

# HOLDOMAT SPIDOCOOK

Návod k obsluze a technické údaje

## SCH030



CE

OBSAH:

- 3. Instalace
  - 3.1 Kontrola místa instalace
  - 3.2 Umístění
  - 3.3 Odstranění ochranné fólie
- 4. Připojení k elektrickému proudu
- 5. Obrácení dveří
- II. Instrukce pro uživatele**
  - 1. Instrukce pro obsluhu přístroje
  - 2. Obsluha
  - 3. Digitální kontrolní panel
    - 3.1 Výchozí body
    - 3.2 Popis a užívání digitálního kontrolního panelu
    - 3.3 Údržba – čištění zařízení
  - 4. Údržba – čištění zařízení
    - 4.1 První použití trouby
    - 4.2 Čištění vnitřního prostoru trouby
    - 4.3 Čištění vnějších částí trouby
  - 5. Vypnutí v případě poruchy
- III. Možnosti pečení**
  - 1. Teplota
  - 2. Čas
  - 3. Množství jídla
  - 4. Použití táců – drátěných roštů
- IV. Údržba**
  - 1. Běžná údržba
  - 2. Speciální údržba
  - 3. Poruchy a jejich odstranění
    - Digitální kontrolní panel

---

- Technické údaje – na konci příručky –

Technické údaje  
Elektrická schémata  
Nákresy  
Viz příložená složka „TECHNICKÉ ÚDAJE“  
NA KONCI PŘÍRUČKY

### **3 Instalace**

Veškerá elektrická připojení a instalace musí být prováděny kvalifikovaným personálem dle platných zákonů.

#### **3.1 Kontrola místa instalace**

Před umístěním zařízení ověřte veškeré rozměry a též připojení k elektrickému proudu dle obrázků v oddíle „TECHNICKÉ ÚDAJE“, který najdete na konci příručky.

#### **3.2 Umístění**

Umístěte zařízení tak, abyste dodrželi následující platné bezpečnostní standardy:

1. Umístěte zařízení tak, aby jeho zadní a boční stěny byly snadno dostupné při připojení k elektrickému proudu a při provádění potřebného servisu.
2. Příklad není vhodný pro zabudování a pro umístění mezi dalšími dvěma zařízeními.
3. Doporučená vzdálenost mezi zadní částí přístroje a stěnou je 10 cm.

Všechny modely musí být umístěny na podstavci, například na kovovém stole.

Zařízení nikdy neinstalujte na podlahu.

V případě, že bude zařízení instalováno v blízkosti zdí, příček, kuchyňských skříněk nebo dekoračních materiálů, je nutné, aby uvedené části byly vyrobeny z nehořlavých materiálů.

V opačném případě musí být tyto části překryty nehořlavým tepelně odolným materiálem a musí být pečlivě dodržovány standardy protipožární ochrany.

#### **3.3 Odstranění ochranné fólie**

Opatrně odstraňte ochrannou fólii z vnějších stěn zařízení. Ujistěte se, že na stranách nezůstaly žádné zbytky lepidla. V opačném případě je odstraňte pomocí vhodného rozpouštědla.



#### 4 Připojení k elektrickému proudu

a- Připojení k elektrickému proudu je nutné provádět dle platných norem.

Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí a frekvence odpovídají údajům uvedeným na typovém štítku zařízení. Zařízení musí být umístěno tak, aby zásuvka s elektrickým proudem byla snadno dostupná.

Mezi zařízením a sítí umístěte magneto-termický vypínač zapojený na všech pólech. Magneto-termický vypínač musí mít následující vlastnosti:

- po instalaci musí být snadno dostupný,
- kontakty vypínače musí být vzdálené minimálně 3 mm,
- vypínač musí mít vhodný příkon (například magneto-termický vypínač).

Pokud je zařízení v provozu, dodávané napětí se nesmí odchýlit od hodnoty nominálního napětí uváděného na štítku s technickými údaji o více než  $\pm 10\%$ .

b- Zařízení musí být připojeno k ochrannému jističi

Zařízení musí být napojeno na systém vyrovnávací napětí, jehož výkonnost musí být řádně překontrolována dle platných zákonů. Toto připojení musí být provedeno mezi různými zařízeními na místě označeném symbolem:



Přístroj je osazen svorkou pro uzemnění, která musí být propojena pomocí vodiče o průměru 10mm<sup>2</sup> na systém vyrovnávací napětí.

#### 5 Obrácení dveří

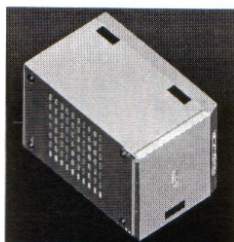
Pro větší spokojenost zákazníka je zařízení vybaveno speciálními dvířky, díky nimž si může zákazník kdykoli vybrat, na kterou stranu je chce otvírat.

##### **Potřebné vybavení:**

- střední křížový šroubovák
- malý zářezový šroubovák

##### **Postup:**

1. Odpojte zařízení od přívodu elektrického proudu a počkejte dokud nevychladne.
2. Z komory vyjměte plechy s jídlem.
3. Položte troubu na stranu tak, aby otočná osa dveří byla nahoře (viz následující obrázek).



4. Pomocí křížového šroubováku odšroubujte proti směru hodinových ručiček oba šrouby, které upevňují třmen (viz následující obrázek).

5. Sejměte dvířka a položte je na rovnou plošku.

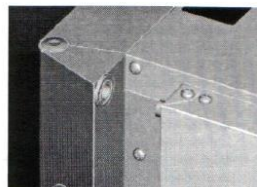


6. Pomocí zářezového šroubováku vyjměte čepičku a bronzové těsnění ze dna víčka. Poté přistupte k převrácení dvířek (viz následující obrázek).



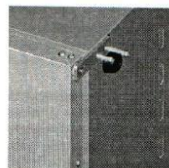
7. Otočte troubu a položte ji na levou stranu.

8. Znovu namontujte dvířka vložení šestihřanného klíče do bronzového ložiska.



9. Namontujte třmen na spodek trouby a dejte pozor, abyste bronzové těsnění řádně umístili do otvoru v třmenu.

10. Upevněte třmen opět pomocí dvou šroubů.



11. Dejte troubu do horizontální polohy a znovu ji připojte k elektrickému proudu.

## **II. Instrukce pro uživatele**

### **VAROVÁNÍ!**

Zařízení nesmí být čištěno pomocí proudu vody.

Nikdy nečistěte vnitřní prostor trouby pomocí kyselin nebo agresivních čisticích prostředků. Používejte pouze vodu a mýdlo.

Zařízení je vyrobeno pro použití ve velkokuchyních a pekařských provozech a musí být používáno pouze kvalifikovaným personálem.

### **1 Instrukce pro obsluhu přístroje**

#### **VAROVÁNÍ!**

Pečlivě si přečtěte tento uživatelský manuál před započatím užívání zařízení, jelikož manuál obsahuje důležité informace ohledně bezpečnosti během instalace, používání a údržby zařízení samotného.

Uchovejte manuál na bezpečném místě, kde může být snadno nalezen dalšími uživateli tohoto zařízení.



Ohledně případných oprav se obraťte pouze na autorizovaná servisní centra.

V případě, že neuposlechnete výše uvedených pokynů, může dojít k selhání bezpečnosti zařízení a záruka nemůže být uplatněna.

## **2 Obsluha**

Předmluva:

Zařízení musí být používáno pouze za účelem, pro který bylo vyrobeno. Trouby byly vyrobeny za účelem vaření jídla jak je popsáno níže. Použití za jakýmkoli jiným účelem je posuzováno jako nesprávné.

Trouby jsou konstruovány na teploty až do 120°C.

Zařízení může být používáno k:

- vaření a pečení masa, zeleniny, ryb, brambor atd., čerstvých či mražených
- regeneraci chlazených nebo mražených jídel.

**Při umísťování jídla do varné komory ponechte mezi plechy či nádobami vzdálenost 10 mm, aby mohl v komoře cirkulovat horký vzduch.** Vyvarujte se solení jídel, pokud jsou uvnitř trouby – sůl by ji mohla trvale poškodit.

## **3 Digitální kontrolní panel**

### 3.1 Předmluva

CaldoLux je zařízení s dvěma hlavními funkcemi:

- vaření (COOK), touto funkcí se jídlo v troubě vaří,
- udržování teploty (HOLD), během něhož je již uvařené jídlo udržuje na konstantní teplotě.

Hlavní funkcí digitálního kontrolního panelu pro HOLD je regulace teploty uvnitř pečicí komory řízením topného článku a úpravou napětí pomocí elektronického spínače TRIAC. Prostředí ve vnitřním prostoru trouby je konstantní a proto větrák není nutný.

### 3.2 Popis a použití kontrolního panelu

Viz obrázek na straně 10.

#### **Zapnutí**

Tlačítkem ON/OFF se trouba zapíná a vypíná. Když je kontrolka LED rozsvícená, znamená to, že je trouba připojena k el. síti a je v režimu Standby.

#### **Vaření (COOK)**

Při zapnutí přístroje se elektronické zařízení nastaví na fázi vaření (COOK) a dioda

„TEPLOTA KOMORY“ se rozsvítí. Teplotu ve varné komoře nastavíte stisknutím tlačítek + a - (rozmezí teplot je 0 – 120°C). Pokud se na displeji objeví teplota 000, stisknutím tlačítka - se dostanete rovnou na teplotu 120°C.

Jakmile je teplota v komoře nastavená, musíte se rozhodnout, zda délku vaření ovlivníte použitím středové sondy nebo nastavením času. Při použití sondy fáze vaření (COOK) skončí v okamžiku, kdy teplota měřená středovou sondou dosáhne požadované hodnoty. Při použití času, musíte nastavit požadovanou dobu vaření v hodinách a minutách.

Tyto dvě funkce se vzájemně vylučují: pokud je nastavená středová sonda, nemůžete nastavit čas a naopak, při nastavení času nemůžete použít středovou sondu.

Po stisknutí tlačítka SELECT dioda „TEPLOTA KOMORY“ zhasne a dioda „STŘEDOVÁ TEPLOTA“ se rozsvítí. Displej v tomto případě, ukazuje teplotu nastavenou pro středovou sondu. Abyste teplotu středové sondy změnili, musíte stisknout tlačítka + nebo - (rozmezí teplot je 0 – 120°C). Pokud se na displeji objeví teplota 000, stisknutím tlačítka - se dostanete rovnou na teplotu 120°C.



Po stisknutí tlačítka SELECT dioda „STŘEDOVÁ TEPLOTA“ zhasne a rozsvítí se dioda „ČAS“. Displej v tomto případě ukazuje nastavený čas. Abyste nastavili čas, stiskněte tlačítka + nebo – (můžete nastavit dobu od 1 minuty do 9 hodin 59 minut).

#### **Udržování teploty (HOLD)**

Po nastavení teploty varné komory a středové teploty nebo času, se stisknutím tlačítka SELECT zařízení uvede do fáze udržování teploty (HOLD) a dioda „TEPLOTA KOMORY“ odpovídající této fázi se rozsvítí.

Pro nastavení teploty ve varné komoře je potřeba stisknout tlačítka + nebo – (rozmezí teplot je 0 – 120°C). Pokud se na displeji objeví teplota 000, stisknutím tlačítka – se dostanete rovnou na teplotu 120°C.

V této fázi udržování teploty (HOLD) je možné nastavit teplotu pouze uvnitř varné komory. Teplota nastavená uvnitř komory bude udržována, dokud nestisknete tlačítka START/STOP pro manuální vypnutí.

Poté, co jsou nastaveny parametry fungování, spustíte cyklus stisknutím tlačítka START/STOP. V okamžiku, kdy je program spuštěn, rozsvítí se dioda odpovídajícího cyklu (vlevo od tlačítka). Během fáze vaření (COOK) ukazuje displej každé 4 vteřiny teplotu uvnitř varné komory, teplotu načítanou pomocí středové sondy a čas zbývající do konce procesu (odpočítává) dle nastavených parametrů.

Stisknutím tlačítka SELECT během fáze udržování teploty (HOLD) můžete na displeji přecházet nastavené parametry a můžete je eventuelně změnit (teplotu uvnitř komory, středovou sondu/čas). Po 15 vteřinách, během nichž jste stiskli tlačítka pro změnu, se elektronické zařízení nastaví k normální vizualizaci (teplota v komoře, středová sonda/odpočítávání).

Během fáze udržování teploty je na displeji zobrazována teplota uvnitř varné komory.

#### **Přerušování cyklu**

Vaření lze kdykoli přerušit stisknutím tlačítka START/STOP. Pokud je vaření přerušeno tímto tlačítkem, jsou veškeré nastavené parametry zrušeny a nastaveny na nulu.

## **4 Údržba – čištění zařízení**

### **VAROVÁNÍ!**

**Veškeré úkony týkající se údržby musí být prováděny kvalifikovaným personálem.**

Před započetím jakéhokoli úkonu je nutné zařízení odpojit od zdroje elektrického proudu a počkat, dokud přístroj nevychladne.

#### 4.1 První použití trouby

**Před tím než troubu použijete poprvé je nutné umýt její vnitřní prostory horkou mýdlovou vodou a pak je opláchnout. Nikdy nečistíte vnitřní prostory trouby žíravými nebo agresivními prostředky.**

Po umytí je nezbytné prázdnou troubu zapnout na asi 30 minut na teplotu 100°C, aby se minimalizoval případný zápach způsobený termální izolací, jehož vzniku nelze zabránit.

#### 4.2 Čištění vnitřního prostoru trouby

Vnitřní prostory je třeba čistit na konci každého cyklu pomocí vhodného přípravku.

Při čištění zařízení je vhodné dodržovat následující postup:

- pro usnadnění mytí vyjměte závěsy na plechy ven z trouby,
- zapněte troubu,
- nastavte teplotu na 80°C na dobu 10 minut,
- nechte zařízení vychladnout a vyčistěte hadříkem.

**Na čištění oceli nepoužívejte žíravé nebo agresivní produkty obsahující chlór (chlornan sodný, kyselinu sodnou atd.) ani v případě, že jsou zředěné. Nepoužívejte drátěnku.**

#### 4.3 Čištění vnějších částí trouby

Nikdy nepoužívejte k čištění vnějších částí trouby proud vody. Používejte vlhké hadříky.

### 5 Vypnutí v případě poruchy

V případě poruchy, prosím:

- deaktivujte zařízení,
- odpojte přístroj od přívodu elektrického proudu nebo přerušete přívod pomocí pojistky
- kontaktujte centrum odborné asistence se školeným personálem.

## III. Možnosti pečení

Varování:

- a- Před začátkem vaření zahřejte prázdnou troubu na teplotu o 30°C vyšší než bude teplota vaření, abyste získali maximální rovnoměrnost vaření.
- b- Teploty vyšší než ty, které jsou uvedené na výrobku, vedou k nerovnoměrnému propečení.
- c- Pokrmy se na plechu nesmějí vzájemně dotýkat.

#### 1. Teplota

Přesné nastavení teploty zaručuje řádné prohřátí jídla zvenku i zevnitř.

Nižší teplota než udaná na produktu vede spíše k vysušení než k uvaření produktu

Vyšší teplota než udaná na produktu přehřeje či spálí povrch, ale vnitřek zůstane nehotový (někdy je to ovšem požadováno, například při přípravě masa).

#### 2. Čas

Tato proměnná je závislá na množství jídla, které dáváte do trouby. Větší množství jídla potřebuje delší dobu na uvaření a naopak.

Kratší doba než uvedená na produktu neumožní řádné prohřátí jídla.

Delší doba než uvedená na produktu způsobí připálení povrchu produktu.

#### 3. Množství jídla

Množství jídla ovlivňuje dobu vaření.

Větší množství jídla potřebuje delší dobu na uvaření a naopak.

#### 4. Použití plechů a drátěných roštů

Doporučujeme používat:

- plechy z nerezové oceli: předkrmy, maso, ryby, zelenina a brambory,
- drátěné rošty: maso upravované jako steaky, hotdogy, párky, mražený chléb a mražená pizza.

## IV. Údržba

### 1. Běžná údržba

Veškeré úkony týkající se údržby zařízení musí být prováděny kvalifikovaným personálem.



Před započetím jakéhokoli úkonu je nutné zařízení odpojit od zdroje elektrického proudu a počkat, dokud přístroj nevychladne. Zařízení musí být pravidelně alespoň jednou do roka kontrolováno. Odborný technik musí zkontrolovat celý přístroj.

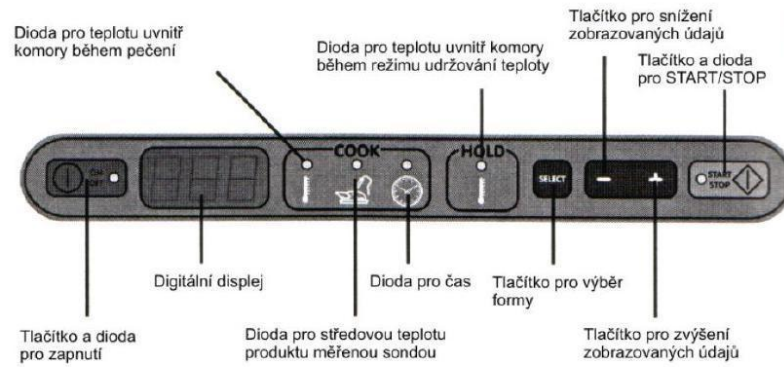
## 2. Speciální údržba

Veškeré úkony týkající se údržby zařízení musí být prováděny kvalifikovaným personálem. Před započetím jakéhokoli úkonu je nutné zařízení odpojit od zdroje elektrického proudu a počkat dokud přístroj nevychladne. Části, které potřebují speciální údržbu, jsou dostupné po sejmutí předního kontrolního panelu a zadního krytu trouby.

## 3. Poruchy a jejich odstranění

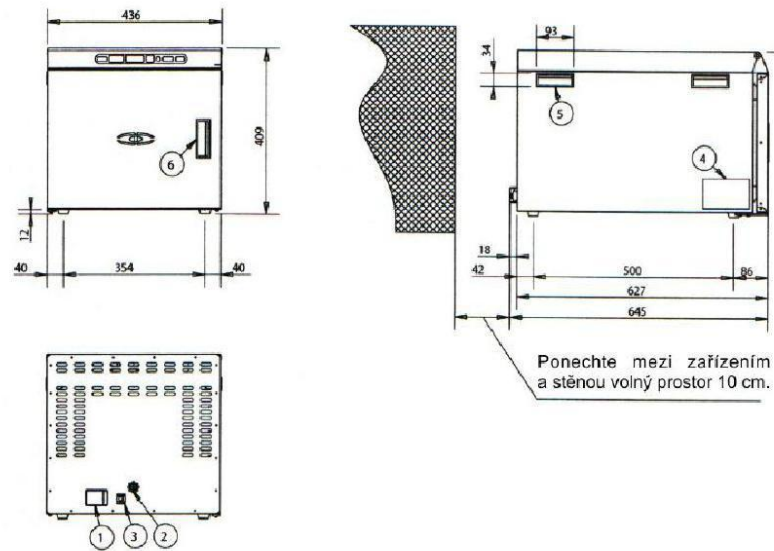
Porucha	Příčina	Řešení
Trouba se nedá zapnout nebo se sama vypnula bez viditelné příčiny	Chybí napětí v el. systému	Obnovte přívod el. proudu
	Poškozená pojistka	Vyměňte pojistku
	Připojení k el. proudu není správné	Zkontrolujte připojení zařízení ke zdroji napětí
Trouba se nezahřívá i přes nastavení času a teploty a stisknutí tlačítka START/STOP	Bezpečnostní termostat byl uveden v činnost	bezp. termostat má automatické znovu zapojení: chvíli počkejte než klesne teplota a termostat se znovu zapne
	Poškozený odpor	Kontaktujte odborný personál pro opravu
	Poškozené elektronické zařízení	Kontaktujte odborný personál pro opravu
Na displeji svítí nepřetržitě EE1	Teplotní čidlo vnitřního prostoru trouby není zapojeno	Zkontrolujte připojení
	Poškozené teplotní čidlo vnitřního prostoru trouby	Kontaktujte odborný personál pro opravu
	Poškozený elektronický systém	Kontaktujte odborný personál pro opravu
Na displeji svítí nepřetržitě EE2	Spojení se středovou teplotní sondou je přerušeno	Zkontrolujte připojení
	Poškozená středová teplotní sonda	Kontaktujte odborný personál pro opravu
	Poškozený elektronický systém	Kontaktujte odborný personál pro opravu
Voda vytéká přes zavřená dvířka ven z vnitřního prostoru trouby	Poškozené těsnění dveří	Kontaktujte odborný personál pro opravu
	Poškozený magnetický uzavírací systém	Přišroubujte magnety ve směru hodinových ručiček, dbejte na to, abyste je nepoškodili

## DIGITÁLNÍ KONTROLNÍ PANEL









#### Elektrické schéma

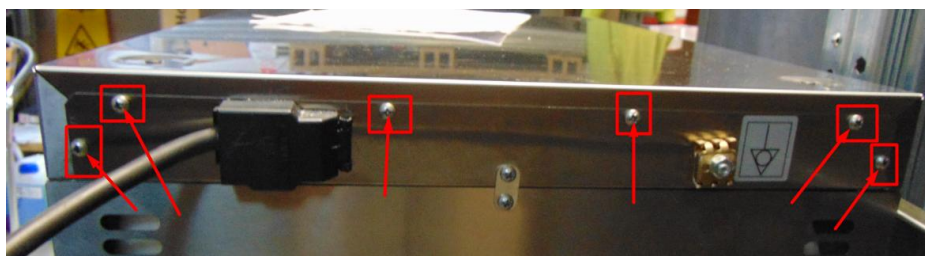
MORS	PŘIPOJOVACÍ SVORKY
R	TOPNÁ TĚLESA
SKC	BEZPEČNOSTNÍ TERMOSTAT

#### Nákresy

1. Zdroj energie
2. Odvod horkého kouře
3. Připojení systému vyrovnávání napětí
4. Typový štítek
5. Rukojeť pro manipulaci
6. Rukojeť pro otvírání dvířek

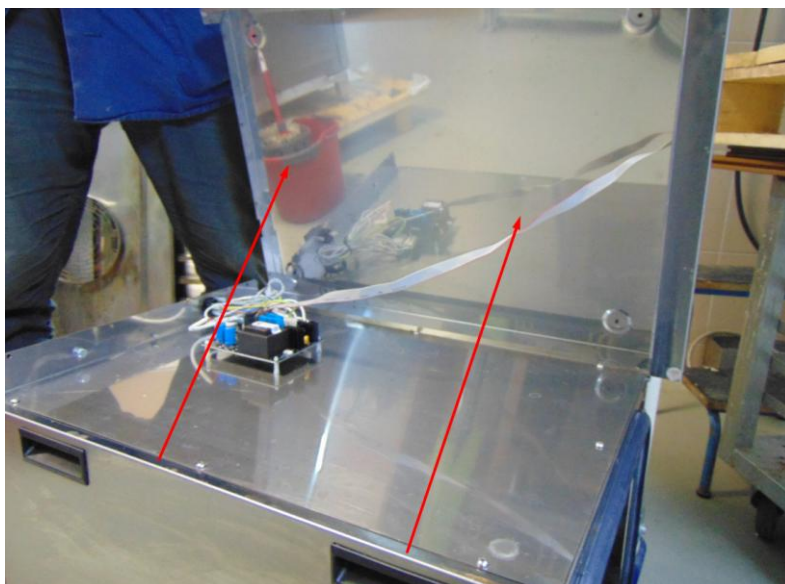
## Výměna pojistky:

1. Odšroubujeme šrouby v přední části a zadní části zařízení.



2. Poté vrchní část zařízení vyklopíme směrem vpravo.

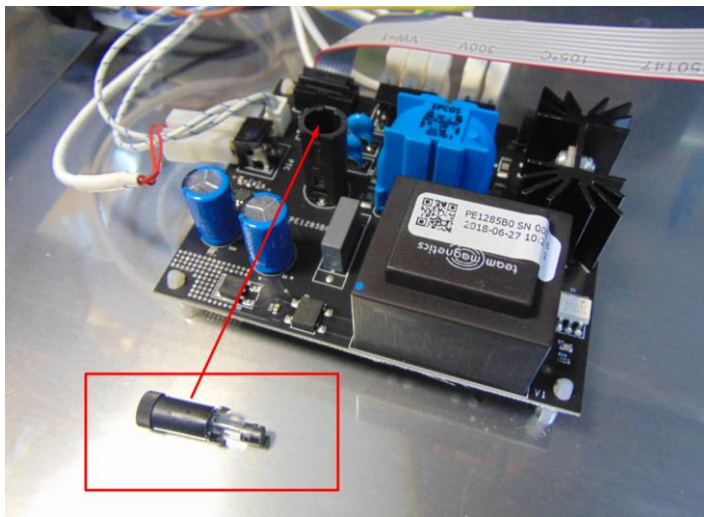
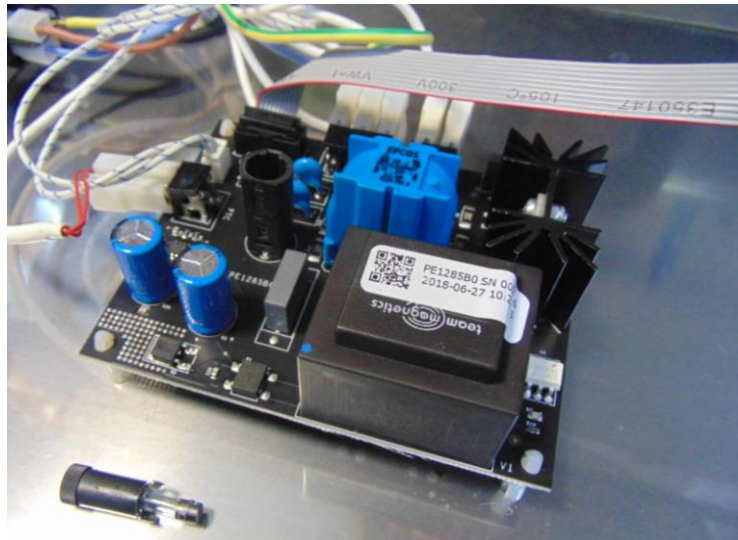
Postupujeme opatrně, horní deska je spojená s řídicí deskou.





3. Na řídicí desce se nachází pojistka v pojistném pouzdře. Pouzdro otevřeme za pomoci plochého šroubováku. Hlava pouzdra má drážku pro šroubovák.

Odšroubujeme mírným zamáčknutím a pootočením hlavy pouzdra (Hlava má naznačený směr otočení).



4. Vyměníme pojistku a zařízení zkompletujeme.