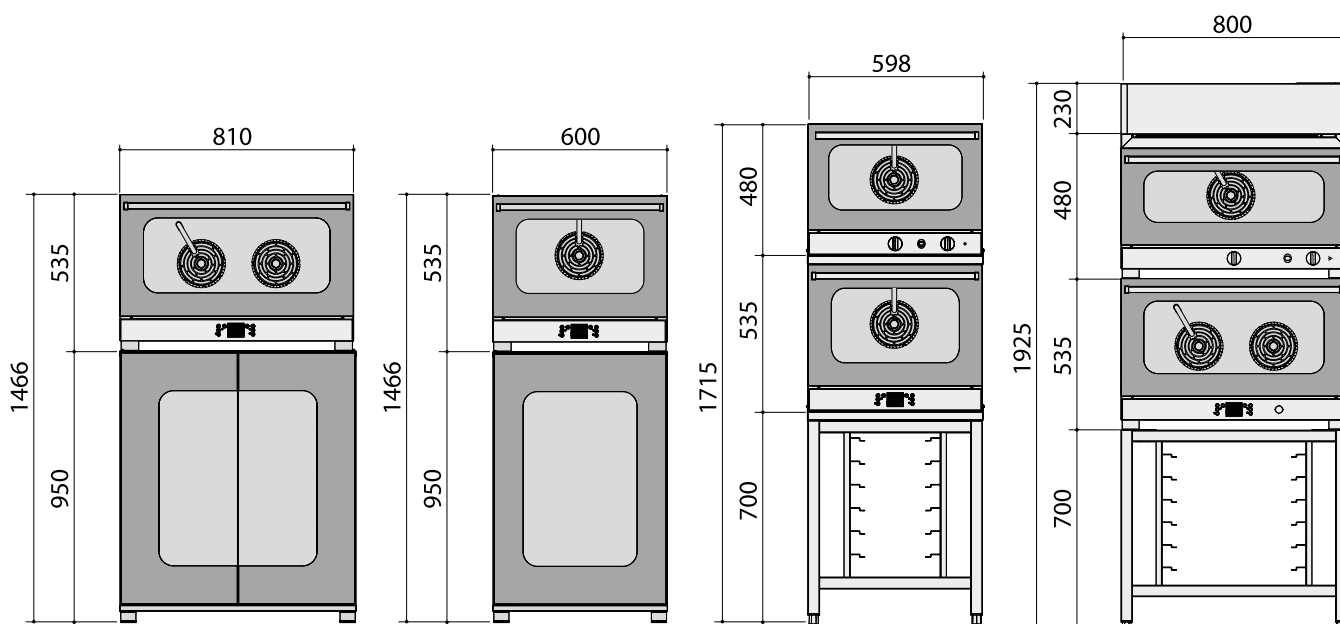


UWAGA!

Nie ustawiaj pieca bezpośrednio na podłodze. Nie używaj urządzenia bez zamontowanych nóżek; jeśli nie zostaną zainstalowane, cyrkulacja powietrza będzie utrudniona. Cyrkulacja powietrza jest istotna, aby chłodzić komponenty elektryczne i zewnętrzne części obudowy. Nieprzestrzeganie tych przepisów może spowodować poważne szkody, unieważnienie gwarancji oraz zwolnienie producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności.



PRZYKŁADY USTAWIEŃ (MODEL:FG09504)



POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



UWAGA!

Przed przystąpieniem do podłączenia elektrycznego:

- uważnie przeczytaj ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa na pierwszych stronach niniejszej instrukcji;
- zawsze porównuj dane systemowe z tymi wydrukowanymi na tabliczce znamionowej.



UWAGA!

Podłączenie do sieci musi być zgodne z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest instalowane i musi być wykonane przez wykwalifikowany, autoryzowany przez Producenta personel. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować szkody i obrażenia, unieważnienie gwarancji oraz zwalnia Producenta z jakiegokolwiek odpowiedzialności.




UWAGA!

Piec musi być podłączony bezpośrednio do zasilania i musi być wyposażony w przełącznik, który jest łatwo dostępny i zainstalowany w systemie, zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest instalowane. Przełącznik ten musi mieć separację styków na wszystkich biegunach, aby zagwarantować całkowite odłączenie w III kategorii przepięciowej. Wymagane jest prawidłowe podłączenie uziemienia, a przewód uziemiający nie może być z jakiegokolwiek powodu przerywany przez wyłącznik ochronny.

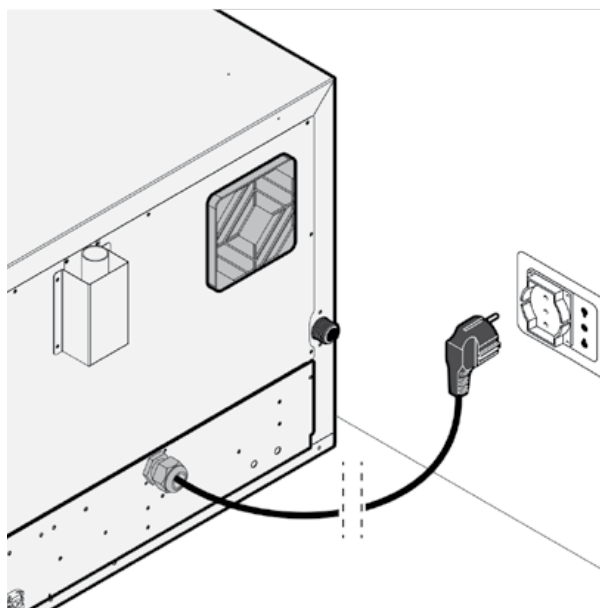


UWAGA!

Gdy kilka urządzeń znajduje się w tym samym środowisku pracy, konieczne jest ustanowienie połączenia ekwipotencjalnego za pomocą odpowiedniego terminala oznaczonego symbolem . To złącze umożliwia podłączenie kabla uziemiającego zgodnie z obowiązującymi wymogami prawnymi. Efektywność systemu ekwipotencjalnego musi być odpowiednio zweryfikowana zgodnie z obowiązującymi normami.

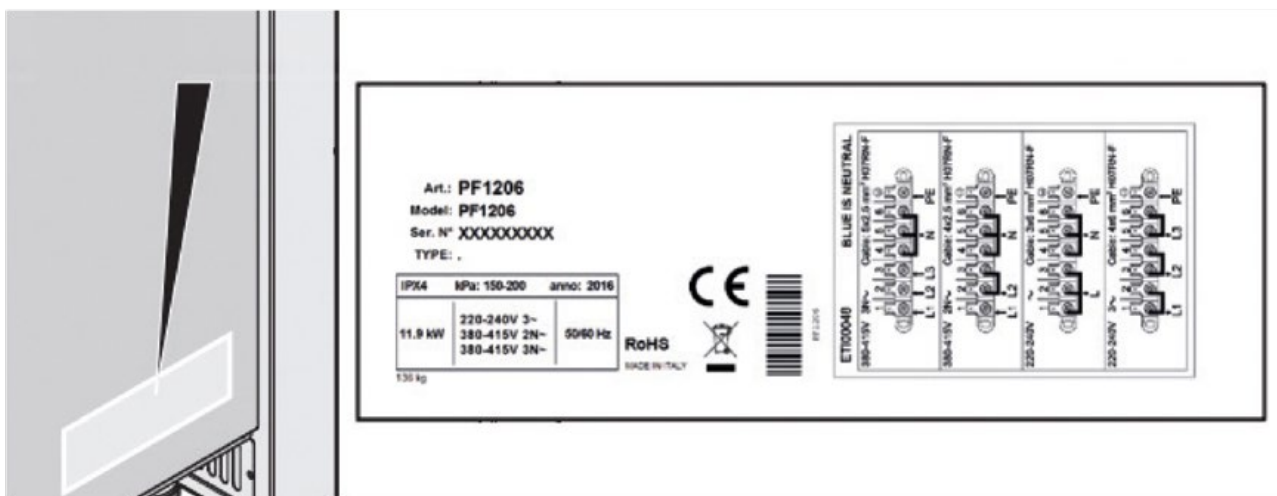
URZĄDZENIA WYPOSAŻONE W KABEL I WTYCZKĘ JEDNOFAZOWĄ

W takim przypadku należy włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego (gniazdo musi pasować do dostarczonej wtyczki oraz musi wytrzymać obciążenie wymagane przez urządzenie, zgodnie z tabliczką znamionową). Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była zawsze dostępna. Jeśli urządzenie jest dostarczane z certyfikowanym kablem i wtyczką; nie wolno ich modyfikować.



SCHEMATY POŁĄCZEŃ

Informacje na temat połączeń elektrycznych pieców z listwą zaciskową bez kabla można znaleźć na schemacie połączeń znajdującym się na obudowie konkretnego modelu pieca.



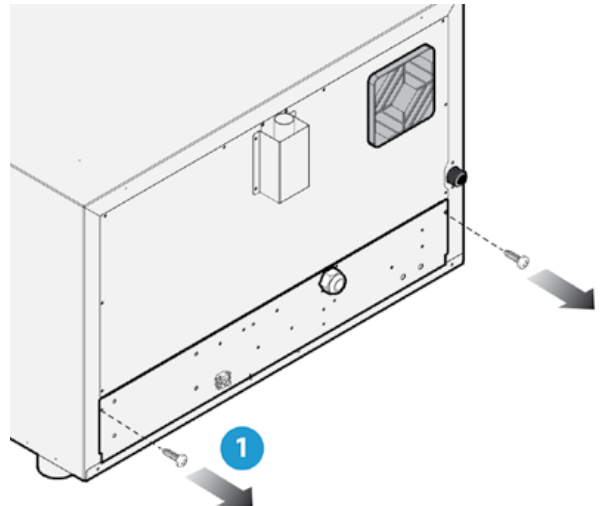
URZĄDZENIE Z PŁYTĄ ZACISKOWĄ I BEZ KABLA

1. Odkręć tylną pokrywę i otwórz ją.
2. Poluzuj przepust kablowy i przeprowadź przez niego kabel zasilający. Tabliczka znamionowa zawsze wskazuje rodzaj zastosowanego kabla i jego przekrój (np. Kabel: 3x25 mm² H07RN-F).
3. Podłącz żyły kabla zgodnie ze schematem na tabliczce znamionowej:



UWAGA!

wykonaj połączenia wskazane poprzez włożenie przewodów elektrycznych pod śrubę, tak aby po dokręceniu śrub przewody były mocno zamocowane. Żółto-zielony przewód uziemiający musi być co najmniej o 3 cm dłuższy niż pozostałe przewody fazowe.

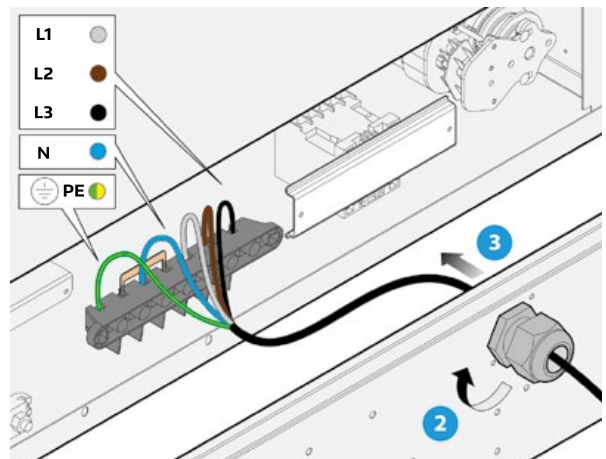


PE (ŻÓŁTY / ZIELONY): PRZEWÓD ZABEZPIEZAJĄCY UZIEMIENIE
N (NIEBIESKI): PRZEWÓD NEUTRALNY
L1 / 2 / 3 (BRĄZOWY / SZARY / CZARNY): PRZEWODY FAZOWE



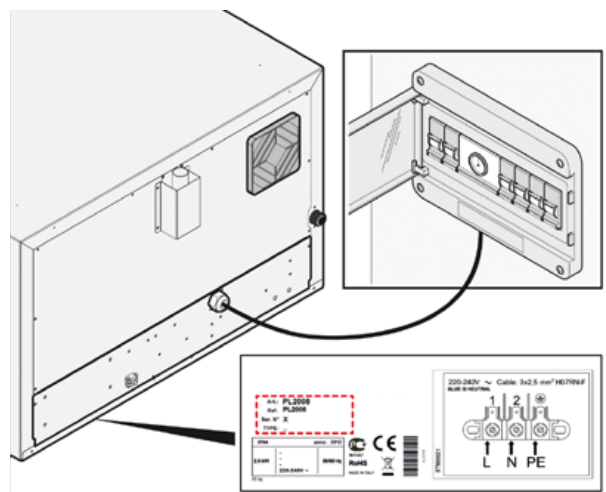
Pokazane połączenie i kolory przewodów są jedynie przykładowe. Stosuj się TYLKO do schematu podanego na tabliczce znamionowej. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować przegrzanie listwy zaciskowej, co doprowadzi do jej stopienia i grozi porażeniem prądem lub pożarem.

4. Sprawdź, czy nie ma upływu elektrycznego między fazami a ziemią. Sprawdzić ciągłość elektryczną między obudową zewnętrzną, a siecią przewodów uziemiających. Do wykonywania tych operacji zalecamy użycie multimetru.
5. Ponownie przykręć tylną pokrywę i zablokuj kabel, przykręcając nakrętkę dławika kablowego.



UWAGA!

Podczas pracy urządzenia wartość napięcia zasilania nie może różnić się więcej niż +/- 10% od wartości podanej na tabliczce znamionowej.



POŁĄCZENIA HYDRAULICZNE

Piec posiada wlot G3 / 4 "z filtrem. Zgodnie z obowiązującymi normami dostarczany jest również przewód połączeniowy o długości 2 m ze złączkami G3 / 4 "i zawór zwrotny wody zgodnie z obowiązującymi normami, które należy zamontować podczas instalacji (należy zwrócić uwagę na właściwy kierunek przepływu wody przez zawór zwrotny).



UWAGA!

Do połączenia należy używać wyłącznie dostarczonych elementów lub takich które posiadają odpowiednie dopuszczenia i certyfikaty. Przed podłączeniem przewodu do urządzenia wypłucz go wodą, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia.

Doprowadzona woda musi mieć następujące cechy:

- maksymalna temperatura 60 ° C (140 ° F);
- maksymalna twardość 12 ° f, aby zapobiec osadzaniu się kamienia w komorze pieca;
- musi być zdatna do spożycia;
- wartości ciśnienia od 150 kPa (1,5 bar) do 200 kPa (2 bar).
Jeśli ciśnienie przekroczy 200 kPa (2 bary), należy zainstalować reduktor ciśnienia.



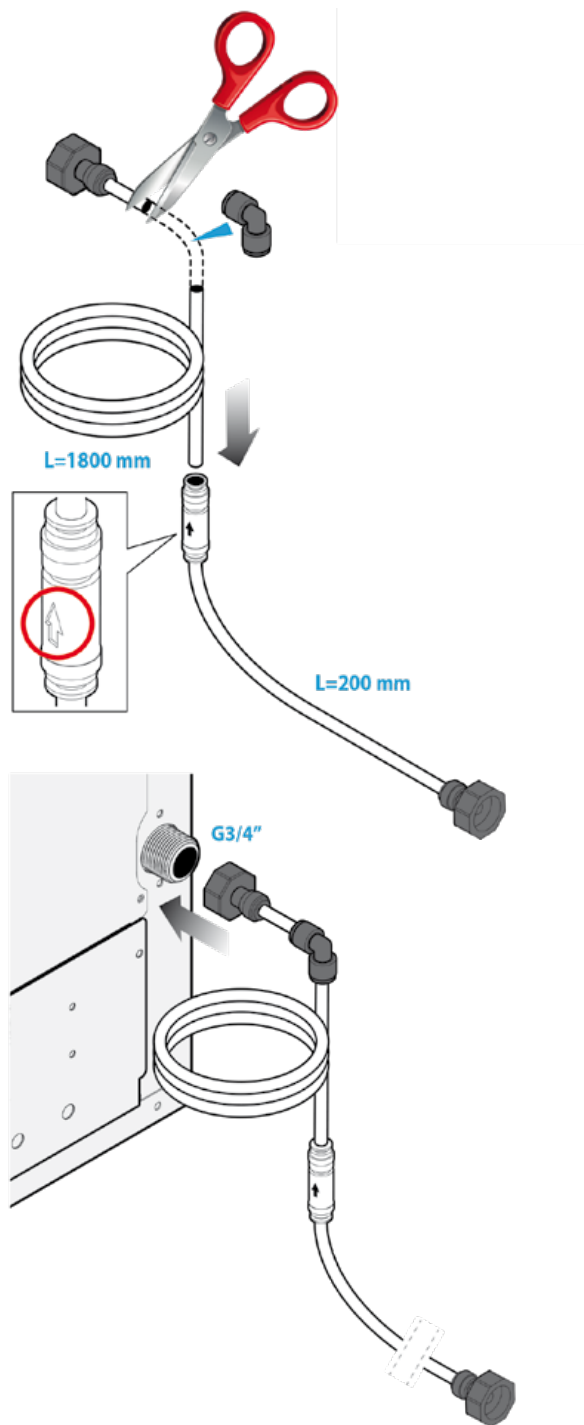
Twardość wody wskazuje na zawartość w niej jonów magnezu, wapnia i metali. Jest mierzona za pomocą odczynnika chemicznego (zestawy są łatwo dostępne na rynku). Twardość jest wyrażana w stopniach francuskich (° f) lub niemieckich (dH). 1 ° f = 10 mg węglanu wapnia (CaCO₃) na litr wody.

Woda jest klasyfikowana jako:

- bardzo miękki: do 7 ° f
- miękka: od 7 ° f do 14 ° f
- średnia twardość: od 14 ° f do 22 ° f
- średnio twarda: od 22 ° f do 32 ° f
- twarda: od 32 ° f do 54 ° f
- bardzo twarda: powyżej 54 ° f

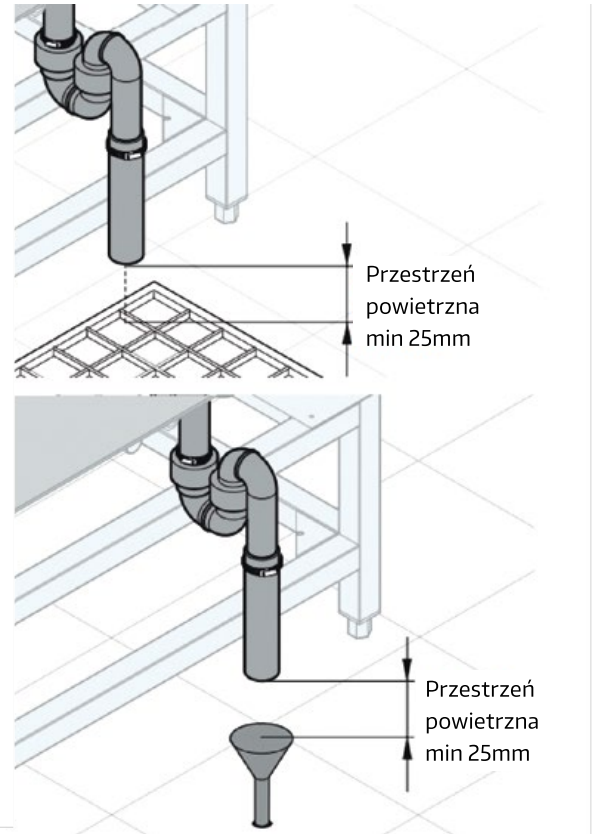
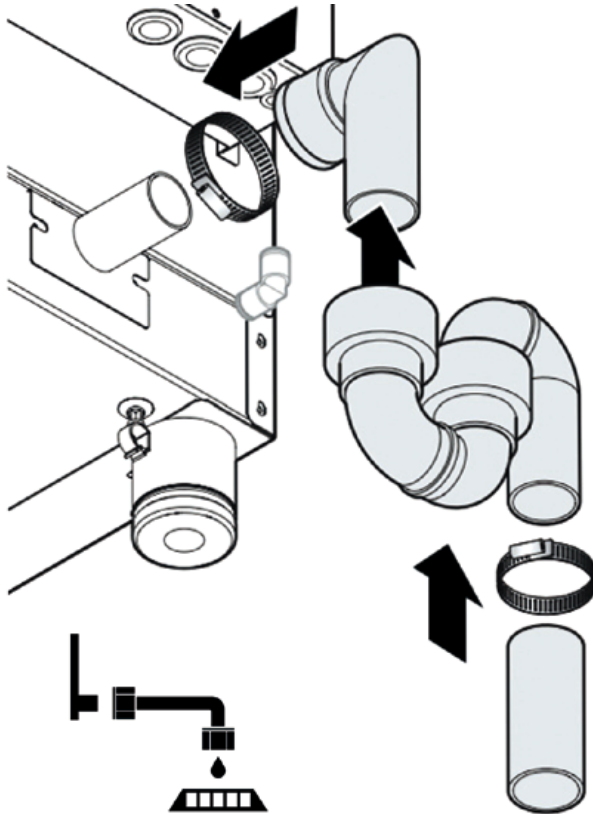
Konwersja:

- 1 ° dH (stopnie niemieckie) = 0,64 ppm TDS
- 1 ° dH (stopnie niemieckie) = 1,8 ° f (stopnie francuskie)
- 1 ° dH (stopnie niemieckie) = 30 µSiemens / cm



**PODŁĄCZENIE KANALIZACYJNE DLA MODELI:
FG09506 , FG09510 , FG09516 , FG09511**

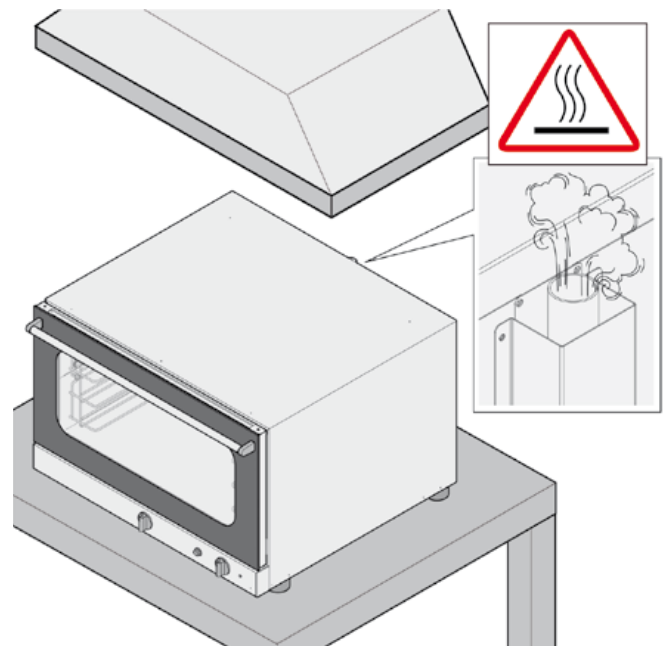
Do połączenia należy używać rur atestowanych wykonanych z Polipropylenu posiadającego wyższą odporność na wysoką temperaturę. Nie należy łączyć odpływu „na sztywno”. Należy pozostawić 25 milimetrów przestrzeni powietrznej dla zachowania bezpieczeństwa i higieny eksploatacji.



WYLOT PARY

Podczas pracy pieca powstają gorące opary i zapachy, które są usuwane przez komin komory z tyłu urządzenia. Ustaw urządzenie pod okapem o odpowiedniej wydajności lub usuwaj opary na zewnątrz za pomocą rury odpornej na wysoką temperaturę (> 90 ° C).

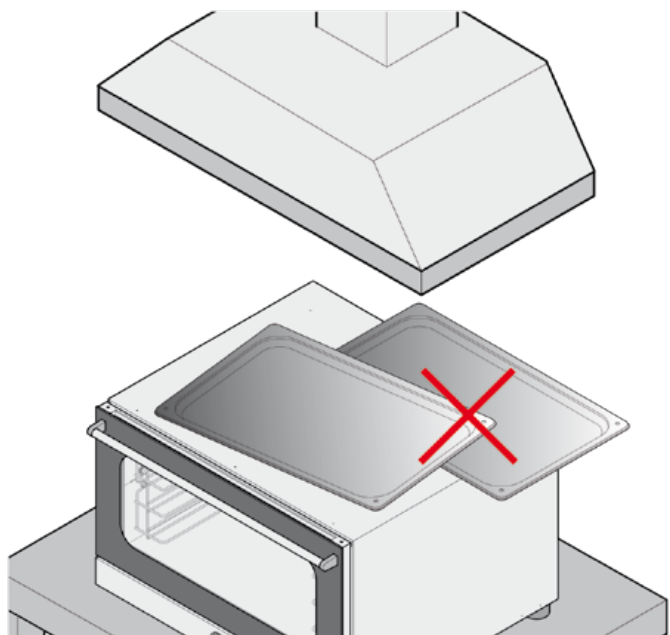
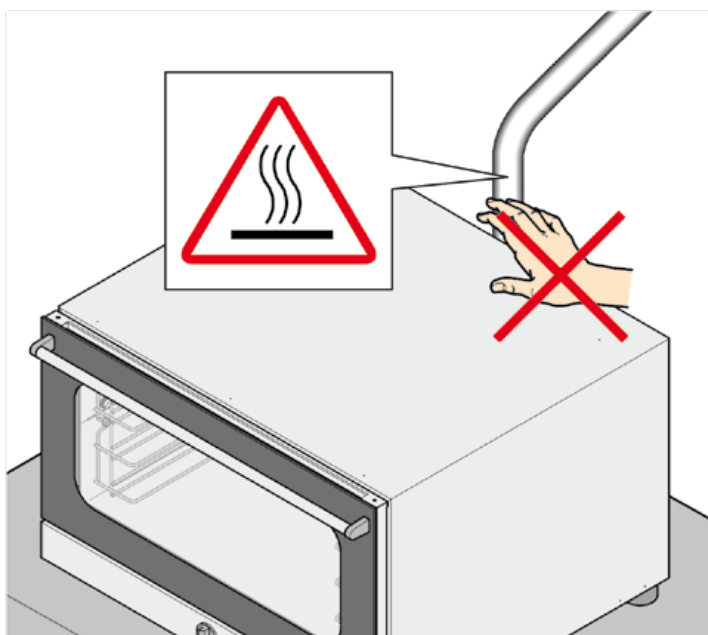
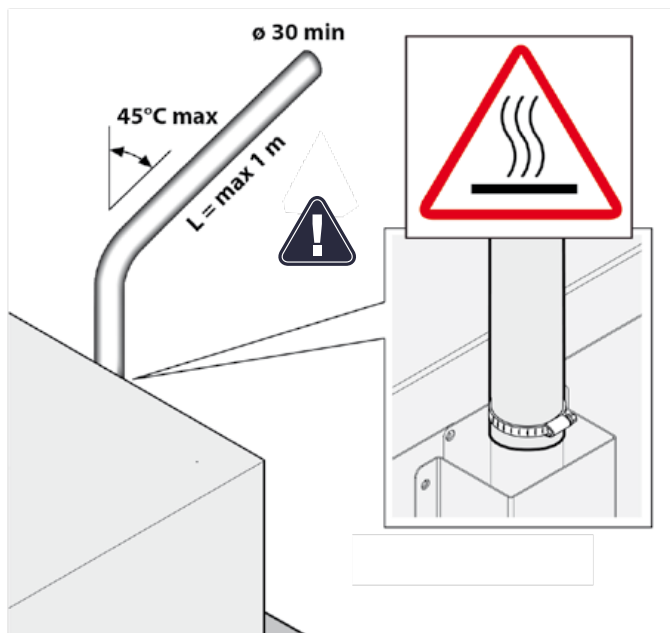
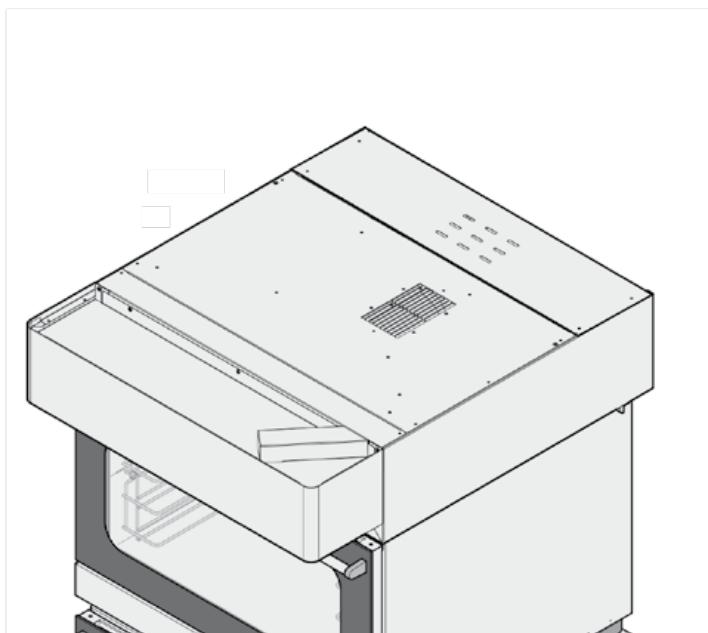
Jeśli używasz okapu, postępuj zgodnie z instrukcjami dołączonymi do niego.





UWAGA!

Pozostaw wylot komina wolny, aby nie blokowany był przepływ powietrza, ani nie doszło do uszkodzenia elementów wyposażenia kuchni. Wychodzące opary są bardzo gorące istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!



6. OBSŁUGA

Podczas obróbki termicznej produktów spożywczych staraj się nie otwierać drzwi zbyt często. Powoduje to spadek temperatury komory i zmniejszenie wydajności.

W razie potrzeby otwarcia w trakcie trwania procesu wykonaj tę czynność w dwóch etapach: lekko uchyl drzwi (3-4 cm), a następnie całkowicie je otwórz. Taki sposób zabezpieczy obsługę przed przypadkowym poparzeniem gorącym powietrzem lub parą.

- Jeśli piec nie jest pełny, równomiernie rozłóż blachy na wszystkich poziomach, aby zapewnić cyrkulację powietrza.
- Używaj blach/tac z niskimi krawędziami i umieść obrabiane produkty równomiernie w jednej warstwie. Aby poprawić wydajność, producent zaleca stosowanie blach tac do pieczenia. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z działem obsługi klienta MMGastro.
- Podczas grillowania szczególnie tłustych potraw (np. pieczeni lub drobiu), należy umieścić blachę na dnie komory pieca, aby zebrać nadmiar tłuszczu.
- Podczas pracy pieca jego zewnętrzne elementy mogą być bardzo gorące (powyżej 60 ° C / 140 ° F).
- Podczas pieczenia lub grillowania nie używaj łatwopalnych potraw ani płynów (np. alkoholu).

ROZMRAŻANIE

Pieca można użyć do przyspieszenia rozmrażania potraw, które zostaną następnie upieczone.

Urządzenie generuje przepływ powietrza o temperaturze otoczenia lub niskiej (w zależności od wielkości oraz rodzaju rozmrażanego produktu). Zapewnia to szybkie rozmrażanie produktów mrożonych, bez zmiany ich smaku czy wyglądu.

DRZWI PIECA

Po otwarciu drzwi praca pieca zostaje wstrzymana. Po ponownym zamknięciu drzwi praca pieca zostaje wznowiona.

GOTOWANIE NA PARZE

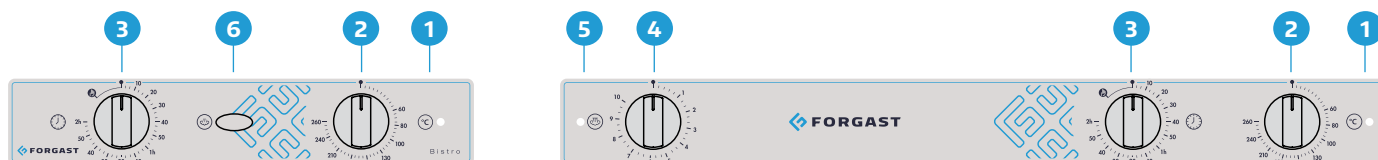
Połączenie funkcji pary i gorącego powietrza sprawia, że urządzenie jest elastyczne w użyciu, zapewnia oszczędność energii i zapewnia niezmienną wartość odżywczych i smaku potraw. Funkcja pary jest zalecana do delikatnej obróbki wszystkich rodzajów potraw, a także do szybkiego rozmrażania, podgrzewania bez ich wysuszenia oraz do naturalnego odsalania dań peklowanych. Woda wtryskiwana do wentylatora odparowuje i zamienia się w parę, przechodząc przez element grzejny. Aby funkcja nawilżania działała prawidłowo, temperatura komory musi być ustawiona na co najmniej 90-100 °C. W niższych temperaturach piec nie wytwarza pary, a większość dostarczonej wody gromadzi się na dnie komory pieca.

Zaleca się rozgrzanie pieca do wartości wyższych niż założone w pierwszym kroku obróbki.

PIECE Z OBSŁUGĄ MANUALNĄ


model: FG09504

dla modeli: FG09506 , FG09510



1. Kontrolka pracy grzałki
2. Pokrętko temperatury
3. Pokrętko timera
4. Pokrętko zaparowania
5. Kontrolka pracy zaparowania
6. Przycisk zaparowania

POKRĘTKO TIMERA (3)

Obróć pokrętko, aby ustawić czas obróbki (maksymalnie do 120 minut). Po upływie ustawionego czasu piec wyłącza się automatycznie. Jeśli pokrętko jest ustawione na symbol  (obróć w lewo od pozycji „0”), piec działa w trybie ciągłym, aż do ustawienia pokrętła pozycji „- 0”.

POKRĘTKO TEMPERATURY (2) KONTROLKA PRACY GRZĄŁKI (1)

Ustaw pokrętko na żądaną temperaturę (od 0% do 260%).

Kontrolka termostatu zapewnia przydatne wskazówki:

- włączona: elementy grzejne są włączone, temperatura w komorze pieczenia jest niższa niż temperatura ustawionej pokrętkiem termostatu;
- wyłączona: elementy grzejne są wyłączone, komora pieczenia osiągnęła ustawioną temperaturę.

POKRĘTKO ZAPAROWANIA (4) KONTROLKA ZAPAROWANIA (5)

Ustaw pokrętko na żądany poziom zaparowania. Możliwe jest płynne ustawienie zaparowania w zakresie 0 – 100%.

Praca systemu sygnalizowana jest włączeniem kontrolki 5.

PRZYCISK ZAPAROWANIA (6) MODEL:FG09504

Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby ręcznie uruchomić system zaparowania komory.



UWAGA!

Model FG09504 nie jest przeznaczony do pracy z ciągłym zaparowaniem komory. System jest wykorzystywany przy odpieku ciast lub pieczywa i działa w trybie impulsowym. Brak odpływu wody przy zbyt długim dozowaniu pary może doprowadzić do uszkodzenia pieca lub porażenia prądem.

PIEC Z ELEKTRONICZNYM PANELEM STEROWANIA

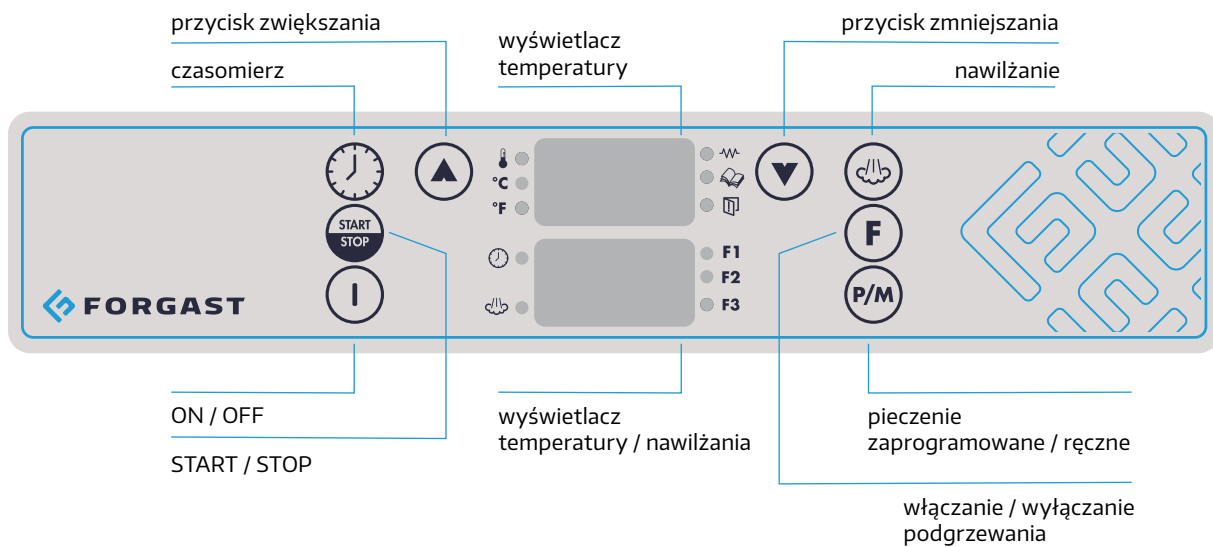
(M) RĘCZNY CYKL PIECZENIA – (P) CYKL PIECZENIA ZAPROGRAMOWANY

Przycisk **(P/M)** służy do wyboru, trybu pracy RĘCZNY **(M)** lub ZAPROGRAMOWANY **(P)**. W trybie RĘCZNYM podczas każdego pieczenia należy ustawić temperaturę, czas i zaparowanie. W przypadku korzystania z trybu ZAPROGRAMOWANEGO można zapisać ustawione parametry: temperatura, czas, zaparowanie.

Oznacza to, że można przywoływać przepisy zgodnie z potrzebami, bez konieczności ustawiania ich za każdym razem.

Możliwe jest zapisanie 99 receptur (ponumerowanych od P01 do P99) w trzech różnych etapach / krokach.

PANEL STEROWANIA

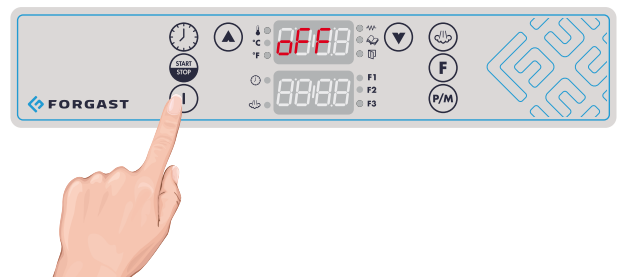


- | | |
|---|---|
|  ikona temperatury |  ikona pracy grzałki |
|  ikona jednostki temperatury |  biblioteka przepisów |
|  ikona czasomierza |  ikona otwartych drzwi |
|  ikona nawilżania |  ikona fazy (F1- F3) |

WŁĄCZANIE PIECA PRZYCISKIEM WŁ. / WYŁ.

Po włączeniu pieca panel sterowania uruchomi się, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „OFF”.

Aby wyłączyć piec, należy nacisnąć przycisk „ON / OFF”.



USTAWIENIA W TRYBIE RĘCZNYM

Po uruchomieniu piec jest gotowy do wprowadzenia temperatury procesu. Używając przycisków ▲ (ZWIĘKSZ), ▼ (ZMNIJSZ) ustaw żadaną temperaturę. Domyślnie piec po włączeniu ustawiony jest na temperaturę 180 stopni C.

Naciśnij przycisk **CZAS** 🕒 aby ustawić czas, używając przycisków ▲ (ZWIĘKSZ), ▼ (ZMNIJSZ). Przejście poniżej zera, ustawi piec w tryb pracy ciągłej a na wyświetlaczu pojawi się komunikat INF.

Naciśnij przycisk **NAWILŻANIE** 💧 aby ustawić stopień zaparowania komory pieca, używając przycisków ▲ (ZWIĘKSZ), ▼ (ZMNIJSZ). Możliwe jest ustawienie od 0 do 100% z dokładnością do 10%.

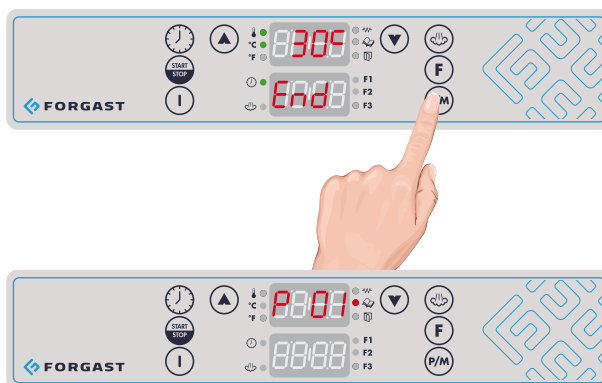
Po wprowadzeniu parametrów wciśnij przycisk „START / STOP” aby rozpocząć proces obróbki.

USTAWIANIE TRYBU „ZAPROGRAMOWANEGO PIECZENIA”

Gdy piec jest włączony, zawsze znajduje się w trybie **RĘCZNYM** (ikona „BIBLIOTEKA PROGRAMÓW” nie świeci się).

Naciśnij przycisk **P/M** 📖, aby ustawić tryb ZAPROGRAMOWANY (ikona „BIBLIOTEKA PROGRAMÓW” włączona): na wyświetlaczu „TEMPERATURA / WYŚWIETLACZ PROGRAMU” miga przepis **P01** (piec może przechowywać w pamięci do 99 przepisów, z których każdy może mieć 3 etapy / kroki obróbki z podgrzewaniem wstępnym).

Aby powrócić do trybu **RĘCZNEGO**, naciśnij przycisk **P/M** 📖 i w ciągu 5 sekund naciśnij go ponownie (na wyświetlaczu pojawi się „OFF NAnU”. Po kolejnych 5 sekundach, bez dotykania żadnego innego przycisku, piec powraca do trybu **RĘCZNEGO**.

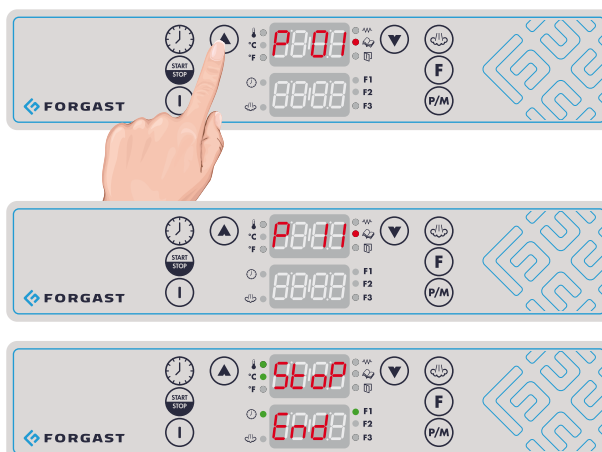


WYBIERZ POZYCJĘ DO ZAPISANIA PRZEPISU

Za pomocą przycisków ▲ (ZWIĘKSZ) lub ▼ (ZMNIJSZ) wybierz pozycję, w której chcesz zapisać nową recepturę (w przykładzie „P11”).

Ikona „BIBLIOTEKA PROGRAMÓW” 📖 informuje o statusie wybranej pozycji:

- **czerwony**: pozycja już używana dla innego przepisu
- **zielony**: wolne miejsce.



TWORZENIE AUTOMATYCZNEGO PRZEPISU: PROGRAMOWANIE FAZY 1

Każdy przepis może składać się z co najmniej 1, a maksymalnie z 3 etapów/kroków, każdy z innymi parametrami obróbki (przejście od jednego etapu do następnego, jest w pełni automatyczne). Wszystkie kroki są programowane w ten sam sposób.





Przykład:

- **Faza 1** = 30 minut **PAUZA**
- **Faza 2** = czas trwania 1:30 minut, temperatura 180 °C, wilgotność 60%
- **Faza 3** = nieużywana - „KONIEC”

USTAWIANIE CZASU PIECZENIA / WSTRZYMANIA

Ustaw jak długo powinien trwać krok „1”, niezależnie od tego, czy jest to **KROK WSTRZYMANIA (1A i 1B)**, czy **KROK PIECZENIA (2A i 2B)**.

Aby ustawić żądaną przerwę lub czas trwania cyklu pieczenia:

1. Naciśnij przycisk „**CZAS**”: ikona „**ZEGAR**”  zacznie migać.
2. Naciśnij przyciski  (**ZWIĘKSZ**) lub  (**ZMNIEJSZ**), aż na dolnym wyświetlaczu pojawi się żądany czas trwania (**END** ---> 00 godzin i 01 minut ---> **INF**);
END = wyłącz kroki, które nie są konieczne
INF = piec działa do momentu naciśnięcia przycisku „**START / STOP**”.
3. Odczekaj 5 sekund bez dotykania żadnego z przycisków, aby zapisać ustawiony czas trwania (ikona „**ZEGAR**”  zaświeci się na zielono). Ustawiony czas trwania można zmienić w dowolnym momencie, również po rozpoczęciu pieczenia, na nieskończony (**INF**) i odwrotnie.



1A



2A






1B



2B

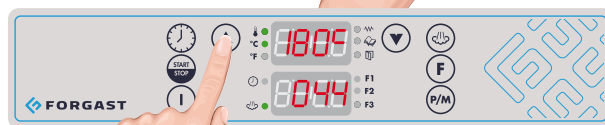
AUTOMATYCZNE NAWILŻANIE (OPCJONALNE)

Automatyczne nawilżanie można aktywować na etapie ustawiania lub podczas cyklu pieczenia.


1. Naciśnij przycisk „**NAWILŻANIE**”  : ikona „**NAWILŻANIE**” zaświeci się, a na dolnym wyświetlaczu pojawi się „**OFF**”.
2. Naciśnij przyciski  (**ZWIĘKSZ**) lub  (**ZMNIEJSZ**), aby wybrać żądaną wartość wilgotności / zaparowania. (Można ustawić następujący zakres wilgotności: WYŁ., 20%, 40%, 60%, 80%, 100%).
 Odczekaj 5 sekund bez dotykania żadnego przycisku, aby zapisać ustawioną wartość. System automatycznie wytwarza parę podczas cyklu pieczenia zgodnie z ustawioną wartością.



1



2

Podczas cyklu pracy ikona „**NAWILŻANIE**”  świeci się tylko wtedy, gdy w komorze pieca wytwarzana jest para. W przypadku zmiany kierunku obrotów silnika nawilżanie na krótko zatrzymuje się. Nawilżanie uruchamia się tylko wtedy, gdy temperatura w komorze pieca przekroczy 90°C.

USTAWIANIE KOLEJNYCH KROKÓW PIECZENIA

Programowanie kroku „1” zostało zakończone. Jeśli chcesz zaprogramować kolejny krok, czyli krok „2”:

- naciśnij przycisk **F**;
- ikona „F2” zapala się wskazując, że programujemy krok „2”;
- ustaw parametry pieczenia w taki sam sposób, jak opisano w kroku „1”.

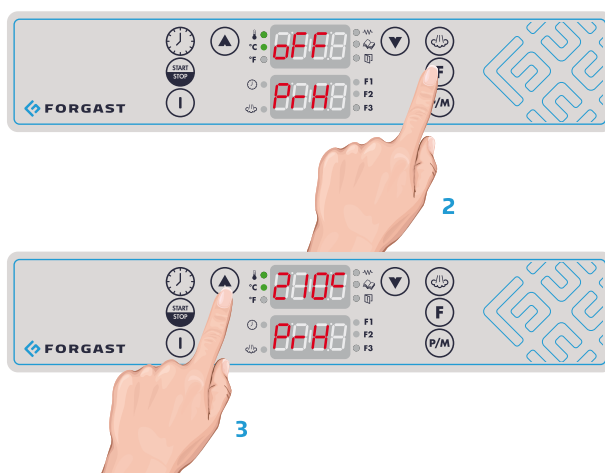
Jeśli krok „2” nie jest konieczny, pozostaw czas ustawiony na „END” (na wyświetlaczu pojawi się „END”).

W razie potrzeby zrób to samo, aby zaprogramować krok „3”.

WSTĘPNE PODGRZEWANIE (opcjonalne)


Ta funkcja służy do kompensacji strat ciepła, które występują podczas otwierania drzwi w celu włożenia produktów do komory pieca. Domyślnie podgrzewanie jest wyłączone. Oznacza to, że NIGDY nie jest uruchamiane, chyba że jest ustawione dla każdej nowej automatycznej receptury, którą chcesz utworzyć. Aby to ustawić, wykonaj poniższą procedurę:

1. Ustaw temperaturę obróbki, czas trwania i nawilżanie (w razie potrzeby) dla wszystkich czynności, które chcesz wykonać, jak wyjaśniono w poprzednich rozdziałach.
2. Naciskaj przycisk **F**, aż na dolnym wyświetlaczu pojawi się komunikat „PrH” (nagrzewanie wstępne), a na górnym wyświetlaczu komunikat „OFF”, co oznacza, że podgrzewanie jest obecnie wyłączone (i dlatego nie zostanie uruchomione po rozpoczęciu cyklu pieczenia).
3. Za pomocą przycisków **▲** (ZWIĘKSZ) lub **▼** (ZMNIJSZ) ustaw żądaną temperaturę podgrzewania (od 31 °C do 270 °C - zwykle zalecamy ustawienie jej na wartość o około 30 °C większą niż temperatura obróbki).
4. Odczekaj 5 sekund bez dotykania żadnego przycisku, aby zapisać ustaloną wartość.



Powtórz tę samą procedurę dla każdej nowej automatycznej receptury, którą utworzysz (podgrzewanie wstępne jest zawsze domyślnie ustawione na „WYŁ.”). Jeśli używasz przepisu, który jest już zapisany z podgrzewaniem wstępnym, nie musisz nic robić, podgrzewanie wstępne rozpocznie się automatycznie po uruchomieniu przepisu.

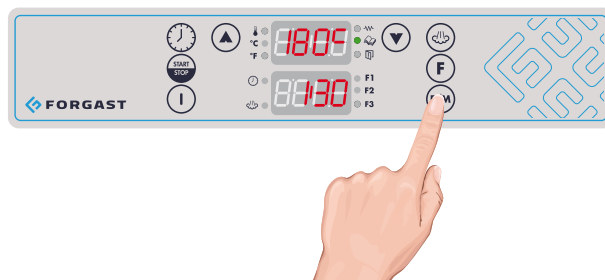
ZAPISYWANIE PRZEPISÓW.

Po ustawieniu wymaganych kroków, zapisz utworzony przepis naciskając i przytrzymując przycisk  aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat **(MEM)**.

Zalecamy zanotowanie pozycji zajmowanej przez konkretne przepisy i ich właściwości (nazwa, np. KURCZAK, temperatura, czas trwania każdego kroku itp.).

Jeśli receptura zostanie zapisana na pozycji, która jest już zajęta lub jeśli nie ma pozostałych wolnych pozycji, receptura zostanie nadpisana na istniejącej, której nie będzie można już odzyskać.

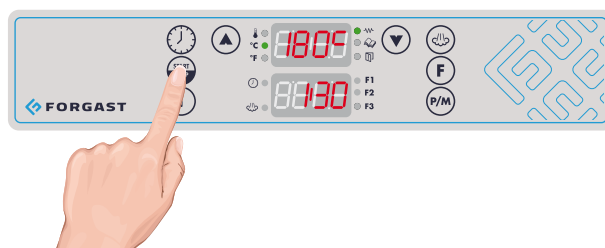
Pierwsze pozycje mogą być zajęte przez wstępnie ustawione receptury, ale mimo to użytkownik może je edytować w razie potrzeby, zmieniając parametry procesów.




ROZPOCZĘCIE CYKLU PIECZENIA

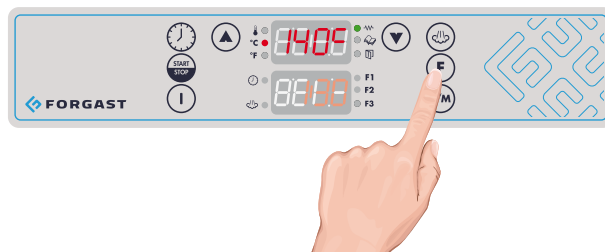
Po ustawieniu wszystkich niezbędnych etapów pieczenia, naciśnij przycisk „**START / STOP**”, aby rozpocząć obróbkę.

Jeśli przepis wymaga podgrzania wstępnego, **NIE WOLNO** natychmiast wkładać potrawy do pieca; należy poczekać na koniec procesu podgrzewania wstępnego (sygnał dźwiękowy trwający 40 sekund i komunikat na wyświetlaczu „**PrH**” na przemian z komunikatem „**END**”).





Podczas cyklu obróbki:

- dolny wyświetlacz wskazuje czas pozostały do końca cyklu obróbki w godzinach i minutach lub minutach i sekundach (w przykładzie: 1 godzina i 30 minut lub 1 minuta i 30 sekund);
- górny wyświetlacz wskazuje ustawioną temperaturę (w przykładzie na rysunku: 180 °C): aby zobaczyć aktualną temperaturę w komorze (w przykładzie na poniższym rysunku: 140 °C), naciśnij przycisk  gdy jest wyświetlana jest „**TEMPERATURA**” zadana Temperatura aktualna w komorze pieca świeci się na czerwono przez około 4 sekundy.
- kolor ikony „**ELEMENT GRZEJNY**” informuje o:
 - **czerwony**: grzałki włączone, temperatura w komorze pieca jest niższa niż ustawiona temperatura;
 - **zielony**: grzałki wyłączone, komora osiągnęła ustawioną temperaturę.



NAWILŻANIE / ZAPAROWANIE RĘCZNE (OPCJONALNE)

Podczas cyklu pieczenia, po naciśnięciu przycisku „**NAWILŻANIE**” , para jest ręcznie wtryskiwana do komory, aż do zwolnienia przycisku. Ikona „**NAWILŻANIE**”  zapala się, wskazując, że para jest uwalniana. Na dolnym wyświetlaczu pojawia się komunikat „**OFF**”.

WCZEŚNIEJSZE ZATRZYMYWANIE RĘCZNEGO CYKLU OBRÓBK

Naciśnij przycisk „**START / STOP**”, aby wcześniej zatrzymać cykl obróbki. Naciśnij ten sam przycisk ponownie, aby wznowić ustawiony wcześniej cykl.

KONIEC PROCESU OBRÓBK

Obróbka kończy się po upływie ustawionego czasu i jest sygnalizowane przez:

- na ekranie migający komunikat „**KONIEC**”;
- zatrzymanie pracy wentylatorów, grzałek i nawilżania.
- sygnał dźwiękowy trwający 40 sekund (po 40 sekundach w modelach z bocznym otwieraniem drzwi otwierają się one automatycznie).




Aby wcześniej przerwać sygnał dźwiękowy, naciśnij przycisk „**START / STOP**”.

Jeśli podczas 40-sekundowego sygnału dźwiękowego ponownie naciśnij przycisk „**START / STOP**”, cykl obróbki zostanie wznowiony z tymi samymi parametrami, co cykl, który właśnie się zakończył (ta sama liczba kroków, ta sama temperatura, ten sam czas trwania itd.).

15 minut po zakończeniu dowolnego cyklu obróbki piec przełącza się na „**WYŁ.**” (Czuwanie); aby go ponownie włączyć, naciśnij „**ON / OFF**”

WYWOŁYWANIE I KORZYSTANIE Z PRZEPISÓW ZAPISANYCH WCZEŚNIEJ

Aby wywołać i rozpocząć zapisany przepis:

1. Jeśli piec jest w trybie czuwania, włącz go naciskając przycisk „**ON / OFF**”.
2. Naciśnij i zwolnij przycisk .
3. Za pomocą przycisków  (**ZWIĘKSZ**) lub  (**ZMNIJSZ**) przewijaj wyświetlacz w dół, aż znajdziesz przepis, którego szukasz (na przykład pozycja „**PO5**”). Po 5 sekundach na wyświetlaczu pojawiają się parametry przepisu, aby sprawdzić, czy są one odpowiednie dla przygotowywanej potrawy.
4. Uruchom cykl obróbki, naciskając przycisk „**START / STOP**”.



1



3







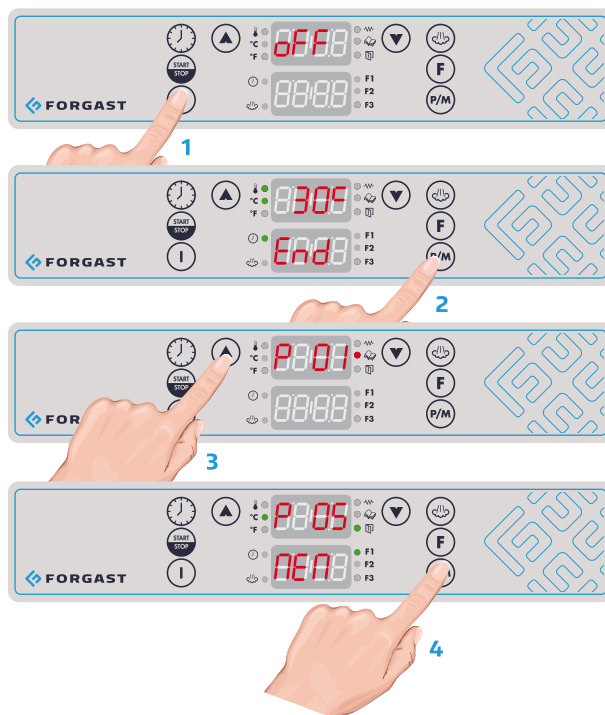
2



4






ZMIANA ZAPISANEGO PRZEPISU

1. Jeśli piec jest w trybie czuwania, włącz go naciskając przycisk „ON / OFF”.
2. Naciśnij i zwolnij przycisk .
3. Za pomocą przycisków  (ZWIĘKSZ) lub  (ZMNIJSZ) przewiń menu w dół, aby zobaczyć wszystkie pozycje, aż do uzyskania przepisu, który chcesz zmodyfikować.
Po 5 sekundach parametry receptury pojawiają się na wyświetlaczu. Zmień je, jak wskazano w dziale ustawień parametrów.
4. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „MEM”: nowe parametry zostały zapisane. Nowa receptura na stałe zastępuje poprzednią recepturę, której nie można już odzyskać.




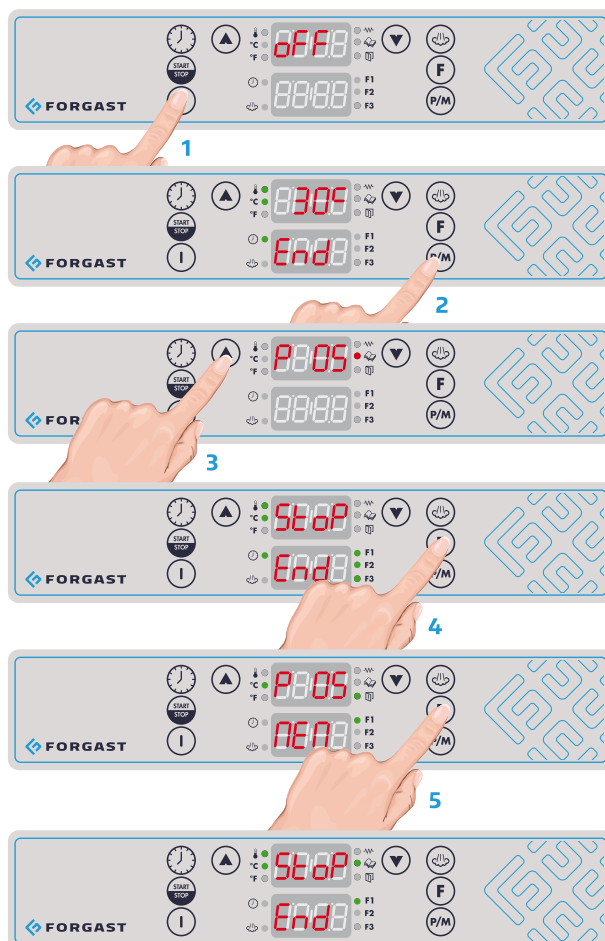
USUWANIE ZAPISANEGO PRZEPISU

Aby usunąć przepis i zwolnić miejsce:

1. Jeśli piec jest w trybie czuwania, włącz go naciskając przycisk „ON / OFF”.
2. Naciśnij i zwolnij przycisk .
3. Za pomocą przycisków  (ZWIĘKSZ) lub  (ZMNIJSZ), przewiń w dół przez wszystkie pozycje, aż dojdiesz do przepisu, który chcesz usunąć (w przykładzie pozycja „P05”).
Po 5 sekundach parametry receptury pojawiają się na wyświetlaczu.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk : diody LED dla 3 kroków zaczną migać.
5. Następnie system pokazuje pozycję wybranego przepisu i komunikat „MEM”: teraz przepis został usunięty i można zwolnić przycisk .

Po ponownym wybraniu pozycji ikona „BIBLIOTEKA PROGRAMÓW”

 zmienia kolor na zielony, wskazując, że pozycja jest wolna.

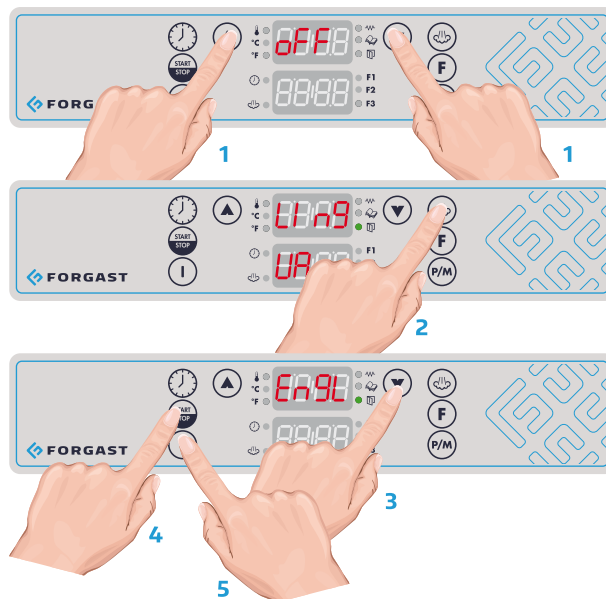


UWAGA!

Podstawowe parametry można ustawić tylko wtedy, gdy piec jest wyłączony („WYŁ.” na wyświetlaczu)

USTAWIANIE JĘZYKA

1. Naciśnij jednocześnie przyciski ▲ (ZWIĘKSZ) i ▼ (ZMNIJSZ) oraz przytrzymaj, aż na wyświetlaczu pojawi się „LANGUAGE” (jeśli wybrano język angielski);
2. Naciśnij przycisk „NAWILŻANIE”, aby uzyskać dostęp do menu;
3. Za pomocą przycisków ▲ (ZWIĘKSZ) lub ▼ (ZMNIJSZ) wybierz żądany język.
4. Potwierdzić, naciskając przycisk „START / STOP”;
5. Wyjdź z menu, naciskając przycisk „ON / OFF”

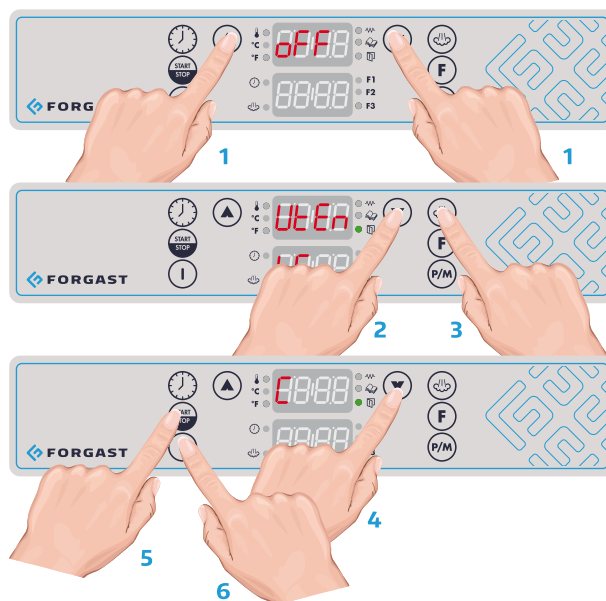


KONWERSJA STOPNI CELCJUSZA (° C) I FAHRENHEITA (° F)

Domyślnie piec używa stopni Celsjusza (° C); aby zmienić na stopnie Fahrenheita (° F):

1. Naciśnij jednocześnie przyciski ▲ (ZWIĘKSZ) i ▼ (ZMNIJSZ) oraz przytrzymaj przez 4 sekundy;
2. Następnie naciskaj przycisk ▲ (ZWIĘKSZANIE), aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat „UtEntE”.
3. Naciśnij przycisk „NAWILŻANIE” ☁, aby uzyskać dostęp do menu;
4. Za pomocą przycisków ▲ (ZWIĘKSZ) lub ▼ (ZMNIJSZ) ustaw ° C (stopnie Celsjusza) lub ° F (stopnie Fahrenheita).
5. Potwierdzić, naciskając przycisk „START / STOP”;
6. Wyjdź z menu, naciskając przycisk „ON / OFF”

Na panelu sterowania pieca, w zależności od wybranej jednostki temperatury, wyświetlana jest ikona **CELSIUS** lub **FAHRENHEIT**.



WERSJA OPROGRAMOWANIA

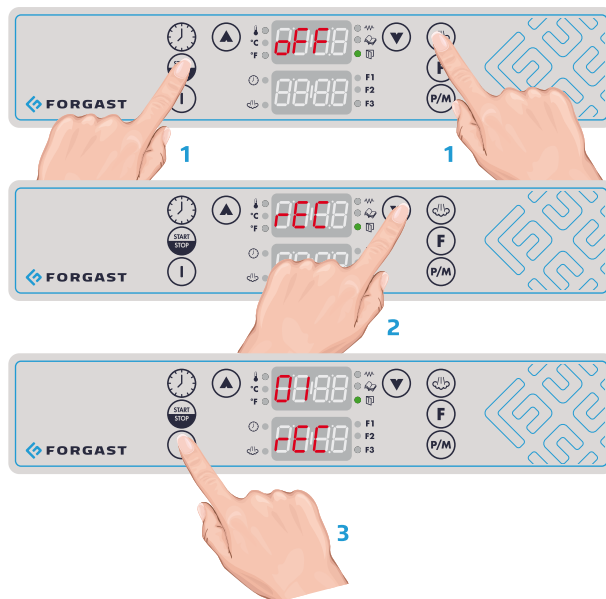
1. Gdy piec jest w trybie czuwania (wyłączony), naciśnij przycisk P/M.
2. Wersja oprogramowania sprzętowego używana w systemie elektronicznym jest pokazana na górnym wyświetlaczu.



BLOKADA PRZEPISÓW

Możliwość zmiany parametrów receptur zapisanych w pamięci systemu może zostać zablokowana (receptury ustawione fabrycznie oraz receptury zapisane przez użytkownika).

1. Gdy piec jest w trybie czuwania (wyłączony), naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski „**START / STOP**” i „**STEAM**”, aż na dolnym wyświetlaczu pojawi się „**rEc**”.
2. Za pomocą przycisku ▲ (**ZWIĘKSZ**) lub ▼ (**ZMNIJSZ**) wybierz „**01**” lub „**00**” na górnym wyświetlaczu:
01 = blokada **WŁĄCZONA** (receptur **NIE MOŻNA** edytować)
00 = blokada **WYŁĄCZONA** (receptury można edytować)
3. Aby wyjść i zapisać ustawienia, naciśnij przycisk „**ON / OFF**”.



KOMUNIKATY I BŁĘDY (TYKO PIECE ZE STEROWANIEM CYFROWYM)

W przypadku wystąpienia błędu piec wyłącza się, wyświetla kod błędu i rozlega się sygnał dźwiękowy przez około 1 minutę.

Przed kontaktem z serwisem Forcast spróbuj usunąć usterkę samodzielnie jeśli jest to wskazane w tabeli. Jeśli konieczny jest kontakt z serwisem należy podać kod błędu w zgłoszeniu serwisowym.

KOD BŁĘDU	POWÓD	ROZWIĄZANIE
ERO1	Alarm sondy wewnętrznej. Ten błąd pojawia się, gdy sonda temperatury jest uszkodzona (praca pieca jest dezaktywowana z wyjątkiem światła, a trwający cykl jest zatrzymany).	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, podając kod błędu i dane urządzenia.
ERO2	Alarm termostatu bezpieczeństwa pieca. Ten błąd pojawia się, gdy wystąpi awaria pracy grzałek lub termostatu pieca (wszystko jest wyłączone z wyjątkiem światła, a trwający cykl jest zatrzymany).	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, podając kod błędu i dane urządzenia.
ERO4	Przycisk na panelu sterowania jest uszkodzony. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „P-X”; „X” oznacza, że jeden z przycisków lub panel jest uszkodzony (patrz tabela poniżej).	Spróbuj nacisnąć i zwolnić przycisk oznaczony jako uszkodzony. Jeśli usterka pojawi się ponownie, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem, podając kod błędu i dane urządzenia.

NAPRAWY I CZĘŚCI ZAMIENNE

Nie próbuj sam naprawiać urządzenia ponieważ może to spowodować poważne obrażenia ludzi, zwierząt lub mienia i spowoduje utratę gwarancji. Zawsze zwracaj się o interwencję do autoryzowanego centrum serwisowego Forgast i zamawiaj ORYGINALNE części zamienne.

PROBLEMY I ICH ROZWIĄZANIE

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Piec nie włącza się	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy wyłącznik główny jest włączony i czy jest zasilanie sieciowe.• Sprawdź stan bezpieczników zabezpieczających piec.• Zadziałał termostat bezpieczeństwa. Jeśli żadne z proponowanych działań nie rozwiązuje problemu, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Piec włącza się, ale nie rozpoczyna procesu	<ul style="list-style-type: none">• Upewnij się, że drzwi pieca są dobrze zamknięte.• Sprawdź, czy parametry obróbki są ustawione prawidłowo.
Piec nie piecze równomiernie	<ul style="list-style-type: none">• Wentylatory nie zmieniają kierunku (skontaktuj się z autoryzowanym serwisem).• Jeden z wentylatorów się nieobraca się (skontaktuj się z autoryzowanym serwisem).• Jeden z elementów grzejnych jest uszkodzony (skontaktuj się z autoryzowanym serwisem).• Komora pieczenia jest przeładowana. Ułóż produkt tak, aby polepszyć przepływ powietrza.
Brak zaparowania komory	<ul style="list-style-type: none">• Zawór wody jest zamknięty, otwórz go.• Nieprawidłowe podłączenie do sieci wodociągowej lub brak zasilania w wodę.• Filtry wody jest zapchany zanieczyszczeniami, wyczyść je.• Nieprawidłowo działający zewnętrzny uzdatniacz wody.
Woda wypływa przy zamkniętych drzwiach	<ul style="list-style-type: none">• Zabrudzona lub uszkodzona uszczelka, wyczyść ją lub, jeśli jest uszkodzona, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu jej wymiany.• Problem z mechanizmem zamykania drzwi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
Wentylator zatrzymuje się podczas pracy	<ul style="list-style-type: none">• Uszkodzony wentylator, skontaktuj się z autoryzowanym centrum pomocy w celu wymiany.

7. KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie urządzenia i założyć odpowiednie środki ochrony osobistej (np. Rękawice).

Użytkownik może wykonywać tylko rutynową konserwację. Skontaktuj się z serwisem, aby poprosić o pomoc autoryzowanego technika w sprawie specjalnej okresowej konserwacji pieca. Podczas czyszczenia jakiegokolwiek elementu lub akcesoriów NIE używaj:

- detergenty ścierne lub w proszku;
- agresywne lub żrące detergenty (np. kwas solny, kwas siarkowy, soda kaustyczna itp.).
- ścierne lub ostre narzędzia (np. gąbki ścierne, skrobaki, szczotki stalowe itp.);
- strumienie pary lub wody pod ciśnieniem.

PIERWSZE URUCHOMIENIE

Podczas uruchamiania urządzenie należy pozostawić na 30-40 minut puste w temperaturze 200 °C, aby usunąć pozostałości zabezpieczeń produkcyjnych. Poczekaj, aż komora pieca ostygnie, a następnie umyj ją ręcznie ściereczką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub dedykowanym detergentem. Wypłucz komorę i pozostaw do całkowitego wyschnięcia. Przed każdym użyciem dokładnie umyj i wysusz akcesoria i blachy/pojemniki GN.

CZYSZCZENIE KOMORY PIECA

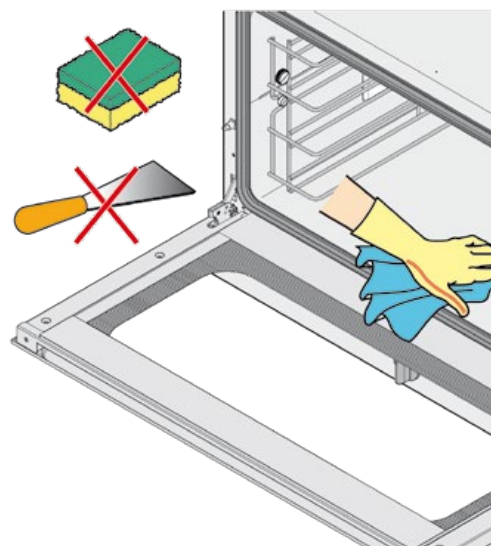
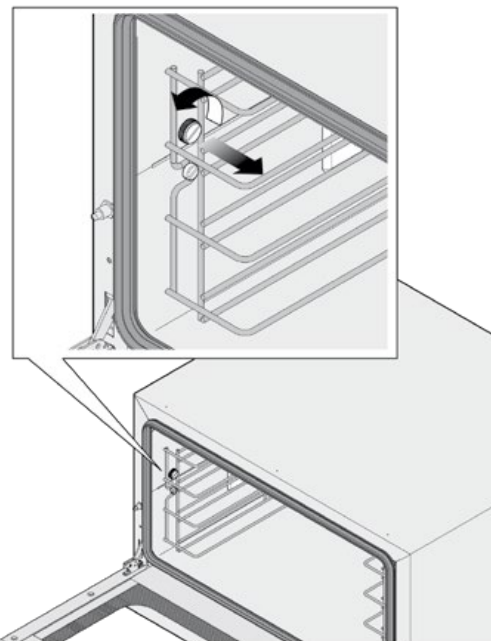
Codziennie czyść komorę pieca, aby utrzymać wysoki poziom higieny, lśniąca stal, a urządzenie sprawne przez długi czas. Cząsteczki tłuszczu lub resztki jedzenia mogą zapalić się podczas pracy pieca, powodując obrażenia osób lub uszkodzenie samego urządzenia. Czyszczenie należy przeprowadzać zawsze, gdy komora pieca jest zimna, ręcznie używając ściereczki nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub dedykowanym detergentem

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Poczekaj, aż urządzenie ostygnie i umyj powierzchnie zewnętrzne ręcznie ściereczką nasączoną ciepłą wodą z mydłem lub dedykowanym detergentem. Do konserwacji stali użyj dedykowanych produktów Forgast

SZYBA DRZWI

Poczekaj, aż urządzenie ostygnie i użyj ściereczki lekko zwilżonej specjalnym produktem do szkła, postępując zgodnie z instrukcjami producenta detergentu.



PRZERWA W EKSPLOATACJI

W okresach, których nie korzystasz z urządzenia, odłącz zasilanie elektryczne i wodne. Zabezpiecz zewnętrzne stalowe części pieca przecierając je miękką ściereczką lekko zwilżoną produktem przeznaczonym do konserwacji stali nierdzewnej Forgast.

Pozostaw drzwi uchylone, aby zapewnić wystarczającą wymianę powietrza.

Podczas ponownego uruchamiania, przed użyciem pieca:

- dokładnie wyczyścić sprzęt i akcesoria;
- podłączyć urządzenie do zasilania i wody (jeśli jest);
- sprawdź urządzenie przed ponownym użyciem;
- włącz urządzenie w niskiej temperaturze na co najmniej 60 minut bez jakichkolwiek produktów spożywczych lub akcesoriów znajdujących się w komorze pieca.

Aby utrzymać urządzenie w idealnym stanie użytkowym i bezpieczeństwa, konserwacja i przeglądy powinny być wykonywane co najmniej raz w roku przez autoryzowany serwis Forgast.



8. GOSPODARKA ODPADAMI I UTYLIZACJA

Pod koniec cyklu życia produktu nie należy wyrzucać sprzętu w miejscu, które stwarzałyby zagrożenie dla środowiska.

Dopuszcza się tymczasowe składowanie odpadów niebezpiecznych w celu ich późniejszego usunięcia. Należy przestrzegać przepisów dotyczących ochrony środowiska obowiązujących w kraju użytkowania urządzenia.

Konieczne jest przekazanie urządzenia do wyspecjalizowanych firm w celu zbiórki, demontażu i utylizacji.

Należy zdemontować urządzenie, rozdzielając komponenty i umieszczając je w grupach zgodnie z ich charakterem chemicznym, pamiętając, że część z nich można poddać recyklingowi i ponownie wykorzystać podobnie jak odpady komunalne. Przed utylizacją należy sprawić, by urządzenie nie nadawało się do dalszego użytku, odłączając od niego przewód zasilający.

Materiał powstały w wyniku utylizacji, jeśli nie zostanie ponownie wykorzystany, należy przekazać do punktu zbiórki lub na składowisko odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Jakikolwiek symbol WEEE na produkcie oznacza, że nie można go traktować jako odpadu pochodzącego z gospodarstwa domowego. Należy go zutylizować we właściwy sposób, aby zapobiec jakimkolwiek negatywnym skutkom dla środowiska i ludzi.

Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z producentem, serwisem lub lokalną jednostką zajmującą się utylizacją odpadów.


Operacje demontażu urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli planowany jest późniejszy montaż urządzenia, wszystkie czynności należy wykonywać z najwyższą starannością, aby nie uszkodzić jego elementów.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek usterki lub niedogodności spowodowane przez nieupoważniony personel obsługujący urządzenie.



UTYLIZACJA

Opakowanie oraz materiał jego wykonania jest w 100% zdalny do recyklingu i jest oznaczony symbolem .

Podczas utylizacji należy zachować zgodność z obowiązującymi przepisami lokalnymi. Części opakowania (worki plastikowe, kawałki styropianu itd.) należy przechowywać z dala od dzieci, gdyż stanowią one potencjalne zagrożenie.

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się na surowce wtórne. Niniejsze urządzenie jest oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, można pomóc w zapobieganiu potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi.



Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy przekazać je do specjalistycznego punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Podczas utylizacji urządzenia należy doprowadzić do tego, że nie będzie ono użyteczne (nie będzie możliwe jego uruchomienie), odcinając kabel zasilania oraz usuwając drzwi półki, i inne elementy które mogą stwarzać zagrożenie. Nie należy dopuścić do sytuacji w której można się wspinać po urządzeniu lub w nim zatrzasnąć. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów, zabierając je do specjalnego punktu zbiórki; nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, ponieważ może ono stanowić zagrożenie dla dzieci.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w dyrektywach europejskich i odpowiadającym im normom. Po uzyskaniu tej zgodności producent oświadcza, że jego produkty są zgodne z obowiązującym prawodawstwem europejskim i dlatego są opatrzone odpowiednim znakiem CE, umożliwiającym ich sprzedaż w krajach europejskich. Deklaracja zgodności na żądanie użytkownika, dostępna jest w formie elektronicznej lub drukowanej w siedzibie producenta lub stronie internetowej www.mmgaastro.pl

OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI - FORGAST

1. Ogólne warunki gwarancji, zwane dalej „OWG”, określają zasady świadczenia serwisu gwarancyjnego przez M&M Gastro z siedzibą w Katowicach (40-780) przy ul. Owsianej 58a, NIP: 9542387023, zwanych dalej „Gwarantem”, na rzecz osób fizycznych, osób prawnych, jednostek organizacyjnych niebędących osobami prawnymi, którym ustawa przyznaje zdolność prawną, które nabyły od Gwaranta Produkty. Gwarancją dotyczy jedynie produktów marki FORGAST stanowiącej własność Gwaranta, zwanych dalej „Produktami”.
2. Gwarant udziela kupującemu gwarancji na okres 12 miesięcy od dnia sprzedaży Produktu. Gwarancją objęte są jedynie Produkty nabyte na podstawie umowy sprzedaży zawartej z Gwarantem. W ramach udzielonej gwarancji Gwarant zobowiązuje się do nieodpłatnego usunięcia zgłoszonych wad fizycznych urządzeń na zasadach określonych w OWG. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w sytuacji braku niezwłocznego zgłoszenia wykrycia wady Produktu, nie później niż w ciągu 7 dni od dnia wykrycia wady.
3. Kupujący zobowiązany jest do sprawdzenia otrzymanego Produktu w momencie jego wydania w obecności sprzedawcy lub w momencie jego dostawy w obecności dostawcy (kuriera). W sytuacji stwierdzenia uszkodzenia Produktu, kupujący zobowiązany jest do sporządzenia protokołu szkody oraz do jego przesłania do Gwaranta w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania Produktu na adres email serwis@mmgastro.pl wraz z podaniem następujących danych: nazwa kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), osoba zgłaszająca, telefon kontaktowy. W sytuacji naruszenia powyższego obowiązku kupujący traci uprawnienia wynikające z udzielonej gwarancji. Skutki określone w ust. 2 w zdaniu trzecim nie mają zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.
4. W sytuacji niesporządzenia protokołu szkody, w sposób określony w ust. 2 OWG, kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji w zakresie wady określonej w ust. 2 OWG. Przedmiotowe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z kupującymi - konsumentami.
5. Gwarant ponosi odpowiedzialność z tytułu gwarancji jedynie za wady Produktów, tkwiące w Produktach w momencie ich sprzedaży.
6. Gwarancja nie obejmuje wad Produktów, które powstały wskutek działania czynników mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za wady powstałe w skutek niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania Produktu, nieprzestrzegania instrukcji obsługi, uszkodzeń powstałych w trakcie transportu, uszkodzeń instalacyjnych.
7. Kupujący traci uprawnienia z tytułu gwarancji udzielonej przez Gwaranta na poszczególne Produkty, w razie: całkowitego wyeksploatowania Produktu (normalne zużycie) powodującego brak możliwości jego naprawy, naprawy, przeróbki lub jakiegokolwiek ingerencji w Produkt przez osoby nieupoważnione przez Gwaranta, demontażu Produktu przez kupującego i jego ponownego montażu bez wiedzy Gwaranta, zaprzestania produkcji części zamiennych do Produktu, która jest niezbędna dla jego prawidłowego funkcjonowania, używania Produktu w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub jego przeznaczeniem.
8. Gwarancją nie są objęte niektóre podzespoły eksploatacyjne, takie jak: uszczelki, zabezpieczenia termiczne, noże, wężyki, żarówki, palniki, elementy gumowe, zakamienione elementy grzejne, itp.
9. Prawidłowe zgłoszenie wady Produktu powinno zawierać: nazwę kupującego, adres, NIP (jeżeli dotyczy), lokalizację urządzenia, telefon kontaktowy, dane zgłaszającego (imię i nazwisko), adres email, numer dokumentu zakupu lub jego skan, datę wystąpienia usterki i ewentualne zdjęcia. Przedmiotowego zgłoszenia można dokonać za pomocą formularza kontaktowego znajdującego się na stronie internetowej Gwaranta, tj. www.mmgastro.pl lub za pomocą wiadomości email wysłanej na adres serwis@mmgastro.pl.
10. Po otrzymaniu zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do skontaktowania z kupującym w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania prawidłowego zgłoszenia określonego w ust. 8 OWG.
11. W razie stwierdzenia zasadności zgłoszenia gwarancyjnego Gwarant zobowiązuje się do dokonania naprawy Produktu w terminie 14 dni od dnia kontaktu serwisu Gwaranta z kupującym, określonego w ust. 9 OWG. Termin określony w zdaniu powyższym może ulec wydłużeniu z przyczyn niezależnych od Gwaranta, kupującemu nie przysługują żadne roszczenie wobec Gwaranta z powodu wydłużenia terminu naprawy.

12. W przypadku wystąpienia wady uniemożliwiającej naprawę Produktu lub wady, której koszt naprawy przewyższa wartość Produktu, Gwarant zobowiązuje się do wymiany Produktu na nowy, o tych samych parametrach, w terminie 30 dni od zakończenia postępowania naprawczego.
13. Wymiana przez Gwaranta Produktu na nowy nie wydłuża okresu gwarancji, określonego w ust. 1 OWG. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.
14. Kupujący zobowiązany jest do dostarczenia Produktu do siedziby Gwaranta na własny koszt wraz z oryginalną dokumentacją oraz dokumentem zakupu. Powyższe postanowienie dotyczy Produktów o wadze do 30 kilogramów. Przy wadze powyżej 30 kilogramów, będzie podejmowana indywidualna decyzja.
15. Kupujący zobowiązuje się do zabezpieczenia Produktu na czas jego transportu do siedziby Gwaranta. Gwarant nie jest zobowiązany do usunięcia wad Produktu powstałych w trakcie jego transportu. W sytuacji określonej w zdaniu poprzedni Gwarant może wyłączyć uprawnienia wynikające z gwarancji dla danego Produktu.
16. Gwarancja obejmuje jedynie usunięcie wady Produktu i nie należy jej wiązać z przeglądami okresowymi, konserwacjami, regulacjami, czyszczeniem itp.
17. Kupujący jest zobowiązany do dostarczenia do Gwaranta Produktu czystego. W sytuacji niedochowania powyższego obowiązku, Gwarant ma prawo obciążyć kupującego kosztami związanymi z czyszczeniem urządzenia według aktualnej stawki roboczogodziny Gwaranta.
18. W przypadku naprawy wykonywanej w siedzibie klienta, klient musi zapewnić swobodny dostęp do urządzenia – umożliwiający sprawne wykonanie pracy serwisantowi.
19. Wszelkie Produkty i części, które wymieni Gwarant pozostają jego własnością.
20. W razie ponownego pojawienia się wady Produktu, która była uprzednio trzykrotnie usuwana przez Gwaranta, Gwarant przy czwartym wystąpieniu tej samej wady, tego samego Produktu może wymienić Produkt na nowy.
21. W przypadku naruszenia przez kupującego obowiązków wynikających z OWG, w szczególności dotyczących procedury zgłaszania wad i obowiązku współpracy z Gwarantem, uprawnienia wynikające z gwarancji wygasają.
22. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za straty oraz utratę możliwości osiągnięcia korzyści przez kupującego powstałą w wyniku wystąpienia wady w sprzedanym Produkcie.
23. W przypadku dalszej odsprzedaży produktu, to sprzedawca odpowiada z tytułu gwarancji i rękojmi.
24. Sądem właściwym miejscowo do rozpoznawania sporów związanych z niniejszą umową jest Sąd właściwy dla siedziby Gwaranta. Powyższe postanowienie nie ma zastosowania do umów zawieranych z konsumentami.
25. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego będącego konsumentem wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.
26. Gwarancja obowiązuje jedynie na terytorium Polski.

Blank lined paper with horizontal ruling lines.

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.



Forgast

Owsiana 58a Katowice, 40-780 Poland

Tel.: 327 508 130

Serwis: 327 508 130

info@forgast.com

www.forgast.com