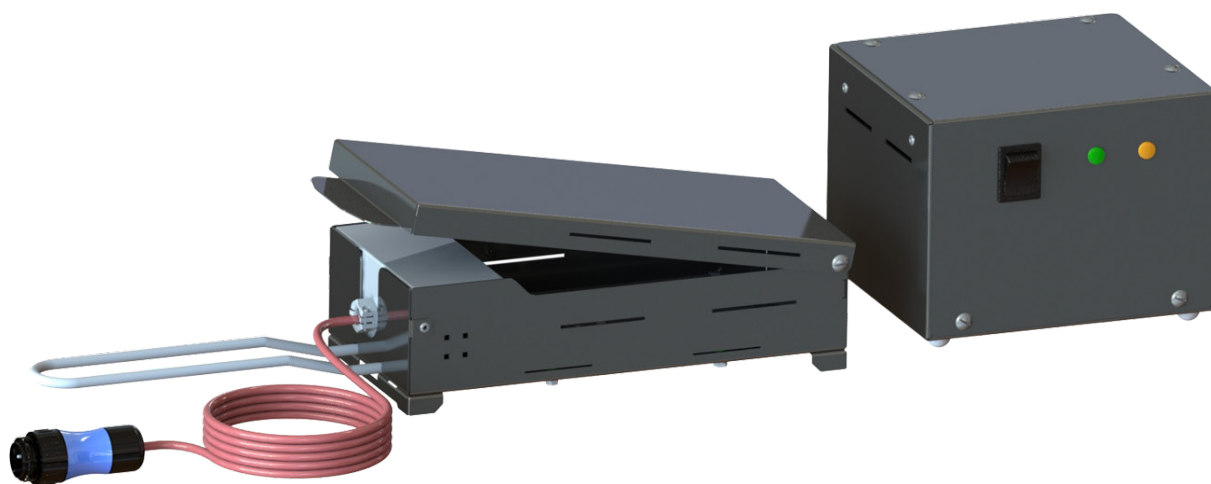




UDÍČÍ JEDNOTKA

NÁVOD K INSTALACI A OBSLUZE



STUJ





Contents

1. INSTALACE	5
1.1 Obecná a bezpečnostní upozornění	5
1.2 Konstrukční vlastnosti	11
1.3 Elektrické připojení	11
2. OBECNÉ POKYNY PRO POUŽITÍ	12
2.1. Materiál pro uzení	12
2.2. Nastavení	13
3. POUŽITÍ UDÍRNY	13
3.1. První zapnutí	13
3.2. Vložení do trouby	13
3.3. Nastavení trouby pro uzení	14
3.4. Konec cyklu uzení	14
3.5. Tipy pro uzení	14
3.6. Studené a horké uzení	16
4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	17
5. PORUCHY A ZÁVADY	17
6. LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ	18



1. INSTALACE

1.1 Obecná a bezpečnostní upozornění



Před instalací a používáním zařízení si pečlivě přečtěte tento návod, protože obsahuje důležité bezpečnostní informace pro instalaci, používání a údržbu.

ani nepoužívejte poškozené zařízení; v případě pochybností ihned kontaktujte technický servis nebo místního prodejce.

- Tento návod uchovejte na místě, které je snadno dostupné pro obsluhu.
- Pokud bude zařízení převedeno na jiné místo, je nutné návod přiložit; v případě potřeby si vyžádejte nový výtisk od autorizovaného prodejce nebo přímo od výrobce.
- Návod je k dispozici i v elektronické podobě na vyžádání zákazníka a na webových stránkách výrobce.
- Po rozbalení zkontrolujte, zda je zařízení v dobrém stavu a zda nebylo poškozeno během přepravy. Nikdy neinstalujte



Obalový materiál může být nebezpečný a musí být uchován mimo dosah dětí a zvířat. Likvidujte jej podle místních předpisů.

- Instalace musí být provedena v souladu s platnými předpisy země instalace.



Před instalací zařízení zkontrolujte, zda instalace odpovídá normám platným v zemi použití a údajům uvedeným na informačním štítku zařízení.



Instalace nebo údržba odlišná od pokynů uvedených v tomto návodu může způsobit poškození, zranění nebo smrtelné nehody.

- Instalaci, mimořádnou údržbu a opravy zařízení smí provádět pouze kvalifikovaný personál dle pokynů výrobce.
- Během montáže se v pracovním prostoru nesmí pohybovat nikdo, kdo se na instalaci nepodílí.
- Zařízení je určeno výhradně pro uzení potravin v uzavřeném pečicím prostoru trouby a smí být používáno pouze k tomuto účelu. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné.
- Zařízení smí obsluhovat pouze osoby, které byly řádně proškoleny. Aby se předešlo nehodám nebo poškození, je nezbytné, aby obsluha byla průběžně školená v bezpečném provozu.
- Zařízení nesmí používat osoby s omezenou fyzickou, smyslovou nebo duševní schopností ani osoby bez zkušeností nebo potřebných znalostí.
- Děti je třeba hlídat, aby si se zařízením nehrály ani je nepoužívaly.



Během provozu zařízení si uvědomte, že povrch zařízení může dosahovat teplot nad 60 °C.

- Použití chráničů sluchu není nutné, protože hladina hluku zařízení je nižší než 70 dB(A).

- V případě poruchy nebo nesprávné funkce je třeba zařízení vypnout a odpojit ze sítě. Opravy smí provádět pouze autorizovaný servisní technik s originálními náhradními díly.



Zařízení vždy odpojte od elektrické sítě před jakoukoli instalací nebo údržbou.

- Jakýkoli zásah, úprava nebo změna, která není výslovně povolena v tomto návodu, ruší záruku.

- Nepokládejte nebo nepoužívejte hořlavé látky v blízkosti zařízení.

- Při delším nepoužívání zařízení vypněte napájení.

- Před uvedením zařízení do provozu zkontrolujte, zda byly všechny části obalu odstraněny a řádně zlikvidovány dle platné legislativy.

- Jakékoli změny v instalaci musí být schváleny a provedeny autorizovaným technikem.

- Elektrické opravy smí provádět pouze vysoce kvalifikovaný personál.



VAROVÁNÍ! Pokud je napájecí kabel poškozen, zařízení nesmí být používáno. Poškozený kabel musí být vyměněn kvalifikovanou osobou.

- Zařízení je určeno pouze pro profesionální použití.
- Nesmí být prováděny žádné změny v elektroinstalaci zařízení.
- Nedodržení výše uvedených varování může ohrozit vaši bezpečnost i bezpečnost zařízení.



VAROVÁNÍ! Podlaha v okolí zařízení nesmí být kluzká.



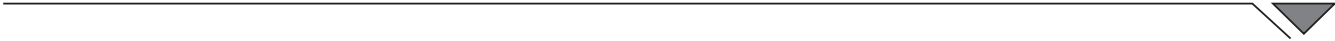
Během provozu manipulujte se zařízením opatrně. HROZÍ POPÁLENÍ!



Udírnu vyjímejte z horké trouby pouze pomocí žáruvzdorných ochranných rukavic.

- Při čištění zařízení používejte ochranné brýle a vhodné rukavice.

- Informační štítek na zařízení obsahuje důležité údaje – v případě potřeby servisu nebo údržby musí zůstat nepoškozený a nesmí být odstraněn nebo upraven.
- Po instalaci se doporučuje zavést plán pravidelné údržby (alespoň jednou ročně), prováděné kvalifikovaným personálem.
- Zařízení splňuje požadavky směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě.
- Zařízení splňuje požadavky směrnice 2014/35/EU o nízkém napětí.
- Zařízení splňuje požadavky na kontakt s potravinami dle nařízení ES 1935/2004.

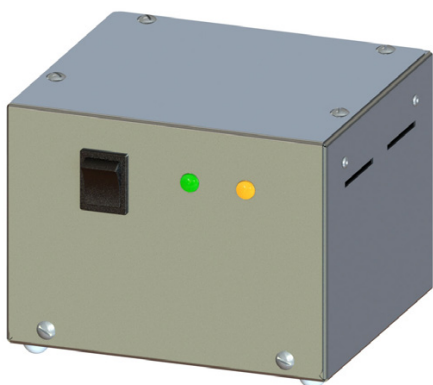




1.2 Konstrukční vlastnosti

Zařízení se skládá ze dvou prvků:

- napájecí jednotka – viz obr. 1
- udírna – umístěná uvnitř trouby – viz obr. 2



Obr. 1



Obr. 2

1.3 Elektrické připojení

Podle předpisů musí mít elektrická síť účinný uzemňovací systém, jak vyžadují platné normy. Elektrická bezpečnost zařízení je zajištěna pouze tehdy, pokud je elektrická instalace v souladu s normami.

MOD	XXXXXXXX	S/N	XXXXXX/XX/XX		
COD	XXXXXXXX				
POWER SUPPLY		xxxVxN 50/60Hz			
TOT. POWER kW			CE	IPx3	G _K [®]

Před připojením zařízení k elektrické síti zkontrolujte hodnoty napětí a frekvence v síti, aby odpovídaly požadavkům uvedeným na informačním štítku zařízení (obr. 3).

Obr. 3

Při přímém připojení do sítě musí být mezi spotřebičem a napájecím zdrojem umístěno zařízení, které umožňuje odpojení a je dimenzováno podle zatížení. Kontakty tohoto zařízení musí mít minimální vzdálenost otevření umožňující úplné odpojení podle podmínek přepětí kategorie III dle instalačních pravidel. Zařízení musí být umístěno tak, aby jej mohl obsluha kdykoli snadno použít.



VAROVÁNÍ:

VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST A NEZARUČUJE ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NESPRÁVNOU INSTALACÍ, KTERÁ NENÍ V SOULADU S TÍMTO NÁVODEM.

2. OBECNÉ POKYNY PRO POUŽITÍ

2.1. Materiál pro uzení

Udírna je navržena pro uzení potravin pomocí dřevěných třísek nebo pelet.

Doporučuje se používat pouze přírodní produkty, které nejsou ošetřené látkami, jež by mohly být zdraví škodlivé.



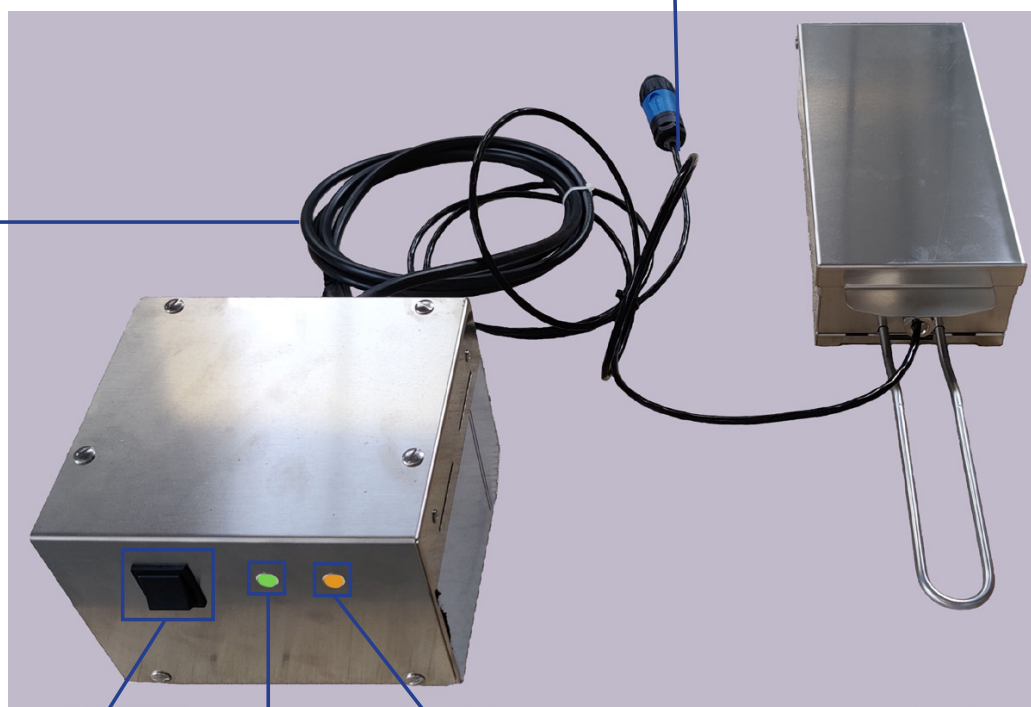
Obr. 4

Otevřete víko udírny a vložte dostatečné množství dřeva, které naplní prostor pro vsypání (viz obr. 4, označení A).

A

napájecí jednotka /
propojovací kabel k
udírně

napájecí kabel



tlačítko
ZAP/VYP

zelená
LED
kontrolka

oranžová
LED
kontrolka

Obr. 5

2.2. Nastavení

Připojte udírnu k napájecí jednotce pomocí kabelu a konektoru umístěného na napájecím zdroji (viz obr. 5).

Po připojení napájecí jednotky do zásuvky se na zařízení rozsvítí zelená kontrolka (LED).

Po stisknutí tlačítka ON/OFF (viz obr. 5) se rozsvítí oranžová kontrolka a udírna začne zahřívat.

3. POUŽITÍ UDÍRNY

3.1. První zapnutí

Po připojení konektorů a naplnění prostoru pro třísky nebo pelety stiskněte tlačítko ON/OFF na napájecí jednotce (viz obr. 5).

Rozsvítí se zelená i oranžová LED kontrolka a udírna začne po přibližně 10–15 minutách (v závislosti na typu dřeva) produkovat kouř.

3.2. Vložení do trouby

Udírna je kompatibilní s troubami:

Steambox, Steambox Evolution, Kompatto, Kore, Minitouch, Magnifico, Easyair a Movair. Doporučuje se používat udírnu pouze v modelech vybavených automatickým mycím systémem.

Postup umístění udírny do trouby:

- Položte udírnu na plech a ten vložte do trouby na nejvyšší úroveň, aby se zabránilo pádu šťávy z potravin na udírnu.
- Napájecí kabel mezi udírnou a napájecí jednotkou musí vést mezi těsněním trouby a dvířky.



Upozornění:

Kabel musí být veden mezi vnitřním sklem dvířek a těsněním trouby, mimo oblast sběrače kondenzátu, aby nedošlo k deformaci nebo poškození.

Pokud je kabel poškozen, okamžitě přestaňte udírnu používat a kontaktujte technickou podporu.

3.3. Nastavení trouby pro cyklus uzení

Pro trouby typu Kompatto, Minitouch, Magnifico, Easyair, Movair a Steambox nastavte uzení manuálně takto:

- **Režim vaření: Horký vzduch (konvekce)**
- **Teplota: maximálně 200 °C**
- **Klapka: Zavřená**
- **Ventilátor: max. stupeň 3**

Pokud nastavujete teplotu pod 90 °C, doporučuje se snížit rychlost ventilátoru na hodnotu 1–2.

Pro nastavení kouřového cyklu v troubách Steambox Evolution a Kore se řiďte návodem dodaným s troubou.



VAROVÁNÍ!

Nikdy nenastavujte teplotu vyšší než 200 °C během kouřového cyklu – mohlo by dojít k poškození napájecího kabelu.

3.4. Konec cyklu uzení

Po ukončení kouřového cyklu:

1. Vypněte udírnu.
2. Vyjměte ji z trouby pomocí speciálních ochranných rukavic, abyste se nepopálili.
3. Odpojte napájecí jednotku ze sítě.
4. Odpojte udírnu od napájecí jednotky.
5. Vyprázdněte zásobník na popel a zbytky dřeva – až po jeho vychladnutí.



Upozornění na riziko popálení!



Zbytky třísek nebo pelet mohou být velmi horké – zabraňte jejich kontaktu s hořlavými materiály, mohlo by dojít ke vznícení.

3.5. Tipy pro uzení

Na trhu je k dispozici různé dřevo pro uzení, jeho výběr závisí na typu potravin. Dřevo můžete použít suché nebo předem namočené ve vodě na 10–20 minut.

Níže je tabulka s doporučením dřevin (překlad názvů i s použitím):

Název (EN)	Název (CZ)	Charakteristika	Doporučeno pro
ALDER	Olše	Jemná, mírně sladká	Ryby, vepřové, drůbež
ALMOND	Mandloň	Sladká chuť	Jakékoliv maso
APPLE	Jabloň	Jemná, výrazná	Ryby, červené maso
ASH	Jasan	Podobná javoru	Vepřové, drůbež
BEECH	Buk	Nejlepší pro uzení	Drůbež, vepřové, hovězí
CHERRY	Třešeň	Kyselejší, ovocná	Drůbež, vepřové, hovězí
GRAPE	Réva	Kyselejší, ovocná	Drůbež, jehněčí, červené maso
HICKORY	Ořešák americký	Sladký, silný, připomíná slaninu	Vepřové, šunka, hovězí
LILAC	Šeřík	Lehká, květinová	Korýši, měkkýši, jehněčí
MAPLE	Javor	Jemná, nasládlá	Vepřové, drůbež, zvěřina, sýr
MESQUITE	Mezkit	Silné aroma	Hovězí, ryby, drůbež, zvěřina
MULBERRY	Moruše	Sladká, jako jablko	Korýši, drůbež, jehněčí
OAK	Dub	Intenzivní chuť	Vepřové, ryby, červené maso, zvěřina
WHISKEY OAK	Dub s whiskey aroma	Nádech whiskey	Vepřové, ryby, zvěřina
ORANGE	Pomerančovník	Jemná chuť	Hovězí, vepřové, drůbež, mořské plody
PEAR	Hrušeň	Velmi jemná	Vepřové, drůbež
PECAN	Ořešák pekanový	Sladká, jemná	Drůbež, hovězí, vepřové, sýr
PLUM	Švestka	Jemné aroma	Bílá a růžová masa
WALNUT	Vlašský ořech	Těžký kouř – vhodný k míchání	Zvěřina, červené maso

Tab.1



3.6. Studené a horké uzení

Lze provádět jak studené, tak horké uzení, podle typu produktu a požadovaného výsledku.

Horké uzení lze kombinovat s vařením – trouba může být nastavena buď:

na Delta-T vaření, nebo

na pevnou teplotu.

Při studeném uzení (např. uzený losos) doporučujeme vložit nádobu s ledem na spodní úroveň trouby, aby se udržela nízká teplota v komoře.

4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před prováděním jakékoli údržby nebo čištění:

- Odpojte zařízení od elektrické sítě
- Počkejte, až udírna vychladne

Na konci každého pracovního dne zařízení očistěte, a to jak z hygienických důvodů, tak kvůli předcházení poruchám.

Zařízení nikdy nečistěte přímým nebo vysokotlakým proudem vody!

Dále zařízení nečistěte:

- drátěnkami
- běžnými ocelovými kartáči
- škrabkami

Povolené je použití jemné oceli vhodné pro nerez, přičemž vždy čistěte ve směru struktury plechu.

Pro čištění vnějších částí použijte:

- vlhký hadřík
- jemný čisticí prostředek

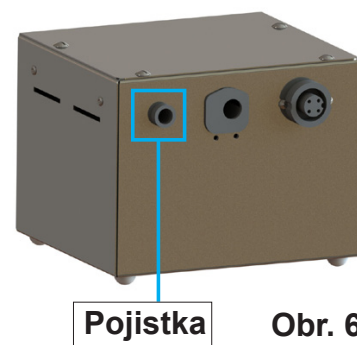
5. PORUCHY A ZÁVADY

Možná závada:

Udírna se nezahřívá, ale oranžová kontrolka svítí.

Řešení:

1. Zkontrolujte, zda je konektor správně zapojen.
2. Odpojte zařízení od sítě a zkontrolujte pojistku za napájecí jednotkou (viz obr. 6).
3. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technickou podporu.



6. Upozornění výrobce (závěr):

Po skončení své životnosti musí být zařízení zlikvidováno v souladu s právními předpisy.

Symbol na obrázku 7 označuje, že po skončení své životnosti musí být zařízení zlikvidováno v souladu s pokyny směrnice Evropského parlamentu 2012/19/EU ze dne 4. 6. 2012.



Obr. 7

Informace o likvidaci v zemích Evropské unie:

Směrnice Evropského společenství týkající se zařízení WEEE byla v jednotlivých zemích implementována odlišně, proto pokud se má toto zařízení zlikvidovat, doporučujeme obrátit se na místní úřady nebo prodejce, abyste zjistili správný způsob likvidace.



VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLI ŠKODY ZPŮSOBENÉ NESPRÁVNOU
INSTALACÍ, ZÁSAHEM DO ZAŘÍZENÍ, NESPRÁVNÝM POUŽITÍM, NEVHODNOU ÚDRŽBOU,
NEDODRŽENÍM PLATNÝCH NOREM NEBO POUŽITÍM V ROZPORU S URČENÝM ÚČELEM.
VÝROBCE SI VYHRAZUJE PRÁVO KDYKOLI PROVÉST ZMĚNY NA PRODUKTU, KTERÉ
POVAŽUJE ZA NUTNÉ NEBO UŽITEČNÉ.





Seznam servisních organizací:

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9

Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.com

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp.z o.o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl