

PROFICHEF



Návodk použití

KONVEKČNĚ-PARNÍ TROUBA PROFICHEF DELTA

modely: PCD311007 / PCD311012

1. BEZPEČNOST	4
1.1. BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA PRO UŽIVATELE	4
1.2. BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA PRO INSTALATÉRA	4
1.3. VYSVĚTLENÍ PIKTOGRAMŮ	5
1.4. BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ A ČIŠTĚNÍ	5
1.5. JAK ČÍST ŠTÍTEK S TECHNICKÝMI ÚDAJI	5
2. TECHNICKÉ ÚDAJE	6
3. TRANSPORT A SKLADOVÁNÍ	6
4. INSTALACE	7
4.1. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	8
4.2. PŘIPOJENÍ K VODNÍ INSTALACI	9
4.3. ODPOUŠTĚNÍ PÁR	10
4.4. UPOZORNĚNÍ K PRVNÍMU SPUŠTĚNÍ	10
4.5. ODSTRANĚNÍ OCHRANNÉ FÓLIE	11
4.6. UPOZORNĚNÍ K VAŘENÍ	11
5. OBSLUHA	12

POZNÁMKA:

Tento návod byl přeložen z originálního návodu v anglickém jazyce za použití umělé inteligence a strojového překladu.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	34
6.1. OBECNÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ČIŠTĚNÍ	34
6.2. ČIŠTĚNÍ DVEŘÍ A VNITŘNÍHO SKLA	34
6.3. ČIŠTĚNÍ KOMORY TROUBY	34
6.4. ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH POVRCHŮ	35
6.5. VÝMĚNA ŽÁROVKY	35
6.6. VÝMĚNA POJISTKY (POKUD JE PŘÍTOMNA)	36
6.7. OBDOBÍ NEČINNOSTI	36
6.8. PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA	37
6.9. PRAVIDELNÉ ČINNOSTI PROVÁDĚNÉ UŽIVATELEM	37
7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	38
7.1. PORUCHA SNÍMAČE KOMORY (VYBRANÉ MODELY)	39
7.2. BEZPEČNOSTNÍ TERMOSTAT	39
7.3. VYPNUTÍ NAPÁJENÍ	39
8. ZACHÁZENÍ S ODPADY A LIKVIDACE	40

1. BEZPEČNOST



Nedodržení níže uvedených pokynů může způsobit vážná zranění nebo smrt, vést ke ztrátě záruky a zbavit výrobce veškeré odpovědnosti.



Před instalací, používáním a údržbou zařízení si důkladně přečtěte tuto příručku a uchovejte ji pro budoucí použití. V případě neúplného pochopení obsahu návodu kontaktujte výrobce. V případě ztráty nebo poškození dokumentace požádejte výrobce o vydání nového výtisku.

1.1. BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA PRO UŽIVATELE

- Před zahájením používání, údržby a čištění zařízení je nutné si tento návod důkladně přečíst a uchovávat jej na místě přístupném obsluze. V případě pochybností kontaktujte výrobce.
- Při předání zařízení novému uživateli je nutné mu předat také tento návod k použití.
- Jakékoli používání, čištění nebo údržba v rozporu s tímto návodem jsou považovány za nesprávné a mohou vést k poškození zařízení, zranění nebo smrti, stejně jako ke ztrátě záruky a uvolnění výrobce od odpovědnosti.
- Čištění a údržba určená pro uživatele nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Děti musí být pod dohledem, aby si se zařízením nehrály.
- Zařízení je určeno výhradně k přípravě potravin v profesionálních kuchyních kvalifikovaným personálem. Jakékoliv jiné použití je nebezpečné a neslučitelné s určením.
- Doporučuje se průběžné sledování provozu zařízení během jeho činnosti.
- Zařízení může být používáno dětmi od 8 let věku a osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, stejně jako osobami bez zkušeností nebo odpovídajících znalostí, za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání a možných nebezpečích.
- V případě poruchy nebo zjištění nesrovnalostí je nutné zařízení odpojit od napájení a přívodu vody a kontaktovat autorizovaný servis výrobce. Opravy smí být prováděny výhradně s použitím originálních náhradních dílů. Nedodržení tohoto pravidla má za následek ztrátu záruky.
- Pro zajištění provozuschopnosti a bezpečnosti zařízení se doporučuje provádět prohlídky a údržbu autorizovaným servisem minimálně jednou ročně.
- Je zakázáno blokovat větrací otvory zařízení. Uživatel může vykonávat pouze základní čisticí úkony. Veškeré inspekce, údržba a výměny vadných komponent musí být prováděny autorizovaným servisem.
- Před zahájením čištění je nutné odpojit zařízení od napájení a nasadit vhodné osobní ochranné pomůcky (např. rukavice).
- Pokud je zařízení vybaveno kolečky nebo umístěno na skřínce s kolečky, musí být jeho pohyblivost omezena pomocí zabezpečení (např. řetězů), aby se zabránilo poškození elektrických vodičů a vodovodních trubek.

1.2. BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA PRO INSTALATÉRA

- Veškeré instalační a údržbářské práce mohou být prováděny pouze kvalifikovaným personálem autorizovaným výrobcem, v souladu s platnými předpisy a normami týkajícími se bezpečnosti práce.
- Před instalací je nutné ověřit shodu zařízení s platnými předpisy a údaji na štítku s technickými údaji.
- Před zahájením jakýchkoli instalačních nebo údržbářských prací je nezbytné zařízení odpojit od zdroje napájení.

1. BEZPEČNOST

- Veškeré neoprávněné úpravy či činnosti v rozporu s návodem vedou ke ztrátě záruky a mohou způsobit zranění či smrt uživatele a poškození instalace.
- Při instalaci je nutné zabránit přístupu nepovolaným osobám do pracovního prostoru.
- Výmena napájecího kabelu smí být provedena výhradně kvalifikovaným technikem. Připojovací kabel musí mít stejné parametry jako originální kabel a ochranný vodič musí být vždy zelenožlutý.
- Typový štítek obsahuje důležité technické informace nezbytné pro servis a opravy. Nesmí být odstraňován, poškozován ani upravován.
- Obalové materiály, které mohou být nebezpečné, je třeba uchovávat mimo dosah dětí a zvířat a zlikvidovat v souladu s místními předpisy.

1.3. VYSVĚTLENÍ PIKTOGRAMŮ

Pokyny k instalaci a obsluze platí pro všechny modely, pokud není v níže uvedených piktogramech uvedeno jinak.



Nebezpečí!

Přímé ohrožení nebo nebezpečná situace, která může způsobit poranění nebo smrt.



Přečtěte si návod k použití



Symbol uzemnění



Symbol equipotenciálního (vyrovnávacího) spojení

1.4. BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ A ČIŠTĚNÍ

- Před použitím se ujistěte, že v komoře zařízení nejsou nevhodné předměty (např. návody k obsluze, plastové sáčky) ani zbytky čisticích prostředků. Zkontrolujte, zda jsou dýmové odvodní otvory průchodné a zda se v blízkosti zařízení nenacházejí hořlavé materiály.
- Při manipulaci s nádobami, příslušenstvím a dalšími předměty v komoře je třeba používat vhodné teplu odolné rukavice.
- Během vaření i do doby vychladnutí mohou být vnější i vnitřní povrchy zařízení velmi horké (nad 60 °C). Nedotýkejte se označených míst, abyste se vyhnuli popáleninám.
- Při vyjímání plechů z komory zařízení buďte zvláště opatrní, zejména pokud obsahují tekutiny. Nepoužívejte hořlavé látky (například alkohol) k vaření. Ujistěte se, že vodítka plechů jsou pevně ukotvena, aby nedošlo k jejich pádu a riziku popálení.
- Komoře na vaření je nutné věnovat každodenní čištění. Nahromaděný tuk a zbytky jídla se mohou vznítit!
- Neumísťujte zdroje tepla (např. rošty, fritézy) ani hořlavé látky (např. motorovou naftu, benzín, alkohol) v bezprostřední blízkosti zařízení.

1.5. JAK ČÍST ŠTÍTEK S TECHNICKÝMI ÚDAJI

- A) Položka
- B) Model
- C) Referenční číslo
- D) Sériové číslo
- E) Pracovní tlak
- F) Stupeň krytí
- G) Elektrické údaje
- H) Hmotnost zařízení

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

2. TECHNICKÉ ÚDAJE

MODEL	PCD311007	PCD311012
Napájení	400 V 3N~	400 V 3N~
Výkon	10,6 kW	15,8 kW
Zatížení	16,96 A	25,19 A
Vnější rozměry	937×885×875 mm	937×890×1211 mm
Rozměry komory	660×490×612 mm	660×490×948 mm
Hmotnost	98 kg	135 kg
Přívodní hadice	3/4"	3/4"
Tlak bočních hadic	150–200 kPa	150–200 kPa
Max. spotřeba vody (během vaření)	4 l/h	4 l/h
Kapacita	7 GN 1/1	12 GN 1/1
Maximální zatížení plechu	4 kg	4 kg
Vzdálenost mezi vodicími lištami	70 mm	70 mm
Maximální teplota	260°C	260°C
Počet ventilátorů	2	3

3. TRANSPORT A SKLADOVÁNÍ

Při přepravě je nutné používat osobní ochranné prostředky. Přemístění zařízení na místo instalace provádějte pomocí vyso-
kozdvížného vozíku, přičemž vidlice zasouvejte zepředu. Dbejte, aby nedošlo k poškození vodicích lišt vozíku ani výstupní trubky
umístěné na spodní straně trouby.



Zařízení nesmí být převráceno, táhnuto ani klopeno na bok!

Při přemísťování je zakázána přítomnost třetích osob v pracovní oblasti.

Místnost, ve které bude zařízení umístěno, by měla:

- Býtdobře větraná a chráněná před povětrnostními vlivy;
- Mít teplotu od +5 °C do +45 °C a vlhkost pod 70 %;
- Mít rovnou, stabilní podlahu, která unese váhu plně naloženého zařízení;
- Splňovat platné bezpečnostní normy a instalační předpisy;
- Být určena k přepravě potravin.

4. INSTALACE

Zařízení by mělo být instalováno:

- Pod digestoří s odpovídajícím výkonem (doporučuje se používat digestoře výrobce pro optimální účinnost);
- Namístě umožňujícím snadný přístup k připojení vody a elektřiny ;
- Vzdáleně od hořlavých a potenciálně výbušných materiálů (např. plynových lahví);
- S ohledem na možnost plného otevření dveří zařízení.

Nedoporučuje se umísťovat zařízení v blízkosti jiných zdrojů vysoké teploty. Je-li to nutné, dodržte vzdálenost alespoň 50 cm z boku a 70 cm zezadu, nebo použijte izolační stěnu.

Z bezpečnostních důvodů nesmí být nejvyšší plech umístěn výše než ve výšce 160 cm. Pokud je to nezbytné, je třeba na zařízení umístit výstražnou nálepku „nebezpečí popálení“ ve správné výšce.

Zařízení nesmí být umístěno v blízkosti hořlavých materiálů nebo nádob (např. příček, plynových lahví) z důvodu rizika požáru. Všechny přilehlé stěny musí být opatřeny nehořlavým tepelně izolačním materiálem.

Zařízení není určeno pro zabudování.

Při výběru místa instalace zařízení je třeba zohlednit možnost jeho volného posunutí pro případ provádění servisních prací. Je třeba se vyvarovat situací, kdy pozdější stavební práce (např. přistavění zdí, výměna dveří za užší, rekonstrukce) ztíží jeho přemísťování.

UMÍSTĚNÍ TROUBY NA STOLE/VE SKŘÍŇI

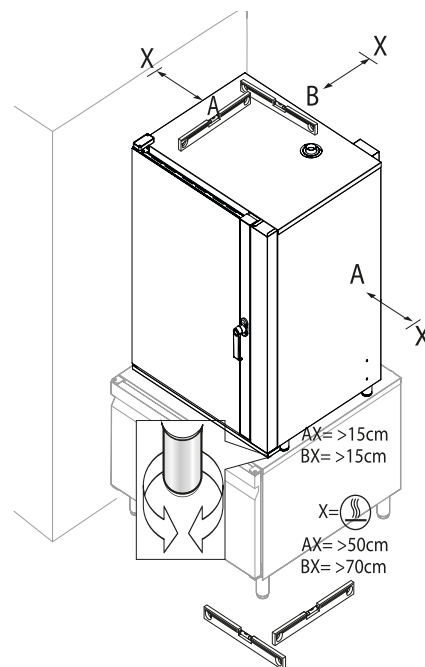
Pokud je zařízení umístěno na pracovní stůl nebo do skříně, musí být podpěrná plocha dokonale vyrovnaná, stabilní a schopná unést zařízení při plném zatížení. Navíc by podpěrná plocha měla být žáruvzdorná a odolná vůči vysokým teplotám. V případě potřeby je nutné použít nožičky zařízení pro přesné vyrovnaní úrovně.

UMÍSTĚNÍ TROUBY NA PODSTAVEC

Podstavec pro troubu by měl být rozměrově přizpůsoben zařízení, vyrovnaný, stabilní a schopný udržet plné zatížení. Kromě toho by podpěrná plocha měla být žáruvzdorná a odolná vůči vysokým teplotám. V případě potřeby je nutné použít nožičky zařízení pro přesné vyrovnaní jeho úrovně.

NÁVOD K ÚPRAVĚ DVEŘÍ

Pokud se dveře obtížně zavírají, lze přizpůsobit zamykací mechanismus otočením kleštěmi tak, aby byly dveře dokonale vodorovné.



4. INSTALACE

4.1. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



UPOZORNĚNÍ!

Před zapojením elektrického přívodu si pečlivě přečtěte bezpečnostní upozornění uvedená na prvních stranách tohoto návodu a vždy porovnejte údaje o elektrické instalaci s informacemi na typovém štítku.

Připojení musí být provedeno v souladu s platnými předpisy platnými v zemi instalace a kvalifikovaným personálem autorizovaným výrobcem. Nedodržení těchto požadavků může způsobit poškození zařízení, riziko nehody, zrušení záruky a zproštění výrobce odpovědnosti.

Během provozu nesmí napájecí napětí přesáhnout rozdíl $\pm 10\%$ oproti hodnotě uvedené na typovém štítku.

Zařízení musí být připojeno přímo k elektrické síti a musí být vybaveno snadno přístupným vypínačem odpovídajícím přepětové kategorii III.

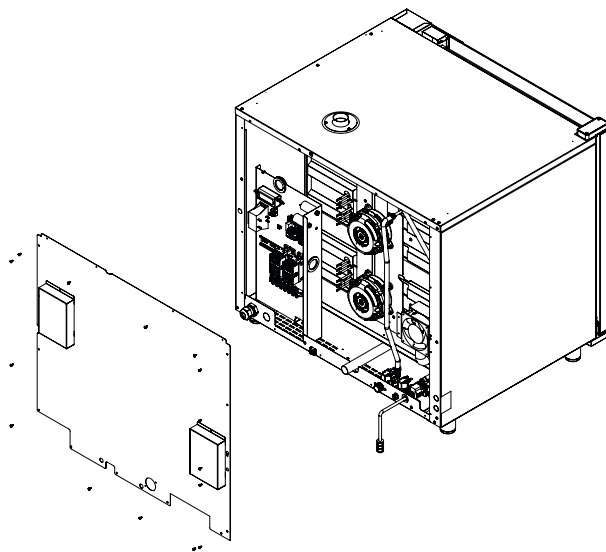
Je nutné připojit ochranný vodič (zemnicí), který nesmí být za žádných okolností přerušen jističem.

Pokud se v téže místnosti nachází více zařízení, musí být zajištěno vyrovnání potenciálů pomocí určené zemnicí svorky na zadní dolní části zařízení. Účinnost systému vyrovnání potenciálů musí být ověřena v souladu s platnými předpisy.

Na zařízení je umístěna nálepka s informací o způsobu připojení ke svorkovnici v závislosti na dostupném napětí. K připojení je třeba používat výhradně přiložené můstky.

POSTUP PROVEDENÍ SPOJENÍ

- Otevřete zadní část zařízení a lokalizujte svorkovou lištu.
- Povolte kabelovou průchodku a protáhněte jím napájecí kabel. Nálepka na zařízení udává doporučený typ a průřez kabelu, např. $5 \times 10 \text{ mm}^2$ H07RNF.
- Připojte vodiče podle schématu na nálepce bez jakýchkoli změn:
 - **PE** (žlutozelený) – ochranný vodič
 - **N** (modrý) – nulový vodič
 - **L1/L2/L3** (hnědý/šedý/černý) – fázové vodiče
 - Ochranný vodič musí být o **3 cm** delší než ostatní vodiče.
- Nesprávné připojení může vést k přehřátí svorkovnice, roztavení izolace a riziku úrazu elektrickým proudem.
- Zkontrolujte, zda nedochází k průniku proudu mezi fázemi a uzemněním, a také elektrickou kontinuitu mezi krytem zařízení a ochranným vodičem sítě. Pro tato měření se doporučuje použití multimetru.
- Uzavřete kryt, přišroubujte šrouby a zajistěte vodič dotažením matice kabelové průchodky.
- Výměnu vodiče smí provést pouze oprávněný technik. Kabel musí mít stejné parametry jako originál – odpovídající typ a průřez jsou uvedeny na typovém štítku. Ochranný vodič musí být žlutozelené barvy.



4. INSTALACE

4.2. PŘIPOJENÍ K VODNÍ INSTALACI

Trouba je vybavena přívodem vody o průměru 8 mm. Dodána je také hadice délky 1,5 m s filtrem a spojkou JG 3/4, kterou je třeba nainstalovat v souladu s platnými předpisy.

K připojení je nutno používat výhradně dodané materiály; nesmí se používat ani znovu používat jiné hadice. Před připojením hadice k zařízení je třeba vypustit vodu, aby se odstranily veškeré nečistoty z vodovodního potrubí. V případě potřeby je vhodné opatřit se uzavíracím ventilem pro uzavření přívodu vody.

Pro správné připojení vody je nezbytné vždy dodržovat platné předpisy.

POŽADAVKY NA PŘÍVODNÍ VODU

- Maximální teplota: +30 °C.
- Maximální tvrdost 5 °f (francouzské stupně). Tvrdost vody udává obsah iontů hořčíku, vápníku a těžkých kovů obsažených ve vodě. Měří se pomocí běžně dostupných testovacích sad. Tvrdost se vyjadřuje ve francouzských stupních (°f) nebo německých stupních (dH). Přitom 1 °dH (německý stupeň) odpovídá 1,8 °f (francouzskému stupni) a 1 °f představuje 10 mg uhličitanu vápenatého (CaCO₃) na litr vody. V případě příliš tvrdé vody (> 5 °F) je nutné používat změkčovače. Nadměrná tvrdost vody může způsobit usazování vodního kamene uvnitř pečicí komory a poškození vnitřních trubek, topných prvků, ventilátorů a elektromagnetických ventilů.
- Voda musí být pitná.
- Tlak by měl být mezi 150 kPa a 200 kPa (2 bar). Pokud je tlak příliš nízký, může trouba pracovat nesprávně. Pokud je tlak příliš vysoký, je nutné instalovat tlakovou redukci kalibrovanou na 200 kPa (2 bar).

PŘIPOJENÍ MYCÍHO PROSTŘEDKU

Zasuňte hadičku do nádoby s mycím prostředkem. Držte hadičku mycího prostředku mimo odtok kondenzátu, protože by mohla být poškozena.

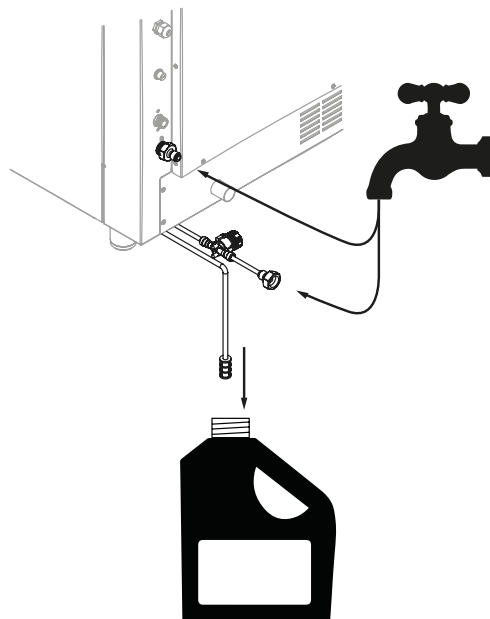
Nádoby s mycím prostředkem vždy umístěte na podlahu, nikdy nad zařízení. Při manipulaci s nádobou na mycí prostředek používejte osobní ochranné prostředky.

Nedotýkejte se mycího prostředku holýma rukama.

V případě kontaktu s kůží nebo očima důkladně opláchněte vodou a okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc.

Po výměně čisticí nádoby vždy spusťte mycí cyklus a poté oplachovací program.

Informace týkající se bezpečnosti a chemického složení detergentu jsou k dispozici u výrobce. Doporučuje se je získat a uchovávat na místě přístupném uživateli.



PŘIPOJENÍ K ODPADNÍMU SYSTÉMU

Připojte odtok k pružné, nemetalické hadici odolné vůči vysokým teplotám (nad 90 °C). Pro správné připojení odtoku vody je vždy nutné dodržovat platné předpisy.

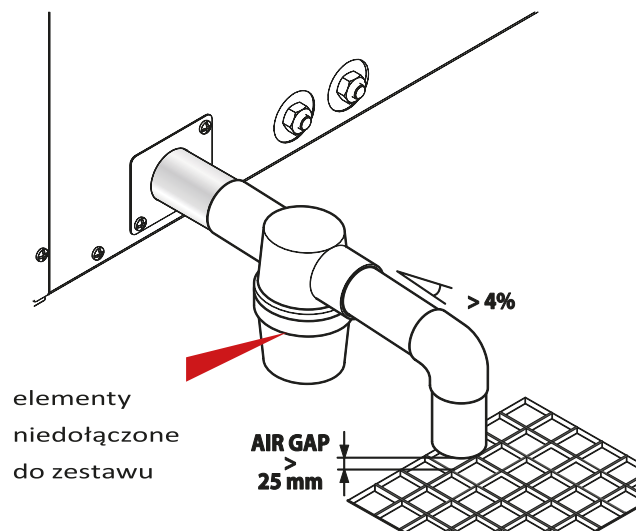
Odtok musí splňovat následující požadavky:

- Musí být vybaven sifonem (sifon není součástí dodávky).
- Délka nesmí přesáhnout jeden metr.
- Minimální sklon činí 4 %.
- Bez zúžení.
- Vzduchová mezera o velikosti nejméně 25 mm.
- Průměr nesmí být menší než průměr odtokového hrdla.

4. INSTALACE

Při častém pečení velkého množství tučných pokrmů (např. drůbeže) nesmí být používán sifon; místo toho je vhodné použít oddělovač tuku nebo odvádět přímo do mřížky. V obou případech je třeba zachovat určenou vzduchovou mezeru.

Vzduchová mezera představuje volný prostor mezi odtokovou trubkou a místem odtoku (mřížkou nebo jinou trubicí, do níž jsou odváděny odpadní vody). Dodržování tohoto pravidla zaručuje, že potenciálně nebezpečné bakterie nemohou proniknout do odvodní trubky a kontaminovat potraviny.

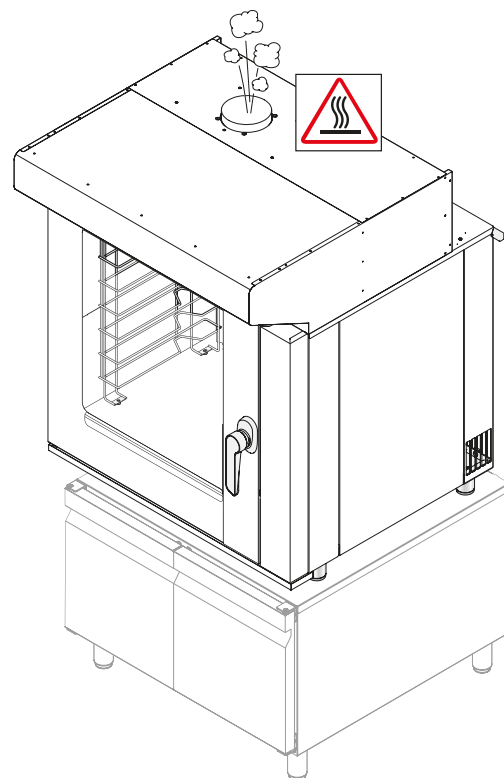


4.3. ODPOUŠTĚNÍ PÁR

Při vaření na horní části zařízení vznikají horké páry a zápachy, které jsou odváděny komínem umístěným na vrchu trouby. Z tohoto důvodu by měla být trouba umístěna pod odsavačem par s kapacitou zajišťující odstranění par z prostoru.

Doporučuje se, aby instalaci odsavačů provedl kvalifikovaný personál; před montáží je nutné se seznámit s pokyny uvedenými v balení odsavačů. Digestor musí být zapnuta po celou dobu provozu trouby.

Ujistěte se, že v okolí odvodu kouře nejsou žádné předměty ani materiály, které by mohly bránit odtoku par nebo být poškozeny vysokou teplotou či samotnými výpary. Neuchovávejte hořlavé materiály v blízkosti komína trouby.



4.4. UPOZORNĚNÍ K PRVNÍMU SPUŠTĚNÍ

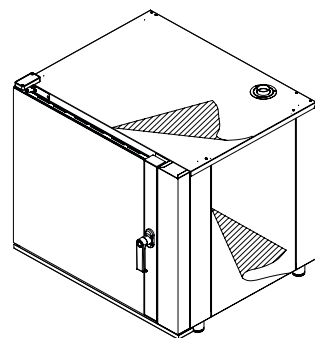
Používání zařízení je jednoduché a intuitivní. V následujících kapitolách vás návod krok za krokem provede ovládáním přístroje. Tím zajistíte spolehlivé dosažení výsledků, které vždy splní vaše očekávání, a zároveň optimální výkon a dlouhou životnost zařízení

- Před prvním použitím důkladně očistěte vnitřek trouby.
- Před použitím se ujistěte, že v komoře zařízení nejsou žádné nežádoucí předměty, jako jsou návody, plastové sáčky nebo jiné předměty.
- Ujistěte se, že komín trouby není zablokovaný a v blízkosti nejsou žádné hořlavé materiály.

4. INSTALACE

4.5. ODSTRANĚNÍ OCHRANNÉ FÓLIE

Odstraňte z přístroje veškerou ochrannou fólii, vyhněte se použití abrazivních, žíravých látek a kovových předmětů (například škrabek). Pokud zůstanou zbytky lepidla, setřete je měkkým hadříkem navlhčeným olejovým čisticím prostředkem určeným pro nerezové povrchy, který není žíravý ani abrazivní.



4.6. UPOZORNĚNÍ K VAŘENÍ

- Při otevírání dveří trouby, pokud je trouba horká, zachovejte mimořádnou opatrnost.
- Vyhněte se použití kuchyňské soli v komoře trouby; pokud to není možné, po ukončení vaření co nejdříve komoru trouby vyčistěte.
- Vyvarujte se přetěžování GN nádob nebo plechů s potravinami (max. 10 kg potravin na jednu nádobu).
- Nádobu rovnoměrně rozmístěte po celé výšce komory trouby, vždy dodržujte maximální počet uvedený pro daný model. Vždy dodržujte instrukce týkající se nakládání s vaším zařízením.
- Při grilování nebo pečení na roštích obzvláště tučných potravin (např. pečeně či drůbeže) umístěte na dno komory trouby GN nádobu s vysokými okraji k zachycení tuku z potravin.
- Při vkládání a vyjímání nádob a při dalších činnostech v rozpálené komoře trouby je nutné nosit odpovídající teplotně ochranný oděv (PPE), například termální rukavice.
- Při vaření a až do úplného vychladnutí mohou být vnější i vnitřní části zařízení velmi horké. Je nutné dbát zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k popáleninám.
- Při vyjímání GN nádob s pokrmy z trouby je nutné dbát zvýšené opatrnosti, zejména pokud nádoby obsahují kapaliny.
- Nesmí se používat vysoce hořlavé potraviny ani kapaliny (například alkohol) během vaření.
- Ujistěte se, že vodítka pro nádoby a plechy uvnitř komory trouby jsou správně namontována. V opačném případě mohou nádoby nebo plechy s horkými pokrmy vypadnout z vodítka nebo spadnout dolů, což může způsobit popálení.
- Komora trouby by měla být vždy čistá a čištěna denně. Pokud tuky nebo zbytky potravin nebudou řádně odstraněny, může dojít k požáru.
- Pokud je používána sondová sonda, měla by být při vyjímání z rozžhavené komory použita rukojeť, před vyjmutím GN nádob s pokrmem.
- Při používání sondy dbejte zvýšené opatrnosti – hlava sondy je velmi ostrá a po použití dosahuje vysokých teplot.
- Trouba smí být provozována při teplotě okolí od +5 do +45 °C.

OVLÁDACÍ PANEL

1. Sonda
2. Tlačítka programů
3. Tlačítko fáze/cyklu
4. Tlačítko START/STOP
5. Tlačítko páry
6. Tlačítko ventilátoru
7. Tlačítko teploty
8. Tlačítko času/sondy
9. Tlačítko minus
10. Tlačítko plus
11. Displej
12. Tlačítko Menu
13. Tlačítko ZAP/VYP

Jedno stisknutí tlačítka „ZAP/VYP“ při vypnuté troubě aktivuje displej trouby. Je-li trouba aktivní, dlouhým stisknutím tohoto tlačítka se přepne do pohotovostního režimu. Pohotovostní režim se aktivuje také, jestliže uživatel po delší dobu neprojevuje žádnou činnost.

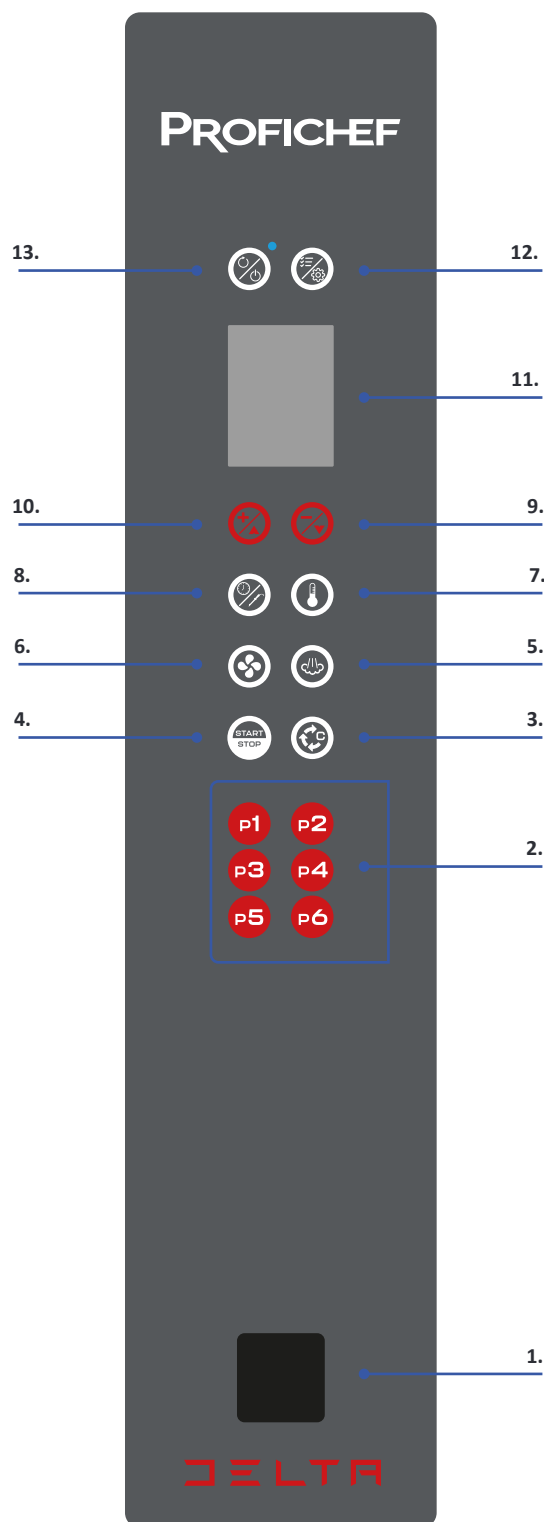
Úvodní obrazovka displeje zobrazuje výchozí obrazovku ručního pečení.

Ve spodní části displeje jsou zobrazeny stavové ikony, uprostřed displeje se zobrazuje aktuální teplota v komoře trouby (když není aktivní pečení) nebo aktuální doba pečení (když je pečení aktivní).

Podporované stavové ikony jsou:

- Symbol indikující aktivní vyhřívání (topná tělesa zapnuta).
- Indikace přítomnosti WiFi.
- Výstražný trojúhelník
- Symbol zvlhčování
- Symbol osvětlení komory.

Symbol pauzy/provozu, který ukazuje stav pečení v okamžiku otevření či zavření dveří.



UPOZORNĚNÍ!

Pro dosažení dobrého výsledku je nutné troubu před každým pečením předehřát. Doporučuje se předehřát s nastavením teploty minimálně o 30 °C vyšší, než je teplota pečení.

Při plném zatížení je nutné zvýšit teplotu.

Zařízení umožňuje tyto způsoby pečení:

- **KONVEKČNÍ PEČENÍ:**

Produkty se pečou díky suchému teplu vytvářenému topnými tělesy a ventilátory je rovnoměrně rozváděno horké vzduch do pečicí komory. V případě potřeby je možné páru do komory ručně přivádět.

- **PARNÍ PEČENÍ:**

Pokrmu se pečou díky páře přiváděné do komory. Pro dosažení vynikajících výsledků nastavte vlhkost na hodnotu „100 %“. Teplota musí být nastavena minimálně na 80–100 °C. Parní pečení je ideální pro pokrmy vyžadující „jemné“ pečení nebo pasterizaci krémů.

- **KOMBINOVANÉ PEČENÍ:**

Pokrmu se pečou díky vysoké teplotě generované topným tělesem v kombinaci s párou, která je automaticky přiváděna do komory.

OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ TROUBY

Z bezpečnostních důvodů je trouba vybavena dvoustupňovým systémem otevírání dveří. První stupeň umožňuje pomalý únik par z pečicí komory, čímž chrání před možným poraněním způsobeným rychlým uvolněním velkého množství páry. Pro otevření pečicí komory je nutné otočit klikou trouby dvakrát: poprvé pro pootevření dveří a podruhé po pootevření pro jejich úplné otevření .

RUČNÍ PEČENÍ

Po stisknutí tlačítka Zapnout/Vypnout trouba přejde do zapnutého stavu a načte program ručního pečení s výchozími nastaveními . Každý program, včetně ručního, má funkci automatického předehřátí, při které je zadaná hodnota teploty automaticky zvýšena o 20 % oproti nastavení první fáze. Řídící jednotka může uložit až 100 programů, každý s maximálně čtyřmi fázemi.

Pro každý krok lze upravit následující parametry pečení:

- Zadaná hodnota teploty.
- Zadaná hodnota času .
- Vlhkost.
- Rychlost ventilátorů.

V případě nastavení doby pečení (např. 1:40 hodiny:minuty) proces skončí po uplynutí nastaveného času.

V případě výběru tepelné sondy pečení končí ve chvíli, kdy sonda zaznamená uvnitř pokrmu teplotu odpovídající hodnotě nastavené uživatelem (např. 85 °C). Sonda zaznamenává teplotu uvnitř pokrmu a indikuje, kdy jeho vnitřek dosáhne hodnoty nastavené uživatelem nebo výrobcem.

- Sondy je třeba používat při maximální nastavené teplotě trouby 250 °C .
- Sondou teploměru je třeba proniknout hluboko do pečeného pokrmu: zajistit, aby její špička dosáhla až do středu produktu, tedy do jeho nejvnitřnějšího bodu, a nevystupovala ven.
- Dbejte, abyste ji nezapíchlí do velmi mastných míst poblíž kostí.
- Pokud je potravina tenká, je třeba sondu zapíchnout paralelně k povrchu plechu.
- Doporučuje se sondu udržovat čistou a pravidelně dezinfikovat.
- Povoleno je používat pouze teplotní sondu dodanou výrobcem.



UPOZORNĚNÍ!

Sondou manipulujte opatrně, protože je ostrá a po použití dosahuje vysokých teplot.

5. OBSLUHA

NASTAVENÍ TEPLOTY PEČENÍ



Stiskněte tlačítko teploty



Nastavit hodnotu teploty
pomocí tlačítek
PLUS a **MINUS**



Stiskněte znovu tlačítko teploty
pro potvrzení

NASTAVENÍ ČASU PEČENÍ



Stiskněte jednou tlačítko
času/sondy



Nastavit hodnotu ČASU po-
mocí tlačítek PLUS a
MINUS



Stiskněte tlačítko
času/sondy pro potvrzení

NASTAVENÍ SONDY



Stiskněte dvakrát
tlačítko času/sondy



Nastavit požadovanou
teplotu uvnitř
pokrmu pomocí
tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Stiskněte znovu tlačítko času/
sondy pro potvrzení

REGULACE PÁRY / VLHKOSTI



Stiskněte tlačítko
vlhkosti



Nastavit požadovaný procentní podíl
páry pomocí tlačítek
PLUS a **MINUS**



Stiskněte znovu tlačítko vlhkosti
pro potvrzení

Během spouštěcí FÁZE delší stisk tlačítka páry otevírá elektromagnetický ventil vody po dobu stisku, zatímco jednorázový stisk tlačítka vlhkosti zobrazí nastavenou hodnotu a umožní její změnu.

Nastavení rychlosti ventilátorů



Stiskněte tlačítko ventilátoru



Nastavit požadovaný procentní podíl
páry pomocí tlačítek
PLUS a MINUS



Pro potvrzení znovu stiskněte
tlačítko ventilátoru

Trouba umožňuje nastavení rychlosti ventilátoru v rozsahu od 0 do 5. Pokud je ventilátor nastaven na rychlost 0 a topná tělesa jsou vypnuta, trouba přechází do statického režimu. **Během předehřevu není možné měnit rychlost ventilátoru.**

Vytváření receptu složeného z několika fází

Každý program, včetně ručního režimu, může sestávat z následujících fází:

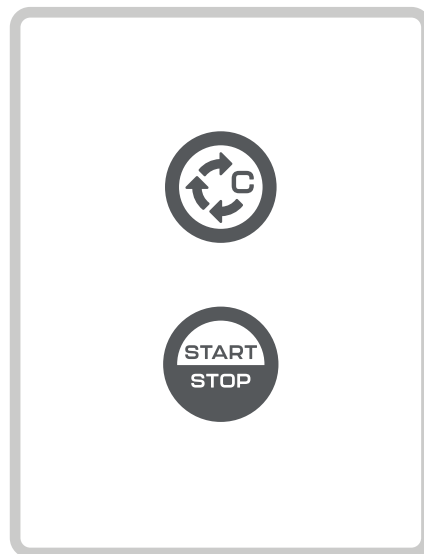
1. Jedna fáze ohřevu a až 5 fází vaření .
2. Jeden pevný cyklus ohřevu a až 6 fází vaření .

Pro vytvoření receptu složeného z několika fází je nutné:

- Přejít na obrazovku ručního pečení a nastavit parametry první fáze.
- Stiskněte tlačítko FÁZE (I) pro přechod na druhou fázi nebo tlačítko **START/STOP (J)** pro spuštění pečení.

Nastavte požadované parametry pro druhou fázi.

- Stiskněte tlačítko **FÁZE pro přechod na třetí fázi nebo tlačítko START/STOP** pro spuštění pečení.
- **Nastavte požadované parametry pro třetí fázi nebo stiskněte tlačítko START/STOP** pro spuštění pečení.
- Stiskněte tlačítko FÁZE pro přechod na čtvrtou fázi .
- Nastavte požadované parametry pro čtvrtou, pátou a šestou fázi.
- Stiskněte tlačítko **START/STOP** pro zahájení pečení .
- Chcete-li fázi odstranit, je nutné vynulovat nastavený čas fáze.



UPOZORNĚNÍ!

- Nelze nastavit čas 0 pro první fázi.
- Pokud je u kterékoliv fáze nastaven nekonečný čas, nebude možné nastavit čas následujících fází.
- Nelze nastavit nekonečný čas pro fázi, pokud některá z následujících fází je aktivní.
- Nelze odstranit fázi, pokud je následující fáze aktivní. Lze vypnout vždy pouze poslední aktivní fázi.
- Během pečicího cyklu lze vynutit přechod na další fázi dříve, než uplyne čas aktuální fáze, nastavením času pečení aktuální fáze na nulu.

FÁZE PŘEDOHŘEVU

Po dosažení teploty předehřevu se spustí bzučák a kontrolka bliká. Teplota předehřevu je udržována do doby otevření dvířek. Pokud dvířka nebudou otevřena do 15 minut od zvukového signálu, recept bude přerušen a na displeji se zobrazí informace o překročení maximální doby předehřevu. Po zavření dveří trouby automaticky začíná první fáze pečicího cyklu. Zvukový signál se deaktivuje po otevření dveří nebo stisknutí libovolného tlačítka.

Pokud jsou během fáze předběžného ohřevu dveře otevřeny před dosažením teploty, fáze předběžného ohřevu bude přerušena.

SEZNAM MENU

Opakované stisknutí tlačítka **MENU** (mimo pečicí cyklus) aktivuje rozbalovací seznam menu:

- Menu naposledy použitých programů
- Menu seznamu receptů
- Menu speciálních cyklů
- Servisní menu

Podržení tlačítka **MENU** (nev průběhu pečicího cyklu) v rámci nového programu nebo uloženého receptu způsobí přechod do menu úpravy receptu.



MENU POSLEDNÍCH PROGRAMŮ

V tomto menu lze zobrazit 10 naposledy použitých pečicích programů.



Stiskněte tlačítko **MENU** a použijte + nebo - pro posun programů na vybraném seznamu.



Stiskněte **START/STOP** pro potvrzení programu.



Opětovné stisknutí tlačítka **START /STOP** spustí vybraný program.

MENU SEZNAMU RECEPTŮ

Kuchačka je rozdělena do pěti kategorií, v nichž lze uložit až 100 receptů.

Každý program lze uložit maximálně ve čtyřech fázích. Používání programů umožňuje standardizaci pečicích procesů, což zaručuje stálou kvalitu výsledků.



Stiskněte tlačítko **MENU** a použijte + nebo - pro posun programů na vybraném seznamu.



Stiskněte **MENU** pro potvrzení programu.



Vyberte požadovaný program stisknutím tlačítek + lub -.



Potvrdit stisknutím tlačítka
MENU



Stisknout tlačítko **START/STOP** pro
spuštění programu.

MENU SPECIÁLNÍCH CYKLŮ

V tomto menu lze přistupovat ke speciálním cyklům:

- Rychlé ochlazování
- Delta T pečení
- Multi-časovač



RYCHLÉ OCHLAZOVÁNÍ

Pro spuštění cyklu rychlého ochlazování komory:



Stiskněte tlačítko **MENU** a použijte + nebo
- pro posun programů
na vybraném seznamu.



Stiskněte **MENU** pro potvrzení
programu.



Nastavit teplotu, které má být
dosaženo na konci cyklu.



Nastavit požadovanou rychlost.
ventilátorů



Stisknout tlačítko **START/STOP** pro
spuštění programu.

V horní části obrazovky se zobrazuje pruh indikující průběh cyklu během snižování teploty v pečicí komoře. Cyklus rychlého ochlazování končí, kdykoli je teplota komory nižší než nastavená hodnota. Rychlý cyklus ochlazování lze provést jak při otevřených, tak i zavřených dveřích. Při zavřených dveřích je do pečicí komory vstřikována voda za účelem urychlení procesu.

5. OBSLUHA

PEČENÍ DELTA T

Cyklus pečení Delta T umožňuje péct produkt při zachování konstantního rozdílu teplot mezi jádrem produktu a pečicí komorou.

Tento stav je udržován až do dosažení teploty nastavené pro vnitřek produktu.

Pro zahájení speciálního cyklu „pečení delta T“:



Vybrat cyklus pomocí
tlačítek
PLUS i **MINUS**



Stiskněte **MENU** pro potvrzení
programu.



Stiskněte tlačítko
TEPLOTY



Nastavit hodnotu teplotního rozdílu
stisknutím tlačítek + nebo -



**Stiskněte tlačítko
TEPLOTY** k potvrzení



Stiskněte tlačítko
ČAS



Nastavit teplotu, které má do-
sáhnout vnitřek produktu, stisk-
nutím tlačítek + nebo -



Stisknout tlačítko **ČASU** pro po-
tvrzení



Nastavit dle potřeby vlhkost a
rychlost ventilátorů



Stisknout tlačítko **START/STOP** pro
spuštění programu.

5. OBSLUHA

PROGRAM MULTI-TIMER

Multi-timer umožňuje ovládání více časovačů během jednoho cyklu. Díky tomu lze současně péct různé produkty s rozdílnou dobou přípravy, přičemž využíváte tentýž cyklus.

Pro zahájení cyklu „Multi-timer“:



Vybrat cyklus pomocí tlačítek **PLUS** i **MINUS**



Stiskněte **MENU** pro potvrzení programu.



Nastavte podle potřeby teplotu, vlhkost a rychlost ventilátorů



Stisknout tlačítko **START/STOP** pro spuštění programu.

Řídicí jednotka nyní spustí nekonečný časový cyklus s nastavenými parametry.

Pro aktivaci jednotlivých časovačů:

- Vybraný časovač nastavíte stiskem tlačítek **PLUS** a **MINUS**.
- Vybraný časovač změní barvu a odpovídající označení se zvýrazní červeně.
- Úprava vybraného časovače se aktivuje stisknutím tlačítka **ČAS**, poté se požadovaná hodnota nastaví pomocí tlačítek **PLUS** a **MINUS**.
- Nastavení hodnoty se potvrzuje stisknutím tlačítka **ČAS**.
- Časovač zahajuje odpočet po otevření a uzavření dvířek zařízení.
- Pokud jsou před otevřením dvířek nastaveny dva nebo více časovačů, otevření a zavření dvířek spustí všechny časovače současně.
- Během programu se v dolní části obrazovky zobrazují ikony stavu a ve střední části je zobrazena teplota pečicí komory.
- Chcete-li zastavit cyklus, stiskněte tlačítko **START / STOP**.

5. OBSLUHA

PROGRAM ODLOŽENÉHO SPUŠTĚNÍ MYTÍ

Chcete-li zahájit speciální cyklus „Odloženého mytí“:



Vybrat cyklus pomocí
tlačítek
PLUS i **MINUS**



Stiskněte **MENU** pro potvrzení
programu.



Vyberte požadovaný druh mytí
stisknutím tlačítek
PLUS a **MINUS**



Potvrďte tlačítkem
MENU.



Pomocí tlačítek **PLUS** a **MINUS**
vyberte období,
ve kterém bude spuštěn na-
stavený mycí cyklus.

- Dnes: cyklus začíná ve sta-
novený čas v aktuálním dni.
- **+24h**: cyklus začíná
ve stanovený čas
během 24 hodin následujících
po aktuálním dni.
- **+48h**: cyklus začíná ve
stanovený čas
během 48 hodin následujících po
aktuálním dni.



Potvrďte tlačítkem
MENU.



Nastavte požadovaný čas
spuštění **POZOR**
formát 24 hodin
[hh]:[mm]



Potvrďte tlačítkem
MENU.

Po potvrzení cyklu trouba přejde do režimu pohotovosti. Na obrazovce jsou zobrazeny informace týkající se data a času odloženého spuštění cyklu. Po dosažení nastaveného času a dne se cyklus automaticky spustí.

MENU MYTÍ

V tomto menu jsou k dispozici programy mytí a oplachování zařízení:

- Oplachování - cyklus využívající pouze vodu, bez přidavku detergentu.
- Krátký - rychlý mycí cyklus s použitím detergentu.
- Dlouhý - intenzivní mycí cyklus s použitím detergentu.
- **Podání detergentu** - cyklus naplnění čerpadla a hydraulického okruhu detergentem.

Doporučuje se spustit cyklus podání detergentu při prvním použití zařízení, po výměně zásobníku detergentu nebo po delší přestávce v provozu automatického mycího systému.

Po skončení podání detergentu se doporučuje provést oplachovací cyklus k odstranění případných zbytků detergentu z pečicí komory.

Pro spuštění mycího cyklu:



Vybrat cyklus pomocí
tlačítek
PLUS i **MINUS**



Stiskněte **MENU** pro potvrzení
programu.



Stisknout tlačítko **START/STOP** pro
spuštění programu.



UPOZORNĚNÍ!

Pokud je teplota v komoře příliš vysoká, mytí začne až po dokončení ochlazovacího cyklu, jak je indikováno na displeji.

USB FUNKCE

Menu USB umožňuje provádět následující operace:

- Aktualizace firmwaru (možnost dostupná po zjištění kompatibilního souboru).
- Aktualizace jazyků (možnost dostupná po nalezení kompatibilního souboru).
- Export HACCP.
- Export receptů.
- Import receptů (možnost dostupná po nalezení kompatibilního souboru).
- Import parametrů (možnost dostupná po nalezení kompatibilního souboru).
- Import obrázků (možnost dostupná po zjištění souborů .jpg v příslušné podsložce).
- Import receptů a obrázků.
- Kompletní aktualizace (možnost dostupná po zjištění kompatibilní sady souborů).

Pokus o vstup do menu bez připojeného USB klíče způsobí zobrazení upozornění o chybějící USB paměti.

5. OBSLUHA

AKTUALIZACE FIRMWARE PŘES USB

Pro zahájení aktualizace:

Nahrajte aktualizací soubory do paměti USB. Používejte výlučně soubory poskytnuté výrobcem.



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka **MENU**



Vyberte sekci „USB“ stisknutím tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačítkem **MENU**

Po potvrzení operace se spustí první fáze aktualizace firmwaru.

Proces může trvat několik minut.



Po dokončení první fáze aktualizace zahájíte druhou a poslední fázi aktualizace stisknutím tlačítka **START/STOP**, která může trvat několik minut. Po jejím dokončení přechází panel do režimu pohotovosti.

AKTUALIZACE JAZYKŮ Z USB

Pro zahájení aktualizace:



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka **MENU**



Vyberte sekci „USB“ stisknutím tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Vyberte možnost „Aktualizace jazyků“ stiskem tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačítkem **MENU**.

- Po potvrzení začne aktualizace databáze, která může trvat několik minut.
- Po dokončení procesu se zobrazí oznámení.



Opakovaně stiskněte tlačítko **ZAP/VYP** pro návrat na úvodní obrazovku



UPOZORNĚNÍ!

Postup aktualizace jazyka nevratně smaže existující databázi a může trvat několik minut.

5. OBSLUHA

EXPORT HACCP NA USB

Pro zahájení exportu HACCP:



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka **MENU**



Vyberte sekci „USB“ stisknutím tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Vyberte položku „Exportovat HACCP“ pomocí tlačítek **PLUS** a **MINUS**.



Potvrďte tlačítkem **MENU**



Potvrďte stisknutím tlačítka **MENU** pro spuštění procesu.



Po dokončení procesu se zobrazí oznámení. Pro návrat na úvodní obrazovku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP .

Po dokončení procesu se zobrazí oznámení. Pro návrat na úvodní obrazovku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP .

Postup exportu HACCP umožňuje uložit provozní data z panelu na USB paměť.

Pro každý den používání je exportován jeden soubor protokolu, jehož název má formát yy_mm_dd a příponu „.csv“.

Každému souboru protokolu odpovídá soubor se stejným názvem, avšak s příponou „.md5“, který slouží k ověření integrity souboru.

Exportovaná provozní data mohou identifikovat následující události:

- Událost spuštění
- Událost změny fáze
- Událost zastavení nebo ukončení pečicího cyklu
- Případné alarmové situace

Soubor rovněž obsahuje záznamy každých 5 minut pro následující data:

- Teplota
- Zadaná hodnota
- Zbývajících čas do ukončení fáze
- Doba trvání fáze

Navíc zaznamenávání každých 5 stupňů změny teploty v komoře.

5. OBSLUHA

EXPORT RECEPTŮ NA USB

Pro zahájení exportu receptů:



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka **MENU**



Vyberte sekci „USB“ stisknutím tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Vyberte položku „Exportovat recept“ stisknutím tlačítek **PLUS** i **MINUS**



Potvrďte tlačítkem **MENU**



Potvrďte stisknutím tlačítka **MENU** pro spuštění procesu.



Po dokončení procesu se zobrazí oznámení. Pro návrat na úvodní obrazovku několikrát stiskněte tlačítko ZAP/VYP .

IMPORT PARAMETRŮ Z USB



UPOZORNĚNÍ!

Chybný import parametrů může způsobit trvalé poškození zařízení, proto musí být tento proces prováděn výhradně autorizovaným servisním technikem ProfiChef.

IMPORT OBRAZŮ Z USB

Tímto postupem lze importovat sérii obrazů (pokud je v paměti panelu dostatek volného místa), které budou propojeny s recepty.

Obrazové soubory k importu musí splňovat následující požadavky:

- Musí být uloženy ve složce pojmenované „jpg“.
- Musí mít formát a příponu „.jpeg“.
- Doporučené rozlišení je 300 × 160 pixelů.
- Musí mít maximální velikost 64 kB.

Pro import obrázků:

- Připojte USB paměť obsahující pouze jednu složku s názvem „jpg“ se všemi obrázky určenými k importu.



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka **MENU**



Vyberte sekci „USB“ stisknutím tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Zvolte možnost „Importovat obrázky“ stisknutím tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačítkem **MENU**.

- Po potvrzení začíná aktualizace databáze, která může trvat několik minut.
- Po dokončení procesu se zobrazí oznámení.



Opakovaně stiskněte tlačítko ZAP/VYP pro návrat na úvodní obrazovku



UPOZORNĚNÍ!

Tato operace způsobí nevratné vymazání všech dříve nahraných obrázků z paměti panelu.

IMPORTOVÁNÍ RECEPTŮ A OBRÁZKŮ Z USB PAMĚTI

Funkce umožňuje současný import receptů a s nimi spojených obrázků jedním postupem.

Pro provedení importu:

- Připojte USB paměť obsahující:
- Složku s názvem „jpg“ se všemi obrázky k importu.
- Řádněpřipravený soubor receptů .



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka **MENU**



Vyberte sekci „USB“ stisknutím tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Zvolte možnost „Importovat recepty + obrázky“ stisknutím tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačítkem **MENU**.

- Po potvrzení začíná aktualizace databáze, která může trvat několik minut.
- Po dokončení procesu se zobrazí oznámení.



Opakovaně stiskněte tlačítko ZAP/VYP pro návrat na úvodní obrazovku

5. OBSLUHA

PLNÁ AKTUALIZACE FIRMWARE Z USB

Pro zahájení aktualizace je třeba nahrát aktualizací soubory na USB paměť. Používejte výhradně soubory dodané výrobcem.



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka MENU



Vyberte sekci „USB“ stiskem tlačítek PLUS a MINUS.



Vyberte možnost „Hromadná aktualizace“ stiskem tlačítek PLUS a MINUS.



Potvrďte tlačítkem MENU

- Po potvrzení začne první fáze aktualizace systémového software, která může trvat několik minut.
- Po ukončení první fáze stisknutí tlačítka **START/STOP** zahájí druhou, závěrečnou fázi aktualizace, která může trvat několik minut.
- Po ukončení procesu přechází panel do režimu pohotovosti.



UPOZORNĚNÍ!

Procedura aktualizuje současně všechny provozní soubory ovládacího panelu. V případě neúplné sady požadovaných souborů v paměti USB není funkce v nabídce výběru dostupná.

PŘÍMÉ PŘIPOJENÍ K CHYTRÉMU TELEFONU

Existuje možnost vytvoření přímého připojení mezi chytrým telefonem a zařízením. Přímé připojení umožňuje lokální přístup ke kuchačce (v dosahu cca 6 metrů od zařízení) pomocí chytrého telefonu a provedení operací potřebných k připojení k Wi-Fi síti.

Chcete-li připojit zařízení přímo k chytrému telefonu :

- Zapněte zařízení.
- Naskenujte první QR kód „připojit“, který se zobrazí na displeji, pomocí chytrého telefonu s připojením k internetu.
- Potvrďte připojení k síti na displeji chytrého telefonu.
- Vyčkejte na navázání spojení mezi chytrým telefonem a zařízením.
- Naskenujte druhý QR kód zobrazený na displeji pomocí dříve použitého chytrého telefonu.
- Potvrďte přístup na webovou stránku z nabídky zobrazené na displeji chytrého telefonu.
- Na displeji chytrého telefonu se zobrazí stránka umožňující přístup k receptáři zařízení. Stiskněte tlačítko „přejít na kuchačku“.
- Na chytrém telefonu se zobrazí struktura kuchačky, kde lze prohlížet, vytvářet, upravovat, ukládat, spojovat obrázky nebo mazat recepty.

5. OBSLUHA

PŘIPOJENÍ K INTERNETU



UPOZORNĚNÍ!

Funkce dostupná pouze u vybraných modelů na speciální zákaznickou objednávku. Podrobnosti konfigurace jsou zákazníkovi k dispozici na vyžádání po zakoupení modelu s touto funkcí.

INFORMACE O ZAŘÍZENÍ



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka MENU



Vybrat sekci „Info“ pomocí tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačítkem **MENU**.



Opakovaně stisknout tlačítko ZAP/VYP pro návrat na úvodní obrazovku

NASTAVENÍ JAZYKA

Pro změnu jazyka je třeba :



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka MENU



Vybrat sekci „Jazyk“ pomocí tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačítkem **MENU**.



Vybrat jazyk pomocí tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačítkem **MENU**



Opakovaně stisknout tlačítko ZAP/VYP pro návrat na úvodní obrazovku

5. OBSLUHA

NASTAVENÍ DATUMU A ČASU

Pro změnu data a času:



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka MENU



Vybrat požadovanou položku pomocí tlačítek **PLUS** i **MINUS**



Potvrďte tlačítkem **MENU**



Nastavit požadované datum a čas pomocí tlačítek **PLUS** i **MINUS**



Potvrďte tlačítkem **MENU**



Opakovaně stisknout tlačítko ZAP/VYP pro návrat na úvodní obrazovku

MAZÁNÍ OBRÁZKŮ

Pro odstranění obrázků je nutné:



Vyberte Servisní menu opakovaným stisknutím tlačítka MENU



Vybrat sekci „Smazat obrázky“ pomocí tlačítek PLUS a MINUS



Potvrďte tlačítkem **MENU**



Vybrat obrázek k odstranění pomocí tlačítek PLUS a MINUS



Potvrďte tlačítkem **MENU**



Opakovaně stisknout tlačítko ZAP/VYP pro návrat na úvodní obrazovku

MENU ÚPRAVY RECEPTU

Položky menu:

- Uložit - umožňuje uložit nový recept nebo upravený recept
- Kopírovat - umožňuje vytvořit kopii vybraného receptu
- Přejmenovat - umožňuje přiřadit novou název receptu
- Smazat - umožňuje trvale odstranit recept
- Přiřadit - umožňuje propojit recept s vybraným obrázkem
- Odstranit přiřazení - umožňuje odstranit propojení receptu s obrázkem
- Rychlá úprava - umožňuje upravit recept pomocí přímého připojení s chytrým telefonem (pouze vybrané produkty, na objednávku)
- Odložený start - umožňuje nastavit odložené spuštění receptu

ULOŽENÍ RECEPTU

Chcete-li uložit nový recept nebo uložit změny provedené v receptu, je třeba :



Stiskněte a podržte
tlačítko **MENU**



Vyberte položku „Uložit“ pomocí
tlačítek **PLUS** a **MINUS**



Potvrďte tlačítkem
START/STOP

Nastavit název receptu složený maximálně z 20 znaků :

- Lze listovat v seznamech stiskem tlačítek **PLUS** a **MINUS**
- Potvrdit vybrané písmeno a přejít na další stisknutím tlačítka **MENU**
- Vložit mezery mezi písmeny stiskem tlačítka **ČAS**
- Odstranit písmena stiskem tlačítka **TEPLOTY**



Vyberte požadovanou kategorii
stisknutím tlačítek
PLUS i **MINUS**



Potvrďte tlačítkem
MENU



Stiskněte několikrát tlačítko **ZAP/VYP**, abyste se vrátili do hlavní obrazovky a zobrazili recept

5. OBSLUHA

KOPÍROVÁNÍ RECEPTU

Proskopírování receptu postupujte následovně :



Stiskněte a podržte tlačítko
MENU na uloženém receptu



Vyberte položku „Kopírovat“
pomocí tlačítek **PLUS**
a **MINUS**



Potvrďte tlačítkem
START/STOP

- Nastavte název receptu složený maximálně z 20 znaků:
- Seznamy lze rolovat stiskem tlačítek **PLUS** a **MINUS**
- Potvrdit vybrané písmeno a přejít na další stisknutím tlačítka **MENU**



Vyberte požadovanou kategorii
stisknutím tlačítek
PLUS i **MINUS**



Potvrďte tlačítkem
MENU



Opakovaně stiskněte tlačítko **ZAP/**
VYP, abyste se vrátili na hlavní
obrazovku a zobrazili recept

ZMĚNA NÁZVU RECEPTU

Prozměnu názvu receptu postupujte následovně :



Stiskněte a podržte tlačítko
MENU na uloženém receptu



Vyberte položku „Přejme-
novat“ pomocí tlačítek **PLUS** a **MI-**
NUS



Potvrďte tlačítkem
START/STOP



Vyberte požadovanou kategorii
stisknutím tlačítek
PLUS i **MINUS**



Potvrďte tlačítkem
MENU



Opakovaně stiskněte tlačítko **ZAP/**
VYP, abyste se vrátili na hlavní
obrazovku a zobrazili recept

ODSTRAŇOVÁNÍ RECEPTU

Pro odstranění stávajícího receptu:



Stiskněte a podržte tlačítko
MENU na uloženém receptu



Vyberte položku „Odstranit“
pomocí tlačítek PLUS a
MINUS.



Potvrďte tlačítkem
START/STOP

PŘIDÁNÍ OBRAZU K RECEPTU

Chcete-li spojit recept s obrázkem, je třeba:



Stiskněte a podržte tlačítko
MENU na uloženém receptu



Vyberte položku „Připojit“ po-
mocí tlačítek PLUS a
MINUS.



Potvrďte tlačítkem
START/STOP



Vyberte obraz stisknutím
tlačítek PLUS a MINUS



Potvrďte tla-
čátkem **MENU**



Opakovaně stiskněte tlačítko ZAP/
VYP, abyste se vrátili na hlavní
obrazovku a zobrazili recept

Pokud je připojena USB paměť obsahující obrázky ve správné složce, po posledním obrázku v místním archivu začne procházet seznam obrázků z USB paměti.

Po výběru obrazu z USB paměti je tento importován do databáze zařízení.



UPOZORNĚNÍ!

Pro používání tohoto režimu musí displej zůstat na této obrazovce. Pokud stisknete tlačítko ZAP/VYP a vrátíte se na úvodní stránku, ztratíte připojení k internetu.

ODSTRANĚNÍ OBRAZU Z RECEPTU

Pro odstranění přiřazení obrazu k receptu je třeba:



Stiskněte a podržte tlačítko
MENU na uloženém receptu



Vyberte položku „Odstranit při-
řazení“ pomocí tlačítek PLUS a MI-
NUS.



Potvrďte tlačítkem
START/STOP

RYCHLÁ ÚPRAVA RECEPTURY (POMOCÍ CHYTRÉHO TELEFONU)

Funkce rychlé úpravy umožňuje modifikaci receptury prostřednictvím přímého spojení s chytrým telefonem.

Prozahájení je třeba :

- Stisknout tlačítko ZAP./VYP. a naskenovat první QR kód „Connect“ zobrazený na displeji pomocí chytrého telefonu.
- Po navázání spojení naskenovat druhý QR kód stisknutím dvakrát tlačítka MINUS, použít dříve používaný chytrý telefon a potvrdit přístup k navrhované webové stránce.
- Potvrdit síťové připojení na displeji chytrého telefonu.
- Na chytrém telefonu se zobrazí obrazovka umožňující přístup k uživatelské kuchaře zařízení. Následně je třeba stisknout tlačítko „Přejít do kuchačky“.
- Stiskem tlačítka „Přejít do kuchačky“ získáte přístup k uživatelské kuchaře trouby, kde lze vybrat požadovanou kategorii, vytvořit nebo upravit recept, nastavit parametry, uložit, přiřadit obrázky nebo odstranit recept.

NASTAVENÍ RECEPTU S ČASOVANÝM SPUŠTĚNÍM

Pro spuštění receptu s odloženým startem postupujte následovně :



Stiskněte a podržte tlačítko
MENU na uloženém receptu



Vyberte položku „Odložený
start“ pomocí tlačítek PLUS a MI-
NUS.



Potvrďte tlačítkem
MENU



Vyberte požadovanou dobu začátku ze dostupných hodnot stiskem tlačítek PLUS a MINUS:

/ Dnes / +24 h / +48 h

5. OBSLUHA



Potvrďte tlačítkem
MENU.



Nastavte požadovaný čas
spuštění. POZOR:
formát 24 hodin
[hh]:[mm]



Potvrďte tlačítkem
MENU.



UPOZORNĚNÍ!

Nastavení programu s odloženým startem neumožňuje spuštění jiných cyklů.

Chcete-li zrušit nastavení odložení spuštění programu, stačí stisknout tlačítko ZAP/VYP.

DOČASNÁ ÚPRAVA RECEPTU

Existuje možnost dočasné změny nastavení receptu jak před jeho spuštěním, tak během jeho provádění. Tyto změny jsou dočasné a nejsou uloženy v paměti přístroje.

SPUŠTĚNÍ, POZASTAVENÍ NEBO PŘERUŠENÍ RECEPTU

Pro spuštění vybraného receptu stačí stisknout tlačítko START/STOP.

Otevření dvířek po spuštění receptu dočasně přeruší provádění cyklu, který pokračuje po zavření dvířek.

Při zastavení cyklu je ve spodní části obrazovky zobrazen symbol pauzy.

Recept je definitivně ukončen po uplynutí nastaveného času poslední fáze pečení nebo po stisknutí tlačítka START/STOP.

Po dokončení receptu se na obrazovce zobrazí informační zpráva a je vyvolán zvukový signál.

Zvukový signál zůstává aktivní až do okamžiku otevření dveří nebo stisknutí libovolného tlačítka.



6.1. OBECNÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ČIŠTĚNÍ

- Před zahájením čištění je nutné odpojit zařízení od napájení a použít vhodné osobní ochranné prostředky (např. rukavice).
- Uživatel může provádět pouze rutinní úkony čištění. Pro provedení kontroly, mimořádné údržby nebo výměny vadných komponentů je nutné kontaktovat autorizované servisní středisko, aby byl vyslán specializovaný a patřičně proškolený technik.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nedostatečnou údržbou nebo nesprávným čištěním (např. použití nevhodných čisticích prostředků).
- Před čištěním počkejte, až komora na vaření vychladne (teplota nesmí překročit 70 °C).

K čištění jakékoli části zařízení nebo příslušenství nesmějí být použity:

- Abrazivní nebo práškové čisticí prostředky.
- Agresivní nebo žíravé čisticí prostředky (např. kyselina chlorovodíková, sírová, louh sodný apod.).
Buďte opatrní! Tyto látky nesmíte používat ani k čištění podkladu nebo podlahy pod zařízením.
- Nástroje abrazivní nebo ostré (např. brusné houbičky, stěrky, ocelové kartáče apod.).
- Pára nebo voda pod tlakem

6.2. ČIŠTĚNÍ DVEŘÍ A VNITŘNÍHO SKLA

Pro čištění vnitřního skla dveří je nutné počkat, až trouba úplně vychladne. Vnitřní sklo lze otevřít, což usnadňuje jeho čištění. Je třeba použít měkkou tkaninu navlhčenou v neutrálním čisticím prostředku na sklo a postupovat podle pokynů výrobce detergentu.

6.3. ČIŠTĚNÍ KOMORY TROUBY

Po ukončení pracovního dne je nutné vyčistit komoru jak z hygienických důvodů, tak za účelem zabránění poruchám. Trouba nesmí být nikdy čištěna proudy vody, přímo ani pod vysokým tlakem. K dočištění zařízení není dovoleno používat kovové utěrky, kartáče ani obyčejné ocelové škrabky.



UPOZORNĚNÍ!

Případné zbytky tuku a pokrmů v pečicí komoře se mohou při používání trouby vznítit, proto je doporučeno je neprodleně odstranit.

- Počkejte, až pečicí komora vychladne.
- Vyjměte boční vodítka nádob GN.
- Odstraňte všechny zbytky, které lze odstranit ručně, a vložte vyjmuté části do myčky.
- Vyčistěte vnitřní prostor trouby teplou vodou s jemným detergentem.
- Poté všechny povrchy důkladně opláchněte, dbejte na to, aby na nich nezůstaly zbytky detergentu.

- K čištění vnější části trouby používejte vlhký hadřík a jemný detergent.
- Pro správné provedení ručního čištění proveďte následující kroky:
- Zapněte zařízení a nastavte teplotu na 80 °C.
- Nechte zapnuté po dobu 10 minut.
- Vypněte zařízení a nechte vychladnout.
- Vyjměte boční vodítka pro GN nádoby.
- Postříkejte detergentem vnitřek trouby a nechte působit 10 minut.
- Po dokončení čisticího cyklu důkladně opláchněte pecní komoru.

Je přísně zakázáno mýt pecní komoru při teplotě nad 70 °C. Nebezpečí popálení.

6. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.4. ČISTĚNÍ VNĚJŠÍCH POVRCHŮ

Denní čištění povrchu pecní komory je nutné provádět pomocí neabrazivního detergentu, aby byla zajištěna správná funkce. V případě suchých zbytků použijte plastový kartáč nebo houbičku namočenou v octě a teplé vodě. Používejte pouze vlhký hadr s horkou vodou nebo prostředky vhodnými pro čištění nerezové oceli. Nepoužívejte žíravé látky ani amoniak.



UPOZORNĚNÍ!

Je zakázáno přímé polévání zařízení vodou. Je nutné zabránit pronikání vody do elektrických částí, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem a poškození trouby.

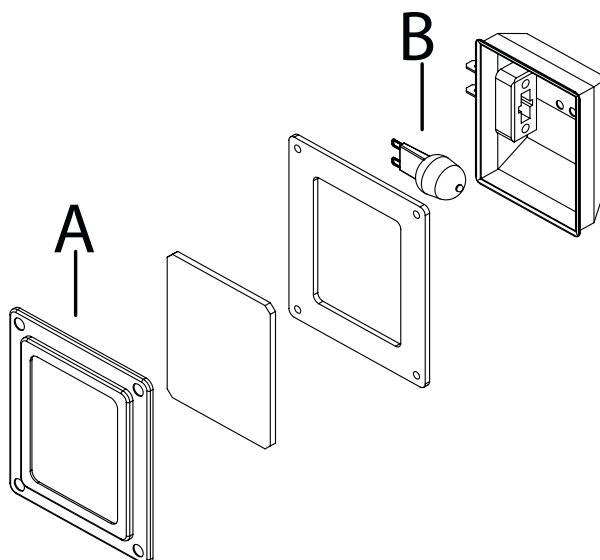
6.5. VÝMĚNA ŽÁROVKY



UPOZORNĚNÍ!

Je nezbytné bezpodmínečně dodržovat níže uvedený postup, aby se předešlo úrazu elektrickým proudem nebo zranění.

- Odpojitroubu od elektrické sítě a počkat , až vychladne.
- Vyjmoutboční vodítka, která drží plechy na pečení .
- Demontovat kryt „A“ odšroubováním čtyř upevňovacích šroubů .
- Vyměnitžárovku „B“ za žárovku se stejnými parametry.
- Nasaditkryt „A“ a znovu jej přišroubovat vyjmutými šrouby .
- Namontovatboční vodítka a ujistit se, že jsou pevně upevněna.



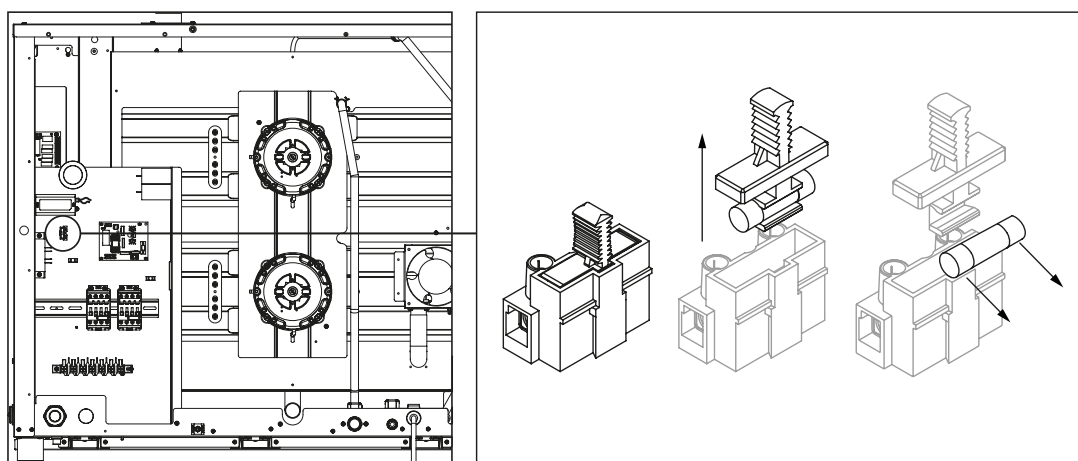
V případě prasknutí nebo poškození skleněného krytu nepoužívejte troubu do výměny krytu.
(Kontaktujte zákaznický servis.)

6. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.6. VÝMĚNA POJISTKY (POKUD JE PŘÍTOMNA)

Pro výměnu pojistky je nutné provést následující kroky a dodržovat pokyny:

- Odpojte troubu od sítě a nechte ji vychladnout.
- Vyjměte rozvodnou desku z přední části trouby.
- Lokalizovat dvířka pojistky v horní části trouby. Vyjmout dvířka pojistky, vyjmout pojistku a vyměnit ji za novou.



6.7. OBDOBÍ NEČINNOSTI

V období nečinnosti je nutné odpojit elektrické napájení a přívod vody, vyjmout nádobu s detergentem (modely se systémem mytí) a opatrně zavřít. Zabezpečit vnější ocelové části zařízení tak, že je otřete měkkou látkou navlhčenou vazelinovým olejem. Nechat dvířka pootevřená, aby byla zajištěna správná výměna vzduchu.

Před použitím po delší době nečinnosti je třeba:

- Proveďte důkladné čištění zařízení a příslušenství.
- Znovu připojte zařízení k elektrickému a vodnímu přívodu.
- Zkontrolujte zařízení před dalším použitím.
- Proveďte mycí cyklus HARD.

Pro zajištění vynikajícího provozu a bezpečnosti zařízení se doporučuje, aby bylo servisováno a kontrolováno autorizovaným servisním střediskem alespoň jednou ročně.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

6.8. PREVENTIVNÍ ÚDRŽBA

Trouba provádí analýzu některých zásadních parametrů za účelem vyhodnocení stavu komponentů a upozorňuje na nutnost provedení preventivní údržby zařízení, aby byla zákazníkovi zajištěna nejvyšší úroveň výkonu a spolehlivosti. Po překročení stanovených mezí se na displeji zobrazí neblokující varování indikující potřebu údržby příslušného komponentu.

Varování se zobrazí :

- Po každém spuštění trouby během prvního týdne po překročení prahu;
- Na konci každého vaření po prvním týdnu od překročení prahu.

Varování lze skrýt stisknutím tlačítka **ZAP/VYP**

Seznam varování týkajících se preventivní údržby:

- Limit počtu otevření dvířek
- Omezení zásahů bezpečnostního termostatu
- Limit počtu vstříků vody
- Omezený počet praní
- Přípustný počet naplnění detergentu
- Přípustný počet zásahů do odporu
- Limit hodin provozu motoru
- Omezení počtu hodin provozu osvětlení
- Limit hodin provozu nad 90 °C
- Limit hodin chlazení technické komory
- Limit hodin provozu ventilátorů

Po zobrazení upozornění je třeba kontaktovat poprodejní servis za účelem ověření stavu komponentů a jejich údržby nebo případné výměny.

6.9. PRAVIDELNÉ ČINNOSTI PROVÁDĚNÉ UŽIVATELEM

Níže uvedená tabulka představuje obecné údržbové činnosti, které by měl uživatel pravidelně provádět. Nedodržení těchto postupů může způsobit nesprávný provoz nebo poškození trouby.

ČETNOST PROVOZNÍCH OPERACÍ				
OPIS	DENNĚ	TÝDNĚ	MĚSÍČNĚ	ROČNĚ
Obecná vizuální kontrola	X			
Čištění pečicí komory	X			
Čištění filtru na přívodu vody		X		
Kontrola provozu změkčovače			X	
Čištění elektrických prvků				X
Kontrola dotažení elektrických svorek				X
Kontrola úrovně detergentu		X		
Obecná kontrola funkčnosti		X		

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud zařízení vykazuje nesprávnosti, musí být odpojeno od napájení a uzavřen přívod vody.

Před zavoláním zákaznické podpory se seznamte s níže uvedenou tabulkou.

PROBLÉM	PŘÍČINA	OPATŘENÍ
Trouba se spustí po výběru programu	Otevřené dveře	Zkontrolujte, zda jsou dveře zavřené.
	Mikrospínač nesignalizuje zavření dveří	Kontaktujte servisního technika k provedení opravy (servisní služba)
Osvětlení nefunguje	Uvolněná žárovka	Vložte žárovku správně do objímky
	Spálená žárovka	Vyměňte žárovku
Zařízení netopí rovnoměrně	Ventilátory nemění směr otáčení	Kontaktujte servisního technika k provedení opravy (servisní služba)
	Jeden z ventilátorů se neotáčí	
	Jeden topný článek je poškozen	
	Těsnění dveří je vysunuté ze svého držáku	Správně umístit těsnění dveří zařízení na příslušném místě.
Trouba se nezapne	Chybí napětí v elektrické síti	Obnovte napájecí napětí.
	Připojení k elektrické síti bylo provedeno správně.	Zkontrolujte připojení k elektrické síti.
	Aktivace bezpečnostního termostatu	Kontaktujte servisního technika k provedení opravy (servisní služba)
Instalace zvlhčovače vede k potrubí	Uzavřený přívodní vodní ventil	Otevřete přívodní vodní ventil
	Nesprávné připojení k vodovodní síti	Zkontrolujte připojení k vodovodní síti.
	Filtry na vstupu vody ucpané nečistotami	Vyčistěte filtry
Při zavřených dveřích vytéká z těsnění voda	Znečištěné těsnění	Vyčistěte těsnění vlhkým hadříkem
	Poškozené těsnění	Kontaktujte servisního technika k provedení opravy (servisní služba)
	Problém s mechanismem zavírání dveří	
Ventilátor se během provozu zastavuje	Zásah bezpečnostního termostatu motoru	Vypněte zařízení a počkejte, až bude bezpečnostní termostat motoru automaticky obnoven. Pokud problém přetrvává, obraťte se na servisního technika pro opravu (servisní technik). Zkontrolujte, zda jsou zachovány bezpečné vzdálenosti zařízení.
	Poškození kondenzátoru motoru	Kontaktujte servisního technika k provedení opravy (servisní služba)

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

7.1. PORUCHA SNÍMAČE KOMORY (VYBRANÉ MODEL Y)

Tento alarm se zobrazí, když je sonda:

- Ve stavu zkratu.
- Pržená.
- Mimo měřicí rozsah.

Alarm se automaticky resetuje po odstranění příčiny závady. Jedná se o vážný alarm, který přeruší jakýkoliv probíhající proces pečení. Bzučák vydává nepřetržitý zvuk, který lze vypnout stisknutím libovolného tlačítka. Pomocí tlačítka Zapnout/Vypnout lze opustit obrazovku chyby, avšak pokud příčina alarmu nebude odstraněna, při další snaze o pečení se obrazovka alarmu opět zobrazí a spustí se zvukový signál.

7.2. BEZPEČNOSTNÍ TERMOSTAT

Tento alarm se aktivuje při překročení maximální pracovní teploty zařízení. Jedná se o alarm vyžadující ruční obnovení; termostat lze resetovat stisknutím červeného tlačítka na něj. Zkontrolujte, zda jsou filtry ventilátorů chlazení čisté a zda jsou dodrženy předepsané instalační vzdálenosti.

Postup pro resetování termostatu:

- Sejměte kryt termostatu na zadní straně trouby.
- Otevřete dvířka a počkejte, až trouba vychladne.
- Stiskněte červené tlačítko pro resetování.
- Pokud se problém bude opakovat, obraťte se na servis Forgast.



UPOZORNĚNÍ!

Pokud se alarm objeví opakovaně, před dalším pokusem o ruční resetování vyčkejte na zásah servisního technika, aby nedošlo k poškození zařízení.

7.3. VYPNUTÍ NAPÁJENÍ

V případě výpadku napájení během provozu zařízení provede ověření všech cyklů pečení, kynutí nebo praní zahájených před ztrátou napětí.

Modul P207 řídí napěťový blok.

- V případě cyklu pečení, pokud napětí chybí méně než 1 minutu, po obnovení napětí bude cyklus pokračovat od místa přerušení, avšak bude aktivován alarm.
- Pokud doba přesáhne 1 minutu, cyklus se automaticky nespustí a bude generován HACCP alarm pro kritický čas (v protokolu HACCP bude zobrazen kód alarmu 320 signalizující obnovení po výpadku napájení).
- V případě pracích cyklů, pokud ztráta napětí nepřesáhne 1 minutu, bude cyklus obnoven od místa přerušení; při výpadku delším než 20 minut cyklus začne znovu od začátku.

8. ZACHÁZENÍ S ODPADY A LIKVIDACE

Na konci životnosti produktu nesmí být zařízení odhazováno na místech, která by mohla ohrozit životní prostředí.

Je povoleno dočasné skladování nebezpečných odpadů za účelem jejich pozdější likvidace. Je nutné respektovat předpisy na ochranu životního prostředí platné v zemi používání zařízení.

Zařízení je nutné předat specializovaným firmám k jeho sběru, demontáži a likvidaci.

Zařízení je nutno demontovat a komponenty rozdělit do skupin podle jejich chemického složení, přičemž je třeba mít na paměti, že některé z nich lze recyklovat a znovu využít podobně jako komunální odpad.

Před likvidací je nutné zařízení uvést do stavu znemožňujícího další použití, a to odpojením napájecího kabelu.

Materiál vzniklý likvidací, pokud nebude znovu využit, je třeba odevzdat do sběrného místa nebo na skládku odpadu v souladu s platnými předpisy.

Jakýkoli symbol WEEE na výrobku znamená, že s ním nesmí být nakládáno jako s komunálním odpadem. Je nutné ho likvidovat vhodným způsobem, aby se předešlo jakýmkoli negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.

Pro získání dalších informací o recyklaci tohoto produktu je třeba kontaktovat výrobce, servis nebo místní jednotku zabývající se likvidací odpadů.

Demontáž zařízení musí být prováděna kvalifikovaným personálem.

Pokud je plánována pozdější instalace zařízení, všechny činnosti je nutné provádět s maximální pečlivostí, aby nedošlo k poškození jeho součástí.

Výrobce neodpovídá za žádné závady či nepříjemnosti způsobené neoprávněným personálem obsluhujícím zařízení.



LIKVIDACE

Obal a materiál jeho výroby jsou z 100 % recyklovatelné a jsou označeny symbolem



Při likvidaci je třeba dodržovat platné místní předpisy. Obalové části (plastové sáčky, kousky polystyrenu apod.) uchovávejte mimo dosah dětí, protože představují potenciální nebezpečí.

Zařízení je vyrobeno z materiálů vhodných k recyklaci. Toto zařízení je označeno jako shodné s evropskou směrnicí o odpadech z elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací tohoto zařízení lze pomoci předcházet možným negativním dopadům na životní prostředí a zdraví lidí.



Symbol na zařízení nebo v příložené dokumentaci označuje, že zařízení nesmí být likvidováno jako běžný domovní odpad. Je nutné jej předat specializovanému sběrnému místu zabývajícímu se likvidací a recyklací elektrických a elektronických zařízení. Při likvidaci zařízení je nutné zajistit, aby zařízení nebylo dále použitelné (nemožnost jeho zapnutí), a to odříznutím napájecího kabelu a odstraněním dvířek, polic a dalších částí, které mohou představovat riziko. Nesmí dojít k situaci, kdy by bylo možné na zařízení lézt nebo se v něm uvěznit. Zařízení je nutné zlikvidovat v souladu s místními předpisy týkajícími se likvidace odpadu a odevzdat jej na příslušném sběrném místě. Neponechávejte zařízení bez dozoru, protože může představovat nebezpečí pro děti.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Zařízení bylo vyrobeno v souladu s bezpečnostními požadavky stanovenými evropskými směrnicemi a příslušnými normami. Po dosažení této shody výrobce prohlašuje, že jeho výrobky odpovídají platné evropské legislativě a jsou proto opatřeny příslušným označením CE, které umožňuje jejich prodej na evropských trzích.

Prohlášení o shodě na požádání uživatele je k dispozici v elektronické nebo tištěné podobě v sídle výrobce Profichef: Owsiana 58a, Katowice, 40-780 Polsko.







PROFICHEF