PAMEL

PRS4

Uživatelská příručka

Sýry • jogurty • káďové procesy

Obrazovku po obrazovce

Programy 26 s pořadím kroků

První spuštění a vlastní nastavení

Česky • 1.1

Pro software PRS4 0.5

7 Listopad 2026

Vydání softwaru pro testování. Rozsah a omezení: strana 4.

pamel.pl • pamel@pamel.pl

Kde hledat informace

Princip činnosti a přípravy 4

Domovská obrazovka a nabídka 7

Výběr programu a vlastních bank 10

Fáze: úprava a uložení 13

START, DALEJ, PAUZA, STOP a LIVE 18

Režimy fází, míchadlo a rozsahy 21

Regulace výkonu a autotuning 26

Sondy a Wi-Fi připojení 30

Jazyk, servis a aktualizace 34

Testování výstupu a dotyková kalibrace 37

Hlášení a zkratka nastavení teploty 40

Místní stránky WWW a CLOUD 42

První jogurt krok za krokem 50

Tovární programy: pravidla čtení 52

Problémy, alarmy a výpadky proudu 79

Data, historie, čištění a pomoc 83

Záruční podmínky 87

Vyberte produkt

Přírodní jogurt	**53**
Řecký jogurt	**54**
Labneh - přecezený jogurt	**55**
Kultivovaný kefír	**56**
Jogurt - inkubace	**57**
Zakysaná smetana	**58**
Crème fraîche	**59**
Čerstvý syřidlový sýr	**60**
Tvaroh typu quark	**61**
Chèvre	**62**
Fromage blanc	**63**
Smetanový sýr	**64**
Cottage cheese	**65**
Paneer	**66**
Queso blanco	**67**
Ricotta z mléka	**68**
Syrovátková ricotta	**69**
Mascarpone	**70**
Feta - fáze kádě	**71**
Gouda - fáze kádě	**72**
Cheddar - fáze kádě	**73**
Mozzarella - kádová fáze	**74**
Halloumi - fáze kádě	**75**
Camembert - fáze v kádi	**76**
Pasterizace 65°C / 30 min	**77**
Vlastní program	**78**

K čemu se PRS4 používá?

PRS4 provádí následující fáze práce ve vaně: ohřívá produkt, udržuje teplotu, ovládá míchadlo a otevírá ventil chladicí vody. Vyberete program, zkontrolujete jeho nastavení a spustíte proces.

Jedna sonda měří teplotu mléka nebo jiného produktu. Druhá měří teplotu vodního pláště kolem nádoby. Regulátor potřebuje oba údaje.

Když se zobrazí pokyn k přidání kultury nebo syřidla či ke krájení sýřeniny, proveďte tuto činnost ručně. Potom stiskněte DALEJ. Chladicí ventil přivádí vodu do pláště. Nepřidává vodu do mléka ani neproplachuje sýrové zrno.

Tato příručka popisuje software PRS4 0.5. Vydání ovladače je stále označeno jako testovací. Výkresy LCD ukazují rozvržení a titulky reprodukované z programu s ukázkovým čtením; nejsou fotografie zařízení. Pohledy WWW pocházejí z jeho rozhraní. Obrázky ukazují polskou verzi rozhraní. Názvy tlačítek v textu odpovídají nápisům na obrázcích.

Programy jsou sady nastavení, které odpovídají použité kádi a kultuře. Regulátor neměří pH, dávkování přísad a neposuzuje vhodnost výrobku ke konzumaci.

Důležitá bezpečnostní pravidla

Před ohřevem zkontrolujte vodu v plášti. Regulátor neměří její hladinu. Ohřívač vyžaduje nezávislou ochranu proti chodu nasucho a přehřátí.

Neprovádějte elektrická připojení pod napětím. Instalaci a výběr ochranných zařízení svěřte osobě s příslušným oprávněním. Povolené zatížení vyplývá z označení konkrétního zařízení, nikoli z názvu výstupu v menu.

Chraňte si ruce před míchadlem. Před vložením nářadí do vany zastavte míchadlo a zajistěte jej proti náhodnému spuštění. Horká voda, mléko a pára mohou způsobit popáleniny.

Nezaplavujte ovladač. Umístěte jej mimo dosah stříkající vody a páry. Neomývejte kryt proudem vody. Udržujte sondu produktu a její části v kontaktu s potravinami v čistotě.

STOP na obrazovce neodpojí napájení instalace. Při práci na kabelech používejte vypínač napájení. Nedostatek čtení na telefonu také neznamená, že je zařízení vypnuté.

Před prvním plněním zkontrolujte přiřazení sondy, směr proudění vody a provoz míchadla. Nezačínejte vyrábět, když nevíte, která zásuvka napájí který přijímač.

Co si připravit před prvním spuštěním

1. Zkontrolujte označení kabelů a zásuvek: ohřívač, míchadlo, ventil a sondy. Ohřívač ohřívá plášť a ventil umožňuje vstup chladicí vody do pláště.

2. Umístěte sondu PRODUKT na místo reprezentující teplotu šarže. Neopírejte ho o horkou zeď. Umístěte sondu PŁASZCZ podle návrhu vany.

3. Zkontrolujte výplň pláště, možnost odvodu vody a ochranu ohřívače. Při otevření ventilu musí proudit studená voda.

4. Zapněte ovladač. Počkejte na zobrazení teploty. Zobrazení "---" znamená, že neexistuje správné měření. Toto není teplota 0°C.

5. V MENU → SONDY přiřaďte obě požadované sondy. Při instalaci za studena by naměřené hodnoty měly být v souladu se skutečnými teplotami v místech měření.

6. Vyberte si program, sledujte všechny jeho fáze, zkontrolujte míchání a limit nátěru. Teprve poté stiskněte START. Následující stránky ukazují každou z těchto činností.

Úvodní obrazovka: teploty a provozní stav

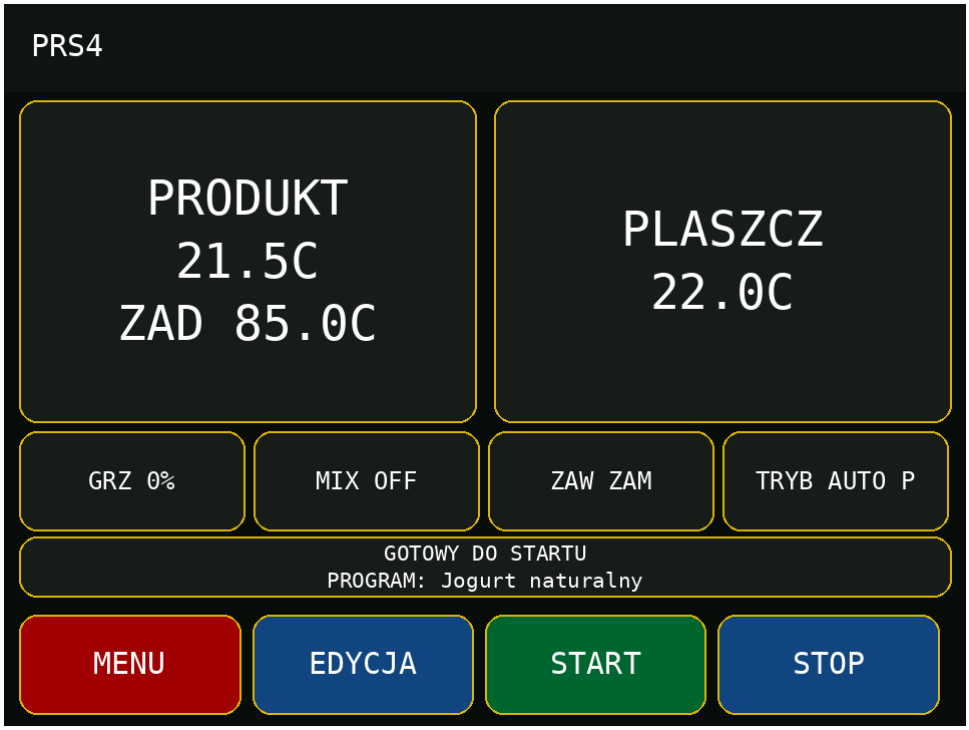


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

PRODUKT je teplota vsázky a **PŁASZCZ** je teplota vody obklopující nádrž. "ZAD" znamená nastavenou teplotu, tedy účel ovladače. Velké číslo je měření.

GRZ ukazuje topný výkon v procentech. **MIX ON/OFF** znamená, že míchadlo je zapnutý nebo vypnutý. **ZAW OTW/ZAM** znamená ventil otevřený nebo zavřený. **TRYB** zobrazuje zvolenou regulaci výkonu.

Pod dlaždicemi najdete stav procesu a název programu. Přečtěte si oba řádky: teplota sama o sobě neříká, zda program běží, čeká na potvrzení nebo je zastaven.

MENU otevře nastavení. **EDYCJA** na STOP otevře seznam scén a během provozu obrazovku LIVE. **START** spustí proces; její nápis se během provozu mění. **STOP** zastaví proces. Šedá STOP je v klidu neaktivní.

Barvy, ikony a další sondy



Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Zelená značka sondy označuje správné měření. Červená znamená problém s přiřazenou sondou a šedá znamená, že není nainstalována žádná sonda. Místo nesprávné teploty se zobrazí „---“.

Když přidáte třetí nebo čtvrtou sondu, obrazovka se změní na čtyři menší pole. PRODUKT a PŁASZCZ jsou stále povinné. CHŁODZIWO a DODATKOWA jsou pro další prohlížení.

Ikona Wi-Fi odkazuje na síť, symbol připojení na sběrnici přídavných modulů a symbol provozu nebo alarmu ukazuje stav ovladače. Wi-Fi připojení není potvrzením přijetí příkazu v CLOUD.

Během provozu tlačítko START zobrazuje krátký název aktuální fáze. Když se objeví DALEJ, ovladač čeká na vaši akci. Šedé šipky seznamu označují, že v daném směru nejsou žádné další položky.

MENU: kde najít funkci, kterou potřebujete

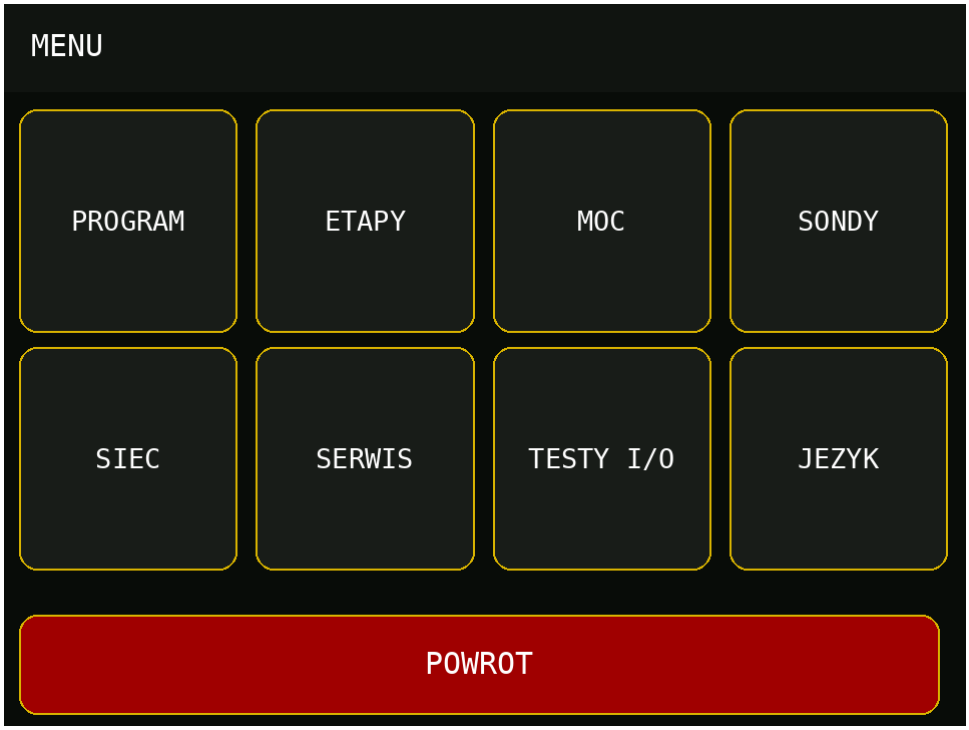


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

PROGRAM otevře knihovnu receptur a její vlastní banky. **ETAPY** zobrazí nastavení zvoleného programu. **MOC** slouží k nastavení regulace topení.

SONDY se používají k přiřazení senzorů. **SIEĆ** zobrazuje připojení a adresu stránky ovladače. **SERWIS** obsahuje verzi programu, číslo zařízení a aktualizaci.

TESTY I/O umožňují kontrolu vybraných výstupů, když je proces zastaven. Během provozu se tato dlaždice mění na **LIVE**, tedy aktuální úpravu.

JĘZYK otevře výběr jazyka. Spodní **POWRÓT** vás přenese na domovskou obrazovku. Pouhé otevření nabídky nezastaví běžící program.

PROGRAM: výběr typu produktu



Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Zadejte MENU → PROGRAM. Vyberte skupinu: FERMENTOWANE, SERY ŚWIEŻE, SERY KWASOWE, SERY PODPUSZCZKOWE nebo TECHNICZNE.

Ve skupině FERMENTOWANE najdete mimo jiné jogurty, kefíry a smetanu. TECHNICZNE zahrnují pasterizaci a šablonu "Vlastní program". MOJE BANKI vedou do deseti míst pro uložení vlastního nastavení.

Nepřepíšete tovární program. Chcete-li jeho nastavení trvale změnit, uložte si kopii ve své bance. K originálu se můžete vrátit jeho opětovným výběrem z knihovny.

Změna zvoleného programu je možná pomocí STOP. Výběr programu ještě nespustí.

Seznam programů: výběr a kontrola fází



Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Po zadání skupiny můžete na obrazovce vidět až tři programy. Klepněte na název vybraného programu. Řidič otevře své stupně.

Šipka dolů ukazuje další položky a šipka nahoru ukazuje předchozí položky. GRUPY se vrátí k výběru typu produktu.

Před START zkontrolujte všechny fáze, včetně těch níže v seznamu. Zvláště důležitá je inkubační teplota, míchání během tvorby sýřeniny a konečné chlazení.

Úplný popis každého z programů 26 naleznete v části "Tovární programy". Existují samostatné činnosti řidiče a manuální činnosti.

MOJE BANKI: uložení vlastního programu

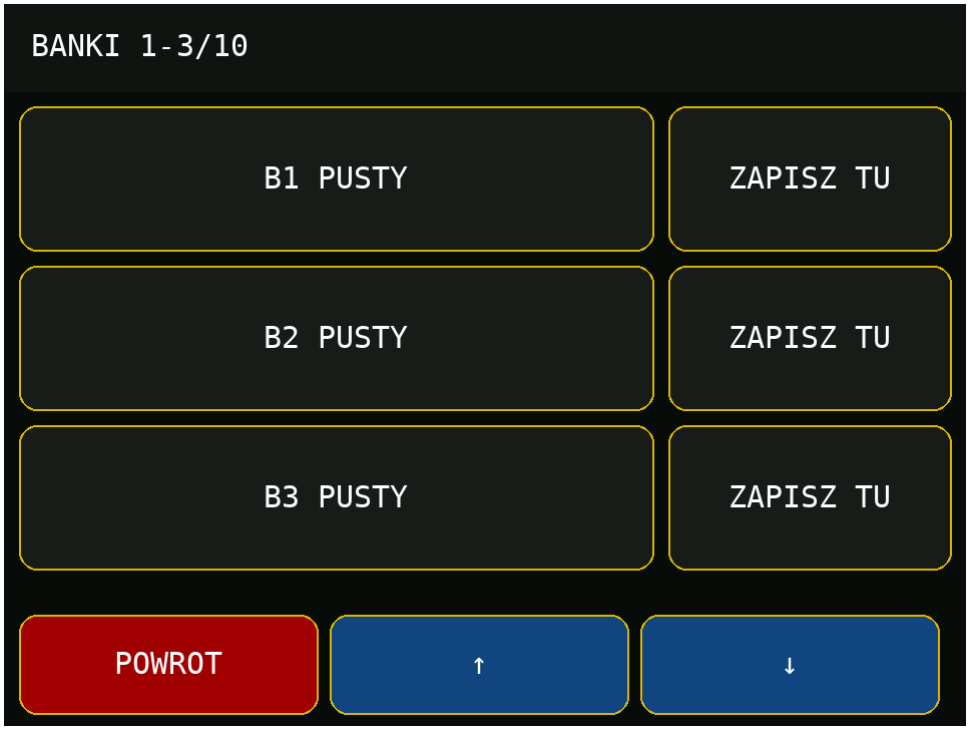


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Banka je místo v paměti ovladače pro vlastní program. K dispozici jsou banky B1–B10. Můžete do nich uložit různé varianty stejného produktu.

Chcete-li vytvořit kopii: nejprve vyberte tovární program. Poté přejděte na MENU → PROGRAM → MOJE BANKI a na vybraném místě stiskněte ZAPISZ TU. Přečtěte si a potvrďte zprávu.

Záznam do zabavené banky nahrazuje jeho aktuální obsah. Před potvrzením prosím zkontrolujte číslo a jméno. Prázdná banka není hotový recept a nelze ji spustit.

Chcete-li použít uložený program, klepněte na jeho název vlevo. Pravé tlačítko ZAPISZ TU slouží ke kopírování, nikoli ke spuštění.

ETAPY PROGRAMU: seznam čtení

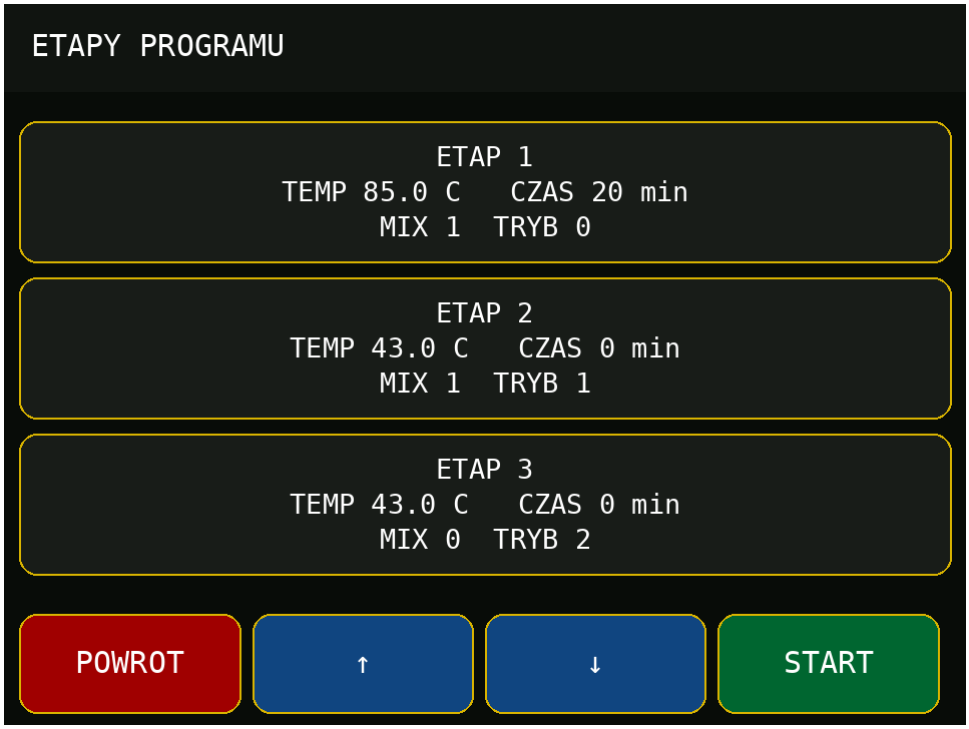


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Zadejte pomocí EDYCJA na domovské obrazovce nebo MENU → ETAPY. ETAP 1–8 určuje pozici v programu. TEMP je cílová teplota produktu, CZAS je čas v minutách, MIX je metoda míchání a TRYB je typ operace.

MIX: 0 = zakázáno, 1 = spojité, 2 = cyklické. TRYB: 0 = držení, 1 = chlad, 2 = činnost operátora, 3 = inkubace, 4 = jemné předehřátí, 5 = odpočinek.

OFF / POMIN. označuje zakázaný krok. Čas 0 minut neznamená vypnutí: tato fáze může čekat na teplotu nebo na vaše potvrzení.

Klepnutím na scénu ji upravíte. Šipky procházejí seznamem. START spustí vybraný program po kontrole podmínek spouštění. POWRÓT uzavírá seznam.

Fáze úprav: co znamenají pole



Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

PRODUKT C je cílová teplota, **CZAS MIN** je čas fáze. **TRYB** určuje, kdy se počítá čas a co má ovladač dělat. Pouhé nastavení teploty nestačí.

MIESZADŁO volí OFF, nepřetržitý nebo cyklický provoz. **PRACA S** a **PRZERWA S** poskytují pracovní a nečinné sekundy v cyklu.

PŁASZCZ MAX omezuje teplotu pláště. **LIMIT MIN** zkracuje dobu čekání na úspěšné provedení fáze.

POTWIERDŹ určuje, zda se má po kroku čekat na DALEJ. **KOMUNIKAT** vybere text akce. WŁĄCZ/WYŁĄCZ určuje, zda bude krok proveden.

ANULUJ opouští úpravy. ZAPISZ > vede k výběru banky. Upravte pevná nastavení pomocí STOP.

Změňte hodnotu a uložte

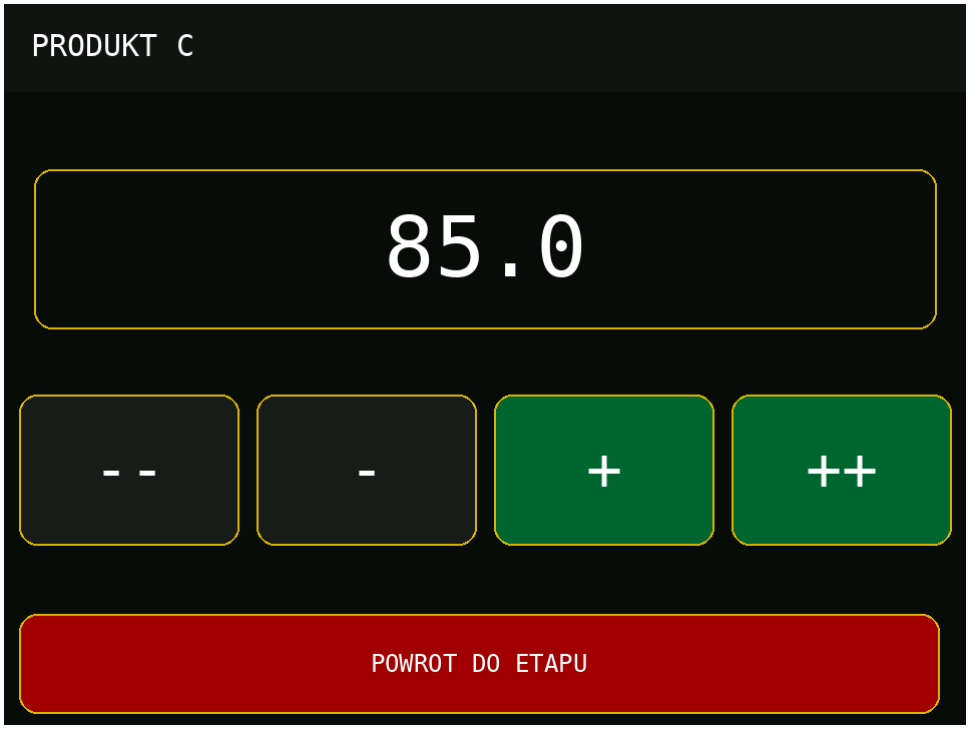


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Klepněte na pole, např. PRODUKT C. Jeho hodnotu uvidíte uprostřed. „−“ a „+“ jej mění po malých krocích a „−−“ a „++“ ve větších krocích. Pro teploty jsou to 0,5°C a 5°C.

Pro jevištní čas je malý krok 1 minut, velký krok je 10 minut. Pro provoz míchadla a pauzu: 1 a 10 sekund. V zaškrtávacích políčkách procházíte dostupnými nastaveními.

POWRÓT DO ETAPU se vrátí do formuláře se zadanou změnou. **Toto ještě není uložení do banky.** Na obrazovce úprav stiskněte ZAPISZ > a vyberte místo uložení.

Po uložení se znovu podívejte na seznam etap. Zkontrolujte teplotu, čas, režim a míchání. Pokud změníte několik kroků, zapište si každý krok.

GDZIE ZAPISAĆ: originální ochrana



Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Pokud upravujete tovární program, zobrazí se informace ORYGINAŁ CHRONIONY a tlačítko WYBIERZ BANK 1–10. Původní program zůstává v knihovně.

Pokud již pracujete se svou vlastní bankou, můžete spořit ve stejné bance nebo si vybrat jinou. Úpis do jiné banky vytváří samostatnou variantu programu.

POWRÓT DO EDYCJI umožňuje opravit nastavení před uložením. Netiskněte ZAPISZ v náhodné bance, jen abyste zavřeli okno.

Po zprávě ZAPISANO W BANKU B… zkontrolujte číslo aktivní banky v seznamu fází. Další START spustí vybraný program s uloženým nastavením.

Upozornění na výběr banky a přepsání

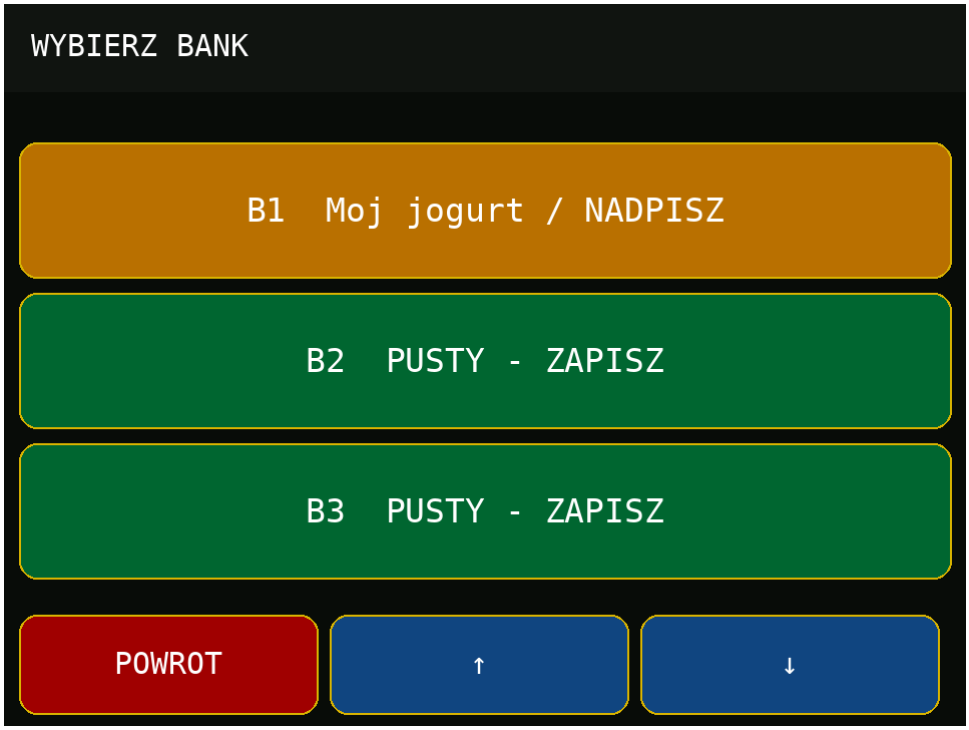


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Zelené tlačítko označuje nové umístění nebo aktuální banku. Oranžová označuje zaneprázdněnou banku, jejíž obsah bude nahrazen.

Pokud je banka zaneprázdněna, před potvrzením zkontrolujte její název s programem, který si chcete ponechat. Pokud si nejste jisti, zrušte a vyberte jiné místo.

Hlášení BANK ZMIENIONY znamená, že se od otevření edice změnilo nastavení, např. v prohlížeči. Znovu načtěte stolek a porovnejte hodnoty. Nepředpokládejte, že dřívější formulář stále zobrazuje aktuální záznam.

Šipky vám umožní dosáhnout všech deset bank. POWRÓT vás přenese na předchozí obrazovku ukládání.

START: spuštění zvoleného programu

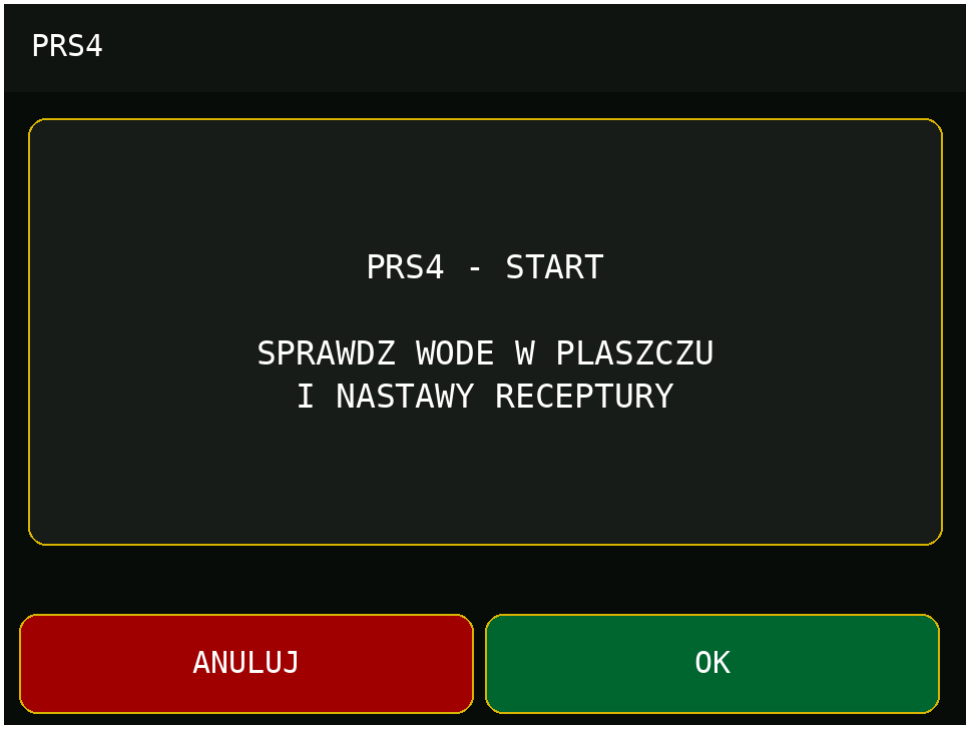


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

1. Zkontrolujte název programu, vodu v plášti, hodnoty sondy a přípravu produktu. Odstraňte nářadí z dosahu míchadla.

2. Stiskněte START na domovské obrazovce nebo v seznamu scén. Pokud se objeví PRS4 - START, přečtěte si zprávu a potvrďte OK. ANULUJ se vrátí bez spuštění.

3. Zkontrolujte změnu stavu na domovské obrazovce. Měli byste být schopni vidět aktuální fázi a skutečné hodnoty teploty a výkonu. Nepotvrzujte START opakovaně, pokud nevíte, zda proces již začal.

4. U zprávy START NIEMOŻLIWY odstraňte uvedenou příčinu. Nejčastějšími důvody jsou chybějící sonda, prázdná banka, žádné zapnuté stupně nebo záznam procesu přerušeného výpadkem proudu.

DALEJ, PAUZA, STOP a konec programu

DALEJ znamená: "Dokončil jsem uvedenou akci, můžete pokračovat." Při přidávání kultur nebo krájení sýřeniny se vypne ohřívač, míchadlo a chlazení. Teplota se pak může automaticky změnit.

PAUZA vypne výstupy a zastaví odpočítávání. **KONTYNUUJ** pokračuje ve stejné fázi. Výjimka: v režimu UTRZYMANIE CIĄGŁE pauza vynuluje vypočítanou dobu udržování teploty.

STOP ukončí proces a deaktivuje jeho výstupy. Další START spustí program od začátku, ne od místa, kde skončil.

POMIŃ ETAP přejde do další povolené fáze. Vyžaduje potvrzení. Vynechaný krok není dokončen.

KONIEC označuje dokončení naprogramovaných kroků. Neznamená to automaticky konec výroby sýrů. Pasírování, tvarování, solení, zrání a chlazení v chladírně by mělo probíhat podle vaší technologie.

LIVE: změna během provozu

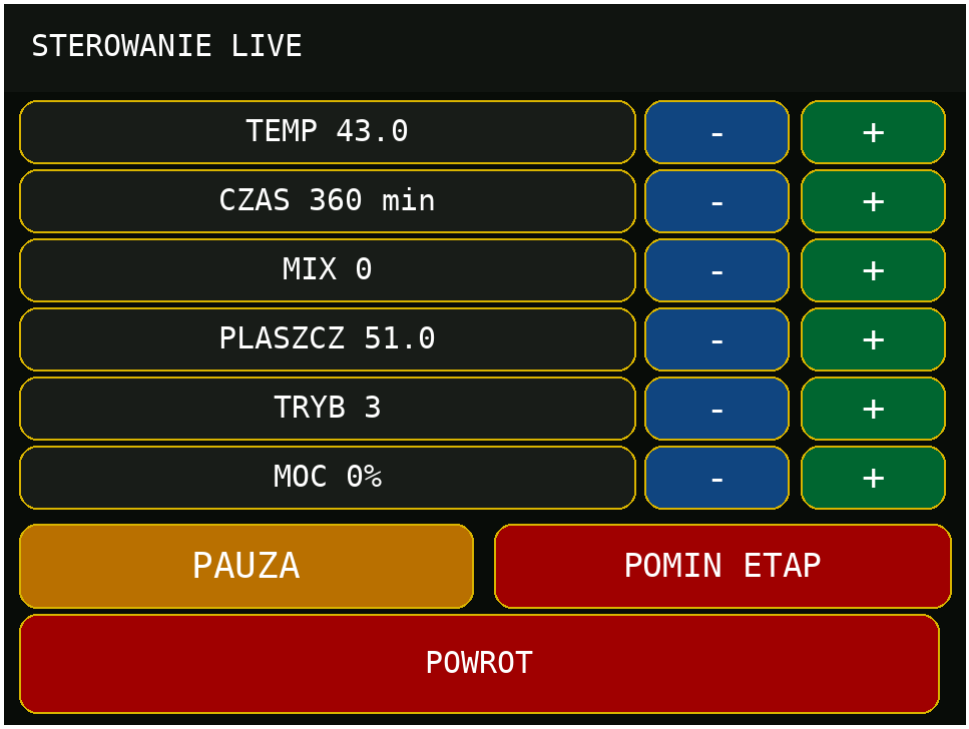


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Při běhu zadejte MENU → LIVE. TEMP, CZAS, MIX, PŁASZCZ a TRYB mění pouze nastavení aktuálního stupně. Nepřepisují program v bance.

Změnou těchto polí se znovu spustí počítadlo stupně. Příklad: po minutách držení 15 změníte teplotu. Regulátor spustí požadovaný čas pro nové nastavení od začátku.

MOC přepne aktuální stupeň na ruční ovládání výkonu. Tato změna neuloží recept. Když změníte stage nebo STOP, dočasné nastavení zmizí. V místním WWW je tlačítko "Návrat do režimu nastavení".

PAUZA / KONTYNUUJ a POMIŃ ETAP souvisí s procesem. POWRÓT zavře obrazovku LIVE, ale nezastaví zařízení. LIVE není k dispozici během pauzy, čekání na DALEJ a blokování alarmu.

Šest režimů: topení a chlazení

0 · UTRZYMANIE CIĄGŁE. Regulátor topí na nastavení a počítá čas pouze v pásmu ±0,5°C. Přechod z pásma nebo pauza vynuluje počítadlo. Příklad: při 85°C / 20 min je potřeba 20 minut nepřerušovaného pobytu v tomto pásmu.

1 · CHŁODZENIE. Topení je vypnuto. Ventil se otevře, když je produkt teplejší než cíl. Stupeň končí, když je dosaženo nastavené hodnoty nebo je pod ní. Zadaný čas není dobou udržování teploty.

2 · CZYNNOŚĆ OPERATORA. Všechny procesní výstupy jsou deaktivovány. Ovladač zobrazí zprávu a čeká na DALEJ. Neměří, zda byla přidána kultura nebo syřidlo nebo zda je sýřenina hotový.

V režimech vytápění může výkon klesnout na nulu, když je dosaženo limitu pláště. Jedná se o omezení ohřevu, nikoli konec celého programu. Zkontrolujte, zda limit odpovídá teplotě produktu.

Šest režimů: inkubace a odpočinek

3 · INKUBACJA. Regulátor udržuje teplotu. Čítač se spustí při prvním dosažení pásma ±0,5°C. Pozdější odchylka neresetuje čas. Nad cílem o více než 0,5°C může otevřít chlazení.

4 · ŁAGODNE DOGRZEWANIE. Cílová teplota se postupně zvyšuje ze vstupní teploty na konečnou teplotu. Příklad: 30°C až 39°C za 30 minut znamená, že cíl se zvýší přibližně o 0,3°C za minutu. Stupeň končí po nastaveném čase a je dosaženo konečného teplotního pásma.

5 · ODPOCZYNEK BEZ GRZANIA. Čas se počítá od vstupu na pódium. Topení a chlazení jsou vypnuté; míchadlo pracuje podle zvoleného nastavení. Zobrazená teplota se v tomto režimu neudržuje.

Konec odpočítávání je bodem kontroly produktu. Sýřenina nebo fermentace mohou vyžadovat různé doby v závislosti na mléce, kultuře a podmínkách. Další rozhodnutí činíte po kontrole produktu.

Teplotní limit míchadla a pláště

Off (MIX 0) vyberte, pokud chcete, aby produkt zůstal nehybný. Takto jsou v továrních programech nastaveny fáze tvorby sýřeniny a inkubace jogurtu.

Nepřetržitý (MIX 1) znamená nepřetržitý provoz během aktivní fáze. **Cyklic (MIX 2)** znamená střídání práce a přestávky. Nastavení 20 s / 60 s je 20 sekund míchání, pak 60 sekund klidu, opakováno až do konce fáze.

PRS4 řídí aktivaci relé míchadloe. Hodnota MIX 2 neudává druhý převodový stupeň ani 2 % otáček. Rychlost a směr míchačky určuje pohon kádě.

PŁASZCZ MAX je nejvyšší povolená teplota pláště v dané fázi. Po jeho dosažení je ohřev omezen. Příliš nízký limit může zabránit produktu v dosažení jeho cíle.

V továrních šablonách je limitem pláště teplota stupně +8°C, ne více než 98°C. Hodnota 99°C pláště během procesu spustí nouzové zastavení. To nenahrazuje samostatnou ochranu ohřívače.

Rozsahy nastavení stupně

Níže uvedené rozsahy se vztahují na úpravy fáze. V WWW zadáváte čas v sekundách; na LCD je čas a limit fáze v minutách. 20 min = 1200 s, 6 h = 21 600 s.

Počáteční hodnoty teploty, času a míchání závisí na programu. Každý program je popsán níže. Výchozí dodatečný časový limit je 120 min.

Pole	Rozsah/krok LCD
PRODUKT C	4–95°C; 0,5 / 5°C
CZAS MIN	0–1440 min; 1 / 10 min
MIESZADŁO	0 vypnuto, 1 spojité, 2 cyklické
TRYB	0–5; podle popisu režimů
PŁASZCZ MAX	5–98°C; 0,5 / 5°C
PRACA S / PRZERWA S	1–3600 s; 1 / 10 s
POTWIERDŹ	TAK / NIE; tovární NIE
KOMUNIKAT	Zprávy 16 (0–15)
LIMIT MIN	1–360 min; 1 / 10 min

Čas LIMIT MIN a 0: jak jim porozumět

LIMIT MIN je dodatečný čas pro fázi. Program kontroluje celkový čas od vstupu do fáze: nastavený čas + tento limit. Pokud stupeň nedosáhne podmínky dokončení, spustí se alarm LIMIT CZASU GRZANIA / CHŁODZENIA.

Příklad: udržování 20 min a limit 120 min dává celkem maximálně 140 minut aktivní práce pro tuto fázi. Doba zahřívání a opakování pro nepřerušené držení jsou v tomto limitu.

Při chlazení s časem 0 a limitem 120 min má regulátor na dosažení teploty až dvě hodiny. Pokud je voda příliš teplá, pouhé zvýšení limitu nezajistí účinné chlazení.

Čas 0 v UTRZYMANIU CIĄGŁYM znamená: dosáhnout teploty a jít dál, bez dalšího ohřevu. V CZYNNOŚCI OPERATORA závisí přechod na DALEJ, nikoli na čase.

Pozastavení a čekání na potvrzení nepřidávají další sekundy k aktivní fázi. Změna parametrů pomocí LIVE také znovu spustí výpočet limitu.

MOC / REGULATOR

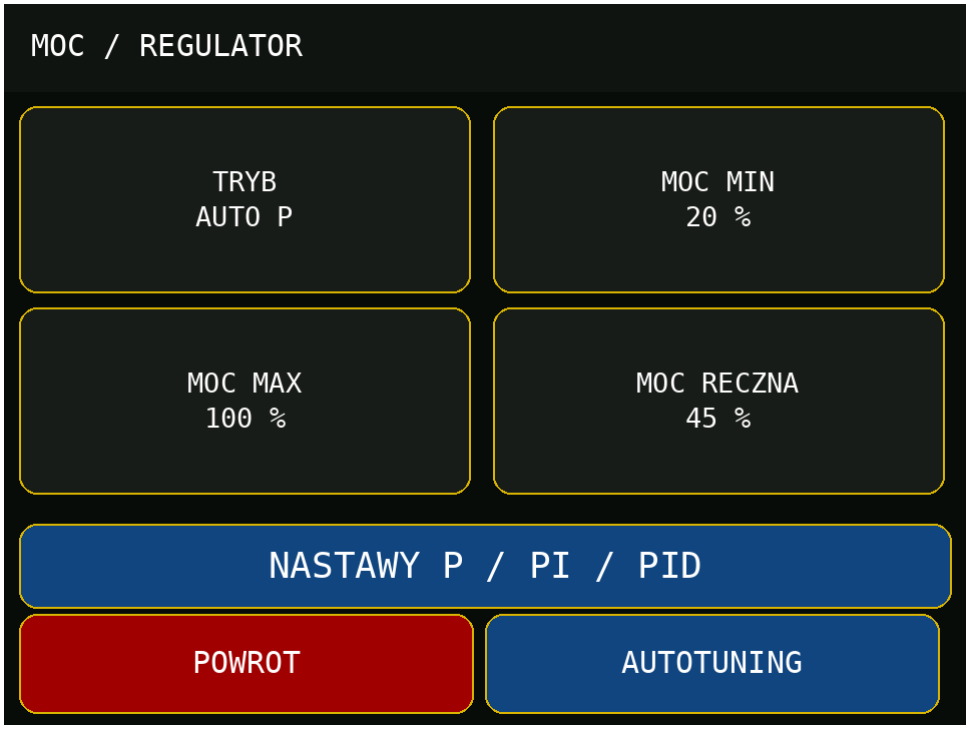


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Zadejte MENU → MOC. TRYB vybírá způsob ovládání ohřívače. MOC MAX omezuje nejvyšší výkon, MOC MIN nastavuje nižší úroveň pro aktivní automatické vytápění a MOC RĘCZNA nastavuje výkon v MANUAL.

AUTO P přizpůsobuje výkon rozdílu mezi nastavenou a naměřenou teplotou. **AUTO PI** dále koriguje přetrvávající odchylku. **AUTO PID** také zohledňuje rychlost změny odchylky.

MANUAL udržuje nastavený výkon namísto automatického přizpůsobování teplotě. Zámky stupně, požadované sondy, limit pláště a MOC MAX stále platí. Vyhřívání se také vypne, když je dosaženo cílové teploty. Sledujte teplotu produktu.

Pro začátek použijte nastavení, která jste obdrželi pro vaši vanu. Nekopírujte koeficienty z jiného zařízení bez kontroly. U STOP uložíte trvalé změny napájení.

Změna výkonu: ANULUJ nebo ZAPISZ

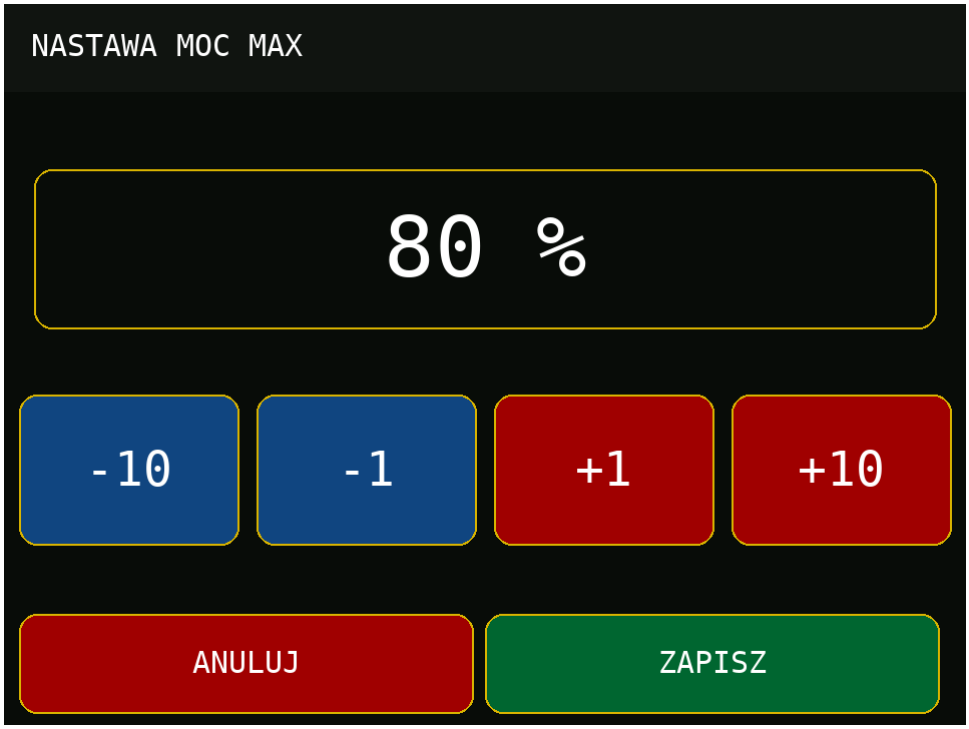


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Dotkněte se požadovaného pole na obrazovce MOC. Pro procentuální hodnoty je malý krok 1 procentní bod a velký krok je 10. Příklad: z 80%, tlačítko +10 změní nastavení na 90%.

ANULUJ zahodí změnu a vrátí se. ZAPISZ to uloží do nastavení ovladače. Pokud proces běží, budete informováni, že musíte použít úpravu LIVE nebo proces zastavit.

MOC MIN nemůže být větší než MOC MAX. MOC MAX = 0% blokuje vytápění. Nastavení MOC RĘCZNA = 45% neomezuje režimy AUTO na 45% - horní hranice je zde MOC MAX.

Pole TRYB má místo číselných tlačítek POPRZEDNI a NASTĘPNY. Vyberte MANUAL, AUTO P, AUTO PI nebo AUTO PID a potvrďte ZAPISZ.

Koeficienty P / PI / PID

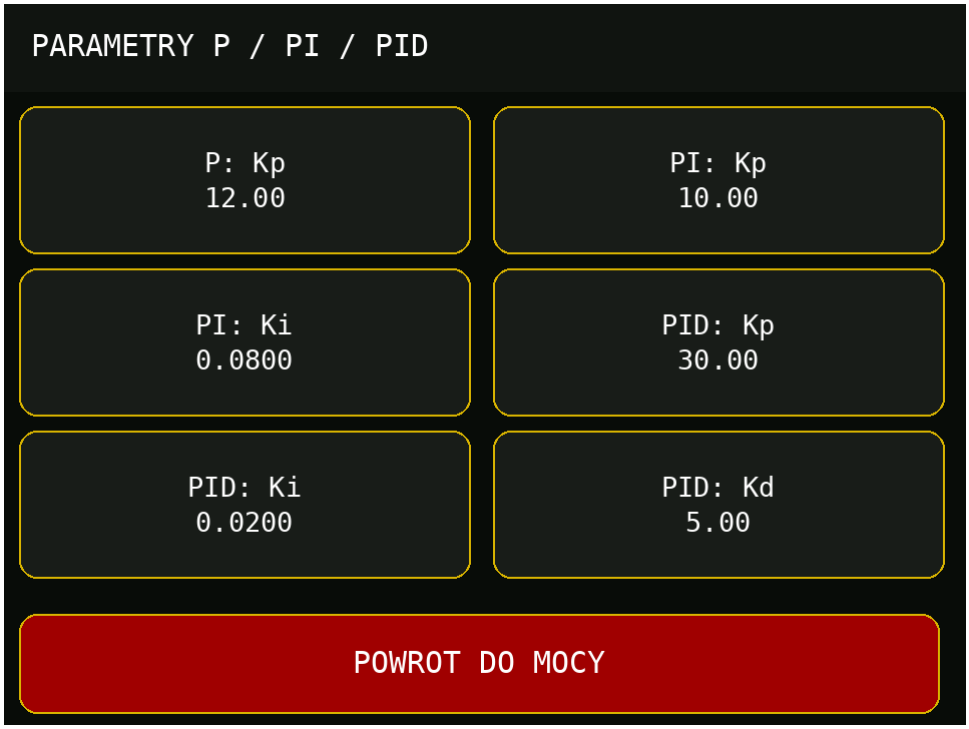


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Cesta: MENU → MOC → NASTAWY P / PI / PID. Klepněte na poměr, změňte hodnotu a uložte. Každý režim má svou vlastní sadu koeficientů.

Kp určuje reakční sílu na rozdíl teplot. Ki postupně koriguje déle trvající odchylky. Kd mění reakci v závislosti na rychlosti změny. Příliš velké hodnoty mohou způsobit kolísání.

Tovární nastavení: P Kp = 12; PI Kp = 10, Ki = 0,08; PID Kp = 30, Ki = 0,02, Kd = 5. Toto jsou počáteční hodnoty programu, nikoli výsledek ladění vaší nádoby.

Rozsah Kp: 0,1–100; Kd: 0–100. Malý/Velký krok: 0,1/1. Rozsah zaznamenaných Ki: 0,001–10; krok 0,001/0,01. Tovární síly: MIN 20%, MAX 100%, RĘCZNA 45%; rozsah 0–100%.

POWRÓT DO MOCY vás přenese na předchozí obrazovku. Pokud nemáte zkušenosti s regulací teploty, požádejte osobu, která instalaci uvádí do provozu, aby změnila koeficienty.

AUTOTUNING: viditelné, ale nedostupné

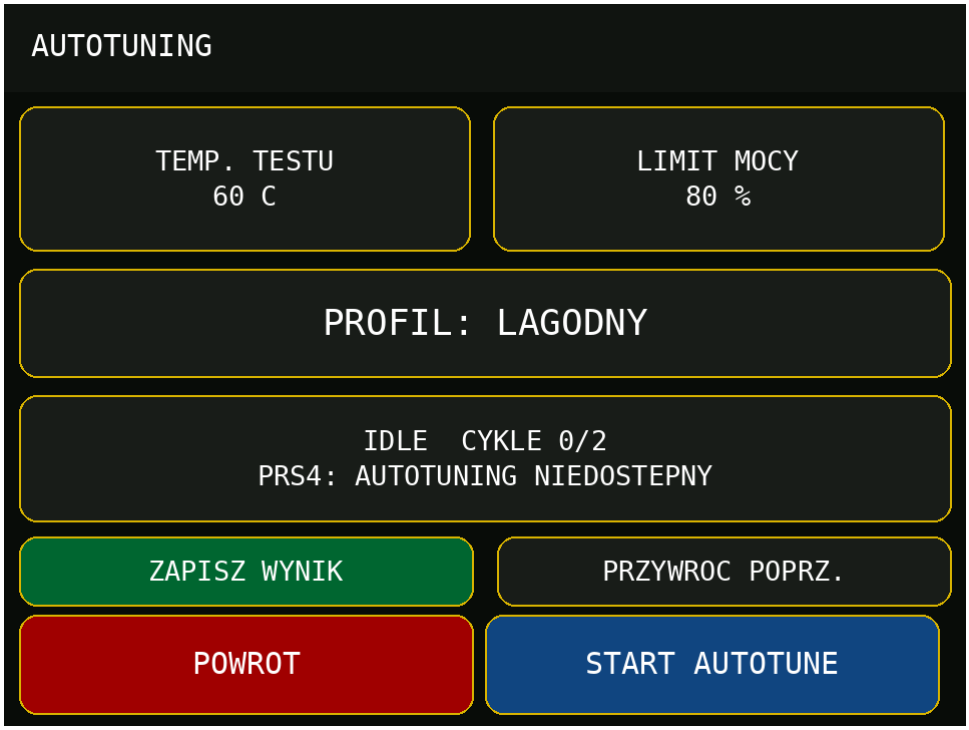


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Obrazovka se otevře s MENU → MOC → AUTOTUNING. V PRS4 je startování 0.5 blokováno. Po START AUTOTUNE následuje PRS4: AUTOTUNING NIEDOSTĘPNY.

Viditelná pole TEMP. TESTU, LIMIT MOCY a PROFIL a tlačítka ZAPISZ WYNIK a PRZYWRÓĆ POPRZ. neznamená, že tuto funkci lze aktuálně použít k výběru nastavení vany.

Nečekejte na měření ani výsledek. Vraťte se přes POWRÓT na obrazovku napájení. Pro provoz použijte nastavení P, PI nebo PID ověřené pro instalaci.

Toto je omezení této verze programu, nejedná se o závadu vašeho ohřívače. Manuál nedoporučuje automatické ladění PRS4 0.5.

SONDY: čtení a přiřazení



Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Zadejte MENU → SONDY. Každá dlaždice odpovídá konkrétní roli: PRODUKT, PŁASZCZ, CHŁODZIWO a DODATKOWA. K zahájení procesu jsou vyžadovány první dvě role.

Klepnutím na dlaždici otevřete úkol. Číslo viditelné vedle sondy je její individuální adresa nazvaná ROM. Po uložení role regulátor rozpozná senzor podle této adresy.

Nepřiřaďte náhodně sondu pouzdra jako produktu. Swap může dát zdánlivě správná čísla, ale regulátor bude regulovat podle nesprávného měření.

Po přiřazení zkontrolujte odezvu každého senzoru zvlášť při zastavené a bezpečné instalaci. Vodiče označte, aby se při následné instalaci nezamotaly.

INSTALUJ 1 a WYBIERZ ROM

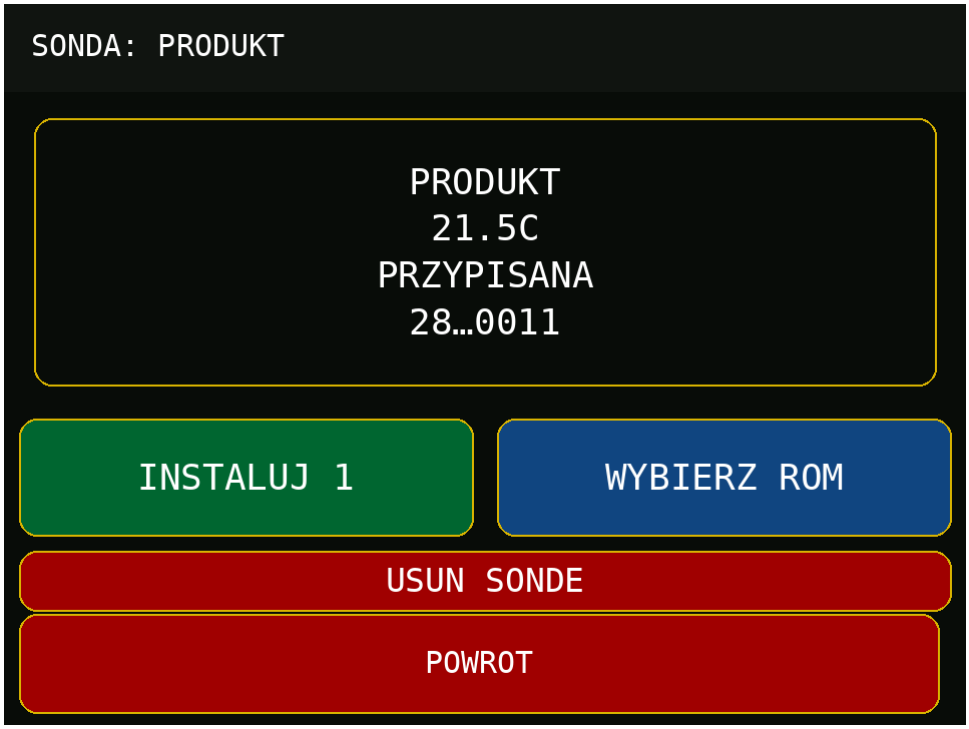


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

INSTALUJ 1 se používá k přiřazení jedné sondy. Připravte spojení tak, aby na sběrnici byla jedna rozpoznaná sonda, vyberte její roli a použijte toto tlačítko. Změňte připojení bezpečně při vypnutém napájení.

Pokud je připojeno několik sond, použijte WYBIERZ ROM a vyberte správnou adresu ze seznamu. Nevybírejte číslo pouze na základě pořadí v seznamu.

USUŃ SONDĘ odebere přiřazení role. Neopravuje senzor ani kabel. Po vyjmutí sondy PRODUKT nebo PŁASZCZ nebude možné proces spustit.

POWRÓT zavře obrazovku. Po každé změně se vraťte do seznamu a zkontrolujte, zda se zobrazuje správné měření se správným názvem.

Seznam detekovaných sond

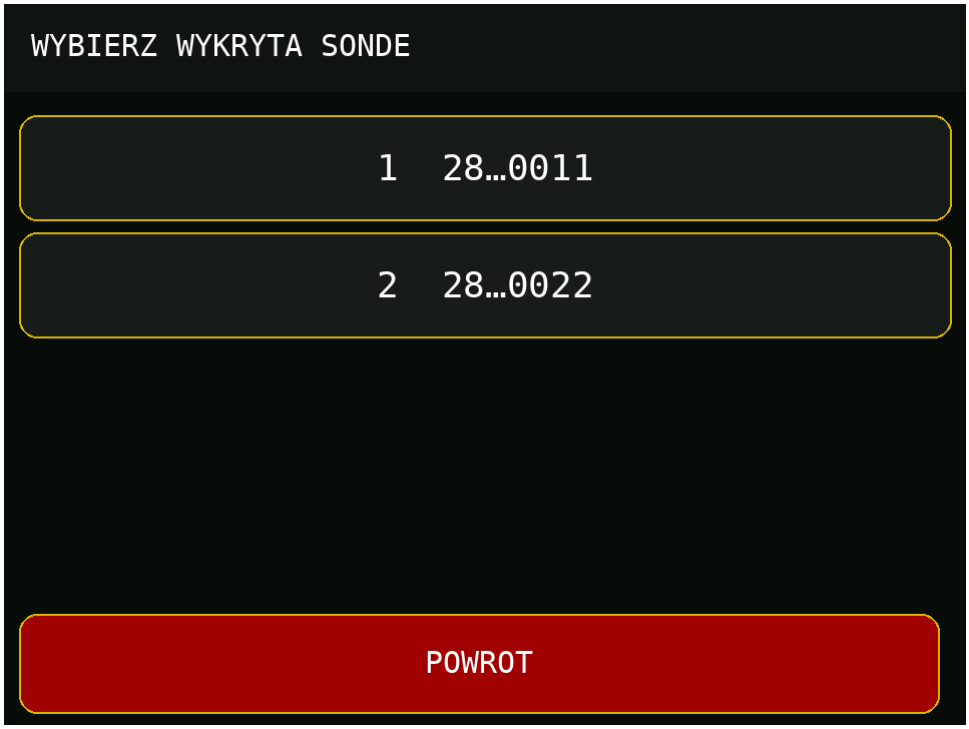


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

V seznamu vidíte adresy senzorů detekovaných na kabelu. Klepněte na adresu sondy pro vybranou roli. Na obrázku jsou adresy zkráceny; na ovladači použijte celé číslo.

Pokud nevíte, který senzor má danou adresu, přiřaďte je po jednom. Uložit nebo označit: Tento senzor měří produkt, tento kabát. Je užitečné porovnávat hodnoty při kontrolované změně teploty jedné sondy.

BRAK SOND - SPRAWDŹ PODŁĄCZENIE znamená, že vyhledávání nenašlo senzor. Po odpojení napájení zkontrolujte konektory a kabel. Nezačínejte zahřívat, dokud nemáte dvě požadovaná měření.

POWRÓT vás přenese na obrazovku vybrané sondy.

SIEĆ: připojení k telefonu

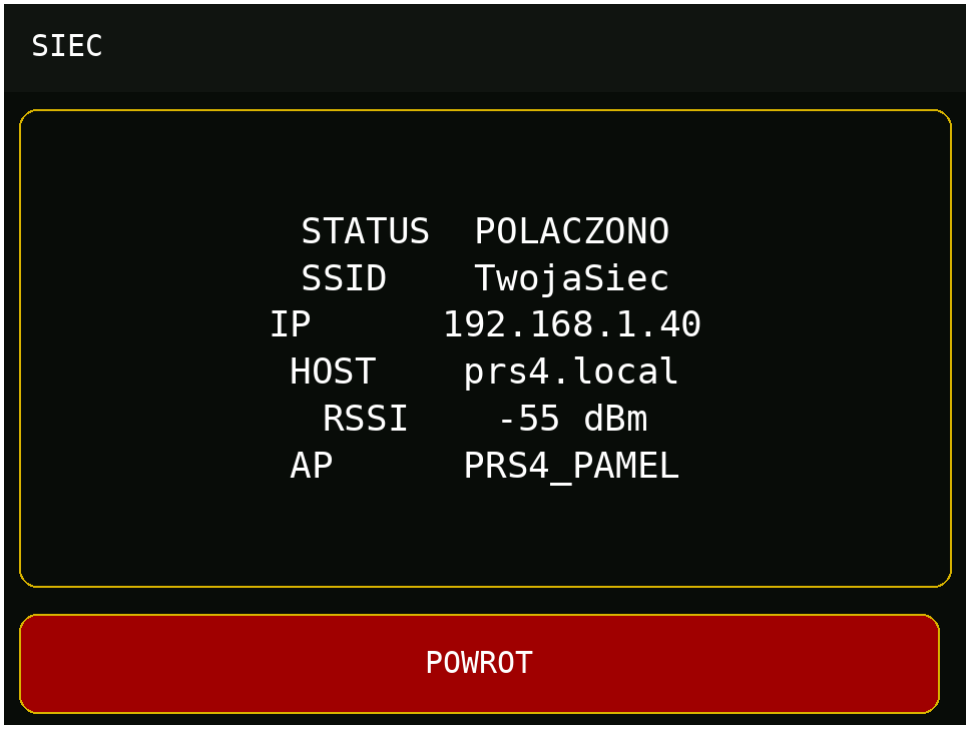


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Na ovladači otevřete nastavení Wi-Fi telefonu a vyberte síť PRS4_PAMEL. V této verzi přístupový bod nevyžaduje heslo. Telefon může varovat „žádný internet“; zůstat v této síti.

Do prohlížeče zadejte **http://192.168.4.1**. Toto je místní stránka ovladače. K jeho používání nepotřebujete účet CLOUD.

Chcete-li připojit ovladač k domácímu routeru, na místním webu rozbalte položku „Wi-Fi a sondy“, zadejte název sítě a heslo a poté stiskněte „Připojit k Wi-Fi“. Po připojení si přečtěte adresu IP v MENU → SIEĆ.

Při připojení přes router musí být telefon ve stejné síti. Zadejte adresu IP zobrazenou vaším řidičem. Čísla na obrázku jsou pouze příkladem. RSSI je síla signálu; SSID je název sítě.

JĘZYK a uložte nastavení

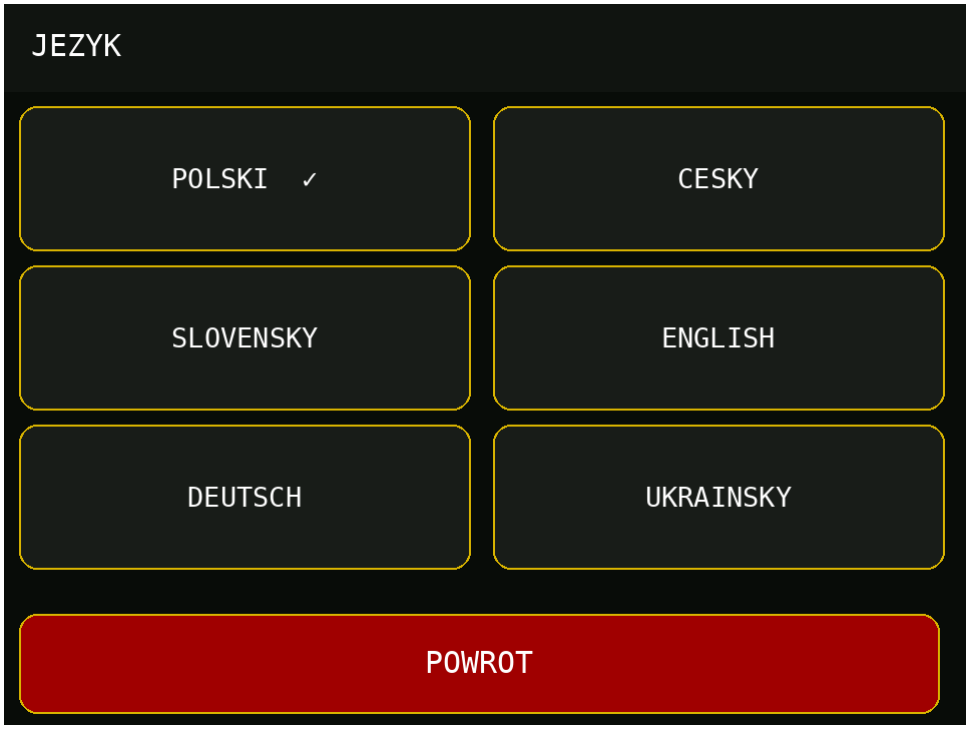


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Zadejte MENU → JĘZYK. Klepnutím na POLSKI nastavte PL. K dispozici je také čeština, slovenština, angličtina, němčina a ukrajinština.

Aktivní výběr je označen zeleně. Po výběru se ovladač vrátí do menu a uloží jazyk bez nutnosti restartu.

Změna jazyka nezmění teploty, časy ani uložené programy. Ve verzi 0.5 zůstávají některé podrobné zprávy a názvy receptů v polštině.

Pokud vidíte BŁĄD ZAPISU / JĘZYK NIE ZMIENIONY, nastavení nebylo uloženo. Vraťte se do nabídky a zkontrolujte aktivní jazyk. POWRÓT zavře výběr bez další změny.

SERWIS: verze a číslo zařízení

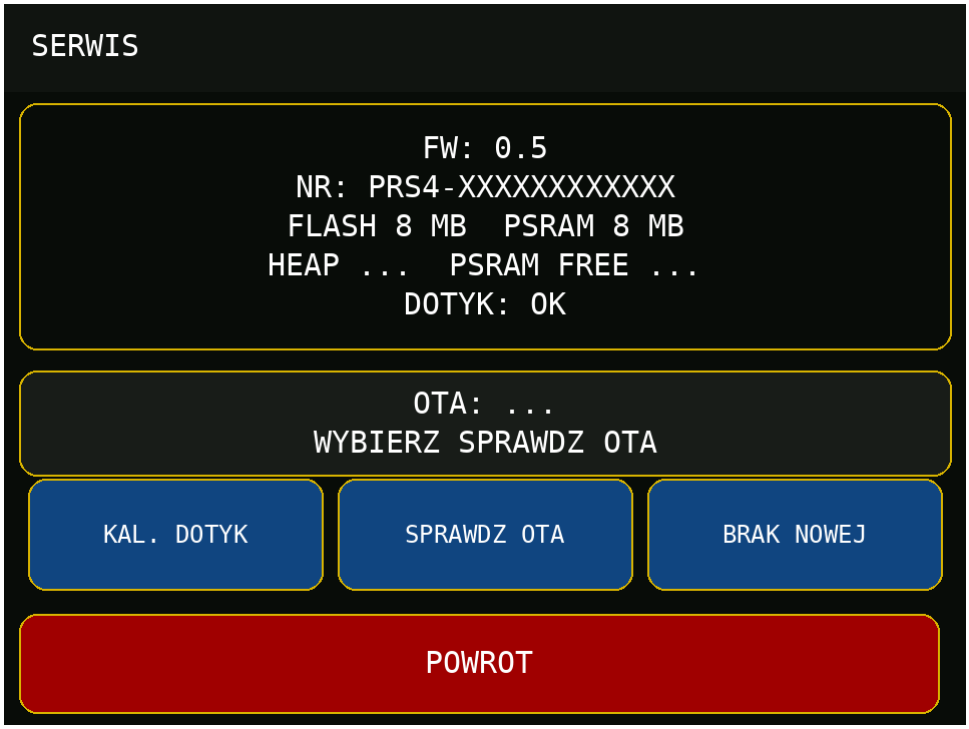


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Zadejte MENU → SERWIS. FW označuje verzi softwaru. NR je číslo PRS4 potřebné pro přiřazení v CLOUD a pro servisní požadavek.

FLASH, PSRAM, HEAP a PSRAM FREE jsou informace o paměti. Nejedná se o nastavení procesu a není třeba je měnit. DOTYK zobrazuje stav kalibrace panelu.

Pole OTA informuje o kontrolované aktualizaci, nalezené verzi nebo chybě. SPRAWDŹ OTA pouze kontroluje dostupnost. INSTALUJ zahájí instalaci, když jsou splněny podmínky.

BRAK NOWEJ znamená, že pro instalaci není určena žádná novější verze. Nejprve použijte SPRAWDŹ OTA s funkčním připojením k internetu. POWRÓT se vrátí do nabídky.

Aktualizace programu krok za krokem

1. Ukončete proces pomocí STOP. Ujistěte se, že není aktivní žádný alarm. Neaktualizujte program během výroby.

2. Zkontrolujte připojení ovladače k routeru a internetu. Pouhé připojení telefonu k PRS4_PAMEL neposkytuje ovladači internet.

3. Přejděte na MENU → SERWIS a stiskněte SPRAWDŹ OTA. Počkejte na výsledek. Porovnejte nalezené číslo verze s FW.

4. Až bude k dispozici novější verze, stiskněte INSTALUJ a potvrďte zprávu. Během stahování a ukládání neodpojujte napájení. Ovladač se restartuje.

5. Po návratu zkontrolujte verzi v SERWIS, hodnoty obou sond, zvolený program a síťové připojení. Aktualizace by neměla vyžadovat opětovné připojení k Wi-Fi.

BRAK INTERNETU vyžaduje kontrolu sítě. Chyba HTTP/TLS nebo aktualizačního souboru vyžaduje kontrolu připojení nebo kontaktování PAMEL. Neinstalujte soubor určený pro PRW4 nebo PRD4 do PRS4.

TESTY I/O: míchadlo, ventil a signál

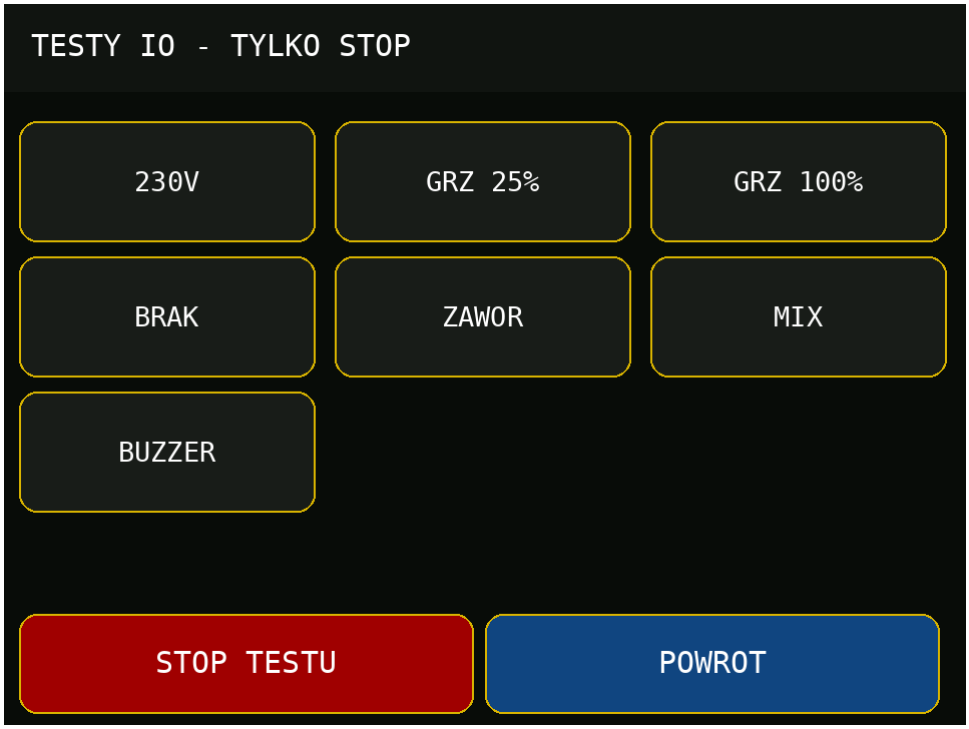


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Zadejte MENU → TESTY I/O na STOP. MIX kontroluje výstup míchadla, ZAWÓR kontroluje výstup chlazení a BUZZER kontroluje zvukový signál. Před testováním se ujistěte, že daný přijímač je bezpečný pro provoz.

Test míchadloe a ventilu trvá až 5 sekund a test signálu trvá až 1 sekund. STOP TESTU přeruší pokus. Zkontrolujte skutečný pohyb míchadla nebo průtok vody, nejen text na obrazovce.

Tlačítka 230V, GRZ 25%, GRZ 100% a BRAK jsou viditelná, ale jejich aktivace je v PRS4 0.5 blokována. Vytápění je kontrolováno řízeným programem se sondami a pojistkami.

Po vyzkoušení použijte STOP TESTU. Během normálního procesu jsou testy nedostupné; Místo toho se v nabídce objeví LIVE.

Dotyková kalibrace: servisní přístup



Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Kalibrace je nutná, když dotykem tlačítka vyberete jiné umístění nebo panel špatně reaguje. Nemění měření teploty.

Cesta: MENU → SERWIS → KAL. DOTYK. Obrazovka vyžaduje servisní heslo. WYCZ vymaže zadané číslice, OK potvrdí a POWRÓT se vrátí na webovou stránku.

Pokud panel funguje správně, nezkoušejte náhodná nastavení. Pokud ji potřebujete, získejte pomoc od PAMEL. Číslo zařízení a verzi najdete na předchozí obrazovce.

Jakmile budete mít přístup, postupujte podle pokynů průvodce na další stránce. Proveďte kalibraci se zastaveným procesem.

Kalibrace: pět bodů na obrazovce



Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Průvodce ukazuje pět bodů jeden po druhém. Dotkněte se přesného středu označeného křížku, jak je uvedeno na obrazovce. Netlačte na několik míst současně.

Číslo PUNKT 1/5, 2/5 atd. ukazuje průběh. Po dokončení se objeví výsledek. Poté zkontrolujte funkčnost tlačítek v různých částech panelu.

Pokud je výsledek nesprávný nebo dotyk stále míří na nesprávná místa, proces nespouštějte. Kontaktujte servis.

Obrázek ukazuje princip činnosti průvodce. Poloha zaměřovacího kříže se na následujících obrazovkách změní.

Klepnutím na teplotu na domovské obrazovce

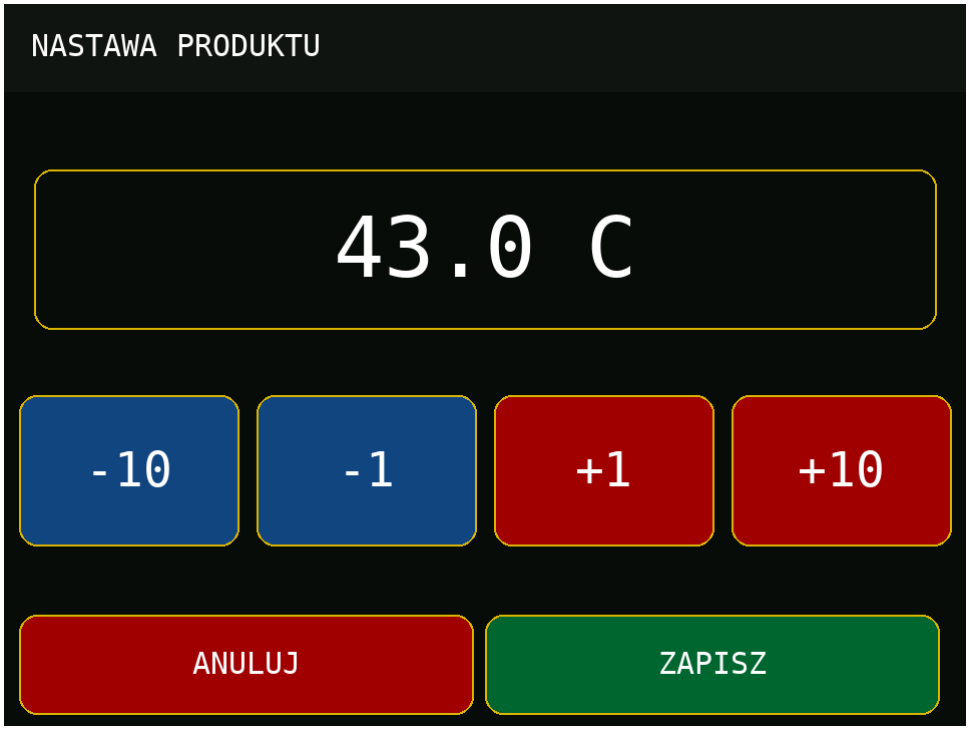


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Klepnutím na pole teploty se otevře jednoduchá obrazovka s tlačítky −10, −1, +1 a +10 a ANULUJ a ZAPISZ. V PRS4 0.5 má tato zkratka omezený rozsah.

Změna produktu je akceptována pouze pro STOP a pro jeho vlastní program. Neslouží ke změně teploty aktivního stupně ani k uložení továrního programu.

Nenastavujte limit srsti dotykem s jeho teplotou. V této verzi toto pole takové nastavení neukládá. Použijte ETAPY → vybraný stupeň → PŁASZCZ MAX a během provozu seřízení LIVE.

K přípravě receptu použijte celý editor kroků. Současně zobrazuje typ provozu, čas a vhodné rozsahy nastavení. Po každé změně zkontrolujte záznam v seznamu fází.

Zprávy: Kdy stisknout OK

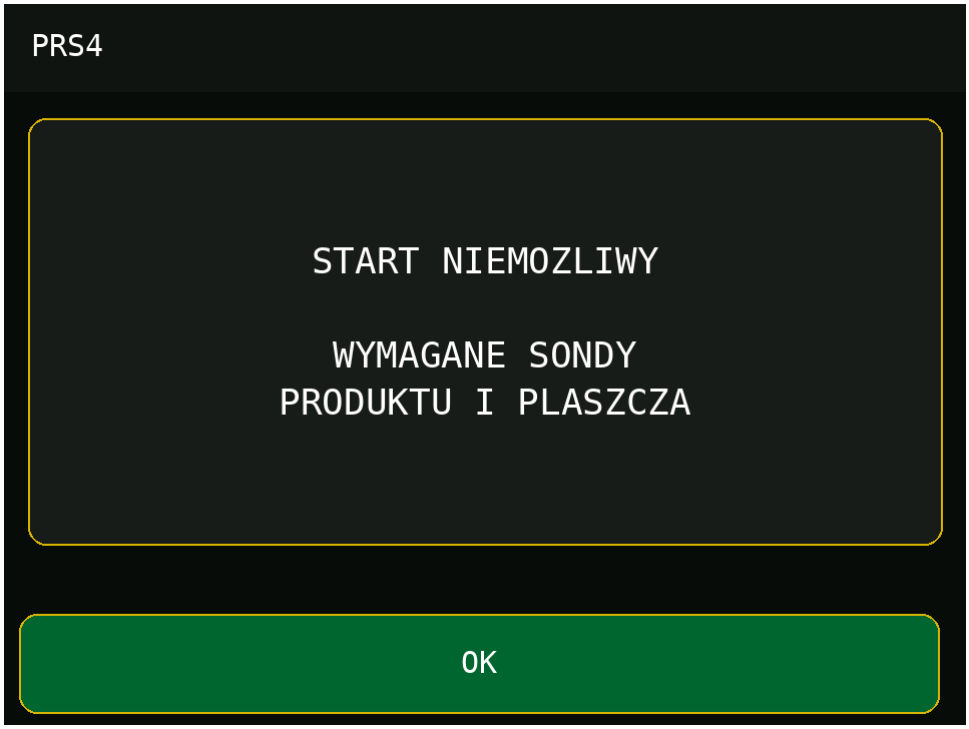


Schéma rozložení LCD podle programu 0.5; ukázkové hodnoty.

Jednotlačítkové okno OK poskytuje informace, jako je důvod uzamčení START. Zavření okna nevyřeší příčinu problému.

Okno s ANULUJ a OK vás vyzve k provedení akce, např. spustit proces nebo přepsat banku. OK provede akci; ANULUJ se vrátí bez jeho provedení.

Pokud se objeví zpráva o chybějících sondách, vraťte se zpět na MENU → SONDY, zkontrolujte přiřazení a správné měření. Teprve po odstranění příčiny zkuste START znovu.

Zatímco čekáte na přidání kultur nebo syřidla, použijete DALEJ na procesní obrazovce. Nepovažujte to za pouhé uzavření zprávy – potvrzujete tím, že byla provedena akce.

WWW: obrazovka procesu na telefonu



Skutečné rozhraní WWW 0.5 s ukázkovými údaji, bez připojení ke kádi.

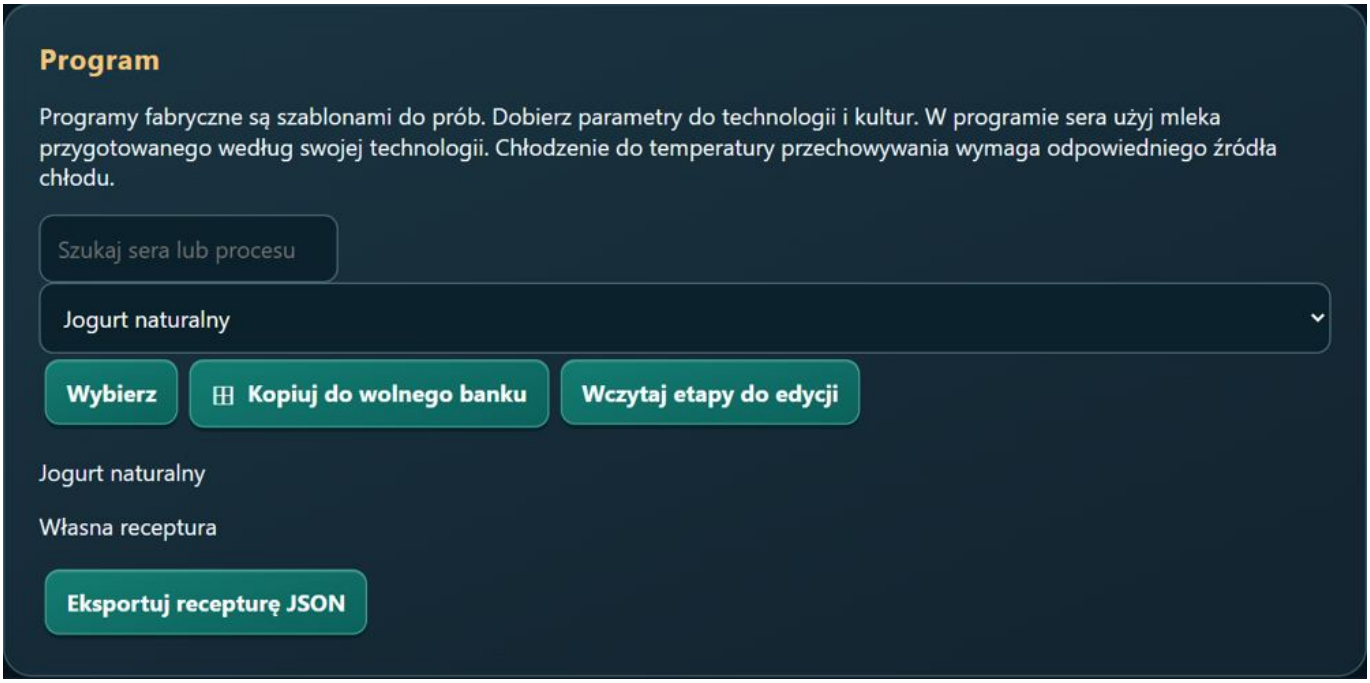
Otevřete místní adresu ovladače. Nahoře jsou naměřené hodnoty PRODUKT a PŁASZCZ, cílová teplota, výkon, stav míchadloe a ventilu a aktuální stupeň.

START se spustí, STOP se zastaví, PAUZA / KONTYNUUJ se pozastaví nebo obnoví. GOTOWE - DALEJ stisknete po provedení akce. Přeskočit krok... pokračuje po potvrzení.

Po odstranění příčiny potvrďte použití alarmu. Zrušit přerušený proces se zobrazí, když existuje záznam o zbývající přerušené dávce. Ovládání LIVE otevírá nastavení aktuálního stupně.

Tlačítka napájení ±1% a ±10% nastavují ruční napájení pouze pro aktuální stupeň. "Návrat do režimu nastavení" obnoví zvolený způsob ovládání. Údaje na snímku obrazovky jsou příklady.

WWW: výběr programu a kopírování do banky



Skutečné rozhraní WWW 0.5 s ukázkovými údaji, bez připojení ke kádi.

Do pole „Vyhledat sýr nebo proces“ zadejte část názvu. Rozbalte seznam, vyberte program a stiskněte Vybrat. Pouhé označení položky nestačí.

Kopie do volné banky uloží kopii zvoleného programu na první volné místo. Pokud jsou všechny banky obsazeny, obdržíte upozornění, že není volné místo.

Načíst kroky pro úpravy otevře formuláře vaší vlastní banky na STOP. Když je vybrán tovární originál, musí být nejprve zkopírován.

Export receptu JSON stáhne soubor s nastavením do telefonu nebo počítače. Jedná se o záznam dat, nikoli o hotový výtisk pokynů. Odkaz "Popis technologie zdroje" vede k dalšímu popisu programu, pokud je takový odkaz k dispozici.

WWW: jednostupňová forma



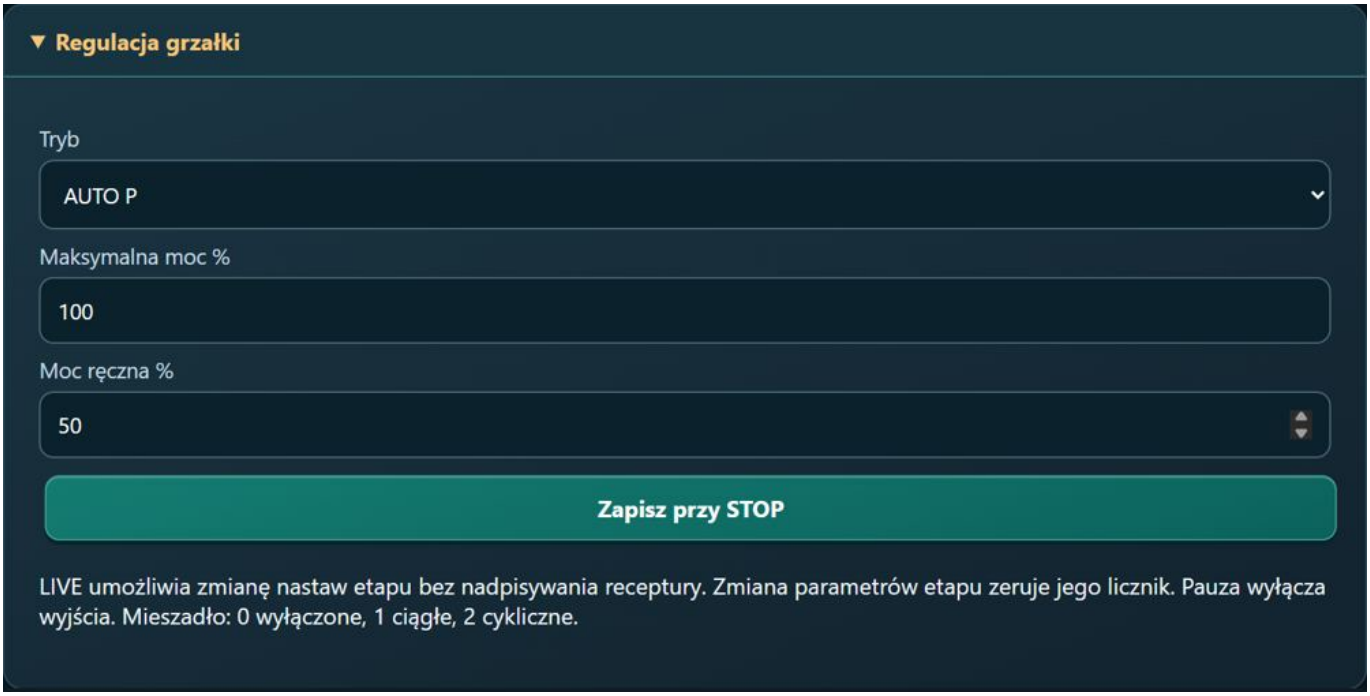
Skutečné rozhraní WWW 0.5 s ukázkovými údaji, bez připojení ke kádi.

Rozbalit Stage 1, Stage 2 atd. Aktivita je typ fáze; Fáze určuje, zda je položka povolena. Teplota produktu a maximální teplota pláště jsou samostatná nastavení.

Doba přidržení, provoz mixu, pauza a limit jsou zde v sekundách. Pro minuty 30 zadejte 1800. Vyberte si způsob míchání a krok za krokem.

Save stage uloží pouze tento formulář. Po změně několika kroků si zapište každý krok samostatně. Pokud byla banka změněna jinde, místo vynucení starého uložení načtěte data znovu.

WWW: nastavení topení



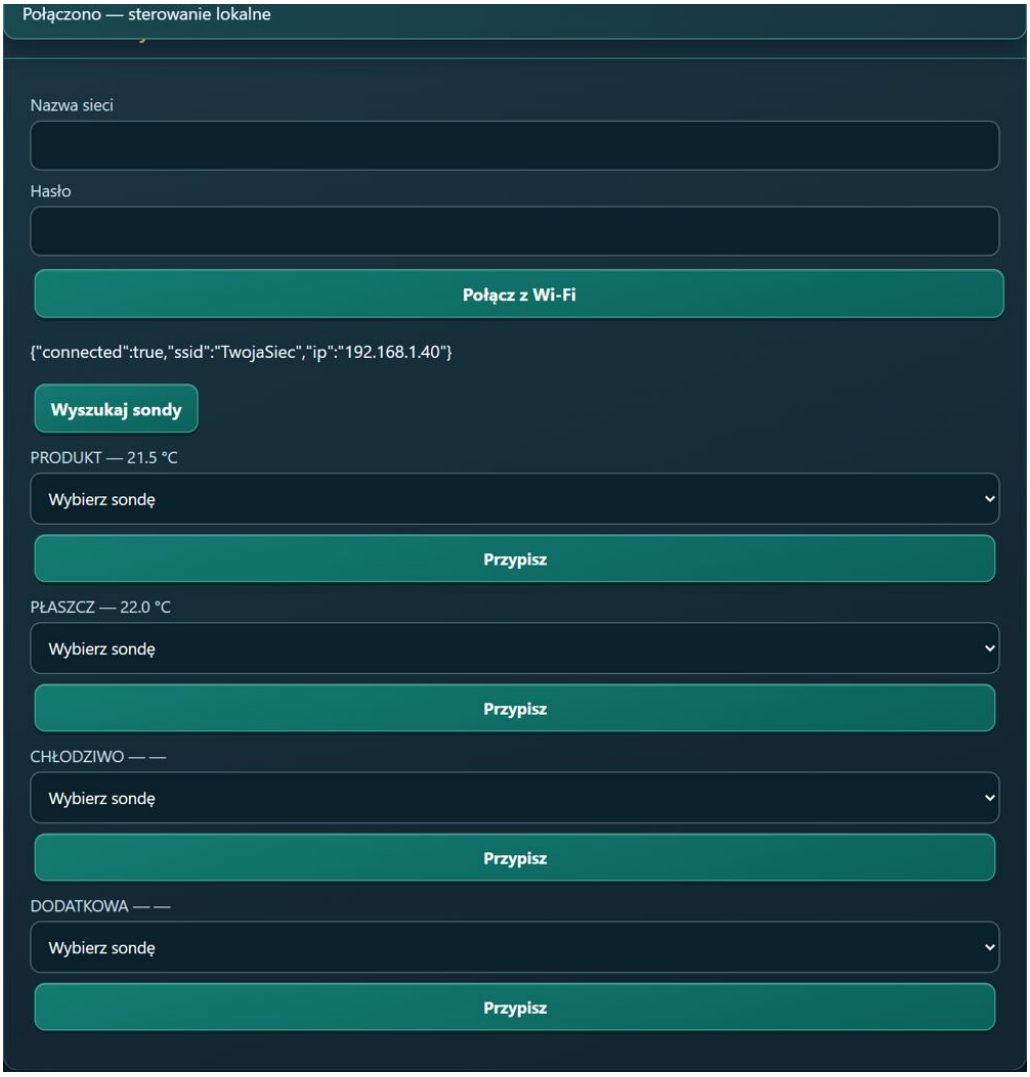
Skutečné rozhraní WWW 0.5 s ukázkovými údaji, bez připojení ke kádi.

Rozbalte "Nastavení topení". Vyberte AUTO P, AUTO PI, AUTO PID nebo MANUAL, zadejte maximální výkon a manuální výkon a stiskněte „Uložit do STOP“.

Tento formulář se používá pro trvalé nastavení výkonu. Během procesu použijte Pravidla LIVE v horní části stránky. V LIVE vyžaduje změna parametrů stupně potvrzení a vynuluje jeho čítač.

Nepředpokládejte, že hodnoty v nevalidované podobě již ohřívač řídí. Počkejte na výsledek uložení a zkontrolujte aktuální stav procesu. Úplné faktory regulátoru jsou k dispozici na LCD v MENU → MOC.

WWW: Wi-Fi a sondy



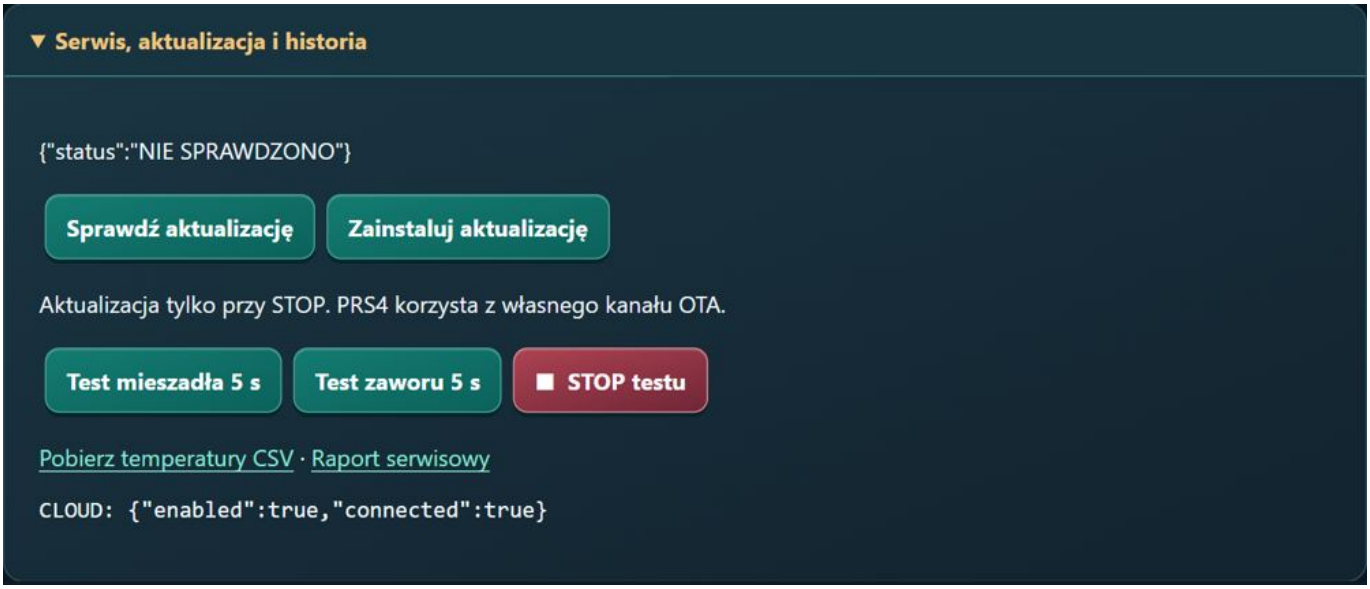
Skutečné rozhraní WWW 0.5 s ukázkovými údaji, bez připojení ke kádi.

Rozbalte "Wi-Fi a sondy". Název sítě je SSID routeru a heslo je heslo této sítě. Zadejte je opatrně a stiskněte „Připojit k Wi-Fi“.

Pokud web po změně sítě přestane reagovat, zkontrolujte aktuální adresu v MENU → SIEĆ. Telefon můžete znovu připojit k PRS4_PAMEL a otevřít 192.168.4.1.

„Search Probes“ obnoví seznam senzorů. Pro příslušnou roli vyberte adresu a stiskněte Přiřadit. Udělejte to na STOP. Zkontrolujte prosím produkt a kabát samostatně; pořadí adres vám neříká, kde se snímač nachází.

WWW: stahování služeb, testů a historie



Skutečné rozhraní WWW 0.5 s ukázkovými údaji, bez připojení ke kádi.

"Zkontrolovat aktualizace" zkontroluje dostupnost verze. "Install Update" spustí instalaci po potvrzení. Platí stejné podmínky jako pro LCD: STOP, bez alarmu a internetu.

„Test míchadloe 5 s“ a „Test ventilu 5 s“ aktivují indikovaný výstup. "STOP test" ukončí test. Před stisknutím tlačítka připravte vanu.

„Get Temperatures CSV“ ukládá historii měření, které lze otevřít v tabulce. "Servisní zpráva" obsahuje údaje, které jsou užitečné při hlášení poruchy. Poznámka k technickému stavu CLOUD ve spodní části není ovládací tlačítko.

CLOUD: Online náhled



Panel CLOUD v režimu DEMO.

Místní stránka běží v síti řadiče. CLOUD funguje online po přihlášení ke svému účtu PAMEL a přiřazení čísla PRS4. Číslo si můžete přečíst v MENU → SERWIS.

V části Moje zařízení vyberte svůj PRS4. Panel zobrazuje teploty, stupeň, výstupy a dostupné příkazy. Před dálkovým ovládáním zkontrolujte název a číslo zařízení.

K učení slouží panel DEMO. Zobrazuje ukázková data a neposílá příkazy do vaší vany. Níže uvedený snímek obrazovky pochází z DEMO.

Po odeslání příkazu počkejte, až ovladač potvrdí provedení. Informace o odeslání nebo přijetí do fronty neznamená provedení.

CLOUD: příkazy a žádné spojení

Panel PRS4 podporuje výběr programu, START/STOP, pauzu, pokračování, DALEJ, skok přeskočení, vlastní banky a změny LIVE. Dostupnost tlačítka závisí na stavu zařízení a aktuálnosti čtení.

Při úpravě vlastní banky načtěte aktuální fáze. Po uložení zkontrolujte potvrzení zařízení. Změny LIVE ovlivňují aktuální krok, nikoli uložený program.

Normální čtení je odesláno do CLOUD přibližně každých 69 sekund a příkazy jsou kontrolovány přibližně každých 12 sekund. Po příkazu může zařízení odeslat další čtení. Proto CLOUD nereaguje jako tlačítko na místním panelu.

Pokud uvidíte OFFLINE nebo žádné potvrzení, nezkoušejte START opakovaně. Zkontrolujte výsledek a stav příkazu na zařízení. Ztráta internetu nezastaví lokálně spouštěný program.

Příkaz má omezenou dobu platnosti. Může být odmítnut, když se změní fáze nebo stav procesu. Pokud potřebujete zastavit, když CLOUD nereaguje, použijte STOP na ovladači.

První jogurt: příprava a ohřev

1. Připravte mléčnou a jogurtovou kulturu podle vaší technologie. Zkontrolujte doporučení výrobce kultury týkající se teploty, dávky a času. Nepřidávejte kulturu před fází určenou k jejímu přidání.

2. Vyberte MENU → PROGRAM → FERMENTOWANE → Přírodní jogurt. Zkontrolujte nastavení: 85°C / 20 min, chlazení na 43°C, přidávání kultur, inkubace 43°C / 6 h, kontrola, chlazení na 20°C a přesun do chladírny.

3. Pokud kultura vyžaduje jiná nastavení, zkopírujte program do banky a změňte příslušné kroky před START. Nepředpokládejte, že každá kultura pracuje při 43°C.

4. Zkontrolujte vodu v plášti, sondy a míchadlo. Stiskněte START a potvrďte zprávu. Regulátor neustále zahřívá a míchá. Min. čas 20 se začne počítat až po dosažení pásma 84,5–85,5°C.

5. Jakmile je teplota udržována správně, program se automaticky přepne na chlazení. Ohřívač se vypne, ventil se otevře a míchadlo bude pokračovat v provozu.

První jogurt: kultury, inkubace a konec

6. Jakmile je dosaženo 43°C, objeví se DODAJ KULTURY. Procesní výstupy budou deaktivovány. Přidejte kulturu podle pokynů a promíchejte podle pokynů. Poté stiskněte DALEJ.

7. Při inkubaci regulátor reguluje 43°C bez míchání. Po prvním dosažení teploty se začnou počítat hodiny 6. Nepoužívejte LIVE k náhodné korekci času - změna nastavení vynuluje počítadlo.

8. Po odečtení vás program požádá o kontrolu pH a fermentace. Proveďte kontroly poskytované ve vaší technologii. Řidič to za vás nezkontroluje. DALEJ zahájí chlazení, takže potvrďte až poté, co se rozhodnete dokončit inkubaci.

9. Program se ochladí na 20°C bez míchání. Poté se zobrazí PRZENIEŚ DO CHŁODNI. Další chlazení a manipulaci s výrobkem proveďte dle Vaší technologie. 20°C není deklarovaná skladovací teplota.

10. Po dokončení potvrďte DALEJ. Program bude ukončen. Uložte si poznámky k dávce; zadejte případné opravy pro další dávku ve vaší bance na STOP.

Jak číst programové karty

Každá následující záložka popisuje jeden aktuální tovární program PRS4 0.5. Řádky odpovídají jeho zahrnutým fázím. Po poslední aktivované fázi program končí.

Sloupec "Akce" poskytuje teplotu a čas nebo ruční akci. "Míchání" znamená nepřetržitý provoz, žádné míchání nebo cyklus zapnutí/vypnutí v sekundách.

„Ohřejte na…“ znamená ohřev s časem 0: přechod po dosažení teplotního pásma. „Udržujte…“ vyžaduje nepřetržité setrvání v pásmu ±0,5°C. „Inkubujte…“ počítá čas od prvního dosažení teploty.

V ručním provozu jsou výstupy vypnuty. Přečtěte si příkaz, proveďte jej a stiskněte DALEJ. Hodnota teploty zaznamenaná v této fázi neznamená, že je udržována.

Tovární extra časový limit je 120 min a limit pláště je cílový stupeň +8°C (maximum 98°C). Teplota pláště není teplotou produktu.

Časy na kartě nezahrnují celou dobu výroby. Ohřev, chlazení a ruční operace závisí na vaně, nákladu a obsluze. Dávkování přísad a kritéria kvality pocházejí z vaší technologie.

Přírodní jogurt

Připravte mléko a jogurtovou kulturu. Upravte teplotu a inkubační dobu podle požadavků na kultivaci. Šest hodin je nastavení času, nikoli měření konce fermentace. Po kontrole produktu a ochlazení v kádi proveďte další chlazení v chladírně.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Udržujte 85°C po dobu 20 min	Nepřetržité
2	Ochladťe na 43°C	Nepřetržité
3	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
4	Inkubujte při 43°C po dobu 6 h	Vypnuto
5	Zkontrolujte pH a fermentaci. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
6	Ochladťe na 20°C	Vypnuto
7	Přeneste produkt do chladírny. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Řecký jogurt

Proces v kádi je stejný jako u přírodního jogurtu. Tloušťku získáte později pasírováním. Připravte si vhodnou nádobu a materiál pro pasírování. Kontrolor tento krok mimo vanu neprovádí ani nevyhodnocuje.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Udržujte 85°C po dobu 20 min	Nepřetržité
2	Ochladťe na 43°C	Nepřetržité
3	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
4	Inkubujte při 43°C po dobu 6 h	Vypnuto
5	Zkontrolujte pH a fermentaci. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
6	Ochladťe na 20°C	Vypnuto
7	Jogurt/labneh přecedíme. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Labneh - přecezený jogurt

Jogurtový program s delší inkubací a pasírováním po jeho skončení. Přizpůsobte čas 8 hodin kultuře a očekávanému výsledku. Solení a pasírování provádíte mimo ovladač.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Udržujte 85°C po dobu 20 min	Nepřetržité
2	Ochladťe na 43°C	Nepřetržité
3	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
4	Inkubujte při 43°C po dobu 8 h	Vypnuto
5	Zkontrolujte pH a fermentaci. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
6	Ochladťe na 20°C	Vypnuto
7	Jogurt/labneh přecedíme. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Kultivovaný kefír

Program je určen pro připravenou mléčnou a kefírovou kulturu. Fermentace 22°C / 18 h vyžaduje úpravu podle použité kultury. Nezacházejte s programem jako s hotovou technologií pro kefírová zrna.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 30°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Ochladťe na 22°C	Vypnuto
4	Inkubujte při 22°C po dobu 18 h	Vypnuto
5	Zkontrolujte pH a fermentaci. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
6	Ochladťe na 20°C	Vypnuto
7	Přeneste produkt do chladírny. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Jogurt - inkubace

Samotná inkubační fáze. Šarže musí být připravena a naočkována předem v souladu s technologií. Program nezahrnuje ohřev na 85°C ani samostatný příkaz pro přidání kultur. Před START zkontrolujte, zda je mléko připraveno k inkubaci.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 43°C	Vypnuto
2	Inkubujte při 43°C po dobu 6 h	Vypnuto
3	Zkontrolujte pH a fermentaci. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
4	Ochladťe na 20°C	Vypnuto
5	Přeneste produkt do chladírny. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Zakysaná smetana

Připravte pasterizovanou smetanu a vhodnou kulturu. 22°C / 18 h jsou nastavení, která je třeba zkontrolovat a upravit, nejedná se o automatické hodnocení acidifikace. Před ochlazením výrobek zkontrolujte.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 22°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Inkubujte při 22°C po dobu 18 h	Vypnuto
4	Zkontrolujte pH a fermentaci. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Ochladťe na 20°C	Vypnuto
6	Přeneste produkt do chladírny. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Crème fraîche

Připravte si pasterizovanou smetanu a crème fraîche kulturu. Program předpokládá přidání kultury při 30°C, následné ochlazení na 22°C a 10 hodiny inkubace. Upravte tato nastavení podle doporučení dané kultury.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 30°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Ochladťe na 22°C	Vypnuto
4	Inkubujte při 22°C po dobu 10 h	Vypnuto
5	Zkontrolujte pH a fermentaci. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
6	Ochladťe na 20°C	Vypnuto
7	Přeneste produkt do chladírny. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Čerstvý syřidlový sýr

Program pro připravené mléko, kultury a syřidlo. Dávky aditiv nastavte podle jejich výrobce. Po 45 minutách odpočinku zkontrolujte před krájením sýřeninu. Pasírování, solení a chlazení se provádí ručně.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 32°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Inkubujte při 32°C po dobu 30 min	Vypnuto
4	Přidejte syřidlo. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Odpočinek 45 min, bez ohřevu	Vypnuto
6	Zkontrolujte a nakrájejte sýřenina. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
7	Inkubujte při 32°C po dobu 20 min	20 s / 60 s
8	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Tvaroh typu quark

Program inspirovaný technologií fromage blanc pro odstředěné mléko. Pokyny o kulturách a syřidle vyžadují, abyste vzali v úvahu složení použité kultury – syřidlo znovu nepřidávejte, pokud ho již směs obsahuje. Po inkubaci zkontrolujte sraženinu.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 30°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury a syřidlo podle receptu. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Ochladťe na 22°C	Vypnuto
4	Inkubujte při 22°C po dobu 13 h	Vypnuto
5	Zkontrolujte pH a fermentaci. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
6	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Chèvre

Naneste kulturu vhodnou pro chèvre do připraveného kozího mléka. Pokud obsahuje syřidlo, zohledněte to při dávkování. Po hodinách 10 zkontrolujte sraženinu; proveďte další pasírování, solení a chlazení dle technologie.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 22°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury a syřidlo podle receptu. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Inkubujte při 22°C po dobu 10 h	Vypnuto
4	Zkontrolujte a nakrájejte sýřenina. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Fromage blanc

Mléko a kulturní program fromage blanc. Vezměte v úvahu syřidlo přítomné v hotové směsi. Po přidání kultury při 30°C se program ochladí na 22°C a provede 13 hodin inkubace. Před pasírováním sýřenina zkontrolujte.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 30°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury a syřidlo podle receptu. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Ochladťe na 22°C	Vypnuto
4	Inkubujte při 22°C po dobu 13 h	Vypnuto
5	Zkontrolujte pH a fermentaci. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
6	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Smetanový sýr

Připravte mléko se smetanou a smetanovou sýrovou kulturou. Přiřaďte zadané 22°C / 18 h k použitým přísadám. Po kontrole proveďte pasírování a solení mimo káď.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 30°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury a syřidlo podle receptu. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Ochlaďte na 22°C	Vypnuto
4	Inkubujte při 22°C po dobu 18 h	Vypnuto
5	Zkontrolujte pH a fermentaci. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
6	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Cottage cheese

Po 6 hodinách inkubace zkontrolujte a nakrájejte sýřeninu. Před opětovným ohřevem proveďte ruční míchání požadované v technologii. Program zvýší cíl na 45°C za 75 minut. Třídění zrn, pasírování a proplachování se provádí ručně.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 30°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury a syřidlo podle receptu. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Inkubujte při 30°C po dobu 6 h	Vypnuto
4	Zkontrolujte a nakrájejte sýřenina. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Zahřejte na 45°C v 75 min	20 s / 60 s
6	Zkontrolujte zrno/kmen. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Paneer

Připravte mléko a potravinářskou kyselinu uvedenou v receptu. Po zahřátí a ochlazení na 77°C okyselte a pozorujte oddělování sýřeniny. Program neměří kyselinu. Pasírování a lisování provádíte ručně.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Udržujte 85°C po dobu 25 min	Nepřetržité
2	Ochladťe na 77°C	Nepřetržité
3	Přidejte kyselinu podle receptu. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
4	Odpočinek 20 min, bez ohřevu	Vypnuto
5	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Queso blanco

Připravte mléko a kvas podle zvolené technologie. Program dosáhne 85°C bez další doby zdržení, poté čeká na okyselení. Po odležení výrobek přeceďte, osolte a vytvarujte.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 85°C	Nepřetržité
2	Přidejte kyselinu podle receptu. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Odpočinek 20 min, bez ohřevu	Vypnuto
4	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Ricotta z mléka

První krok je ruční: připravte počáteční porci kyseliny a soli podle receptu. Při 77°C vyhodnoťte tvorbu sraženiny a v případě potřeby upravte acidifikaci. Finální ohřev na 90°C probíhá bez míchání.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Podle receptu okyselíme a osolíme. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
2	Ohřejte na 77°C	Nepřetržité
3	Přidejte kyselinu podle receptu. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
4	Ohřejte na 90°C	Vypnuto
5	Odpočinek 20 min, bez ohřevu	Vypnuto
6	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Syrovátková ricotta

Použijte čerstvou sladkou syrovátku ze syřidla podle svého receptu. Nenahrazujte ji automaticky kyselou tvarohovou syrovátkou. Při 77°C přidejte zamýšlené přísady; při 85°C, zhodnoťte sekreci sraženiny. Míchadlo zůstane vypnuté.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 77°C	Vypnuto
2	Podle receptu okyselíme a osolíme. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Ohřejte na 85°C	Vypnuto
4	Přidejte kyselinu podle receptu. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Odpočinek 20 min, bez ohřevu	Vypnuto
6	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Mascarpone

Připravte smetanu a kyselinu uvedenou v receptu. Po dosažení 85°C ručně vykynout a vyhodnotit konzistenci. Následuje 20 minuty odpočinku bez zahřívání. Další pasírování a chlazení provádějte mimo program.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 85°C	Nepřetržité
2	Přidejte kyselinu podle receptu. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Odpočinek 20 min, bez ohřevu	Vypnuto
4	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Feta - fáze kádě

Tato záložka pokrývá práci v kádi: přidávání kultur, syřidla, formování sýřeniny a míchání po nakrájení. Připravte formy, solte a nechte zrát samostatně. Před řezáním sýřenina zkontrolujte.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 34°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Inkubujte při 34°C po dobu 45 min	Vypnuto
4	Přidejte syřidlo. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Odpočinek 45 min, bez ohřevu	Vypnuto
6	Zkontrolujte a nakrájejte sýřenina. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
7	Inkubujte při 34°C po dobu 25 min	20 s / 60 s
8	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Gouda - fáze kádě

Fáze ručního oplachu zahrnuje řezání, přibližně 15 minut ručního míchání, slití části syrovátky a přidání teplé vody podle technologie, dokud není dosaženo přibližně 38°C. Ventil PRS4 chladí plášť a neslouží k přidávání vody do zrna.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 30°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Inkubujte při 30°C po dobu 30 min	Vypnuto
4	Přidejte syřidlo. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Odpočinek 40 min, bez ohřevu	Vypnuto
6	Opláchněte zrno, jak je popsáno. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
7	Inkubujte při 38°C po dobu 30 min	20 s / 60 s
8	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Cheddar - fáze kádě

Po řezání program jemně zahřeje zrno na 39°C za 30 minut. Před namáháním zkontrolujte jeho stav. Tento program nezahrnuje čedarování, solení, lisování a zrání.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 30°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Inkubujte při 30°C po dobu 90 min	Vypnuto
4	Přidejte syřidlo. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Odpočinek 45 min, bez ohřevu	Vypnuto
6	Zkontrolujte a nakrájejte sýřenina. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
7	Zahřejte na 39°C v 30 min	20 s / 60 s
8	Zkontrolujte zrno/kmen. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Mozzarella - kádová fáze

Po nakrájení sýřeniny probíhá krátce a s dlouhými přestávkami míchání: 10 pracuje / 300 stojí. Poté napněte, uveďte hmotu do podmínek specifikovaných v technologii a proveďte tahovou zkoušku. Regulátor neměří pH a nevaří.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 38°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Inkubujte při 38°C po dobu 1 h	Vypnuto
4	Přidejte syřidlo. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Odpočinek 45 min, bez ohřevu	Vypnuto
6	Zkontrolujte a nakrájejte sýřenina. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
7	Inkubujte při 38°C po dobu 1 h	10 s / 300 s
8	Připravte louhování sýra. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Halloumi - fáze kádě

Program zahrnuje koagulaci, řezání a ohřev zrna. Poslední příkaz vaření sýr neuvaří. Tvarování a zpracování v horké syrovátce se provádí mimo tento profil.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 31°C	Nepřetržité
2	Přidejte syřidlo. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Odpočinek 40 min, bez ohřevu	Vypnuto
4	Zkontrolujte a nakrájejte sýřenina. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Zahřejte na 39°C v 25 min	20 s / 60 s
6	Inkubujte při 39°C po dobu 25 min	10 s / 240 s
7	Připravte louhování sýra. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Camembert - fáze v kádi

Používejte kultury a formy specifické pro technologii Camembert. Po syřidle program poskytuje 90 minuty odpočinku bez zahřívání. Před krájením a plněním formiček zkontrolujte sýřeninu. PRS4 neřídí vlhkost ani dozrávací místnost.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Ohřejte na 32°C	Nepřetržité
2	Přidejte kultury. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
3	Inkubujte při 32°C po dobu 30 min	Vypnuto
4	Přidejte syřidlo. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
5	Odpočinek 90 min, bez ohřevu	Vypnuto
6	Zkontrolujte a nakrájejte sýřenina. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto
7	Scedíme/vložíme do formiček. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Pasterizace 65°C / 30 min

Technický program pro ohřev a chlazení mléka. Nastavení min 65°C / 30 jsou uloženým profilem ovladače. Účinnost pasterizace vyžaduje potvrzení pro konkrétní mléko, šarži a nádobu. Po vychladnutí proveďte další přípravu podle vaší technologie.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Udržujte 65°C po dobu 30 min	Nepřetržité
2	Ochladťe na 32°C	Nepřetržité
3	Připravte mléko pro další zpracování. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Vlastní program

Je to jednoduchá šablona: zahřejte na 40°C, podržte 30 minut a počkejte na potvrzení. Zkopírujte jej do banky a nastavte potřebné kroky. Samotný název „Vlastní program“ neznamená, že lze přepsat tovární originál.

Fáze	Činnost	Míchání
1	Udržujte 40°C po dobu 30 min	Nepřetržité
2	Potvrďte provedení. Potvrďte DALEJ.	Vypnuto

Ruční úkony: výstupy jsou vypnuté, další fáze začne po stisknutí DALEJ. Uvedené časy platí pro jednotlivé fáze, nikoli pro celou výrobu.

Když START nefunguje

WYMAGANE SONDY PRODUKTU A PŁASZCZA. Zkontrolujte přiřazení i hodnoty v MENU → SONDY. Pouhá přítomnost plug-inu nestačí.

PUSTY BANK. Vyberte tovární program nebo uložte kopii do banky.
BRAK AKTYWNYCH ETAPÓW. Povolte potřebné kroky a uložte program.

AKTYWNY ALARM KRYTYCZNY. Přečtěte si příčinu, odstraňte ji a potvrďte alarm. Pokud je plášť přehřátý nebo sonda neměří, nezkoušejte START znovu.

PRZERWANY PROCES. Zkontrolujte stav produktu po výpadku napájení. Zlikvidujte uložení přerušené dávky; PRS4 0.5 automaticky nepokračuje v takové dávce.

PROCES JUŻ PRACUJE. Návrat na domovskou obrazovku. Použijte PAUZA pro dočasné pozastavení a STOP pro ukončení. Nepokoušejte se restartovat aktivní program.

TRWA AKTUALIZACJA nebo BLOKADA PAMEL. Počkejte na dokončení aktualizace nebo se obraťte na službu a poskytněte přesnou zprávu.

Teplota neroste ani neklesá

Heating má 0%. Zkontrolujte, zda program běží, zda čeká na DALEJ a zda je v pauze. Při chlazení, činnosti obsluhy a době odpočinku je ohřívač záměrně vypnut.

Zkontrolujte účel produktu, hodnotu pláště a PŁASZCZ MAX. Jakmile je dosaženo cílové teploty nebo limitu pláště, lze ohřev vypnout. Zkontrolujte také MOC MAX a vybraný režim ovladače.

Je zde napájení, ale nedochází k žádnému zvýšení teploty. Zastavte proces a zkontrolujte instalaci: voda, topení, napájení a zabezpečení. Neobcházejte omezení výstupním testem.

VVentil je otevřený a produkt nechladí. Zkontrolujte vstup, výstup a teplotu chladicí vody. Voda teplejší než cíl nezajistí dosažení tohoto cíle. Zkontrolujte také polohu sondy produktu.

LIMIT CZASU GRZANIA / CHŁODZENIA. Etapa nedosáhla cílového stavu v povoleném čase. Nejprve odstraňte příčinu. Pouhé zvýšení času neopraví průtok ani cívku.

Čítač stojí, vrací se na nulu nebo čeká na DALEJ

Počítadlo se ještě nespustilo. Při údržbě a inkubaci je třeba nejprve dosáhnout teploty. Sledujte měření produktu, nejen teplotu pláště.

Počítadlo se vrátilo na nulu. V UTRZYMANIU CIĄGŁYM opuštění pásma ±0,5°C resetuje čas. Pauza funguje v tomto režimu stejným způsobem. Změna parametrů stupně pomocí LIVE také restartuje čítač.

Etap má 0 min, ale stále běží. Při chlazení je třeba dosáhnout teploty. Pro akci operátora musíte provést příkaz a stisknout DALEJ. Nula minut neznamená deaktivovanou fázi.

Zobrazí se **DALEJ.**. Regulátor čeká na potvrzení a procesní výstupy jsou deaktivovány. Zkontrolujte zprávu a recept. Nenechávejte výrobek v tomto stavu za předpokladu, že bude udržována teplota.

Během chlazení se objeví obecný text o ohřevu. V PRS4 0.5 lze takový text použít pro stupeň bez běžícího čítače. Zkontrolujte stupeň TRYB a stav ventilu. Samotný nápis neznamená, že je topení zapnuté.

Výpadek proudu a přerušení procesu

Po obnovení napájení se výstupy automaticky nezačnou vyrábět. Ovladač může zobrazit záznam přerušeného procesu a tlačítko WZNÓW.

W PRS4 0.5 obnovení přerušené dávky je blokováno. I přes viditelný nápis WZNÓW program vyžaduje hodnocení produktu a zamítnutí záznamu. Neberte toto tlačítko jako záruku pokračování.

Na místní stránce WWW použijte "Zahodit přerušený proces". Na LCD STOP vymaže záznam přerušeného procesu a ponechá výstupy deaktivované.

Před spuštěním nového programu určete dobu přestávky a skutečné podmínky produktu. Pokud je nelze posoudit, nepředpokládejte, že je šarže správná jen proto, že teplota je zpět na obrazovce.

Nový START spustí program od jeho první povolené fáze. Nereprodukuje tvar vlny, který by kontrolér nemohl ovládat při výpadku napájení.

Data zařízení a limity vybavení

PRS4 0.5 podporuje dotykovou obrazovku TFT 320 × 240, sondy DS18B20, topení, relé míchadla a ventil chlazení. Vyžaduje měření produktu a srsti; další dvě sondy jsou volitelné.

Knihovna má programy 26 v pěti skupinách. Banky 10 slouží k vlastnímu nastavení. Program může obsahovat až osm fází. Konektivita: Wi-Fi, místní stránka WWW a samostatný panel PRS4 v CLOUD.

Výstup popsaný v základní instalaci PRW jako "topný ventilátor" zde slouží jako ovládání relé míchadloe. "Odvlhčovací ventilátor" odpovídá ventilu chlazení. Toto je popis funkce; neuvádí přípustný výkon přijímače.

Zkontrolujte napájení, proudy, zatížitelnost a typy zásuvek ve značení dodané jednotky a její instalační dokumentaci. V dokumentaci testovacího vydání 0.5 nejsou žádné schválené úplné údaje pro hotový produkt. Tato softwarová příručka nenahrazuje schéma zapojení.

Některé z popsaných funkcí mohou být testovací povahy, volitelné nebo závislé na verzi softwaru a vybavení. Ne všechny funkce musí být přítomny v každé kopii ovladače.

Historie, doplňkové moduly a kopie nastavení

Historie teplot obsahuje až 576 vzorků zaznamenaných každých 300 sekund, tj. každých 5 minut. Při nepřetržitém sběru to odpovídá přibližně 48 hodinám. Jedná se o rozsah historie, nikoli o maximální provozní dobu zařízení.

Stáhněte si CSV, když potřebujete uchovávat data mimo řadič. Historie čtení nepotvrzuje, že byly provedeny ruční akce nebo že celá technologie byla správná.

Než provedete zásadní změnu ve svém vlastním programu, můžete použít "Export Recipe JSON" ve vašem místním WWW. Uložte soubor s názvem produktu a datem. Tato verze stránky neobsahuje tlačítko pro import takového souboru.

Společná programová databáze obsahuje ikonu sběrnice PAMEL_BUS. Neznamená to, že PRS4 je kompatibilní s každým modulem PAMEL. Pro verzi 0.5 není v této příručce žádný schválený seznam rozšíření; Před připojením dalšího modulu ověřte kompatibilitu v PAMEL.

Nepřipojujte další zařízení jen proto, že má podobnou zásuvku. Název modulu nebo ikona na obrazovce neindikují napětí nebo kompatibilitu připojení.

Čištění a denní kontrola

Po dokončení procesu zastavte zařízení a odpojte napájení, než začnete s instalací pracovat. Počkejte, až bude možné bezpečně manipulovat s horkými součástmi.

Vyčistěte kryt regulátoru bez nalévání vody nebo pomocí proudu vody. Nedovolte, aby se na spojích tvořil kondenzát. Čistěte senzory, které jsou v kontaktu s produktem, v souladu s jejich designem a pravidly hygieny instalace.

Před další dávkou zkontrolujte kabely sond, usazení konektorů, průtok vody, funkci ventilu a míchadloe a plnění pláště. Poškozený kabel nebo nestabilní měření je nutné před zahřátím odstranit.

Použitý ovladač nevyhazujte do domovního odpadu. Odneste jej na příslušné sběrné místo pro elektrická a elektronická zařízení. Číslo BDO PAMEL: 000073814.

Nápověda, návody a cvičení

PAMEL
42-300 Myszków, ul. Urodzajna 5E
Tel. +48 453 343 360
E-mail: pamel@pamel.pl

Při hlášení uveďte model PRS4, verzi FW, číslo zařízení, název programu a fázi. Zkopírujte přesnou zprávu nebo připojte fotografii. Napište, zda se problém vyskytuje na LCD, místním webu nebo CLOUD.

Centrum produktu PRS4
Návody PRS4
PAMEL EDU – procvičování obsluhy
DEMO panelu CLOUD PRS4

Nejnovější kontaktní údaje, manuály, znalostní báze a servisní informace jsou k dispozici na pamel.pl . EDU a DEMO jsou pro procvičování; neovládají skutečné topení.

YouTube: PAMEL STEROWNIKI · Facebook PAMEL

WARUNKI GWARANCJI

Firma PAMEL udziela gwarancji na sterownik (bez wyposażenia dodatkowego) na terenie Rzeczpospolitej Polskiej na okres maksymalnie 60 miesięcy:
24 miesiące gwarancji podstawowej,
6 miesięcy gwarancji rozszerzonej producenta,
dodatkowo możliwe jest zakupienie przedłużenia gwarancji do 40 lub 50 miesięcy.
Łączny okres gwarancji nie może przekroczyć 80 miesięcy od daty produkcji urządzenia.
Wyposażenie dodatkowe (np. sondy, grzałki) objęte jest standardową gwarancją wynikającą z Kodeksu Cywilnego.
Zakupione przedłużenie gwarancji potwierdza hologramowa naklejka na karcie gwarancyjnej.
Gwarancją nie są objęte elementy eksploatacyjne i akcesoria przeznaczone do samodzielnego montażu (np. anteny, czujniki, uchwyty, grzałki, przewody, baterie).
W okresie gwarancji producent zobowiązuje się do bezpłatnego usunięcia wad fizycznych.
Jeżeli w ramach gwarancji podstawowej dokonano co najmniej czterech napraw, a urządzenie nadal jest wadliwe, Kupujący ma prawo do wymiany na nowy egzemplarz o równorzędnych parametrach lub do zwrotu zapłaty.
Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas trwania naprawy.
Reklamacje należy zgłaszać mailowo (pamel@pamel.pl) lub telefonicznie.
Producent w pierwszej kolejności podejmie próbę rozwiązania problemu zdalnie i wskaże dalsze kroki reklamacyjne.
Na żądanie producenta Kupujący zobowiązany jest do wypełnienia protokołu reklamacyjnego.
Gwarancja obejmuje wyłącznie wady powstałe z przyczyn tkwiących w urządzeniu.
Gwarancją nie są objęte uszkodzenia powstałe na skutek:
niewłaściwego montażu, eksploatacji lub konserwacji,
przechowywania w nieodpowiednich warunkach,
używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych,
samodzielnych napraw lub modyfikacji,
uszkodzeń mechanicznych, zalania, kondensacji pary wodnej, zanieczyszczeń, zjawisk atmosferycznych, zdarzeń losowych, przekroczenia parametrów znamionowych.
Gwarancja nie obejmuje roszczeń dotyczących parametrów technicznych urządzenia, o ile są one zgodne z danymi producenta.
Warunkiem zachowania praw gwarancyjnych jest dostarczenie urządzenia:
w stanie kompletnym,
w opakowaniu chroniącym przed uszkodzeniem,
wraz z dokumentacją, kablami i elementami dodatkowymi,
bez usuniętych lub naruszonych plomb i naklejek,
z oryginalną kartą gwarancyjną podpisaną przez obie strony i naklejką z datą produkcji.
Gwarancja nie obejmuje usług i materiałów związanych z normalną obsługą eksploatacyjną (np. montaż, programowanie, czyszczenie, konserwacja, wymiana bezpieczników i żarówek). Usługi te są płatne.

Serwis może odmówić wykonania naprawy gwarancyjnej w przypadku:
niezgodności danych w dokumentacji ze stanem faktycznym urządzenia,
nieuprawnionych poprawek w dokumentach,
usunięcia znaków identyfikacyjnych urządzenia (np. nalepki).
Naprawy gwarancyjne wykonywane są w terminie do 21 dni od daty dostarczenia urządzenia do serwisu.
W przypadku konieczności sprowadzenia części z zagranicy termin ten może zostać wydłużony – Kupujący zostanie o tym poinformowany mailowo.
Montaż urządzenia musi być wykonany zgodnie z normami i instrukcją obsługi. W przypadku wymogu prawnego instalację musi przeprowadzić osoba z odpowiednimi uprawnieniami.
Zakres praw i obowiązków stron reguluje wyłącznie niniejszy dokument.
Sprzęt nieodebrany z serwisu w ciągu 3 miesięcy od zakończenia naprawy przechodzi na własność serwisu.
Wymienione podczas naprawy części pozostają własnością producenta.
Producent nie odpowiada za utratę danych użytkownika zapisanych w urządzeniu. Urządzenie po naprawie zwracane jest w stanie przywróconym do ustawień fabrycznych.
Kupujący składając podpis na karcie gwarancyjnej potwierdza, że zapoznał się z warunkami gwarancji i je akceptuje.
Karta bez podpisu oraz bez oryginalnej nalepki z datą produkcji jest nieważna.
Uwaga: Do ilości napraw nie wlicza się czynności konserwacyjnych, czyszczenia, wymiany żarówek, bezpieczników, elementów zużywalnych czy napraw wynikających z naturalnego zużycia (np. potencjometrów).
19.09.2025

DATA ROZPOCZĘCIA OKRESU GWARANCJI
PIECZĄTKA SPRZEDAWCY
PODPIS KLIENTA