



[www.pizza-perfettissima.cz](http://www.pizza-perfettissima.cz)

## **PROVOZNÍ NÁVOD**

### **Pec na pizzu PROFESSIONALE modely UNO a DUE**

Vyrobena exklusivně pro  
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG - Divize Professional  
Mörscher Str. 21, 76275 Ettlingen, Germany



**POZOR!**

**V PECI JE POD PEČÍCÍMI KAMENY  
TRANSPORTNÍ VRSTVA POLYSTYRENU**

**!! ODSTRANĚTE TUTO PŘED ZAPNUTÍM STROJE !!**

**S KAMENY ZACHÁZEJTE OPATRNĚ - JSOU KŘEHKÉ**

**PO ODSTRANĚNÍ POYSTYRENU A OČIŠTĚNÍ KAMENŮ  
TYTO VLOŽTE ZPĚT NA PŮVODNÍ MÍSTO**

Odborný záruční a pozáruční servis zařízení v České republice zajišťuje  
Hofmann Bohemia - partner gastronomie s.r.o., Chebská 2096, 356 01 Sokolov  
tel.: +420 355 327 629 e-mail: [opravy@hofmann.cz](mailto:opravy@hofmann.cz)  
[www.hofmann.cz](http://www.hofmann.cz)

---

# VÝROBNÍ ŠTÍTEK

Následující údaje jsou na štítku čitelné a neměnné:

- jméno výrobce;
- označení CE;
- model;
- elektrický výkon (kW / A);
- nápis „Made in Italy“
- sériové číslo;
- elektrické napětí a frekvence (volty / Hz);
- rok výstavby;
- hmotnost pece;

## VŠEOBECNÉ DŮLEŽITÉ INFORMACE

- Před použitím zařízení si musíte přečíst a porozumět všem částem této příručky.
- Tyto pokyny musí být vždy k dispozici „oprávněnému provoznímu personálu“ a musí být pečlivě udržovány v blízkosti zařízení.
- Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody na lidech, zvířatech a majetku způsobené nedodržením pokynů v této příručce.
- Tento návod je nedílnou součástí zařízení a musí být uchováván, dokud není definitivně zlikvidováno.
- „Oprávněný obsluhující personál“ smí na zařízení provádět pouze práce, které jasně spadají do oblasti jejich působnosti.

## UVEDENÍ ZAŘÍZENÍ DO STAVU VYPNUTÍ "VYP"

**Před prováděním jakýchkoli údržbářských a / nebo nastavovacích prací na zařízení musí být přerušeno napájení. Za tímto účelem vytáhněte elektrickou zástrčku ze elektrické zásuvky a vždy se ujistěte, že je zařízení skutečně vypnuté a studené.**

## ZÁRUKA

Výrobce zaručuje, že zařízení, na které se tato příručka vztahuje, bylo zkontrolováno a schváleno v sídle společnosti.

Záruční doba je dvanáct měsíců a začíná dnem vystavení faktury s DPH v okamžiku nákupu. Během této doby budou opravy provedeny pouze tehdy, jestliže se prokáže že jde o výrobní vadu nebo poruchu, s výjimkou opotřebitelných dílů. Převážné náklady jsou ze záruky vyloučeny.

Záruka zaniká, pokud se zjistí, že škoda byla způsobena: dopravou, nesprávnou nebo nedostatečnou údržbou, neznalostí obsluhy, neoprávněnou manipulací, opravami neoprávněnými osobami, nedodržením pokynů uvedených v provozním návodu.

Jakákoli náhrada škody způsobené výrobcem za přímé nebo nepřímé škody vzniklé v důsledku odstavení stroje z provozu je vyloučena. Např.: porucha, čekání na opravu nebo v každém případě z důvodu nefyzické přítomnosti zařízení.



**ZMĚNY / POŠKOZENÍ ZPŮSOBENÉ NA ZAŘÍZENÍ A / NEBO VÝMĚNOU ZA NEPŮVODNÍ NÁHRADNÍ DÍLY, ZÁRUKA OKAMŽITĚ PROPADÁ A VYVAZUJÍ VÝROBCE ZE VŠECH ODPOVĚDNOSTÍ.**



Pokud není zařízení vybaveno elektrickou zástrčkou přímo od výrobce je potřeba při jeho připojení k síti dodržovat následující postup:



1. Připojte vodiče L1 - L2 - L3 - N - odizolovaného napájecího kabelu typu H07RNF 3G X "x" mm<sup>2</sup> s objímkou na svorkovnici (obr. A).
2. Připojte standardizovaný a polarizovaný konektor k druhému konci kabelu (rozlišení mezi fází a neutrálem musí být jasné).
3. Pro připojení trouby k 230 V JEDNOTLIVÉ FÁZE stačí vytvořit můstek mezi L1-L2-L3 s

L1	svorka N. 1
L2	svorka N. 2
L3	svorka N. 3
N	svorka N. 5
	svorka N. 6

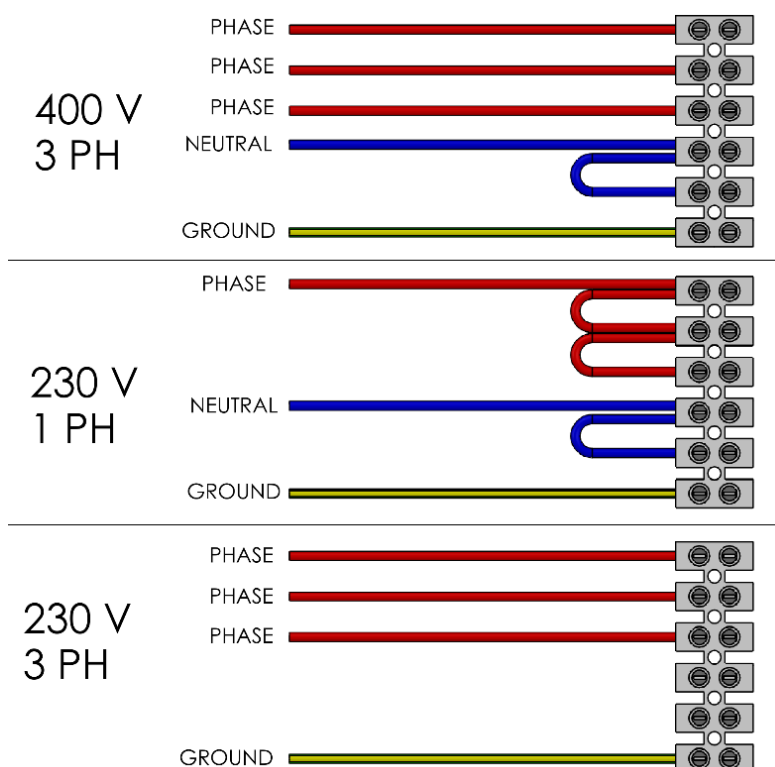


**PO DOKONČENÍ ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ MUSÍ AUTORIZOVANÝ TECHNIK VYSTAVIT PROHLÁŠENÍ, KTERÉ POTVRZUJE FUNKČNOST VYROVNÁNÍ ELEKTRICKÉHO POTENCIÁLU.**

**PŘÍSTROJE MUSÍ BÝT PŘIPOJENY PROSTŘEDNICTVÍM PROUDOVÉHO CHRÁNIČE (RCD) S MAXIMÁLNÍM JMENOVITÝM REZIDUÁLNÍM PROUDEM DO 30 MA.**

## SVORKOVNICE

Svorkovnice je umístěna na vnější straně zadní části trouby.



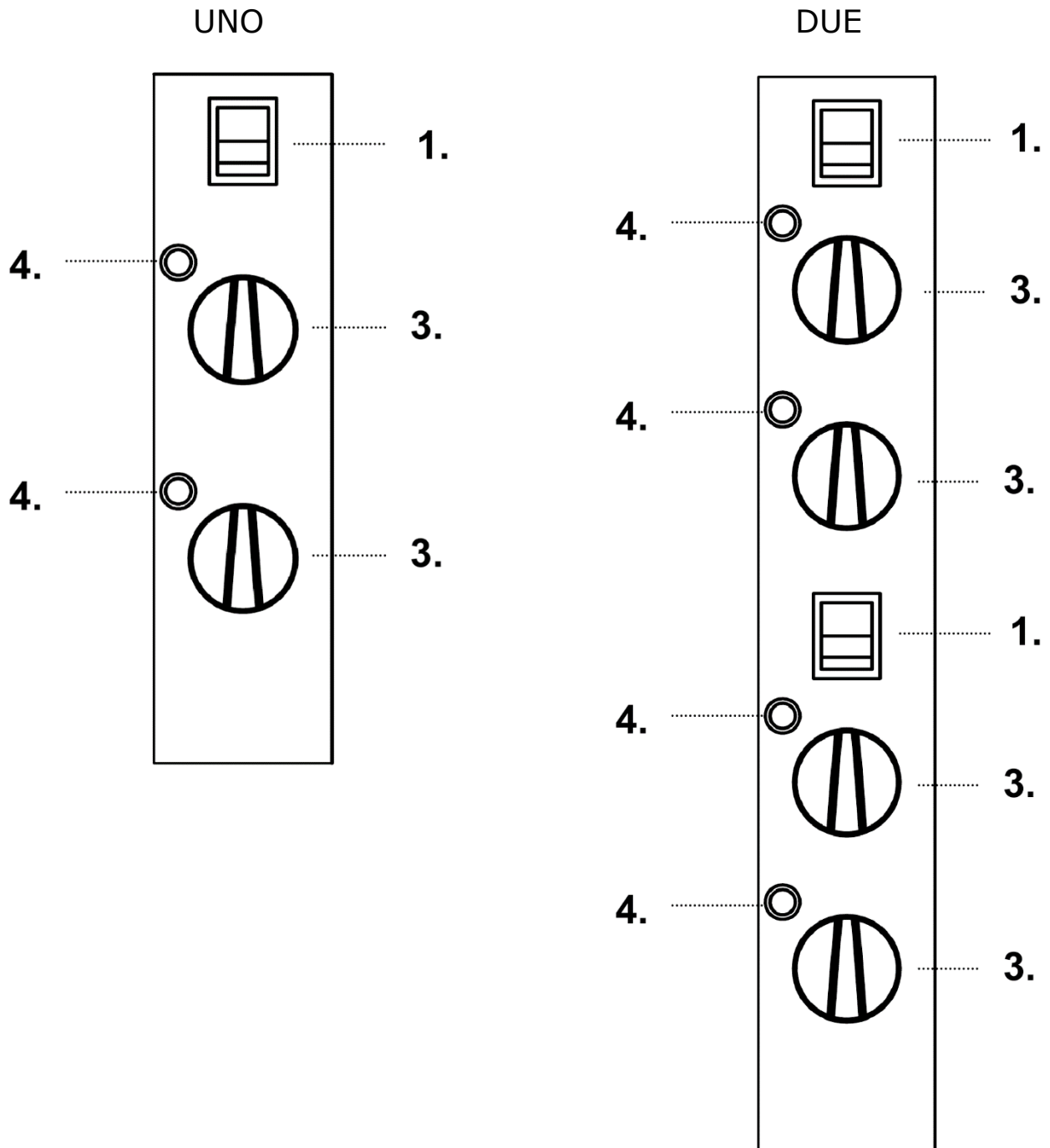
Typ pece	Počet vodičů	Průřez (mm <sup>2</sup> )
UNO a DUE	3	2,5

## UZEMNĚNÍ

Zařízení musí být zapojeno do systému vyrovnávání potenciálu. Připojovací svorka je umístěna poblíž napájecí svorkovnice trouby. Vodič zemnicího propojení musí mít průřez nejméně 10 mm<sup>2</sup>.

# OVLÁDACÍ PANEL

Popis funkcí



Poz.	Označení	Funkce
1	Hlavní spínač	Zapíná a vypíná všechna elektrická topení
3	Termostat	<b>Poz. 0:</b> Vypíná elektrické topení; <b>Poz. 50 - 320°C:</b> Nastavuje požadovanou teplotu
4	Kontrolka	Pokud svítí: hlásí, že je elektrické topení v provozu

## PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

Před zapnutím zařízení odstraňte ochranný film; Nepoužívejte ostré předměty, které by mohly poškodit povrchy.



**BEZ OHLEDU NA TEPELNÝ VÝKON BY Z BEZPEČNOSTNÍCH DŮVODŮ NEMĚLA NASTAVENÁ TEPLOTA PŘESAHOVAT 320 °C.**

**UVEDENÍ DO PROVOZU PŘI KTERÉM DOCHÁZÍ K PEVNÉMU SPOJENÍ EL. VODIČŮ ZAŘÍZENÍ S VNITŘÍM ELEKTRICKÝM ROZVODEM BUDOVY MUSÍ BÝT PROVEDENO AUTORIZOVANÝM TECHNIKEM, KTERÝ PO DOKONČENÉ INSTALACI VYSTAVÍ DOKLAD O ODBORNÉ INSTALACI DO ELEKTRICKÉHO OBVODU.**

## PŘI PRVNÍM UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Přední část zařízení očistěte měkkým suchým hadříkem, abyste odstranili veškeré zbytky nečistot
2. Připojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky;
3. Hlavní vypínač (viz obr.) přepněte do polohy „I“ (Poz. 1);
4. Zapněte topení nastavením regulátoru teploty (Poz.3) na teplotu 150 ° C, která je vyznačena na otočném knoflíku; příslušné kontrolky se rozsvítí a označují činnost aktivních topení;
5. Nechte zařízení běžet asi 1 hodinu;
6. Vypněte topení nastavením regulátoru teploty (Poz.3) do polohy "0"; příslušné kontrolky zhasnou;
7. Otevřete dvířka pečící komory zařízení asi 15 minut, aby se uvolnily všechny páry a pachy;
8. Dveře znovu zavřete a opakujte postup popsany v bodě (4); tentokrát nastavte regulátor teploty (Poz.3) na maximální teplotu podle informací na otočném knoflíku.
9. Nechte troubu běžet asi 1 hodinu;
10. Vypněte topení nastavením regulátoru teploty (Poz. 3) na pozici „0“; příslušné kontrolky zhasnou;
11. Vypněte troubu přepnutím hlavního spínače (viz obr.) přepněte do polohy „0“ (Poz. 1);

## BĚŽNÝ PROVOZ ZAŘÍZENÍ

1. Připojte zástrčku napájecího kabelu do zásuvky;
2. Hlavní vypínač přepněte do polohy „I“;
3. Zapněte topení nastavením regulátoru teploty (Poz.3) na požadovanou teplotu, rozsvítí se kontrolky a signalizují činnost aktivních topení;
4. Jakmile zařízení dosáhne požadované teploty, pizzy, které mají být upečeny, mohou být vloženy do pece;
5. Ručně otevřete dvířka pečícího prostoru zařízení pomocí namontovaných držadel;
6. Pizzu (pizzy), které mají být upečeny, vložte do zařízení pomocí vhodného nádobí.  
**Je důležité nenechávat dveře otevřené příliš dlouho, protože unikající teplo snižuje teplotu uvnitř zařízení;**
7. Znovu zavřete dvířka a zkontrolujte proces tepelné úpravy oknem;
8. Teplota pečení pizzy se liší v závislosti na tom, zda je umístěna přímo na povrchu pečícího kamene nebo na plechu na pečení.  
V prvním případě doporučujeme nastavit spodní teplotu na 280 ° C a horní teplotu na 320 ° C; ve druhém případě však nižší teplo na 320 ° C a horní teplo na 280 ° C;
9. Po upečení pizzu vyjměte

---

## VYPNUTÍ ZAŘÍZENÍ

Vypněte zařízení otočením regulátoru teploty (Poz.3) do polohy "0".

Nakonec přepněte Hlavní přepínač (Poz.1) do polohy "0" a vytáhněte elektrickou zástrčku ze zásuvky.

## ÚDRŽBA



**PŘED PROVEDENÍM JAKÉKOLI PROVOZNÍ ÚDRŽBY MUSÍ BÝT ELEKTRICKÁ ZÁSTRČKA VYTAŽENA Z ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY**

### ČIŠTĚNÍ

Čištění musí být provedeno na konci každého použití v souladu s hygienickými předpisy a ochranou funkčnosti zařízení.

**Čištění povrchu pečícího kamene: tuto práci je nutné provést, když je zařízení horké.**

Když zařízení dosáhne teploty kolem 320 ° C, vypněte ho, otevřete dvířka a očistěte povrch kartáčem se štětinami vyrobenými měkkých kovů a dlouhou rukojetí, abyste se vyhnuli dotyku horkých částí .

**Vnější čištění zařízení:** (povrch z nerezové oceli, průhledové okno a ovládací panely): tuto práci je třeba provést, když je zařízení studené.



**DOPORUČUJEME PROVOZNÍMU PERSONÁLU, ABY POUŽÍVAL VHODNÉ OCHRANNÉ PRACOVNÍ POMŮCKY (RUKAVICE APOD.) KTERÉ JEJ OCHRÁNÍ PŘED POPÁLENÍM.**

**KE ČIŠTĚNÍ NESMÍ BÝT POUŽÍVÁNO: STRÍKAJÍCÍ VODA, BRUSNÉ MATERIÁLY, OSTRÉ PŘEDMĚTY, ŽÍRAVINY A JAKÉKOLI JINÉ PŘEDMĚTY A LÁTKY KTERÉ MOHOU ZAŘÍZENÍ NEBO JEHO ČÁSTI POŠKODIT, ZEJMÉNA PAK TAKOVÉ, KTERÉ MOHOU NEGATIVNĚ OVLIVNIT HYGIENICKÉ PŘEDPISY PROVOZU.**

Pro jakoukoli mimořádnou údržbu, opravy a / nebo výměnu součástí kontaktujte pouze prodejce od kterého jste si troubu zakoupili, nebo autorizovanou servisní firmu, která splňuje příslušné technické a profesionální požadavky.

## LIKVIDACE

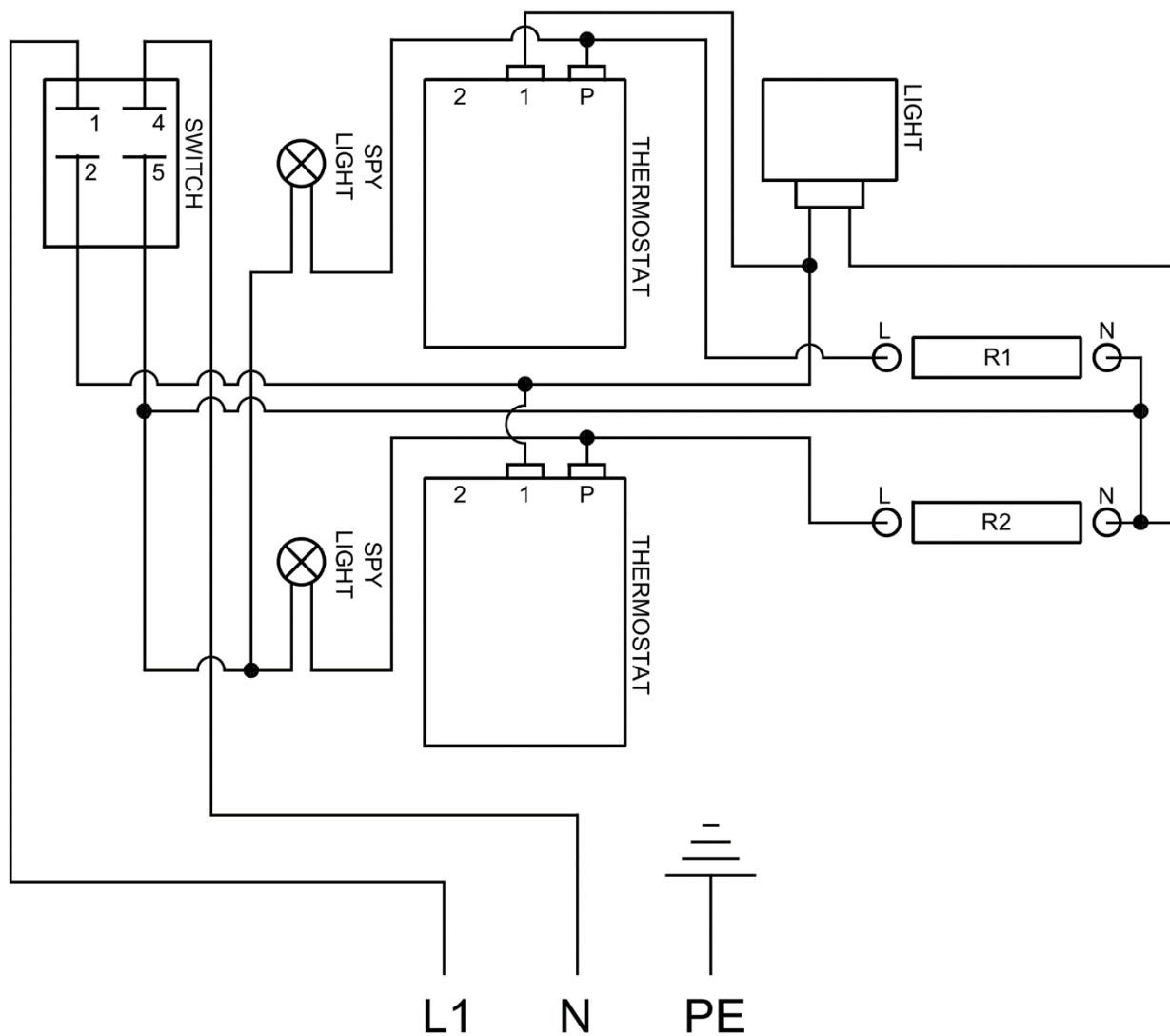
### VŠEOBECNÉ INFORMACE

Při likvidaci zařízení dodržujte platné předpisy. Likvidaci svěřte odborné servisní firmě nebo se obraťte na společnost Elektrowin a.s., Michelská 300/60, 140 00 Praha 4, Česká republika, tel.: +420 241 091 832, e-mail: info@elektrowin.cz

Případně demontujte zařízení sami a rozdělte jednotlivé díly podle druhu materiálu (plast, měď, železo atd.). Vše pak odveďte na příslušný sběrný dvůr ve vaší lokalitě.

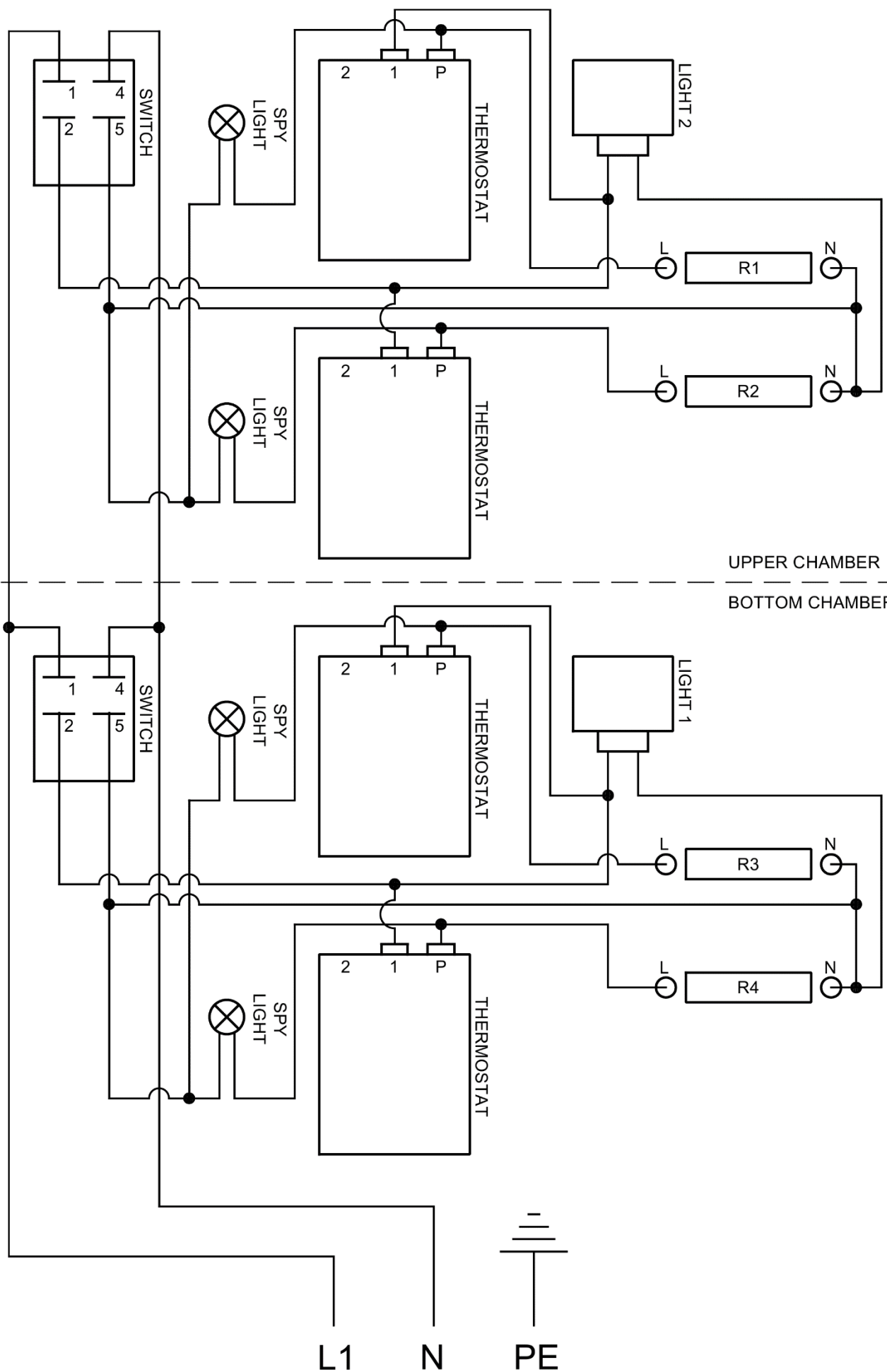
---

# SCHÉMA ZAPOJENÍ UNO 230V/1PH

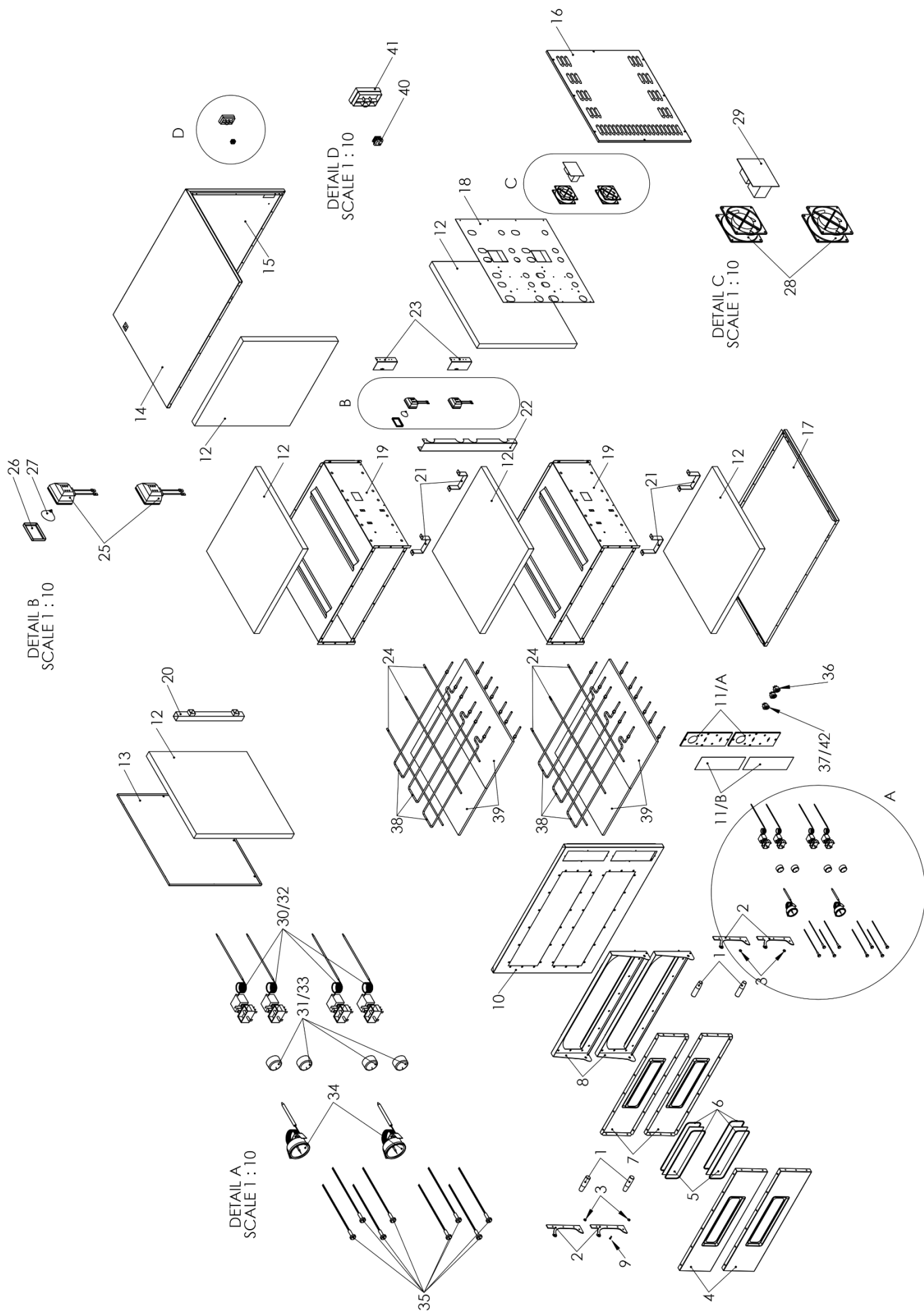




# SCHÉMA ZAPOJENÍ DUE 230V/1PH



# TECHNICKÝ ROZKRES ZAŘÍZENÍ



## TECHNICKÁ DATA

	Measurement unit	UNO	DUE				
Provozní teplota	°C	50-320					
Vnější rozměry	cm	D 61,5 H 50,0 V 28,0	D 61,5 H 50,5 HV43,0				
Rozměry komory		D 41,0 H 36,0 V 9,0	D 41,0 H 36,0 V 9,0				
Počet pečících komor		1	2				
Elektrické napětí	V	230					
Frekvence	Hz	50/60					
Celkový příkon	kW	1,6	2,4				
Příkon elektrických topení	W	800x1	800x2				
Výkon spodního topného článku	W	800x1	800x1				

---

Odborný záruční a pozáruční servis výrobku v České republice zajišťuje  
Hofmann Bohemia - partner gastronomie s.r.o., Chebská 2096, 356 01 Sokolov  
tel.: +420 355 327 629 e-mail: opravy@hofmann.cz  
[www.hofmann.cz](http://www.hofmann.cz)

---