

PROFICHEF



Návodna použitie

KONVEKČNO-PARNÁ RÚRA
PROFICHEF DELTA

modely: PCD311007 / PCD311012

1. BEZPEČNOST	4
1.1. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PRE POUŽÍVATEĽA	4
1.2. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PRE INŠTALÁTORA	4
1.3. VYSVETLENIE PIKTOGRAMOV	5
1.4. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PRI VARENÍ A ČISTENÍ	5
1.5. SPÔSOB ČÍTANIA ŠTÍTKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI	5
 2. TECHNICKÉ ÚDAJE	 6
 3. DOPRAVA A SKLADOVANIE	 6
 4. INŠTALÁCIA	 7
4.1. ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE	8
4.2. PRIPOJENIE NA VODNÚ INŠTALÁCIU	9
4.3. ODVOD PÁR	10
4.4. UPOZORNENIA PRI PRVOM SPUSTENÍ	10
4.5. ODSTRÁNENIE OCHRANNEJ FÓLIE	11
4.6. UPOZORNENIA PRI VARENÍ	11
 5. OBSLUHA	 12

POZNÁMKA:

Táto príručka bola preložená z originálneho anglického návodu pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.

6. ČISTENIE A ÚDRŽBA	34
6.1. VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA PRI ČISTENÍ	34
6.2. ČISTENIE DVERE A VNÚTORNÉHO SKLA	34
6.3. ČISTENIE KOMORY RÚRY	34
6.4. ČISTENIE VONKAJŠÍCH PLOCH	35
6.5. VÝMENA ŽIAROVKY	35
6.6. VÝMENA POISTKY (AK JE SÚČASŤOU)	36
6.7. OBDOBIE NEČINNOSTI	36
6.8. PREVENTÍVNA ÚDRŽBA	37
6.9. PERIODICKÉ ÚKONY VYKONÁVANÉ POUŽÍVATEĽOM	37
 7. RIEŠENIE PROBLÉMOV	38
7.1. PORUCHA SNÍMAČA KOMORY (VYBRANÉ MODELY)	39
7.2. BEZPEČNOSTNÝ TERMOSTAT	39
7.3. CHÝBA NAPÄTIE	39
 8. ODPADY A LIKVIDÁCIA	40

1. BEZPEČNOSŤ



Nedodržanie nasledujúcich pokynov môže spôsobiť vážne zranenia alebo dokonca smrť, viesť k strate záruky a oslobodiť výrobcu od akejkoľvek zodpovednosti.



Pred inštaláciou, používaním a údržbou zariadenia si dôkladne preštudujte tento návod na použitie a uschovajte ho na budúce použitie. V prípade neúplného porozumenia obsahu návodu kontaktujte výrobcu. V prípade straty alebo zničenia dokumentácie požiadajte výrobcu o vydanie nového exemplára.

1.1. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PRE POUŽÍVATEĽA

- Pred začatím používania alebo údržby zariadenia dôkladne prečítajte tento návod a uchovávajte ho na mieste prístupnom pre obsluhu. V prípade pochybností kontaktujte výrobcu.
- Ak zariadenie odovzdávate novému používateľovi, odovzdajte mu aj tento návod.
- Akékoľvek používanie, čistenie alebo údržba v rozpore s návodom sa považujú za nesprávne a môžu viesť k poškodeniu, zraneniam alebo dokonca k smrti, ako aj k strate záruky a oslobodeniu výrobcu od zodpovednosti.
- Čistenie a údržba určené pre používateľa nesmú byť vykonávané deťmi bez dozoru.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa so zariadením nehrali.
- Zariadenie je určené výhradne na prípravu jedál v profesionálnych kuchyniach kvalifikovaným personálom. Akékoľvek iné použitie je nebezpečné a nezodpovedá určenému účelu.
- Odporúča sa sledovať prevádzku zariadenia počas celého jeho chodu.
- Zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, ako aj osoby bez skúseností alebo primeraných vedomostí, za predpokladu, že sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní a súvisiacich nebezpečenstvách.
- V prípade poruchy alebo zistenia nesprávnosti je potrebné zariadenie odpojiť od napájania a vody a kontaktovať autorizovaný servis výrobcu. Opravy je možné vykonávať výhradne s použitím originálnych náhradných dielov. Nedodržanie tohto pravidla vedie k strate záruky.
- Na zabezpečenie správnej funkčnosti a bezpečnosti zariadenia sa odporúča vykonávať kontrolu a údržbu autorizovaným servisom aspoň raz ročne.
- Nie je dovolené blokovať ventilačné otvory zariadenia. Používateľ môže vykonávať iba základné čistiace úkony. Všetky inšpekcie, údržba a výmena vadných komponentov musia byť vykonávané autorizovaným servisom.
- Pred začatím čistenia je potrebné zariadenie odpojiť od napájania a použiť vhodné osobné ochranné prostriedky (napr. rukavice).
- Ak je zariadenie vybavené kolieskami alebo umiestnené na skrinke s kolieskami, jeho pohyblivosť musí byť obmedzená pomocou zabezpečení (napr. reťazí), aby sa predišlo poškodeniu elektrických káblov a vodovodných rúrok.

1.2. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PRE INŠTALÁTORA

- Všetky inštalačné a údržbárske práce môžu vykonávať výhradne kvalifikované osoby autorizované výrobcom, v súlade s platnými predpismi a normami bezpečnosti práce.
- Pred inštaláciou je potrebné overiť súlad zariadenia s platnými predpismi a údajmi na typovom štítku.
- Pred začatím akýchkoľvek inštalačných alebo údržbových prác je potrebné zariadenie odpojiť od zdroja napájania.

1. BEZPEČNOST

- Akékoľvek neautorizované úpravy alebo postupy nezodpovedajúce návodu spôsobujú stratu záruky a môžu viesť k úrazu, smrti používateľa alebo poškodeniu inštalácie.
- Počas inštalácie je potrebné zabrániť prístupu nepovolanych osôb do pracovnej zóny.
- Výmenu napájacieho kábla môže vykonať výlučne kvalifikovaný technik. Kábel musí mať rovnaké parametre ako originálny a uzemňovací kábel musí byť vždy zeleno-žltý.
- Menovka obsahuje dôležité technické informácie potrebné pri servisovaní alebo opravách. Nesmie sa odstraňovať, poškodzovať ani upravovať.
- Baliace materiály, ktoré môžu byť nebezpečné, je potrebné uchovávať mimo dosahu detí a zvierat a likvidovať v súlade s miestnymi predpismi.

1.3. VYSVETLENIE PIKTOGRAMOV

Inštalčné a používateľské pokyny platia pre všetky modely, pokiaľ nie je v nasledujúcich piktogramoch uvedené inak.



Nebezpečenstvo!

Priame nebezpečenstvo alebo nebezpečná situácia, ktorá môže spôsobiť zranenie alebo smrť.



Prečítajte si návod na použitie



Symbol uzemnenia



Symbol ekvipotenciálnosti (vyrovnávacieho spojenia)

1.4. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PRI VARENÍ A ČISTENÍ

- Pred použitím sa uistite, že v komore zariadenia sa nenachádzajú nevhodné predmety (napr. návody na použitie, plastové tašky) ani zvyšky čistiacich prostriedkov. Skontrolujte, či sú otvory na odvádzanie dymu priechodné a či sa v blízkosti zariadenia nenachádzajú horľavé materiály.
- Pri manipulácii s nádobami, príslušenstvom a inými predmetmi v varnej komore používajte vhodné tepelné rukavice.
- Počas varenia a až do ochladenia môžu byť vonkajšie a vnútorné povrchy zariadenia veľmi horúce (nad 60 °C). Nedotýkajte sa označených miest, aby ste sa vyhli popáleninám.
- Pri vyberaní plechov z komory zariadenia dbajte zvýšenú opatrnosť, najmä ak obsahujú kvapaliny. Nepoužívajte na varenie horľavé látky (napr. alkohol). Uistite sa, že vodiace lišty na plechy sú pevne upevnené, aby nedošlo k ich pádu a riziku popálenia.
- Vnútro varnej komory je potrebné denne čistiť. Nahromadený tuk a zvyšky jedla sa môžu ľahko vznietiť!
- Neumiestňujte zdroje tepla (napr. rošty, fritovacie zariadenia) ani horľavé látky (napr. naftu, benzín, alkohol) v blízkosti zariadenia.

1.5. SPÔSOB ČÍTANIA ŠTÍTKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

- A) Položka
- B) Model
- C) Referenčné číslo
- D) Sériové číslo
- E) Prevádzkový tlak
- F) Stupeň ochrany
- G) Elektrické údaje
- H) Hmotnosť zariadenia

A	Your code/Name:	
B	Art.: XXXXXX	
C	Model.: XXXXXX	
D	Ref.: XXXXXX	
E	Ser. N° : XXXXXX	
F	TYPE:	
G	IPX kPa: XXX-XXX	
H	XX kW	XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV X~
		XX-XX Hz
	KG: XXX	Ord: XX/XXXX



2. TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	PCD311007	PCD311012
Napájanie	400 V 3N~	400 V 3N~
Výkon	10,6 kW	15,8 kW
Zaťaženie	16,96 A	25,19 A
Vonkajšie rozmery	937 × 885 × 875 mm	937 × 890 × 1211 mm
Rozmery komory	660 × 490 × 612 mm	660 × 490 × 948 mm
Hmotnosť	98 kg	135 kg
Prívodné potrubia	3/4"	3/4"
Tlak pracovnej vody	150 - 200 kPa	150 - 200 kPa
Max. spotreba vody (počas varenia)	4 l/h	4 l/h
Kapacita	7 GN 1/1	12 GN 1/1
Maximálne zaťaženie plechu	4 kg	4 kg
Vzdialenosť medzi koľajnicami	70 mm	70 mm
Maximálna teplota	260°C	260°C
Počet ventilátorov	2	3

3. DOPRAVA A SKLADOVANIE

Počas prepravy používajte osobné ochranné prostriedky. Prenášanie zariadenia na miesto inštalácie vykonávajte pomocou vysokozdvížneho vozíka, zasunutím vidlíc spredu. Dbajte, aby nedošlo k poškodeniu vodiacich kladiek vozíka ani výstupnej rúry umiestnenej na spodnej časti rúry.



Zariadenie sa nesmie prekláňať, ťahať ani skladať na bok!

Počas premiestňovania je zakázané, aby sa v pracovnej oblasti zdržovali nepovolané osoby.

Miesto, kde bude zariadenie umiestnené, by malo:

- Byť dobre vetrané a chránené pred poveternostnými vplyvmi;
- Mať teplotu od +5 °C do +45 °C a vlhkosť pod 70 %;
- Mať rovný, stabilný podklad, ktorý unese hmotnosť plne naloženého zariadenia;
- Splňať platné bezpečnostné normy a inšalačné predpisy;
- Byť určené na prípravu potravín.

4. INŠTALÁCIA

Zariadenie by malo byť inštalované:

- Pod digestorom s primeraným výkonom (odporúča sa používať digestory od výrobcu pre optimálny výkon);
- Namieste umožňujúcom jednoduchý prístup k pripojeniam vody a elektriny;
- Vzdialené od horľavých a potenciálne výbušných materiálov (napr. plynových fliaš);
- Sozohľadnením možnosti úplného otvorenia dverí zariadenia.

Neodporúča sa umiestňovať zariadenie v blízkosti iných zdrojov vysokej teploty. V prípade potreby zachovajte odstup minimálne 50 cm z boku a 70 cm zozadu alebo použite izolačnú stenu.

Z bezpečnostných dôvodov by najvyššie umiestnený plech nemal byť nad výškou 160 cm. Ak je to nevyhnutné, je potrebné na zariadenie nalepiť varovnú nálepku „nebezpečenstvo popálenia“ na príslušnej výške.

Zariadenie nesmie byť umiestnené v blízkosti horľavých materiálov alebo nádob (napr. deliace steny, plynové fľaše) z dôvodu rizika požiaru. Všetky okolité steny je potrebné pokryť nehorľavým tepelnoizolačným materiálom.

Zariadenie nie je vhodné na zabudovanie.

Pri výbere miesta umiestnenia zariadenia je potrebné zohľadniť možnosť jeho voľného posunutia v prípade potreby vykonania servisných zásahov. Je potrebné vyhnúť sa situáciám, kedy neskoršie stavebné práce (napr. prístavba stien, výmena dverí za užšie, rekonštrukcie) znemožnia jeho presun.

UMIESTNENIE RÚRY NA STÔL/ŠATNÍK

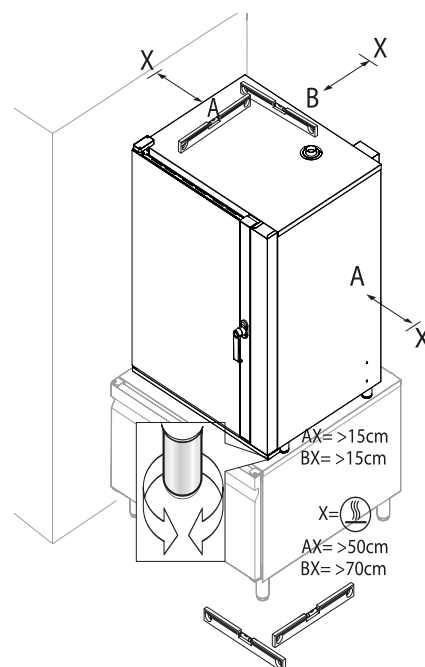
Ak je zariadenie umiestnené na pracovnom stole alebo šatníku, táto plocha musí byť dokonale vodorovná, stabilná a schopná udržať zariadenie pod plným zaťažením. Okrem toho by podporná plocha mala byť ohnivzdorná a odolná voči vysokým teplotám. V prípade potreby je potrebné použiť nožičky zariadenia na presné vyrovnanie úrovne.

NASTAVENIE RÚRY NA PODSTAVEC

Podstavec pre rúru musí byť rozmerovo prispôsobený zariadeniu, vyrovnaný, stabilný a schopný udržať plné zaťaženie. Okrem toho musí byť podporná plocha ohnivzdorná a odolná voči vysokým teplotám. V prípade potreby je potrebné použiť nožičky zariadenia na presné vyrovnanie úrovne.

NASTAVENIE DVERÍ

Ak sa dvere ťažko zatvárajú, je možné nastaviť západkový mechanizmus pomocou klieští tak, aby boli dvere dokonale vodorovné.



4. INŠTALÁCIA

4.1. ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE



POZOR!

Pred začatím elektrického pripojenia si dôkladne prečítajte bezpečnostné upozornenia uvedené na prvých stranách tohto návodu a vždy porovnajte údaje o napájacej inštalácii s údajmi na štítku s technickými údajmi.

Pripojenie musí byť v súlade s platnými predpismi v krajine inštalácie a musí ho vykonať kvalifikovaný personál autorizovaný výrobcom. Nedodržanie týchto požiadaviek môže viesť k poškodeniu zariadenia, riziku nehody, strateniu záruky a oslobodeniu výrobcu od zodpovednosti.

Počas prevádzky nesmie byť napájacie napätie odlišné o viac než $\pm 10\%$ od hodnoty uvedenej na typovom štítku.

Zariadenie musí byť pripojené priamo do elektrickej siete a vybavené ľahko prístupným vypínačom v súlade s kategóriou prepäťovej odolnosti III.

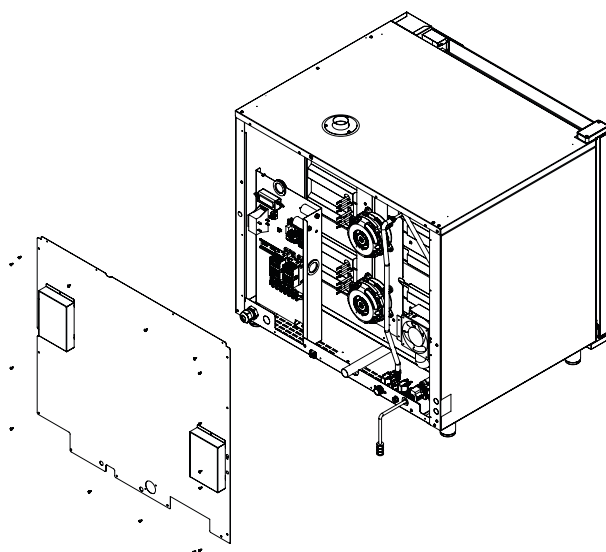
Je nevyhnutné pripojiť ochranný (uzemňovací) vodič, ktorý nesmie byť za žiadnych okolností prerušovaný ochranným ističom.

Ak sa v rovnakej miestnosti nachádza viac zariadení, je potrebné zabezpečiť vyrovnávací spoj pomocou vyhradeného uzemňovacieho svorkoviska na spodnej zadnej časti zariadenia. Účinnosť systému vyrovnania potenciálov musí byť overená v súlade s platnými predpismi.

Na zariadení sa nachádza nálepka informujúca o spôsobe pripojenia k svorkovnici v závislosti od dostupného napätia. Na pripojenie sa smú používať výhradne dodané prepajky.

SPÔSOB VYKONANIA SPOJENIA

- Otvorte zadnú časť zariadenia a lokalizujte svorkovnicu.
- Uvoľnite káblovú priechodku a prevlečte cez ňu napájací kábel. Nálepka na zariadení udáva odporúčaný typ a prierez kábla, napr. $5 \times 10 \text{ mm}^2 \text{ H07RNF}$.
- Pripojte vodiče podľa schémy na nálepke, bez akýchkoľvek zmien:
 - PE** (žlto-zelený) – ochranný vodič
 - N** (modrý) – neutrálny vodič
 - L1/L2/L3** (hnedý/sivý/čierny) – fázové vodiče
- Ochranný vodič musí byť o **3 cm** dlhší ako ostatné vodiče.
- Nesprávne pripojenie môže spôsobiť prehriatie svorkovnice, roztavenie izolácie a riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Skontrolujte neprítomnosť úniku prúdu medzi fázami a zemou a elektrickú kontinuitu medzi krytom zariadenia a ochranným vodičom siete. Na tieto merania sa odporúča použiť multimeter.
- Zatvorte kryt, priskrutkujte skrutky a zabezpečte vodič dotažením matice káblovej priechodky.
- Výmenu vodiča môže vykonať výlučne autorizovaný technik. Kábel musí mať rovnaké parametre ako originálny – vhodný typ a prierez sú uvedené na štítku s údajmi o zariadení. Zemniaci vodič musí byť žlto-zelený.



4. INŠTALÁCIA

4.2. PRIPOJENIE NA VODNÚ INŠTALÁCIU

Rúra je vybavená pripojením na vodu s priemerom 8 mm. Súčasťou je tiež hadica dlhá 1,5 m s filtrom a spojkou JG 3/4, ktorú je potrebné namontovať v súlade s platnými predpismi.

Na pripojenie sa smú použiť iba dodané materiály; nesmú sa používať ani opätovne využívať iné hadice. Pred pripojením hadice k zariadeniu je potrebné pustiť vodu, aby sa odstránili všetky nečistoty z vodovodnej rúrky. V prípade potreby sa odporúča zabezpečiť uzatvárací ventil na uzatváranie prívodu vody.

Pre správne vykonanie pripojenia vody je vždy potrebné dodržiavať platné predpisy.

POŽIADAVKY NA ZÁSOBNÚ VODU

- Maximálna teplota: +30 °C.
- Maximálna tvrdosť 5 °f (francúzske stupne). Tvrdosť vody udáva obsah iónov horčíka, vápnika a ťažkých kovov prítomných vo vode. Meria sa pomocou bežne dostupných testovacích súprav. Tvrdosť sa vyjadruje v francúzskych stupňoch (°f) alebo nemeckých stupňoch (dH). 1 °dH (nemecký stupeň) zodpovedá 1,8 °f (francúzskemu stupňu) a 1 °f predstavuje 10 mg uhličitanu vápenatého (CaCO₃) na liter vody. V prípade príliš tvrdej vody (> 5°F) je potrebné použiť zmäčkovače. Nadmerná tvrdosť vody môže spôsobiť usadzovanie vodného kameňa vo vnútri pečiacej komory a poškodenie vnútorných rozvodov, vykurovacích prvkov, ventilátorov a elektromagnetických ventilov.
- Voda musí byť pitná.
- Tlak musí byť v rozmedzí od 150 kPa do 200 kPa (2 bar). Ak je tlak príliš nízky, rúra nemusí pracovať správne. Ak je tlak príliš vysoký, je potrebné nainštalovať tlakový reduktor kalibrovaný na 200 kPa (2 bar).

PRIPOJENIE DEZINFEKČNÉHO UMÝVACIEHO PROSTRIEDKU

Zasuňte hadičku do nádoby s detergentom. Držte hadičku s detergentom mimo dosahu odvodu kondenzátu, aby nedošlo k poškodeniu.

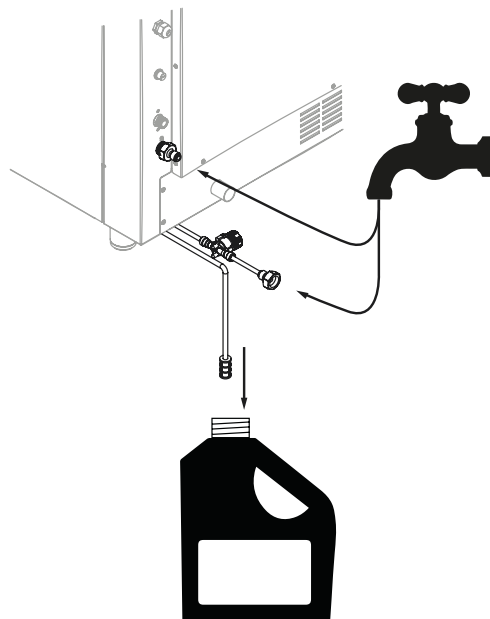
Nádoby s detergentom vždy umiestnite na podlahu, nikdy nad zariadenie. Pri práci s nádobou na detergent používajte osobné ochranné prostriedky.

Nedotýkajte sa detergentu holými rukami.

V prípade kontaktu s pokožkou alebo očami dôkladne opláchnite vodou a okamžite vyhľadajte lekársku pomoc.

Po výmene čistiacej nádoby vždy spustíte umývací cyklus, a potom oplachovací program.

Informácie týkajúce sa bezpečnosti a chemického zloženia detergentu sú k dispozícii u výrobcu. Odporúča sa ich získanie a uloženie na mieste dostupnom pre používateľa.



PRIPOJENIE NA KANALIZÁCIU

Pripojte odtok k elastickej, nemetalovej hadici schopnej odolať vysokým teplotám (nad 90 °C). Na správne pripojenie odtoku vody je vždy potrebné dodržiavať platné predpisy.

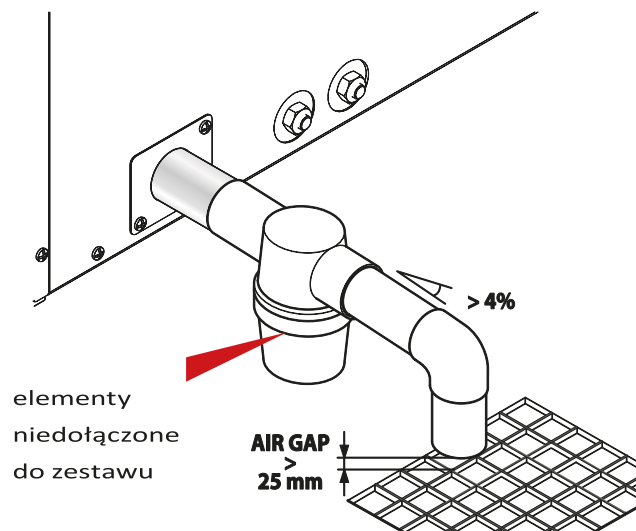
Odtok musí mať nasledujúce vlastnosti:

- Byť vybavený sifónom (sifón nie je súčasťou dodávky).
- Dĺžka nepresahujúca jeden meter.
- Minimálny sklon 4 %.
- Bez zúžení.
- Vzduchová medzera s veľkosťou najmenej 25 mm.
- Priemer nesmie byť menší ako priemer odtokového pripojenia.

4. INŠTALÁCIA

Pri častom pečení veľkého množstva mastných jedál (napr. hydiny) sa nesmie používať sifón; namiesto toho je vhodné použiť separátor tuku alebo odvádzať priamo do odtokovej mriežky. V oboch prípadoch je potrebné dodržať uvedenú „vzduchovú medzeru“.

„Vzduchová medzera“ znamená voľný priestor medzi odtokovým potrubím a miestom odvodu (mriežkou alebo inou rúrou, do ktorej sú odvádzané splašky). Dodržiavanie tohto pravidla zaručuje, že potenciálne nebezpečné baktérie nemôžu preniknúť do odvodňovacej rúry a kontaminovať potraviny.

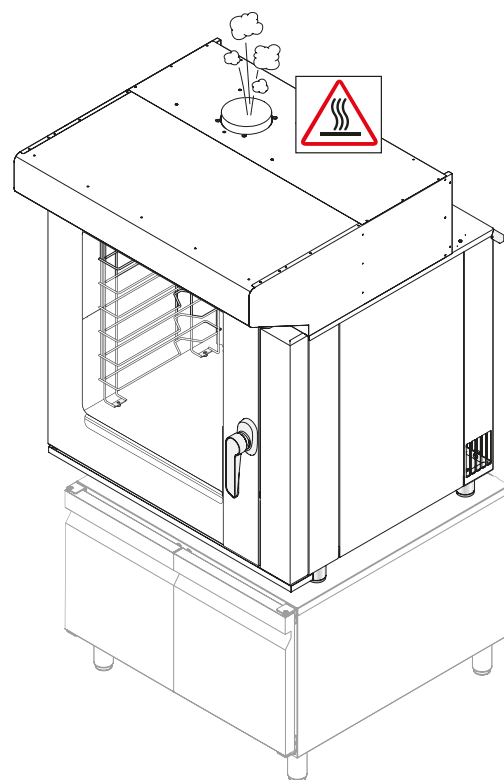


4.3. ODVOD PÁR

Počas varenia sa v hornej časti zariadenia vytvárajú horúce pary a zápachy, ktoré sú odvádzané komínom umiestneným na vrchu rúry. V dôsledku toho by mala byť rúra umiestnená pod odsávacím digestorom so zabezpečeným výkonom na odstránenie pár z miestnosti.

Odporúča sa, aby inštaláciu digestorov vykonával kvalifikovaný personál; pred montážou je potrebné sa oboznámiť s pokynmi uvedenými v balení digestorov. Odťah by mal byť zapnutý počas celej prevádzky rúry.

Uistite sa, že v okolí odvodu dymu nie sú predmety ani materiály, ktoré by mohli sťažiť odvod pár alebo byť poškodené vysokou teplotou či samotnými parami. Nezanechávajte horľavé materiály v blízkosti komína rúry.



4.4. UPOZORNENIA PRI PRVOM SPUSTENÍ

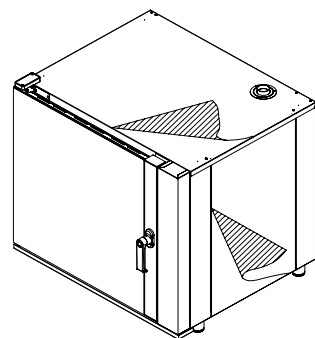
Použitie zariadenia je jednoduché a intuitívne. Na nasledujúcich stranách vás návod krok za krokom prevedie obsluhou zariadenia. To zabezpečí istotu dosiahnutia výsledkov, ktoré vždy splnia vaše očakávania a zaisťujú optimálny výkon a dlhú životnosť zariadenia.

- Pred prvým použitím dôkladne vyčistite vnútro rúry.
- Pred použitím sa uistite, že v komore zariadenia nie sú žiadne neželané predmety, napríklad návody, plastové tašky alebo iné predmety.
- Uistite sa, že komín rúry nie je zablokovaný a že v blízkosti nie sú žiadne horľavé materiály.

4. INŠTALÁCIA

4.5. ODSTRÁNENIE OCHRANNEJ FÓLIE

Odstráňte z zariadenia celú ochrannú fóliu, vyhýbajte sa používaniu abrazívnych, žieravých látok a kovových predmetov (napr. škrabiek). Ak zostali zvyšky lepidla, utrite ich mäkkou handričkou navlhčenou olejovým čistiacim prostriedkom určeným na nehrdzavejúce povrchy, ktorý nie je žieravý ani abrazívny.



4.6. UPOZORNENIA PRI VARENÍ

- Dbajte zvýšenú opatrnosť pri otváraní dverí, keď je rúra horúca.
- Vyhnite sa používaniu kuchynskej soli v komore rúry, ak to nie je možné, po ukončení varenia čo najskôr umyte komoru rúry.
- Vyhnite sa preplňovaniu nádob GN alebo plechov s potravinami (max. 10 kg potravín na nádobu).
- Rovnomerne rozložte nádoby po celej výške komory rúry, dodržiavajúc maximálny počet uvedený pre každý model. Vždy dodržujte pokyny týkajúce sa nakladania príslušného zariadenia.
- Pri grilovaní alebo pečení na roštách zvlášť mastných potravín (napr. pečené mäso alebo hydina) položte na dno komory rúry nádobu GN s vysokými okrajmi na zachytávanie tuku z potravín.
- Počas vkladania a vyberania nádob a vykonávania iných úkonov v rozhorúčenej komore rúry je potrebné nosiť vhodné tepelne ochranné prostriedky (PPE), napríklad termo rukavice.
- Počas varenia a až do úplného vychladnutia môžu byť vonkajšie i vnútorné časti zariadenia veľmi horúce. Je potrebné zachovať zvýšenú opatrnosť, aby sa zabránilo popáleninám.
- Pri vyberaní GN nádob s jedlom z komory rúry je nutné zachovávať zvýšenú opatrnosť, najmä ak v prípade, že nádoby obsahujú tekutiny.
- Počas varenia sa nesmú používať vysoko horľavé potraviny ani kvapaliny (napríklad alkohol).
- Uistite sa, že vodiace lišty na nádoby a plechy vo vnútri komory rúry sú správne nainštalované. Inak môžu nádoby alebo plechy s horúcimi pokrmami vypadnúť z vodiacej lišty alebo spadnúť dole, čo môže spôsobiť popáleniny.
- Komora rúry by mala byť vždy čistá a denne čistená. Ak tuky alebo zvyšky potravín nie sú dôkladne odstránené, môže dôjsť k požiaru.
- Ak sa používa sondá do stredu, jej vybratie z rozhorúčenej komory by malo prebiehať pomocou držiaka, pred vybratím GN nádob s pokrmom.
- Pri používaní sondy dbajte na opatrnosť – hlava sondy je veľmi ostrá a po použití dosahuje vysoké teploty.
- Používajte rúru pri teplote prostredia od +5 do +45 °C.

RIADIACI PANEL

1. Sonda
2. Tlačidlá programov
3. Tlačidlo fázy/cyklu
4. Tlačidlo ŠTART/STOP
5. Tlačidlo pary
6. Tlačidlo ventilátora
7. Tlačidlo teploty
8. Tlačidlo času/sondy
9. Tlačidlo mínus
10. Tlačidlo plus
11. Displej
12. Tlačidlo Menu
13. Tlačidlo ZAP/VYP

Jedno stlačenie tlačidla „ZAP/VYP“ pri vypnutej rúre aktivuje obrazovku rúry. Ak je rúra aktívna, dlhé stlačenie tohto tlačidla spôsobí prechod do pohotovostného režimu. Pohotovostný režim sa aktivuje aj v prípade, že používateľ počas dlhšieho času nevykoná žiadnu činnosť.

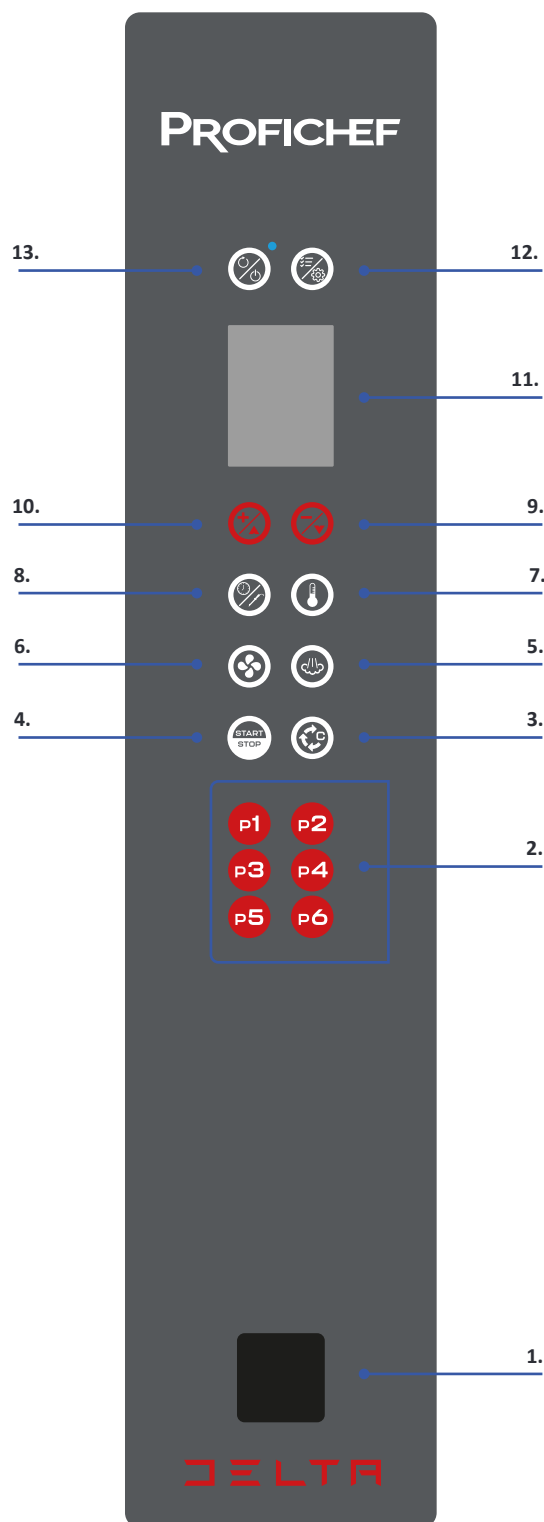
Domovská obrazovka displeja zobrazuje predvolenú obrazovku manuálneho pečenia.

V spodnej časti displeja sa nachádzajú ikony stavu, v strede displeja sa zobrazuje aktuálna teplota v komore rúry (pri neaktívnom pečení) alebo aktuálny čas pečenia (pri aktívnom pečení).

Podporované ikony stavu sú:

- Symbol indikujúci aktívne vykurovanie (vykurovacie telesá zapnuté).
- Signál prítomnosti WiFi.
- Výstražný trojuholník
- Symbol zvlhčovania
- Symbol osvetlenia komory.

Znak pauzy / prevádzky, indikujúci stav pečenia v momente otvorenia alebo zatvorenia dverí.



POZOR!

Pre dosiahnutie dobrého výsledku je pred každým pečením potrebné rúru predhriať. Odporúča sa predhrievanie s nastavenou teplotou aspoň o 30 °C vyššou, než je teplota pečenia.

Pri plnom zaťažení je potrebné zvýšiť teplotu.

Zariadenie umožňuje nasledujúce spôsoby pečenia:

- **KONVEKČNÉ PEČENIE:**

Produkty sa pečú vďaka suchému teplu generovanému vykurovacími telesami, pričom ventilátory zabezpečujú rovnomerné rozpätlenie horúceho vzduchu v rúre. V prípade potreby je možné manuálne privádzať paru do komory.

- **PARNÉ PEČENIE:**

Jedlá sa pečú vďaka pare privádzanej do komory. Pre dosiahnutie vynikajúcich výsledkov je potrebné nastaviť hodnotu vlhkosti na „100 %“. Teplota musí byť nastavená na minimálne 80 – 100 °C. Parné pečenie je ideálne pre jedlá vyžadujúce „jemné“ pečenie alebo pasterizáciu krémov.

- **KOMBINOVANÉ PEČENIE:**

Potraviny sa pečú vďaka vysokej teplote generovanej ohrievačom, v kombinácii s parou, ktorá je automaticky privádzaná do komory.

OTVÁRANIE DVERÍ RÚRY

Z bezpečnostných dôvodov je rúra vybavená dvojstupňovým systémom otvárania dverí. Prvý stupeň umožňuje pomalé uvoľňovanie pary z varnej komory, čím chráni pred možným poranením spôsobeným rýchlym únikom veľkého množstva pary. Na otvorenie varnej komory rúry je potrebné otočiť rukoväť rúry dvakrát: prvýkrát na pootočenie dverí a druhýkrát, po ich pootočení, na ich úplné otvorenie.

RUČNÉ PEČENIE

Po stlačení tlačidla Zapnúť/Vypnúť rúra prejde do zapnutého stavu a načíta program ručného pečenia s predvolenými nastaveniami. Každý program, vrátane ručného, má funkciu automatického predhrievania, pri ktorej sa zadaná hodnota teploty automaticky zvýši o 20 % oproti nastaveniu prvej fázy. Ovládač môže uložiť až 100 programov, pričom každý môže mať maximálne štyri fázy.

Pre každý krok je možné prispôsobiť nasledujúce parametre pečenia:

- Zadaná hodnota teploty.
- Zadaná hodnota času .
- Vlhkosť.
- Rýchlosť ventilátorov.

V prípade nastavenia času pečenia (napr. 1:40 hodiny:minúty) proces končí po uplynutí zadaného času.

V prípade výberu teplotnej sondy pečenie končí v momente, keď sonda zistí teplotu vo vnútri pokrmu rovnakú ako hodnota nastavená používateľom (napr. 85 °C). Sonda zisťuje teplotu vo vnútri pokrmu a indikuje, kedy jeho vnútro dosiahne hodnotu nastavenú používateľom alebo prednastavenú výrobcom.

- Sonduje potrebné používať pri maximálnej nastavenej teplote rúry 250 °C .
- Ihlu teplomerovej sondy je potrebné zasunúť hlboko do pečeného jedla: uistite sa, že jej koniec dosahuje do stredu produktu , teda do jeho najvnútornejšieho bodu, a nevyčnieva navonok.
- Dávajte pozor, aby ste sondu nezasunuli do veľmi mastných častí v blízkosti kostí .
- Ak je potravinu nie príliš hrubá, sondu zasunúť rovnobežne s povrchom plechu.
- Odporúča sa udržiavať sondu čistú a dezinfikovať ju.
- Používajte výlučne teplotnú sondu dodanú výrobcom.



POZOR!

So sondou zaobchádzajte opatrne, pretože je ostrá a po použití dosahuje vysoké teploty.

5. OBSLUHA

NASTAVENIE TEPLoty PEČENIA



Stlačiť tlačidlo teploty



Nastaviť hodnotu teploty
pomocou tlačidiel
PLUS i **MINUS**



Stlačiť znovu tlačidlo teploty na
potvrdenie

NASTAVENIE ČASU PEČENIA



Jednotlivé stlačenie tlačidla času/sondy



Nastaviť hodnotu času pomocou tlačidiel **PLUS** i **MINUS**



Stlačiť tlačidlo času/sondy na potvrdenie

NASTAVENIE SONDY



Dvakrát stlačiť tlačidlo času/sondy



Nastaviť požadovanú vnútornú teplotu pokrmu pomocou tlačidiel **PLUS** i **MINUS**



Stlačiť znovu tlačidlo času/sondy na potvrdenie

REGULÁCIA PARY/VÝDAJNOSTI VLNKOSTI



Stlačiť tlačidlo vlhkosti



Nastaviť požadované percento pary pomocou tlačidiel **PLUS** i **MINUS**



Stlačiť znovu tlačidlo vlhkosti na potvrdenie

Počas štartovacej fázy dlhšie podržanie tlačidla pary otvára elektromagnetický ventil vody na dobu podržania tlačidla, zatiaľ čo jedno stlačenie tlačidla vlhkosti zobrazí nastavenú hodnotu a umožní jej zmenu.

5. OBSLUHA

NASTAVENIE RÝCHLOSTI VENTILÁTOROV



Stlačte tlačidlo ventilátora



Nastaviť požadované percento
pary pomocou tlačidiel
PLUS i MINUS



Opätovne stlačte tlačidlo venti-
látora na potvrdenie

Rúra umožňuje nastaviť rýchlosť ventilátora v rozsahu od 0 do 5. Keď je ventilátor nastavený na rýchlosť 0 a vykurovacie telesá sú vypnuté, rúra prechádza do statického režimu. **Počas predhriatia nie je možné meniť rýchlosť ventilátora.**

TVORBA RECEPTU SLOŽENÉHO Z VIACERÝCH FÁZ

Každý program, vrátane manuálneho, môže pozostávať z nasledujúcich fáz:

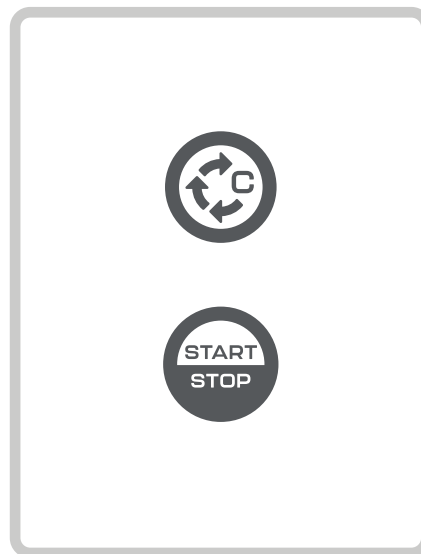
1. Jedna fáza predhrievania a až 5 fáz varenia.
2. Jeden stály cyklus predhrievania a až 6 etáp varenia.

Ak chcete zostaviť recept pozostávajúci z niekoľkých fáz, postupujte takto:

- Prejdite na obrazovku manuálneho pečenia a nastavte parametre prvej fázy.
- Stlačte tlačidlo **FÁZY (I)** pre prechod na druhú fázu alebo tlačidlo **ŠTART/STOP (J)** pre začatie pečenia.

Nastavte požadované parametre pre druhú fázu.

- Stlačte tlačidlo **FÁZY** pre prechod na tretiu fázu alebo tlačidlo **ŠTART/STOP** pre začatie pečenia.
- **Nastavte požadované parametre pre tretiu fázu alebo stlačte tlačidlo ŠTART/STOP** pre začatie pečenia.
- Stlačte tlačidlo **FÁZY**, aby ste prešli do štvrtej fázy.
- Nastavte požadované parametre pre štvrtú, piatu a šiestu fázu.
- Stlačte tlačidlo **ŠTART/STOP**, aby ste spustili pečenie.
- Na odstránenie fázy je potrebné zrušiť nastavený čas fázy.



POZOR!

- Nie je možné nastaviť čas 0 pre prvú fázu.
- Ak je v ktorejkoľvek fáze nastavený nekonečný čas, nebude možné nastaviť čas pre nasledujúce fázy.
- Nie je možné nastaviť nekonečný čas pre fázu, ak je niektorá z nasledujúcich fáz aktívna.
- Nie je možné odstrániť fázu, ak je nasledujúca fáza aktívna. Je možné vypnúť vždy len poslednú aktívnu fázu.
- Počas pečiacieho cyklu je možné vynútiť prechod na ďalšiu fázu pred uplynutím času aktuálnej fázy nastavením času pečenia aktuálnej fázy na nulu.

FÁZA PREDOHREVVU

Po dosiahnutí teploty predohrevu sa zapne zvukový signál a kontrolka začne blikať. Teplota predohrevu sa udržiava až do otvorenia dvierok. Pätnásť minút po zvukovom signáli, ak dvierka nebudú otvorené, recept sa preruší a na obrazovke sa zobrazí informácia o prekročení maximálneho času predohrevu. Po zatvorení dvier rúry sa automaticky spustí prvá fáza pečenia. Zvukový signál sa vypne po otvorení dvier alebo stlačení ľubovoľného tlačidla.

Ak sa dvere počas fázy predhriatia otvoria pred dosiahnutím teploty, fáza predhriatia bude prerušená.

ZOZNAM MENU

Opakované stlačenie tlačidla **MENU** (nie počas pečacieho cyklu) spôsobí prechod na rozbaľovací zoznam menu:

- Menu naposledy použitých programov
- Menu zoznamu receptov
- Menu špeciálnych cyklov
- Servisné menu

Podržaním tlačidla **MENU** (nie počas pečenia) v rámci nového programu alebo uloženého receptu sa prejde do menu úpravy receptu.



MENU POSLEDNÝCH PROGRAMOV

V tomto menu je možné zobraziť 10 naposledy použitých programov pečenia.



Stlačte tlačidlo **MENU** a použite + alebo - na prechádzanie programov v zvolenom zozname.



Stlačte **ŠTART/STOP** na potvrdenie programu.



Opätovným stlačením tlačidla **ŠTART/STOP** spustíte vybraný program.

MENU ZOZNAMU RECEPTOV

Kuchárska kniha je rozdelená do piatich kategórií, v ktorých je možné uložiť až 100 receptov.

Každý program je možné uložiť maximálne v štyroch fázach. Používanie programov umožňuje šandardizáciu procesov pečenia, čo zaručuje stálu kvalitu výsledkov.



Stlačte tlačidlo **MENU** a použite + alebo - na prechádzanie programov v zvolenom zozname.



Stlačte **MENU** na potvrdenie programu.



Vyberte požadovaný program stlačením tlačidiel + alebo -.

5. OBSLUHA



Potvrďte stlačením
tlačidla **MENU**



Stlačte tlačidlo **ŠTART/STOP** na
spustenie programu.

MENU ŠPECIÁLNYCH CYKLOV

V tomto menu máte prístup k špeciálnym cyklom:

- Rýchle chladenie
- Pečenie Delta T
- Multitimer



RÝCHLE CHLADENIE

Pre spustenie cyklu rýchleho chladenia komory:



Stlačte tlačidlo **MENU** a použite + alebo - na
prechádzanie programov
v zvolenom zozname.



Stlačte **MENU** na potvrdenie
programu.



Nastavte teplotu, ktorú chcete
dosiahnuť na konci cyklu.



Nastavte požadovanú rýchlosť
ventilátorov



Stlačte tlačidlo **ŠTART/STOP** na
spustenie programu.

V hornej časti obrazovky sa zobrazuje pruh znázorňujúci priebeh cyklu počas klesania teploty v pečiacej komore. Cyklus rýchleho chladenia sa ukončí, keď teplota v komore klesne pod nastavenú hodnotu. Rýchly cyklus chladenia možno vykonať pri otvorených aj zatvorených dverách. Pri zatvorených dverách je do pečacej komory vstrekovávaná voda na urýchlenie procesu.

PEČENIE DELTA T

Cyklus pečenia Delta T umožňuje piecť produkt pri zachovaní konštantného rozdielu teplôt medzi vnútrom produktu a pečacou komorou.

Tento stav sa udržiava až do dosiahnutia nastavenej teploty vo vnútri produktu.

Pre spustenie špeciálneho cyklu „pečenie delta T“:



Vyberte cyklus pomocou tlačidiel PLUS a MINUS.



Stlačte **MENU** na potvrdenie programu.



Stlačiť tlačidlo **TEPLoty**



Nastavte hodnotu delta teploty stlačením tlačidiel + alebo -.



Stlačte tlačidlo **TEPLoty** na potvrdenie



Stlačiť tlačidlo **ČASU**



Nastavte teplotu, ktorú má dosiahnuť vnútro produktu, stlačením tlačidiel + alebo -.



Stlačte tlačidlo **ČASU** pre potvrdenie.



Podľa potreby nastavte vlhkosť a rýchlosť ventilátorov.



Stlačte tlačidlo **ŠTART/STOP** na spustenie programu.

5. OBSLUHA

PROGRAM MULTI-TIMER

Multi-timer umožňuje riadiť viacero časovačov počas jedného cyklu. Vďaka tomu je možné súčasne piecť rôzne produkty s rôznymi časmi prípravy, používajúc ten istý cyklus.

Ak chcete spustiť cyklus „Multi-timer“:



Vyberte cyklus pomocou tlačidiel PLUS a MINUS.



Stlačte **MENU** na potvrdenie programu.



Podľa potreby nastavte teplotu, vlhkosť a rýchlosť ventilátorov.



Stlačte tlačidlo **ŠTART/STOP** na spustenie programu.

Riadiaca jednotka v tomto okamihu inicializuje nekonečný časový cyklus s nastavenými parametrami.

Ak chcete aktivovať jednotlivé časovače:

- Vybraný časovač môžete nastaviť stlačením tlačidiel **PLUS** a **MINUS**.
- Vybraný časovač zmení farbu a príslušný nápis sa zvýrazní červenou farbou.
- Zmenu vybraného časovača spustíte stlačením tlačidla ČASU, následne nastavíte požadovanú hodnotu pomocou tlačidiel **PLUS** a **MINUS**.
- Nastavenú hodnotu potvrdíte stlačením tlačidla ČASU.
- Časovač začne odpočítavať po otvorení a zatvorení dverí zariadenia.
- Pri nastavení dvoch alebo viacerých časovačov pred otvorením dverí spustí otvorenie a zatvorenie dverí všetky časovače súčasne.
- Počas cyklu sa v dolnej časti obrazovky zobrazujú stavové ikony a v strednej časti je zobrazená teplota pečiacej komory.
- Ak chcete zastaviť cyklus, stlačte tlačidlo **ŠTART/STOP**

5. OBSLUHA

PROGRAM ODLOŽENÉHO SPUSTENIA UMÝVANIA

Ak chcete spustiť špeciálny cyklus „Odložené umývanie“:



Vyberte cyklus pomocou tlačidiel PLUS a MINUS.



Stlačte **MENU** na potvrdenie programu.



Vyberte požadovaný typ umývania stlačením tlačidiel PLUS i MINUS



Potvrďte tlačidlom **MENU**



Pomocou tlačidiel **PLUS** a **MINUS** vyberte obdobie, v ktorom sa spustí nastavený cyklus umývania

- Dnes: cyklus začne v naplánovanom čase v aktuálny deň.
- **+24h**: cyklus začne v naplánovanom čase v priebehu 24 hodín nasledujúcich po aktuálnom dni.
- **+48h**: cyklus začne v naplánovanom čase v priebehu 48 hodín nasledujúcich po aktuálnom dni.



Potvrďte tlačidlom **MENU**



Nastavte požadovaný čas začiatku **UPOZORNENIE**
24-hodinový formát
[hh]:[mm]



Potvrďte tlačidlom **MENU**

Po potvrdení cyklu rúra prejde do pohotovostného režimu. Na obrazovke sa zobrazujú informácie o dátume a čase odloženého začiatku cyklu. Po dosiahnutí nastaveného času a dňa sa cyklus spustí automaticky.

MENU UMÝVANIA

V tomto menu sú k dispozícii programy umývania a oplachovania zariadenia:

- Oplachovanie - cyklus využívajúci iba vodu, bez pridania čistiaceho prostriedku.
- Krátky - rýchly umývací cyklus s použitím detergentu.
- Dlhý - intenzívny umývací cyklus s použitím detergentu.
- **Podanie detergentu** - cyklus naplnenia čerpadla a hydraulického okruhu detergentom.

Odporúča sa spustiť cyklus podania detergentu pri prvom použití zariadenia, po výmene zásobníka detergentu alebo po dlhšej prestávke v prevádzke automatického umývacieho systému.

Po ukončení podania detergentu sa odporúča vykonať oplachovací cyklus na odstránenie prípadných zvyškov detergentu z pečúcej komory.

Ak chcete spustiť umývací cyklus:



Vyberte cyklus pomocou tlačidiel PLUS a MINUS.



Stlačte **MENU** na potvrdenie programu.



Stlačte tlačidlo **ŠTART/STOP** na spustenie programu.



POZOR!

Ak je teplota v komore príliš vysoká, umývanie sa spustí až po ochladzovacom cykle, ako zobrazuje displej.

FUNKCIE USB

Menu USB umožňuje vykonávať nasledujúce operácie:

- Aktualizácia firmvéru zariadenia (možnosť dostupná po zistení kompatibilného súboru).
- Aktualizácia jazykov (možnosť dostupná po zistení kompatibilného súboru).
- Export HACCP.
- Export predpisov.
- Import predpisov (možnosť dostupná po zistení kompatibilného súboru).
- Import parametrov (možnosť dostupná po zistení kompatibilného súboru).
- Import obrázkov (možnosť dostupná po zistení súborov .jpg v príslušnom podadresári).
- Import predpisov a obrázkov.
- Úplná aktualizácia (možnosť dostupná po zistení kompatibilnej sady súborov).

Pokus o vstup do menu bez pripojeného USB kľúča spôsobí zobrazenie oznámenia o chýbajúcej USB pamäti.

5. OBSLUHA

AKTUALIZÁCIA FIRMVÉRU Z USB

Na spustenie aktualizácie:

Nahradiť aktualizčné súbory na USB pamäťové médium. Používajte výhradne súbory poskytnuté výrobcom.



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát tlačidla **MENU**



Vybrať sekciu „USB“
stlačením tlačidiel
PLUS a **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**

Po potvrdení operácie sa spustí prvá fáza aktualizácie firmvéru.

Proces môže trvať niekoľko minút.



Po dokončení prvej fázy aktualizácie sa stlačením tlačidla **ŠTART/STOP** spustí druhá a posledná fáza aktualizácie, ktorá môže trvať niekoľko minút. Po jej ukončení panel prejde do pohotovostného režimu.

AKTUALIZÁCIA JAZYKOV Z USB

Na spustenie aktualizácie:



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát tlačidla **MENU**



Vybrať sekciu „USB“
stlačením tlačidiel
PLUS a **MINUS**



Vybrať možnosť „Aktualizácia
jazykov“ stlačením tlačidiel
PLUS a **MINUS**



Potvrdiť tlačidlom
MENU

- Po potvrdení sa spustí aktualizácia databázy, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po ukončení procesu sa zobrazí oznámenie.



Viackrát stlačiť tlačidlo
ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na
hlavnú stránku.



POZOR!

Procedúra aktualizácie jazyka nevratne vymaže existujúcu databázu a môže trvať niekoľko minút.

5. OBSLUHA

EXPORT HACCP NA USB

Na spustenie exportu HACCP:



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát tlačidla **MENU**



Vybrať sekciu „USB“
stlačením tlačidiel
PLUS a **MINUS**



Vyberte položku „Exportovať
HACCP“ tlačidlami **PLUS** a **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Potvrďte opätovným stlačením
tlačidla **MENU** spustenie pro-
cesu.



Po dokončení procesu sa zobrazí oznámenie. Pre návrat na hlavnú stránku stlačte tlačidlo ZAP/VYP niekoľkokrát.

Po dokončení procesu sa zobrazí oznámenie. Pre návrat na hlavnú stránku stlačte tlačidlo ZAP/VYP niekoľkokrát.

Postup exportu HACCP umožňuje uloženie prevádzkových údajov z ovládacieho panela na pamäťové USB zariadenie. Pre každý deň používania je exportovaný jeden súbor denníka, pomenovaný vo formáte yy_mm_dd s príponou „.csv“.

Ku každému súboru denníka je priložený súbor s rovnakým názvom, ale s príponou „.md5“, ktorý umožňuje overenie integrity súboru.

Exportované prevádzkové údaje môžu identifikovať nasledujúce udalosti:

- Udalosť spustenia
- Udalosť zmeny fázy
- Udalosť zastavenia alebo ukončenia pečiacieho cyklu rúry
- Prípadné alarmové situácie

V súbore sa nachádzajú tiež záznamy každých 5 minút pre nasledujúce údaje:

- Teplota
- Nastavená hodnota
- Zostávajúci čas do ukončenia fázy
- Trvanie fázy

Navyše, zaznamenávanie každých 5 stupňov zmeny teploty v komore.

EXPORT RECEPTOV NA USB

Na spustenie exportu receptov:



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát tlačidla **MENU**



Vybrať sekciu „USB“
stlačením tlačidiel
PLUS a **MINUS**



Vybrať položku „Exportovať re-
ceptúru“ stlačením tlačidiel **PLUS**
a **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Potvrďte opätovným stlačením
tlačidla **MENU** spustenie pro-
cesu.



Po dokončení procesu sa zobrazí oznámenie. Pre návrat na hlavnú stránku stlačte tlačidlo **ZAP/VYP** niekoľkokrát.

IMPORTOVANIE PARAMETROV Z USB



POZOR!

Nesprávny import parametrov môže spôsobiť trvalé poškodenie zariadenia, preto sa vyžaduje, aby tento proces vykonával výlučne autorizovaný servis **ProfiChef**.

IMPORT OBRÁZKOV Z USB

Týmto postupom môžete importovať sériu obrázkov (ak je v pamäti panela dostatok miesta), ktoré budú prepojené s receptami.

Súbory obrázkov určené na import musia spĺňať nasledujúce požiadavky:

- Musia sa nachádzať v priečinku s názvom „jpg“.
- Musí mať formát a príponu „.jpeg“.
- Odporúčané rozlíšenie je 300 × 160 pixelov.
- Musia mať maximálnu veľkosť 64 kB.

Na importovanie obrázkov:

- Pripojiť USB pamäť obsahujúcu iba jeden priečinok s názvom „jpg“ so všetkými obrázkami na importovanie.



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát tlačidla **MENU**



Vybrať sekciu „USB“
stlačením tlačidiel
PLUS a **MINUS**



Vyberte možnosť
„Importovať obrázky“ stlačením
tlačidiel **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačidlom
MENU

- Po potvrdení sa spustí aktualizácia databázy, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po ukončení procesu sa zobrazí hlásenie s oznámením.



Viackrát stlačiť tlačidlo
ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na
hlavnú stránku.



POZOR!

Táto operácia spôsobí nevratné vymazanie všetkých predtým nahraných obrázkov z pamäte panela.

IMPORTOVANIE RECEPTOV A OBRÁZKOV Z USB

Funkcia umožňuje súčasné importovanie receptov a s nimi súvisiacich obrázkov v rámci jedného postupu.

Ak chcete vykonať import:

- Pripojte USB pamäť obsahujúcu:
- Zložku s názvom „jpg“ so všetkými obrázkami na import.
- Správneprípravený súbor receptov .



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát tlačidla **MENU**



Vybrať sekciu „USB“
stlačením tlačidiel
PLUS a **MINUS**



Vyberte možnosť „Importovať re-
cepty + obrázky“ stlačením
tlačidiel **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačidlom
MENU

- Po potvrdení sa spustí aktualizácia databázy, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po ukončení procesu sa zobrazí hlásenie s oznámením.



Viackrát stlačiť tlačidlo
ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na
hlavnú stránku.

ÚPLNÁ AKTUALIZÁCIA FIRMVÉRU Z USB

Na začatie aktualizácie je potrebné načítať aktualizčné súbory do pamäte USB. Používajte výhradne súbory dodané výrobcov.



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát MENU tlačidla.



Vybrať sekciu „USB“ stlačením
tlačidiel PLUS a MINUS



Vybrať možnosť „Hromadná ak-
tualizácia“ stlačením tlačidiel
PLUS a MINUS.



Potvrdiť
tlačidlom MENU

- Po potvrdení sa spustí prvá fáza aktualizácie softvéru zariadenia, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po ukončení prvej fázy stlačením tlačidla **ŠTART/STOP** sa spustí druhá, záverečná fáza aktualizácie, ktorá môže trvať niekoľko minút.
- Po ukončení procesu prejde panel do režimu pohotovosti.



POZOR!

Procedúra zároveň aktualizuje všetky operačné súbory riadiaceho panela. Ak v pamäti USB nie je kompletná sada požadovaných súborov, funkcia nie je dostupná v menu výberu.

PRIAME PREPOJENIE SO SMARTFÓNOM

Existuje možnosť vytvoriť priame prepojenie medzi smartfónom a zariadením. Priame prepojenie umožňuje lokálny prístup ku kuchárskej knihe (v okruhu približne 6 metrov od zariadenia) prostredníctvom smartfónu a vykonanie operácií potrebných na pripojenie k Wi-Fi sieti.

Aby bolo možné zariadenie pripojiť priamo k smartfónu:

- Zapnúť zariadenie.
- Naskenovať prvý QR kód „pripojiť“, ktorý sa zobrazí na obrazovke, pomocou smartfónu s pripojením na internet.
- Potvrdiť pripojenie k sieti na obrazovke smartfónu.
- Počkať na nadviazanie spojenia medzi smartfónom a zariadením.
- Naskenovať druhý QR kód zobrazený na obrazovke pomocou predtým použitého smartfónu.
- Potvrdiť prístup na webovú stránku navrhnutú na obrazovke smartfónu.
- Na obrazovke smartfónu sa zobrazí stránka, ktorá umožňuje prístup k kuchárskej knihe zariadenia.
Stlačiť tlačidlo „prejsť do kuchárskej knihy“.
- Na smartfóne sa zobrazuje štruktúra kuchárskej knihy, v ktorej je možné prehliadať, vytvárať, upravovať, ukladať, priradovať obrázky alebo mazať recepty.

5. OBSLUHA

PRIPOJENIE NA INTERNET



POZOR!

Funkcia je dostupná výhradne pre vybrané modely, na špeciálnu zákaznícku objednávku. Podrobnosti konfigurácie sú k dispozícii na požiadanie zákazníka po zakúpení modelu s touto funkciou.

INFORMÁCIE O ZARIADENÍ



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát MENU tlačidla.



Vybrať sekciu „Info“
pomocou tlačidiel
PLUS i **MINUS**



Potvrďte tlačidlom
MENU



Niekoľkokrát stlačiť tlačidlo ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na hlavnú stránku

NASTAVENIE JAZYKA

Na zmenu jazyka postupujte nasledovne:



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát MENU tlačidla.



Vybrať sekciu „Jazyk“ pomocou tlačidiel **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačidlom
MENU



Vybrať jazyk pomocou tlačidiel **PLUS** a **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Niekoľkokrát stlačiť tlačidlo ZAP/VYP, aby ste sa vrátili na hlavnú stránku

5. OBSLUHA

NASTAVENIE DÁTUMU A ČASU

Ak chcete zmeniť dátum a čas:



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát MENU tlačidla.



Vybrať želanú položku pomo-
cou tlačidiel
PLUS i **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Nastaviť požadovaný dátum a čas
pomocou tlačidiel
PLUS a **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Niekoľkokrát stlačiť tla-
čidlo ZAP/VYP, aby ste sa vrátili
na hlavnú stránku

MAZANIE OBRÁZKOV

Ak chcete zmazať obrázky, postupujte nasledovne:



Vybrať menu
Servisné stlačením
viackrát MENU tlačidla.



Vybrať sekciu „Zmazať obrázky“
pomocou tlačidiel **PLUS**
a **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Vybrať obrázok na vymazanie po-
mocou tlačidiel **PLUS** a
MINUS



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Niekoľkokrát stlačiť tla-
čidlo ZAP/VYP, aby ste sa vrátili
na hlavnú stránku

MENU ÚPRAVY RECEPTU

Položky menu:

- Uložit - umožňuje uložit nový recept alebo upravený recept
- Kopírovať - umožňuje vytvoriť kópiu vybraného receptu
- Premenovať - umožňuje zmeniť názov receptu
- Vymazať - umožňuje trvalo vymazať recept
- Spojiť - umožňuje prepojiť recept s vybraným obrázkom
- Odstrániť prepojenie - umožňuje odstrániť prepojenie receptu s obrázkom
- Rýchla úprava - umožňuje upravovať recept pomocou priameho pripojenia so smartfónom (len vybrané výrobky, na objednávku)
- Odložený štart - umožňuje nastaviť oneskorený štart receptu

ULOŽENIE RECEPTU

Ak chcete uložiť nový recept alebo uložiť zmeny vykonané v recepte, postupujte takto:



Stlačiť a podržať
tlačidlo **MENU**



Vybrať položku „Uložiť“ pomocou tlačidiel **PLUS** a **MINUS**



Potvrdiť tlačidlom
ŠTART/STOP

Nastavená názov receptu maximálne z 20 znakov :

- Zoznamy môžete posúvať stlačením tlačidiel **PLUS** a **MINUS**
- Potvrďte vybraný znak a prejdite na ďalší stlačením tlačidla **MENU**
- Medzeru medzi znakmi vložte stlačením tlačidla **ČASU**
- Odstrániť písmená stlačením tlačidla **TEPLOTY**



Vybrať požadovanú kategóriu
stlačením tlačidiel
PLUS i **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Viacrát stlačiť tlačidlo
ZAP/VYP, aby sa na návrat
na hlavnú obrazovku a zobrazil
recept

5. OBSLUHA

KOPÍROVANIE RECEPTU

Ak chcete skopírovať recept, postupujte takto:



Stlačte a podržte tlačidlo
MENU na uloženom recepte



Pomocou tlačidiel PLUS a MINUS
vyberte položku „Ko-
pírovať“



Potvrdiť tlačidlom
ŠTART/STOP

- Nastaviť názov receptu s maximálne 20 znakmi:
- Zo zoznamov môžete rolovať stlačením tlačidiel PLUS a MINUS
- Potvrďte vybraný znak a prejdite na ďalší stlačením tlačidla MENU



Vybrať požadovanú kategóriu
stlačením tlačidiel
PLUS i **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Viackrát stlačte tlačidlo ZAP/VYP,
aby ste sa vrátili na hlavnú
obrazovku a zobrazili recept

ZMENA NÁZVU RECEPTU

Ak chcete zmeniť názov receptu, postupujte takto:



Stlačte a podržte tlačidlo
MENU na uloženom recepte



Pomocou tlačidiel PLUS a
MINUS vyberte položku „Zmeniť
názov“



Potvrdiť tlačidlom
ŠTART/STOP



Vybrať požadovanú kategóriu
stlačením tlačidiel
PLUS i **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Viackrát stlačte tlačidlo ZAP/VYP,
aby ste sa vrátili na hlavnú
obrazovku a zobrazili recept

5. OBSLUHA

ODSTRAŇOVANIE RECEPTU

Ak chcete odstrániť existujúci recept:



Stlačte a podržte tlačidlo
MENU na uloženom recepte



Vyberte položku „Odstrániť“ pomo-
cou tlačidiel PLUS a
MINUS.



Potvrdiť tlačidlom
ŠTART/STOP

PRIDANIE OBRÁZKU K RECEPTU

Ak chcete asociovať recept s obrázkom, vykonajte nasledujúce kroky:



Stlačte a podržte tlačidlo
MENU na uloženom recepte



Vyberte položku „Priradiť“ po-
mocou tlačidiel PLUS a
MINUS.



Potvrdiť tlačidlom
ŠTART/STOP



Vybrať obraz stlačením
tlačidiel
PLUS a **MINUS**



Potvrdiť
tlačidlom **MENU**



Viacrát stlačte tlačidlo ZAP/VYP,
aby ste sa vrátili na hlavnú
obrazovku a zobrazili recept

Ak je pripojená USB pamäť obsahujúca obrázky v príslušnom priečinku, po poslednom obrázku v lokálnom archíve začne prechádzať zoznam obrázkov z USB pamäte.

Po výbere obrázka z USB pamäte sa tento importuje do databázy zariadenia.



POZOR!

Na používanie tohto režimu musí displej zostať na tejto obrazovke. Ak stlačíte tlačidlo ZAP/VYP a vrátite sa na hlavnú obrazovku, stratíte pripojenie na internet.

ODSTRÁNENIE OBRAZU Z RECEPTU

Ak chcete odstrániť prepojenie obrazu s receptom, postupujte nasledovne:

 Stlačte a podržte tlačidlo MENU na uloženom recepte	 Vyberte položku „Odstrániť priradenie“ pomocou tlačidiel PLUS i MINUS	 Potvrdiť tlačidlom ŠTART/STOP
--	--	---

RYCHLÁ ÚPRAVA RECEPTU (CEZ SMARTFÓN)

Funkcia rýchlej úpravy umožňuje modifikáciu receptúry prostredníctvom priameho pripojenia so smartfónom.

Na začatie je potrebné:

- Stlačiť tlačidlo ZAP./VYP. a naskenovať prvý QR kód „Connect“ zobrazený na obrazovke pomocou smartfónu.
- Po nadviazaní pripojenia naskenovať druhý QR kód stlačením 2-krát tlačidla MINUS, použiť predtým používaný smartfón a potvrdiť prístup na navrhovanú webovú stránku.
- Akceptujte sieťové pripojenie na obrazovke smartfónu.
- Na smartfóne sa zobrazí obrazovka umožňujúca prístup ku kuchárskej knihe zariadenia. Ďalej stlačte tlačidlo „Prejsť do kuchárskej knihy“.
- Stlačením tlačidla „Prejsť do kuchárskej knihy“ získate prístup ku kuchárskej knihe rúry, kde môžete vybrať požadovanú kategóriu, vytvoriť alebo upraviť recept, nastaviť parametre, uložiť, priradiť obrázky alebo odstrániť recept.

NASTAVENIE RECEPTU S ODLOŽENÝM ŠTARTOM

Aby ste spustili recept s odloženým štartom, je potrebné:

 Stlačte a podržte tlačidlo MENU na uloženom recepte	 Vyberte položku „Odložený štart“ pomocou tlačidiel PLUS a MINUS	 Potvrdiť tlačidlom MENU
 Vyberte žiadaný čas začiatku spomedzi dostupných hodnôt stláčaním tlačidiel PLUS a MINUS: / Dnes / +24 h / +48 h		

5. OBSLUHA



Potvrďte tlačidlom
MENU



Nastavte požadovaný čas začiatku **UPOZORNENIE**
24-hodinový formát
[hh]:[mm]



Potvrďte tlačidlom
MENU



POZOR!

Nastavenie programu s odloženým štartom neumožňuje spustenie iných cyklov.

Ak chcete zrušiť nastavenie odloženého štartu programu, stačí stlačiť tlačidlo **ZAP/VYP**.

DOČASNÁ ÚPRAVA RECEPTU

Existuje možnosť dočasnej zmeny nastavení receptu pred jeho začatím alebo počas jeho vykonávania. Tieto zmeny sú dočasné a nie sú uložené v pamäti zariadenia.

SPUSTENIE, POZASTAVENIE ALEBO PRENÍKNUTIE RECEPTU

Na spustenie vybraného receptu stačí stlačiť tlačidlo **ŠTART/STOP**.

Otvorenie dvierok po spustení receptu dočasne preruší vykonávanie cyklu, ktorý pokračuje po zatvorení dvierok.

Počas pozastavenia cyklu sa v dolnej časti obrazovky zobrazuje symbol pauzy.

Recept je definitívne ukončený po uplynutí nastaveného času poslednej fázy pečenia alebo po stlačení tlačidla **ŠTART/STOP**.

Po ukončení receptu sa na obrazovke zobrazí informačná správa a vydá sa zvukový signál.

Zvukový signál zostáva aktívny až do otvorenia dverí alebo stlačenia ktoréhokoľvek tlačidla.



6. ČISTENIE A ÚDRŽBA

6.1. VŠEOBECNÉ UPOZORNENIA PRI ČISTENÍ

- Pred začatím čistenia je potrebné odpojiť zariadenie od napájania a použiť vhodné osobné ochranné prostriedky (napr. rukavice).
- Používateľ môže vykonávať iba rutinné čistiace úkony. Na vykonanie kontroly, mimoriadnej údržby alebo výmeny vadných komponentov je potrebné kontaktovať autorizované servisné stredisko, ktoré zašle kvalifikovaného a riadne vyškoleného technika.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nedostatočnou údržbou alebo nesprávnym čistením (napr. použitím nevhodných čistiacich prostriedkov).
- Pred čistením je potrebné počkať, kým komora na varenie vychladne (teplota nesmie prekročiť 70 °C).

Na čistenie akejkoľvek časti prístroja alebo príslušenstva nesmú byť použité:

- Brúsne alebo práškové čistiace prostriedky.
- Detergentov agresívnych alebo žieravých (napr. kyselina chlorovodíková, sírová, kaustická sóda a pod.). Dbajte na seba! Nepoužívajte tieto látky ani na čistenie podkladu/podlahy pod zariadením.
- Brúsnych alebo ostrých nástrojov (napr. brúsne hubky, škrabky, oceleové kefy a pod.).
- Pary alebo voda pod tlakom

6.2. ČISTENIE DVERE A VNÚTORNÉHO SKLA

Na vyčistenie vnútornej sklenenej dvierok je potrebné počkať, kým rúra úplne vychladne. Vnútorné sklo je možné otvoriť, čo uľahčuje jeho čistenie. Použite mäkkú handričku navlhčenú neutrálnym čistiacim prostriedkom na sklo a postupujte podľa pokynov výrobcu detergentu.

6.3. ČISTENIE KOMORY RÚRY

Po ukončení pracovného dňa je potrebné vyčistiť komoru z hygienických dôvodov, ako aj na zabránenie porúch. Rúru nesmie byť nikdy čistená prúdom vody, či už priamym alebo pod vysokým tlakom. Na dočistenie zariadenia sa nesmú používať kovové handry, kefy ani bežné oceleové škrabky.



POZOR!

Prípadné zvyšky tuku a jedla v pečiacej komore sa môžu pri používaní rúry vznietiť, preto sa odporúča ich okamžité odstránenie.

- Počkajte, až kým pečiacia komora vychladne.
- Vybrať bočné vodiace lišty GN nádob.
- Odstrániť všetky zvyšky, ktoré je možné odstrániť ručne, a vložiť vyberateľné časti do umývačky riadu.
- Vyčistiť vnútro rúry použitím teplej vody s jemným čistiacim prostriedkom.
- Následne dôkladne opláchnuť všetky povrchy, pričom treba dávať pozor, aby na nich nezostal žiadny čistiaci prostriedok.
- Na čistenie vonkajšej časti rúry použiť vlhkú handričku a jemný čistiaci prostriedok.
- Na správne vykonanie manuálneho čistenia vykonať nasledujúce kroky:
- Zapnúť zariadenie a nastaviť teplotu na 80 °C.
- Nechajte zapnuté po dobu 10 minút.
- Vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.
- Vyberte bočné vodiace lišty pre GN nádoby.
- Nastrekajte detergent do vnútra rúry a počkajte 10 minút.
- Po ukončení čistiaceho cyklu dôkladne opláchnite pecnú komoru.

Je prísne zakázané umývať pecnú komoru pri teplote nad 70 °C. Nebezpečenstvo popálenia.

6. ČISTENIE A ÚDRŽBA

6.4. ČISTENIE VONKAJŠÍCH PLOCH

Denné čistenie povrchu pecnej komory sa má vykonávať pomocou neabrasívneho detergentu, aby sa zaistila jej správna funkčnosť . V prípade suchých zvyškov použite plastovú kefkú alebo špongiu namočenú v octe a teplej vode. Používajte iba vlhkú handru s horúcou vodou alebo prostriedky vhodné na čistenie nerezovej ocele. Nepoužívajte žieravé prostriedky ani amoniak.



POZOR!

Je zakázané zariadenie priamo polievať vodou. Je potrebné zabrániť prenikaniu vody do elektrických zariadení, nakoľko takáto situácia môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom a poškodenie rúry.

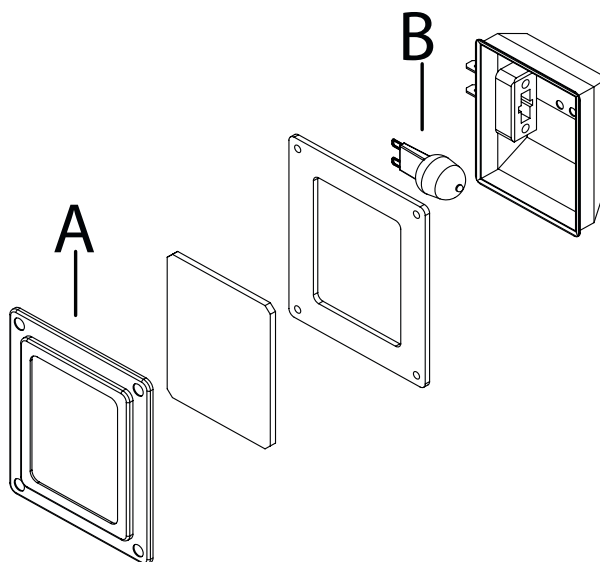
6.5. VÝMENA ŽIAROVKY



POZOR!

Je nevyhnutné prísne dodržiavať nasledujúci postup, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom alebo zraneniu.

- Odpojte rúru od elektrickej siete a počkajte , kým vychladne.
- Vybertebočné vodiace lišty, ktoré držia plechy na pečenie .
- Demontujte krytie „A“ odskrutkovaním štyroch upevňovacích skrutiek.
- Vymeniťžiarovku „B“ za žiarovku so zhodnými parametrami.
- Nasadiťnaspäť krytie „A“ a priskrutkovať ho skrutkami, ktoré boli predtým odstránené .
- Namontujtebočné vodiace lišty a uistite sa, že sú pevne upevnené.



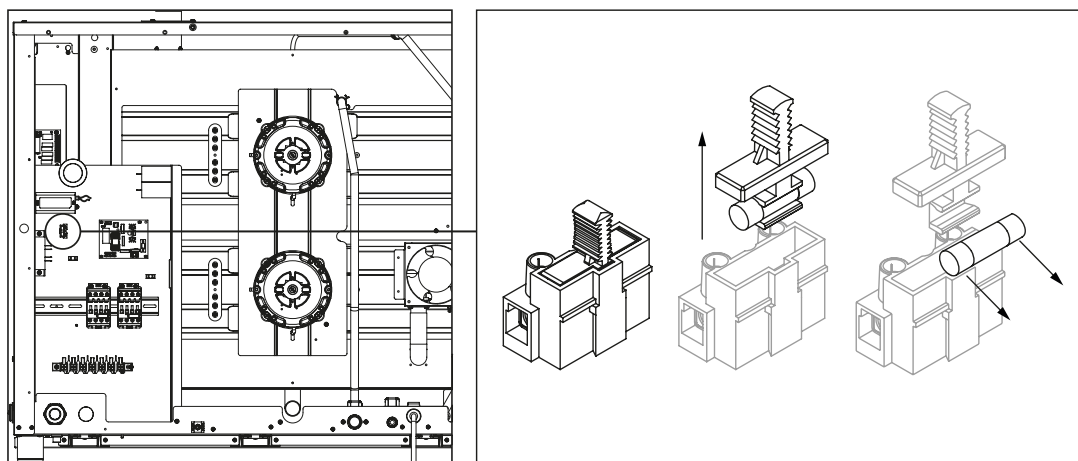
V prípade prasknutia alebo poškodenia sklenenej ochrany rúry ju nepoužívajte, kým nebude vymenená.
(Kontaktujte, prosím, oddelenie zákazníckej podpory.)

6. ČISTENIE A ÚDRŽBA

6.6. VÝMENA POISTKY (AK JE SÚČASŤOU)

Navýmenu poistky je potrebné vykonať nasledujúce kroky a dodržať pokyny :

- Odpojte rúru od elektrickej siete a nechajte ju vychladnúť.
- Vybrať rozdeľovaciu dosku z prednej časti rúry.
- Umiestniť dverka poistky v hornej časti rúry. Vybrať dverka poistky, vybrať poistku a vymeniť ju za novú.



6.7. OBDOBIE NEČINNOSTI

Počas nečinnosti odpojiť elektrické napájanie a prívod vody, vybrať nádobu na čistiaci prostriedok (modely so systémom umývania) a opatrne ju zatvoriť. Chrániť vonkajšie oceleové časti zariadenia utieraním mäkkou handrou navlhčenou vazelínovým olejom. Nechať dvere pootvorené na zabezpečenie správnej výmeny vzduchu.

Pred použitím po dlhšom období nevyužívania je potrebné:

- Dôkladne vyčistiť zariadenie a príslušenstvo.
- Znova pripojiť zariadenie k elektrickému a vodnému napájaniu.
- Skontrolovať zariadenie pred opätovným použitím.
- Vykonať čistiaci cyklus HARD.

Pre zabezpečenie optimálneho používania a bezpečnosti zariadenia sa odporúča, aby bolo servisované a kontrolované autorizovaným servisným strediskom aspoň raz ročne.

6. ČISTENIE A ÚDRŽBA

6.8. PREVENTÍVNA ÚDRŽBA

Rúra vykonáva analýzu niektorých dôležitých parametrov na zhodnotenie stavu komponentov a upozorňuje na potrebu preventívnej údržby zariadenia, aby bola zákazníčkovi zaistená najvyššia úroveň výkonnosti a spoľahlivosti. Po prekročení stanovených prahových hodnôt sa na displeji zobrazí neblokujúce upozornenie, ktoré signalizuje potrebu vykonať údržbu daného komponentu.

Upozornenie sa zobrazí :

- Po každom spustení rúry počas prvého týždňa od prekročenia prahovej hodnoty;
- Na konci každého varenia po prvom týždni od prekročenia prahovej hodnoty.

Upozornenie je možné skryť stlačením tlačidla **ZAP/VYP**

Zoznam upozornení týkajúcich sa preventívnej údržby:

- Limit počtu otvorení dverí
- Obmedzenie zásahu bezpečnostného termostatu
- Limit počtu vstrekov vody
- Obmedzený počet cyklov prania
- Povolený počet dávok detergentu
- Povolený počet zásahov do odporov
- Limit prevádzkových hodín motora
- Obmedzenie počtu hodín prevádzky osvetlenia
- Limit hodín prevádzky nad 90 °C
- Limit hodín chladenia technickej komory
- Limit hodín prevádzky ventilátorov

Po zobrazení upozornenia je potrebné kontaktovať popredajný servis na overenie stavu komponentov a ich údržby alebo prípadnej výmeny.

6.9. PERIODICKÉ ÚKONY VYKONÁVANÉ POUŽÍVATEĽOM

Nasledujúca tabuľka uvádza všeobecné údržbové úkony, ktoré by mal pravidelne vykonávať používateľ. Nedodržanie týchto postupov môže spôsobiť nesprávnu prevádzku alebo poškodenie rúry.

ČASTOTNOSŤ OPERÁCIÍ				
OPIS	DENNE	TÝŽDENNE	MESAČNE	ROČNE
Všeobecná vizuálna kontrola	X			
Čistenie pečacej komory	X			
Čistenie filtra na prívod vody		X		
Kontrola fungovania zmäčovača			X	
Čistenie elektrických prvkov				X
Kontrola utiahnutia elektrických svoriek				X
Kontrola hladiny detergentu		X		
Všeobecná kontrola funkčnosti		X		

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak zariadenie vykazuje poruchy, odpojte ho od napájania a zatvorte prívod vody.

Pred zavolaním servisu si prečítajte nasledujúcu tabuľku.

PROBLÉM	PRÍČINA	OPATRENIE
Rúra sa nespustí po výbere programu	Otvorené dvierka	Skontrolujte, či sú dvierka zatvorené.
	Mikrospínač neindikuje zatvorenie dvierok	Kontaktujte servisného technika na opravu (Servisný technik)
Osvetlenie nefunguje	Uvoľnená žiarovka	Správne vložte žiarovku do objímky
	Prepálená žiarovka	Vymeniť žiarovku
Zariadenie nerúri rovnomerne	Ventilátory nemenia smer otáčania otáčok	Kontaktujte servisného technika na opravu (Servisný technik)
	Jeden z ventilátorov sa nehýbe	
	Jedna topná špirála je poškodená	
	Tesnenie dverí je vysunuté zo zásuvky	Tesnenie dverí zariadenia správne umiestnite na príslušné miesto.
Rúra sa nezapína	Chýba sieťové napätie	Obnovte napájacie napätie.
	Pripojenie k elektrickej sieti bolo vykonané správne	Skontrolujte pripojenie na elektrickú sieť.
	Aktivoval sa bezpečnostný termostat	Kontaktujte servisného technika na opravu (Servisný technik)
Inštalácia zvlhčovania nezabezpečuje prívod potrubia	Zavrite prívodný vodný ventil	Otvorte prívodný vodný ventil
	Nesprávne pripojenie k vodovodnej sieti	Skontrolujte pripojenie na vodovodnú sieť.
	Filtre na prívode vody sú zanesené nečistotami	Vyčistite filtre
Pri čiastočne zatvorených dverách vyteka voda z tesnenia	Zanesené tesnenie	Vyčistite tesnenie vlhkou handrou
	Poškodené tesnenie	Kontaktujte servisného technika na opravu (Servisný technik)
	Problém s mechanizmom zatvárania dverí	
Ventilátor sa počas prevádzky zastavuje	Zásah termostatickej bezpečnostnej poistky motora	Vypnite zariadenie a počkajte, kým sa teplotná poistka motora automaticky obnoví. Ak sa problém opakuje, kontaktujte servisného technika na opravu (servisná služba). Skontrolujte, či sú zachované bezpečné vzdialenosti od zariadenia.
	Porucha kondenzátora motora	Kontaktujte servisného technika na opravu (Servisný technik)

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

7.1. PORUCHA SNÍMAČA KOMORY (VYBRANÉ MODELY)

Tento alarm sa zobrazí, keď je sonda:

- V stave skratovania.
- Prozpojená.
- Mimo rozsah merania.

Alarm sa automaticky resetuje po odstránení príčiny poruchy. Ide o závažný alarm, ktorý preruší akýkoľvek prebiehajúci proces pečenia. Bzučiak vydáva trvalý zvuk, ktorý možno vypnúť stlačením ľubovoľného tlačidla. Použitím tlačidla Zapnúť/Vypnúť je možné opustiť obrazovku chyby, avšak ak príčina alarmu nie je odstránená, pri ďalšom pokuse o pečenie sa obrazovka alarmu znovu zobrazí a spustí sa zvukový signál.

7.2. BEZPEČNOSTNÝ TERMOSTAT

Tento alarm sa zobrazí pri prekročení maximálnej prevádzkovej teploty zariadenia. Ide o alarm vyžadujúci manuálne obnovenie; termostat je možné resetovať stlačením červeného tlačidla na ľom. Skontrolujte, či sú filtre chladiacich ventilátorov čisté a či boli dodržané príslušné montážne vzdialenosti.

Na resetovanie termostatu:

- Odstráňte kryt termostatu zo zadnej strany rúry.
- Otvorte dvere a počkajte, kým rúra vychladne.
- Stlačte červené tlačidlo na jeho resetovanie.
- Ak sa problém opakuje, kontaktujte servis Forgast.



POZOR!

Ak sa alarm zobrazuje opakovane, pred ďalšími pokusmi o manuálne resetovanie počkajte na technický zásah, aby ste predišli poškodeniu zariadenia.

7.3. CHÝBA NAPÄTIE

V prípade výpadku napájania počas prevádzky zariadenie vykoná overenie všetkých cyklov vykurovania, kysnutia alebo prania začatých pred výpadkom napätia.

Modul P207 riadi napäťový blok.

- V prípade pečenia, ak napätie chýba menej ako 1 minútu, po obnovení napätia bude cyklus obnovený od miesta, kde bol prerušený, avšak bude vygenerovaný alarm.
- Ak čas prekročí 1 minútu, cyklus sa automaticky nespustí a pre kritický čas bude generovaný HACCP alarm (v HACCP denníku sa zobrazí alarmový kód 320 označujúci obnovenie po výpadku napájania).
- V prípade pracích cyklov, ak strata napätia trvá menej ako 1 minútu, cyklus sa obnoví od miesta prerušenia; pri trvaní dlhšom ako 20 minút sa cyklus spustí od začiatku.

8. ODPADY A LIKVIDÁCIA

Na konci životnosti produktu nesmiete zariadenie vyhodiť na mieste, ktoré by predstavovalo riziko pre životné prostredie.

Je povolené dočasné skladovanie nebezpečného odpadu za účelom jeho následnej likvidácie. Je potrebné dodržiavať predpisy o ochrane životného prostredia platné v krajine používania zariadenia.

Zariadenie je nevyhnutné odovzdať špecializovaným firmám na zber, demontáž a likvidáciu.

Je potrebné zariadenie demontovať, rozdeľujúc komponenty a umiestňujúc ich do skupín podľa ich chemického zloženia, s prihliadnutím na to, že niektoré z nich je možné recyklovať a znova použiť podobne ako komunálny odpad.

Pred likvidáciou je potrebné zabezpečiť, aby zariadenie nebolo možné ďalej používať, odpojením napájacieho kábla.

Materiál vzniknutý likvidáciou, ak nebude znovu použitý, musí byť odovzdaný na zberné miesto alebo na skládku odpadu v súlade s platnými predpismi.

Akýkoľvek symbol WEEE na produkte znamená, že ho nemožno považovať za bežný domový odpad. Je potrebné ho zlikvidovať správnym spôsobom, aby sa predišlo akýmkoľvek negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.

Ak chcete získať viac informácií o recyklácii tohto produktu, je potrebné kontaktovať výrobcu, servis alebo miestny orgán zaoberajúci sa likvidáciou odpadu.

Operácie demontáže zariadenia musia byť vykonávané kvalifikovaným personálom.

Ak je plánovaná neskoršia montáž zariadenia, všetky činnosti sa musia vykonávať s maximálnou starostlivosťou, aby nedošlo k poškodeniu jeho súčiastok.

Výrobca nezodpovedá za žiadne poruchy alebo nepríjemnosti spôsobené neoprávneným personálom obsluhujúcim zariadenie.



LIKVIDÁCIA

Obal a materiál, z ktorého je vyrobený, sú 100 % recyklovateľné a sú označené symbolom



Pri likvidácii je potrebné dodržiavať platné miestne predpisy. Časti obalov (plastové vrecia, kúsky polystyrénu a podobne) treba uchovávať mimo dosahu detí, pretože predstavujú potenciálne nebezpečenstvo.

Zariadenie je vyrobené z materiálov vhodných na recykláciu. Toto zariadenie je označené v súlade s Európskou smernicou o elektroodpadoch a elektrických a elektronických zariadeniach. Zabezpečením správnej likvidácie tohto zariadenia môžete pomôcť zabrániť možným negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie ľudí.



Symbol na zariadení alebo v priloženej dokumentácii znamená, že zariadenie sa nesmie likvidovať ako bežný domový odpad. Zariadenie je potrebné odovzdať do špecializovaného zberného miesta na likvidáciu a recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Pri likvidácii zariadenia je potrebné zabezpečiť, aby zariadenie nebolo použiteľné (nebolo možné ho uviesť do prevádzky) odpojením napájacieho kábla a odstránením dverí, políc a ďalších prvkov, ktoré môžu predstavovať nebezpečenstvo. Nesmie dôjsť k situácii, kedy by bolo možné po zariadení liezť alebo v ňom uviaznuť. Zariadenie je potrebné likvidovať v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadu a odniesť ho do špeciálneho zberného miesta; neza nechávajte zariadenie bez dozoru, pretože môže predstavovať nebezpečenstvo pre deti.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Zariadenie bolo vyrobené v súlade s bezpečnostnými požiadavkami stanovenými európskymi smernicami a príslušnými normami. Po dosiahnutí tejto zhody výrobca prehlasuje, že jeho výrobky sú v súlade s platnou európskou legislatívou a preto sú označené príslušným označením CE, čo umožňuje ich predaj v európskych krajinách.

Prehlásenie o zhode na požiadanie používateľa je k dispozícii v elektronickej alebo tlačenej podobe v sídle výrobcu
Profichef: Owsiana 58a, Katowice, 40-780 Poľsko







PROFICHEF