

Materiál

Výrobce

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

Zařízení

ŠOKERY ŘADY **BOOSTER**

- ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ
- ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ
- ROZMRAZOVÁNÍ
- SPECIÁLNÍ FUNKCE



Obsah

Všeobecný popis a pokyny
Technické údaje
Provoz - používání zařízení - běžná údržba
Instalace - Likvidace zařízení
Příloha – data, schéma, ...

Důležité

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

Jazyk originální verze

Italština. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za případné chyby v překladu

Verze manuálu

ED.05-2018



Gratulujeme vám k zakoupení našeho zařízení!

Práce se zařízením 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

BEZPEČNOSTNÍ USTANOVENÍ A POKYNY	5
Bezpečnostní pokyny pro uživatele	5
Správné používání zařízení	5
Pokyny v případě poruchy zařízení	6
Rizika spojená s používáním zařízení	6
INFORMACE O ZAŘÍZENÍ	7
K čemu slouží šokové zchlazování	8
Proč řídit rozmrazování	8
Jak správně využít kapacitu zařízení	8
Dosažení nejlepších výsledků a bezpečné práce	10
Jak používat vpichovou sondu	10
POUŽITÍ	11
Zapnutí a Vypnutí	11
Zamknutí a odemknutí klávesnice	11
Počáteční nastavení (datum, čas,...)	12
Gastronomie / Cukrářství	12
Nastavení stránky	13
ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ + 3 ° C	14
Šokové zchlazování s využitím uložených receptů (Kuchařka)	14
Použití přednastavených receptů (Kuchařka)	15
Změna přednastavených receptů (Kuchařka) a tvorba vlastního (Mé recepty)	16
Šokové zchlazování s automatickým nebo manuálním cyklem	17
Konzervační, uchovávací fáze	19
Uložení dokončeného cyklu šokového zchlazování	19
Výchozí hodnoty pro automatický nebo manuální cyklus	20
ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18 ° C	25
Šokové zmrazování s využitím uloženého receptu (Kuchařka)	25
Použití přednastavených receptů (Kuchařka)	26
Změny přednastavených receptů (Kuchařka) a tvorba vlastního (Mé recepty)	27
Šokové zmrazování s automatickým nebo manuálním cyklem	28
Konzervační, uchovávací fáze	30
Uložení dokončeného cyklu šokového zmrazování	30
Cyklus sanitace ryb – (gastronomická verze)	31
Anisakis killer (smrtící parazit)	31
Funkce „změkčování“ zmrzlinového krému	31
Výchozí hodnoty pro automatický nebo manuální cyklus	32

ROZMRAZOVÁNÍ	37
Změny parametrů funkce rozmrazování (volitelné)	40
SPECIÁLNÍ FUNKCE	41
Vyhřívání vpichové sondy	41
Rozmrazování při otevřených dveřích	41
Předchlazení	42
HiGiene (sterilizace vpichové sondy-volitelné)-pouze pro zavážecí šokery	42
Nepřetržitý, kontinuální cyklus	43
Menu USB	44
Aktualizace firmware	44
Servis	45
Nastavené hodnoty	45
Parametry	51
ÚDRŽBA	55
Čištění vnějšího povrchu	55
Čištění vnitřního prostoru	55
Čištění dotykové obrazovky	55
Čištění otvorů, drážek	56
Delší nepoužívání přístroje	56
POPRODEJNÍ SERVIS	57
ALARMY	58
Likvidace zařízení	60
Záruky	60



BEZPEČNOSTNÍ USTANOVENÍ A POKYNY

Bezpečnostní pokyny pro uživatele

- Použití a údržba, které se liší od toho, co je uvedeno v této příručce, může vést k poškození přístroje nebo zranění a smrtelné nehodě. Takovéto konání má za následek propadnutí záruční doby. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za takovéto počínání a jeho důsledky.
- Použití je vyhrazeno pouze pro vhodně vyškolený personál, který se musí pravidelně vzdělávat.
- Nedotýkejte se elektrických součástí mokřkými rukama nebo bosou nohou.
- Je zcela zakázáno provádět změny nebo úpravy bezpečnostních zařízení (Ochranné mřížky, štítky s vyznačeným nebezpečím, atd.).
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost, pokud předchozí pokyny nejsou brány v potaz.
- Nepokládejte šroubováky ani jiné předměty do krytu motoru, výparníků atd.
- Nikdy neblokuje větrací otvory nutné pro správnou funkci kompresoru a výparníku.
- V případě požáru nepoužívejte vodu, použijte hasicí přístroj CO₂ a co nejdříve nechte vychladnout prostor motoru.

Správné použití spotřebiče

- Toto zařízení je vhodné pro práci s potravinami (nařízení EU č. 1935/2004) a je určeno pro zpracování potravin v průmyslových kuchyních. Není vhodné pro uchovávání farmaceutických a chemických produktů nebo jiných nepotravinářských výrobků.

Podrobně:

- Výstavní, prezentační skříně (+2/+8°C): vhodné pro uchovávání lahví, plechovek apod.
- Chladicí skříně (-2/8°C): jsou vhodné pro krátkodobé uchování čerstvých zásob, předvařených potravin a pro chlazení nápojů
- Mrazicí skříně (-22/-15°C): jsou vhodné pro konzervaci mražených produktů po delší dobu
- Šokové zchlazovače a zmrazovače (+90/+3°C) a (+90/-18°C) jsou vhodné pro rychlé snížení teploty potravin při zachování jejich organoleptických vlastností.
- Stop kynárny (-15/+40°C) (-2/+40°C): jsou vhodné pro zpracování a řízené zrání a uchování těst.

Pro dosažení nejlepšího možného výkonu zařízení je třeba dodržovat následující pokyny:

- Nevkládejte teplé pokrmy (s výjimkou funkcí zchlazování a zmrazování) nebo nezakryté pokrmy, kapaliny, živá zvířata nebo žíraviny do zařízení.
- Zvláště opatřujte obalem potraviny, které jsou kořeněné nebo obsahují bylinky.
- Ukládejte potraviny v zařízení tak, aby nedocházelo k omezení cirkulace vzduchu, vyhněte se umístování papíru, kartonů, řezaných desek, apod. na mřížky (brání cirkulaci vzduchu)
- Vyhněte častému a dlouhodobému otevření dveří.
- Vyčkejte několik okamžiků po otevření dveří před opětovným otevřením.
- Vkládejte potraviny do zařízení postupně ze zdola nahoru a vyjímejte postupně z vrchu dolů. Maximální zatížení (rovnoměrně rozloženo) na jeden rošt je 40 kg.

Zařízení bylo vyrobeno v souladu s příslušnými bezpečnostními opatřeními a bylo navrženo s ohledem na zajištění maximální bezpečnosti a zdraví uživatele, nemají žádné nebezpečné ostré hrany nebo vyčnívající součásti. Jeho stabilita je zaručena i při otevřených dveřích, ale je zakázáno se věšet na dveře. Nedodržení těchto pokynů může vést ke zranění nebo smrti a ke ztrátě záruky.

Pokyny v případě poruchy zařízení

- Pokud přístroj nefunguje nebo pokud si všimnete funkčních nebo strukturálních změn, odpojte napájecí zdroj a přívod vody a kontaktujte zákaznický servis. Nesnažte se provádět opravy sami. Doporučujeme použití originálních náhradních dílů. Výrobce není zodpovědný za použití součástí od třetích stran.
- Aby bylo zajištěno, že zařízení je v dokonale funkčním a bezpečném stavu, doporučujeme ho alespoň jednou za rok nechat zkontrolovat smluvním zákaznickým servisem.



Rizika spojená s používáním zařízení

- RIZIKO POHYBU NA KOLEČKÁCH: Dávejte pozor, abyste přístroj při přemísťování netlačili příliš rychle, pokud jsou namontována kolečka, aby se zabránilo převrácení a poškození přístroje. Rovněž věnujte pozornost možným nerovnoměrnostem na povrchu, po kterém zařízení přemísťujete. Zařízení s namontovanými kolečky nemůže být výškově vyrovnáváno. Proto, aby zařízení bylo ve vodorovné pracovní poloze, musí být umístěno na dokonale vodorovném povrchu. Vždy zablokujte kola pomocí příslušných zámků.
- RIZIKA POHYBLIVÝCH PRVKŮ: Jediným pohyblivým prvkem je ventilátor, ale ten je chráněn ochrannou mřížkou upevněnou šrouby.
- RIZIKA VYSOKÁ / NÍZKÁ TEPLOTA: Oblasti s nebezpečím vysoké/nízké teploty byly opatřeny nálepkami s upozorněním "NEBEZPEČÍ – TEPLOTA."
- RIZIKA Z ELEKTRICKÉ ENERGIE: Elektrické riziko bylo zajištěno elektrickým systémem vyhovujícím požadavkům normy CEI EN 60335-1. Zobrazeno nálepkou s poznámkou "HIGH VOLTAGE - Vysoké napětí" v blízkosti elektricky nebezpečných oblastí.

INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

Strana 14

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 37

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 41

Speciální funkce

- Vyhřívání vpichové sondy
- Sterilizace
- Rozmrazení
- Před - zchlazení
- Nepřetržitý cyklus

Strana 25

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 12

Nastavení

INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

K čemu slouží Šokové zchlazování a zmrazování

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

Šokové zchlazování je funkce, která sníží teplotu potravin na $+3^{\circ}\text{C}$ během 90 minut. Toto je vhodné pro potraviny, které nejsou ihned zkonsumovány. Následně po zchlazení musí být potraviny uchovány v chladničce při teplotě v rozmezí 0 až $+3^{\circ}\text{C}$, 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 rozmrazení 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.

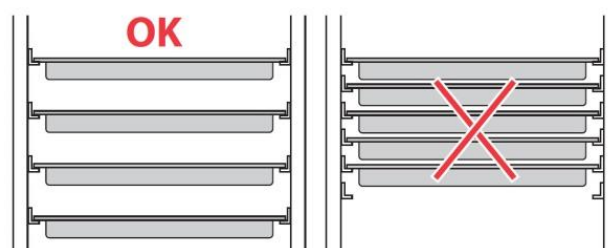
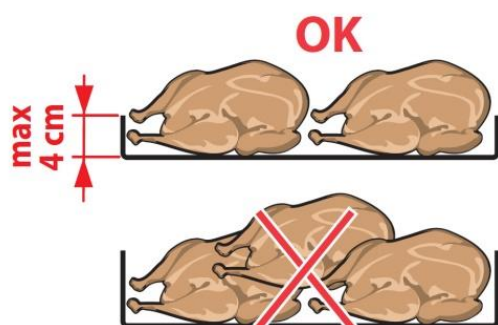
Jak správně využít kapacitu zařízení

Potraviny by měly 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 56.

- Zvláště 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 zkondenzovanou vodu
- Neotevírejte dveře při zchlazovacích nebo zmrazovacích cyklech a při nízkoteplotní úpravě



Další informace o výměně filtru naleznete v části Údržba zařízení na straně 56.

- Při úpravě zvláště 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

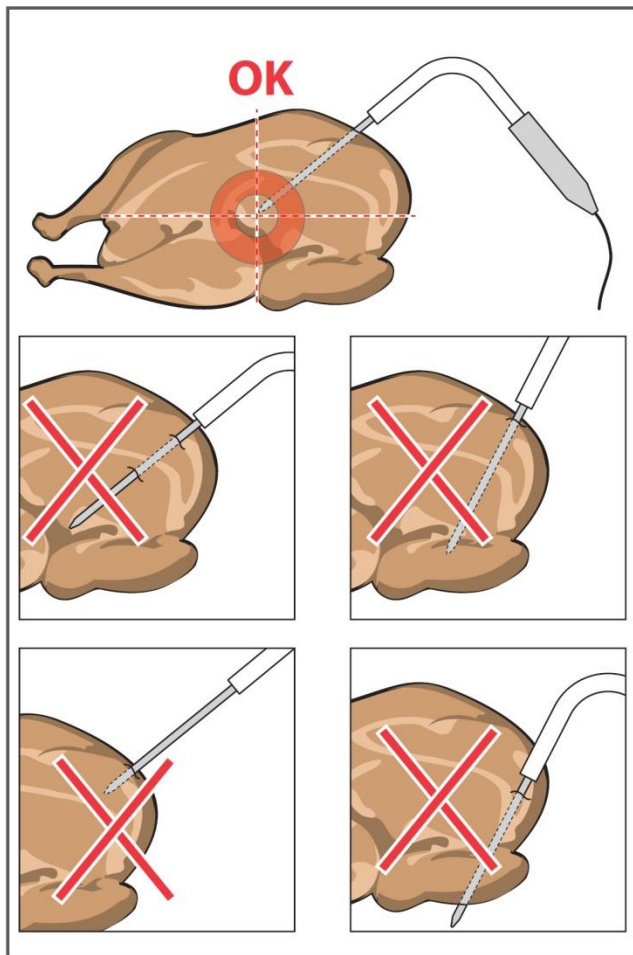
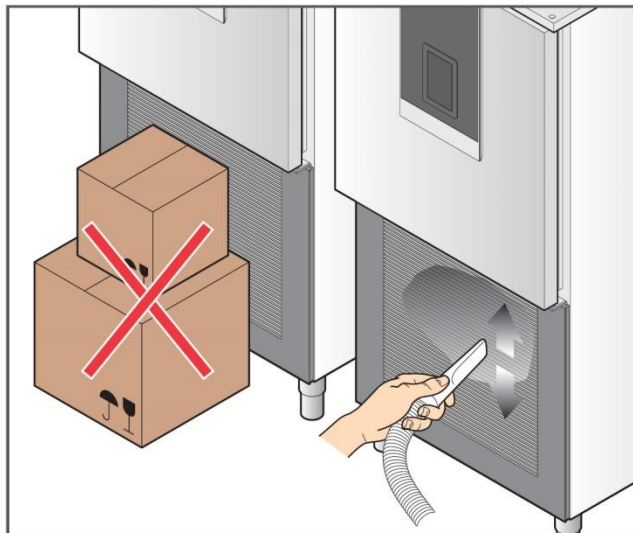
- Vpichová sonda během zchlazování a nízkoteplotního vaření snímá teplotu v jádře potraviny. Jakmile je dosaženo požadované teploty (přednastavené nebo zvolené uživatelem), znamená to, že je dosaženo cíle; potravina je zchlazena (zmrazena) ev. uvařena.
- Vpichovou sondu zasuňte do potraviny tak, aby 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

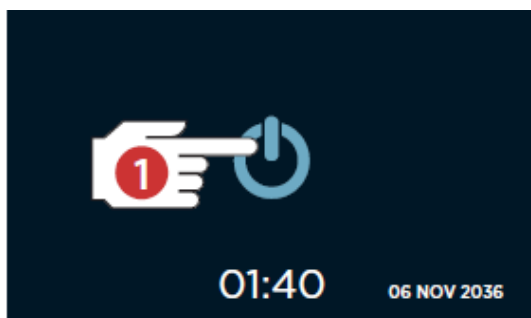


Sondu můžete předeřhát, pro usnadnění vyjmutí sondy ze zmrzlé potraviny, viz str. 41



POUŽITÍ

Zapnutí a vypnutí zařízení



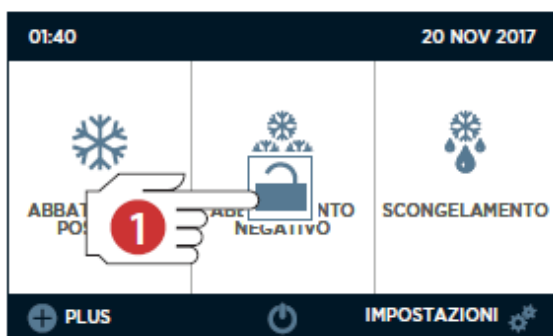
Hlavní obrazovka



Zobrazení volby režimů

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

Zamknutí a odemknutí klávesnice



Uzamčená obrazovka



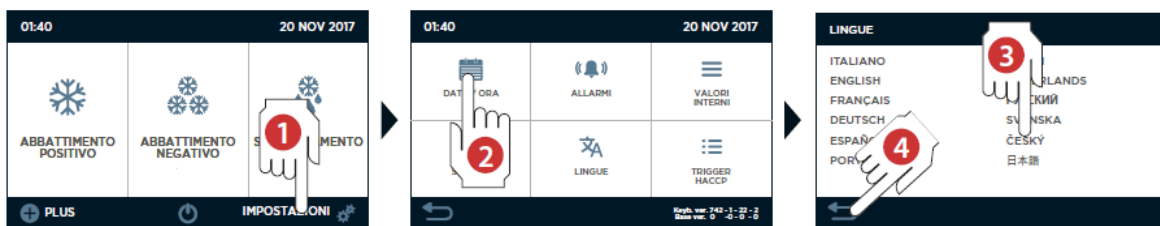
Odemčená obrazovka

Po několika minutách nepoužívání se klávesnice automaticky uzamkne, 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.

POUŽITÍ

Počáteční nastavení – jazyk, datum, čas, ...



- 1 Klepněte na ikonu nastavení a zobrazí se možnosti dalšího nastavení.
- 2 Požadovaný jazyk vyberete kliknutím na symbol jazyka.
- 3 Klikněte na požadovaný jazyk, ten se změní dle vybrané volby.
- 4 Potvrďte tlačítkem ↩



- 5 Nastavte datum a aktuální čas přes tlačítko Datum / Čas.
- 6 Klepněte na požadovanou hodnotu, kterou chcete změnit: hodnota zmodrá. Pomocí tlačítek nastavte požadovanou hodnotu.
- 7 Potvrďte tlačítkem nebo pro smazání nastavení.

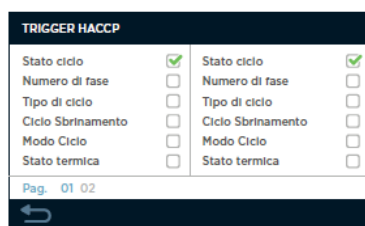
Gastronomie / Cukrářství

Zařízení lze nastavit pro gastronomii nebo pro cukrářství. V závislosti na výběru jsou pak zobrazeny pouze příslušné recepty.



- 1 Klepněte na tlačítko PLUS: Zobrazí se možnosti nastavení.
- 2 Na obrazovce PLUS můžete zvolit režim gastronomie nebo cukrářství . Zvolený provozní režim je zvýrazněn tmavě modrou barvou.
- 3 Svou volbu potvrďte tlačítkem ↩.

Nastavení stránky



Jazyk / datum a čas

Další informace viz kap.

"Nastavení stránky" Strana 12



Servis

Další informace viz strana 45.



Alarmy

Další informace viz strana 58.

Aktivace HACCP

Na této stránce můžete kliknout na data, stažené historické údaje HACCP mohou být přeneseny na USB disk.

Vnitřní hodnoty

Na této stránce jsou zobrazené teplotní hodnoty z teplotního snímače.

Šokové zchlazování s využitím předvolených receptů (Kuchařka), viz strana 14.

Šokové zchlazování s automaticky nebo manuálně nastavenými cykly, strana 17.

Konzervační fáze po šokovém chlazení, strana 19.

Uložení dokončených zchlazovacích cyklů, strana 19.

POUŽITÍ – ŠOKOVÉ ZCHLAZOVÁNÍ +3°C

Výchozí nastavení

*/ Symboly nejsou obsaženy v cukrářské verzi.

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 informací o spuštění funkce předchlazení naleznete na straně 42.

Šokové zchlazování s využitím předvolených receptů (Kuchařka)

Dostupné receptury

Verze GASTRONOMIE



MASO



RYBY



ZELENINA



ERSTE GÄNGE
PRVNÍ CHOD



CROISSANTS



CHLEBA



DORTY



KRÉMY
OMÁČKY

Verze CUKRÁŘSTVÍ



CROISSANTS



BISKUIT - SUŠENKY
DACQUOISE



CHLÉB



MIGNON - ZÁKUSKY
GEBÄCK



CROISSANTS



MÜRBETEIG
KŘEHKÉ TĚSTO



KRÉMY
POLEVY



FEINGEBÄCK
JEMNÉ PEČIVO

Použití přednastavených receptů



- 1 Na hlavní obrazovce zvolte cyklus šokového chlazení dotykem na příslušnou ikonu.
- 2 Zvolte symbol potraviny, která má být šokově chlazená (v příkladu "MASO").
- 3 Klepněte na ikonu Recepty.



4 Zobrazí se různé možnosti šokového chlazení, jedná se o výchozí nastavení od výrobce a vše je uzpůsobeno pro vybranou kategorii produktu (v příkladu "Maso").

Klepněte na příslušný název, v příkladu "pečený králík".

V cyklu se na potravinu, kterou chcete zchladit používá jehlová sonda. Proces končí po dosažení přednastavené teploty.

Cyklus skončí po uplynutí přednastaveného času

5 Spusťte recept pomocí tlačítka **START**. Pokud je pro cyklus nutná jehlová sonda, bude uživatel upozorněn hláškou (vloďte jádrovou sondu).

Pro nezbytné změny ve fázích cyklu stiskněte tlačítko SET. V tomto případě se změněné parametry vztahují pouze na aktuální cyklus (změny nejsou trvalé a po ukončení programu jsou vymazány). Parametry lze trvale měnit pouze před spuštěním cyklu a nikoliv během jeho provádění. Další informace naleznete na stránce. 16



Aktuální teplota ve skříni:

Bílá ikona: kompresor vypnutý

Modrá ikona: kompresor zapnutý

Blikající ikona: kompresor neběží



Otáčky ventilátoru



Čas od začátku startu cyklu a čas, který zbývá do konce cyklu.



Aktuální teplota jádra



6 Recept skončí uplynutím plánovaného času (pokud se nejedná o dočasný cyklus) nebo končí po dosažení nastavené teploty jádra (cyklus s jehlovou sondou). Chcete-li předčasně ukončit cyklus, stiskněte tlačítko STOP. Na konci cyklu chlazení šokem se cyklus automaticky přepne na cyklus šokového zmrazení.

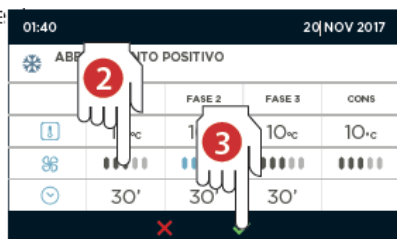


Dokončené cykly, které pravidelně přecházejí do fáze konzervace, lze uložit do složky "Moje recepty". Další informace naleznete na stránce. 19

Změna přednastavených receptů (kniha receptů) a vytvoření vlastního receptu (Moje recepty)

Recepty obsažené v sekci Kuchařka nemohou být trvale smazány nebo změněny. Jejich parametry lze měnit pouze před spuštěním aktuálního cyklu (změny nejsou trvalé a při ukončení programu jsou vymazány). Parametry lze měnit pouze před spuštěním cyklu a nikoliv během jeho provádění.

Případně změněný recept může uživatel uložit pod jiným jménem (např.: pečený králík s bramborami) do sekce Mé recepty.



1 Chcete-li změnit parametry požadovaného cyklu před jeho spuštěním (v příkladu "PEČENÝ KRÁLÍK"), stiskněte tlačítko **SET**.

Pro požadované nastavení klepněte na hodnotu, kterou chcete změnit: ta se změní na modrou. Tlačítka "-" a "+" pak nastavte požadovanou hodnotu.



teplota v konkrétní fázi



aktuální otáčky ventilátoru



oba trvání fáze



aktuální teplota v jádře

Uložte položky kliknutím na  nebo je odstraňte pomocí 

Rovněž je možné:

A Spusťte nově zadaný recept stisknutím tlačítka **START** a nezapomeňte, že provedené změny budou platné pouze pro tento aktuální cyklus, který se provádí.

B Uložte nově zadané recepty s výběrem názvu, pod kterým má být uložen; potom klepněte na ikonu Moje recepty pro použití tohoto a všech ostatních osobních receptů. Uložte recept s novým názvem následujícím způsobem.



B1 Nový recept uložíte klepnutím na tlačítko Uložit 

B2 Zadejte název receptury (v příkladu "PEČENÝ KRÁLÍK S BRAMBORAMI") a potvrďte tlačítkem  nebo zrušte položku tlačítkem .

B3 Klepněte na místo, kam chcete recept uložit:

Potvrďte vybranou pozici  a nebo informace vymažte .

Pokud je zvolená pozice již obsazena jiným receptem, zobrazí se na displeji zpráva

("Přepsat existující recept na pozici 01").

Šokové chlazení s automatickým nebo manuálním cyklem

Pokud po výběru kategorie produktu (v příkladu "MASO") nenaleznete vhodný recept pro chlazení šokem, je možné si vybrat mezi automatickým nebo ručním šokovým chlazením.



1 Zvolte cyklus šokového chlazení na hlavní obrazovce kliknutím na odpovídající symbol.

2 Vyberte symbol potraviny, které mají být šokově zchlazeny (v příkladu "MASO").

3 Vyberte požadovaný cyklus (změní se na modrý):

- **sonda jádra:** automatický cyklus s jádrovou sondou,
- **Malé rozměry:** manuální cyklus na čas, chlazení šokem menších potravin
- **Velký rozměr:** manuální cyklus na čas, šokové chlazení větších potravin

Poslední dva cykly nevyžadují použití sondy jádra, místo toho je přednastavený čas pro chlazení šokem (lze změnit).



4

Klepnutím na tlačítko **SET** můžete zkontrolovat nastavení vybraného cyklu.

5

Když nastavení splňuje vaše požadavky, stisknutím tlačítka **START** spustíte šokové chlazení.

Jinak viz strana 14 bod **2.**

Změny se týkají pouze prováděného cyklu (Změny nejsou trvalé a budou po ukončení programu smazány).

Při změně rychlosti ventilátoru během chlazení šokem se však ukládá počáteční hodnota ventilátorů.

Aktuální teplota komory:



Bílá ikona: kompresor je vypnutý

Modrý symbol: kompresor je zapnutý

Blikající ikona: kompresor čeká



otáčky ventilátoru



Čas od zpuštění cyklu a čas zbývající do konce cyklu



Aktuální teplota jádra

Recept končí uplynutím přednastaveného času (pokud se jedná o časově omezený cyklus) nebo skončí, když je dosažena přednastavená teplota jádra (pokud cyklus vyžaduje použití jehlové sondy).

Chcete-li předčasně ukončit cyklus, stiskněte tlačítko **STOP**. Po ukončení cyklu šokového chlazení dochází k automatickému přepnutí do režimu šokového zmrazení.



Dokončené cykly, které byly pravidelně přepínány do konzervační fáze, lze uložit do složky "Moje recepty". Další informace viz strana 19.



Konzervační – uchovávací fáze

Během uchovávací (skladovací) fáze, která automaticky následuje po každém cyklu šokového chlazení, se teplota ve skříni udržuje na + 2 ° C. Rychlost ventilátoru může být změněna, další parametry nikoliv.

Stisknutím tlačítka **STOP** ukončíte cyklus.

Pokud během uchovávací fáze došlo k výpadku el. proudu nebo došlo k jinému problému, zelená plocha, která

označuje konzervační fázi zčervená.

Uložení dokončeného šokového chlazení

Cykly, které byly dokončeny a v pořádku vstoupily do fáze konzervace, lze uložit do sekce Moje recepty.



- 1** Ukončený cyklus uložte klepnutím na tlačítko **ULOŽIT**. 
- 2** Zadejte název receptury (v příkladu "PEČENÝ KRÁLÍK S BRAMBORAMI") a potvrďte pomocí "✓" nebo odstraňte položky "X".
- 3** Dotkněte se pozice, ve které chcete recept uložit: Potvrďte vybranou pozici "✓" nebo informace vymažte "X". Pokud je vybraná pozice již obsazena jiným receptem, zobrazí se na displeji potvrzovací zpráva ("Přepsat existující recept na pozici 01").



Recepty se uloží v sekci šokové chlazení podle kategorie produktu (např. "MASO").

Všechny provedené cykly uložené v mých receptech jsou opakováním časů a teplot zaznamenaných během dřívějšího procesu. Použití jehlové sondy není požadováno (označeno značkou symbol hodiny

vedle názvu receptu ).

Cykly z **Mých Receptů** uložených z UKONČENÝCH CYKLŮ mohou být použity výhradně jen pro stejný typ potravin a stejné velikosti produktu.

POUŽITÍ – 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

 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'	---

 CROISSANTY	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	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'	---

	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
DORTY	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'	---

	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
KRÉMY, OMÁČKY	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'	---

 ZÁKUSKY	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	0°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	20'	---	20'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	0°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	---	20'	---

 KŘEHKÉ	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'	---	20'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-10°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	30'	30'	---

 MIŇONKY	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	20'	---	20'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	-1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	---	30'	---

	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
JEMNÉ SUŠENKY	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	20'	---	10'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-5°C	-5°C	1°C	2°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	20'	---	20'	---

Šokové zmrazování s využitím předvolených receptů (Kuchařka), viz strana 25.

Šokové zmrazování s automaticky nebo manuálně nastavenými cykly, strana 28.

Konzervace, strana 30.

Uložení dokončených zmrazovacích cyklů, strana 30.

POUŽITÍ – ŠOKOVÉ ZMRAZOVÁNÍ -18°C

Výchozí nastavení

Šokové zmrazování rychle sníží teplotu 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 42.

*/ Symboly nejsou obsaženy v cukrářské verzi.

Šokové zmrazování s využitím předvolených receptů, Kuchařka Recepty, které jsou k dispozici

Provedení pro gastronomii



MASO



RYBY



ZELENINA



CHLEBA



CROISSANTS



ZMRZLINA



PRVNÍ CHOD



SANIFIZIERUNG
FISCH

Provedení pro cukrářství



CROISSANTS



ZMRZLINA



DORTY



CHLEBA



OVOCE



MOUSSE
BAYRISCHE CREME
HALBGEFRORENES



SLADKÉ PEČIVO



ŽELATINA
KRÉMOVÁ JÍDLA

Použití přednastavených receptů



- 1** Zvolte cyklus šokového zmrazení na hlavní obrazovce dotykem na příslušnou ikonu
- 2** Zvolte symbol potravin, která má být zmrazena (v příkladu "MASO").
- 3** Dotkněte se symbolu Kuchařka



- 4** Zobrazí se různé přednastavené zmrazovací cykly, které patří do vybrané kategorie výrobků (v příkladu "MASO"). Zadejte příslušné pojmenování, např. „Vepřová pečeně“.



V tomto cyklu se na potravinu, kterou chcete zmrazit, používá jehlová sonda. Proces skončí po dosažení přednastavené teploty.



Tento cyklus skončí po uplynutí přednastaveného času

- 5** Spustíte recept pomocí tlačítka **START**. Je-li pro cyklus nutné použít jehlovou sondu, uživateli ji připomene hláška na displeji (vložit jehlovou sondu).



Pro nezbytné změny ve fázích cyklu stiskněte tlačítko SET. V tomto případě se změněné parametry vztahují pouze na aktuální cyklus (změny nejsou trvalé a po ukončení programu jsou vymazány). Parametry lze měnit pouze před spuštěním cyklu a nikoliv během jeho provádění. Další informace naleznete na stránce. 27

Aktuální teplota komory:



Bílá ikona: kompresor vypnutý

Modrá ikona: kompresor zapnutý

Blikající ikona: kompresor pozastaven



Otáčky ventilátoru



Čas od začátku startu cyklu a čas, který zbývá do konce cyklu



Aktuální teplota jádra

Recept skončí uplynutím plánovaného času (pokud se nejedná o dočasný cyklus) nebo končí po dosažení nastavené teploty jádra (cyklus s jehlovou sondou). Chcete-li předčasně ukončit cyklus, stiskněte tlačítko **STOP**. Na konci cyklu šokového zmrazování se cyklus automaticky přepne na cyklus konzervace-hluboké zmražení.



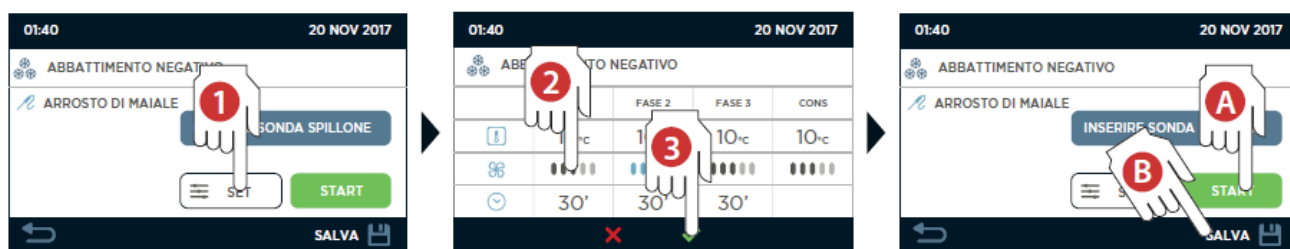
Dokončené cykly, které byly bez problému převedeny do konzervační fáze, lze uložit do složky

Moje recepty". Další informace naleznete na stránce 27.

Změny přednastavených receptů (Kuchařka) a vytvoření vlastního receptu (Moje recepty)

Recepty obsažené v sekci Kuchařka nemohou být trvale smazány nebo změněny. Jejich parametry lze měnit pouze pro aktuální cyklus, který má být proveden (změny nejsou trvalé a při ukončení programu jsou vymazány). Parametry lze měnit pouze před spuštěním cyklu a nikoliv během jeho provádění.

Alternativně může uživatel uložit změněný recept pod jiným jménem (např. : PEČENÝ KRÁLÍK S BRAMBORAMI) do sekce Mé recepty.



1 Chcete-li změnit parametry požadovaného cyklu před jeho spuštěním (v příkladu "PEČENÝ KRÁLÍK"), stiskněte tlačítko **SET**.

Pro požadované nastavení klepněte na hodnotu, kterou chcete změnit: ta se změní na modrou. Tlačítka "-" a "+" pak nastavte požadovanou hodnotu.



Teplota v konkrétní fázi



Aktuální otáčky ventilátoru



Doba trvání fáze



Aktuální teplota v jádře



Uložte položky kliknutím na „**V**“ nebo je odstraňte pomocí „**X**“

Rovněž je možné:

A Spusťte nově zadaný recept stisknutím tlačítka **START** a nezapomeňte, že provedené změny budou platné pouze pro tento aktuální cyklus, který se provádí.

B Uložte nově zadané receptury s výběrem názvu, pod kterým má být uložen; potom klepněte na ikonu Moje recepty pro použití tohoto a všech ostatních osobních receptů. Uložte recept s novým názvem následujícím způsobem.



B1 Nový recept uložíte klepnutím na tlačítko Uložít 

B2 Zadejte název receptury (v příkladu "PEČENÝ KRÁLÍK S BRAMBORAMI") a potvrďte tlačítkem  nebo zrušte položku tlačítkem .

B3 Klepněte na místo, kam chcete recept uložit:

Potvrďte vybranou pozici  a nebo informace vymažte .

Pokud je zvolená pozice již obsazena jiným receptem, zobrazí se na displeji zpráva ("Přepsat existující recept na pozici 01").

Šokové zmrazení s automatickým nebo manuálním cyklem

Pokud po výběru kategorie produktu (v příkladu "MASO") nenaleznete vhodný recept pro šokové zmrazení, je možné si vybrat mezi automatickým nebo ručním šokovým zmrazením.



1 Zvolte cyklus šokového zmrazování na hlavní obrazovce kliknutím na odpovídající symbol.

2 Vyberte symbol potraviny, které mají být šokově zmrazeny (v příkladu "MASO").

3 Vyberte požadovaný cyklus (změní se na modrý):

- **sonda jádra:** automatický cyklus s jádrovou sondou,
- **Malé rozměry:** manuální cyklus na čas, šokové zmrazování menších kusů potravin
- **Velký rozměr:** manuální cyklus na čas, šokové zmrazování větších kusů potravin

Poslední dva cykly nevyžadují použití sondy jádra, místo toho je přednastavený čas pro šokové zmrazování (lze změnit).



4 Klepnutím na tlačítko **SET** můžete zkontrolovat nastavení vybraného cyklu.

5 Když nastavení splňuje vaše požadavky, stisknutím tlačítka **START** spustíte šokové zmrazování.

Jinak viz strana 14 bod **2.**

Změny se týkají pouze prováděného cyklu (Změny nejsou trvalé a budou po ukončení programu smazány). Při změně rychlosti ventilátoru během šokovém zmrazování se však ukládá počáteční hodnota ventilátorů.

Aktuální teplota komory:



Bílá ikona: kompresor je vypnutý

Modrý symbol: kompresor je zapnutý

Blikající ikona: kompresor čeká



Otáčky ventilátoru



Čas od zpuštění cyklu a čas zbývajících do konce cyklu



Aktuální teplota jádra

Recept končí uplynutím přednastaveného času (pokud se jedná o časově omezený cyklus) nebo skončí, když je dosažena přednastavená teplota jádra (pokud cyklus vyžaduje použití jehlové sondy).

Chcete-li předčasně ukončit cyklus, stiskněte tlačítko **STOP**. Po ukončení cyklu šokového zmrazování dochází k automatickému přepnutí do režimu mrazící konzervace.



Dokončené cykly, které korektně přešly do skladovací (konzervační) fáze, lze uložit do složky "Moje recepty". Další informace viz strana 27.



Konzervační – uchovávací fáze

Během uchovávací (skladovací) fáze, která automaticky následuje po každém cyklu šokového zmrazování, se teplota ve skříni udržuje na -20°C. Rychlost ventilátoru může být změněna, další parametry nikoliv.

Stisknutím tlačítka **STOP** ukončíte cyklus.

Pokud během uchovávací fáze došlo k výpadku el. proudu nebo došlo k jinému problému, zelená plocha, která označuje konzervační fázi zčervená.

Uložení dokončeného šokového zmrazování

Cykly, které byly dokončeny a v pořádku vstoupily do fáze konzervace, lze uložit do sekce Moje recepty.



- 1** Ukončený cyklus uložte klepnutím na tlačítko **ULOŽIT**. 
- 2** Zadejte název receptury (v příkladu "PEČENÝ KRÁLÍK S BRAMBORAMI") a potvrďte pomocí "v" nebo odstraníte položky "X".
- 3** Dotkněte se pozice, ve které chcete recept uložit: Potvrďte vybranou pozici "v" nebo informace vymažte "X". Pokud je vybraná pozice již obsazena jiným receptem, zobrazí se na displeji potvrzovací zpráva ("Přepsat existující recept na pozici 01").



Recepty se uloží v sekci šokové zmrazování podle kategorie produktu (např. "MASO").

Všechny provedené cykly uložené v mých receptech jsou opakováním časů a teplot zaznamenaných během dřívějšího procesu. Použití jehlové sondy není požadováno (označeno značkou symbol hodiny vedle názvu receptu ).

Cykly z **Mých Receptů** uložených z **UKONČENÝCH CYKLŮ** mohou být použity výhradně jen pro stejný typ potravin a stejné velikosti produktu.

Cyklus Sanitace ryb – Gastronomická verze



1 Vložte sondu jádra do vychlazené potraviny.

2 Stiskněte tlačítko **START**: spustí se cyklus sanitace ryb, ta je rozdělena na následující tři fáze:

- **šokové zmrazení** s přednastavenou hodnotou komory -40°C (parametr AK1), dokud jehlová sonda nedosáhne teploty -20°C (parametr AK2).
- **Sanitační část po dobu 24 hodin** (parametr AK3) požadovaná teplota v komoře -20°C (Parametr AK2).
- **Konzervace** – hluboké zmrazení s požadovanou hodnotou komory při -20°C (parametr AK4).

Pokud jehlová sonda dosáhne koncovou teplotu pro šokové zmrazení, zařízení se automaticky přepne na cyklus údržby. Po uplynutí času údržby se přístroj automaticky přepne na konzervaci – hluboké zmrazení.



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.

Funkce „Změkčování“ zmrzlinového krému



Díky této speciální funkci získá zmrzlina, která má po vyjmutí z mrazícího boxu teplotu -18°C , dobrou naběratelnost kleštěmi.

Změkčovací cyklus se zvláštním algoritmem topných odporových těles docílí teploty zmrzliny přibližně na $-12 / 13^{\circ}\text{C}$, ideální pro vložení zmrzliny do prodejních boxů a prodej.

Velká úspora času a zachování kvality produktu. Aby byl tento cyklus možný, musí být jehlová sonda vložena

do jádra produktu. Sonda musí být zavedena hluboko do střední části a neměla by se dotýkat okrajů zmrzlinového boxu. Jakmile sonda dosáhne nastavené provozní teploty, cyklus se ukončí.

POUŽITÍ – 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'	---

 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'	---

 CHLEBA, 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'	---

 CROISSANTY	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'	---

	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'	---

	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
PŘEDKRMY	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'	---

	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
OVOCE	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'	---

 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'	---

 ZÁKUSKY, ŘEZY	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'	---	20'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	30'	30'	---

 BÁBOVKY	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'	---	20'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	60'	---	40'	---

	Fáze 1	Fáze 2	Fáze 3	Fáze Konzervace
ŽELATINOVÉ ZÁK.	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'	---
	VELKÉ KUSY			
Teplota ve skříni	-40°C	-40°C	-40°C	-20°C
Rychlost ventilátoru	5	5	5	2
Čas	30'	---	30'	---

POUŽÍVÁNÍ – ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce rozmrazování umožňuje rychle rozmrazit hluboce zmrazené potraviny.



- 1 Na hlavní obrazovce vyberte dotykem příslušné ikony cyklus rozmražení.
- 2 Je možné použít různé programy rozmrazování, výběr závisí na tloušťce výrobku, který má být rozmrazen.

Velikost malého kusu:

Tloušťka menší nebo rovna 50 mm

Doba rozmrazování: 60 min

Velikost středního kusu:

Tloušťka mezi 50 - 100 mm

Doba rozmrazování: 240 min

Velikost velkého kusu:

Tloušťka větší než 100 mm

Doba rozmrazování: 360 min



Pokud by bylo nezbytné udělat nějaké změny ve fázích cyklu, stiskněte tlačítko **SET**. V tomto případě se změněné parametry vztahují pouze na aktuální použitý cyklus (změny nejsou trvalé a při ukončení programu jsou vymazány).

Parametry lze měnit pouze před spuštěním cyklu a nikoliv během jeho provádění.

Další informace viz strana 40



Pokud chcete, aby cyklus rozmrazování:

	co dělat ...	co se stane ...	jídlo je připravené...
spustí se okamžitě	3A Stiskněte tlačítko START	cyklus rozmrazování se okamžitě spustí	... po 60, 240 nebo 360 minutách, v závislosti na zvolené velikosti kusu
spustí se později, aby se potravina rozmrazila v určité hodině / denní dobu	Stiskněte jedno z tlačítek: +24: Rozmrazování začíná po 24 h +48: Rozmrazování začíná po 48 h Kalender 3B: Zde lze specifikovat , datum a čas dokončení jídla, 3C potvrďte tlačítkem "✓" 3D V obou případech stiskněte klávesu START. 3E	cyklus rozmrazování se nespuští okamžitě: jídlo se udržuje na konzervační teplotě (-20 ° C), dokud cyklus nezačne. To se provádí automaticky, protože vše je řízeno softwarem na základě nastavené doby rozmrazování a požadovaného času (60, 240 nebo 360 minut, v závislosti na zvolené velikosti kusu). Pokud je potravina ve fázi konzervace (-20 ° C), můžete stisknout červené tlačítko "STOP Konzervace běží " ihned, začne cyklus rozmrazení, druhým stiskem tlačítka STOP se cyklus zastaví.	 v nastavený den a čas (na displeji se zobrazí konec doby rozmrazování).

Rozmrazovací cyklus je rozdělen na 5 fází; celkové trvání je (60, 240 nebo 360 minut v závislosti na zvolené velikosti kusu).

Na začátku během fáze 1 (když je výrobek stále ještě zmrzlý), teplota odpovídá požadované hodnotě startu - komory (20 ° C, 25 ° C nebo 30 ° C v závislosti na zvolené velikosti kusu): v každé fázi se tato teplota automaticky sníží, dokud nedosáhne finální nastavené hodnoty komory - fáze 5 (12 ° C).

Na konci cyklu rozmrazování se systém automaticky přepne na konzervační fázi (+2°C), spustí akustický signál (pípnutí) na několik sekund se na displeji objeví hláška "rozmrazení probíhá" přes tlačítko **STOP** se změní na "Konzervace probíhá": proces rozmrazování je hotový.



Aktuální teplota komory:



Bílá ikona: kompresor je vypnutý

Modrá ikona: kompresor je zapnutý

Blikající ikona: Kompresor je pozastavený



Zbývajíc čas do konce cyklu rozmrazování



Vlhkost v komoře



Zabezpečení správné vlhkosti v prostoru skříně je velmi důležité, zejména, pokud rozmrazujeme potraviny nebalené, kdy by mohlo dojít k dehydrataci a snížení hmotnosti potraviny.

Vlhkost není nutné regulovat, pokud rozmrazujeme potraviny v uzavřených obalech.

Vlhkost můžeme během cyklu zvýšit z 0 (bez přívodu vlhkosti) až do 5 různých stupňů.

Vlhkost můžeme měnit během celé doby trvání cyklu a to dotykem na symbol „**VLHKOST**“ na displeji.

V první části cyklu rozmrazování je změna vlhkosti blokována.

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					

Změny parametrů funkce rozmrazování



1 Na hlavní obrazovce vyberte cyklus rozmrazení dotykem příslušné ikony. **2** V závislosti na tloušťce výrobku, který chcete rozmrazit, vyberte vhodný spouštěcí program. **3** Dotkněte se tlačítka SET.

4 Uživatel může v případě potřeby změnit:

- 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 rozmrazování cyklu
- doba trvání cyklu (čas)
- teplotu v prostoru během fáze konzervace

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

SPECIÁLNÍ FUNKCE

Vyhřívání vpichové sondy

Vyhřívání teplotní sondy je důležité pro snadné vyjmutí sondy ze zmrzlého produktu po šokovém mrazícím cyklu.

Zapnout vyhřívání sondy lze pouze tehdy, je-li její teplota nižší než -5°C .



- 1 Na hlavní obrazovce klikněte na symbol **PLUS**.
- 2 Klikněte na symbol vyhřívání sondy.
- 3 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.

Rozmrazování při otevřených dveřích



Dveře šokeru musí během celého procesu zůstat otevřené.

- 1 Na hlavní obrazovce klikněte na symbol **PLUS**.
- 2 Klikněte na symbol odtávání.

Rozmrazování se automaticky spustí při všech skladovacích cyklech s vloženým produktem. Po rozmrazení se přístroj vrátí do normálního provozu.

Rozmrazování může být aktivováno pouze v případě, že teplota na výparníku je pod 3°C .

Odtávání končí:

- když je dosažena konečná teplota odmrázování (na displeji se zobrazí zpráva "Cyklus dokončen ")
- stisknutím tlačítka **STOP** (zobrazí se zpráva "Cyklus 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 skříní).

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**.



HI-GIENE (sterilizace vpichové sondy – volitelné) – Pouze pro zavážecí šokery.

- 1** Na hlavní obrazovce klikněte na symbol **PLUS**.
- 2** Klikněte na symbol **HI-GIENE** a zahájí se cyklus sterilizace.

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

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.



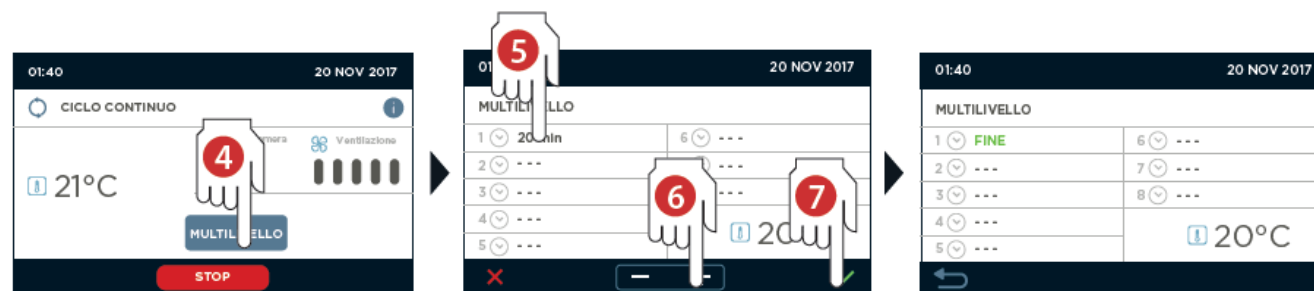
Nepřetržitý cyklus

Tato funkce umožňuje rychle nastavit teplotu a rychlost proudění ve skříni. 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.



- 1** Na hlavní obrazovce klikněte na symbol **PLUS**.
- 2** Klikněte na symbol **Continuálního cyklu**.
- 3** Nastavte teplotu ve skříni a rychlost ventilátoru obvyklým způsobem a stiskněte tlačítko **START**.
Zařízení je nyní v nepřetržitém provozu s nastavenými parametry, dokud není stisknuto tlačítko **STOP**.



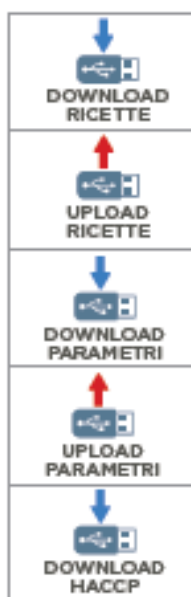
- 4** V případě potřeby lze nastavit až 8 časových výchozích hodnot. Akustický signál signalizuje, kdy uplynul nastavený čas. Stisknutím tlačítka Více úrovní se dostanete na obrazovku časovačů.

- 5** **6** **7** Dotkněte se požadovaného časovače a nastavte (změňte) čas pomocí tlačítek "+" a "-".
Spusťte časovač pomocí "✓", počítadlo běží zpětně. Nastavte všechny potřebné časovače stejným způsobem.

- 8** Po skončení každého časovače se na displeji zobrazí zeleně zpráva **KONEC**. Otevřete dvířka nebo se dotkněte časovače; odpočítávání se vrátí do stavu "- - -" (bez nastavení času). Pokud časovač skončí s počáteční obrazovkou kontinuálního cyklu, automaticky se přepne do režimu Více úrovní, který zobrazuje čas na konci časovače.

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.

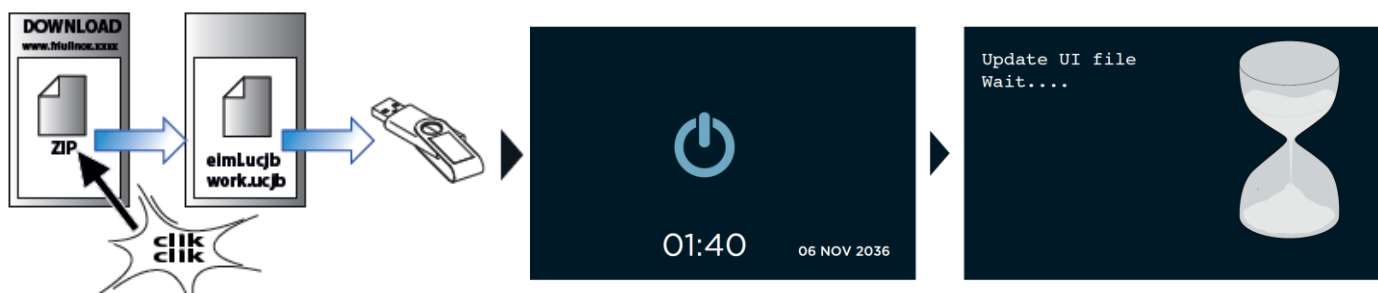
Stáhnout parametry: všechny parametry a všechny nastavené body budou staženy z přístroje na USB.

Nahrát parametry: všechny parametry a požadované hodnoty z USB budou nahrány do přístroje

Stáhnout HACCP: veškerá data historie budou stažena na USB.

Po výběru operace, kterou chcete provést, se zobrazí výzva k potvrzení. Stisknutím tlačítka "✓" se spustí stahování dat a zobrazí se postup. Po úspěšném dokončení procesu se stisknutím tlačítka **OK** vrátíte 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.

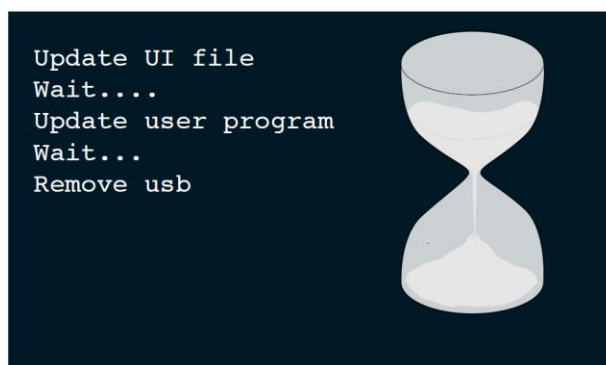
Aktualizace FIRMWARE



Stáhněte si oba aktualizací soubory z webových stránek výrobce a rozbalte je; zkopírujte je na USB (formátování FAT 32).

Při vypnutém displeji (VYPNUTO) vložte USB do příslušného USB-portu na zařízení.

Automaticky se zobrazí obrazovka načítání.



Po několika minutách se na obrazovce zobrazí zpráva, že proces ukládání byl dokončen. Odpojte USB.



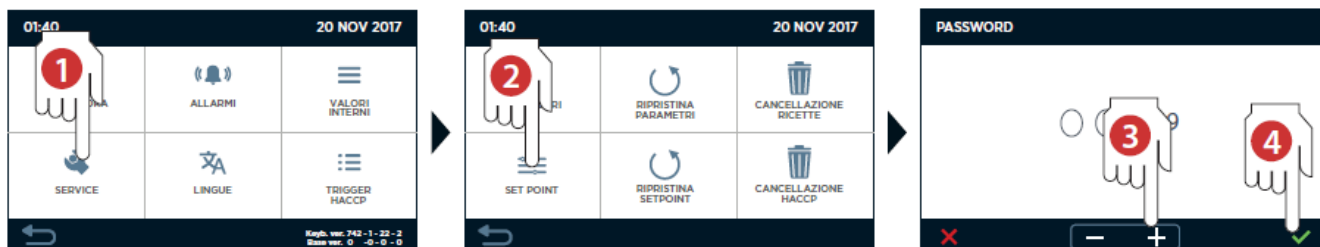
Po chvilce se displej automaticky restartuje a zobrazí se hlavní obrazovka

Servis

Nabídka Servis je určena jak pro odborníka, tak pro koncového uživatele. Některé funkce jsou dostupné, pouze pokud je zadáno výrobcem poskytnuté heslo, to aby nedošlo k nesprávným zásahům, které by mohly ovlivnit provoz zařízení či způsobit poškození, na které se pak nevztahuje záruka.

Nastavených hodnot

V nabídce Nastavení vyberte Servis a poté Nastavit, zadejte 19 jako Heslo a otevřete nabídku Nastavení.



Label	Chilling set point	Default	MIN	MAX
Ab01	PHASE 1 cell set point in chilling +3°C Soft Manual	0°C	-60°C	100°C
Ab02	PHASE 1 core set point in chilling +3°C Soft Manual	10°C	-60°C	100°C
Ab03	PHASE 1 time set point in chilling +3°C Soft Manual full load	30min	0min	240min
Ab04	PHASE 2 cell set point in chilling +3°C Soft Manual	0°C	-60°C	100°C
Ab05	PHASE 2 core set point in chilling +3°C Soft Manual	5°C	-60°C	100°C
Ab06	PHASE 2 time set point in chilling +3°C Soft Manual full load	30min	0min	240min
Ab07	PHASE 3 cell set point in chilling +3°C Soft Manual	0°C	-60°C	100°C
Ab08	PHASE 3 core set point in chilling +3°C Soft Manual	3°C	-60°C	100°C
Ab09	PHASE 3 time set point in chilling +3°C Soft Manual full load	30min	0min	240min
Ab10	Cell set point in storage +3°C Manual	2°C	-60°C	100°C
Ab11	PHASE 1 cell set point in chilling +3°C Hard Manual	-20°C	-60°C	100°C
Ab12	PHASE 1 core set point in chilling +3°C Hard Manual	22°C	-60°C	100°C
Ab13	PHASE 1 time set point in chilling +3°C Hard Manual full load	30min	0min	240min
Ab14	PHASE 2 cell set point in chilling +3°C Hard Manual	-9°C	-60°C	100°C
Ab15	PHASE 2 core set point in chilling +3°C Hard Manual	10°C	-60°C	100°C
Ab16	PHASE 2 time set point in chilling +3°C Hard Manual full load	30min	0min	240min
Ab17	PHASE 3 cell set point in chilling +3°C Hard Manual	0°C	-60°C	100°C
Ab18	PHASE 3 core set point in chilling +3°C Hard Manual	3°C	-60°C	100°C
Ab19	PHASE 3 time set point in chilling +3°C Hard Manual full load	30min	0min	240min
Ab20	Reserved	90		
Ab21	PHASE 1 cell set point in chilling -18°C Soft Manual	-10°C	-60°C	100°C
Ab22	PHASE 1 core set point in chilling -18°C Soft Manual	3°C	-60°C	100°C
Ab23	PHASE 1 time set point in chilling -18°C Soft Manual full load	80min	0min	240min
Ab24	PHASE 2 cell set point in chilling -18°C Soft Manual	-25°C	-60°C	100°C
Ab25	PHASE 2 core set point in chilling -18°C Soft Manual	-5°C	-60°C	100°C
Ab26	PHASE 2 time set point in chilling -18°C Soft Manual full load	80min	0min	240min
Ab27	PHASE 3 cell set point in chilling -18°C Soft Manual	-40°C	-60°C	100°C
Ab28	PHASE 3 core set point in chilling -18°C Soft Manual	-18°C	-60°C	100°C
Ab29	PHASE 3 time set point in chilling -18°C Soft Manual full load	80min	0min	240min
Ab30	Cell set point in storage -18°C Manual	-20°C	-60°C	100°C

Label	Chilling set point	Default	MIN	MAX
Ab31	PHASE 1 cell set point in chilling -18°C Hard Manual	-40°C	-60°C	100°C
Ab32	PHASE 1 core set point in chilling -18°C Hard Manual	-18°C	-60°C	100°C
Ab33	PHASE 1 time set point in chilling -18°C Hard Manual full load	80min	0min	240min
Ab34	PHASE 2 cell set point in chilling -18°C Hard Manual	-40°C	-60°C	100°C
Ab35	PHASE 2 core set point in chilling -18°C Hard Manual	-18°C	-60°C	100°C
Ab36	PHASE 2 time set point in chilling -18°C Hard Manual full load	80min	0min	240min
Ab37	PHASE 3 cell set point in chilling -18°C Hard Manual	-40°C	-60°C	100°C
Ab38	PHASE 3 core set point in chilling -18°C Hard Manual	-18°C	-60°C	100°C
Ab39	PHASE 3 time set point in chilling -18°C Hard Manual full load	80min	0min	240min
Ab40	Fan speed PHASE 1	5	0	5
Ab41	Fan speed PHASE 2	5	0	5
Ab42	Fan speed PHASE 3	5	0	5
Ab43	Fan speed in storage	5	0	5
Ab44	Maximum chilling time set point +3°C	120min	0min	999min
Ab45	Maximum chilling time set point -18°C	300min	0min	999min
Ab46	PHASE 1 time set point in chilling +3°C Soft Manual half load	30min	0min	240min
Ab47	PHASE 2 time set point in chilling +3°C Soft Manual half load	30min	0min	240min
Ab48	PHASE 3 time set point in chilling +3°C Soft Manual half load	30min	0min	240min
Ab49	PHASE 1 time set point in chilling +3°C Hard Manual half load	30min	0min	240min
Ab50	PHASE 2 time set point in chilling +3°C Hard Manual half load	30min	0min	240min
Ab51	PHASE 3 time set point in chilling +3°C Hard Manual half load	30min	0min	240min
Ab52	PHASE 1 time set point in chilling -18°C Soft Manual half load	80min	0min	240min
Ab53	PHASE 2 time set point in chilling -18°C Soft Manual half load	80min	0min	240min
Ab54	PHASE 3 time set point in chilling -18°C Soft Manual half load	80min	0min	240min
Ab55	PHASE 1 time set point in chilling -18°C Hard Manual half load	80min	0min	240min
Ab56	PHASE 2 time set point in chilling -18°C Hard Manual half load	80min	0min	240min
Ab57	PHASE 3 time set point in chilling -18°C Hard Manual half load	80min	0min	240min
Label	Thawing set point	Default	MIN	MAX
Sc01	Initial set point in thawing cycle with high load	30°C	-60°C	100°C
Sc02	End set point in thawing cycle with high load	12°C	-60°C	100°C
Sc03	Thawing cycle duration with high load	360min	0min	999min
Sc04	Initial set point in thawing cycle with medium load	25°C	-60°C	100°C
Sc05	End set point in thawing cycle with medium load	12°C	-60°C	100°C
Sc06	Thawing cycle duration with medium load	240min	0min	999min
Sc07	Initial set point in thawing cycle with low load	20°C	-60°C	100°C
Sc08	End set point in thawing cycle with low load	12°C	-60°C	100°C
Sc09	Thawing cycle duration with low load	60min	0min	999min
Sc10	Fan speed during phase 1	5	0	5
Sc11	Fan speed during phase 2	5	0	5
Sc12	Fan speed during phase 3	5	0	5
Sc13	Fan speed during phase 4	5	0	5
Sc14	Fan speed during phase 5	5	0	5
Sc15	Dead zone in thawing cycle	1°C	0°C	10°C
Sc16	Heat hysteresis in thawing cycle	2°C	0°C	10°C
Sc17	Cold hysteresis in thawing cycle	2°C	0°C	10°C
Sc18	Storage set point in thawing cycle	3°C	-60°C	100°C
Sc19	Set humidity during phase 1	0	0	5
Sc20	Set humidity during phase 2	0	0	5
Sc21	Set humidity during phase 3	0	0	5
Sc22	Set humidity during phase 4	0	0	5
Sc23	Set humidity during phase 5	0	0	5
Sc24	Set humidity during storage	0	0	5

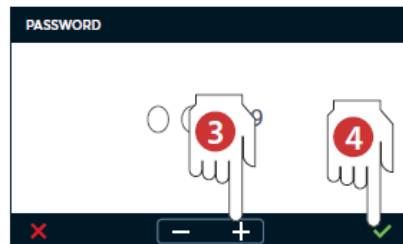
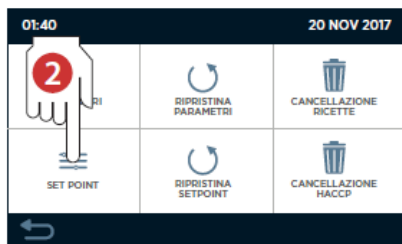
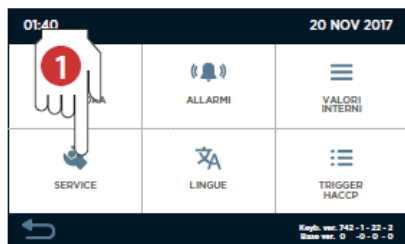
Label	Cooling set point	Default	MIN	MAX
PR01	Pre-cooling chamber set point	-25°C	-60°C	45°C
PR02	Pre-cooling chamber set point Positive cycles only	-25°C	-60°C	45°C
PR03	Buzzer sounding period at end pre-cooling	60 sec	3 sec	600 sec
Label	Anisakis Killer set point	Default	MIN	MAX
AK01	Chamber set point in chilling	-40°C	-60°C	100°C
AK02	Needle Probe set point end chilling	-18°C	-60°C	100°C
AK03	Maintenance phase duration	24 h	1 h	99 h
AK04	Chamber set point in storage	-20°C	-60°C	100°C
AK05	Maximum phase 1 needle probe duration	5 h	1 h	99 h
Label	Retarder set point	Default	MIN	MAX
FL01	FL04, FL05, FL06 parameter offset	1°C	1°C	15°C
FL02	Minimum settable set point for the block, storage and manual refrigeration phases.	-22°C	-99°C	FL03
FL03	Maximum settable set point for the block, storage and manual refrigeration phases.	25°C	FL02	45°C
FL04	neutral cold zone for block, storage and manual refrigeration phases	1°C	0°C	10°C
FL05	neutral cold zone for activation, rising and manual heating phases	3°C	0°C	10°C
FL06	neutral cold zone for delay baking phase	1°C	0°C	10°C
FL07	FL10, FL11 parameter offset	1°C	1°C	15°C
FL08	Minimum settable set point for the activation, rising, delay baking and manual heating phases.	0°C	-99°C	FL09
FL09	Maximum settable set point for the activation, rising, delay baking and manual heating phases.	40°C	FL08	45°C
FL10	neutral hot zone for activation, rising and manual heating phases	3°C	0°C	10°C
FL11	neutral hot zone for delay baking phase	1°C	0°C	10°C
FL12	Cycle time to turn on the heating resistances in the event of heat request	60 sec	1 sec	600sec
FL13	Heating resistance activation time in cycle time FL12	45 sec	1 sec	600 sec
FL14	Number of resistance regulation steps in activation phase	4	1	10
FL15	Percent 1st activation step increase	25%	0%	FL16
FL16	Percent 2nd activation step increase	50%	FL15	FL17
FL17	Percent 3rd activation step increase	75%	FL16	FL18
FL18	Percent 4th activation step increase	100%	FL17	100
FL19	Percent 5th activation step increase	----	FL18	FL20
FL20	Percent 6th activation step increase	----	FL19	FL21
FL21	Percent 7th activation step increase	----	FL20	FL22
FL22	Percent 8th activation step increase	----	FL21	FL23
FL23	Percent 9th activation step increase	----	FL22	FL24
FL24	Percent 10th activation step increase	----	FL23	100%
NOTE: visibility of parameters FL15 to FL24 depends on the number of regulation steps selected with parameters FL14. Consequently, even the parameter default value will change to have a linear percent increase as default. Example of 4 regulation steps: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Example of 7 regulation steps: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%				
FL25	Number of resistance regulation steps in rising phase	4	1	10
FL26	Percent 1st rising step increase	25%	0%	FL27
FL27	Percent 2nd rising step increase	50%	FL26	FL28
FL28	Percent 3rd rising step increase	75%	FL27	FL29
FL29	Percent 4th rising step increase	100%	FL28	100
FL30	Percent 5th rising step increase	----	FL29	FL31
FL31	Percent 6th rising step increase	----	FL30	FL32

Label	Retarder set point	Default	MIN	MAX
FL32	Percent 7th rising step increase	----	FL31	FL33
FL33	Percent 8th rising step increase	----	FL32	FL34
FL34	Percent 9th rising step increase	----	FL33	FL35
FL35	Percent 10th rising step increase	----	FL34	100%
NOTE: visibility of parameters FL15 to FL24 depends on the number of regulation steps selected with parameters FL14. Consequently, even the parameter default value will change to have a linear percent increase as default. Example of 4 regulation steps: FL15 25%, FL16 50%, FL17 75%, FL18 100% Example of 7 regulation steps: FL15 14%, FL16 29%, FL17 43%, FL18 57%, FL19 71%, FL20 86%, FL21 100%				
FL36	Humidity control mode: 0 = with humidity probe 1 = timed cycles based on set percent	1	0	1
FL37	Minimum cell temperature under which humidifying/ dehumidifying control is inhibited	10°C	-99°C	45°C
FL38	Cycle time for humidifier start (if FL36 = 1)	60sec	1sec	600sec
FL39	Humidifier start time win FL38 cycle time to generate 100% humidity in the cell (if FL36 =1)	30sec	1sec	600sec
FL40	Humidification/dehumidification control on during block and storage phases	0	0	1
FL41	dehumidification offset	5 %rH	1 %rH	100 %rH
FL42	neutral dehumidification zone value	2 %rH	0 %rH	100 %rH
FL43	dehumidification attempt duration with pump-down solenoid valve	10 sec	0 sec	255 sec
FL44	humidification offset	5 %rH	1 %rH	100 %rH
FL45	neutral humidification zone value	2 %rH	0 %rH	100 %rH
FL46	humidification proportional band value	10 %rH	0 %rH	50 %rH
FL47	Cycle time for proportional humidification regulation	30sec	0sec	255sec
FL48	Base times for proportional humidification regulation cycle time: 0 = seconds; 1 = minutes	0	0	1
FL49	Compressor forced startup at the start of Activation and Leavening	0min	0min	240min
FL50	Reserved	0		
FL51	Reserved	10		
FL52	Reserved	20		
FL53	Reserved	30		
Label	Slow cooking set point	Default	MIN	MAX
CL01	Meat cooking chamber temperature set phase 1	80°C	20°C	85°C
CL02	Meat cooking time set phase 1	120 min	-1 (INF)	900 min
CL03	Meat needle probe cooking set phase 1	45°C	0°C	85°C
CL04	Meat cooking fan set phase 1	2	0	5
CL05	Meat cooking humidity set phase 1	1	0	5
CL06	Fish cooking chamber temperature set phase 1	85°C	20°C	85°C
CL07	Fish cooking time set phase 1	90 min	-1 (INF)	900 min
CL08	Fish needle probe cooking set phase 1	40°C	0°C	85°C
CL09	Fish cooking fan set phase 1	2	0	5
CL10	Fish cooking humidity set phase 1	1	0	5
CL11	Bakery cooking chamber temperature set phase 1	45°C	20°C	85°C
CL12	Bakery cooking time set phase 1	120 min	-1 (INF)	900 min
CL13	Bakery needle probe cooking set phase 1	42°C	0°C	85°C
CL14	Bakery cooking fan set phase 1	2	0	5
CL15	Bakery cooking humidity set phase 1	0	0	5
CL16	Meat cooking chamber temperature set phase 2	80°C	20°C	85°C
CL17	Meat cooking time set phase 2	120 min	-1 (INF)	900 min
CL18	Meat needle probe cooking set phase 2	70°C	0°C	85°C

Label	Slow cooking set point	Default	MIN	MAX
CL19	Meat cooking fan set phase 2	2	0	5
CL20	Meat cooking humidity set phase 2	1	0	5
CL21	Fish cooking chamber temperature set phase 2	80°C	20°C	85°C
CL22	Fish cooking time set phase 2	90 min	-1 (INF)	900 min
CL23	Fish needle probe cooking set phase 2	68°C	0°C	85°C
CL24	Fish cooking fan set phase 2	2	0	5
CL25	Fish cooking humidity set phase 2	1	0	5
CL26	Bakery cooking chamber temperature set phase 2	45°C	20°C	85°C
CL27	Bakery cooking time set phase 2	0min	-1 (INF)	900 min
CL28	Bakery needle probe cooking set phase 2	42°C	0°C	85°C
CL29	Bakery cooking fan set phase 2	2	0	5
CL30	Bakery cooking humidity set phase 2	0	0	5
CL31	Chamber set in storage	42°C	20°C	85°C
CL32	Fan set in storage	2	0	5
CL33	Humidity set in storage	0	0	5
CL34	Resistance activation period in proportional band (Conf120)	0 sec	0 sec	600 sec
Label	Drying set point	Default	MIN	MAX
As01	SOFT drying duration	40 min	1	10
As02	HARD drying duration	80 min	0°C	85°C
As03	De-icing solenoid hysteresis	0°C	0°C	85°C
As04	Heating hysteresis	0°C	0 sec	999 sec
As05	Cell drying set point	5	0	5
As06	not used	70	-60°C	85°C
Label	Short leavening set point	Default	MIN	MAX
Lb01	Leavening heating set point	26°C	0°C	45°C
Lb02	Leavening set point	120 min	0 min	900 min
Lb03	Leavening humidity set	4	0	5
Lb04	Conservation fan set	2	1	5
Lb05	Conservation heating set point	10°C	0°C	45°C
Lb06	Conservation humidity set point	4	0	5
Lb07	Conservation fan set	2	1	5
Label	Standard drying set point	Default	MIN	MAX
Av01	Number of drying cycles	4	1	10
Av02	Heating set point	45°C	0°C	85°C
Av03	Cooling set point	15°C	0°C	85°C
Av04	Pause time	120 sec	0 sec	999 sec
Av05	Fans in drying mode set	5	1	5
Av06	Evaporator set: below the compressor turns off	0°C	-60°C	85°C

Parametry

V nabídce Nastavení vyberte Servis a pak Parametry, zadejte 19 jako heslo a otevřete nabídku Nastavení



Label	Machine configuration	Default	min	MAX
Conf00	Hysteresis for temperature alarm reset	2°C	0°C	10°C
Conf01	High Temperature alarm threshold in positive storage for Set CONS	7°C	0°C	50°C
Conf02	Low Temperature alarm threshold in positive storage	0°C	-10°C	0°C
Conf03	High Temperature alarm threshold in negative storage for Set CONS	6°C	0°C	50°C
Conf04	Low Temperature alarm threshold in negative storage for Set CONS	-10°C	-50°C	0°C
Conf05	Temperature alarm delay from start storage or defrost	60min	0min	300min
Conf06	Temperature alarm delay	30min	0min	300min
Conf07	Maximum blackout duration	2min	0min	300min
Conf08	Keyboard lock timeout	180sec	0sec	600sec
Conf09	0: Celsius; 1: Fahrenheit	0	0	1
Conf10	Cell probe offset	0°C	-10°C	10°C
Conf11	Evaporator probe offset	0°C	-10°C	10°C
Conf12	Condenser Probe offset	0°C	-10°C	10°C
Conf13	Needle Probe 1 offset	0°C	-10°C	10°C
Conf14	Needle Probe 2 offset	0°C	-10°C	10°C
Conf15	Needle Probe 3 offset	0°C	-10°C	10°C
Conf16	Needle Probe 4 offset	0°C	-10°C	10°C
Conf17	Door open polarity 0: DI closed = door Closed 1: DI closed = door Open	0	0	1
Conf18	Door Open alarm delay	2 min	0 min	60 min
Conf19	Enable buzzer (0 disabled; 1 Enabled)	1	0	1
Conf20	Buzzer duration at end chilling cycle	10 sec	0 sec	600 sec
Conf21	Alarm buzzer duration	1 min	0 min	90 min
Conf22	Enable needle probe acknowledge (0 disabled; 1 Enabled)	0	0	1
Conf23	Positive Chilling cycles only: 0 = Positive and Negative cycles 1 = Positive cycles only	0	0	1

Label	Machine configuration	Default	min	MAX
Conf24	HP alarm detection time	5 sec	0 sec	60 sec
Conf25	High Pressure digital input polarity 0: DI Open = HP alarm on 1: DI Closed = HP alarm on	0	0	1
Conf26	effect caused by high pressure input activation: 0=no effect 1= Alarm, the compressor and evaporator fan turn off and the condenser fan turns on	1	0	1
Conf27	LP alarm detection time	5 sec	0 sec	60 sec
Conf28	Low Pressure digital input polarity 0: DI Open = LP alarm on 1: DI closed = LP alarm on	0	0	1
Conf29	effect caused by low pressure input activation: 0=no effect 1 = Low Pressure alarm: the compressor, heating and evaporator fan are turned off. 2= Pumpdown and alarm management: in cooling system shutdown, the input will turn of the compressor output; if the input does not trigger at the end of pumpdown time, the compressor turns off and an alarm is generated. 3 = Compressor overload alarm: the compressor and fans and resistances will be turned off.	3	0	3
Conf30	Thermostat alarm detection time	5 sec	0 sec	60 sec
Conf31	Thermostat digital input polarity 0: DI Open = Thermostat alarm on 1: DI closed = Thermostat alarm on	0	0	1
Conf32	effect caused by thermostat input activation: 0=no effect 1 = Alarm:, the compressor and fans and resistances will be turned off.	1	0	1
Conf33	Door resistance on set point	10°C	-10°C	20°C
Conf34	UVC sterilisation duration	15 min	0 min	999 min
Conf35	Minimum temperature for start sterilisation	15°C	0°C	100°C
Conf36	Temperature under which needle probe heating can start	-5°C	-50°C	50°C
Conf37	Needle Probe Heating duration	90 sec	0 sec	600 sec
Conf38	End needle probe heating temperature	30°C	0°C	100°C
Conf39	Compressor on off hysteresis	1°C	0°C	20°C
Conf40	Minimum compressor shutdown time	2 min	0 min	30 min
Conf41	Minimum compressor on time	0 sec	0 sec	300 sec
Conf42	Minimum time between two compressor starts	0 min	0 min	30 min
Conf43	Reserved	0		
Conf44	Delta set point in needle probe control with cell probe error	-2°C	-10°C	10°C
Conf45	Minimum needle probe temperature for start chilling	90°C	0°C	90°C
Conf46	Needle probe insertion test duration	3 min	1 min	240 min
Conf47	Fan ON with compressor off in storage	30 sec	0 sec	999 sec
Conf48	Fan OFF with compressor off in storage	120 sec	0 sec	999 sec
Conf49	Temperature difference at core in needle probe insertion test	4°C	0	10°C
Conf50	Temperature difference between cell and core in needle probe insertion test	5°C	0	10°C
Conf51	Instrument address	1	1	247
Conf52	Serial management: 0=not used; 1= ModBus	1	0	1
Conf53	BaudRate: 0 = 2400; 1 = 4800; 2 = 9600; 3 = 19200	2	0	3

Label	Machine configuration	Default	min	MAX
Conf54	Parity : 0 = no parity; 1 = odd; 2 = even	2	0	2
Conf55	Sampling time	10 min	1 min	60 min
Conf56	Run defrost at start chilling 0 = No; 1 = Yes	0	0	1
Conf57	End defrost temperature	15°C	-10°C	30°C
Conf58	Maximum defrost duration	15 min	1 min	90 min
Conf59	Interval between two defrosts in storage (0=excluded)	8 hours	0 hours	18 hours
Conf60	Defrost type: 0= air; 1= hot gas; 2= electric	1	0	2
Conf61	Dripping time	1 min	0 min	90 min
Conf62	Compressor start delay with hot gas defrost	0 sec	0 sec	600 sec
Conf63	Temperature under which defrost can start	3°C	-10°C	30°C
Conf64	Fan stop temperature delta after defrost	5°C	0°C	10°C
Conf65	Compressor ON time in Pos cycles with Chamber probe fault	3 min	0 min	60 min
Conf66	Compressor OFF time in Pos cycles with Chamber probe fault	7 min	0 min	60 min
Conf67	Compressor ON time in Neg cycles with Chamber probe fault	8 min	0 min	60 min
Conf68	Compressor OFF time in Neg cycles with Chamber probe fault	2 min	0 min	60 min
Conf69	Compressor on delay from Power-On	2 min	0 min	30 min
Conf70	Minimum speed settable by the user	1	0	5
Conf71	Maximum speed settable by the user	5	0	5
Conf72	PWM fan peak speed	80%	0%	100%
Conf73	PWM fan peak time	5 sec	0 sec	600 sec
Conf74	Initial splash	1	0	10
Conf75	Machine type: 0=Gastronomy; 1=Bakery	0	0	1
Conf76	Minimum PWM fan linearised speed	10%	0%	100%
Conf77	Maximum PWM fan linearised speed	60%	0%	100%
Conf78	Enable Evaporator fan regulation temperature set	25°C	-50°C	50°C
Conf79	Reserved	0		
Conf80	condenser temperature over which the over which overheated condenser alarm triggers	80°C	0°C	200°C
Conf81	condenser temperature over which the over which compressor blocked alarm triggers	90°C	0°C	200°C
Conf82	compressor blocked alarm delay	1 min	0 min	15 min
Conf83	Compressor shutdown delay (Pumpdown)	10 sec	0 sec	600 sec
Conf84	Solenoid start delay (Pumpdown)	60 sec	0 sec	600 sec
Conf85	Reserved	0		
Conf86	fan operations in thawing: 0=parallel to compressor/resistances; 1=always ON	1	0	1
Conf87	Enable evaporator probe: 0 = No; 1 = Yes	1	0	1
Conf88	Enable condenser probe: 0 = No; 1 = Yes	0	0	1
Conf89	Blackout duration during a cycle over which the cycle is interrupted	15min	0min	60min
Conf90	Instrument behaviour at restored power 0 = the cycle is interrupted 1 = the cycle is resumed 2 = the cycle is resumed if the interruption duration was under parameter Conf89	1	0	2
Conf91	Reserved	1		
Conf92	evaporator fan speed during dehumidification	2	0	5
Conf93	evaporator fan shutdown delay from compressor/heating resistance shutdown (only valid for operations in parallel)	0sec	0sec	240sec
Conf94	Cycle time for evaporator fan start (valid when fans should be off)	60sec	0sec	600sec

Label	Machine configuration	Default	min	MAX
Conf95	Evaporator fan activation time in cycle time Conf94	60sec	0sec	600sec
Conf96	Evaporator Fan: 0=Inverter; 1=PWM	1	0	1
Conf97	evaporator fan delay at door closure	3sec	0sec	240sec
Conf98	Inverter fans speed 1	500 rpm	400 rpm	600 rpm
Conf99	Inverter fans speed 2	700 rpm	600 rpm	800 rpm
Conf100	Inverter fans speed 3	900 rpm	800 rpm	1000 rpm
Conf101	Inverter fans speed 4	1100 rpm	1000 rpm	1200 rpm
Conf102	Inverter fans speed 5	1300 rpm	1200 rpm	1400 rpm
Conf103	PWM fans speed 1	20%	0%	100%
Conf104	PWM fans speed 2	40%	0%	100%
Conf105	PWM fans speed 3	60%	0%	100%
Conf106	PWM fans speed 4	80%	0%	100%
Conf107	PWM fans speed 5	100%	0%	100%
Conf108	Sterilisation: 0=Hi-giene; 1=UVC	0	0	1
Conf109	Condenser fan activation hysteresis	2°C	0°C	20°C
Conf110	Condenser fan activation set point	15°C	-50°C	50°C
Conf111	Condenser fans during defrosting 0 = fans OFF; 1 = fans ON	0	0	1
Conf112	Condenser fan shutdown delay from compressor shutdown (only valid with condenser probe disabled)	30 sec	0 sec	300 sec
Conf113	Sterilisation duration with Hi-giene	30 min	0 min	999 min
Conf114	Fan operations in Block phase: 0=parallel to compressor; 1=always ON	1	0	1
Conf115	Fan operations in Storage phase: 0=parallel to compressor; 1=always ON	1	0	1
Conf116	Fan operations in Activation phase: 0=parallel to compressor; 1=always ON	1	0	1
Conf117	Fan operations in Rising phase: 0=parallel to compressor; 1=always ON	1	0	1
Conf118	Fan operations in Delay baking phase: 0=parallel to compressor; 1=always ON	1	0	1
Conf119	Door effect: 0=no effect; 1= Evaporator, Compressor and heating resistance fan off; 2= Evaporator and heating resistance fan off;	2	0	2
Conf120	Heating proportional band in cooking	1°C	0°C	20°C
Conf121	Spray time in humidification during cooking	2sec	0sec	60sec
Conf122	Cycle time in humidification during cooking	15min	0min	999min
Conf123	Humidification activation delay at start cooking	1min	0min	99min
Conf124	Spray time in humidification during thawing	2sec	0sec	60sec
Conf125	Cycle time in humidification during thawing	15min	0min	999min
Conf126	Humidification activation delay at start thawing	90min	0min	99min
Conf127	Spray time in humidification during leavening retarder	2sec	0sec	60sec
Conf128	Cycle time in humidification during leavening retarder	15min	0min	999min
Conf129	Humidification activation delay at start leavening retarder	0min	0min	99min
Conf130	Continuous Cycle set point	0°C	-50°C	85°C
Conf131	Fan set in continuous cycle	5	0	5
Conf132	Leavening humidifying spray time	2 sec	0 sec	60 sec
Conf133	Leavening humidifying cycle time	15 min	0 min	999 min
Conf134	Humidifying delay during leavening	1 min	0 min	99 min
Conf135	Compressor dead zone in slow cooking cycles	3°C	0°C	20°C

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 KONTAKTUJTE PROSÍM SERVISNÍ CENTRUM, A ČEKEJTE NA POMOC OD TECHNIKA

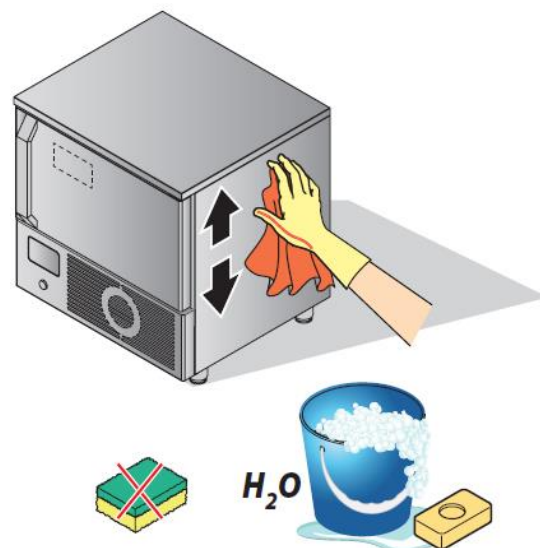
ZÁRUKA PŘÍSTROJE JE NEPLATNÁ, POKUD DOJDE K POŠKOZENÍ ZPŮSOBENÉMU NEBALOU NEBO ŠPATNOU ÚDRŽBOU. (NAPŘ. POUŽITÍ NEVHODNÝCH ČISTICÍCH PROSTŘEDKŮ).

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 vysušte..

Pro odstranění zbytkových reziduí ponechte přístroj volně běžet cca. 30 min.



Čištění vnějších kovových ploch

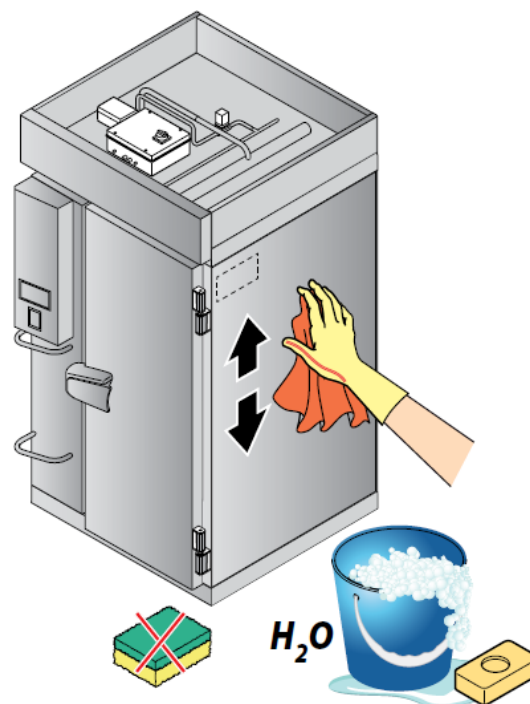
Používejte měkký hadřík namočený v teplé mýdlové vodě nebo specifické čisticí prostředky určené pro nerezovou ocel. Potom vnější povrch otřete čistou látkou a vysušte.

Čištění vnitřku zařízení

Komoru vyčistěte denně, abyste udrželi vysokou úroveň hygieny a výkonu jednotky. Vždy používejte látku navlhčenou teplou mýdlovou vodou, poté opláchněte a vysušte.

Čištění dotykové obrazovky

Po dlouhodobém vaření počkejte, až se spotřebič ochladí; pak použijte látku navlhčenou ve speciálním čisticím prostředku určeným pro sklo a postupujte podle pokynů výrobce čisticího prostředku. Nenanašejte příliš mnoho čisticího prostředku na obrazovku, aby nedošlo k infiltraci prostředku do displeje a jeho následnému poškození.



Čištění otvorů, drážek, ...

Pravidelným čištěním vysavačem nebo štětcem udržujte otvory bez usazenin a prachu. Jednou týdně demontujte přední panel dle obrázku a vyčistěte filtr teplou mýdlovou vodou.

Pokud je třeba vyměnit nějaký díl, obraťte se na svého dodavatele.

Delší nepoužívání přístroje

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

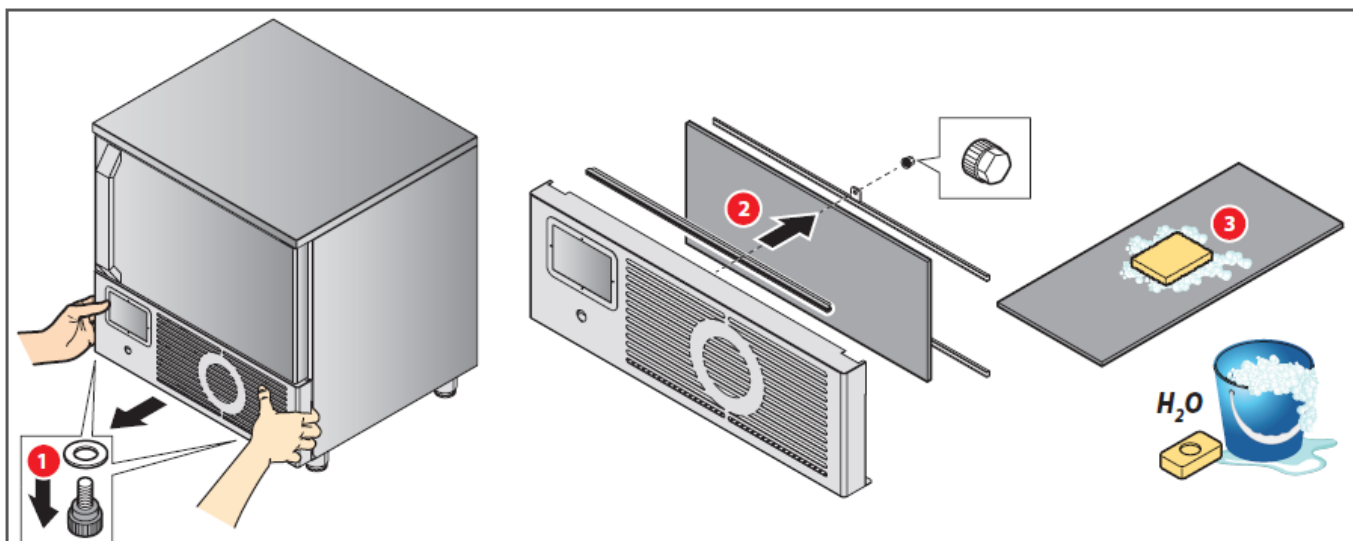
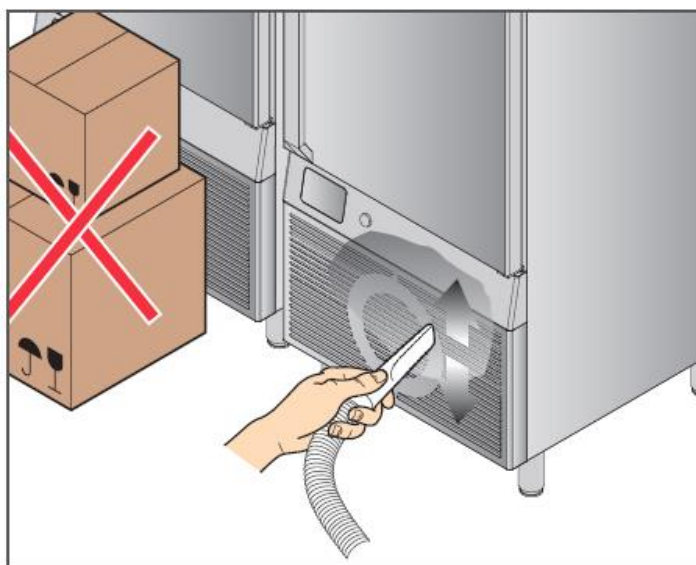
Ponechte dveře otevřené, aby bylo zaručeno správné větrání.

Před opětovným uvedením do provozu:

- 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 .



Aby bylo zajištěno, že zařízení je v dokonale funkčním a bezpečném stavu, doporučujeme, aby bylo zařízení pravidelně alespoň 1x za rok zkontrolováno odborným servisem.



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!

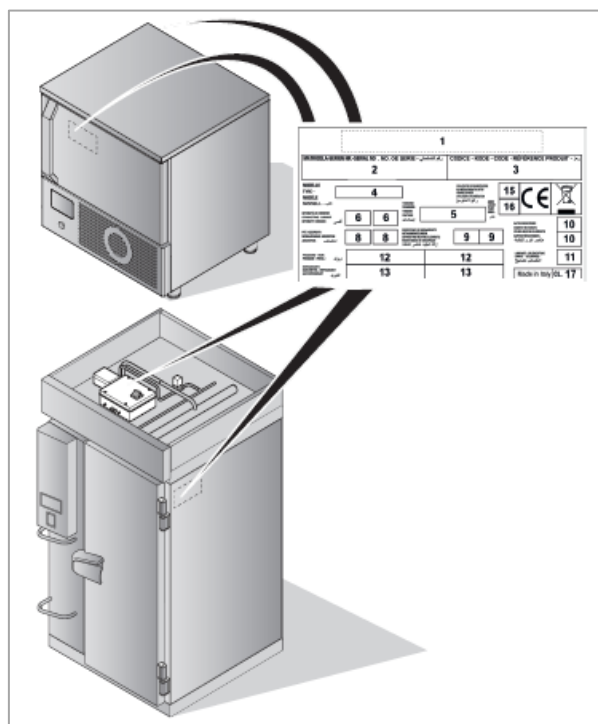
Pro zajištění dokonalého stavu a chodu přístroje a pro zajištění dokonalých bezpečnostních podmínek, doporučujeme, aby byl přístroj aspoň jednou ročně zkontrolován autorizovaným servisem.

Kontakt na výrobce:

F.R.C.

Via Treviso, 4 33083 - Taiedo di Chions (PN) - Italia

Tel. +39.0434.635411 - Fax. +39.0434.635414



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1 výrobce | 11 výkon osvětlení |
| 2 sériové číslo | 12 minimální a maximální tlak |
| 3 Kód | 13 chladicí kapalina, typ a množství |
| 4 Model | 15 izolační plyn |
| 5 Napětí | 16 datum výroby |
| 6 Spotřeba energie za provozu | 17 energetická třída |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 Výkon jiných rezistorů | |

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.



Pokud je indikována nějaká porucha, je na displeji zobrazen alarm.

Některé alarmy brání zařízení v jeho dalším provozu, jiné alarmy pouze omezují určité funkce zařízení.

Závada prostorového teplotního čidla (ve skříní) - 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.



LIKVIDACE

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

Je třeba odstranit a zabránit úniku:

- chladicí kapaliny, plynu
- 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 zařízením 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.



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

Friulinox ČR:

Ing. Jaroslav Krejčí, Libická 2400/10, 591 01 Žďár nad Sáz.

Tel: 774 774 893, E-mail: friulinox@friulinox.cz

www.friulinox.cz

