

Návod na použití

NORDline

Šokový chlazený / zmrazovač



AT03ISO

AT05ISO

AT07ISO

AT010ISO

Úvod

Šokový zchlazovač / zmrazovač, dále jen přístroj, byl vyroben v souladu s normami, které se týkají volného oběhu průmyslových a komerčních produktů v Evropské unii.

Směrnice 2004/104/CE	O elektromagnetické kompatibilitě
Směrnice 2006/95/CE	O elektrických zařízeních nízkého napětí
Směrnice 2002/95/EC	O omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních – RoHS

Návod k obsluze si přečtěte pozorně před použitím výrobku.

Společnost NOSRETI a.s. nenese odpovědnost za jakékoli poškození, nehody nebo poruchy vzniklé v důsledku nerespektování pokynů uvedených v tomto návodu. Zároveň nenese odpovědnost za škody, které vzniknou realizací vlastních úprav uživatelem nebo instalací neautorizovaného příslušenství v jednotce. Údržba vyžaduje některé operace, které musí být prováděny výhradně specializovaným technikem.

Návod k obsluze je nedílnou součástí přístroje. Musí být skladován neporušený po celou dobu životnosti přístroje v jeho blízkosti na bezpečném místě. To platí i poté, kdy je výrobek prodán jinému uživateli. Za žádných okolností nesmí uživatel odstranit, vytáhnout nebo přepsat jakoukoli část návodu.

Použití přístroje

Tento přístroj je určen pro rychlé zchlazení uvařeného pokrmu na teplotu +3 °C nebo pro rychlé zmrazení pokrmu na teplotu -18°C. Nevkládejte dovnitř pokrmy ihned po dokončení varného procesu nebo po vyjmutí z trouby. Počkejte pár minut než pokrm vložíte do vnitřního prostoru a poté nastavte požadovaný cyklus a stiskněte Start.

Připomínáme, že čas potřebný k dosažení požadované teploty je závislý na mnoha okolních faktorech: na teplotě pokrmů vkládaných do přístroje, na tvaru, druhu, surovině, kterou chlazené pokrmy obsahují, užití víček či vík na nádobách nebo obalech, ve kterých jsou pokrmy zchlazovány nebo zmrazovány, na fyzikálních vlastnostech pokrmu, jako je hustota, obsah vody, tuku a teplota pokrmů vkládaných do přístroje

Maximální zatížení polic – gastronádob – plechů:

Zchlazování + 3°C (max. 90 minut) - husté pokrmy, hrubé vrstvy pokrmu 50 mm - 4 kg každý tác

Zmrazování - 18°C (max. 240 minut) - husté pokrmy, hrubé vrstvy pokrmu 40 mm - 3 kg každý tác

Měření teploty uvnitř výrobku



Pokud to tloušťka potravin dovolí, využijte vždy měření teploty uvnitř produktu, tj. zavedením sondy do středu pokrmu, abyste dosáhli přesně požadované teploty. Šokový cyklus nepřerušujte dokud není dosažená teplota +3°C nebo -18°C. Pro správnou funkci přístroje musí být pokrmy správně umístěny uprostřed, aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu v přístroji. Nebraňte vnějšímu přívodu vzduchu k přístroji.

Instalace a převoz, obal

Ne

Ano



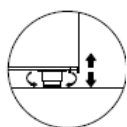
Nestavějte jednotlivá balení přístroje na sebe (dovoleno pouze pokud je zabaleno v dřevěné bedně). Přístroj musí být přepravován vždy ve vzpřímené poloze. Pokud během přepravy došlo k naklonění přístroje s vestavěným agregátem, měl by setrvat ve vzpřímené poloze nejméně 8 hodin před zapnutím.

Při dodávce zkontrolujte, zda je obal neporušený a zda během transportu nedošlo k žádnému poškození. Odstraňte lepenkovou krabici a spony, které připevňují přístroj k paletě, ustavte výrobek do správné polohy a pak odstraňte lepicí bílé fólie z nerezové oceli.

VYPOUŠTĚNÍ KONDENZÁTU

Přístroj je vybaven vyjímatelnou nádobou na kondenzát nebo lze přístroj připojit na odpad a zajistit tak odvod kondenzované vody. Nádobka je umístěna v dolní části, pod kondenzační jednotkou.

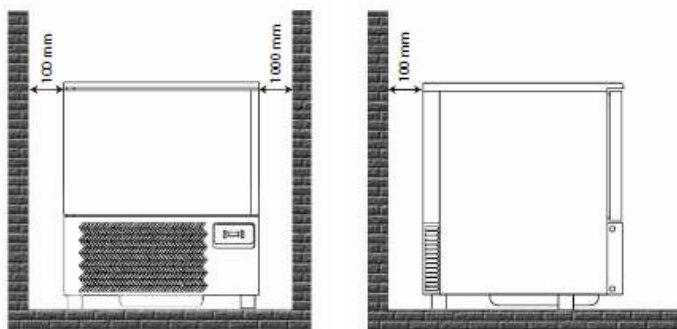
UMÍSTĚNÍ A REGULACE NOŽÍČEK



Umístěte přístroj v ideální vodorovné poloze, je-li potřeba, využijte šroubovací nastavitelné nohy. Zkontrolujte uložení pomocí vodováhy. Přístroj musí být umístěn tak, aby správně fungoval a bylo umožněno správné odmrazování a odtékání kondenzované vody. Takto se vyhnete hlučným vibracím kondenzační jednotky.

UMÍSTĚNÍ – VZDÁLENOSTI OD ZDI

Pro zaručení správné funkčnosti přístroje a správné cirkulace vzduchu, zachovejte tyto minimální vzdálenosti ode zdi dle schématu.



Pro záruku správného fungování, dbejte následujících pokynů:

Nevystavujte přístroj přímému slunečnímu záření nebo ostatním zdrojů záření, jako jsou například vysoce intenzivní žárovky, trouby, radiátory.

- Neumísťujte přístroj v blízkosti dveří, oken nebo klimatizací.
- Nebraňte přívodu vzduchu kolem přístroje
- Nepokládejte nic na přístroj, bráníte cirkulaci vzduchu.
- Neumísťujte přístroj do vlhké místnosti.
- Neumísťujte přístroj do uzavřených prostor bez řádné cirkulace vzduchu, např. – linek, nádob apod., chladicí jednotka nebude pracovat efektivně.
- Nepokládejte na přístroj horké rošty nebo plechy.

Přístroj se zabudovaným agregátem

U přístroje se zabudovaným agregátem je nutné zajistit, aby nic nebránilo přívodu vzduchu do přístroje přes spodní mřížku, proto aby zajištěna řádná cirkulace vzduchu. Přístroj udržujte čistý po celém jeho obvodu.

Připomínáme, že zvýšená teplota v místnosti nebo nedostatečná cirkulace vzduchu, může snížit výkon přístroje, snížit kvalitu výsledných produktů a zvýšit spotřebu energie. Pokud při přepravě byl přístroj nakloněn, doporučujeme po dobu 8 hodin před zapnutím, ponechat přístroj ve vzpřímené poloze. Tímto umožníte, aby se olej vrátil do všech komponentů. Poté můžete začít s užíváním přístroje.

Přístroj s externím agregátem

Co se týká elektrického zapojení, je nutné řídit se pečlivě pravidly pro elektroinstalace a zároveň upozornujeme, že veškeré úkony musí vykonávat kvalifikovaný technik. Externí agregát musí být umístěn mimo atmosférické vlivy, nevyužívejte místnost, ve které skladujete zboží, kde by mohla být omezena dostatečná cirkulace vzduchu.



Instalace a zapojení přístroje s externím agregátem musí být prováděny kvalifikovaným technikem.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ A UZEMNĚNÍ

Před zapojením přístroje do elektrické sítě je potřebné po odstranění bílé folie očistit vnější části přístroje přípravkem na nerezové povrchy naneseným na hadřík a vyleštěním dosucha. Uvnitř přístroje se čištění provádí pomocí vyždímaného hadříku namočeného v teplé vodě s neagresivním čisticím prostředkem a následně se osuší všechny vlhké části pomocí měkkého suchého hadříku.

Nikdy nepolívejte přístroj vodou nebo jinými roztoky.

Přístroj se zabudovaným agregátem je vybaven dvoupólovou vidlicí s uzemňovacím kolíkem. Uzemněná vidlice přístroje musí být připojena do uzemněné zásuvky, která je napájena vhodným proudem a napětím dle norem platných v ČR a podle údajů uvedených na výrobním štítku přístroje. Přístroj vybavený vidlicí je určen na napájení 220-240 V, vnitřní ochranná pojistka by měla mít hodnotu 16 A.

Důležitá upozornění:

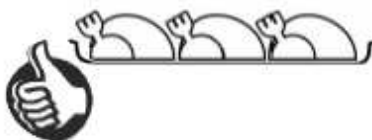
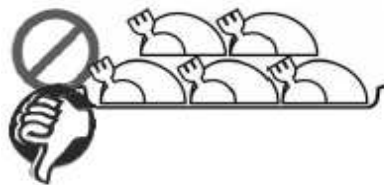
Přístroj musí být uzemněn, nesprávné uzemnění může způsobit úrazy elektrickým proudem. Nevytahujte napájecí kabel z elektrické zásuvky během provozu přístroje. Mohlo by to způsobit požár. Když potřebujete vytáhnout napájecí kabel, nejprve vypněte jednotku a pevně uchopte zástrčku, abyste ji vytáhli. Nepokoušejte se prodloužit napájecí kabel jeho napojením na další napájecí kabel, nepoužívejte prodlužovací kabely a rozbočovače. Do zásuvky, kterou využijete pro napájecí kabel nepřipojujte žádná další zařízení. Zabraňte poškození napájecího kabelu nebo jeho spojování, dále zabraňte pokládání předmětů na napájecí kabel, hrozí úrazy elektrickým proudem. V blízkosti napájecího kabelu by neměly být přístroje s vysokou teplotou - nebezpečí požáru. Kabel nesmí být umístěn ve vlhkém prostředí.

V případě, že přístroj bude používán bez uzemnění nebo nebude zapojení přístroje odpovídat platným normám v ČR, neneseme žádnou odpovědnost za případné omezení funkčnosti přístroje, škody na zařízení a majetku, které se mohou vyskytnout.

Přístroj nesmí být připojen k přívodu elektrického proudu během manipulace s ním, při ustavování, údržbě nebo čištění.

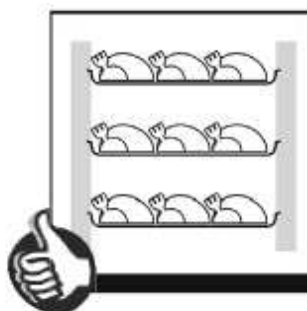
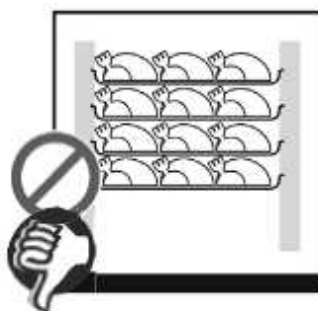
UKLÁDÁNÍ POKRMU

Aby se pokrm zchlادil, nesmí být vrstven na sebe. Výška pokrmu musí být nižší než **50 mm** při zmrazování a **nižší než 80 mm** při zchlazování.



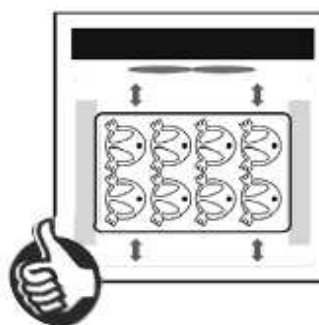
PROSTOR MEZI PLECHY

Aby uvnitř přístroje dobře cirkuloval vzduch, je potřeba zachovat nejméně **7 cm prostoru** mezi jednotlivými plechy, GN nádobami nebo rošty.



UMÍSTĚNÍ PLECHŮ, GN NÁDOB, ROŠTŮ




Plechý musí být umístěny rovnoměrně uvnitř prostoru, blízko u výparníku, ale musí kolem nich zůstat prostor pro cirkulaci vzduchu.







SPUŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Uvnitř přístroje se nachází sonda teploty, která je zasunuta do držáku v levé horní části. Ponecháním sondy v držáku, kontrolujete pouze teplotu ve zchlazovacím/zmrazovacím prostoru. Sundejte kryt hrotu a sondu zapíchněte nebo jinak umístěte kovovou částí do středu zchlazovaného /zmrazovaného pokrmu, pro dosažení požadované teploty uvnitř pokrmu – jídla.

NASTAVENÍ TEPLOTNĚ ŘÍZENÉHO CYKLU

1. Zapněte zelený vypínač do pozice I. Na displeji se objeví pohotovostní režim Stand-by, displej ukazuje '---' .
2. Krátce zmáčkněte tlačítko „SET“ , zobrazí se vám teplota + 3 °C nebo -18 °C, opětovným stiskem tlačítka „SET“  vyberte požadovanou teplotu (+ 3 °C nebo – 18°C).
3. Poté stiskněte krátce tlačítko „START“  pro zahájení cyklu.
4. Po ukončení cyklu (když bzučák začne zvonit), výrobek přejde automaticky do fáze konzervace – uchovávání zchlazeného/ zmrazeného jídla.

NASTAVENÍ ČASOVĚ ŘÍZENÉHO CYKLU

1. Zapněte zelený vypínač do pozice I. Na displeji se objeví pohotovostní režim Stand-by, displej ukazuje '---' .
2. Zmáčkněte tlačítko „SET“  a vyberte teplotu + 3 °C nebo – 18°C.
3. Následně stiskem tlačítka „Nahoru“  nebo „Dolů“  nastavíte požadovaný čas pro zchlazovací/zmrazovací cyklus.
4. Poté stiskněte krátce tlačítko „START“  pro zahájení cyklu.
5. Po ukončení cyklu (když bzučák začne zvonit), výrobek přejde automaticky do fáze konzervace – uchovávání zchlazeného/ zmrazeného jídla.

Teplotně řízený cyklus používáme u jídel, která zchlazujeme/zmrazujeme poprvé nebo nevíme po jakou dobu je zapotřebí jídlo zchlazovat/zmrazovat. Časově řízený cyklus používáme u jídel, kdy už známe dobu potřebnou k jejich zchlazení/zmražení. Pro správné zchlazení/zmrazení doporučujeme umístit sondu do jádra (středu) uvařeného jídla. Při nastavení teploty + 3 °C nebo -18 °C po ukončení procesu se může teplota snižovat, diference je cca 4 °C.

Zastavení cyklu

Nastavený cyklus lze zastavit a nastavit přístroj do pohotovostním režimu pokud se přidrží tlačítko „SET“ po dobu 4 sekund.



Na konci zchlazovacího cyklu je program uchování automaticky nastaven na teplotu od 0 do +3°C.

Na konci zmrazovacího cyklu je program uchování automaticky nastaven na teplotu od -22 do -25°C.

V průběhu cyklu zmrazování/zchlazování – neotevírejte dveře až do ukončení cyklu!

UCHOVÁNÍ ZCHLAZENÉHO VAŘENÉHO JÍDLA SE VŽDY ŘÍDÍ PLATNÝMI HYGIENICKÝMI NORMAMI V ČR.

Dodavatel přístroje uvádí, že uvařené šokově zchlazené jídlo může být uchováno v chladničce až 5 dní od doby zchlazení. Je důležité respektovat pravidla chlazení a udržovat teplotu v lednici od 0 do +4 °C, v závislosti na pokrmu. Při použití techniky vakuového balení, může být doba uchování zvýšena až na 15 dní. Tato doporučení jsou pouze orientační, uchovávání se vždy řídí platnými hygienickými normami v ČR.

UCHOVÁNÍ ZMRAZENÉHO VAŘENÉHO JÍDLA SE VŽDY ŘÍDÍ PLATNÝMI HYGIENICKÝMI NORMAMI V ČR

Dodavatel přístroje uvádí, že uvařené jídlo hloubkově zmrazené může být uchováváno v mrazničce až po dobu několika měsíců od doby zmražení. Jídlo, které bylo zmrazeno může být bezpečně uchováváno po dobu 3 až 18 měsíců, v závislosti na druhu pokrmu. Je důležité udržovat teplotu v hodnotě -20 °C nebo nižší. Tato doporučení jsou pouze orientační, uchovávání se vždy řídí platnými hygienickými normami v ČR.

Důležitá upozornění:



Neuchovávejte uvařené jídlo ani šokově zmrazené při pokojové teplotě.

Snažte se vyhnout nízké vlhkosti v místnosti, aby jídlo neabsorbovalo pachy okolí.

Jakmile je jídlo jednou rozmrazeno, nesmí být znovu zmrazeno.

Šokově zmrazené jídlo musí být chráněno ochranou vrstvou (lepší je vakuově balené) a opatřeno štítkem, na kterém musí být uvedeny tyto údaje:

- *Obsah, datum přípravy, datum doby minimální trvanlivosti - expirace*

Popis zchlazovače/zmrazovače

Přístroj s vestavěným agregátem

Typ+ počet držáků		AT03ISO - 3	AT05ISO - 5	AT07ISO - 7	AT010ISO - 10
Vnější rozměry mm	ŠxHxV mm	750x740x720/7	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
VÁHA	kg	50	71	90	90
ROZMĚRY KOMORY	ŠxHxV mm	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410
KAPACITA		3 GN1/1 – 3	5 GN1/1 – 5 60x40	7 GN1/1 – 7 60x40	10 GN1/1 – 10 60x40
ROZTEČ MEZI POJEZDY	cm	7	7	10,5	7
KAPACITA ZCHLAZENÍ	+3°C	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg
KAPACITA ZMRAŽENÍ	-18°C	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg
CHLADIVO		R 404a / R 507	R 404a / R 507	R 404a / R 507	R 404a / R 507
PŘÍKON	W	1150	1424	1490	1490
NAPĚTÍ	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

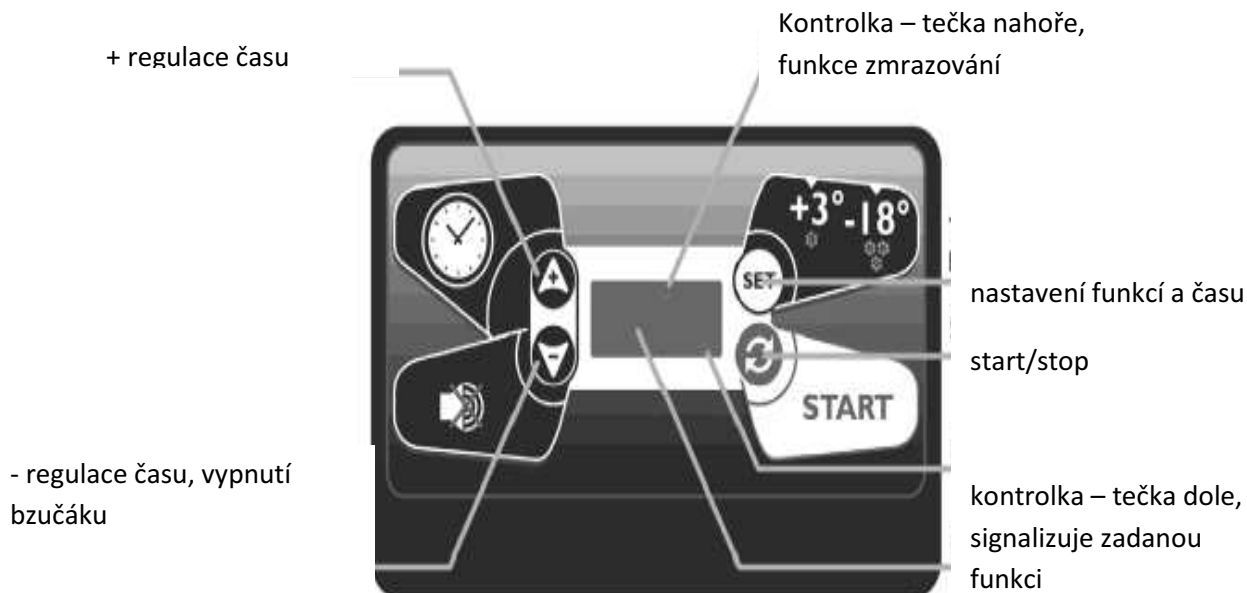
Přístroj bez agregátu (agregát umístěn mimo přístroj)

Typ+ počet držáků		AT03ISO - 3	AT05ISO - 5	AT07ISO - 7	AT010ISO - 10
VNĚJŠÍ ROZMĚRY	ŠxHxV mm	750x740x720/7	750x740x850/880	750x740x1260/1290	750x740x1260/1290
VÁHA	kg	30	51	60	60
ROZMĚRY KOMORY	ŠxHxV mm	600x400x280	610x400x410	760x630x410	760x630x410
KAPACITA		3 GN1/1 – 3	5 GN1/1 – 5 60x40	7 GN1/1 – 7 60x40	10 GN1/1 – 10 60x40
ROZTEČ MEZI POJEZDY	cm	7	7	10,5	7
KAPACITA ZCHLAZENÍ	+3°C	14 kg	20 kg	25 kg	25 kg
KAPACITA ZMRAŽENÍ	-18°C	11 kg	15 kg	20 kg	20 kg
CHLADIVO		R 404a / R 507	R 404a / R 507	R 404a / R 507	R 404a / R 507
PŘÍKON	W	40	70	80	80
NAPĚTÍ	V-P-Hz	230-1-50	230-1-50	230-1-50	230-1-50

Vhodné pro plechy o rozměrech 600 x 400 mm nebo gastronádoby GN 1/1.

Vnější a vnitřní konstrukce je vyrobena z nerezové oceli, část s motorem je vyrobena z pozinkovaného plechu.

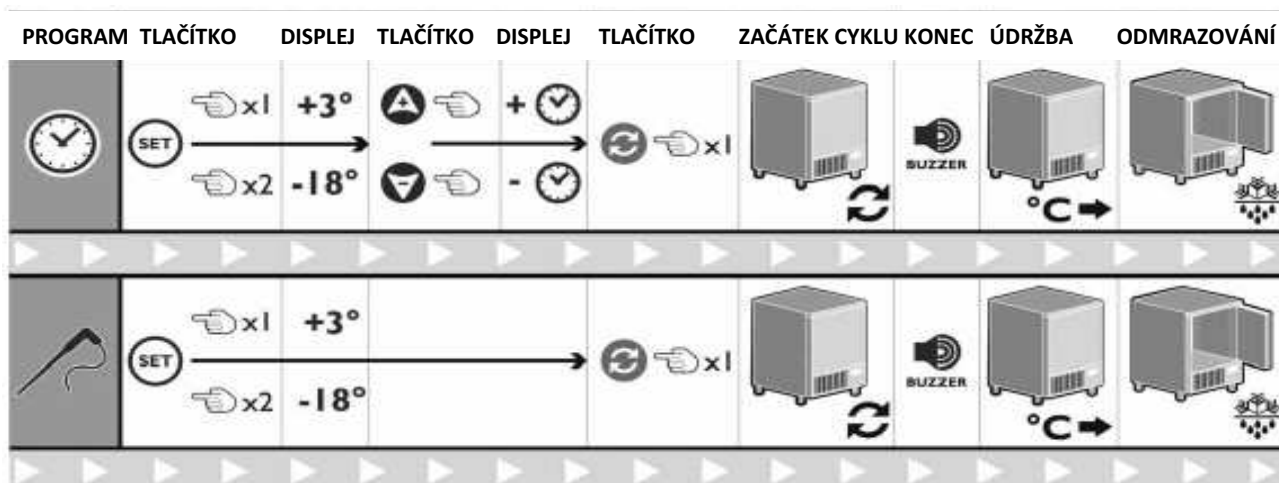
POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



Na ovládacím panelu nastavujeme základní funkce přístroje tj. teplotně nebo časované řízení zchlazení / zmrazení

- Šokové zchlazení při teplotě +3° C
- Šokové zmrazení při teplotách při -18 ° C
- Manuální odmrazování bez topení nebo horkého plynu

ZOBRAZENÍ PROGRAMU TEPLTNĚ ŘÍZENÉHO A ČASOVĚ ŘÍZENÉHO






POPIS DISPLEJE

Pokud je zvolen cyklus s nastavením času, displej ukazuje čas (v hodinách a minutách) nebo záznamy sondy umístěné v jádru pokrmu. Pokud je zvolen teplotně řízený cyklus, displej ukazuje aktuální teplotu v prostoru.


Uživatel (kuchař) může zvolit typ cyklu – šokové zchlazení/zmrazení jídla řízené teplotně nebo časem.

Uživatel nesmí jednotlivá tlačítka držet déle, mohl by se dostat do programovacího menu, určeného pouze pro servisní mechaniky.


POPIS JEDNOTLIVÝCH FUNKCÍ TLAČÍTEK

Tlačítka Set , šipka nahoru  a šipka dolů  umožňují nastavení teplotního a časového cyklu.

Stisknutím šipky nahoru  nebo šipky dolů  zvolíme cyklus s časovým nastavením, pokud jsme předtím vybrali tlačítkem Set  teplotu (+3°C nebo -18°C).

Pro zahájení cyklu stiskněte krátce tlačítko Start/Stop  .

Krátkým zmáčknutím tlačítka šipka nahoru  se zobrazí teplota zaznamenávána teplotní sondou. Data jsou zobrazena po dobu 5 sekund.

Stisknutím tlačítka „SET“  po dobu 4 sekund nastavíte přístroj do pohotovostním režimu „---“.

Bzučák (buzzer) vypnete zmáčknutím tlačítka šipka dolů  .

ORIENTAČNÍ DOBA UCHOVÁNÍ (V MĚSÍCÍCH) PRO ŠOKOVĚ ZMRAZENÉ JÍDLO

UCHOVÁVÁNÍ ZMRAZENÉHO VAŘENÉHO JÍDLA SE VŽDY ŘÍDÍ PLATNÝMI HYGIENICKÝMI NORMAMI V ČR

JÍDLO	MRAŽENÍ -18°C
Mléčné výrobky	
Sýr	4
Máslo	8
Drůbež a maso	
Hovězí	9
Telecí	6
Jehněčí	6
Vepřové	4
Drůbež	5-9
Králík, husa	4-6
Kachna, krůta	4-6
Zvěřina	6-10
Ryby	
Libové, dietní	6-8
Tučné (úhoř, makrela, losos, sled')	3-4
Korýši s klepety	3-4
Korýši	2-3
Ovoce a zelenina	
Zelenina	12
Ovoce	12
Pečivo	
Koláče	2-4
Předvařené jídlo	
Předvařené jídlo	2-4

ORIENTAČNÍ ČASY PRO ŠOKOVÉ ZCHLAZENÍ / ZMRAZENÍ

JÍDLO	GASTRO NÁDOBA	MAX. KAPACITA	VÝŠKA PRODUKTU	ČAS ZMRAŽENÍ	UŽITÝ CYKLUS
První chod					
Bešamel	GN 1/1 v.60 mm	6 l	4 cm	70 minut	Zchlazení
Masový vývar	GN 1/1 v.110 mm	7 l	6-7 cm	90 minut	Zchlazení
Canneloni	GN 1/1 v.40 mm	4 kg	3-4 cm	40 minut	Zchlazení
Zeleninová polévka	GN 1/1 v.100 mm	5 l	5 cm	90 minut	Zchlazení
Čerstvé těstoviny	GN 1/1 v.40 mm	1 kg	5 cm	30 minut	Zmrazení
Masová a rajčatová omáčka	GN 1/1 v.60 mm	5 kg	5 cm	90 minut	Zchlazení
Fazolová polévka	GN 1/1 v.60 mm	5 kg	5 cm	90 minut	Zchlazení
Rybí polévka	GN 1/1 v.60 mm	4 kg	5 cm	90 minut	Zchlazení
Drůbež a maso					
Pečeně	GN 1/1 v.60 mm	7 kg	10 cm	90 minut	Zchlazení
Dušené hovězí	GN 1/1 v.60 mm	7 kg	15 cm	90 minut	Zchlazení
Vařené hovězí	GN 1/1 v.60 mm	6 kg	12-18 cm	90 minut	Zchlazení
Kuřecí prsa	GN 1/1 v.40 mm	5 kg	4-5 cm	30 minut	Zchlazení
Roastbeef	GN 1/1 v.40 mm	4 kg	10-15 cm	80 minut	Zchlazení
Ryby					
Mořský okoun	GN 1/1 v.40 mm	3 kg	5-10 cm	90 minut	Zchlazení
Mořská cikáda	GN 1/1 v.40 mm	2 kg	3 cm	25 minut	Zchlazení
Mušle – vakuově balené	GN 1/1 v.60 mm	2 kg	3-4 cm	20 minut	Zchlazení
Rybí salát	GN 1/1 v.40 mm	4 kg	3-4 cm	30 minut	Zmrazení
Vařený polyp	GN 1/1 v.60 mm	5 kg	-	60 minut	Zchlazení
Sépie	GN 1/1 v.60 mm	4 kg	4-5 cm	60 minut	Zchlazení
Ovoce a zelenina					
Mrkev	GN 1/1 v.60 mm	4 kg	4-5 cm	60 minut	Zchlazení
Houby	GN 1/1 v.60 mm	4 kg	4-5 cm	60 minut	Zchlazení
Cuketa	GN 1/1 v.60 mm	3 kg	4-5 cm	90 minut	Zchlazení
Dezerty					
Pudding	GN 1/1 v.60 mm	6 l	4-5 cm	90 minut	Zchlazení
English cream	GN 1/1 v.60 mm	3 l	4-5 cm	90 minut	Zchlazení
Custard cream	GN 1/1 v.60 mm	3 l	4-5 cm	90 minut	Zchlazení
Creamy sugary pudding	GN 1/1 v.40 mm	3 l	6 cm	60 minut	Zchlazení

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Doporučujeme denní čištění vnější části přístroje včetně vnitřní strany dveří v blízkosti těsnění.

Manuální odmrazování

Přístroj musíte manuálně odmrazovat. Odmrazování může být uskutečněno při otevřených dveřích nebo se zavřenými dveřmi (celý proces bude trvat déle).

POSTUP

Po ukončení zchlazovacího nebo zmrazovacího procesu přístroj odpojte od elektrické sítě a doporučujeme nechat pootevřené dveře. Je nutné odstranit plastové víčko na trubce uvnitř přístroje, která odvádí vodu, abyste umožnili odtékání vody do nádržky. Na konci tohoto procesu, zkontrolujte hladinu vody v nádobce pod dveřmi přístroje a je-li to nutné, vyprázdněte nádobku.

ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

Pro čištění a údržbu součástí z nerezové oceli dodržujte následující pravidla s tím, že první a základní pravidlo je, abyste zajistili netoxičnost a maximální hygienu ošetřených ploch přístroje. Nerezová ocel má tenkou vrstvu oxidu, která zabraňuje tvorbě rzi. Nepoužívejte čisticí prostředky, které mohou zničit nebo ovlivnit tuto vrstvu, a tím vyvolat korozi. Před použitím jakéhokoli čisticího přípravku, ověřte u svého dodavatele vhodnost čisticího prostředku, musí být neutrální, bez chlóru, aby se zabránilo korozi na oceli. Vnější části přístroje čistěte přípravkem na nerezové povrchy naneseným na hadřík a vyleštěte dosucha. Uvnitř přístroje se čištění provádí pomocí vyždímaného hadříku namočeného v teplé vodě s neagresivním čisticím prostředkem a následně se osuší všechny vlhké části pomocí měkkého suchého hadříku.

Nikdy nepolívejte přístroj vodou nebo jinými roztoky.

Nepoužívejte ostré předměty a drátěnky.

ÚDRŽBA KONDENZÁTORU

Pro správnou funkčnost přístroje musíte nechat pravidelně čistit kondenzátor přístroje. Četnost tohoto čištění je závislá na prostředí, ve kterém je přístroj instalován. Doporučujeme používat proud vzduchu – vyfoukat prach směrem zevnitř ven, dbejte na to, abyste nepoškodili chladicí okruh. Vestavěný agregát je umístěn ve spodní části přístroje.

Doporučujeme tuto činnost přenechat servisnímu mechanikovi. Podmínkou záruční doby je 1 x za 6 měsíců záruční prohlídka odborným servisem, který vám určí NOSRETI a.s.

Čtěte pozorně záruční list. Záruční prohlídku si nechte zapsat do záručního listu a uchovejte si i montážní list o této prohlídce. Prachem zanesený kondenzátor může být důvodem závady na přístroji a následně vede ke zrušení záruky přístroje.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ A ŘEŠENÍ

Er – kontrola připojení k elektrické síti, kontrola sondy, v případě uvolnění sondy se musí utáhnout šroub, který ji drží.

Er1 - kontrola připojení k elektrické síti, chyba sondy v prostoru, kontrola upevnění sondy.

Er2 - kontrola připojení k elektrické síti, chyba sondy zavedené ve středu pokrmu, kontrola sondy.

Dlouhá doba zchlazování/zmrazování:

- kontrola a odstranění případné námrazy na výparníku (provedte manuální odmrazování)
- kontrola správného uložení pokrmů, případně nadměrné množství vloženého pokrmu (uložte pokrmy správně, snižte jejich množství)
- kontrola vnitřního ventilátoru, zda se otáčí (pokud se netočí, volejte servis)
- kontrola teploty a vlhkosti okolí přístroje, zda není příliš vysoká teplota a vysoká míra vlhkosti (umístěte přístroj do vhodného prostředí)
- kontrola teploty a vlhkosti uvnitř přístroje, zda není příliš vysoká teplota a vysoká míra vlhkosti (volejte servis)

Nedodržování funkce uchovávání pokrmu na konci cyklu zchlazování/zmrazování (volejte servis)

Pro nahlášení poruchy nebo objednání náhradního dílu potřebujete tyto údaje:

Model přístroje:

Výrobní číslo přístroje:

Druh poruchy:

Přístroj je vyroben z recyklovatelných materiálů a je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického zařízení.



Tento symbol na přístroji nebo na dokladech udává, že přístroj nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra k recyklaci el. zařízení nebo jiné místo k tomu určené. O ekologické likvidaci vysloužilého přístroje se informujte u svého dodavatele nebo u místního úřadu. Dbejte na to, aby při přepravě na místo likvidace nedošlo k porušení chladicího okruhu a následnému úniku chladiva.

Jestliže už přístroj nechcete používat, znehodnoťte ho odříznutím elektrického přívodního kabelu a odstraňte police a zámky, aby nemohlo dojít k uzavření a následnému udušení hrajících si dětí.