

Materiál

Výrobce

Zařízení

Obsah

Důležité

Jazyk originální verze

NÁVOD K OBSLUZE

Ali Spa – Div. Friulinox

Via treviso, 4 330 83 – Taiedo di Chions (PN)-Italia

Tel. +39.0434.635411, Fax. +39.0434.635414

E-mail: info@friulinox.com, web: www.friulinox.com

MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ

HI-5



Všeobecný popis a pokyny

Technické údaje

Provoz - používání zařízení - běžná údržba

Instalace - Likvidace zařízení

Příloha – data, schéma, ...

V případě použití výrobku k jiným účelům, než je uvedeno v tomto návodu, nenese výrobce žádnou odpovědnost.

Italština. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za případné chyby v překladu



Gratulujeme vám k zakoupení našeho zařízení!

Práce s multifunkčním zařízením HI-5 je velmi jednoduchá díky intuitivní grafice ovládacího panelu. Dotykový ovládací panel byl navržen tak, aby požadované programy byly okamžitě zobrazeny a identifikovány.

Veškerá potřebná technologie je integrována do jediného přístroje. Umožňuje provádět různé doplňkové činnosti pro zvýšení efektivity v kuchyni. Na místo provádění dlouhých a složitých postupů, budete moci pracovat ihned a to díky 300 přednastaveným programům a cyklům.

Tato příručka obsahuje všechny potřebné informace pro správné používání zařízení a jeho správnou údržbu.

Před každou operací si pozorně přečtěte pokyny, protože poskytují základní informace týkající bezpečného používání zařízení.

OBSAH

VŠEOBECNÉ USTANOVENÍ A POKYNY	5
INSTALACE ZAŘÍZENÍ	8
LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ	10
ZÁRUKA	10
INFORMACE O ZAŘÍZENÍ	11
Správné naplnění zařízení	13
Dosažení nejlepších výsledků a bezpečné práce	14
Jak používat vpichovou sondu	14
Uzpůsobení pro použití gastronádob nebo plechů 600 x 400	15
POUŽITÍ	
Zapnutí a Vypnutí	16
Zamknutí a odemknutí klávesnice	16
Počáteční nastavení	17
Nastavení jazyka	17
Nastavení data a času	17
ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ + 3 ° C	
Šokové zchlazování s využitím uloženého receptu (Kuchařka)	19
Úprava uložených receptů (Kuchařka) a vytvoření vlastního receptu (Moje recepty)	20
Šokové zchlazování s automatickým nebo manuálním cyklem	22
Konzervační fáze	23
Uložení dokončeného cyklu šokového zchlazování	24
Výchozí hodnoty pro automatický nebo manuální cyklus	25
ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18 ° C	
Šokové zmrazování s využitím uloženého receptu (Kuchařka)	29
Úprava uložených receptů (Kuchařka) a vytvoření vlastního receptu (Moje recepty)	30
Šokové zmrazování s automatickým nebo manuálním cyklem	32
Konzervace – uchovávací fáze	33
Anisakis killer (smrtící parazit)	33
Uložení dokončeného cyklu šokového zmrazování	34
Výchozí hodnoty pro automatický nebo manuální cyklus	35
ROZMRAZOVÁNÍ	
Úpravy nastavených parametrů cyklu rozmrazování (volitelné)	40

AUTOMATICKÉ PŘERUŠOVANÉ KYNUTÍ TĚSTA

Automatické přerušované kynutí těsta	44
Výchozí hodnoty pro přerušované (řízené) kynutí	46
Editace parametrů pro přerušované kynutí (volitelné)	48
Manuální přerušované kynutí	48
Manuální kynutí	52

NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ

Jen vaření	53
Manuální režim (s nastavitelnými parametry)	54
Automatický režim (uložené recepty)	55
Vaření + šokové zchlazení (zmrazení)	56

SPECIÁLNÍ FUNKCE

Kuchařka	58
Moje recepty (uložení vlastních receptů)	59
Vytvoření receptů	59
Vyhřívání vpichové sondy	60
Sterilace (volitelné)	60
Odtávání horkými plynem	61
Předchlazení	61
Sušení	62
Nepřetržitý cyklus	62
Nabídka USB	64

SERVISNÍ FUNKCE

Přednastavené hodnoty	66
Přednastavené Parametry	71

ÚDRŽBA

Správné čištění	76
Odstavení z provozu	77
Poprodejní servis	78

ALARMY **79**

VŠEOBECNÁ USTANOVENÍ A POKYNY

PŘEJÍMKA

Zařízení je před vlastní expedicí z výrobního závodu podrobena důkladné kontrole.

ÚVOD

Tato příručka obsahuje všechny potřebné informace pro správnou instalaci, provoz a údržbu zařízení kvalifikovaným personálem. Před jakoukoliv operací si pozorně přečtete pokyny a podrobné informace, neboť tyto obsahují základní bezpečnostní údaje týkající se zařízení.

Výrobce se zříká veškeré odpovědnosti z nesprávného použití zařízení. Reprodukce této příručky je částečně omezena.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za jakékoliv operace prováděné v rozporu s pokyny uvedenými v tomto návodu.



Před připojením zařízení k elektrické síti se ujistěte, že síťové napětí a kmitočet odpovídají údajům na zařízení.



Připojení zařízení musí být jištěno jističem 30 mA.



Před provedením každé údržby nebo čištění odpojte zařízení od zdroje napájení:

- 1) Nastavte spínač napájení do polohy OFF
- 2) Vytáhněte zástrčku



Při údržbě v motorovém prostoru nebo na výparníku používejte rukavice.



Nepoužívejte žádné ostré předměty, šroubováky, apod. v oblasti výparníku.



Nedotýkejte se elektrických částí mokřými rukama nebo bez bot.



Pro správnou funkci kompresoru a výparníkové skupiny nikdy neuzavírejte nebo nijak neomezujte proudění vzduchu (přívodní otvory)



Před instalací zařízení na kolečkách se dobře přesvědčte, že plocha pro umístění zařízení je vodorovná.



Klíčky od zařízení (pokud jsou ve výbavě) uchovávejte mimo dosah dětí.



Zařízení smí používat pouze dobře proškolený personál. Údržbu (například čištění a údržbu chladicího zařízení) smí provádět pouze servisní technik s platnou kvalifikací v oblasti elektrických a chladicích systémů.

PŘÍPRAVA ZE STRANY ZÁKAZNÍKA

Příprava elektrické přípojky s odpovídajícím jištěním 30 mA. Příprava elektrické zástrčky s uzemněním odpovídajícím normám platným v místě instalace zařízení.

Zkontrolujte místo instalace zařízení, vodorovnost plochy. U zařízení s vodní kondenzační jednotkou nebo u zařízení s přímou regulací vlhkosti zkontrolujte vodovodní přípojku.

TECHNICKÁ DATA

Technické údaje jsou uvedeny na štítku, který je umístěn na venkovní straně zařízení nebo na zadní straně a uvnitř motorového prostoru.

HLADINA HLUKU

L_{eq} ve vzdálenosti 1 m od zařízení za provozních podmínek je < 70 dB(A)

L_{pc} ve vzdálenosti 1 m od zařízení za provozních podmínek je < 130 dB(A)

Podmínky měření

Měření se provádělo uvnitř pravouhlé nechráněné místnosti bez zvukotěsné úpravy. V prostoru kolem zařízení nebyly žádné překážky.

Odkaz na normy pro měření hluku

Měření hluku bylo provedeno v souladu s nařízením č. 277, postupů popsaných v ISO 230-5 a v souladu se směrnicí ES 2006/42.

Provozní podmínky zařízení

Měření bylo provedeno za maximálních provozních podmínek při plném výkonu zařízení, čemuž odpovídá počáteční fáze zchlazování.

POUŽITÉ MATERIÁLY A NÁPLNĚ

V souvislosti s ochranou životního prostředí vyhovují všechny použité materiály národní vyhlášce č. 151, z 25. Července 2005, která provádí nařízení EU 2002/95/EU a direktivy EU 2002/95/EC a (2002/96/ES a 2003/108/ES, ke snížení použití nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních, jakož i nakládání s odpady.

Veškerá chladiva a pěnотvorná činidla používaná k vypěňování polyuretanových izolací jsou plně v souladu s nařízením ES 842/2006.

NÁVOD A DOPORUČENÉ POUŽITÍ, NEVHODNÉ POUŽITÍ

Naše chladicí zařízení jsou schválené pro použití pro potravinářství a jsou plně v souladu s nařízením ES 1935/2004. Jsou navrženy a konstruovány s ohledem na zdravotní nezávadnost bezpečnost pro uživatele. Zařízení není určeno pro uchovávání léčiv, chemických látek nebo jiných nepotravinářských produktů. Zařízení smí být používáno pouze pro stanovený účel. Není určeno pro živá zvířata. Nevkládejte korozivní předměty.

PŘÍPADNÁ NEBEZPEČÍ, KTERÁ NELZE ODSTRANIT

- Chladicí zařízení bylo vyrobeno a konstruováno s příslušnými bezpečnostními opatřeními s cílem zajistit bezpečnost a zdraví uživatele, nemají nebezpečné hrany, broušené plochy nebo prvky vyčnívající z půdorysu
- Stabilita zařízení je zaručena i při otevřených dveřích, nicméně je zakázáno se (nebo cokoli) na otevřené dveře zavěšovat
- U přístrojů se zásuvkami nevkládejte víc jak 40 kg do každé zásuvky, na rošt, ... (rovnoměrně rozložte), neotvírejte najednou víc jak jednu zásuvku a neopírejte se nebo si nesedejte na otevřenou zásuvku, aby nedošlo k převrácení nebo k poškození zařízení
- Pozn.: U skříní se skleněnými dvířky nevytahujte najednou víc jak 1 košík nebo 1 rošt, aby se neporušila stabilita zařízení. Ukládejte potraviny postupně od spodu nahoru, vyndávejte potraviny v opačném směru, tj. odshora dolů



SKŘÍNĚ NA KOLEČKÁCH PŘESOUVAT OPATRNĚ, BEZ NÁHLÝCH ZMĚN POHYBU, ABY NEBYLA NARUŠENA STABILITA SKŘÍNĚ



KOLEČKA SKŘÍNĚ NA MÍSTĚ VŽDY ZABLOKOVAT ODPOVÍDAJÍCÍM ZAŘÍZENÍM (ZABRZDIT)

RIZIKA SPOJENÁ S POHYBLIVÝMI ČÁSTMI

Jedinou pohyblivou částí je ventilátor, který nepředstavuje žádné riziko, protože je chráněn pevně přišroubovaným roštem (před odstraněním tohoto roštu odpojte zařízení od přívodu el. proudu). Je zakázáno cokoli vkládat do ochranné mřížky ventilátoru!!

RIZIKA ZPŮSOBENÁ VYSOKOU/NÍZKOU TEPLOTOU

Místa, kde se může vyskytnout vysoká/nízká teplota, jsou označena varující nálepkou „TEMPERATURGEFAHR“ (Teplotní nebezpečí).

RIZIKA ZPŮSOBENÁ ELEKTRICKÝM NAPĚTÍM

Riziko elektrickým napětím bylo maximálně eliminováno konstrukcí zařízení a řešením elektrických obvodů v souladu s normou IEC EN 60204-1 a IEC EN 60335-1.

V místech, kde hrozí nebezpečí elektrickým napětím, jsou umístěny samolepky "vysoké napětí" .

RIZIKO ZPŮSOBENÉ HLUKEM

L_{eq} nejhluchnějšího bodu ve vzdálenosti 1 m od zařízení za provozních podmínek je < 70 dB(A)

L_{pc} ve vzdálenosti 1 m od zařízení za provozních podmínek je < 130 dB(A)

ZBYTKOVÁ RIZIKA

Pro případný odvod tekutin z potravin, při čištění zařízení apod, je spodní dno vyspádováno ke středovému výtokovému otvoru s uzavíracím kolíkem. Při čištění vytáhněte kolík a pod výtokový otvor umístěte sběrnou vaničku max. 100 mm vysokou.

Při běžném provozu zařízení musí být odtokový otvor uzavřen!

POUŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ



JE ABSOLUTNĚ ZAKÁZÁNO, POUŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ POŠKODIT NEBO ODSTRANIT (OCHRANNÁ MŘÍŽ, NÁLEPKY S VAROVNÝMI SYMBOLY ATD.). PŘI NEDODRŽENÍ TĚCHTO INSTRUKCÍ NENESE VÝROBCE ANI DODAVATEL ŽÁDNOU ODPOVĚDNOST ZA PŘÍPADNÉ ŠKODY!

KLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY - ZÁSADY

Před započítím jakékoli činnosti je zapotřebí odpojit zařízení od přívodu elektrické energie.



BĚHEM PROVÁDĚNÍ BĚŽNÉ ÚDRŽBY JE PŘÍSNĚ ZAKÁZÁNO ODSTRAŇOVAT JAKÉKOLIV BEZPEČNOSTNÍ OCHRANNÉ A POJISTNÉ PRVKY A ZAŘÍZENÍ. (OCHRANNÉ MŘÍŽKY, KRYTY, NÁLEPKY ATD.)

POSTUP V PŘÍPADĚ VZNIKU POŽÁRU – ZAHOŘENÍ PŘÍSTROJE



K HAŠENÍ OHNĚ NIKDY NEPOUŽÍVEJTE VODU!

K uhašení ohně použijte CO₂ - hasicí přístroj a co nejrychleji ochladte motor a jeho bezprostřední okolí.



Nikdy neomývejte přístroj přímým proudem vody, protože může dojít k zasažení elektrických součástek a k poškození jejich funkčnosti.

Bezprostřední okolí zařízení (i prostor pod) musí být také čištěn každý den za použití mýdla a vody. Nepoužívejte čisticí prostředky na bázi chlóru nebo prostředky toxického charakteru.

INSTALACE ZAŘÍZENÍ

Následující informace jsou určeny pro personál s příslušnou technickou kvalifikací.

TRANSPORT A MANIPULACE SE ZAŘÍZENÍM

Při přepravě a manipulaci se zařízením vždy používejte mechanizační prostředky typu paletového nebo vysokozdvížného vozíku. Při práci dbejte na správné rozložení hmotnosti. Zařízení je obvykle umístěno na dřevěné paletě. Skříně mohou být k paletě připevněny šrouby nebo páskováním. Zařízení je chráněno lepenkovou krabicí s vyztuženými hranami.

Na obalu jsou vytištěny varovné symboly důležité pro správnou manipulaci, aby nedošlo během nakládky, vykládky, přepravy a skladování k poškození zařízení nebo úrazu.



Orientace uložení



Křehké



Uchovávat v suchu

Při likvidaci obalů je nutné dodržovat místní předpisy pro nakládání s obaly.

Stohovací limit

Při skladování nebo přepravě zařízení je možné umístit maximálně 2 ks na sebe, pokud není na obalu uvedeno jinak.

Vzhledem k tomu, že těžiště zařízení není umístěno v geometrickém středu, je nutno při manipulaci a stohování postupovat velmi opatrně.

POSTUP PŘI INSTALACI

Je doporučeno, po rozbalení zařízení zkontrolovat jeho celistvost a nepoškozenost, ke kterému mohlo dojít během přepravy. Eventuální poškození je nutné okamžitě hlásit dopravci. Je zakázáno poškozené zařízení bez předchozího upozornění a písemného souhlasu vracet výrobci.



**PŘI MANIPULACI ZAŘÍZENÍ NETAHEJTE NEBO NETLAČTE, ABY NEDOŠLO K PŘEVŘÁCENÍ NEBO POŠKOZENÍ ZAŘÍZENÍ (NOŽIČEK).
NIKDY NENAKLÁPĚJTE ZAŘÍZENÍ VE SMĚRU DVEŘÍ.**

UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Zařízení umístěte na dobře větraném místě vzdálené od zdrojů tepla. Při umístění zařízení ponechte vedle zařízení dostatečný prostor pro proudění vzduchu, které je důležité z hlediska správné funkce zařízení. Při umístění dbejte i na dostatečný prostor k provádění údržby zařízení.

Zařízení na kolečkách

Zařízení na kolečkách nemohou být výškově rektifikována, proto obzvláště dbejte, aby plocha, na které je zařízení umístěno, byla dokonale vodorovná.



**PO INSTALACI ZAŘÍZENÍ ZABRZDĚTE KOLEČKA
ZAŘÍZENÍ NENÍ URČENO K INSTALACI DO VÝBUŠNÉHO PROSTŘEDÍ.**

PŘIPOJENÍ

Před připojením zařízení k síti se přesvědčte, že napětí a frekvence sítě odpovídá hodnotám uvedeným na štítku zařízení při povolené toleranci +/- 10% jmenovitých hodnot. Zařízení musí být řádně uzemněno.

Upozornění pro zchlazovače/zmrazovače vybavené mytím

Zařízení musí být připojeno k vodovodnímu řádu pomocí dodávaného flexibilního potrubí ¾ ", vhodného pro vysoké teploty a tlaky.

Je doporučeno do vodovodní přípojky předřadit změkčovač vody, aby nedocházelo k zavápnění zařízení. Pro zvýšení účinnosti by teplota vody měla být v rozmezí 40-60°C, tlak vody 2-5 bar. Jestliže tlak vody klesne pod 0,5 bar, tlakový spínač vyřadí mycí systém z činnosti a na displeji zařízení se zobrazí příslušný alarm.

Zchlazovače/zmrazovače vybavené mytím



**PRO SPRÁVNOU FUNKCI MYTÍ NEMĚŇTE SMĚR TRYSEK
ZÁSUVKY A ZÁSTRČKY MUSÍ BÝT ŘÁDNĚ UZEMĚNY A MUSÍ ODPOVÍDAT
PŘEDPISŮM V DANÉ ZEMI**

Předepsané hodnoty uzemnění zařízení

Aby bylo zařízení chráněno pře přetížením nebo zkratem, musí být připojeno přes magnetodynamický jistič 30 mA s možností ručního resetu.

Pro návrh jištění jsou rozhodující následující hodnoty:

$$I_{\max} = 2,3 I_n \text{ (jmenovitý proud)}$$

$$I_{sc} \text{ (zkratový proud)} = 4500 \text{ A pro napájení } 230/1 \sim / 50\text{Hz.}$$

$$I_{sc} \text{ (zkratový proud)} = 6000 \text{ A pro napájení } 400/3 \sim / 50\text{Hz.}$$

1RE-INSTALACE

Při opětovné instalaci zařízení postupujte následovně:

- 1) Hlavní vypínač nastavte do polohy OFF
- 2) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a stočte kabel
- 3) Odstraňte veškeré pokrmy ze zařízení a zařízení řádně vyčistěte
- 4) Zařízení znovu zabalte. Přitom dbejte na správné umístění polystyrenových ochranných vinglů a řádné připevnění na dřevěnou podlahku, aby nedošlo během přepravy k poškození zařízení.
- 5) při následné instalaci postupujte dle předcházejících instrukcí.

LIKVIDACE

Nechte odpojit přístroj od elektrické a vodovodní přípojky pouze kvalifikovaným personálem.

Je třeba odstranit a zabránit úniku:

- chladicí plyn;
- nemrznoucí kapaliny v hydraulických obvodech

Likvidační práce musí probíhat v souladu se Směrnicí Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních.

Ikona přeškrtnuté popelnice znamená, že výrobek byl uveden na trh po 13. srpnu 2015, nesmí s ním být nakládáno jako s běžným domovním odpadem, ale musí být likvidován samostatně.



Všechna zařízení jsou vyrobena z recyklovatelných kovových materiálů (nerez, železo, hliník, pozinkovaný plech, měď atd.)

Věnujte pozornost chodu přístroje ke konci jeho životnosti, snížíte negativní dopad na životní prostředí a efektivně využijete zdroje, podle zásady prevence, opětovného použití, recyklace a obnovy. "kdo znečišťuje, platí."

Nezapomeňte, že nedovolená nebo nesprávná likvidace produktu je nezákonná.

Informace o likvidaci v zemích Evropské unie

Směrnice EU o zařízení (OEEZ) byla přijata v každé zemi jiným způsobem. Z toho důvodu je nutné oslovit pro správnou likvidaci příslušný obecní úřad, prodejce či firmu, která má pro uvedenou činnost příslušné oprávnění.

Při čekání na demontáž a likvidaci zařízení může být zařízení dočasně skladováno i venku, to však za předpokladu, že elektrické, chladicí a hydraulické okruhy nejsou poškozené a netěsné. Ujistěte se, že dveře nemohou být uzavřeny/uzamčeny, aby se zabránilo uvíznutí.

Postupujte podle zákonů na ochranu životního prostředí v zemi uživatele.

ZÁRUKA

Záruka výrobce na zařízení a jeho části je po dobu jednoho roku od data vystavení faktury. Objeví-li se v době záruky závada, nese náklady na náhradní díly výrobce.

Výrobce opraví případné nedostatky a vady za předpokladu, že je zařízení instalováno a používáno v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu k obsluze. Záruka se nevztahuje na škody způsobené vodním kamenem, přepětím nebo manipulací neoprávněných osob. Na díly, jako jsou těsnění, žárovky a další spotřební materiál, se záruka nevztahuje.

Během záruční doby zákazník nese náklady týkající se dopravy a práce vynaložené na opravu či výměnu náhradních dílů.

Náhradní materiál v době záruky zůstává naším majetkem a musí být vrácen na náklady kupujícího.

INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

Strana 19

Šokové zchlazování

- umožňuje rychlé snížení teploty potravin +3°C, zabrání se přirozenému odpařování – zachování vlhkosti, zabraňuje pomnožování bakterií po uvaření potravin
- šokové chlazení umožňuje dopředu si naplánovat přípravu produktu, udržovat dlouhodobě jeho chuť, vůni, váhu zabraňuje kažení produktu či vzniku možnosti otravy.
- dokonalou kontrolou vzduchu a teploty zůstávají zachovány všechny smyslové vlastnosti produktu

Strana 29

Šokové zmrazování

- umožňuje rychlé snížení teploty v jádře potraviny na -18 °C pro udržení struktury a konzistence potravin
- rychlé zmrazení, umožňuje dlouhodobé zachování čerstvosti potravin jako v době zakoupení a to díky řízenému proudění vzduchu o teplotě -40 stupňů Celsia

Strana 43

Přerušované kynutí

- Pružnost výroby „Právě v čas“ je nejlepší způsob optimalizace využití zdrojů, času a variability poptávky
- Kynutí – na výběr je přímé či naprogramované: příprava, kynutí, přerušení kynutí a naprogramování pečení
- Vlhkost je pečlivě monitorována pro perfektní výsledek



Strana 40

Rozmrazování

- funkce řízeného rozmrazení zachovává všechny smyslové vlastnosti potravin a zabraňuje jejich kažení
- rozmrazování probíhá v rámci maximální ochrany potravin, mikrokrytalická voda obsažená uvnitř potravin je pomalu absorbována
- vhodné pro syrové či za studena podávané potraviny např. Ryby nebo cukrářské výrobky, při tomto procesu není narušena molekulární struktura produktu

Strana 13

Nastavení

Strana 58

Speciální funkce

- Vyhřívání vpichové sondy
- Pasterizace
- Rozmrazení
- Před - zchlazení
- Sušení
- Nepřetržitý cyklus

Strana 53

Nízkoteplotní úprava

- Funkce regulace a udržování teploty v nastavených hodnotách, umožňuje přípravu, která chrání nejen vůni a chuť ale i vlhkost a měkkost
- Použití této funkce je velice snadné a je dokonalá pro udržení teploty pokrmů během provozu a napomáhá tak optimalizaci přípravy a organizace práce
- Tuto funkci lze také využít v cukrářství při zpracování čokolády nebo kandovaného ovoce

INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

K čemu slouží Šokové zchlazování a zmrazování

Šoker je zařízení, které rychle sníží teplotu čerstvých nebo uvařených potravin. Čerstvé či právě uvařené potraviny mají ty nejlepší Organoleptické vlastnosti. Pokud však nejsou ihned zkonzumovány, ztrácejí během času svoje původní vlastnosti a dochází ke vzniku potenciálně nebezpečných mikroorganismů.

Šokové zchlazování je funkce, která sníží teplotu potravin na +3°C během 90 minut. Toto je vhodné pro potraviny, které nejsou ihned zkonzumovány. Následně po zchlazení musí být potraviny uchovány v chladničce při teplotě v rozmezí 0 až +3°C, kde mohou být takto uchovány až 5 dní.

Šokové mražení se využívá k udržení všech organoleptických vlastností potravin. Chladicí jednotka snižuje teplotu potravin v jádře až na -18°C. Následně musí být výrobek skladován v mrazáku při stálé teplotě -20°C. Takto mohou být potraviny uchovány 3 až 18 měsíců, (délka se může lišit dle druhu produktu) pokud nedojde k přerušení mrazicího procesu. Klasické ledničky a mrazničky na rozdíl od šokového mrazáku nedovedou teplotu produktu tak rychle snížit, proto dochází ke ztrátě jeho organoleptických vlastností.

Proč řídit rozmrazování?

Tato funkce slouží k rychlému a řízenému rozmražení zmražených potravin v souladu s HACCP standardy: to znamená, že teplota produktu stále zůstává pod úrovní teploty, při které dochází k pomnožování bakterií a nežádoucích mikroorganismů.

Řízeným rozmrazováním snížíme riziko nedostatečné tepelné úpravy, byť jen v části potraviny, ke kterému může dojít nedostatečným rozmražením neřízeným způsobem.

K čemu slouží kontrolované kynutí?

Řízené kynutí se využívá při výrobě chleba a v cukrářské výrobě. Řídí se teplota, vlhkost a čas. Zlepšuje se kvalita a eliminují se noční směny pekařů, protože se stihne těsto připravit v čas již během dne. Kynutí může být přerušeno do té doby, kdy chcete chléb upéct.

Proč používat funkci nízkoteplotního vaření ?

První experimenty s nízkoteplotním vařením (nízkoteplotní úpravou potravin) se datují téměř dvě století nazpět a prováděl je pan Benjamin Thompson (1753-1814), brilantní britský fyzik amerického původu. Praktickými experimenty zjistil, že maso vařené při nízkých teplotách a po dlouhou dobu ztrácelo méně váhy než to, které bylo vařené jiným způsobem. Bylo měkčí, červenější a chutnější. Benjamin Thompson si uvědomil, před dvěma stoletími, to co my dnes víme jistě. Pomalé vaření udržuje kvalitu masa a lépe zachovává nutriční hodnotu potraviny.

INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

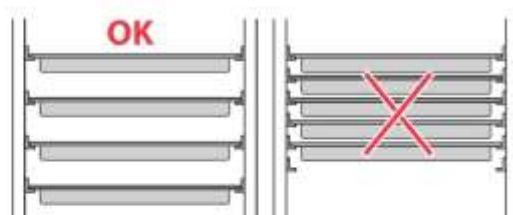
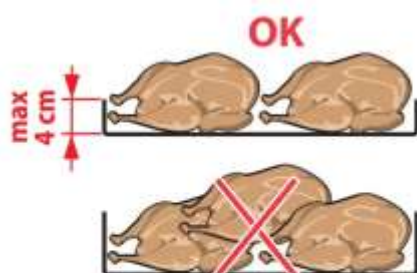
Jak správně využít kapacitu zařízení

Potraviny by měli být umístěny v nádobách v jedné vrstvě

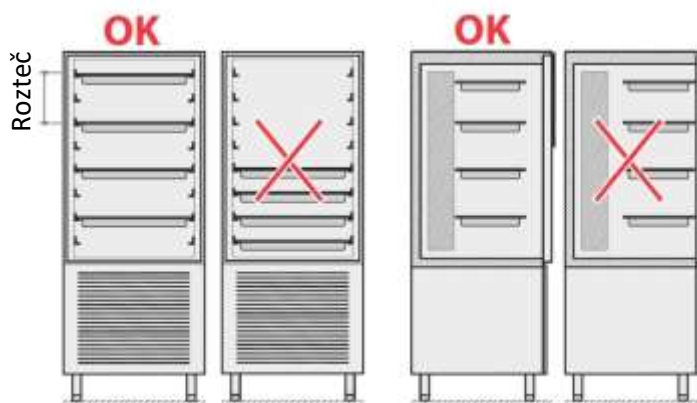
- nezakryté
- v nádobách vhodných pro styk s potravinami
- v nádobách odolných vůči teplotám při šokovém zmrazování nebo při cyklech pomalého vaření
- s nízkými okraji – max. 45 mm

Nádoby by měly být rovnoměrně rozmístěny uvnitř komory. Správné rozmístění umožňuje volnou cirkulaci vzduchu. Zabraňte zanášení větracích otvorů a vyhněte se přetížení přístroje.

MODEL			051	081	121	161	122
Zchlazovací kapacita za 90 min.	+ 90>+3 °C	kg	18	25	36	55	72
Zmrazovací kapacita za 240 min.	+ 90>-18 °C	kg	12	16	24	36	48
Počet vsunů	Max.		18	36	49	68	49
Typ plechů / roštů			GN 1/1 600 x 400	GN 1/1 600 x 400	GN 1/1 600 x 400	GN 1/1 600 x 400	GN 2/1 600 x 800
Kapacita plechů	Rozteč 45 mm	ks	6	12	17	23	17
	Rozteč 60 mm	ks	5	9	12	17	12
	Rozteč 75 mm	ks	4	7	10	14	10



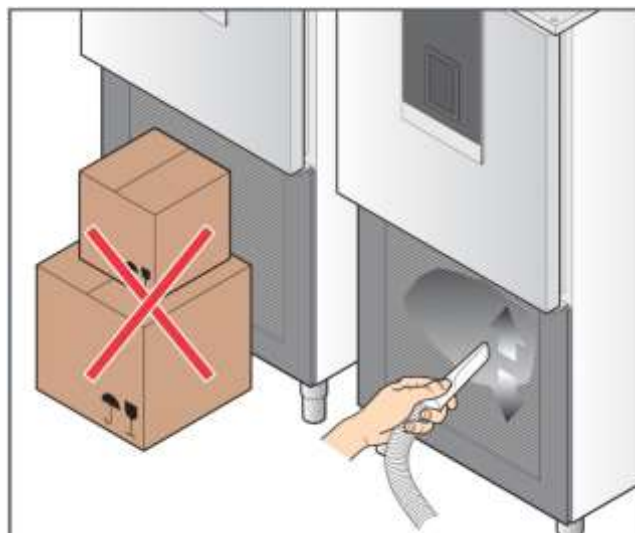
Maximální zatížení na plech, pravidelně rozloženo, je 40 kg.




INFORMACE O ZAŘÍZENÍ


Dosažení nejlepších výsledků a bezpečné práce

- Udržujte prostor před agregátem zařízení volný
- pravidelně čistěte od prachu a měňte filtr



 Další informace o výměně filtru naleznete v části Údržba zařízení na straně 77.

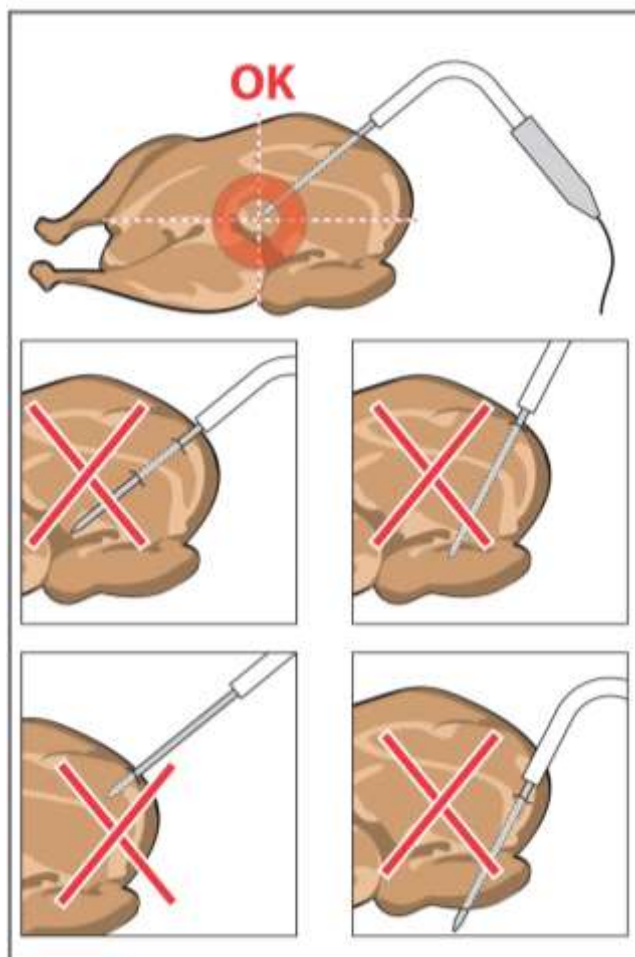
- Zvlášť uchovávejte potraviny, které mají být zchlazovány nebo vařeny, jak je uvedeno v předchozí kapitole.
- Pečlivě zavřete dvířka přístroje během každého pracovního cyklu
- Ponechte volný odtok pro z kondenzovanou vodu
- Neotevírejte dveře při zchlazovacích nebo zmrazovacích cyklech a při nízkoteplotní úpravě

 Další informace o výměně filtru naleznete v části Údržba zařízení na straně 77.

- Při úpravě zvlášť tučných potravin, např. drůbeže, položte na dno komory plech pro zachycení odkapávajícího tuku.
- Nepoužívejte lehce hořlavé potraviny nebo tekutiny, např. alkohol.

Jak používat jehlovou sondu

- Vpichová sonda během zchlazování a nízkoteplotního vaření snímá teplotu v jádře potraviny. Jakmile je dosaženo požadované teploty (přednastavené nebo zvolené uživatelem), znamená to, že je dosaženo cíle; potravina je zchlazena (zmrazena) ev. uvařena.
- Vpichovou sondu zasuňte do potraviny tak, aby hrot sondy byl uprostřed daného kusu, v jádře potraviny. Dbejte přitom, aby sonda nebyla zapíchnuta do velmi tučných míst a blízko kostí. Pokud je potravina příliš tenká, vložte sondu rovnoběžně s opěrnou plochou. Vždy udržujte sondu čistou a dezinfikovanou.



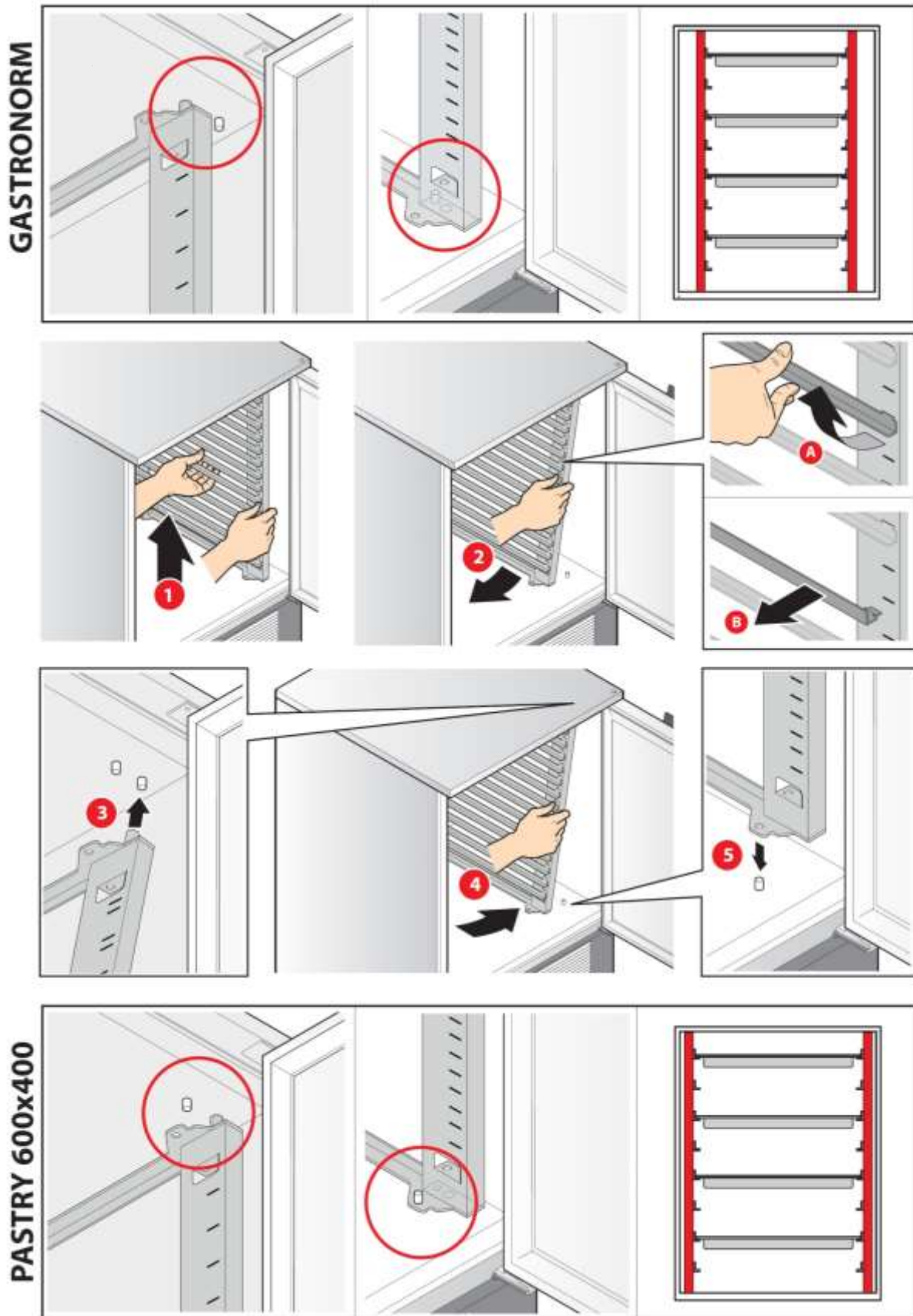
Dávejte pozor při práci s jehlou, je velmi ostrá, a pokud je využívána při vaření, zahřívá se na vysoké teploty



Sondu můžete předehřát, pro usnadnění vyjmutí sondy ze zmrzlé potraviny, viz str. 60

INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

Přizpůsobení registrů pro použití plechů v Gastronormě nebo Euronormě (600 x 400)



POUŽÍVÁNÍ - ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Zapnutí a vypnutí zařízení



- 1 Pro zapnutí napájení klepněte na ikonu **ON** / OFF: Zobrazí se hlavní obrazovka.
- 2 Po ukončení činnosti vypnete zařízení stiskem ikony **ON** / **OFF** na hlavní obrazovce

Zamknutí a odemknutí klávesnice

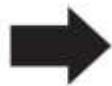


Po několika minutách nepoužívání se klávesnice automaticky zamče, aby nedošlo k náhodnému zastavení probíhajícího cyklu.

- 1 Chcete-li odemknout klávesnici, klepněte na ikonu zeleného visacího zámku na displeji, ozvou se tři pípnutí a klávesnice je odemčená.

POUŽÍVÁNÍ - ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

Výchozí nastavení



Hauptbildschirm-
zeige



- 1 Klepněte na ikonu nastavení
- 2 Zobrazí se obrazovka s možnostmi dalšího nastavení

Nastavení jazyka



Bildschirmanzeige
Sprache

Nastavení data a času



Bildschirmanzeige
Datum und Uhrzeit



- 1 Vyberte požadovaný jazyk. Slovo „Zpět“ pod symbolem < mění odpovídající jazyk
- 2 Klepnutím na symbol < změnu potvrdíte

- 1 Klepněte na hodnotu, kterou chcete nastavit (např. den v týdnu). Hodnota se rozsvítí modře.
- 2 Navolte požadovanou hodnotu tlačítky plus a mínus
- 3 Změnu uložíte kliknutím na zelenou „fajfku“ nebo volbu zrušíte kliknutím na červený „křížek“ . V obou případech se vrátíte na úvodní obrazovku.



Další info o Alarmu naleznete
Na straně 79. Další info o službě
Service naleznete na str. 78

Tlačítko HACCP

PRVNÍ STRÁNKA:

Pokud je položka (například komorová sonda) označena, mohou být její údaje staženy dle protokolu HACCP na USB klíč.

DRUHÁ STRANA:

Hodnoty všech položek uvedených na první stránce (teploty všech senzorů / sond) mohou být zobrazeny. Všechna nastavení funkcí přístroje, naleznete v seznamu. Funkce je aktuálně spuštěna pokud je zobrazeno ON.

TŘETÍ STRANA:

Jsou uvedeny externí digitální vstupy karty, např. hodnoty vysokého a nízkého tlaku, při kterých je spuštěn alarm, bezpečnostní termostat, dveřní mikrospínač, atd.

Šokové zchlazování s využitím předvolených receptů (Kuchařka), viz strana 19.

Šokové zchlazování s automaticky nebo manuálně nastavenými cykly, strana 22.

Šokové chlazení, strana 12.

Uložení dokončených zchlazovacích cyklů, strana 24.

* / Symboly nejsou obsaženy v cukrářské verzi.

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ +3°C

Výchozí nastavení

Funkce šokového chlazení rychle sníží teplotu čerstvých či právě dohotovených potravin na teplotu +3°C.



Před spuštěním šokového zchlazování vždy využijte předchlazení vnitřního prostoru skříně. Více formací o spuštění funkce předchlazení naleznete na straně 61.

Šokové zchlazování s využitím předvolených receptů, Kuchařka

- 1 Vyberte na hlavní obrazovce šokové chlazení klepnutím na odpovídající ikonu
- 2 Klepnutím na ikonu vyberte v seznamu potraviny, kterou chcete zchlazovat, např. maso



Maso*



Ryby*



Zelenina**



Předkrm*



Croissant*



Pečivo*



Dorty**



Krémy Omáčky

- 3 Klikněte na symbol Kuchařka



- 4 Zobrazí se přednastavené cykly šokového chlazení, všechny jsou určeny pro vybranou kategorii potravin (např. maso). Vyberte název odpovídající potraviny např. pečený králík. Pokud ve výběru nenaleznete odpovídající potraviny, použijete funkci automatického nebo manuálního zadání cyklu šokového chlazení.

Více informací o automatickém a manuálním cyklu naleznete na straně 22.



Přednastavené cykly pro skupinu „Maso“:

Symbole před názvem receptu znamenají:

Cyklus končí vypršením nastaveného času, sonda nemusí být vložena do jádra potraviny.

Cyklus končí dosažením nastavené teploty, sonda musí být vložena do jádra potraviny.



- 5** Zahajte šokové chlazení klepnutím na ikonu „START,“ pro předčasné ukončení klepněte na ikonu „STOP.“ Pokud cyklus vyžaduje využití jehlové sondy, zobrazí se upozornění (vložit sondu).



Ikona teploty ve skříni:
 - bílá: kompresor OFF
 - modrá: kompresor ON
 - blikající: kompresor čeká na start

Uplynulý čas



Přístup k dalším informacím

Teplota sondy nebo zbývající čas do konce šokového chlazení

Rychlost ventilátoru:
 - bílá: ventilátor ON
 - modrá: ventilátor OFF

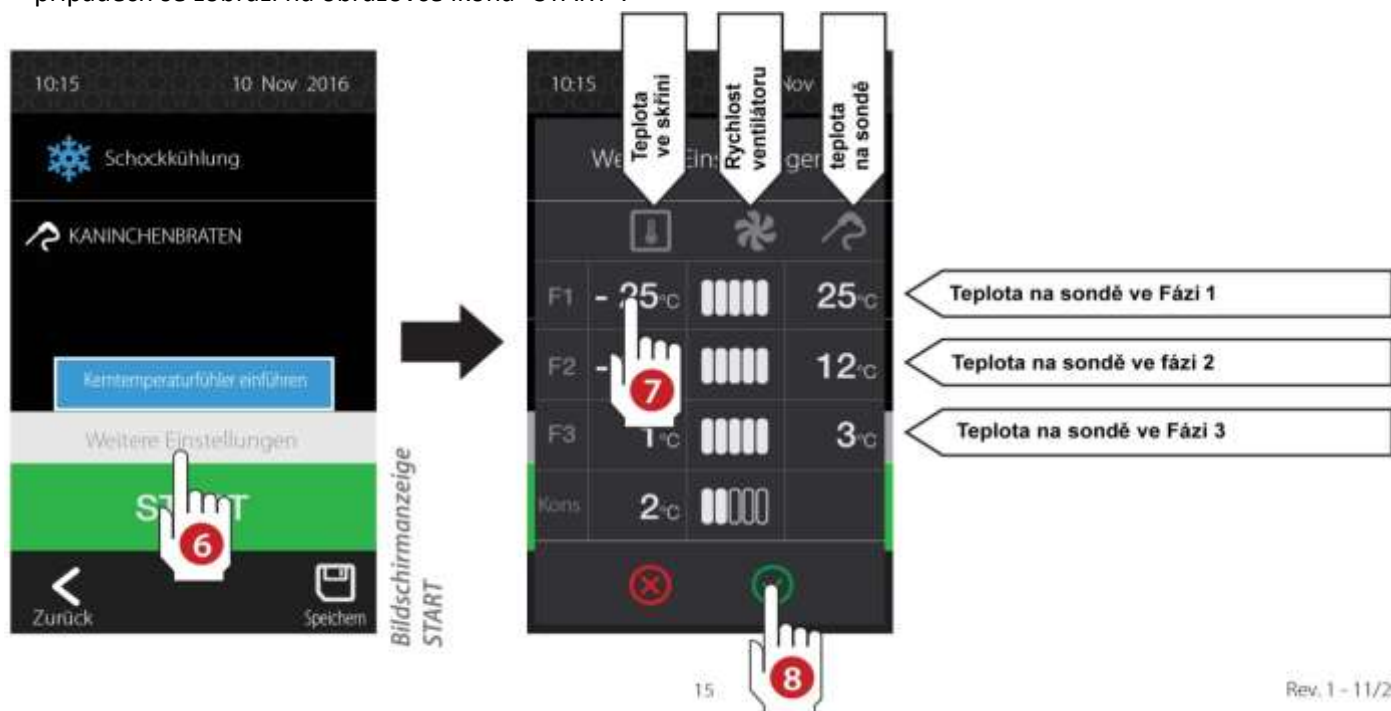
Na konci cyklu šokového chlazení se automaticky zobrazí možnost změny cyklu na uskladnění.

Změna přednastavených receptů (kuchařské knihy) a vytvoření vlastního receptu (Moje recepty)

Recepty zahrnuté v části kuchařské knihy nemohou být trvale odstraněny nebo změněny. Jejich parametry se změní pouze jednorázově v daném cyklu, a po jeho ukončení se změna v nastavení smaže. Parametry lze měnit pouze před začátkem cyklu a ne během jeho průběhu.






Recepty vytvořené uživatelem mohou být uloženy pod jiným názvem, např.: Králík a pečené brambory a uloženy v sekci Moje recepty.

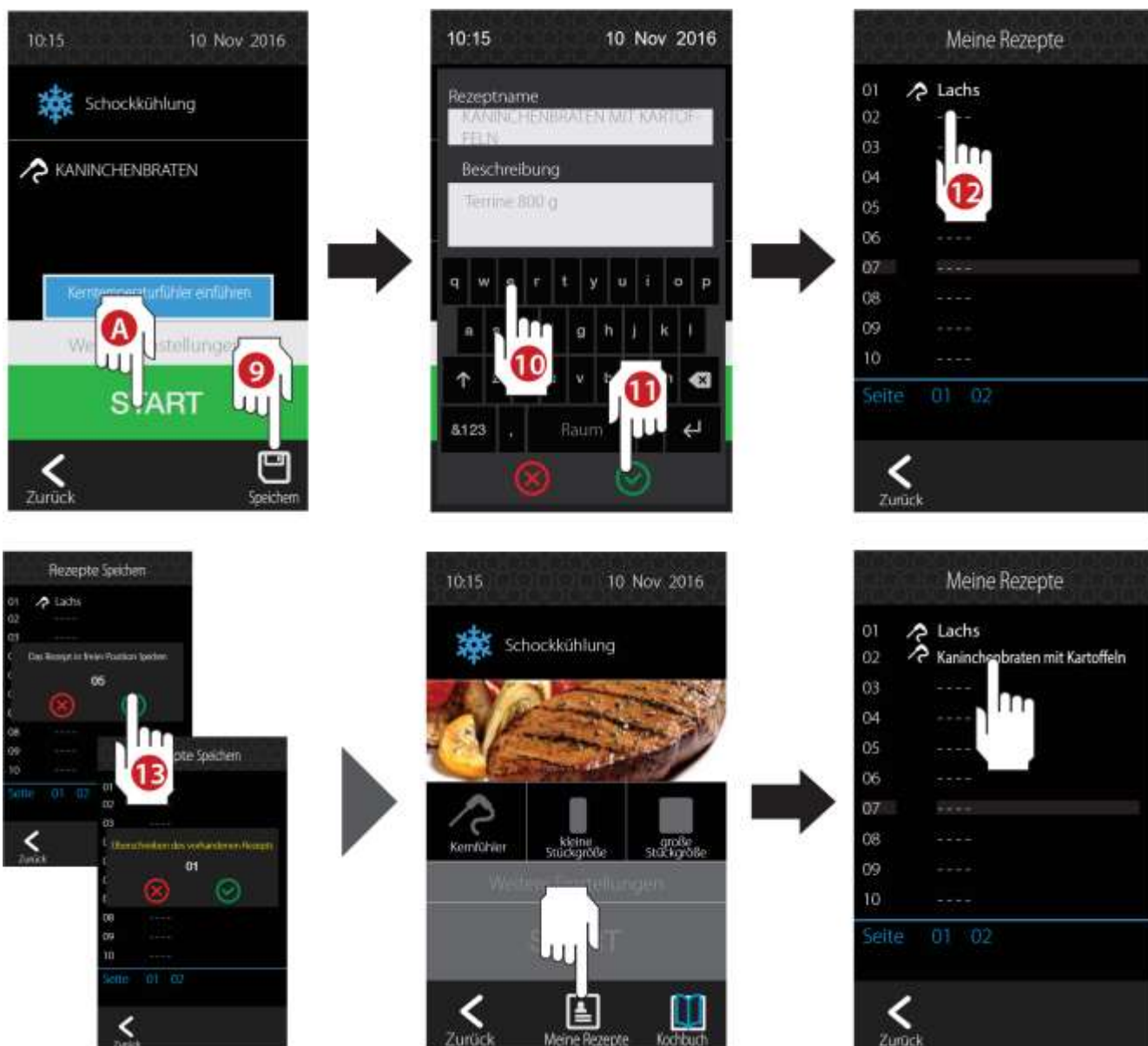
- 6** Pokud se před klepnutím na ikonu START rozhodnete změnit výchozí nastavení cyklu (v příkladu "pečený králík"), zvolte ikonu Upřesnit nastavení. **7** Proveďte požadovaná nastavení.
8 Uložte nastavení zadaných hodnot klepnutím na ikonu nebo zrušte klikem na ikonu . V obou případech se zobrazí na obrazovce ikona "START".



POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ +3°C

Je možné rovněž následující:

- A** Spusťte nový recept stiskem tlačítka START a mějte na paměti, že změny jsou platné pouze pro právě probíhající cyklus.
- B** Uložte nový recept pod jiným jménem. Pokud budete později chtít tento recept, nebo i jiné recepty, zobrazit, stiskněte ikonu Moje recepty. Zobrazí se seznam všech uživatelem vytvořených a uložených receptů. Ve stránkách seznamu listujte stiskem světle modrých čísel v dolní části obrazovky. Klikněte na recept, který chcete spustit. Chcete-li uložit recept s novým jménem, pokračujte v postupu:
 - 9** Uložte nový recept dotykem na ikonu 
 - 10 11 12** Zadejte název receptu pomocí klávesnice, např. „Pečený králík s bramborem,“ potvrďte zadání stiskem symbolu  nebo zadání zrušte pomocí symbolu  a zadejte pozici, pod kterou bude recept uložen, např. 02, první volná pozice.
 - 13** Potvrďte zvolenou pozici stiskem symbolu  nebo zadání zrušte pomocí symbolu . Pokud již pod zvolenou pozicí existuje jiný recept, zobrazí se upozornění, zda chcete původní recept přepsat novým.



POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ +3°C

Šokové zchlazování s automatickým nebo manuálním cyklem



Bildschirmanzeige Kochbuch



Jestliže po výběru kategorie výrobků, v tomto příkladu „Maso,“ není nalezen vhodný recept, můžeme využít tři typů cyklů:

- **Teplotní sonda** – automatický cyklus s teplotní sondou
- **Malé kusy** – manuální cyklus podle času určený pro malé kusy potravin
- **Velké kusy** – manuální cyklus podle času určený pro velké kusy potravin

Poslední dva nevyžadují použití jehlové sondy, ale nastavenou dobu chlazení, která je editovatelná.



Parametry lze měnit pouze před započítím cyklu, nikoli v jeho průběhu.

- 1 Vyberte cyklus, který chcete použít.
- 2 Pokud stisknete pokročilá nastavení, zobrazí se nastavení pro daný cyklus.
- 3 Pokud nastavení odpovídá vašim potřebám, stiskněte ikonu START.
- 4 V opačném případě běžte do Dalšíh nastavení, kde můžete modifikovat jednotlivé fáze zchlazování a konzervace.



Bildschirmanzeige Erweiterte Einstellungen mit Kernfühler (automatisch)



- Teplota ve skříní
- Rychlost ventilátoru
- Teplota v jádře (automatický cyklus)
- Uběhlý čas (manuální cyklus)

Změny jsou platné pouze pro právě probíhající cyklus, nejsou permanentně uloženy.

Jednotlivá fáze končí dosažením cílové teploty na sondě pro danou fázi (automatický cyklus) nebo uplynutím času určeném pro danou fázi (manuální cyklus)

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ +3°C

Konzervační fáze



Během konzervační fáze, která automaticky navazuje na Každý zchlazovací cyklus, je teplota v prostoru skříně udržována na +2°C.

Rychlost ventilátoru lze upravit, ostatní parametry Konzervační fáze nikoliv.

Cyklus ukončíme stiskem ikony STOP.

◀ Pokud je cyklus přerušen kvůli výpadku proudu nebo jiným důvodům, zelená oblast, která indikuje fázi konzervace, se změní na červenou.



POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ +3°C

Uložení ukončených cyklů šokového zchlazování



Cykly, které skončily a obvykle přešly do konzervační fáze, lze uložit do „mých receptů.“

1 Uložte dokončený cyklus stiskem ikony 

2 3 4 Zadejte název receptu pomocí klávesnice, např. „Dušené maso,“ potvrďte zadání stiskem symbolu

 nebo zadání zrušte pomocí symbolu  a zadejte pozici, pod kterou bude recept uložen, např. 03 je první volná pozice.




5 Potvrďte zvolenou pozici stiskem symbolu  nebo zadání zrušte pomocí symbolu . Pokud již pod zvolenou pozicí existuje jiný recept, zobrazí se upozornění, zda chcete původní recept přepsat novým.



Při změně otáček ventilátoru během chlazení se uloží počáteční hodnota ventilátoru.

Recept je uložen v paměti zařízení pro šokové zchlazování a pro kategorii výrobků (např. "MASO").


Všechny cykly uložené v mých receptech z dokončených cyklů, jsou opakovatelné se stejnými časy a teplotou jako při prvním zadání a nevyžadují vpichovou sondu (označeny symbolem hodin  vedle názvu receptu).




Recepty, uložené do „Moje recepty“ mohou být použity pouze s pro stejný typ potravin a stejné velikosti, jako cyklu, podle kterého se recept ukládal.

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ +3°C

Výchozí hodnoty pro automatické a manuální cykly šokového zchlazování


 MASO*	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY				
Teplota ve skříni	-30°C	-15°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	25°C	12°C	3°C	---
MALÉ KOUSKY				
Teplota ve skříni	-20°C	-12°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	30'	20'	---
VELKÉ KUSY				
Teplota ve skříni	-25°C	-15°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	30'	30'	---


 RYBY*	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY				
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	30°C	30°C	3°C	---
MALÉ KOUSKY				
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	15'	0'	25'	---
VELKÉ KUSY				
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	20'	0'	30'	---

* / Tyto cykly neobsahují cukrářské verze

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ +3°C

Výchozí hodnoty pro automatické a manuální cykly šokového zchlazování


 ZELENINA*	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	30°C	30°C	3°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	10'	0'	30'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	20'	0'	30'	---


 PŘEDKRMY*	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-2°C	-2°C	0°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	30°C	30°C	3°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-2°C	-2°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	0'	15'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-2°C	-2°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	40'	0'	20'	---

* / Tyto cykly neobsahují cukrářské verze

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ +3°C


Výchozí hodnoty pro automatické a manuální cykly šokového zchlazování


	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
CROISSANTY	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	25°C	25°C	3°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	25'	0'	30'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	0'	30'	---

	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
PEČIVO	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	40°C	40°C	3°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	20'	0'	30'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	0°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	20'	0'	40'	---

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ +3°C

Výchozí hodnoty pro automatické a manuální cykly šokového zchlazování

 DORTY	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	25°C	25°C	3°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	40'	0'	20'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	60'	0'	30'	---

 KRÉMY, OMÁČKY	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-20°C	-5°C	0°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	30°C	12°C	3°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-20°C	-5°C	0°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	20'	20'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-20°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	35'	20'	35'	---

Šokové zmrazování s využitím předvolených receptů (Kuchařka), viz strana 29.

Šokové zmrazování s automaticky nebo manuálně nastavenými cykly, strana 32.

Konzervace, strana 33.

Uložení dokončených zmrazovacích cyklů, strana 34.

*/ Symboly nejsou obsaženy v cukrářské verzi.

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C

Výchozí nastavení

Šokového zmraz. sníží tepl. čerstvých či právě dohotovených potravin na -18°C.



Před spuštěním vždy využijte předchlazení vnitřního prostoru skříně. Více informací o spuštění funkce předchlazení naleznete na straně 61.

Šokové zmrazování s využitím předvolených receptů, Kuchařka

- 1 Vyberte na hlavní obrazovce šokové zmrazování klepnutím na odpovídající ikonu
- 2 Klepnutím na ikonu vyberte v seznamu potraviny, kterou chcete zmrazovat, např. maso



- 3 Klikněte na symbol Kuchařka



- 4 Zobrazí se přednastavené cykly šokového zmrazování, které jsou určeny pro vybranou kategorii potravin (např. maso). Vyberte název odpovídající potraviny např. zmrazení vařeného masa. Pokud ve výběru nenaleznete odpovídající potraviny, použijete funkci automatického nebo manuálního zadání cyklu šokového zmrazování.



Více informací o automatickém a manuálním cyklu naleznete na straně 32.

Přednastavené cykly pro skupinu „Maso“:

Symbole před názvem receptu znamenají:

Cyklus končí vypršením nastaveného času, sonda nemusí být vložena do jádra potraviny.

Cyklus končí dosažením nastavené teploty, sonda musí být vložena do jádra potraviny.



- 5** Zahajte šokové zmrazování klepnutím na ikonu „START,“ pro předčasné ukončení klepněte na ikonu „STOP.“ Pokud cyklus vyžaduje využití jehlové sondy, zobrazí se upozornění (vlozte sondu).



Ikona teploty ve skříní:
 - bílá: kompresor OFF
 - modrá: kompresor ON
 - blikající: kompresor čeká na start
 Uplynulý čas



Přístup k dalším informacím

Teplota sondy nebo zbývající čas do konce šokového zchlazování

Rychlost ventilátoru:
 - bílá: ventilátor ON
 - modrá: ventilátor OFF

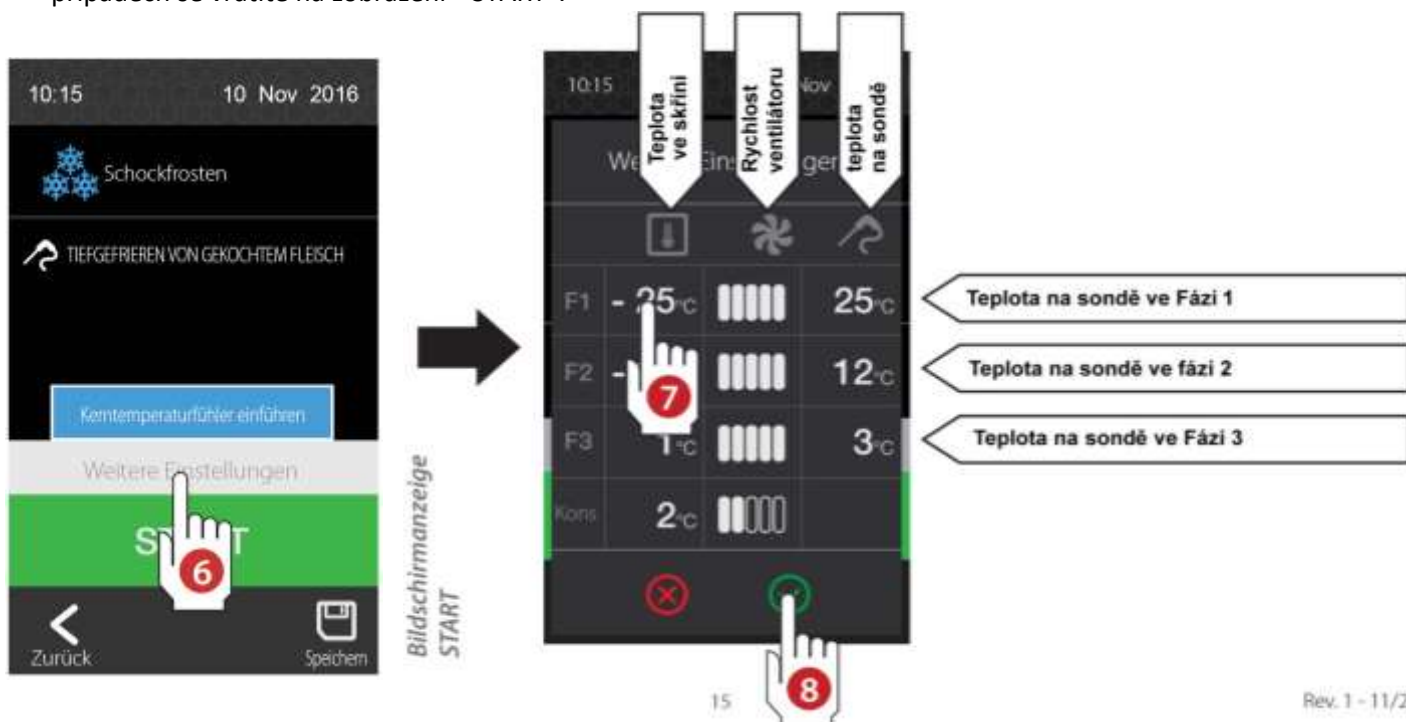
Na konci cyklu šokového zmrazování se automaticky zobrazí možnost změny cyklu na uskladnění – konzervace.

Změna přednastavených receptů (kuchařské knihy) a vytvoření vlastního receptu (Moje recepty)

Recepty zahrnuté v části kuchařské knihy nemohou být trvale odstraněny nebo změněny. Jejich parametry se změní pouze jednorázově v daném cyklu, a po jeho ukončení se změna v nastavení smaže. Parametry lze měnit pouze před začátkem cyklu a ne během jeho průběhu.






Recepty vytvořené uživatelem mohou být uloženy pod jiným názvem, např.: Hovězí pečeně a uloženy v sekci Moje recepty.

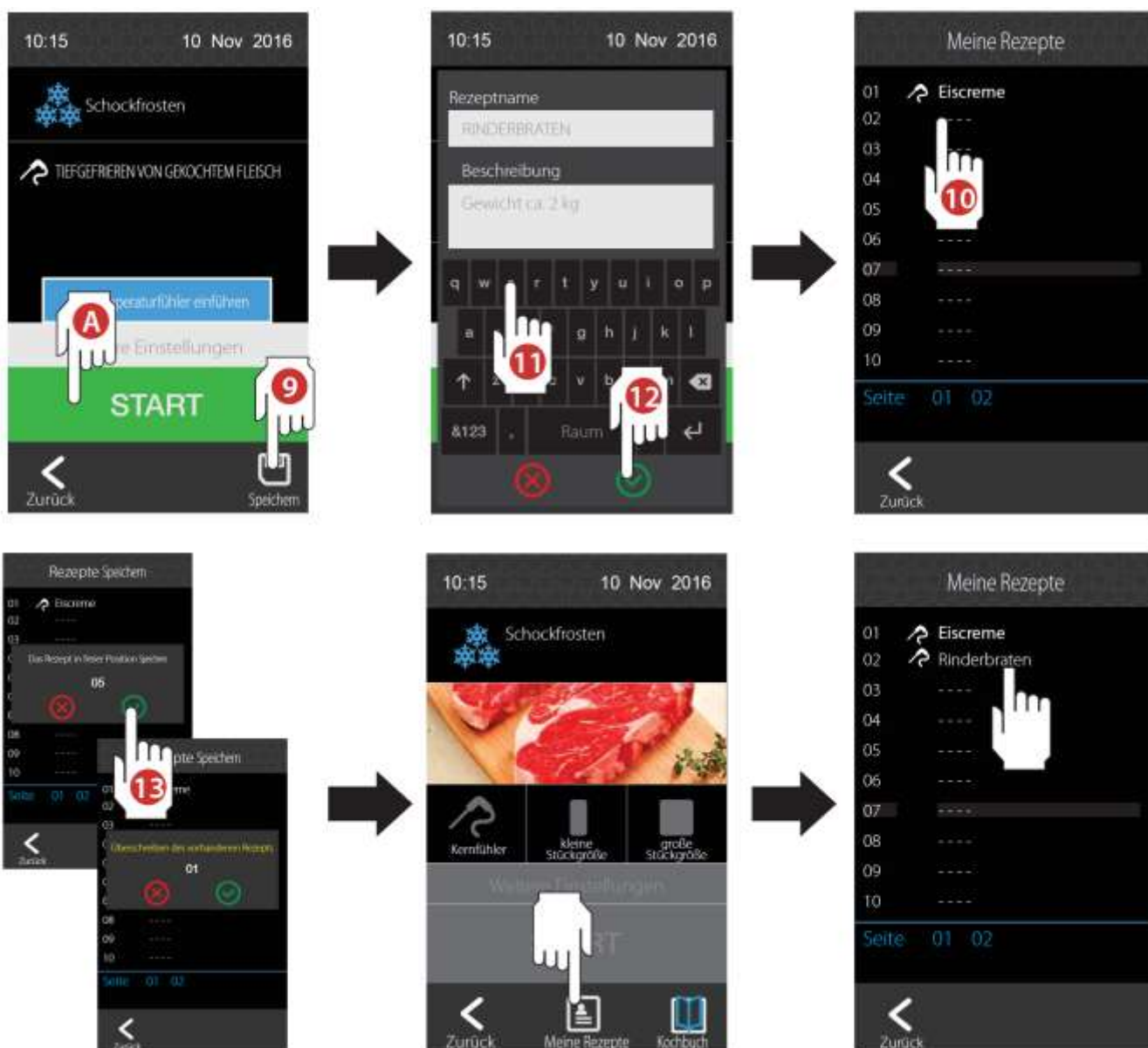
- 6** Pokud se před klepnutím na ikonu START rozhodnete změnit výchozí nastavení cyklu, zvolte ikonu Další nastavení a zobrazí se parametry cyklu. **7** Proveďte požadovanou změnu v nastavení.
8 Uložte nastavení zadaných hodnot klepnutím na ikonu nebo zrušte klikem na ikonu . V obou případech se vrátíte na zobrazení "START".



POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C

Je možné rovněž následující:

- A** Spusťte nový recept stiskem tlačítka START a mějte na paměti, že změny jsou platné pouze pro právě probíhající cyklus.
- B** Uložte nový recept pod jiným jménem. Pokud budete později chtít tento recept, nebo i jiné recepty, zobrazit, stiskněte ikonu Moje recepty. Zobrazí se seznam všech uživatelem vytvořených a uložených receptů. Ve stránkách seznamu listujte stiskem světle modrých čísel v dolní části obrazovky. Klikněte na recept, který chcete spustit. Chcete-li uložit recept s novým jménem, pokračujte v postupu:
 - 9** Uložte nový recept dotykem na ikonu 
 - 10 11 12** Zadejte název receptu pomocí klávesnice, např. „Hovězí pečeně,“ a potvrďte zadání stiskem symbolu  nebo zadání zrušte pomocí symbolu  a zadejte pozici, pod kterou bude recept uložen, např. 02, první volná pozice.
 - 13** Potvrďte zvolenou pozici stiskem symbolu  nebo zadání zrušte pomocí symbolu . Pokud již pod zvolenou pozicí existuje jiný recept, zobrazí se upozornění, zda chcete původní recept přepsat novým.



POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C

Šokové zmrazování s automatickým nebo manuálním cyklem



Jestliže po výběru kategorie výrobků, v tomto příkladu „Maso,“ není nalezen vhodný recept, můžeme využít tři typů cyklů:

- **Teplotní sonda** – automatický cyklus s teplotní sondou
- **Malé kusy** – manuální cyklus podle času určený pro malé kusy potravin
- **Velké kusy** – manuální cyklus podle času určený pro velké kusy potravin

Poslední dva nevyžadují použití jehlové sondy, ale nastavenou dobu zmrazování, která je editovatelná.



- 1 Vyberte cyklus, který chcete použít.
- 2 Pokud stisknete pokročilá nastavení, zobrazí se nastavení pro daný cyklus.
- 3 Pokud nastavení odpovídá vašim potřebám, stiskněte ikonu START.

Parametry lze měnit pouze před započítím cyklu, nikoli v jeho průběhu.

- 4 V opačném případě běžte do Dalšíh nastavení, kde můžete modifikovat jednotlivé fáze zmrazování a konzervace.



- Teplota ve skříni
- Rychlost ventilátoru
- Teplota v jádře (automatický cyklus)
- Uběhlý čas (manuální cyklus)

Změny jsou platné pouze pro právě probíhající cyklus, nejsou permanentně uloženy.

Jednotlivá fáze končí dosažením cílové teploty na sondě pro danou fázi (automatický cyklus) nebo uplynutím času určeném pro danou fázi (manuální cyklus)

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C

Konzervační fáze



Během konzervační fáze, která automaticky navazuje na každý zmrazovací cyklus, je teplota v prostoru skříně udržována na -20°C.

Rychlost ventilátoru lze upravit, ostatní parametry konzervační fáze nikoliv.

Cyklus ukončíme stiskem ikony STOP.

◀ Pokud je cyklus přerušen kvůli výpadku proudu nebo jiným důvodům, zelená oblast, která indikuje fázi konzervace, se změní na červenou.

Anisakis Killer – Konzervace ryb

1 Vložte sondu do potraviny.

2 Stiskněte tlačítko "Anisakis Killer". Spustí se cyklus sanitace ryb, který je rozdělen do následujících tří fází:

- **Šokové zmrazení** – teplota ve skříni je nastavená na -40°C (parametr AK1), dokud teplota na sondě nedosáhne hodnoty -20°C (parametr AK2).

- **Udržování** po dobu 24 hodin (parametr AK3) při nastavené teplotě ve skříni na -20°C (parametr AK2).

- **Konzervace** hluboce zmrazeného produktu s nastavenou teplotou ve skříni na -20°C (parametr AK4).

Pokud jehlová sonda dosáhne koncové teploty zmrazování, zařízení se automaticky přepne do fáze udržování. Po uplynutí stanovené doby se zařízení automaticky přepne do fáze konzervace.



Anisakióza je parazitní gastrointestinální infekce způsobená konzumací syrových nebo nedostatečně tepelně upravených produktů z mořských ryb. Důvodem jsou larvy *Anisakis simplex*. Pokud larvy proniknou střevní stěnou, způsobí prudké bolesti břicha, nevolnost, horečku, průjem a zvracení. Parazit u člověka může způsobit perforaci střeva.



POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C

Uložení ukončených zmrazovacích cyklů



Cykly, které skončily a obvykle přešly do konzervační fáze, lze uložit do „mých receptů.“

1 Uložte dokončený cyklus stiskem ikony 

2 3 4 Zadejte název receptu pomocí klávesnice, např. „Předpečený chléb,“ potvrďte zadání stiskem symbolu

 nebo zadání zrušte pomocí symbolu  a zadejte pozici, pod kterou bude recept uložen, např. 03 je první volná pozice.




5 Potvrďte zvolenou pozici stiskem symbolu  nebo zadání zrušte pomocí symbolu . Pokud již pod zvolenou pozicí existuje jiný recept, zobrazí se upozornění, zda chcete původní recept přepsat novým.



Při změně otáček ventilátoru během chlazení se uloží počáteční hodnota ventilátoru.

Recept je uložen v paměti zařízení pro šokové zmrazování a pro kategorie výrobků (např. "MASO").


Všechny cykly uložené v mých receptech z dokončených cyklů, jsou opakovatelné se stejnými časy a teplotou jako při prvním zadání a nevyžadují vpichovou sondu (označeny symbolem hodin  vedle názvu receptu).




Recepty, uložené do „Moje recepty“ mohou být použity pouze s pro stejný typ potravin a stejné velikosti, jako cyklu, podle kterého se recept ukládal.

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C

Výchozí hodnoty pro automatické a manuální cykly šokového zmrazování


 MASO*	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	-18°C	-18°C	-18°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	40'	40'	40'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	80'	80'	80'	---


 RYBY*	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	-18°C	-18°C	-18°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	30'	30'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	50'	50'	50'	---

* / Tyto cykly neobsahují cukrářské verze

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C

Výchozí hodnoty pro automatické a manuální cykly šokového zmrazování


 ZELENINA*	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	-18°C	-18°C	-18°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	30'	30'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	40'	40'	40'	---


 PEČIVO	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-35°C	-35°C	-35°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	-18°C	-18°C	-18°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-35°C	-35°C	-35°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	20'	20'	20'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-35°C	-35°C	-35°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	80'	80'	80'	---

* / Tyto cykly neobsahují cukrářské verze

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C


Výchozí hodnoty pro automatické a manuální cykly šokového zmrazování


	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
CROISSANTY	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	-18°C	-18°C	-18°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	20'	20'	20'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	25'	25'	25'	---

	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
ZMRZLINA	S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	-18°C	-18°C	-18°C	---
	MALÉ KOUSKY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	30'	30'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	80'	80'	80'	---

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C

Výchozí hodnoty pro automatické a manuální cykly šokového zmrazování

 PŘEDKRMY*	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY				
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	-18°C	-18°C	-18°C	---
MALÉ KOUSKY				
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	0'	15'	---
VELKÉ KUSY				
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	40'	40'	40'	---


 OVOCE**	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY				
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	-18°C	-18°C	-18°C	---
MALÉ KOUSKY				
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	30'	30'	---
VELKÉ KUSY				
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	40'	40'	40'	---

* / Tyto cykly neobsahují cukrářské verze

** / Tyto cykly neobsahují gastronomické verze

POUŽÍVÁNÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C

Výchozí hodnoty pro automatické a manuální cykly šokového zmrazování

 DORTY**	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
S POUŽITÍM JEHLOVÉ SONDY				
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Teplota v jádru	-18°C	-18°C	-18°C	---
MALÉ KOUSKY				
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	20'	20'	20'	---
VELKÉ KUSY				
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	25'	25'	25'	---

*/ Tyto cykly neobsahují cukrářské verze

**/ Tyto cykly neobsahují gastronomické verze

POUŽÍVÁNÍ – ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce rozmrazování umožňuje rychle rozmrazit hluboce zmrazené potraviny.

- 1 Na hlavní obrazovce klepnutím na správnou ikonu navolte funkci rozmrazování.
- 2 V závislosti na tloušťce výrobku, který má být rozmrazen, jsou možné tři různé automatické programy rozmrazování.

Malé kusy	tloušťka do 50 mm	doba trvání 60 min
Střední kusy	tloušťka mezi 50 - 100 mm	doba trvání 240 min
Velké kusy	tlustší nad 100 mm	doba trvání 360 min

- 3 Pro spuštění cyklu rozmrazování, klepněte na ikonu **START**, pro předčasné ukončení klepněte na ikonu **STOP**.



Funkce rozmrazování je rozdělena do pěti fází. Celková doba (60, 240 nebo 360 minut) je odvislá od velikosti rozmrazovaného produktu.

Zpočátku, v průběhu fáze 1 (výrobek je stále zmrazený) je počáteční nastavení teploty ve skříni (20°, 25° nebo 30°C dle vybrané velikosti produktu). Tato teplota se automaticky snižuje při každé fázi až do dosažení finální fáze 5 kdy je teplota ve skříni 12°C.

Po rozmrazení, přejde cyklus automaticky do konzervační fáze (+3°C), na několik sekund se ozve signální upozornění a pozadí obrazovky se změní z černé na zelenou, hláška „**Proces rozmrazení**“, v poli STOP se změní na „**probíhá konzervace**“: Proces rozmrazování je dokončen.



Přidání vlhkosti při rozmrazování je velmi důležité, může dojít ke ztrátě hmotnosti a dehydrataci potraviny, pokud nejsou potraviny balené.

Hodnota přídavné vlhkosti může být během cyklu měněna v 5 krocích (0 – 5) stisknutím ikony vlhkosti.

V první fázi rozmrazování je přidání vlhkosti zablokováno.

Teplota ve skříni
Změna vlhkosti v 5 krocích



Čas zbývající do konce rozmrazovacího cyklu.

POUŽÍVÁNÍ – ROZMRAZOVÁNÍ

MALÉ KUSY Tloušťka do 50 mm	Počáteční teplota ve Fázi 1 (zmrazený produkt)	Fáze 2	Fáze	Fáze 4	Koncová teplota ve Fázi 5 (rozmrazený produkt)	Fáze Konzervace
Teplota ve skříni	20°C	Automatická teplota	Automatická teplota	Automatická teplota	12°C	3°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	5	5	ON/OFF
Přednastavená vlhkost	Volitelná od 0 (žádná přidaná vlhkost) po 5 (maximální přidaná vlhkost)					
Délka cyklu	60 minut					

STŘEDNÍ KUSY Tloušťka 50 - 100 mm	Počáteční teplota ve Fázi 1 (zmrazený produkt)	Fáze 2	Fáze	Fáze 4	Koncová teplota ve Fázi 5 (rozmrazený produkt)	Fáze Konzervace
Teplota ve skříni	25°C	Automatická teplota	Automatická teplota	Automatická teplota	12°C	3°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	5	5	ON/OFF
Přednastavená vlhkost	Volitelná od 0 (žádná přidaná vlhkost) po 5 (maximální přidaná vlhkost)					
Délka cyklu	240 minut					

VELKÉ KUSY Tloušťka nad 100 mm	Počáteční teplota ve Fázi 1 (zmrazený produkt)	Fáze 2	Fáze	Fáze 4	Koncová teplota ve Fázi 5 (rozmrazený produkt)	Fáze Konzervace
Teplota ve skříni	30°C	Automatická teplota	Automatická teplota	Automatická teplota	12°C	3°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	5	5	ON/OFF
Přednastavená vlhkost	Volitelná od 0 (žádná přidaná vlhkost) po 5 (maximální přidaná vlhkost)					
Délka cyklu	360 minut					

POUŽÍVÁNÍ – ROZMRAZOVÁNÍ

Změny parametrů ve funkci rozmrazení

- 4** V případě potřeby může uživatel měnit tyto hodnoty:
- teplota ve skříni během fáze 1 - Počáteční nastavení teploty v prostoru, kdy je produkt stále zmrazený
 - teplota ve skříni během fáze 5 – Konečné nastavení teploty v prostoru na konci rozmrazovacího cyklu
 - doba trvání cyklu (čas)
 - teplotu v prostoru během fáze konzervace

5 6 Po nastavení klepněte na ikonu Zpět a START pro spuštění rozmrazovacího cyklu.



POUŽÍVÁNÍ – ŘÍZENÉ ZRÁNÍ (KYNUTÍ) TĚSTA

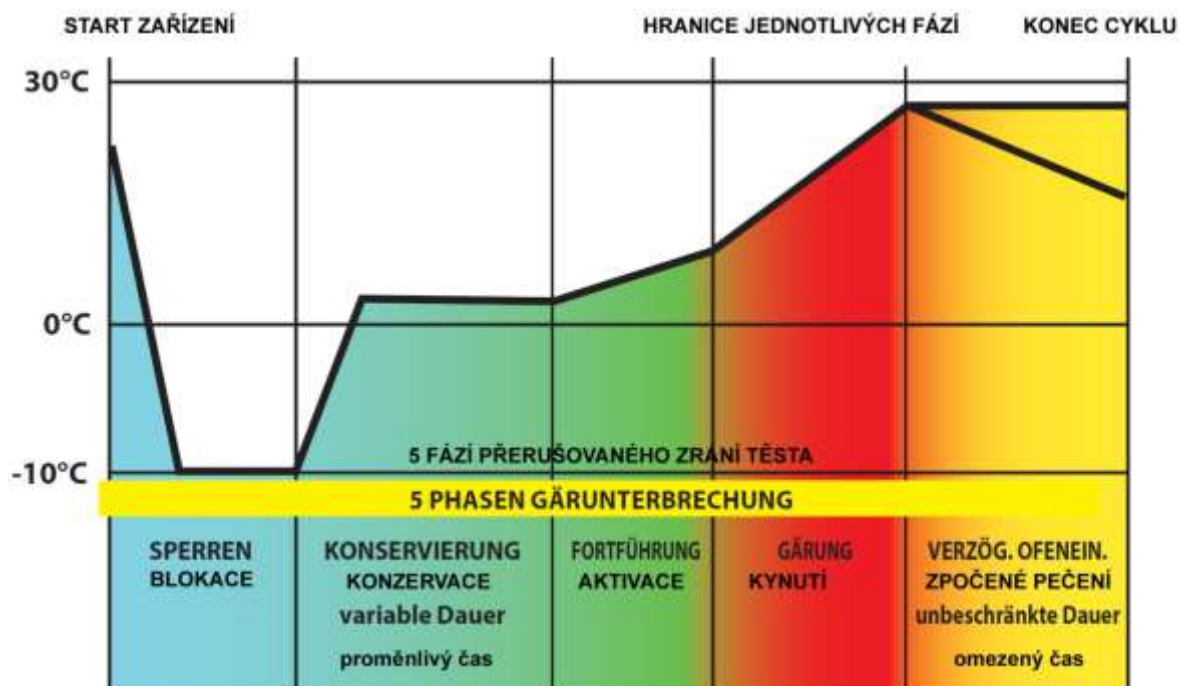
Automaticky řízené
přerušované kynutí
Strana 44

Manuálně řízené
přerušované kynutí
Strana 49

Manuální kynutí
Strana 52

Řízené kynutí se využívá při výrobě chleba a v cukrářské výrobě kontrolou a řízením teploty, vlhkosti v závislosti na čase. Dosahuje se tím vyšší kvality těsta a eliminují se noční směny pekařů. Těsto se připraví během dne, vloží do zařízení, kde proces kynutí je pod kontrolou. Kynutí je v určité fázi přerušeno a proces kynutí zastaven tak, aby se opět rozběhl ve správný okamžik a těsto bylo připraveno do pece v okamžik, který potřebujeme.

Cyklus automatického řízeného kynutí se skládá z 5 po sobě jdoucích fází. Každá fáze má rozdílnou teplotu, relativní vlhkost a dobu trvání.



Fáze 1: BLOKACE - je první fáze v cyklu řízeného kynutí.

Zastavuje kynutí kvasnic v připraveném těstě.

Fáze 2: KONZERVACE - Fáze konzervace je druhá fáze cyklu řízeného přerušovaného kynutí.

Těsto je v této fázi udržováno při konstantní nízké teplotě, kdy není ještě zmrzlé, ale teplota není dostatečná pro zahájení procesu kynutí.

Fáze 3: AKTIVACE - Aktivační fáze je třetí fáze v cyklu řízeného přerušovaného kynutí.

Zvyšuje teplotu v komoře, ta aktivuje procesy kynutí v těstu, dojde k tzv. předkynutí.

Fáze 4: KYNUTÍ – Fáze kynutí je čtvrtou fází v cyklu řízeného přerušovaného kynutí.

Dokončuje kynutí těsta, tak aby bylo připraveno k pečení v určený den a přesně stanovené době.

Fáze 5: UDRŽOVÁNÍ - Zpožděné pečení - Fáze zpožděného pečení je pátou fází cyklu řízeného přerušovaného kynutí.

Používá se k uchování těsta čekajícího na pečení. Fáze zpožděného pečení je vždy povolena, ale může být uživatelem zakázána. A to jak během fáze nastavení cyklu, tak i v průběhu cyklu (v tomto případě se stroj nastaví do pohotovosti na konci fáze kynutí).

POUŽÍVÁNÍ – ŘÍZENÉ ZRÁNÍ (KYNUTÍ) TĚSTA

Automatické přerušované kynutí těsta

Cyklus automatického přerušování kynutí (zrání) těsta nabízí, ve srovnání s manuálním procesem, kuchařku, sérii automatických cyklů, rozdělených do různých kategorií čerstvých a zmražených produktů. V každém receptu v kuchařské knize se mohou měnit nastavené hodnoty pro všechny fáze, pomocí pokročilého nastavení; změněné recepty můžete uložit do „**Moje recepty**“ nebo spustit – klepněte na ikonu **START** na displeji.

- 1 Cyklus **přerušovaného kynutí** zvolíte kliknutím na odpovídající ikonu na hlavním displeji.
- 2 3 Klepnutím na ikonu zvolte požadovanou potravinu a zadejte, zda je čerstvá nebo zmražená.



Po výběru receptu musíte nastavit konec cyklu:

- A** přímým nastavením v intervalu 24 nebo 48 hodin, poklepem na symboly 24 a 48 hodin
- B** klepněte na ikonu hodin a změňte čas konce cyklu (**B1** **B2**)
- C** klepnutím na ikonu kalendáře vyberte den a čas konce cyklu (**C1** **C2** a **C3**)



POUŽÍVÁNÍ – ŘÍZENÉ ZRÁNÍ (KYNUTÍ) TĚSTA

Automatické nastavení přerušovaného kynutí (zrání) těsta

5 Pomocí klávesy zpožděného pečení (odložený konec) je možné aktivovat / deaktivovat fázi 5. Fáze 5 se používá zastavení kynutí, kdy je např. z provozních důvodů opožděn okamžik pečení, aby těsto nepřezrálo.

Fáze zpožděného pečení je vždy povolena, ale může být uživatelem zakázána. A to jak během fáze nastavení cyklu, tak i v průběhu cyklu (v tomto případě se stroj nastaví do pohotovosti na konci fáze kynutí).

6 Chcete-li spustit cyklus přerušovaného kynutí, klepněte na ikonu **START**, pro předčasné ukončení klepněte na ikonu **STOP**.

The screenshot shows the oven's control interface. At the top, it displays the time 10:15 and date 10 Nov 2016. Below this, there's a section for 'Gärunterbrechung Automatikbetrieb' with a blue icon and an information icon. A large image of a croissant is shown. The main display area shows 'Speisen Phase 1/2' with a timer set to 02:00. Below the timer, it shows 'Kammertemp. 32°C' and 'Zyklusende: Freitag, 13. November 16:30'. There are also indicators for humidity and fan speed. At the bottom, there are buttons for 'START' (green) and 'STOP' (red). A hand icon with the number 5 is pointing to the 'START' button, and a hand icon with the number 6 is pointing to the 'STOP' button.

Zbývající čas do konce zobrazené fáze

Teplota ve skříní:
- červená - topení ON
- bílá - kompr. a topení OFF
- modrá - kompresor ON
- bliká - prodleva kompresoru před startem

Čas a datum konce cyklu

Po spuštění cyklu můžete kliknout na ikonu **INFO** a zobrazit si parametry všech 5 fází. Zobrazené hodnoty můžete kontrolovat, nikoli však měnit.

Vlhkost:
- modrá - vlhkost je ON
- bílá - vlhkost je OFF
- prázdné - vlhkost není v dané fázi nastavena

Rychlost ventilátoru:
- bílá - ventilátor ON
- modrá - ventilátor OFF

Na konci cyklu, pokud nebyla zapnuta fáze **UDRŽOVÁNÍ - zpožděného pečení**, se stroj zastaví, ozve se výstraha a zpráva "**Cyklus byl dokončen**", Pozadí ikony změní barvu z černé na zelenou.

Uložení právě dokončeného cyklu:


1 Klepněte na ikonu diskety **2 3 4** Zadejte název receptu pomocí klávesnice, např. „CIABATTA,“ potvrďte zadání stiskem symbolu nebo zadání zrušte pomocí symbolu a zadejte pozici, pod kterou bude recept uložen, např. 02 je první volná pozice.


5 Potvrďte zvolenou pozici stiskem symbolu nebo zadání zrušte pomocí symbolu . Pokud již pod zvolenou pozicí existuje jiný recept , zobrazí se upozornění, zda chcete původní recept **01** přepsat novým.


The sequence of screenshots shows the process of saving a recipe. The first screenshot shows the oven's control interface with the 'STOP' button highlighted and a hand icon with the number 1 pointing to it. The second screenshot shows the 'Rezeptname' field with 'CIABATTA' entered and a hand icon with the number 2 pointing to the keyboard. The third screenshot shows the 'Beschreibung' field with 'Baguettes zu 200 g' entered and a hand icon with the number 3 pointing to the keyboard. The fourth screenshot shows the 'Meine Rezepte' list with '01 Baguette' selected and a hand icon with the number 4 pointing to it. The fifth screenshot shows a confirmation dialog with 'Das Rezept in freier P...' and '05' selected, with a hand icon with the number 5 pointing to the 'OK' button.


POUŽÍVÁNÍ – ŘÍZENÉ ZRÁNÍ (KYNUTÍ) TĚSTA

Přednastavené hodnoty pro přerušované kynutí (zrání) těsta

 Listové těsto	BLOKACE		KONZERVACE		AKTIVACE		KYNUTÍ		UDROŽOVÁNÍ	
	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený
Teplota ve skříni	-7°C	-18°C	4°C	10°C	12°C	18°C	26°C	28°C	10°C	15°C
Rychlost ventilátoru	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Teplota v jádře	120 min.	120 min.	---	---	120 min.	240 min.	180 min.	240 min.	---	---
Nastavená vlhkost	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%


 Croissanty	BLOKACE		KONZERVACE		AKTIVACE		KYNUTÍ		UDROŽOVÁNÍ	
	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený
Teplota ve skříni	-4°C	-16°C	4°C	12°C	12°C	18°C	26°C	28°C	10°C	15°C
Rychlost ventilátoru	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Teplota v jádře	120 min.	120 min.	---	---	120 min.	240 min.	180 min.	240 min.	---	---
Nastavená vlhkost	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%


 Focaccia	BLOKACE		KONZERVACE		AKTIVACE		KYNUTÍ		UDROŽOVÁNÍ	
	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený
Teplota ve skříni	-4°C	-18°C	7°C	12°C	12°C	18°C	26°C	28°C	10°C	15°C
Rychlost ventilátoru	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Teplota v jádře	180 min.	180 min.	---	---	180 min.	180 min.	180 min.	240 min.	---	---
Nastavená vlhkost	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%


 Mazanec, Vánočka	BLOKACE		KONZERVACE		AKTIVACE		KYNUTÍ		UDROŽOVÁNÍ	
	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený
Teplota ve skříni	-4°C	-14°C	3°C	7°C	12°C	18°C	26°C	28°C	8°C	10°C
Rychlost ventilátoru	2	5	2	5	2	5	3	5	2	2
Teplota v jádře	120 min.	240 min.	---	---	120 min.	240 min.	360 min.	480 min.	---	---
Nastavená vlhkost	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%

POUŽÍVÁNÍ – ŘÍZENÉ ZRÁNÍ (KYNUTÍ) TĚSTA

Přednastavené hodnoty pro přerušované kynutí (zrání) těsta

 Kynuté těsto	BLOKACE		KONZERVACE		AKTIVACE		KYNUTÍ		UDROŽOVÁNÍ	
	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený
Teplota ve skříni	-3°C	-14°C	3°C	7°C	7°C	12°C	26°C	28°C	8°C	10°C
Rychlost ventilátoru	2	5	2	5	3	5	3	5	2	2
Teplota v jádře	180 min.	360 min.	---	---	180 min.	360 min.	180 min.	240 min.	---	---
Nastavená vlhkost	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%

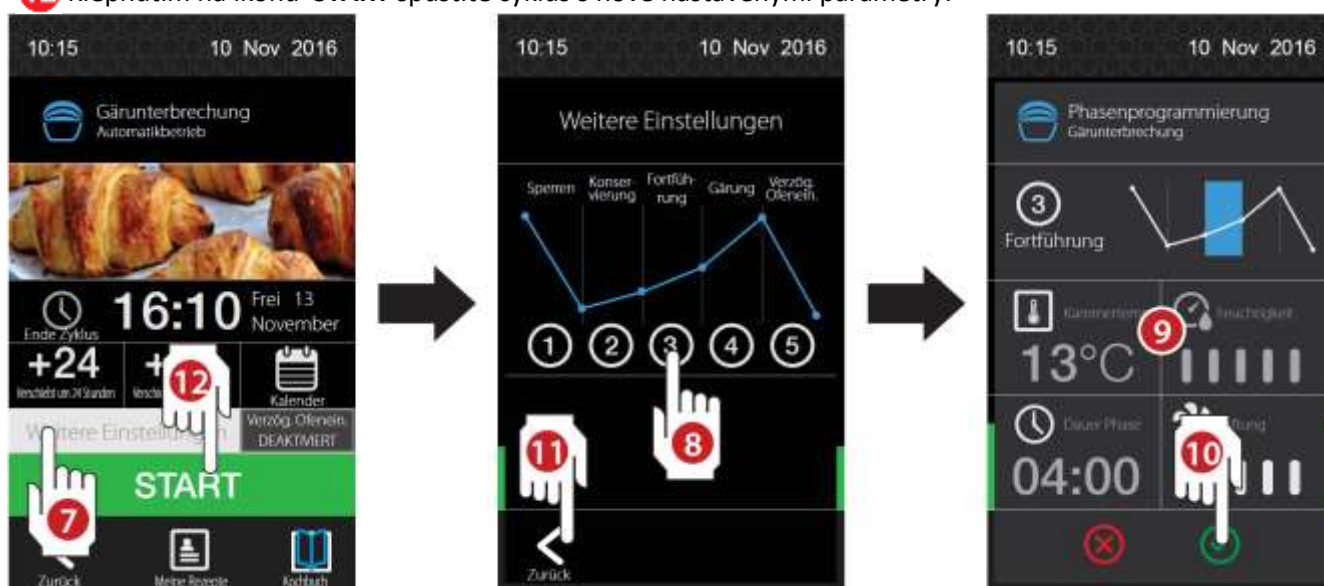
 Pizza	BLOKACE		KONZERVACE		AKTIVACE		KYNUTÍ		UDROŽOVÁNÍ	
	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený
Teplota ve skříni	-3°C	-14°C	3°C	7°C	10°C	14°C	24°C	26°C	8°C	10°C
Rychlost ventilátoru	2	5	2	5	2	5	2	3	2	2
Teplota v jádře	180 min.	360 min.	---	---	180 min.	360 min.	360 min.	480 min.	---	---
Nastavená vlhkost	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%

 Pečivo	BLOKACE		KONZERVACE		AKTIVACE		KYNUTÍ		UDROŽOVÁNÍ	
	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený	Čerstvý	Mražený
Teplota ve skříni	-3°C	-14°C	3°C	7°C	8°C	10°C	26°C	28°C	8°C	10°C
Rychlost ventilátoru	2	5	2	5	2	5	3	5	2	2
Teplota v jádře	180 min.	360 min.	---	---	180 min.	360 min.	180 min.	240 min.	---	---
Nastavená vlhkost	---	---	80%	60%	80%	60%	80%	60%	80%	60%

POUŽÍVÁNÍ – ŘÍZENÉ ZRÁNÍ (KYNUTÍ) TĚSTA

Změna parametrů přerušovaného kynutí (zrání) těsta (volitelné)

- 7 Chcete-li upravit parametry cyklu, který chcete spustit, klepněte na ikonu **další nastavení**.
- 8 Klepněte na fázi, kterou chcete změnit (v příkladu **Fáze 3 - Aktivace**).
- 9 Uživatel může změnit nastavení:
 - teplotu ve skříni během zvolené fáze
 - relativní vlhkost ve skříni během zvolené fáze
 - délku trvání zvolené fáze
 - rychlost ventilátoru během zvolené fáze.
- 10 Pro uložení nastavení klepněte na ikonu nebo zrušte zadané hodnoty pomocí klepnutí na ikonu .
- 11 Klepnutím na ikonu **Zpět** ukončíte nastavení.
- 12 Klepnutím na ikonu **START** spustíte cyklus s nově nastavenými parametry.



Pokud zařízení spustíme (tlačítko **START**), přičemž součet nastavených dob jednotlivých fází (F1 + F2 + až F5) je delší než nastavený konec cyklu, **ikona START** se rozsvítí červeně a bliká. Současně začne blikat čas konce cyklu opravený dle časů jednotlivých fází.

Pokud s tímto časem konce cyklu souhlasíme: stiskneme tlačítko **Over Time – Prodloužený čas**. **A**

Pokud s tímto časem konce cyklu NESouhlasíme: klikneme na navržený čas konce cyklu **B** a libovolně jej změním **B1**. Nastavenou hodnotu potvrdíme kliknutím na ikonu nebo zrušíme kliknutím na **B2**

Cyklus spustíme kliknutím na ikonu **START**. **B3**





POUŽÍVÁNÍ – ŘÍZENÉ ZRÁNÍ (KYNUTÍ) TĚSTA



Manuální nastavení přerušovaného kynutí (zrání) těsta

Ručně zadávaný cyklus oproti automatickému nezahrnuje sekci Kuchařka a Moje recepty. Používá se pro okamžité spuštění vlastního cyklu přerušovaného kynutí (zrání) těsta.

1 Zvolte cyklus **přerušovaného kynutí** klepnutím na ikonu **Manuel / Ručně**.

2 3 4 Klepněte na ikonu času pro nastavení času ukončení cyklu a potvrďte klepnutím na ikonu  nebo zrušte klepnutím na ikonu .



5 6 7 Klepněte na ikonu datum, pro nastavení dne konce cyklu a potvrďte klepnutím na ikonu  nebo zrušte klepnutím na ikonu .

8 9 10 Klepněte na ikonu jedné z pěti fází pro nastavení požadovaných hodnot. Na začátku nastavování je parametr šedý (v příkladu na následující straně, teplota ve skříni 13 ° C), při editaci je parametr Modrý, a po Nastavení Bílý.

11 Potvrďte klepnutím na ikonu  nebo zrušte klepnutím na ikonu .



POUŽÍVÁNÍ – ŘÍZENÉ ZRÁNÍ (KYNUTÍ) TĚSTA



- 12** Po potvrzení změn klepnutím na ikonu se zobrazí ikona **START** pro spuštění cyklu.
13 Cyklus přerušovaného kynutí spustíte klikem na **START**, cyklus předčasně ukončíte klikem na ikonu **STOP**.

Pokud zařízení spustíme (tlačítko **START**), přičemž součet nastavených dob jednotlivých fází (F1 + F2 + až F5) je delší než nastavený konec cyklu, **ikona START** se rozsvítí červeně a bliká. Současně začne blikat čas konce cyklu opravený dle časů jednotlivých fází.

Pokud s tímto časem konce cyklu souhlasíme: stiskneme tlačítko **Over Time – Prodloužený čas**. **A**

Pokud s tímto časem konce cyklu NESouhlasíme: klikneme na navržený čas konce cyklu **B** a libovolně jej změním **B1**. Nastavenou hodnotu potvrdíme kliknutím na ikonu nebo zrušíme kliknutím na **B2**.
 Cyklus spustíme kliknutím na ikonu **START**. **B3**



PROČ ZVLHČOVAT



Zvlhčování udržuje povrch těsta během kynutí elastický a pružný, čímž se zabrání tvorbě kůry, která by mohla bránit kynutí chleba. Sladká těsta, obsahující cukry a tuky, jsou tímto problémem méně ovlivněna, proto vyžadují nižší procento vlhkosti než těsta slaná.

POUŽÍVÁNÍ – ŘÍZENÉ ZRÁNÍ (KYNUTÍ) TĚSTA

Zbývající čas do konce zobrazené fáze

Teplota ve skříní:
- červená - topení ON
- bílá - kompresor a topení OFF
- modrá - kompresor ON
- bliká - prodleva kompresoru před startem

Čas a datum konce cyklu

Po spuštění cyklu můžete kliknout na ikonu **INFO** a zobrazit si parametry všech 5 fází. Zobrazené hodnoty můžete kontrolovat, nikoli měnit.

Vlhkost
- modrá - vlhkost je ON
- bílá - vlhkost je OFF
- prázdné - vlhkost není v dané fázi nastavena

Rychlost ventilátoru:
- bílá - ventilátor ON
- modrá - ventilátor je OFF

Na konci cyklu, pokud nebyla zapnuta fáze **zpožděného pečení**, se stroj vypne, ozve se výstražný tón a zpráva "**Cyklus byl dokončen**". Pozadí změní barvu z černé na zelenou.

Manuálně zadané cykly **přerušovaného kynutí** nelze uložit, protože nepatří do žádné kategorie receptů.



HISTORIE VÝROBY CHLEBA

Archeologové našli zrna obilovin v různých prehistorických lokalitách. Předpokládá se, že chléb byl běžně používán jako doplněk jídla s masem. První kultivace obilovin se datuje do neolitu. Zrno bylo rozdrveno mezi dvěma kameny a smícháno s vodou. Jednalo se o velice jednoduchou přípravu extrémně výživného a vždy dostupného jídla.

Národy Středomoří: Objevení kvasnic

Egyptané byli prvními obyvateli, kteří obdělávali obiloviny ve velkém měřítku. Pozemky kolem Nilu, byly díky vápenci velmi úrodné, proto byly vhodné pro pěstování obilovin, zejména pšenice.

Pozdější kultivace se rozšířila do celé středomořské oblasti, která má zvláště příznivé klima. Zpočátku bylo zrno rozdrveno v třecí misce, pak byly sítkem výživné části zrna odděleny od vnějšího obalu. Tato mouka byla smíchána s vodou a uvařena na kamenech nebo v nádobách, které se uložily do zahřátých prohlubní vytvořených v zemi.

Později se objevují první hliněné pece: oheň se nacházel ve spodní části pece, zatímco chléb byl pečen v její horní části. První těsto se skládalo jen z mouky a vody: později se přidali další ingredience např. olej, mléko, bylinky, víno a med, po objevení kvasnice. Ve starověku se využívali zejména dva druhy kvašení. První možnost byla proso s vínem, kvašeno po dobu 3 týdnů, druhá možnost byla ponechat pšeničné otruby tři dny v sladkém víně a pak nechat uschnout na slunci.

Velký hladomor ve středověku

V 9. a 10. století nebylo snadné najít mouku pro upečení chleba, mnoho polí bylo v té době opuštěno kvůli barbarským nájezdům a zbývající sklízěně tak nemohly dostatečně uživit všechno obyvatelstvo.

Chléb byl vyráběn s malou dávkou mouky a velkým množstvím otrub, často bylo pro výrobu chleba využíváno nekvalitní obilí. Ve středověku se pro mletí mouky využívaly především vodní mlýny, které byly vedeny zkušenými mlynáři.

Pekař musel vyrábět a dodávat dobře nakynutý a upečený chléb nebo byl pokutován.

Do současnosti

Stále ještě, zvláště v mírných oblastech, je pšenice nejčastěji využívanou a obdělávanou obilovinou na světě, která slouží pro lidskou výživu.

Hlavními producenti pšenice jsou Čína a Kanada. Dále země Evropské unie, zejména Francie vyprodukuje celkem 15% z celé světové produkce.

POUŽÍVÁNÍ – ŘÍZENÉ ZRÁNÍ (KYNUTÍ) TĚSTA

Manuální kynutí

Tato funkce byla vyvinuta tak, aby poskytovala okamžitý a jednoduchý program pro celý cyklus kynutí, umožňující stanovení teploty v prostoru skříně, času, rychlosti ventilátoru a vlhkosti, včetně fáze konzervace.

- 1** Zvolte funkci přerušované kynutí a poté **Kynutí / Gärung/**
- 2** Klepnutím na ikonu **další nastavení** a změňte nastavení cyklu, který chcete spustit.



- 4** Na obrazovce **další nastavení** lze změnit nastavené hodnoty cyklu kynutí, tj. čas, rychlost ventilátoru a vlhkost, která má být přidána v prostoru skříně. Cyklus se skládá z kynutí a konzervace podle vlastního nastavení.



POUŽÍVÁNÍ – NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ

Jen vaření
Strana 53

Vaření + šokování
Strana 56

Zařízení umožňuje následující použití:

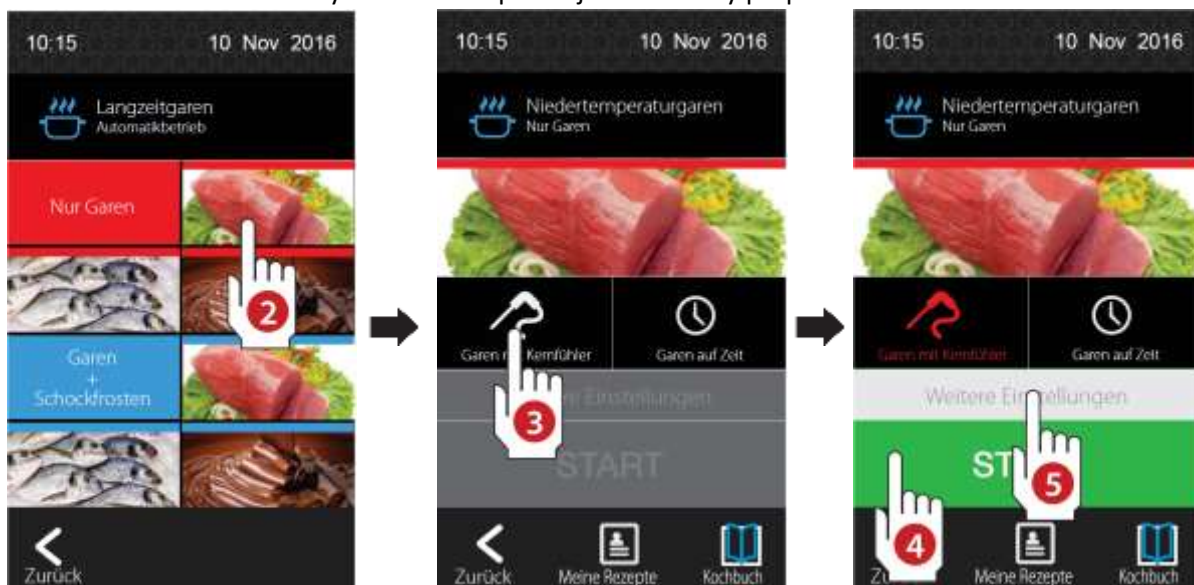
- 3 programy **Jen vaření** s automatickým přepnutím na konzervační teplotu-volitelně.
- 3 programy **vaření + šokování** s automatickým přepnutím na šokové zchlazování nebo šokové zmrazování.

Programy určené **Jen vaření** jsou rozpoznatelné, protože mají červený proužek nad obrázkem. Programy **vaření + šokování** mají modrý proužek nad obrázkem.

Všechny cykly **Jen vaření** nebo **vaření + šokování** mohou být změněny přes **další Nastavení**. Vlhkost lze přidávat ve všech cyklech v 5 úrovních intenzity.



Jen vaření

- 1 2** Zvolte „**nízkoteplotní vaření**“ a vyberte recept pro maso, ryby nebo krémy (funkce **Jen vaření** s červeným proužkem nad obrázkem).
- 3** Po výběru receptu, zvolte, zda vařit **s jehlovou sondou** (cyklus končí po dosažení cílové teploty v jádru pokrmu a přístroj se poté automaticky přepne do fáze konzervace) nebo **podle času** (cyklus končí po uplynutí nastaveného času a pak se automaticky přepne do fáze konzervace).
- 4** Chcete-li spustit cyklus nízkoteplotního vaření, klepněte na ikonu **START**, pro předčasné ukončení klepněte na ikonu **STOP**. Na konci cyklu vaření se přístroj automaticky přepne do fáze konzervace.



5 Před zahájením **vaření** klepnutím na ikonu **START**, můžeme v **dalším nastavení** změnit výchozí parametry cyklu, a to jak pro **vaření s jehlovou sondou** tak i pro **vaření dle času**.

6 7 8 Každý cyklus zahrnuje 3 fáze, 2x vaření (fáze 1 a fáze 2) a fázi konzervace (CONS). Klepnutím na každou fázi můžete nastavit teplotu v komoře, rel. vlhkost, rychlost ventilátoru a dobu trvání / teplotu na jehlové sondě (pouze pro vaření). Pokud není využití Fáze 2 nutné, stačí nastavit stejnou teplotu jako v první fázi 1.

9 Nastavení požadované hodnoty, potvrďte klepnutím na ikonu  nebo vymazání vložených hodnot klepnutím na ikonu .

POUŽÍVÁNÍ – NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ

10 11 Pro spuštění cyklu, klepněte na ikonu **Zpět** a pak **START**.



Vaření s jehlovou sondou po klepnutí na ikonu START:

- > **Fáze 1;**
- > **Fáze 2** (po dosažení nastavené teploty jádra ve fázi 1);
- > konec vaření (po dosažení nastavené teploty v jádře ve fázi 2);
- > automatické přepnutí do **fáze konzervace**.

Vaření podle času po klepnutí na ikonu START:

- > **Fáze 1;**
- > **Fáze 2** (po dosažení nastaveného času pro fázi 1);
- > konec vaření (po dosažení nastaveného času pro fázi 2);
- > automatické přepnutí do **fáze konzervace**.



Klepnutím na odpovídající ikony lze zobrazit nebo upravovat různé parametry (teplota komory, teplota na jehlové sondě, atd.), i během procesu vaření.

Použití uložených receptů

1 2 Zvolte funkci **nízkoteplotní vaření** a vyberte recept na maso, rybu nebo čokoládu (funkce **Jen vaření** s červeným proužkem nad obrázkem).

3 Po výběru kategorie produktu klepněte na ikonu **Kuchařka**: zobrazí se různé přednastavené receptury pro vybranou kategorii produktů (v příkladu "MASO").

4 5 Klikněte na název požadovaného receptu, např. "KRŮTÍ PRSA" a poté na ikonu **START** a spusťte proces.



Přednastavené hodnoty cyklů pro kategorii "MASO".

Symbole před receptem znamenají:



Vaření končí na uplynutím nastaveného času, nevyužívá se jehlová sonda



Vaření končí dosažením nastavené teploty v jádře, sonda musí být vložena v jádře potraviny.

POUŽÍVÁNÍ – NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ



Doporučujeme využití cyklu sušení před cyklem nízkoteplotního vaření, které vyžaduje suché prostředí a je nezbytné pro výrobu jemných cukrářských produktů (například sněhových pusinek). Pro některé takové to recepty je sušení již v cyklu automaticky nastaveno, potvrdíte klikem na ikonu (Start) nebo odmítnete kliknutím na ikonu (odmítnout).

Vytvoření vlastních receptů



Viz strana 20. Upozornění, příklady, které najdete v této kapitole, se vztahují k šokovému chlazení. Postupy pro vytváření a ukládání vlastních receptů jsou stejné pro všechny funkce zařízení (šokové zchlazování, šokové zmrazování a nízkoteplotní vaření).

POZNÁMKY

.....

.....

.....

.....

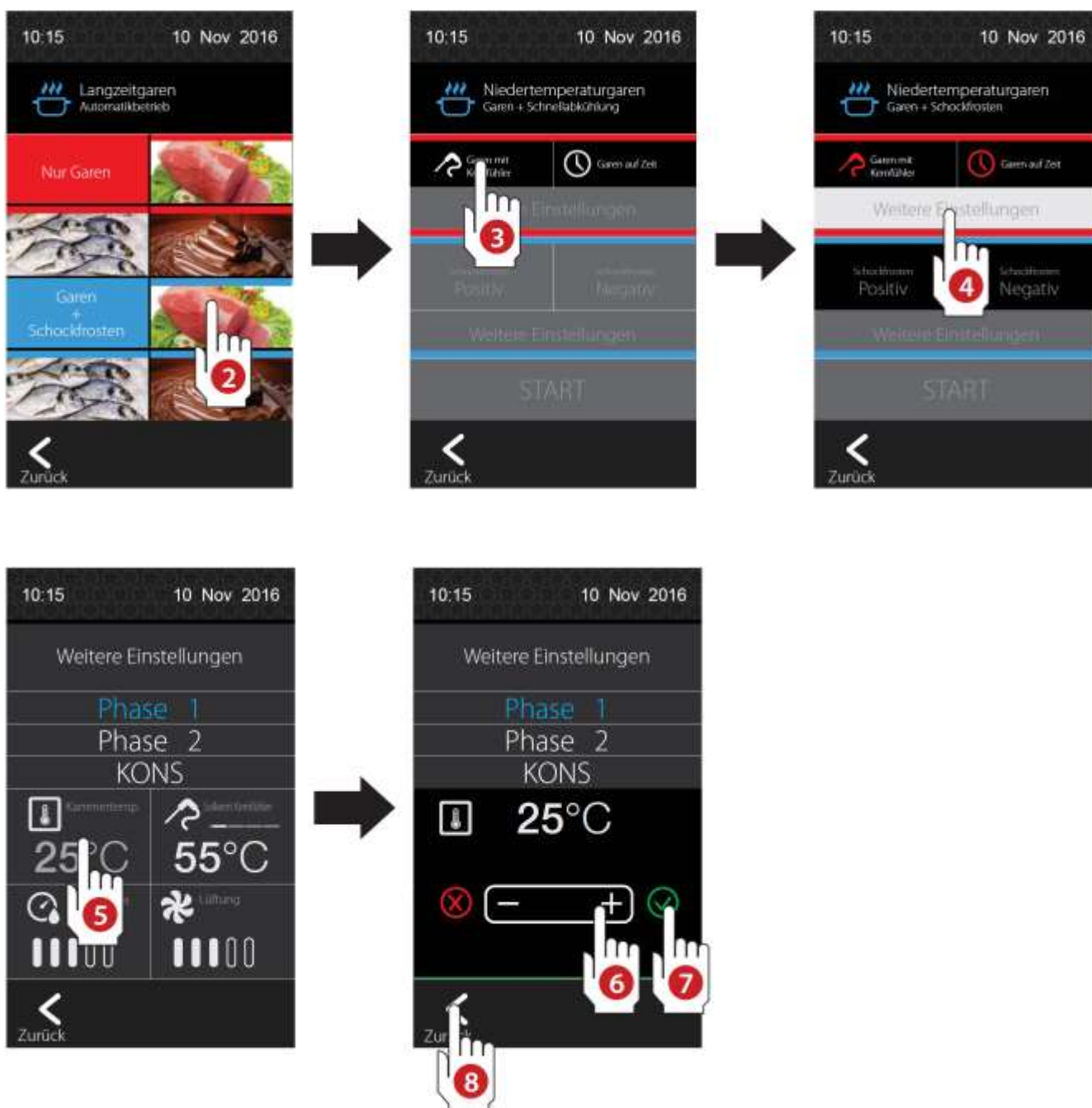
.....

.....

POUŽÍVÁNÍ – NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ

Vaření + šokování

- 1 2** Zvolte „**nízkoteplotní vaření**“ a vyberte recept pro maso, ryby nebo čokoládu (funkce **Vaření + šokování** s modrým proužkem nad obrázkem).
- 3** Po výběru receptu, zvolte, zda vařit **s jehlovou sondou** nebo **podle času**. Pokud zvolíte cyklus s teplotní sondou, bude automaticky i navazující šokové zchlazení či zmrazení řízeno vpichovou sondou. Pokud zvolíte **vaření podle času**, bude i navazující šokové zchlazování či zmrazování řízeno podle času.
- 4 5 6 7 8** Pokud chcete provést úpravu nastavených hodnot, klepněte na ikonu **další nastavení**.



POUŽÍVÁNÍ – NÍZKOTEPLTNÍ VAŘENÍ

Vaření + šokování

- 9** Zvolte, zda na konci vaření má následovat **šokové zchlazování (+ 3°C)** nebo **šokové zmrazování (-18°C)**
- 10 11 12 13 14** Pro úpravu nastavení šokového zchlazování nebo zmrazování klepněte na ikonu **další nastavení**.
- 15** Klepněte na ikonu **START** pro spuštění cyklu **nízkoteplotního vaření + šokování**.



POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Kuchařka

Kuchařka obsahuje výchozí přednastavené recepty, specificky vytvořené pro každou kategorii produktů.

KATEGORIE FUNKCÍ	SKUPINA RECEPTŮ
Šokové zchlazování	Maso*, ryby*, zelenina*, předkrmy*, croissanty, pečivo, dorty, krémy
Šokové zmrazování	Maso*, ryby*, zelenina*, předkrmy*, croissanty, pečivo, dorty, zmrzlina, ovoce
Přerušované kynutí	Listové těsto, croissanty, focaccia, mazanec-vánočka, kynuté těsto, pizza, pečivo
Nízkoteplotní vaření	Maso, ryby, čokoláda
Rozmrazování	Tato funkce neobsahuje žádné recepty, pouze přednastavené cykly

Chcete-li otevřít recepty, pak na hlavní obrazovce vyberte jednu z výše uvedených funkcí (v příkladu bylo vybráno šokové chlazení), dle obrázku vyberte danou kategorii produktu (v příkladu zvoleno MASO) a klepněte na ikonu Recept. Vyberte recept a spusťte jej klepnutím na ikonu START.



Recepty v sekci Kuchařské knihy nemohou být smazány nebo permanentně změněny. Nastavení lze upravovat pouze pro aktuální cyklus, který má být spuštěn (změny nejsou trvalé a při ukončení programu jsou vymazány). Nastavení lze měnit pouze před spuštěním cyklu a nikoli při jeho průběhu.

Alternativně může být recept uživatelem měněn a uložen pod jiným názvem (např. "PEČENÝ KRÁLÍK S BRAMBORAMI") a bude uložen do sekce Moje recepty.



POZNÁMKY

POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Moje recepty

1 2 Chcete-li spustit některý z dříve uložených receptů, vyberte kategorii funkcí (šokového zmrazení, šokového apod.), skupinu receptů (maso, ryby, zelenina atd.) Na displeji klepněte na ikonu **Moje recepty**; V tomto okamžiku se zobrazí pouze recepty dané kategorie (např. "MASO").



3 4 5 Jakmile je recept vybrán, cyklus lze okamžitě spustit klepnutím na ikonu **START** nebo změnit nastavení klepnutím na ikonu **Další možnosti**, pro uložení receptu pak klepněte na ikonu **Uložit** na displeji.





Všechny recepty v **mých receptech**, které byly uloženy ve fázi konzervace po ukončení cyklu **Šokového zchlazování** nebo **Šokového zmrazování**, automatické nebo manuální, pak nevyžadují použití jehlové sondy pro zjištění teploty v jádru produktu, protože v tomto režimu cyklus opakuje již dříve uložená data: čas a teplota cyklu. Tyto recepty jsou rozlišeny symbolem hodin před názvem. Na konci třetí fáze se zařízení automaticky přepne do konzervace.



Všechny recepty v **mých receptech**, které byly uloženy po cyklu nízkoteplotního vaření, mohou být **automatické**, pokud bylo vaření v režimu **jehlové sondy**, nebo **podle času** (manuální), pokud bylo vaření **podle času**.



Všechny recepty v **mých receptech** mají před názvem symbol. Buď Jehlovou sondou  nebo symbol hodin , symboly označují, zda jsou cykly automatické (s vloženou jehlovou sondou) nebo manuální cykly (časově omezené bez nutnosti vložit jehlovou sondu). Tyto cykly lze vytvořit úpravou receptů v kuchařské knize nebo uložením cyklu klepnutím na ikonu **Uložit** ve fázi konzervace.



Vytvoření vlastních receptů

Viz strana 20. Upozornění, příklady, které najdete v této kapitole, se vztahují k šokovému chlazení. Postupy pro vytváření a ukládání vlastních receptů jsou stejné pro všechny funkce zařízení (šokové zchlazování, šokové zmrazování a nízkoteplotní vaření).

POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Vyhřívání teplotní sondy

Vyhřívání teplotní sondy usnadňuje její vyjmutí ze zmrzlého produktu po šokovém mrazícím cyklu. Dole v levé části hlavní obrazovky vyberte ikonu **Plus** a pak ikonu zahřívání jehlové sondy pro spuštění funkce ohřevu. Funkce je uvedena v činnost.

Jehlová sonda může být vyhřívána pouze tehdy, když je její teplota pod -5°C.

Funkce ohřevu se automaticky vypne po dosažení teploty vhodné pro odstranění jehly z produktu a na obrazovce se objeví zpráva „**Vyjměte sondu**“. Klepnutím na zprávu ji odstraníte.



STERILIZACE (volitelné)

Klepnutím na ikonu sterilizace spustíte cyklus sterilizace.

Sterilizace může být spuštěna pouze v případě, že teplota v komoře je nad 15°C a dvířka přístroje jsou zavřená.

Sterilizace končí:

- po uplynutí nastaveného času
- klepnutím na ikonu **STOP**
- otevřením dveří.

Čas zbývající do konce sterilizace je zobrazen na display.

Po dokončení se zobrazí zpráva „**Cyklus dokončen**“. Klepněte na zprávu pro ukončení cyklu.

Otevření dveří či výpadek proudu přeruší cyklus sterilizace



POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Odtávání horkým plynem

Chcete-li spustit odtávání, klepněte na ikonu **odtávání**, cyklus se spustí za okamžik.

Odtávání se automaticky spustí v průběhu všech konzervačních cyklů, po odtátí výparníku zařízení pokračuje v provozu.

Odtávání lze spustit pouze tehdy, pokud je teplota na výparníku je nižší než 3°C.

Konec odtávání:

- po dosažení konečné teploty na výparníku. (objeví se zpráva "Cyklus je dokončen")
- klepnutím na ikonu **STOP** (objeví se zpráva „Cyklus byl přerušen“)



Předchlazení

Před zahájením cyklu "Šokového zchlazování + 3°C" nebo "Šokového zmrazování " -18°C by měl být komora předchlazena, ještě před vložením produktů.

Chcete-li funkci spustit, postupujte podle bodů **1** a **2** níže uvedeného obrázku: okamžitě se spustí cyklus, který sníží teplotu v prostu skříně na -25°C (při spuštění cyklu displej zobrazuje teplotu ve skříni).

Jakmile je teplota dosažena, zazní bzučák po dobu 3 sekund každých 60 sekund, což znamená, že je zařízení připraveno k vložení potravin a spuštění **Šokového zchlazování +3°C** nebo **zmrazování -18°C**.

Předchlazení ukončíte otevřením dveří nebo kliknutím na tlačítka **STOP**.



POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Sušení

Spustit cyklus sušení se doporučuje před spuštěním cyklu nízkoteplotního vaření, které vyžaduje suché prostředí a je nezbytné pro výrobu jemného pečiva (například sněhových pusinek). V některých takových receptech je před zahájením cyklu automaticky požadováno sušení.

Použití funkce sušení je také užitečné po mokřém čištění vnitřku skříně na konci pracovního dne ruční sprchou.

Ukazatele konce cyklu jsou:

- cyklus ukončen - na konci cyklu sušení
 - cyklus přerušen – při kliknutí před ukončením sušení na ikonu STOP
- K ukončení procesu klikněte na hlášku "Cyklus dokončen" nebo "Cyklus přerušen."



Nepřetržitý cyklus

Tato funkce umožňuje rychle nastavit teplotu a rychlost proudění ve skříně. Tato funkce končí pouze stiskem ikony STOP.

Po startu můžete klepnout na ikonu Multilevel, čímž aktivujete až 8 možných časovačů, které budou přiřazeny k různým časovým intervalům.




POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE



7 Po klepnutí na ikonu **Multilevel** se zobrazí obrazovka s časovači, kde můžete nastavit maximálně 8 časovačů současně.

8 9 Klepněte na požadovaný časovač a změňte nastavený čas, změněný čas má modrou barvu.

10 Klepnutím na ikonu  spustíte Časovač a odpočítávání. Po uplynutí času se zobrazí zeleně zpráva **KONEC**. Otevřete dveře nebo klepněte na časovač, pak na odpočítávání na "- - -" (bez nastavení času).

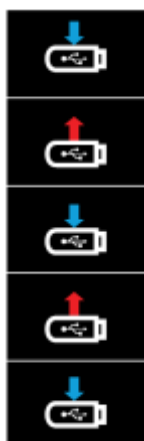
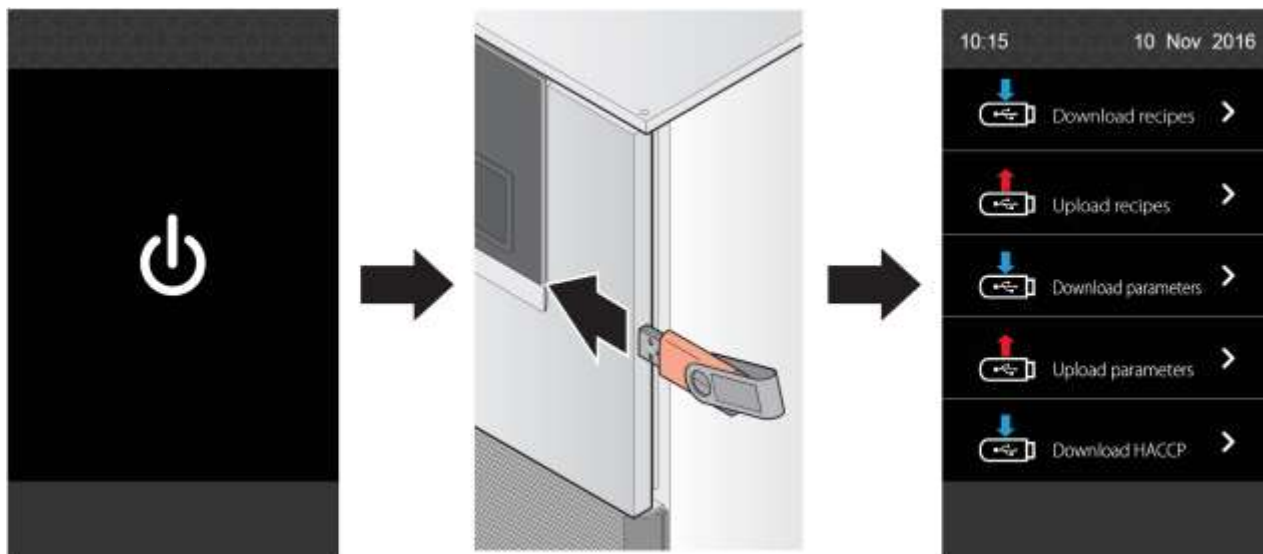
Pokud počáteční nastavení časovače končí nepřetržitým cyklem, přístroj se automaticky přepne na Multilevel, kde se po uplynutí navolené doby zobrazí zpráva o dokončení cyklu.



POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Menu USB

Při vypnutém displeji (OFF), můžete vložit USB (formátování FAT 32) a automaticky se zobrazí obrazovka USB.



Stáhnout recepty: celá sekce **Mé recepty** budou staženy z přístroje na USB.

Nahrát recepty: Celá sekce **Mé recepty** v USB bude nahrána do přístroje.

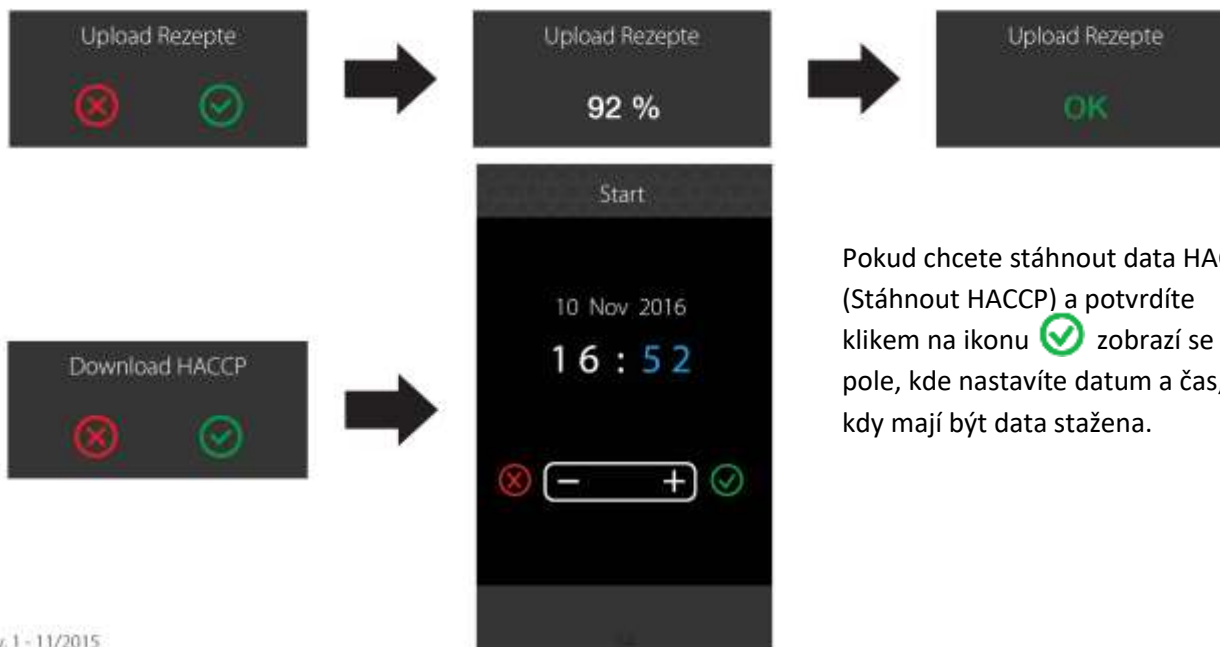
Stáhnout parametry: všechny parametry a všechny nastavené body budou staženy z přístroje na USB.


Nahrát parametry: všechny parametry a nastavené body v USB budou nahrány do přístroje

Stáhnout HACCP: veškerá data historie budou stažena na USB.

Po zvolení operace, kterou chcete spustit, se zobrazí výzva k potvrzení: klepnutím na ikonu se spustí stahování dat a zobrazí se postup.

Po úspěšném ukončení přenosu dat klepněte na ikonu **OK** pro návrat do nabídky USB.



Pokud chcete stáhnout data HACCP (Stáhnout HACCP) a potvrdíte klikem na ikonu  zobrazí se pole, kde nastavíte datum a čas, od kdy mají být data stažena.

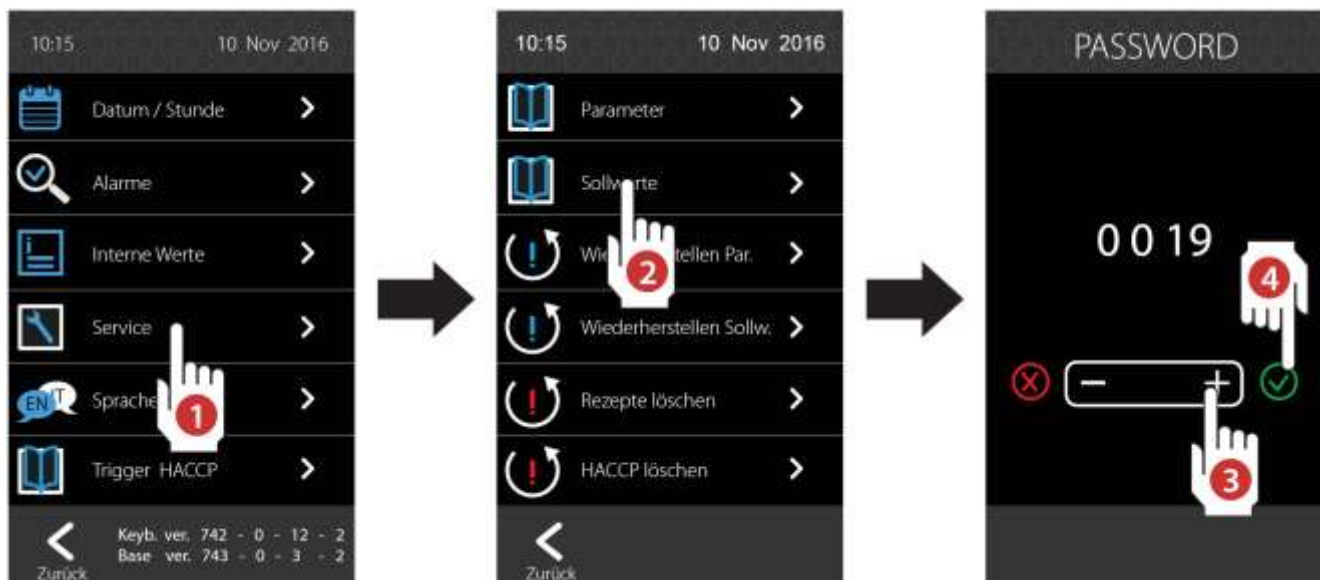
PŘÍLOHY

Základní nastavení parametrů (SETPOINT)

POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Nastavené hodnoty - jednotlivé procesy, recepty, fáze

V Menu vyberte **nastavení**, **Servis** a následně **Požadované hodnoty**. Zadejte **Paswort: 0019** a vstoupíte do menu nastavení hodnot.



Label	Sollwert Schockfrostsen	Default	MIN	MAX
Ab01	Sollwert Zelle PHASE1 Schockfrostsen +3°C Soft manuell	0°C	-60°C	100°C
Ab02	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrostsen +3°C Hard manuell	10°C	-60°C	100°C
Ab03	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrostsen +3°C Soft manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab04	Sollwert Zelle PHASE2 Schockfrostsen +3°C Soft manuell	0°C	-60°C	100°C
Ab05	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrostsen +3°C Soft manuell	5°C	-60°C	100°C
Ab06	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrostsen +3°C Soft manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab07	Sollwert Zelle PHASE3 Schockfrostsen +3°C Soft manuell	0°C	-60°C	100°C
Ab08	Sollwert Kern PHASE3 Schockfrostsen +3°C Soft manuell	3°C	-60°C	100°C
Ab09	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrostsen +3°C Soft manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab10	Sollwert Zelle bei Konservierung +3°C manuell	2°C	-60°C	100°C
Ab11	Sollwert Zelle PHASE1 Schockfrostsen +3°C Hard manuell	-20°C	-60°C	100°C
Ab12	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrostsen +3°C Hard manuell	-22°C	-60°C	100°C
Ab13	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrostsen +3°C Hard manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab14	Sollwert Zelle PHASE2 Schockfrostsen +3°C Hard manuell	-9°C	-60°C	100°C
Ab15	Sollwert Kern PHASE2 Schockfrostsen +3°C Hard manuell	10°C	-60°C	100°C
Ab16	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrostsen +3°C Hard manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab17	Sollwert Zelle PHASE3 Schockfrostsen +3°C Hard manuell	0°C	-60°C	100°C
Ab18	Sollwert Kern PHASE3 Schockfrostsen +3°C Hard manuell	3°C	-60°C	100°C
Ab19	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrostsen +3°C Hard manuell volle Ladung	30min	0min	240min
Ab20	Reserviert			
Ab21	Sollwert Zelle PHASE1 Schockfrostsen -18°C Soft manuell	-10°C	-60°C	100°C
Ab22	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrostsen +3°C Hard manuell	3°C	-60°C	100°C
Ab23	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrostsen +3°C Soft manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab24	Sollwert Zelle PHASE2 Schockfrostsen -18°C Soft manuell	-25°C	-60°C	100°C
Ab25	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrostsen -18°C Soft manuell	-5°C	-60°C	100°C
Ab26	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrostsen -18°C Soft manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab27	Sollwert Zelle PHASE3 Schockfrostsen -18°C Soft manuell	-40°C	-60°C	100°C
Ab28	Sollwert Kern PHASE3 Schockfrostsen -18°C Soft manuell	-18°C	-60°C	100°C
Ab29	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrostsen +3°C Soft manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab30	Sollwert Zelle bei Konservierung +3°C manuell	-20°C	-60°C	100°C

POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Nastavené hodnoty - jednotlivé procesy, recepty, fáze

Label	Sollwert Schockfrostten	Default	MIN	MAX
Ab31	Sollwert Zelle PHASE1 Schockfrostten -18°C Hard manuell	-40°C	-60°C	100°C
Ab32	Sollwert Kern PHASE1 Schockfrostten -18°C Hard manuell	-18°C	-60°C	100°C
Ab33	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrostten -18°C Hard manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab34	Sollwert Zelle PHASE2 Schockfrostten -18°C Hard manuell	-40°C	-60°C	100°C
Ab35	Sollwert Kern PHASE2 Schockfrostten -18°C Hard manuell	-18°C	-60°C	100°C
Ab36	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrostten -18°C Hard manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab37	Sollwert Zelle PHASE3 Schockfrostten -18°C Hard manuell	-40°C	-60°C	100°C
Ab38	Sollwert Kern PHASE3 Schockfrostten -18°C Hard manuell	-18°C	-60°C	100°C
Ab39	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrostten -18°C Hard manuell volle Ladung	80min	0min	240min
Ab40	Geschwindigkeit Gebläse PHASE1	5	0	5
Ab41	Geschwindigkeit Gebläse PHASE2	5	0	5
Ab42	Geschwindigkeit Gebläse PHASE3	5	0	5
Ab43	Geschwindigkeit Gebläse in Konservierung	5	0	5
Ab44	Sollwert max. Zeit Schockfrostten +3°C	120min	0min	999min
Ab45	Sollwert max. Zeit Schockfrostten -18°C	300min	0min	999min
Ab46	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrostten +3°C Soft manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab47	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrostten +3°C Soft manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab48	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrostten +3°C Soft manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab49	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrostten +3°C Hard manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab50	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrostten +3°C Hard manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab51	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrostten +3°C Hard manuell halbe Ladung	30min	0min	240min
Ab52	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrostten -18°C Soft manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Ab53	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrostten -18°C Soft manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Ab54	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrostten -18°C Soft manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Ab55	Sollwert Zeit PHASE1 Schockfrostten -18°C Hard manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Ab56	Sollwert Zeit PHASE2 Schockfrostten -18°C Hard manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Ab57	Sollwert Zeit PHASE3 Schockfrostten -18°C Hard manuell halbe Ladung	80min	0min	240min
Label	Sollwert Auftauen	Default	MIN	MAX
Sc01	Initialer Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung oben	30°C	-60°C	100°C
Sc02	Finaler Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung oben	12°C	-60°C	100°C
Sc03	Dauer Auftauzyklus mit Ladung oben	360min	0min	999min
Sc04	Initialer Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung Mitte	25°C	-60°C	100°C
Sc05	Finaler Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung Mitte	12°C	-60°C	100°C
Sc06	Dauer Auftauzyklus mit Ladung Mitte	240min	0min	999min
Sc07	Initialer Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung unten	20°C	-60°C	100°C
Sc08	Finaler Sollwert Zyklus Auftauen mit Ladung unten	12°C	-60°C	100°C
Sc09	Dauer Auftauzyklus mit Ladung unten	60min	0min	999min
Sc10	Geschwindigkeit Gebläse während Phase1	5	0	5
Sc11	Geschwindigkeit Gebläse während Phase2	5	0	5
Sc12	Geschwindigkeit Gebläse während Phase3	5	0	5
Sc13	Geschwindigkeit Gebläse während Phase4	5	0	5
Sc14	Geschwindigkeit Gebläse während Phase5	5	0	5
Sc15	Totbereich Auftauzyklus	1°C	0°C	10°C
Sc16	Hysterese heiß Auftauzyklus	2°C	0°C	10°C
Sc17	Hysterese kalt Auftauzyklus	2°C	0°C	10°C
Sc18	Sollwert Konservierung bei Auftauzyklus	3°C	-60°C	100°C
Sc19	Sollwert Feuchtigkeit Phase1	0	0	5
Sc20	Sollwert Feuchtigkeit Phase2	0	0	5
Sc21	Sollwert Feuchtigkeit Phase3	0	0	5
Sc22	Sollwert Feuchtigkeit Phase4	0	0	5
Sc23	Sollwert Feuchtigkeit Phase5	0	0	5
Sc24	Sollwert Feuchtigkeit während Konservierung	0	0	5

POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Nastavené hodnoty - jednotlivé procesy, recepty, fáze

Label	Sollwert Kühlung	Default	MIN	MAX
PR01	Sollwert Kammer PreCooling	-25°C	-60°C	45°C
PR02	Sollwert Kammer PreCooling nur positive Zyklen	-25°C	-60°C	45°C
PR03	Periode Buzzer bei Ende PreCooling	60 Sek	3 Sek	600 Sek
Label	Sollwert Anisakis Killer	Default	MIN	MAX
AK01	Sollwert Kammer bei Schockfrost	-40°C	-60°C	100°C
AK02	Sollwert Kernfühler Ende Schockfrost	-20°C	-60°C	100°C
AK03	Dauer Phase Aufrechterhalten	24 Std.	1 Std.	99 Std.
AK04	Sollwert Kammer bei Konservierung	-20°C	-60°C	100°C
AK05	Max. Dauer Phase1 mit Kernfühler	5 Std.	1 Std.	99 Std.
Label	Sollwert Gärunterbrechung	Default	MIN	MAX
FL01	Differenzial der Parameter FL04, FL05, FL06	2°C	1°C	15°C
FL02	Min. einstellbarer Sollwert für die Phasen Blockierung, Konservierung und manuelle Kühlung	-22°C	-99°C	FL03
FL03	Max. einstellbarer Sollwert für die Phasen Blockierung, Konservierung und manuelle Kühlung	25°C	FL02	45°C
FL04	Wert Neutralbereich kalt für die Phasen Blockierung, Konservierung und manuelle Kühlung	1°C	0°C	10°C
FL05	Wert Neutralbereich kalt für die Phasen Fortführung, Gärung und manuelles Aufheizen	3°C	0°C	10°C
FL06	Wert Neutralbereich kalt für die Phase verzögerte Beladung	1°C	0°C	10°C
FL07	Differenzial der Parameter FL10, FL11	1°C	1°C	15°C
FL08	Min. einstellbarer Sollwert für die Phasen Fortführung, Gärung, verzögerte Beladung und manuelles Aufheizen	0°C	-99°C	FL09
FL09	Max. einstellbarer Sollwert für die Phasen Fortführung, Gärung, verzögerte Beladung und manuelles Aufheizen	40°C	FL08	45°C
FL10	Wert Neutralbereich warm für die Phasen Fortführung, Gärung und manuelles Aufheizen	0°C	0°C	10°C
FL11	Wert Neutralbereich warm für die Phase verzögerte Beladung	1°C	0°C	10°C
FL12	Zykluszeit für die Einschaltung der Heizwiderstände bei Anforderung heiß	60 Sek	1 Sek	600sec
FL13	Zeit Einschaltung Heizwiderstände innerhalb der Zykluszeit FL12	45 Sek	1 Sek	600 Sek
FL14	Anzahl Einstellschritte Widerstände in Fortführungsphase	4	1	10
FL15	Prozentsatz Anhebung 1. Schritt Fortführung	25%	0%	FL16
FL16	Prozentsatz Anhebung 2. Schritt Fortführung	50%	FL15	FL17
FL17	Prozentsatz Anhebung 3. Schritt Fortführung	75%	FL16	FL18
FL18	Prozentsatz Anhebung 4. Schritt Fortführung	100%	FL17	100
FL19	Prozentsatz Anhebung 5. Schritt Fortführung	----	FL18	FL20
FL20	Prozentsatz Anhebung 6. Schritt Fortführung	----	FL19	FL21
FL21	Prozentsatz Anhebung 7. Schritt Fortführung	----	FL20	FL22
FL22	Prozentsatz Anhebung 8. Schritt Fortführung	----	FL21	FL23
FL23	Prozentsatz Anhebung 9. Schritt Fortführung	----	FL22	FL24
FL24	Prozentsatz Anhebung 10. Schritt Fortführung	----	FL23	100%
ANMERKUNG: Die Parameter von FL15 bis FL24 werden angezeigt in Abhängigkeit von der Anzahl der mit dem Parameter FL14 ausgewählten Einstellschritte. Auch der Defaultwert der Parameter ändert sich in entsprechender Weise, so dass sich als Default eine lineare prozentuale Anhebung ergibt. Beispiel mit 4 Einstellschritten: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Beispiel mit 7 Einstellschritten: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%				
FL25	Anzahl Einstellschritte Widerstände in Gärungsphase	4	1	10
FL26	Prozentsatz Anhebung 1. Schritt Gärung	25%	0%	FL27
FL27	Prozentsatz Anhebung 2. Schritt Gärung	50%	FL26	FL28
FL28	Prozentsatz Anhebung 3. Schritt Gärung	75%	FL27	FL29
FL29	Prozentsatz Anhebung 4. Schritt Gärung	100%	FL28	100
FL30	Prozentsatz Anhebung 5. Schritt Gärung	----	FL29	FL31
FL31	Prozentsatz Anhebung 6. Schritt Gärung	----	FL30	FL32

POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Nastavené hodnoty - jednotlivé procesy, recepty, fáze

Label	Sollwert Gärunterbrechung	Default	MIN	MAX
FL32	Prozentsatz Anhebung 7. Schritt Gärung	----	FL31	FL33
FL33	Prozentsatz Anhebung 8. Schritt Gärung	----	FL32	FL34
FL34	Prozentsatz Anhebung 9. Schritt Gärung	----	FL33	FL35
FL35	Prozentsatz Anhebung 10. Schritt Gärung	----	FL34	100%
ANMERKUNG: Die Parameter von FL15 bis FL24 werden angezeigt in Abhängigkeit von der Anzahl der mit dem Parameter FL14 ausgewählten Einstellschritte. Auch der Defaultwert der Parameter ändert sich in entsprechender Weise, so dass sich als Default eine lineare prozentuale Anhebung ergibt. Beispiel mit 4 Einstellschritten: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Beispiel mit 7 Einstellschritten: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%				
FL36	Modalität der Feuchtigkeitssteuerung: 0 = mit Feuchtigkeitsfühler 1 = bei Zeitzyklen auf Grundlage des eingestellten Prozentsatzes	1	0	1
FL37	Min. Temperatur in Zelle, unter der die Kontrolle Befeuchtung/Entfeuchtung gesperrt wird	10°C	-99°C	45°C
FL38	Zykluszeit für Einschaltung des Entfeuchters (wenn FL36= 1)	60sec	1sec	600sec
FL39	Zeit Einschaltung Entfeuchter innerhalb der Zykluszeit FL38 zur Erzeugung von 100% Feuchtigkeit in der Zelle (wenn FL36= 1)	30sec	1sec	600sec
FL40	Aktivierung Kontrolle Befeuchtung/Entfeuchtung während der Phasen Blockierung und Konservierung	0	0	1
FL41	Differenzial Entfeuchtung	5 %rH	1 %rH	100 %rH
FL42	Wert Neutralbereich Entfeuchtung	2 %rH	0 %rH	100 %rH
FL43	Dauer Entfeuchtungsversuch mit Magnetventil pump-down	10 Sek	0 Sek	255 Sek
FL44	Differenzial Befeuchtung	5 %rH	1 %rH	100 %rH
FL45	Wert Neutralbereich Befeuchtung	2 %rH	0 %rH	100 %rH
FL46	Wert Proportionalband Befeuchtung	10 %rH	0 %rH	50 %rH
FL47	Zykluszeit für proportionale Regelung Befeuchtung	30sec	0sec	255sec
FL48	Zeitbasen für Zykluszeit proportionale Regelung Befeuchtung: 0 = Sekunden; 1 = Minuten	0	0	1
FL49	Erzwungene Einschaltung des Kompressors bei Beginn Fortführung und Gärung	0min	0min	240min
FL50	Reserviert			
FL51	Reserviert			
FL55	Reserviert			
FL53	Reserviert			
Label	Sollwert Langzeitgaren	Default	MIN	MAX
CL01	Sollwert Temperatur Garkammer Fleisch Phase1	85°C	20°C	85°C
CL02	Sollwert Zeit Garen Fleisch Phase1	1min	-1 (INF)	900 min
CL03	Sollwert Fühler Garen Fleisch Phase1	20°C	0°C	85°C
CL04	Sollwert Gebläse Garen Fleisch Phase1	5	0	5
CL05	Sollwert Feuchtigkeit Garen Fleisch Phase1	0	0	5
CL06	Sollwert Temperatur Garkammer Fisch Phase1	85°C	20°C	85°C
CL07	Sollwert Zeit Garen Fisch Phase1	1min	-1 (INF)	900 min
CL08	Sollwert Fühler Garen Fisch Phase1	20°C	0°C	85°C
CL09	Sollwert Gebläse Garen Fisch Phase1	5	0	5
CL10	Sollwert Feuchtigkeit Garen Fisch Phase1	0	0	5
CL11	Sollwert Temperatur Garkammer Konditorei Phase1	85°C	20°C	85°C
CL12	Sollwert Zeit Garen Konditorei Phase1	1min	-1 (INF)	900 min
CL13	Sollwert Fühler Garen Konditorei Phase1	20°C	0°C	85°C
CL14	Sollwert Gebläse Garen Konditorei Phase1	5	0	5
CL15	Sollwert Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase1	0	0	5
CL16	Sollwert Temperatur Garkammer Fleisch Phase2	85°C	20°C	85°C
CL17	Sollwert Zeit Garen Fleisch Phase2	1min	-1 (INF)	900 min
CL18	Sollwert Fühler Garen Fleisch Phase2	20°C	0°C	85°C

POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Nastavené hodnoty - jednotlivé procesy, recepty, fáze

Label	Sollwert Langzeitgaren	Default	MIN	MAX
CL19	Sollwert Gebläse Garen Fleisch Phase2	5	0	5
CL20	Sollwert Feuchtigkeit Garen Fleisch Phase2	0	0	5
CL21	Sollwert Temperatur Garkammer Fisch Phase2	85°C	20°C	85°C
CL22	Sollwert Zeit Garen Fisch Phase2	1min	-1 (INF)	900 min
CL23	Sollwert Fühler Garen Fisch Phase2	20°C	0°C	85°C
CL24	Sollwert Gebläse Garen Fisch Phase2	5	0	5
CL25	Sollwert Feuchtigkeit Garen Fisch Phase2	0	0	5
CL26	Sollwert Temperatur Garkammer Konditorei Phase2	85°C	20°C	85°C
CL27	Sollwert Zeit Garen Konditorei Phase2	1min	-1 (INF)	900 min
CL28	Sollwert Fühler Garen Konditorei Phase2	20°C	0°C	85°C
CL29	Sollwert Gebläse Garen Konditorei Phase2	5	0	5
CL30	Sollwert Feuchtigkeit Garen Konditorei Phase2	0	0	5
CL31	Sollwert Kammer bei Konservierung	65°C	20°C	85°C
CL32	Sollwert Gebläse bei Konservierung	1	0	5
CL33	Sollwert Feuchtigkeit bei Konservierung	0	0	5
CL34	Periode Aktivierung Widerstand in Proportionalband (Conf120)	60 Sek	0 Sek	600 Sek
Label	Sollwert Trocknung	Default	MIN	MAX
As01	Anzahl Trocknungszyklen	4	1	10
As02	Sollwert Heizung	45°C	0°C	85°C
As03	Sollwert Kühlung	15°C	0°C	85°C
As04	Pausenzeit	120 Sek	0 Sek	999 Sek
As05	Sollwert Gebläse bei Trocknung	5	0	5
As06	Sollwert Verdampfer: darunter wird der Kompressor abgeschaltet	0°C	-60°C	85°C

POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Nastavené Parametrů – technická činnost přístroje

V Menu vyberte **nastavení**, **Servis** a následně **Parametry**. Zadejte **Paswort: 0019** a vstoupíte do menu nastavení hodnot.



Label	Konfigurierung der Maschine	Default	MIN	MAX
Conf00	Hysterese für Rückstellung Alarm Temperatur	2°C	0°C	10°C
Conf01	Alarmschwelle hohe Temperatur bei Kühl-Konservierung, bezogen auf Sollwert KONS	7°C	0°C	50°C
Conf02	Alarmschwelle niedrige Temperatur bei Kühl-Konservierung	0°C	-10°C	0°C
Conf03	Alarmschwelle hohe Temperatur bei Tiefkühl-Konservierung, bezogen auf Sollwert KONS	6°C	0°C	50°C
Conf04	Alarmschwelle niedrige Temperatur bei Tiefkühl-Konservierung, bezogen auf Sollwert KONS	-10°C	-50°C	0°C
Conf05	Verzögerung Alarm Temperatur von Beginn Konservierung oder Defrost	60min	0min	300min
Conf06	Verzögerung Alarm Temperatur	30min	0min	300min
Conf07	Max. Dauer BlackOut	2min	0min	300min
Conf08	TimeOut Tastatursperre	180sec	0sec	600sec
Conf09	0: Celsius; 1: Fahrenheit	0	0	1
Conf10	Offset Fühler Zelle	0°C	-10°C	10°C
Conf11	Offset Fühler Verdampfer	0°C	-10°C	10°C
Conf12	Offset Fühler Kondensator	0°C	-10°C	10°C
Conf13	Offset Kerntemperaturfühler 1	0°C	-10°C	10°C
Conf14	Offset Kerntemperaturfühler 2	0°C	-10°C	10°C
Conf15	Offset Kerntemperaturfühler 3	0°C	-10°C	10°C
Conf16	Offset Kerntemperaturfühler 4	0°C	-10°C	10°C
Conf17	Polarität Tür offen 0: DI geschlossen = Tür geschlossen 1: DI geschlossen = Tür offen	0	0	1
Conf18	Verzögerung Alarm Tür offen	2 min	0 min	60 min
Conf19	Aktivierung Buzzer (0 deaktiviert; 1 aktiviert)	1	0	1
Conf20	Dauer Buzzer bei Ende Zyklus Schockfrost	10 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf21	Dauer Buzzer bei Alarm	1 min	0 min	90 min
Conf22	Aktivierung Erkennung Kerntemperaturfühler (0 deaktiviert; 1 aktiviert)	0	0	1
Conf23	Nur Schockkühlzyklen: 0 = positive und negative Zyklen 1 = nur positive Zyklen	0	0	1

POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Nastavené Parametrů – technická činnost přístroje

Label	Konfigurierung der Maschine	Default	MIN	MAX
Conf24	Zeit Erfassung Alarm HP	5 Sek	0 Sek	60 Sek
Conf25	Polarität digitaler Hochdruckeingang 0: DI Offen = Alarm HP aktiv 1: DI geschlossen = Alarm HP aktiv	0	0	1
Conf26	Durch die Aktivierung des Hochdruckeingangs erzeugte Wirkung: 0=keine Wirkung 1= Alarm, der Kompressor und das Gebläse des Verdampfers werden ausgeschaltet und das Gebläse des Kondensators wird eingeschaltet	1	0	1
Conf27	Zeit Erfassung Alarm LP	5 Sek	0 Sek	60 Sek
Conf28	Polarität digitaler Niederdruckeingang 0: DI Offen = Alarm LP aktiv 1: DI geschlossen = Alarm LP aktiv	0	0	1
Conf29	Durch die Aktivierung des Niederdruckeingangs erzeugte Wirkung: 0=keine Wirkung 1= Alarm Niederdruck: der Kompressor, die Heizung und das Gebläse des Verdampfers werden ausgeschaltet. 2= Steuerung Pumpdown und Alarm: In der Phase der Abschaltung der Kühlanlage schaltet der Eingang den Ausgang des Kompressors aus; wenn der Eingang bei Ende der Pumpdown-Zeit nicht eingegriffen hat, den Kompressor ausschalten und einen Alarm anzeigen. 3= Thermischer Alarm Kompressor: Der Kompressor und die Gebläse der Widerstände werden ausgeschaltet.	3	0	3
Conf30	Zeit Erfassung Alarm Thermostat	5 Sek	0 Sek	60 Sek
Conf31	Polarität Digitaleingang Thermostat 0: DI Offen = Alarm Thermostat aktiv 1: DI geschlossen = Alarm Thermostat aktiv	0	0	1
Conf32	Durch die Aktivierung des Thermostateingangs erzeugte Wirkung: 0=keine Wirkung 1= Alarm: Der Kompressor und die Gebläse der Widerstände werden ausgeschaltet.	1	0	1
Conf33	Sollwert Einschaltung Widerstand Tür	10°C	-10°C	20°C
Conf34	Dauer Sterilisierung UVC	15 min	0 min	999 min
Conf35	Min. Temperatur für Beginn Sterilisierung	15°C	0°C	100°C
Conf36	Temperatur, unter der die Heizung Kerntemperaturfühler beginnen kann	-5°C	-50°C	50°C
Conf37	Dauer Heizung Kerntemperaturfühler	90 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf38	Temperatur Ende Heizung Kerntemperaturfühler	30°C	0°C	100°C
Conf39	Hysterese Einschaltung/Ausschaltung des Kompressors	1°C	0°C	20°C
Conf40	Min. Zeit Abschaltung des Kompressors	2 min	0 min	30 min
Conf41	Min. Zeit Einschaltung des Kompressors	0 Sek	0 Sek	300 Sek
Conf42	Min. Zeit zwischen zwei Einschaltungen des Kompressors	0 min	0 min	30 min
Conf43	Reserviert			
Conf44	Delta Sollwert Kontrolle Kerntemperaturfühler bei Fehler Fühler Zelle	-2°C	-10°C	10°C
Conf45	Min. Temperatur des Kerntemperaturfühlers für Beginn Schockfrost	70°C	0°C	90°C
Conf46	Dauer Test Einschaltung Kerntemperaturfühler	3 min	1 min	240 min
Conf47	Gebläse ON bei Kompressor aus bei Konservierung	30 Sek	0 Sek	999 Sek
Conf48	Gebläse OFF bei Kompressor aus bei Konservierung	120 Sek	0 Sek	999 Sek
Conf49	Differenz Temperatur im Kern bei Test Einschaltung Kerntemperaturfühler	4°C	0	10°C
Conf50	Differenz Temperatur zwischen Zelle und Kern bei Test Einschaltung Kerntemperaturfühler	5°C	0	10°C
Conf51	Adresse des Instruments	1	1	247
Conf52	Verwaltung der seriellen Schnittstelle: 0=nicht verwendet; 1= ModBus	1	0	1
Conf53	Baudrate: 0 = 2400; 1 = 4800; 2 = 9600; 3 = 19200	2	0	3

POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Nastavené Parametrů – technická činnost přístroje

Label	Konfigurierung der Maschine	Default	MIN	MAX
Conf54	Parität: 0 = keine Parität; 1 = ungerade; 2 = gerade	2	0	2
Conf55	Samplingzeit	10 min	1 min	60 min
Conf56	Durch ein Auftauen bei Beginn des Schockfrostens durch 0 = Nein; 1 = Ja	0	0	1
Conf57	Temperatur ende Auftauen	15°C	-10°C	30°C
Conf58	Max. Dauer eines Defrost	15 min	1 min	90 min
Conf59	Intervall zwischen zwei Auftauvorgängen bei Konservierung (0=ausgeschlossen)	8 Stunden	0 Stunden	18 Stunden
Conf60	Auftautyp: 0= Luft; 1= heißes Gas; 2= elektrisch	1	0	2
Conf61	Abtropfzeit	1 min	0 min	90 min
Conf62	Verzögerung Aktivierung Kompressor bei Auftauen mit heißem Gas	0 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf63	Temperatur, unter der ein Auftauvorgang beginnen kann	3°C	-10°C	30°C
Conf64	Delta Temperatur Anhalten Gebläse nach einem Auftauvorgang	5°C	0°C	10°C
Conf65	Zeit Komp. ON bei pos. Zyklen bei defektem Fühler Kammer	3 min	0 min	60 min
Conf66	Zeit Komp. OFF bei pos. Zyklen bei defektem Fühler Kammer	7 min	0 min	60 min
Conf67	Zeit Komp. ON bei neg. Zyklen bei defektem Fühler Kammer	8 min	0 min	60 min
Conf68	Zeit Komp. OFF bei neg. Zyklen bei defektem Fühler Kammer	2 min	0 min	60 min
Conf69	Verzögerung Einschaltung Kompressor von Power-On	2 min	0 min	30 min
Conf70	Min. vom Bediener einstellbare Geschwindigkeit	1	0	5
Conf71	Max. vom Bediener einstellbare Geschwindigkeit	5	0	5
Conf72	Anlaufgeschwindigkeit Gebläse PWM	80%	0%	100%
Conf73	Anlaufzeit Gebläse PWM	5 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf74	Initialer Splash	1	0	10
Conf75	Maschinentyp: 0=Gastronomie; 1=Konditorei	0	0	1
Conf76	Min. linearisierte Geschwindigkeit Gebläse PWM	10%	0%	100%
Conf77	Max. linearisierte Geschwindigkeit Gebläse PWM	60%	0%	100%
Conf78	Sollwert Temperatur Aktivierung Regelung Gebläse Verdampfer	25°C	-50°C	50°C
Conf79	Reserviert			
Conf80	Temperatur des Kondensators, über der der Alarm Kondensator überhitzt ausgelöst wird	80°C	0°C	200°C
Conf81	Temperatur des Kondensators, über der der Alarm Kompressor blockiert ausgelöst wird	90°C	0°C	200°C
Conf82	Verzögerung Alarm Kompressor blockiert	1 min	0 min	15 min
Conf83	Verzögerung Abschaltung Kompressor (Pumpdown)	10 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf84	Verzögerung Einschaltung Solenoid (Pumpdown)	5 Sek	0 Sek	600 Sek
Conf85	Reserviert			
Conf86	Funktionsweise Gebläse bei Auftauen; 0=Parallel zum Kompressor/Widerstände; 1=immer ON	1	0	1
Conf87	Aktivierung Fühler Verdampfer: 0 = nein; 1 = ja	1	0	1
Conf88	Aktivierung Fühler Kondensator: 0 = nein; 1 = ja	0	0	1
Conf89	Dauer der Unterbrechung der Stromversorgung während eines oberen Zyklusses, bei dem ein Zyklus abgebrochen wird	15min	0min	60min
Conf90	Verhalten des Geräts bei Wiederherstellung der Stromversorgung 0 = der Zyklus wird abgebrochen 1 = der Zyklus wird fortgesetzt 2 = der Zyklus wird fortgesetzt, wenn die Dauer der Unterbrechung kürzer als der Parameter Conf89 war	1	0	2
Conf91	Reserviert			
Conf92	Geschwindigkeit Gebläse des Verdampfers während der Entfeuchtung	2	0	5
Conf93	Verzögerung Abschaltung Gebläse des Verdampfers ab Abschaltung Kompressor/Heizwiderstand (nur gültig bei paralleler Betriebsweise)	0sec	0sec	240sec
Conf94	Zykluszeit für die Einschaltung der Gebläse des Verdampfers (gültig, wenn die Gebläse abgeschaltet werden müssen)	60sec	0sec	600sec






POUŽÍVÁNÍ – SPECIÁLNÍ FUNKCE

Nastavené Parametrů – technická činnost přístroje

Label	Konfigurierung der Maschine	Default	MIN	MAX
Conf95	Zeit Einschaltung Gebläse des Verdampfers innerhalb der Zykluszeit Conf94	60sec	0sec	600sec
Conf96	Lüftung Verdampfer: 0=Inverter; 1=PWM	1	0	1
Conf97	Verzögerung Gebläse des Verdampfers ab Schließung der Tür	3sec	0sec	240sec
Conf98	Geschwindigkeit 1 Gebläse PWM	500 rpm	400 rpm	600 rpm
Conf99	Geschwindigkeit 2 Gebläse PWM	700 rpm	600 rpm	800 rpm
Conf100	Geschwindigkeit 3 Gebläse PWM	900 rpm	800 rpm	1000 rpm
Conf101	Geschwindigkeit 4 Gebläse PWM	1100 rpm	1000 rpm	1200 rpm
Conf102	Geschwindigkeit 5 Gebläse PWM	1300 rpm	1200 rpm	1400 rpm
Conf103	Geschwindigkeit 1 Gebläse PWM	20%	0%	100%
Conf104	Geschwindigkeit 2 Gebläse PWM	40%	0%	100%
Conf105	Geschwindigkeit 3 Gebläse PWM	60%	0%	100%
Conf106	Geschwindigkeit 4 Gebläse PWM	80%	0%	100%
Conf107	Geschwindigkeit 5 Gebläse PWM	100%	0%	100%
Conf108	Sterilisierung: 0=Sterilox; 1=LVC	0	0	1
Conf109	Hysterese Aktivierung der Kondensatorgebläse	2°C	0°C	20°C
Conf110	Sollwerte Aktivierung der Kondensatorgebläse	15°C	-50°C	50°C
Conf111	Kondensatorgebläse während eines Auftauvorgangs 0 = Gebläse OFF; 1 = Gebläse ON	0	0	1
Conf112	Verzögerung Abschaltung Kondensatorgebläse ab Abschaltung des Kompressors (nur gültig bei deaktiviertem Fühler Kondensator)	30 Sek	0 Sek	300 Sek
Conf113	Dauer Sterilisierung mit Sterilox	30 min	0 min	999 min
Conf114	Funktionsweise Gebläse in Phase Sperrern: 0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON	1	0	1
Conf115	Funktionsweise Gebläse in Phase Konservierung: 0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON	1	0	1
Conf116	Funktionsweise Gebläse in Phase Fortführung: 0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON	1	0	1
Conf117	Funktionsweise Gebläse in Phase Gärung: 0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON	1	0	1
Conf118	Funktionsweise Gebläse in Phase Verzögerung Ofeneingabe: 0=parallel zum Kompressor; 1=immer ON	1	0	1
Conf119	Wirkung Tür: 0=keine Wirkung; 1= schaltet Gebläse Verdampfer, Kompressor und Widerstände aus. Heizung; 2= schaltet Gebläse Verdampfer und Widerstände aus. Heizung;	2	0	2
Conf120	Proportionalband der Heizung bei Gärung	5°C	0°C	20°C
Conf121	Zykluszeit bei Befeuchtung während der Gärung	2sec	0sec	60sec
Conf122	Zykluszeit bei Befeuchtung während der Gärung	15min	0min	999min
Conf123	Verzögerung Aktivierung Befeuchtung bei Start Gärung	1min	0min	99min
Conf124	Zykluszeit bei Befeuchtung während des Auftauens	2sec	0sec	60sec
Conf125	Zykluszeit bei Befeuchtung während des Auftauens	15min	0min	999min
Conf126	Verzögerung Aktivierung Befeuchtung bei Start Auftauen	90min	0min	99min
Conf127	Zykluszeit bei Befeuchtung während der Gärunterbrechung	2sec	0sec	60sec
Conf128	Zykluszeit bei Befeuchtung während der Gärunterbrechung	15min	0min	999min
Conf129	Verzögerung Aktivierung Befeuchtung bei Start Gärunterbrechung	0min	0min	99min
Conf130	Sollwert Dauerzyklus	0°C	-50°C	85°C
Conf131	Sollwert Gebläse Dauerzyklus	5	0	5

ÚDRŽBA ZAŘÍZENÍ

ÚDRŽBA

-  PŘED VYKONÁVÁNÍM JAKÉKOLIV ÚDRŽBY, ODPOJTE ZAŘÍZENÍ OD NAPÁJENÍ.
-  VYUŽIJTE OCHRANÉ POMŮCKY PRO OSOBNÍ OCHRANU (NAPŘ. RUKAVICE, ...)
-  UŽIVATEL MŮŽE PROVÁDĚT POUZE BĚŽNOU ÚDRŽBU, (ČIŠTĚNÍ)
-  PRO MIMOŘÁDNOU ÚDRŽBU KONTAKT TUJTE PROSÍM SERVISNÍ CENTRUM, A ČEKEJTE NA POMOC OD TECHNIKA
-  ZÁRUKA PŘÍSTROJE JE NEPLATNÁ POKUD DOJDE K POŠKOZENÍ ZPŮSOBENÉMU NEBALOU NEBO ŠPATNOU ÚDRŽBOU. (NAPŘ. POUŽITÍ NEVHODNÝCH ČISTICÍCH PROSTŘEDKŮ).

Pro čištění všech součástí nebo příslušenství **NEPOUŽÍVEJTE:**

- abrazivní nebo práškové čisticí prostředky;
- agresivní nebo žíravé čisticí prostředky (např. Kyselina sírová, louh sodný, atd.). **Varování!** Nepoužívejte tyto látky ani k čištění podlahy pod zařízením;
- abrazivní nebo ostré nástroje (např. brusné houby, škrabky, ocelové kartáče atd.);
- tryskové nebo stlačené vodní trysky.

Před prvním použití umyjte podnosy a komoru pomocí navlhčeného hadříku a teplé mýdlové vody a ukončete vyplachováním a sušením.

Pro odstranění zbytkových reziduí ponechte přístroj volně běžet cca. 30 min. ve funkci nízkoteplotního vaření.

Čištění vnějšího povrchu

V případě, že je zapnutá funkce nízkoteplotního vaření, počkejte, dokud funkce neskončí a přístroj se nezchladí, pak použijte hadřík s teplou mýdlovou vodou nebo specifické produkty na čištění oceli. Ukončete údržbu opláchnutím a sušením.

Čištění vnitřního prostoru skříně

Abyste udrželi vysokou úroveň hygieny a výkonnosti zařízení denně čistěte komoru zařízení. Nepoužívejte tuky nebo podobné látky. Při spuštění funkce nízkoteplotního vaření se mohou zbytky tuků a potravinový odpad zapálit, vzniká tak ohrožení zdraví osob a samotného přístroje.

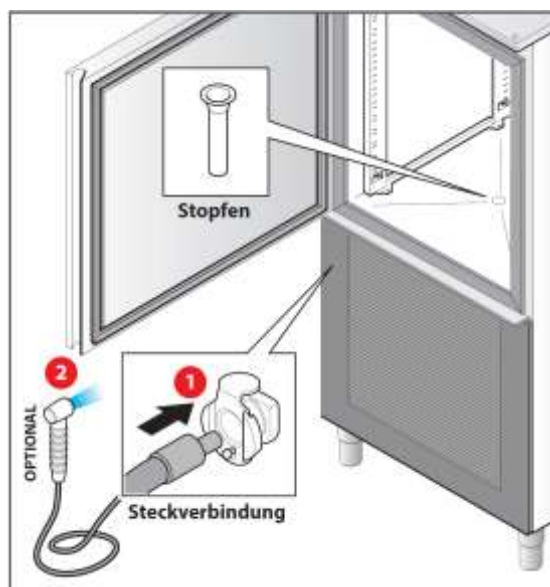
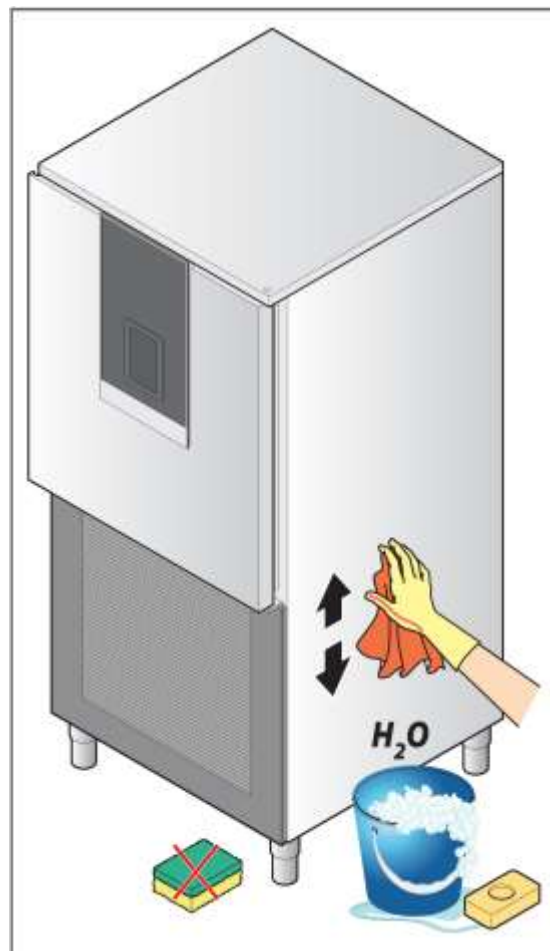
Čistěte vždy, když je komora chladná: použijte navlhčený hadr s teplou mýdlovou vodou a čištění ukončete vyplachováním a sušením. Zařízení lze čistit a opláchnout speciální ruční sprchou, ta je prodávána samostatně, vstup, pro

zapojení sprchy se nachází pod dveřmi hlavního panelu (viz obrázek).

Voda z vnitřku komory se po odstranění „špuntu“ odvádí do sběrné nádrže na spodní straně zařízení nebo přímo do odtokového sifonu, pokud je nainstalován. Chcete-li vyjmout ruční sprchu, stiskněte tlačítko kovového konektoru na panelu; oba výstupy jsou vybaveny zpětnými ventily.

Nenechávejte ruční sprchu zapojenou v zařízení, pokud je spuštěno, vyhněte se tak poškození přístroje.

Nakonec může být interiér vysušen cykly sušení.



ÚDRŽBA

Dotykový obrazovka

Pokud bylo spuštěno nízkoteplotní vaření, počkejte, dokud cyklus neskončí a zařízení se nezchladí. Pro čištění využijte hadřík a speciální prostředky určené pro čištění skla. Čistící prostředky využívejte dle pokynů výrobce čistícího prostředku. Nedávejte příliš mnoho čistícího prostředku, abyste zabránili infiltraci, která by mohla poškodit displej.

Čištění kondenzátoru

Udržujte otvory bez prachu častým čištěním vysavačem nebo jemným kartáčem. Zajistěte, aby otvory nebyly ucpané nebo zalepené.

Doporučujeme přední panel sejmout 1x týdně a postupovat dle pokynů na obrázku. Čistěte filtr pomocí horké mýdlové vody. Pokud je nutná výměna, kontaktujte výrobce.

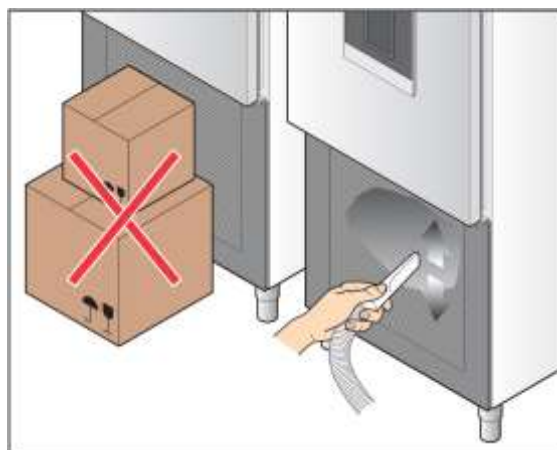
Delší nepoužívání přístroje

Odpojte elektrické napájení a přívod vody v případě, že přístroj dlouhodobě nepoužíváte. Ošetřete vnější ocelové součásti hadříkem s vazelínovým olejem.

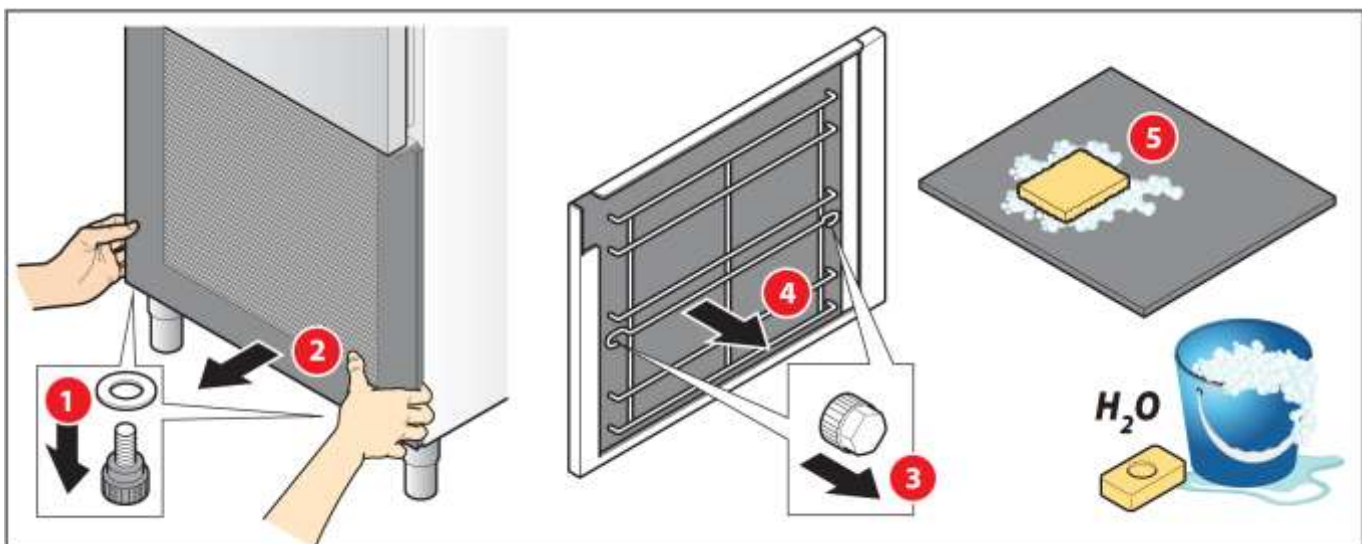
Ponechte dveře otevřené, aby bylo zaručeno správné větrání.

Před obnovením operací:

- důkladně vyčistit zařízení a příslušenství
- připojte zařízení k napájení a vodovodní přípojce
- zkontrolujte zařízení před jeho použitím
- zařízení restartujte při nízké teplotě a po dobu nejméně 60 minut a to bez naplnění produktem



Pro zajištění dokonalého stavu a chodu přístroje a pro zajištění dokonalých bezpečnostních podmínek, doporučujeme, aby byl přístroj aspoň jednou ročně zkontrolován autorizovaným servisním střediskem.



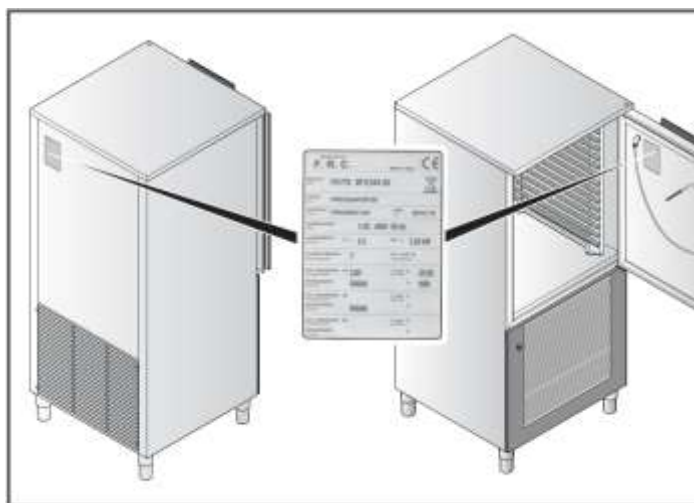
POPRODEJNÍ SRVIS

Pokud zařízení nefunguje, nebo zaznamenáte funkční nebo konstrukční změny:

- odpojte přístroj od elektrického napájení a vodovodního řádu
- v níže uvedené tabulce zkontrolujte navrhovaná řešení

Pokud řešení nenaleznete v tabulce, obraťte se na Vašeho dodavatele a sdělte mu:

- povahu vady
- kód zařízení a sériové číslo zařízení uvedené ve specifikaci na štítku



Pro opravy využívejte pouze originální náhradní díly! Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost, pokud nejsou využity originální náhradní díly, nevztahuje se na to také záruka!



Pro zajištění dokonalého stavu a chodu přístroje a pro zajištění dokonalých bezpečnostních podmínek, doporučujeme, aby byl přístroj aspoň jednou ročně zkontrolován autorizovaným servisním střediskem.

Kontakt na výrobce:

ALI Spa F.R.C.

Via Treviso 4

33083 Chions, Pordenone Itálie

Tel +39 0434.635411

POPIS PROBLÉMU	NEŽ ZAVOLÁTE SERVIS, ZKONTROLUJTE
Zařízení je zcela vypnuto	... zda je v síti napětí a zda není zástrčka přívodního kabelu omylem vytažena ze zásuvky
Zařízení chladí nedostatečně	... zda zařízení neovlivňuje externí zdroj tepla; ... zda nejsou dveře pootevřené ... zda filtr kondenzátoru není zanešen ... zda přední větrací otvory nejsou blokovány předměty nebo prachem ... zda potraviny ve skříni jsou dobře rozloženy a nebrání volné cirkulaci vzduchu ... zda ve skříni není založeno větší množství produktů než je povolená kapacita dle návodu k obsluze
Zařízení je velmi hlučné	... zda zařízení se nedotýká jiného předmětu či přístroje
	... zda je zařízení ustaveno do vodorovné polohy
	... zda viditelné spoje (šrouby) jsou dobře utažené



Nikdy se nepokoušejte se sami zařízení opravovat! Mohlo by to způsobit vážné škody lidem, zvířatům a majetku a dojít ke zrušení záruky na zařízení.

Vždy si vyžádejte servis od autorizovaného servisního střediska a požadujte originální náhradní díly.

ALARMY

Aktivní alarmy jsou signalizovány v horní části displeje, který se rozsvítí červeně.



Klikem na ALARM a na typ alarmu pro zobrazení podrobného popisu alarmu.

Závada prostorového teplotního čidla (ve skříni) - Volejte servis

Prostorové čidlo měří teplotu v prostoru skříně. Závada tohoto čidla spustí alarm v horní části displeje a rozezní se bzučák, který lze vypnout kliknutím na displej. Pokud je odstraněna příčina alarmu, vypne se bzučák automaticky.

- Při poruše prostorového čidla je možné spustit zchlazovací nebo zmrazovací cyklus řízený časem nebo v něm pokračovat.
- Zchlazovací nebo zmrazovací cyklus řízený vpichovou sondou, který nebyl ještě spuštěn, bude automaticky při startu přepnut na cyklus řízený časem.
- Spuštěný zchlazovací nebo zmrazovací cyklus řízený teplotou se přepne na cyklus řízený časem v případě, že teplotní vpichová sonda nebyla zastrčena v potravíně; v tomto případě teplotní sonda přebere funkci prostorového čidla.
- Spuštěný zchlazovací nebo zmrazovací cyklus řízený teplotou v případě, že vpichová sonda je zastrčena v potravíně pokračuje dál, činnost kompresoru je dále řízena dle předchozího záznamu chodu kompresoru během zchlazování nebo konzervace.

Závada teplotního čidla na výparníku – Volejte servis

Porucha teplotního čidla na výparníku spustí alarm, který je signalizován v horní části displeje. Bzučák vypnete klepnutím na displej. Po opravě závady se alarm automaticky resetuje.

Alarm vysoká teplota během konzervace

Během konzervace po šokovém zchlazování nebo zmrazování se alarm spustí, pokud je teplota v prostoru skříně vyšší, než nastavená. Alarm je signalizován v horní části displeje.

Zvuková výstraha může být zrušena klepnutím na displej. Když se teplota vrátí pod práh alarmu, alarm se automaticky resetuje. **Alarm je uložen do protokolu HACCP.**

Alarm nízká teplota během konzervace

Během konzervace po šokovém zchlazování nebo zmrazování se alarm spustí, pokud je teplota v prostoru skříně nižší, než nastavená. Alarm je signalizován v horní části displeje.

Zvuková výstraha může být zrušena klepnutím na displej. Když se teplota vrátí pod práh alarmu, alarm se automaticky resetuje. **Alarm je uložen do protokolu HACCP.**

Alarm jehlové sondy (kontaktujte oddělení péče o zákazníky)

Porucha jehlové vpichové sondy spustí alarm, pokud je zařízení v pohotovostním režimu (Stand-by) nebo pokud probíhá cyklus šokového zchlazování nebo zmrazování podle teploty v jádře. V tomto případě se zařízení přepne na cyklus řízený časem. Pokud k závadě dojde během nízkoteplotního vaření, bude vaření ukončeno. Alarm je signalizován v horní části displeje. Zvuková výstraha může být zrušena klepnutím na displej. Po opravě poruchy se alarm automaticky resetuje. U vícebodové vpichové jehlové sondy se alarm spustí, pokud jeden z měřících bodů hlásí chybu.

Alarm Otevřené dveře

Pokud se během provozu otevrou dveře, spustí se po definované prodlevě alarm Otevřené dveře a kompresor se okamžitě zastaví. Alarm je signalizován na v horní část displeje. Zvuková výstraha může být zrušena klepnutím na displej. Po uzavření dveří se alarm automaticky resetuje.

Alarm Vysokotlaký ventil – volejte servis

Pokud je detekován vysoký tlak v okruhu, zobrazí se alarm Vysokotlaký ventil, běžící zchlazovací a zmrazovací cykly budou okamžitě ukončeny. Kompresor a ventilátor výparníku budou zastaveny a na displeji se zobrazí alarm. Bzučák lze vypnout dotykem displeje. Po odstranění závady se alarm automaticky resetuje.

Alarm Nízkotlaký ventil (pouze u modelů, které jsou jím vybaveny) - volejte servis

Pokud je detekován nízký tlak v okruhu, zobrazí se alarm Nízkotlaký ventil, běžící zchlazovací a zmrazovací cykly budou okamžitě ukončeny. Kompresor a ventilátor výparníku budou zastaveny a na displeji se zobrazí alarm. Bzučák lze vypnout dotykem displeje. Po odstranění závady se alarm automaticky resetuje.

Alarm Přetížení kompresoru (pouze u modelů, které jsou jím vybaveny) - volejte servis

Pokud je detekováno přetížení kompresoru, zobrazí se alarm, běžící zchlazovací a zmrazovací cykly jsou okamžitě ukončeny. Kompresor a ventilátor výparníku jsou zastaveny a na displeji se zobrazí alarm. Bzučák lze vypnout dotykem displeje. Po odstranění závady se alarm automaticky resetuje.

Alarm Bezpečnostní termostat - volejte servis

Pokud je detekován alarm Bezpečnostní termostat, běžící zchlazovací a zmrazovací cykly jsou okamžitě ukončeny. Kompresor, ventilátor výparníku a topná tělesa jsou vypnuty a na displeji se zobrazí alarm. Bzučák lze vypnout dotykem displeje. Po odstranění závady se alarm automaticky resetuje.

Alarm výpadku proudu - Blackout

Pokud během probíhajícího cyklu dojde k výpadku napájení, zařízení se po obnově dodávky el. proudu nastaví do místa, ve kterém se nacházelo před výpadkem. Tolerance trvání výpadku pro šokové chladicí cykly je 10 minut. Zvukovou výstrahu můžete ukončit klepnutím na displej.



