



KONVEKTOMATY  
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY  
COMBI OVEN

# NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE



KONVEKTOMATY SLIM  
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY SLIM  
COMBI OVEN SLIM

MSTBB 0611 E / MSTBB 1011 E / MSTBD 0611 E / MSTBD 1011 E



[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)



14-02-2020



## Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

chtěli bychom Vám poděkovat a poblahopřát k zakoupení tohoto zařízení. Doufáme, že je to pouze začátek naší dobré a dlouhotrvající spolupráce.

Tento návod obsahuje všechny informace, které pro použití a údržbu zařízení potřebujete.

Doporučujeme Vám tedy, abyste si ho pečlivě přečetli a uschovali pro budoucí použití. Přejeme Vám dobrou práci se zařízením!

p. 66

PODPORA

p. 52

ÚDRŽBA

p. 16

POUŽITÍ

p. 8

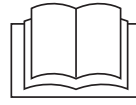
DŮLEŽITÉ INFORMACE

p. 4

VAROVÁNÍ



## Bezpečnostní upozornění



Nedodržení těchto předpisů může způsobit škody a zranění, i smrtelná, vede ke ztrátě záruky a zbavuje výrobce jakékoli odpovědnosti.



Před použitím a běžnou údržbou zařízení si pozorně přečtěte tento návod a pečlivě jej uschovejte pro budoucí potřeby pracovníků. Pokud Vám některé části nebudou jasné, obraťte se na výrobce.



Při prodeji zařízení musíte novému majiteli předat i tento návod.



Jiná použití, čištění a údržba, než je uvedeno v tomto návodu, jsou nevhodná a mohou způsobit škody, zranění nebo smrtelné úrazy. Rovněž vedou ke ztrátě záruky a zbavují výrobce veškeré odpovědnosti.



Toto zařízení se smí používat výhradně k pečení potravin v profesionálních kuchyních a smí ho používat pouze kvalifikovaný personál: jakékoli jiné použití není v souladu s určením zařízení, a proto je nebezpečné.



Výrobce zkonstruoval a vyrobil toto zařízení v souladu s platnými předpisy a při použití nejlepších bezpečnostních systémů s cílem omezit rizika; přesto se u zařízení vyskytuje zbylé riziko, jehož další omezení je úkolem uživatele, který musí dodržovat předpisy uvedené v tomto návodu k použití a údržbě.



Pokud zařízení nefunguje nebo pokud si všimnete jakýchkoli funkčních nebo konstrukčních změn, odpojte ho od přívodu elektrického proudu a vody a obraťte se na autorizovaný servis výrobce. Nepokoušejte se ho opravovat sami. Pro případnou opravu si vyžádejte originální náhradní díly.



Neucpávejte případný přívod vzduchu. Zařízení musí být možné snadno přesunout pro provedení případné mimořádné údržby: dávejte pozor, aby případné

zednické práce prováděné po instalaci (např. stavba zdí, výměna dveří za užší, rekonstrukce atd.) neznemožňovaly přesun.



Děti starší 8 let, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo rozumovými schopnostmi či osoby bez zkušeností nebo nezbytných znalostí mohou používat zařízení jen pod dohledem anebo poté, co byly instruovány ohledně bezpečného použití zařízení a pochopily s ním související nebezpečí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržbu smí provádět pouze uživatel; tyto činnosti nesmí provádět děti bez dohledu.



Při přípravě tučných jídel na roštu (například pečení nebo drůbeže) vložte na dno pečící komory nádobu, která bude tuk zachycovat.



Před použitím se ujistěte, že se uvnitř komory zařízení nenacházejí žádné nevhodné předměty (návod k použití, plastové sáčky a jiné) ani zbytky čisticích prostředků; ujistěte se rovněž, že odvod kouře není blokovaný a že se v jeho blízkosti nenacházejí hořlavé materiály.



Při prvním použití nechejte běžet zařízení po dobu 30-40 minut při 200°C naprázdno, tak aby se vypálily zbytky z výroby; počkejte, až se komora ochladí, a spusťte mytí SOFT. Před každým použitím pečlivě omyjte a osušte i příslušenství a plechy.















Při manipulaci s nádobami, příslušenstvím a jinými předměty uvnitř pečící komory noste vždy oděv chránící před teplem (prostředky osobní ochrany) vhodný k tomuto použití (např. rukavice chránící před teplem).





Pro zamezení popálení nepoužívejte nádoby naplněné tekutinami nebo jídlem, které se pečením rozpustí, ve vyšších patrech, než na které dohlédnete.



Během pečení až do vychlazení mohou být vnější a vnitřní části pece velmi horké (teplota může být vyšší než 60 °C/140 °F). Pro zamezení nebezpečí popálení doporučujeme nedotýkat se zón označených tímto symbolem.

-  Maximální pozor dávejte při vytahování plechů z pečící komory, především pokud obsahují tekutiny.
-  Velký pozor dávejte při otevírání dvířek během pečení a po něm, zejména pokud se jedná o pečení v páře: nebezpečí popálení.
-  Pokrmy uvnitř pečící komory nesolte.
-  Během pečení nepoužívejte snadno zápalné potraviny nebo kapaliny (např. alkohol).
-  Pečící komoru udržujte neustále čistou, po každém pečení ji vyčistěte: tuky nebo zbytky potravin v ní mohou začít hořet, nebudou-li odstraněny!
-  Pokud používáte středovou sondu, vytáhněte ji z jídel dřív, než vytáhnete plechy z pece. Před vytažením plechů zkontrolujte, zda mu nepřekáží kabel sondy. Se sondou manipulujte opatrně, protože je velice ostrá a po použití dosahuje vysokých teplot.
-  Během mytí neotvírejte dvířka pece, neboť by horká pára a použité agresivní chemické čisticí prostředky mohly způsobit zranění.
-  Při první instalaci nebo výměně kanystru s čisticím prostředkem nebo oplachovým roztokem používejte prostředky osobní ochrany (např. ochranné brýle a rukavice). Nikdy se čisticího prostředku nedotýkejte holýma rukama. Při zasažení kůže nebo očí omývejte postižené místo velkým množstvím tekoucí vody a okamžitě kontaktujte lékaře.
-  Do blízkosti zařízení neumísťujte zdroje tepla (např. grily, fritézy atd.) a snadno vznětlivé látky nebo paliva (např. naftu, benzin, láhve s alkoholem atd.).
-  Používejte pouze středovou sondu dodávanou výrobcem.
-  Z bezpečnostních důvodů doporučujeme NEUMÍSŤOVAT poslední plech do výšky nad 160 cm, protože při jeho vytažení se mohou vařící tekutiny vylít a způsobit vážné popálení.
-  Žlutá nálepka „nebezpečí popálení“ na čelní straně upozorňuje na toto nebezpečí.

 Pokud je sklo zařízení rozbité nebo poškozené, kontaktujte autorizované servisní středisko a požádejte o okamžitou výměnu. Pec nepoužívejte: nebezpečí exploze skla!

 Mezi pec a nosnou plochu nekládejte žádné předměty (např. návody, kuchařské rukavice atd.), aby se nezablokovaly ventilátory pod pecí.

Výrobce si vyhrazuje právo kdykoliv bez oznámení provést vylepšení zařízení nebo příslušenství. Šíření tohoto návodu nebo jeho části je bez souhlasu výrobce zakázáno. Uvedené rozměry jsou orientační a nezávazné. V případě rozporů je rozhodující originální italské znění návodu. Výrobce není odpovědný za případné chyby v překladu/interpretaci.

## Vysvětlení piktogramů

Návod k instalaci platí pro všechny modely, není-li u následujících piktogramů uvedeno jinak:



Nebezpečí! Situace znamenající bezprostřední nebezpečí nebo nebezpečná situace, která může vést k újmě na zdraví nebo smrtelnému úrazu.



Nebezpečí! Horké povrchy, nebezpečí popálení a poškození předmětů citlivých na teplo při dotyku (5041 - IEC 60417).



Užitečné rady a informace



Přečtěte si návod k použití

**OBSAH ODDÍLU B**

- str. 8 Doporučení k pečení a bezpečnosti
- str. 10 Výpadek napájení při pečení
- str. 10 Umístění pokrmu na plechy
- str. 11 Fáze pečení (kroky)
- str. 13 Typy pečení
- str. 14 Použití středové sondy

## Doporučení k pečení a bezpečnosti

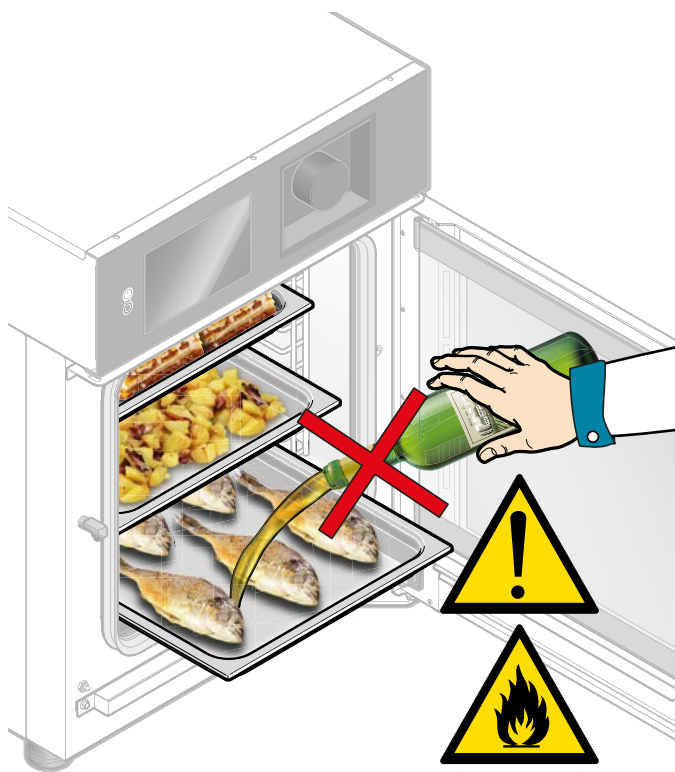
Dále jsou uvedeny některá doporučení a poznámky, které Vám v kombinaci s Vašimi zkušenostmi umožní dosáhnout při použití zařízení skvělých výsledků a zaručí maximální provozní bezpečnost:

- **1** ▶ Při pečení nepoužívejte snadno zápalné potraviny nebo tekutiny (např. alkohol).
- **2** ▶ Během pečení až do vychlazení **dávejte dobrý pozor a nedotýkejte se vnějších a vnitřních** části pece, které mohou být velmi horké (teplota může být vyšší než 60 °C/140 °F);
- **3** ▶ **Je přísně zakázáno pokládat jakýkoliv plech, horkou/studenou nádobu nebo jiné typy předmětů na pec, i když je vypnutá.** Do blízkosti zařízení neumisťujte hořlavé předměty, potenciálně výbušné předměty nebo předměty citlivé na teplo (např. dekorativní plastové předměty, zapalovače atd.); NEUMISŤUJTE k zařízení potenciálně výbušné předměty (např. plynové láhve nebo láhve pod tlakem), hrozí riziko výbuchu. **NEVKLÁDAJTE mezi pec a nosnou plochu** žádné předměty (např. návody, kuchyňské rukavice atd.), abyste nezablokovali ventilátory pod pecí.
- Při pečení otevírejte **dvířka co nejméně.**
- Při vkládání nebo vytahování plechů **dávejte pozor, abyste jimi nenařazili do dotykové obrazovky.**
- Při přípravě tučných jídel na roštu (například pečení nebo drůbeže) vložte na dno pečicí komory nádobu, která bude tuk zachycovat.
- **Z bezpečnostních důvodů pečení probíhá pouze při zavřených dvířkách.** Pokud během pečení dvířka otevřete, pec se dočasně zastaví a zastavení signalizuje pomocí hlášení na displeji. Pro obnovení pečení stačí dvířka zavřít.
- Pokud po pečení při vysokých teplotách chcete péct potraviny vyžadující nízké teploty, máte k dispozici funkci **▶ Chlazení komory str. 38**, která rychle pečicí komoru ochladí a přivede ji na požadovanou teplotu.



Při prvních použitích zařízení se kvůli vypařování vlhkosti z izolačních materiálů tvoří kouř a nepříjemný pach, které postupně při následujících provozních cyklech mizí.



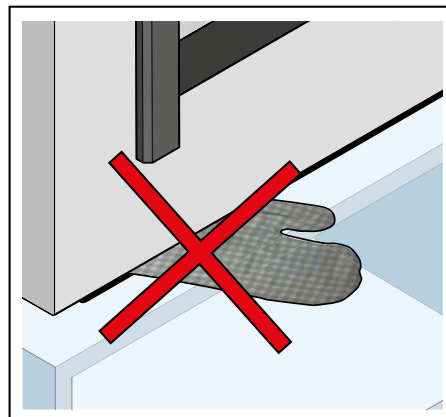
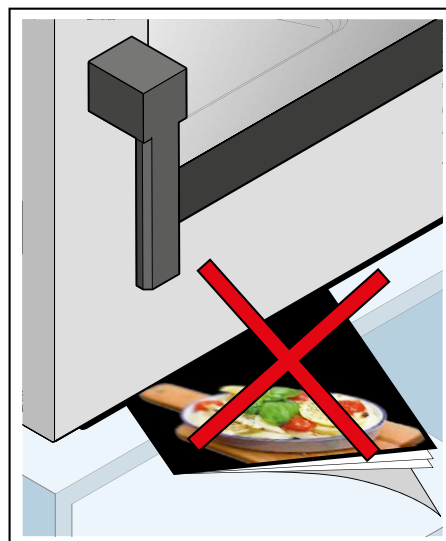
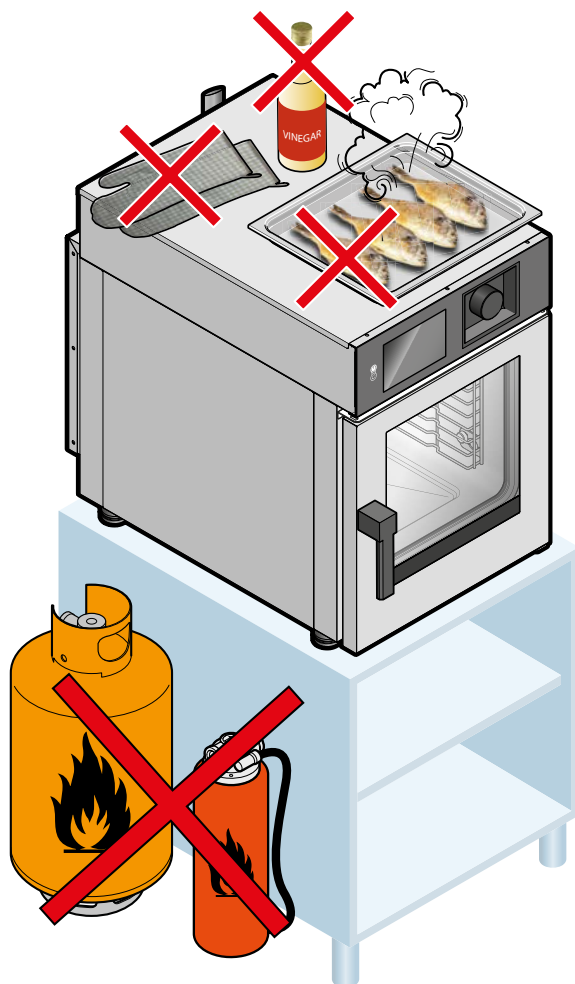


1



2

3



## Výpadek napájení při pečení

Může se stát, že během pečení dojde k přerušení přívodu proudu, např. kvůli výpadku sítě nebo zákroku pojistek.

V tom případě, pokud přerušení:

- **trvá méně než dvě minuty**, bude při obnovení napájení pečení automaticky pokračovat od místa, kde bylo přerušeno, aniž by byl vydán signál a uživatel musel provést nějaký zákrok.
- **trvá déle než dvě minuty**, je při obnovení napájení signalizováno přerušení a zazní zvukový signál; při stisknutí kolečka bude pečení pokračovat od místa, kde bylo přerušeno.



Pozor! Pokud byla nastavena časově ovládaná délka pečení, zablokuje se při přerušení aktuální odpočítávání.

V tom případě musí uživatel podle svých zkušeností zhodnotit, zda je třeba zkrátit délku pečení (pec, i když je vypnutá, zachovává teplotu po různě dlouhou dobu a pokrmy se tedy nadále pečou vlivem zbytkové teploty).

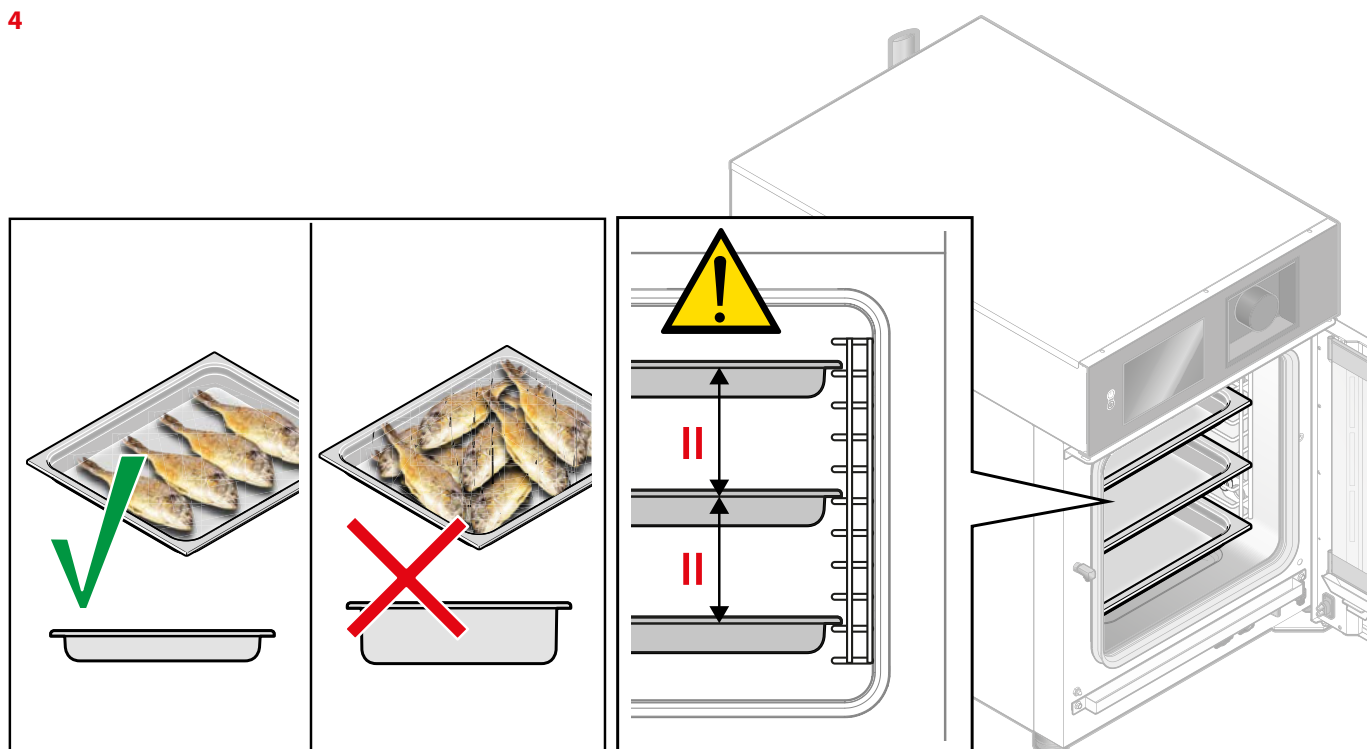
## Umístění pokrmu na plechy

Pokud zařízení nepoužíváte s plným vytížením, **rozmístěte plechy** rovnoměrně po celé výšce komory **aniž byste ji přetížili**, tak aby byla mezi nimi zaručena dobrá cirkulace vzduchu: tím zlepšíte výsledky pečení a zkrátíte dobu pečení. Používejte **plechy s nízkými okraji** a pokrm rozložte rovnoměrně do jedné vrstvy.



Pro dosažení optimálních výsledků výrobce doporučuje jeho vlastní plechy na pečení.

4



## Fáze pečení (kroky)

Po nastavení všech parametrů fáze 1 můžete v případě potřeby nastavit další fáze pečení.

Jedno pečení se může skládat z minimálně **1 fáze pečení** nebo, pro dosažení lepších výsledků, až z maximálně **9 fází pečení**.

Fáze mohou:

- **být typu pečení**, každá charakterizovaná **typy pečení** (např. některé fáze je možné nastavit na pečení v páře, jiné na smíšené pečení, další jako udržovací) a **různými parametry** (např. některé fáze je možné nastavit časově ovládané pečení, jiné se středovou sondou);
- **obsahovat pouze textová hlášení** (např. „zkontrolujte pečení“ nebo „přidejte pancettu“).

Není nutné využívat všechny fáze, můžete využít např. jen dvě nebo tři.



Po odstranění pokrmů z pečící komory se bude vnitřní teplota ještě o několik stupňů zvyšovat, ačkoliv už nebude přiváděno žádné teplo.

### Příklad: pečení kuřete

<b>1</b> STEP 1/5 Předehřev	<b>2</b> STEP 2/5 Opékání	<b>3</b> STEP 3/5 Vnitřní pečení	<b>4</b> STEP 4/5 Textové hlášení	<b>5</b> STEP 5/5 Uchovávání
teplota: 160 °C	typ: <b>konvekční</b> doba trvání: 10 minut teplota: 130 °C otáčky ventilátoru: 5 výdech: zavřený	typ: <b>kombinované</b> doba trvání: 80 °C ve středu teplota: 190 °C otáčky ventilátoru: 2 vlhkost 70 %	přidejte sůl	typ: <b>uchovávání</b> doba trvání: neomezená teplota: 70 °C otáčky ventilátoru: 5 výdech: zavřený








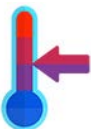
# Typy pečení

Pec umožňuje pečení pěti různými způsoby:

- konvekční pečení;
- kombinované pečení;
- pečení v páře;
- uzení;
- uchovávání.

Je vhodné zvolit na základě vlastních zkušeností nejvhodnější typ pro připravovaný pokrm.

**+** Pro perfektní výsledek pečení by se u některých typů potravin měly postupně používat různé typy pečení. Pro jeho dosažení jsou nejužitečnějšími fázemi pečení ty následující, na str. **11** je uveden příklad.

typ pečení	teplotní rozmezí	vpouštění vlhkosti	odvádění vlhkosti	použití
 <p><b>Konvekční pečení</b> Konvekční pečení využívá <b>suché teplo odporů</b> rozháněné ventilátory s variabilní rychlostí, tak aby bylo zaručeno rychlé a rovnoměrné pečení.</p>	od 30 °C do 300 °C	manuální stisknutím tlačítka 	výduch otevřený nebo zavřený	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pečení cukroví</li> <li>- pečení mražených produktů</li> <li>- opékání pokrmů z vnější strany</li> <li>- grilování jídel</li> </ul>
 <p><b>Smišené pečení (kombinované)</b> Pokrm se připravují <b>při procentuální vlhkosti nastavené uživatelem</b>. Větrání uvnitř pečící komory zaručuje rychlé a rovnoměrné pečení.</p>	od 30 °C do 270 °C	nastavitelné v rozmezí od 0 % do 100 %	výduch otevřený nebo zavřený	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pečení všech pokrmů, které mají zůstat uvnitř vláčné (např. drůbež)</li> <li>- kynutí</li> </ul>
 <p><b>Pečení v páře</b> K pečení pokrmů dochází díky <b>páře</b> rovnoměrně rozháněné ventilátory s proměnlivou rychlostí.</p>	od 30 °C do 120 °C	stálá vlhkost 100 %, neměnná	výduch stále zavřený	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vakuové pečení (sous - vide)</li> <li>- pečení choulostivých pokrmů</li> <li>- příprava krémů a omáček</li> <li>- pasterizace</li> <li>- regenerace</li> <li>- kynutí</li> </ul>
 <p><b>Uzení</b> Umožňuje nastavit pečení vhodné pro použití vnějšího příslušenství pro uzení (volitelné).</p>	od 10 °C do 310 °C	není možné vpouštět vlhkost	výduch otevřený nebo zavřený	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pečení masa</li> </ul>
 <p><b>Uchovávání</b> udržuje teplotu připraveného pokrmu po nastavitelnou dobu nebo do nekonečna</p>	od 30 °C do 120 °C	nastavitelné v rozmezí od 0 % do 100 %	výduch stále zavřený	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uchovávání připravených pokrmů</li> </ul>

## Použití středové sondy

Zařízení se dodává se středovou sondou, která se zapichuje hluboko do připravovaného pokrmu. Jakmile sonda dosáhne teploty nastavené uživatelem, znamená to, že pokrm je jak na povrchu tak uprostřed („ve středu“) upečený, a pečení je ukončeno.

- 5 ▶ Pro použití středové sondy je nutné zapojit konektor do příslušné zdířky, která se nachází ve dvířkách, a odstranit červenou čepičku z hrotu.
- 6 ▶ Hrot středové sondy je třeba zasunout hluboko do připravovaného pokrmu a dávat pozor, aby nevyjela zpět. Nezapichujte ji do příliš tučných míst a do blízkosti kostí (pečení by mohlo být ukončeno příliš brzy).
- 7 ▶ Pokud sondu nepoužíváte, odložte ji do příslušného **magnetického držáku**, který se umísťuje na levé straně pece.



Po ukončení pečení pamatujte, že středovou sondu musíte vytáhnout dříve než pečící plech.



Středová sonda je velice ostrá a po použití dosahuje vysokých teplot!!!

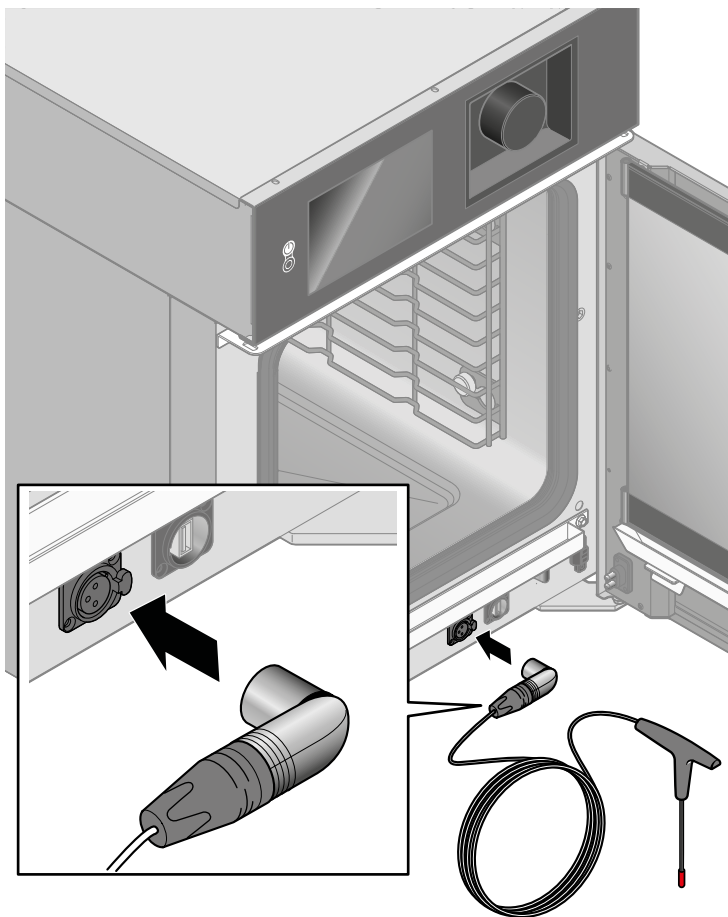


Sondu při vytahování netahejte za drát!

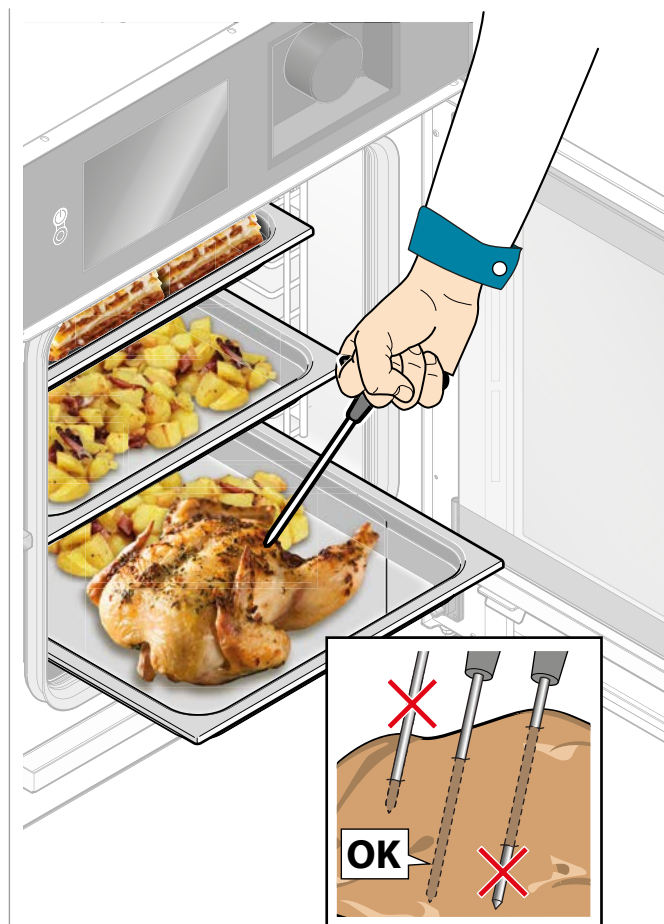


Horkou sondu nezapichujte do mražených pokrmů: hrozí nebezpečí tepelného šoku a jejího následného rozbití!

pokrm	doporučovaná teplota jádra
Hovězí plátek	53-58 °C
Hovězí maso (kotlety, entrecote, steaky)	od 50 °C do 55 °C: krvavé od 55 °C do 65 °C: medium od 66 °C do 70 °C: dobře propečené
Vepřový plátek	58-64 °C
Telecí pečeně	72-75 °C
Vepřová kýta/žebra	80-85 °C
Sele	68-75 °C
Jehněčí kotleta	58-65 °C
Kuře - krůta (vcelku)	85-87 °C
Losos (porce)	58-65 °C

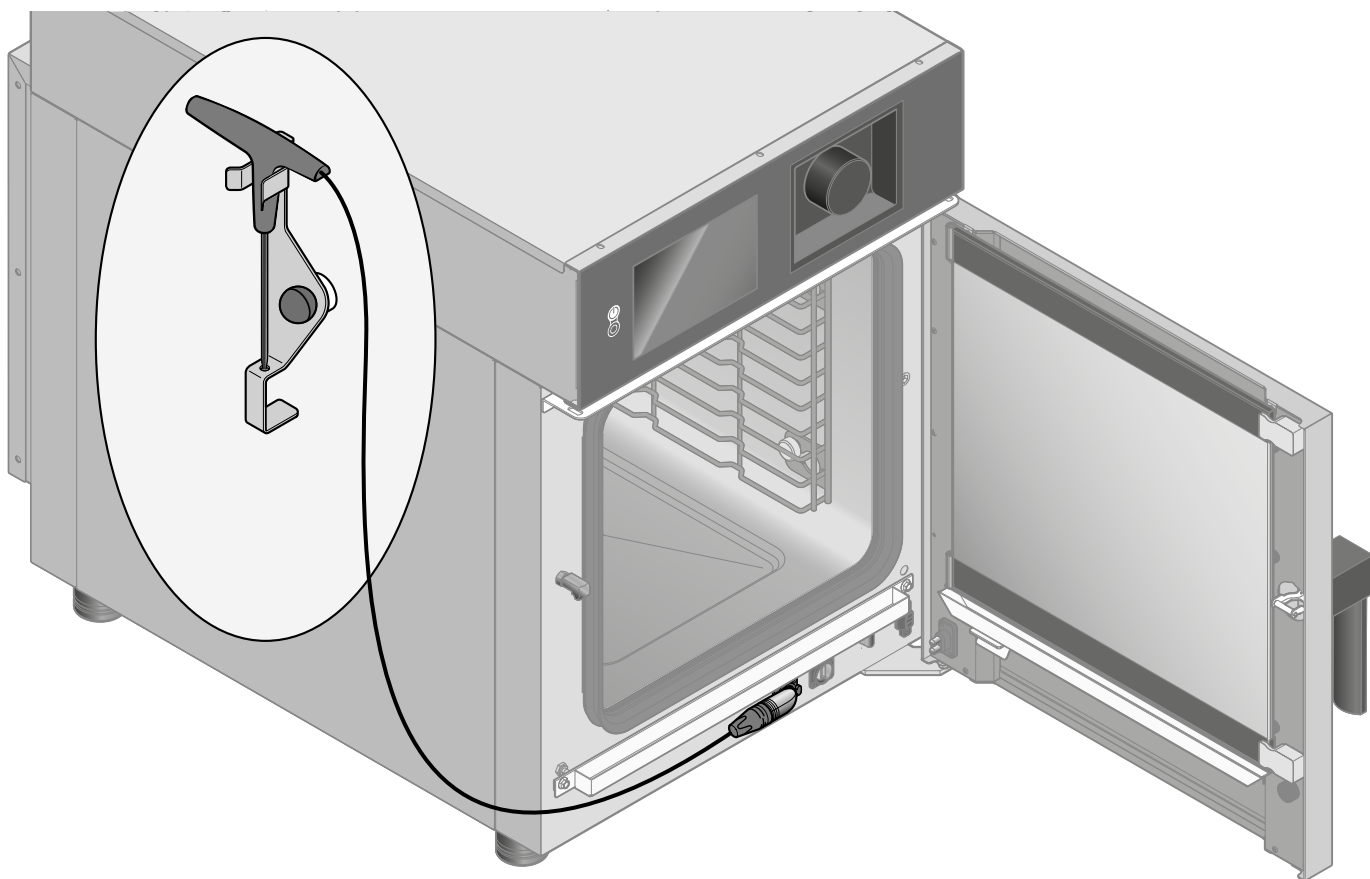


5



6

7



## OBSAH ODDÍLU C

- str. 16 Zapnutí pece a navigace
- str. 18 Úvodní nastavení
- str. 20 Začínáme s pečením
- str. 22 Pečení v manuálním režimu
- str. 40 Pečení v automatickém režimu
- str. 50 Export/import receptů a záznamů na USB flash disk

## Zapnutí pece a navigace

- 8 ▶ Vaše zařízení garantuje vynikající výsledky pečení a maximálně snadné použití.

**Dvě tlačítka** slouží k zapínání a vypínání displeje, široká **dotyková obrazovka** umožňuje rychlou a intuitivní navigaci a **kolečko jog/dial** umožňuje rychlé nastavení parametrů pečení.

- 8 ▶ Panel můžete ovládat suchýma čistýma rukama pomocí velké dotykové obrazovky vlevo. Potřebujete-li nastavit nějakou hodnotu, například teplotu:

- a stiskněte hodnotu**, kterou chcete změnit;
- b otočte kolečkem**: při otáčení kolečka doprava se hodnota začne zvyšovat a při otáčení doleva snižovat;
- c stiskněte kolečko** a nastavenou hodnotu tak uložte.

Symbols, které se objevují na pravé straně mnoha obrazovek, mají tyto funkce:



návrat na hlavní obrazovku

přechod do menu, kde je to možné:

- uložení nebo změna receptu;
- volba a spuštění mytí;
- ochlazení komory;
- přechod k obecnému nastavení (např. jazyk, čas atd.)



umožňuje nastavit odložený start



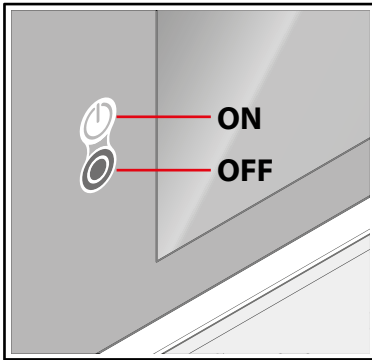
rozsvítí/zhasne světlo v komoře



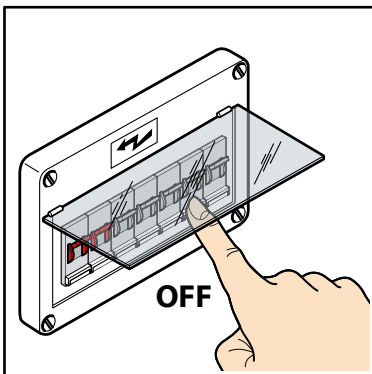
návrat do předchozího okna



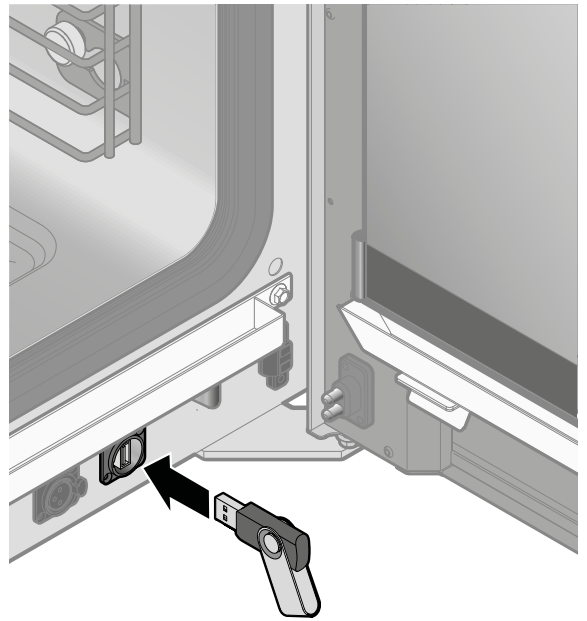
8



Tato tlačítka neodpojují napájení pece, ale zapínají a vypínají pouze displej.  
Zapnutí displeje: tlačítko ON  
Vypnutí displeje: tlačítko OFF

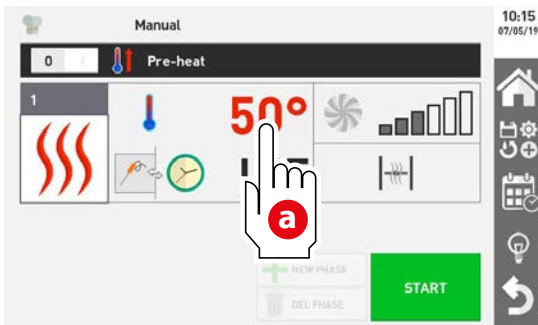


Pro vypnutí pece ji musíte odpojit napětí, tedy přepnout vypínač hlavního rozvaděče, který ji řídí, do polohy OFF (vypnuto).

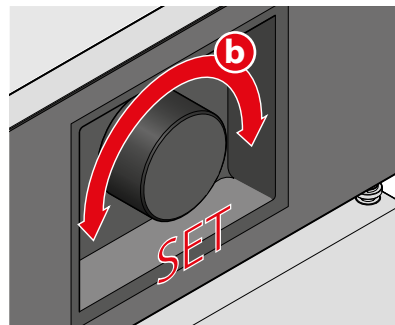


USB zdička umožňuje export/import seznamů alarmů a receptů.

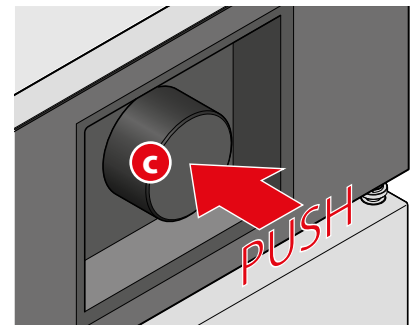
9



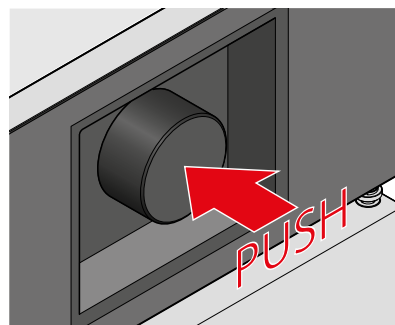
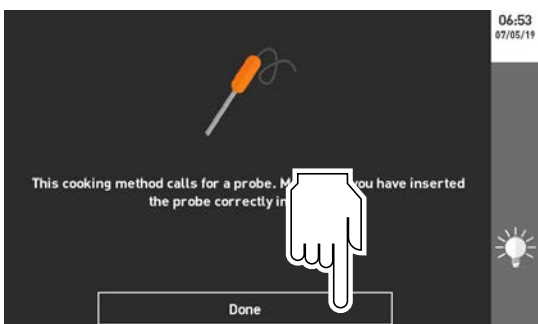
Dotyková obrazovka



Kolečko jog/dial



10



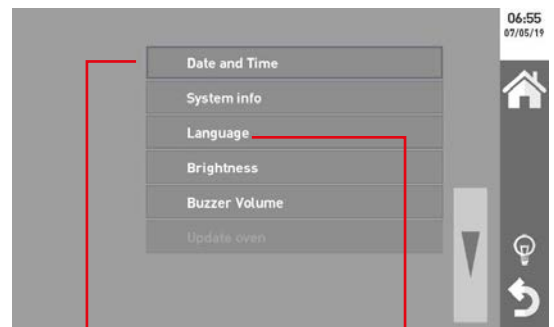
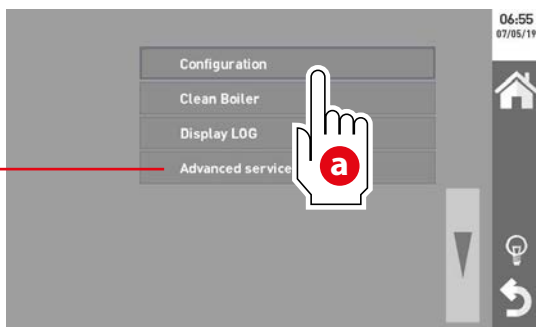
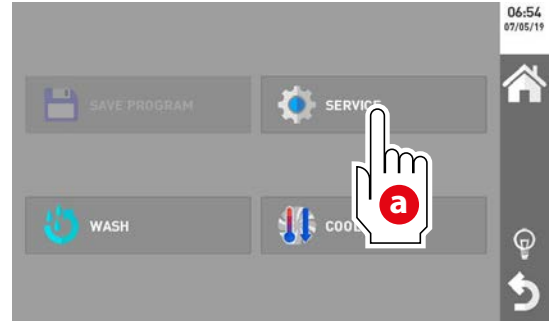
Pro zamezení vyskakovacích oken stiskněte tlačítko (pokud je přítomno) nebo kolečko.

# Úvodní nastavení

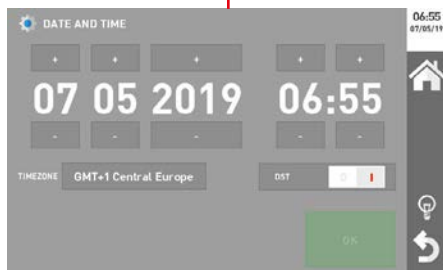


Před zahájením pečení doporučujeme provést několik jednoduchých úvodních nastavení, např. nastavení správného času a nastavení jazyka, ve kterém se mají menu zobrazovat.

11



Menu vyhrazené pro servis, chráněné heslem



datum a čas



volba jazyka

Pro nastavení data (den - měsíc - rok, na příkladu 26. března 2019) a správného času (na příkladu 15 hodin a 50 minut) použijte tlačítka „+“ a „-“.

Dále nastavte časové pásmo (TIME ZONE) zvolením příslušné zeměpisné oblasti (např. pro Itálii: GMT + 1 středí Evropa).

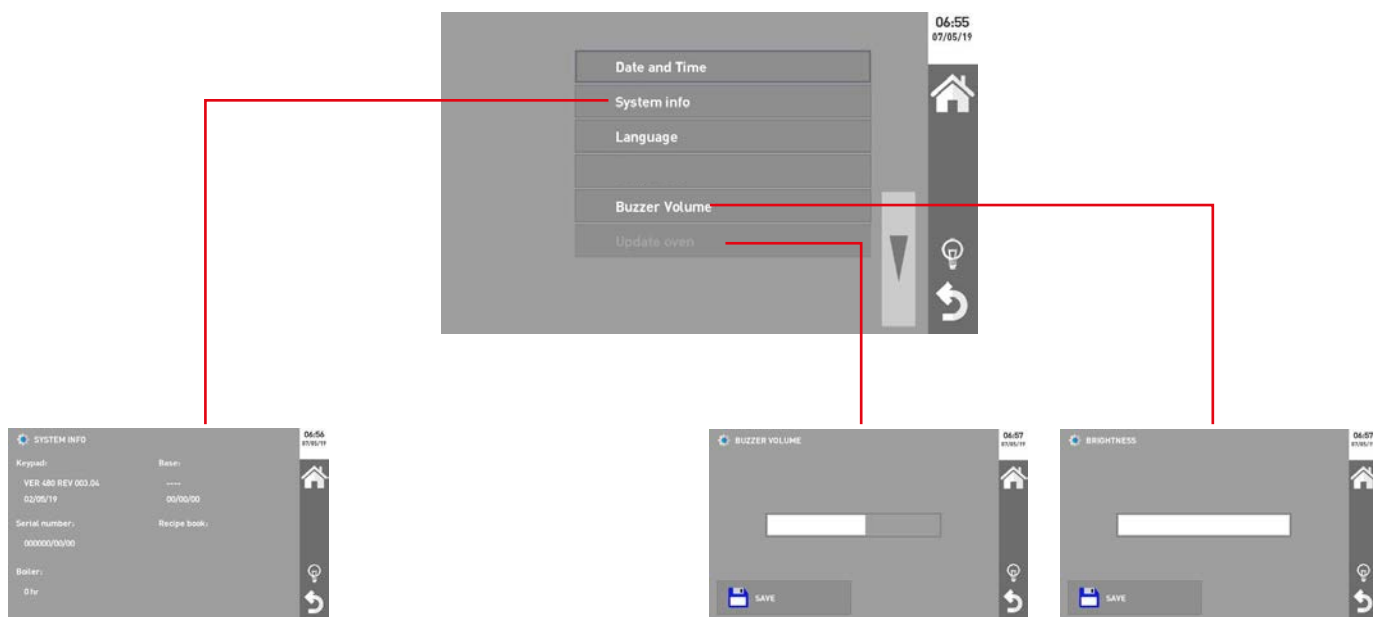
Pokud je pec připojená na síť, můžete dále rozhodnout, zda se má čas při přechodu ze zimního na letní čas a naopak změnit:

„1“: čas se ve stanovený den (říjen a březen) automaticky posune o jednu hodinu dopředu nebo vzad.

„2“: čas zůstává nezměněn a v případě potřeby musí být změněn ručně.

Všechna provedená nastavení potvrďte tlačítkem „OK“.

## Další užitečná nastavení



*Poskytuje informace o nainstalovaném firmwaru*

*Nastavuje hlasitost akustického signálu (posunutím bílé lišty doprava se zvyšuje).  
Potvrďte tlačítkem „Uložit“.*

*Nastavuje úroveň jasu displeje (posunutím bílé lišty doprava se zvyšuje).  
Potvrďte tlačítkem „Uložit“.*



## Začínáme s pečením

V tomto oddíle je krok za krokem popsáno, jak co nejlépe zařízení používat.

Nejdříve vyberte, v jakém režimu chcete péct a poté se řiďte pokyny na příslušných stranách:

### MANUÁLNÍ: str.22

uživatel musí na základě svých zkušeností nastavit požadované parametry pečení pro jednu nebo více fází:

- **typy pečení**
- **teplota** v komoře;
- **délka** pečení;
- **otáčky** ventilátoru;
- **vhánění/odvádění vlhkosti**.

Po nastavení pečení doporučujeme nastavení uložit a přiřadit k němu název a kategorii: tak ho dokážete rychle najít a použít pokaždé, když ho budete potřebovat.

### AUTOMATICKÝ: str.40

dostupný je receptář s recepty, které uživatel přednastavil nebo předem uložil. Pro snazší vyhledání požadovaného receptu jsou recepty **rozděleny podle typu pečení** (např. v páře, dušení atd.) nebo **do kategorií** (např. těstoviny a rýže, maso atd.).

Uživatel musí pouze vložit připravované potraviny, z nabízených receptů vybrat ten požadovaný a spustit ho: zařízení zcela automaticky perfektně připraví pokrmy.

### SPECIÁLNÍ FUNKCE:

**Chlazení komory** ▶ str. 38

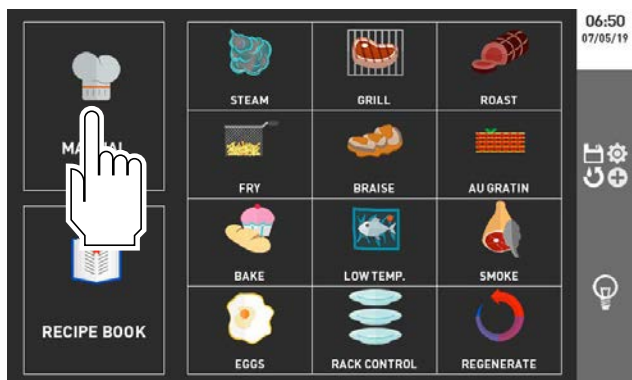
**Pečení na více úrovních** ▶ str. 45

**Odložený start** ▶ str. 38

**Regenerace** ▶ str. 44

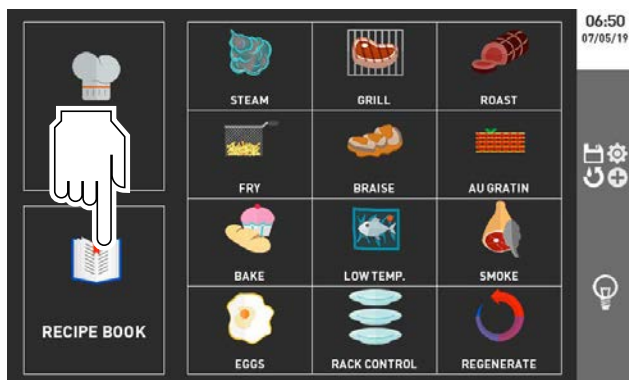


12



výběr manuálního režimu

13



výběr automatického režimu



## Pečení v manuálním režimu



Uživatel musí na základě svých zkušeností nastavit požadované parametry pečení pro jednu nebo více fází:

Po dokončení nastavení je možné:

- **spustit recept bez uložení:** zadané parametry se neuloží do paměti;
- **uložit recept a poté ho spustit:** tak ho dokážete rychle najít a použít pokaždé, když ho budete potřebovat.

Pečení v manuálním režimu tedy od uživatele vyžaduje následující operace:

---

▶ str.23	<b>1</b>	manuální nastavení <b>předehřevu</b> (volitelné)
▶ str.24	<b>2</b>	nastavení parametrů FÁZE 1
	<b>2a</b>	výběr <b>typu pečení:</b> - konvekční - v páře - kombinované
	<b>2b</b>	nastavení <b>teploty</b> v komoře
	<b>2c</b>	nastavení <b>délky</b> pečení (podle času nebo se středovou sondou)
	<b>2d</b>	nastavení <b>otáček</b> ventilátorů
	<b>2e</b>	vhánění/odvádění <b>vlhkosti</b> (podle zvoleného typu pečení)
▶ str.30	<b>3</b>	nastavení <b>dalších FÁZÍ</b> pečení (volitelně)
▶ str.34	<b>4</b>	<b>uložení</b> receptu (volitelně)
▶ str.36	<b>5</b>	<b>spuštění</b> receptu

---

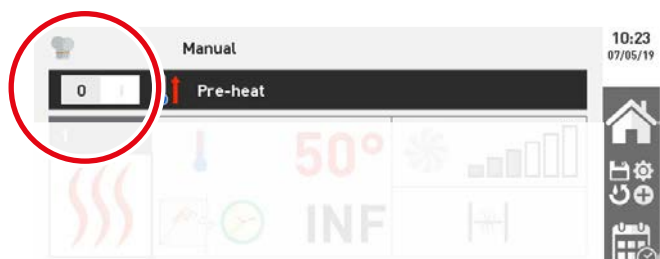
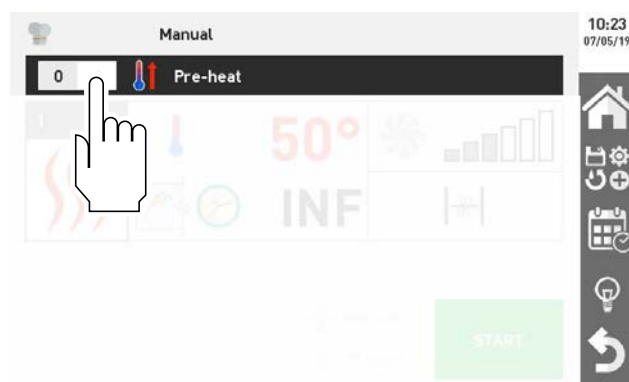
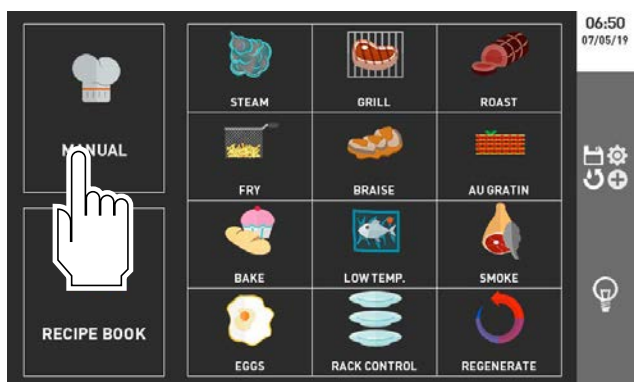
## 1 Nastavení přehřevu

14 ▶ Předehřev **se doporučuje vždy** pro dosažení lepších výsledků pečení (kromě speciálního pečení, které musí začínat „za studena“), přesto ho však můžete přeskočit přepnutím kurzoru „0/1“ nahoře vpravo.

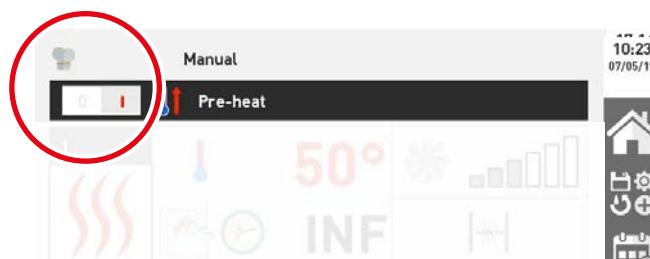
Kurzor na:

- „0“: předehřev neprobíhá, začíná se hned fází 1.
- „1“: předehřev probíhá. Jeho **teplotu** řídí pec zcela automaticky na základě teploty nastavené uživatelem pro fázi 1; při dosažení této hodnoty vydá pec zvukový signál a zobrazí se okno, které uvádí, že je čas vložit pokrmy. Po zavření dvířek se automaticky spustí fáze 1 podle nastavených parametrů.

14



*předehřev je deaktivovaný*



*předehřev je aktivovaný*



*Obrazovka udává aktuální teplotu v komoře (která se postupně zvyšuje) a upozorňuje, že probíhá předehřev a tedy je třeba vyčkat, až se pec zahřeje a teprve poté vložit pokrmy. V případě potřeby můžete hodnotu změnit dotykem, otočením a stisknutím kolečka na pravé straně.*

## 2 Nastavení parametrů fáze 1

### 2a VÝBĚR TYPU PEČENÍ

Pec umožňuje pečení třemi různými způsoby:



konvekční



kombinované



v páře

- 15 ▶ Je vhodné zvolit na základě vlastních zkušeností nejvhodnější typ pro připravovaný pokrm - stiskněte příslušnou ikonu (na příkladu bylo vybráno kombinované pečení).

▶ *Potřebujete další informace o typech pečení?  
Podívejte se na str. 13*

### 2b NASTAVENÍ TEPLoty

Zvolení správné teploty je zásadní pro dosažení optimálních výsledků pečení.

- 16 ▶ Při nastavování **teploty** musíte postupovat následovně:
- a Stiskněte pole „teplota“.
  - b Otáčejte kolečkem tak dlouho, dokud nedosáhnete požadované hodnoty.
  - d Stiskněte kolečko a uložte tak nastavenou hodnotu do paměti.

### 2c NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ

Konec pečení můžete nastavit třemi způsoby:



**časově ovládaný:** pečení se ukončí automaticky po uplynutí nastavené doby (rozmezí: 1 minuta až 40 hodin);



**pomocí středové sondy:** pečení se ukončí automaticky, jakmile teplota zjištěná středovou sondou dosáhne nastavené hodnoty;

▶ *Potřebujete více informací o sondě?  
Podívejte se na str. 14*



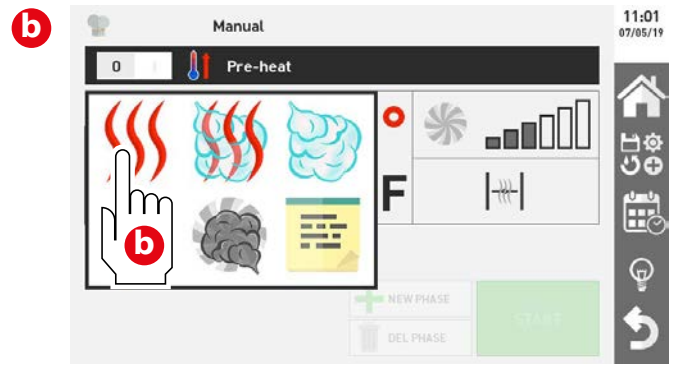
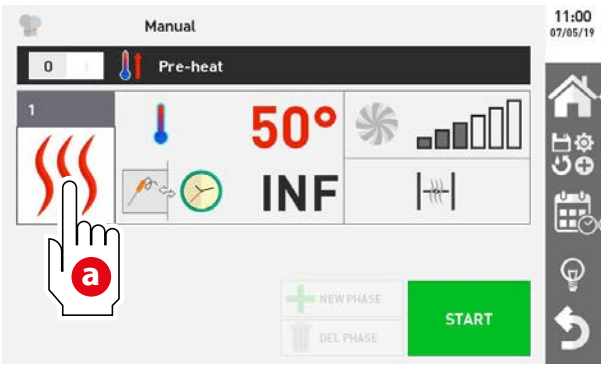
**pomocí Delta T ( $\Delta t$ ):** pečení se ukončí automaticky, jakmile teplota zjištěná středovou sondou dosáhne nastavené hodnoty; Během pečení pec **automaticky zvyšuje nebo snižuje** teplotu v pečící peci, tak aby hodnota Delta T ( $\Delta t$ ) nastavená uživatelem zůstávala konstantní (např. 30°C). Toto pečení se hodí pro velké kusy pečení, které potřebují pomalou přípravu při nízkých teplotách, tak aby zůstaly vláčné a neztratily moc ze své váhy.

Pro stanovení:

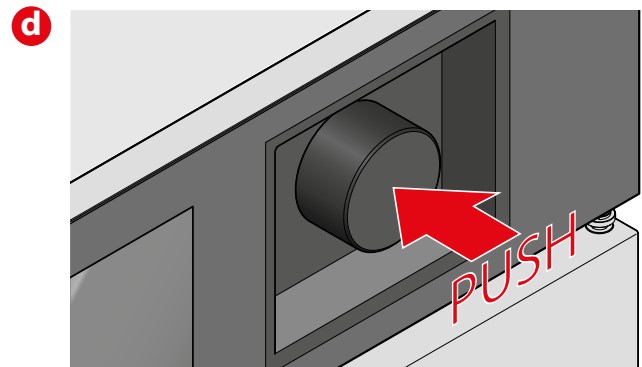
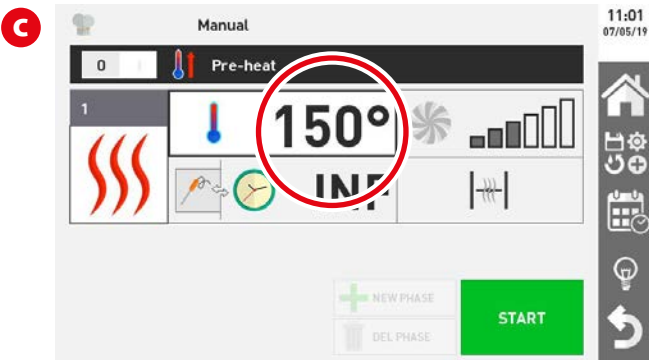
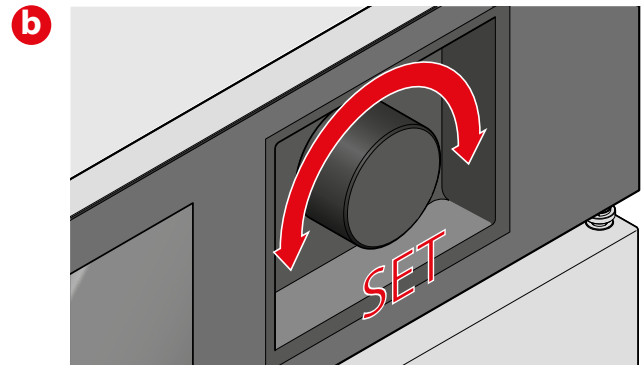
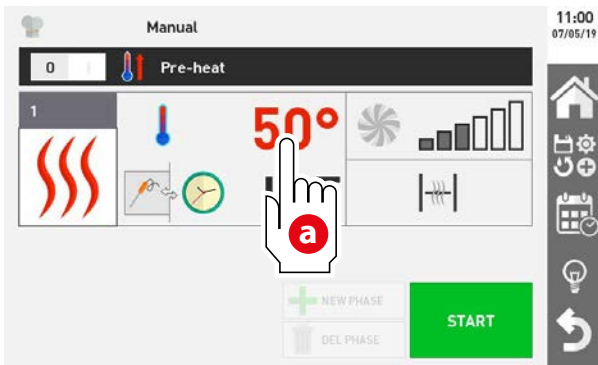
*Delta T ( $\Delta t$ ) = teplota v komoře - (mínus) teplota sondy v jádře*



15



16



*nastavení teploty*

**17** ▶ Při nastavování délky pečení **musíte** postupovat následovně:

- a** Pro volbu, zda nastavit časově ovládanou délku pečení, délku pečení řízenou středovou sondou nebo pomocí Delta T, stiskněte příslušný symbol (na příkladu bylo zvoleno ukončení pečení pomocí středové sondy).
- b** Stiskněte pole s hodnotou pro nastavení minut pečení nebo teploty, které má středová sonda dosáhnout.
- c** Otáčejte kolečkem tak dlouho, dokud nedosáhnete požadované hodnoty.
- e** Stiskněte kolečko a uložte tak nastavenou hodnotu do paměti.

**+** Pokud chcete, aby pec pracovala nepřetržitě, stiskněte pole „čas“ a otáčejte kolečkem doleva, dokud se na displeji neobjeví nápis „INF“.

**+** Pokud chcete použít funkci **Delta T**, musíte nastavit jak teplotu středové sondy, tak teplotu Delta T.

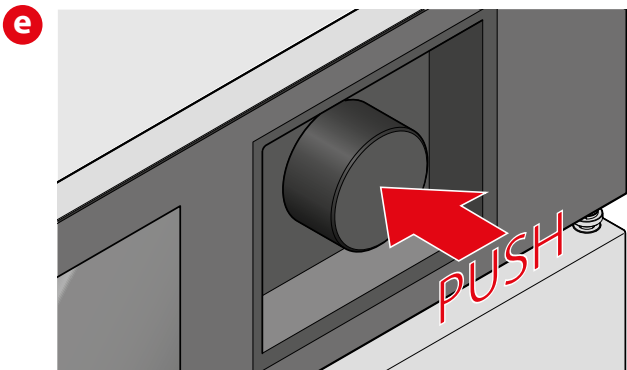
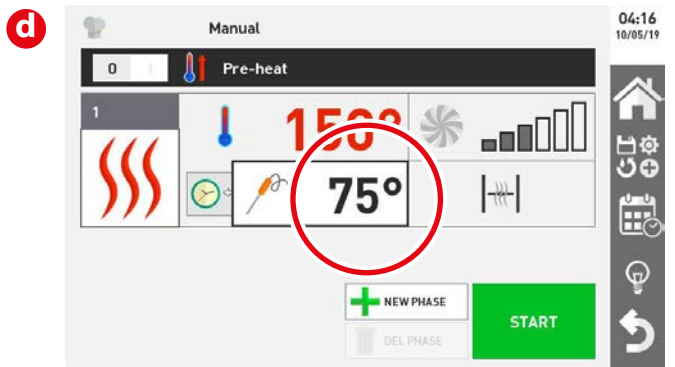
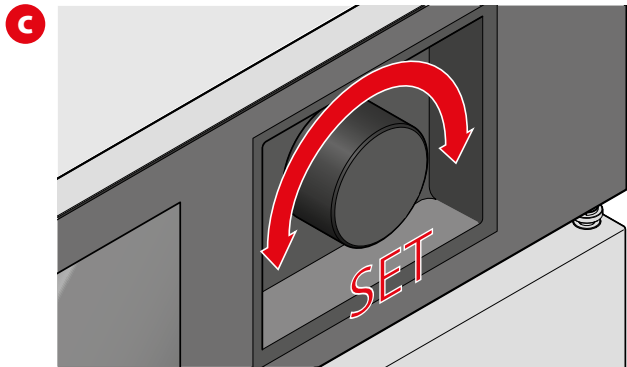
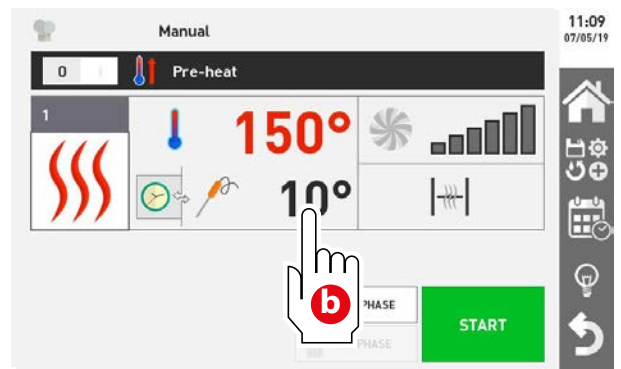
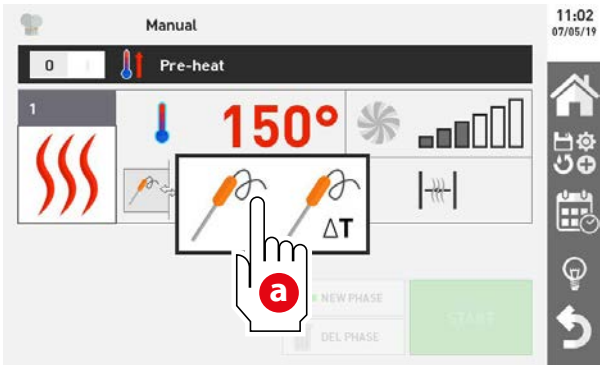
## **2d RYCHLOST OTÁČENÍ VENTILÁTORŮ**

**18** ▶ Při nastavování **rychlosti ventilátorů** musíte postupovat následovně:

- a** Stiskněte pole „ventilátory“.
- b** Otáčejte kolečkem tak dlouho, dokud nedosáhnete požadované hodnoty.
- d** Stiskněte kolečko a uložte tak nastavenou hodnotu do paměti.

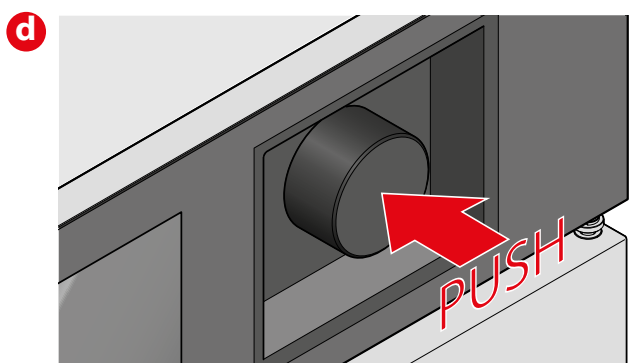
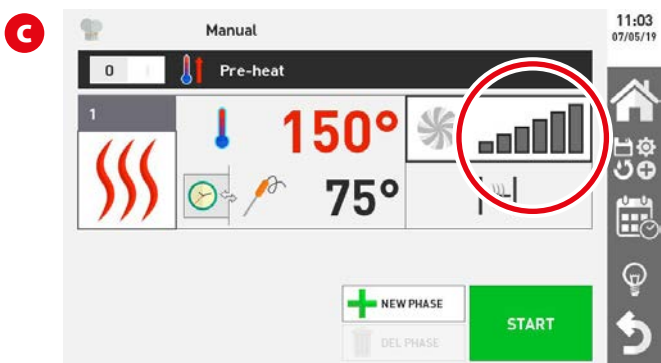
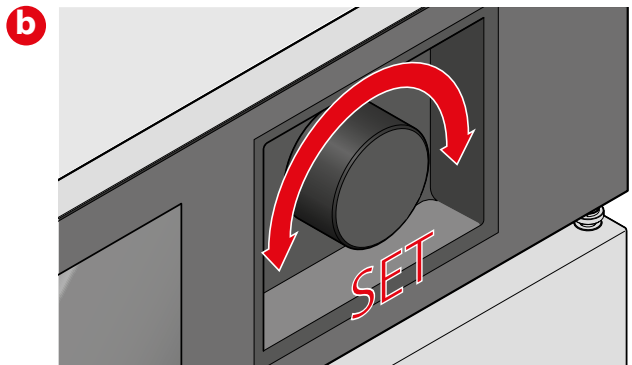
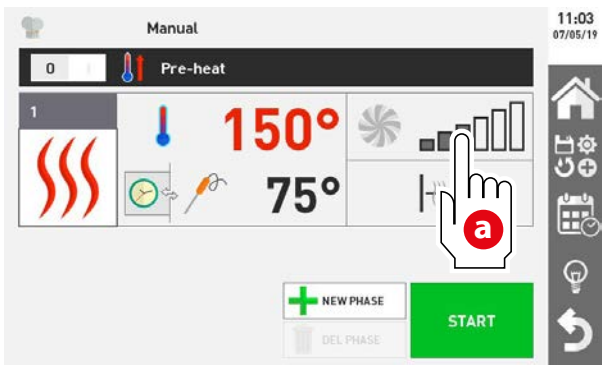
**+** Pro lepší výsledky pečení mění ventilátory pravidelně směr otáčení. Změnu směru otáčení automaticky řídí pec na základě nastavené délky pečení, aniž by bylo nutné cokoliv nastavovat.

17



*nastavení teploty středové sondy*

18



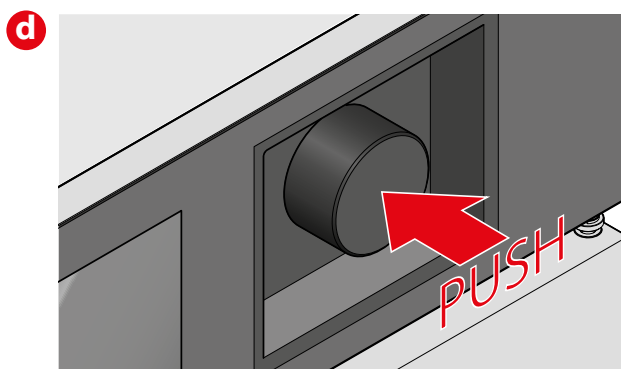
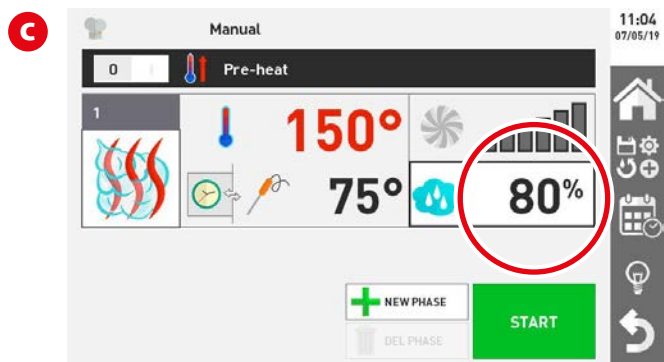
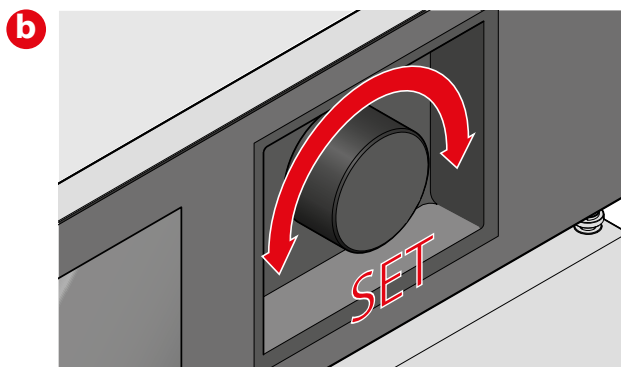
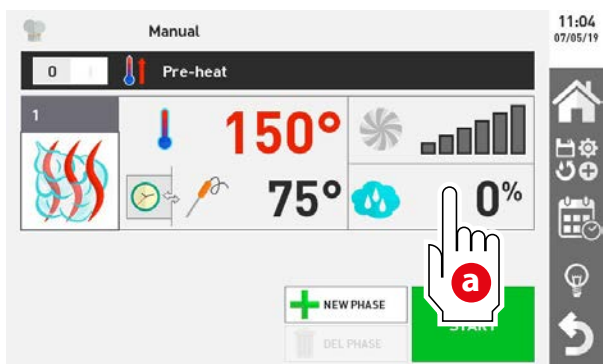
## 2e VPUŠTĚNÍ/ODVÁDĚNÍ VLHKOSTI

Pro pečení některých potravin je lepší, když je uvnitř komory vysoká vlhkost, naopak pro jiné je výhodou, když se dá nadbytečná vlhkost odvést pryč. Možné zákroky závisí na typu pečení zvoleném uživatelem:

Typ pečení	Vpuštění vlhkosti	Odvádění vlhkosti
 <b>konvekční:</b>	manuální stisknutím tlačítka 	 výdech zavřený  výdech otevřený
 <b>kombinované</b>	 nastavitelné v rozmezí od 0 % do 100 %	otevření/zavření výdechu je automaticky ovládáno pecí
 <b>v páře</b>		výdech stále zavřený

**19** ▶ Při nastavování odvádění nebo vpuštění vlhkosti postupujte následovně:

- a** Stiskněte pole „vlhkost/odvádění“; v případě konvekčního pečení můžete vybrat pouze zda otevřít výdech nebo ne, avšak u kombinovaného pečení nebo pečení v páře musíte nastavit také hodnotu přiváděné vlhkosti; v těchto dvou případech:
- b** otáčejte kolečkem tak dlouho, dokud nedosáhnete požadované hodnoty;
- d** stiskněte kolečko a uložte tak nastavenou hodnotu do paměti.



*příklad regulace vlhkosti na 80 % při kombinovaném pečení*



### 3 Nastavení dalších fází pečení (volitelné)

Po nastavení všech parametrů fáze 1 můžete v případě potřeby nastavit další fáze pečení. Jedno pečení se může skládat z minimálně **1 fáze pečení** nebo, pro dosažení lepších výsledků, až z maximálně **9 fází pečení**.

Fáze mohou být následujících typů:

- **pečení**, kdy je každá fáze charakterizovaná **typy pečení** (např. některé fáze je možné nastavit na pečení v páře, jiné na smíšené pečení) a **různými parametry** (např. některé fáze je možné nastavit na časově ovládanou délku pečení, jiné se středovou sondou);
- **udržování**, tak aby připravené pokrmy zůstávaly teplé;
- **mohou obsahovat pouze textová hlášení** (např. „zkontrolujte pečení“ nebo „přidejte pancettu“).

Není nutné využívat všechny fáze, můžete využít např. jen dvě nebo tři.

▶ *Potřebujete další informace o fázích pečení?  
Podívejte se na str. 11*

#### 3a NASTAVENÍ NOVÝCH FÁZÍ PEČENÍ

20 ▶ Při **nastavování dalších fází pečení** musíte postupovat následovně:

- a Stiskněte pole „+ nová fáze“.
- b Nastavte novou fázi podle postupu pro fázi 1 popsaného na předchozích stranách.

21 ▶ Po ukončení nastavení se objeví seznam posledních dvou nastavených fází (např. fáze 3 a 4), pro zobrazení všech stiskněte jakoukoliv fázi.

22 ▶ Při **odstraňování fáze** musíte postupovat následovně:

- a Stiskněte fázi, kterou chcete odstranit.
- b Stiskněte pole „odstranit fázi“: fáze bude odstraněna ze seznamu.

⊕ Pokud je první fáze nastavená na INF, pec pracuje nepřetržitě, není tedy možné nastavit fáze, které by následovaly po první.

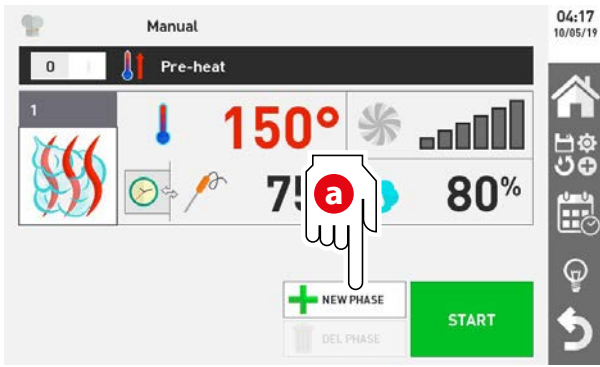
#### 3b NASTAVENÍ FÁZE UCHOVÁVÁNÍ

23 ▶ Při **nastavování fáze uchovávání** musíte postupovat následovně:

- a Stiskněte pole „+ nová fáze“.
- b Zvolte příslušnou ikonu a fázi nastavte podle postupu pro fázi 1 popsaného na předchozích stranách.

⊕ Fáze uchovávání se zpravidla nastavuje jako poslední fáze, protože umožňuje udržovat připravené pokrmy teplé a obvykle se nastavuje na nekonečnou dobu; je však možné ji použít i jako vloženou fázi, ale v tomto případě je nutné pro spuštění následující fáze stisknout tlačítko **GO**.

20

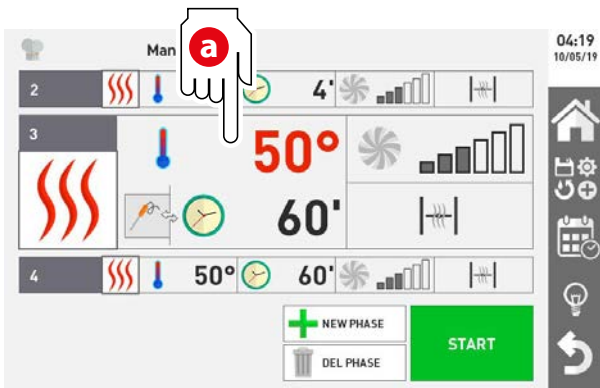


b

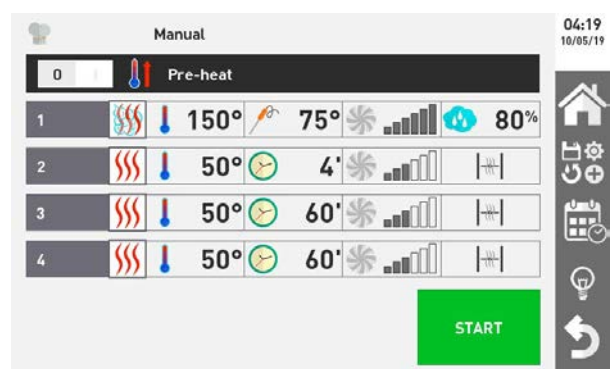


vytvoření nové fáze

21

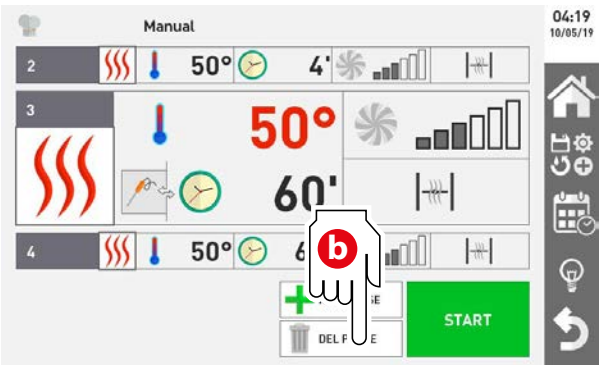
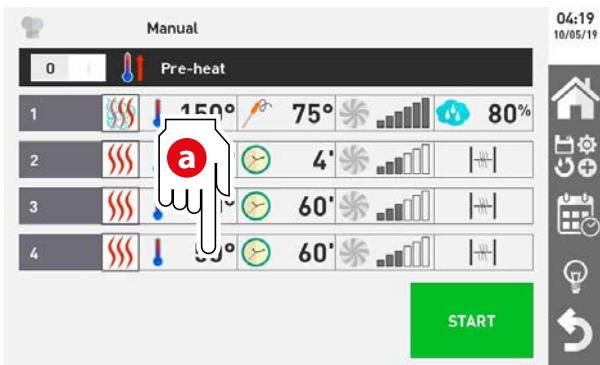


b



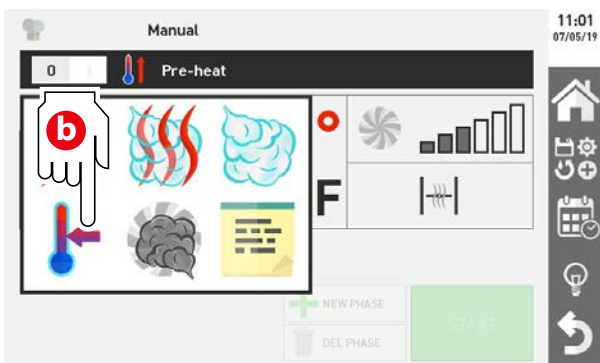
zobrazení všech vytvořených fází

22



odstranění fáze

23



fáze uchování

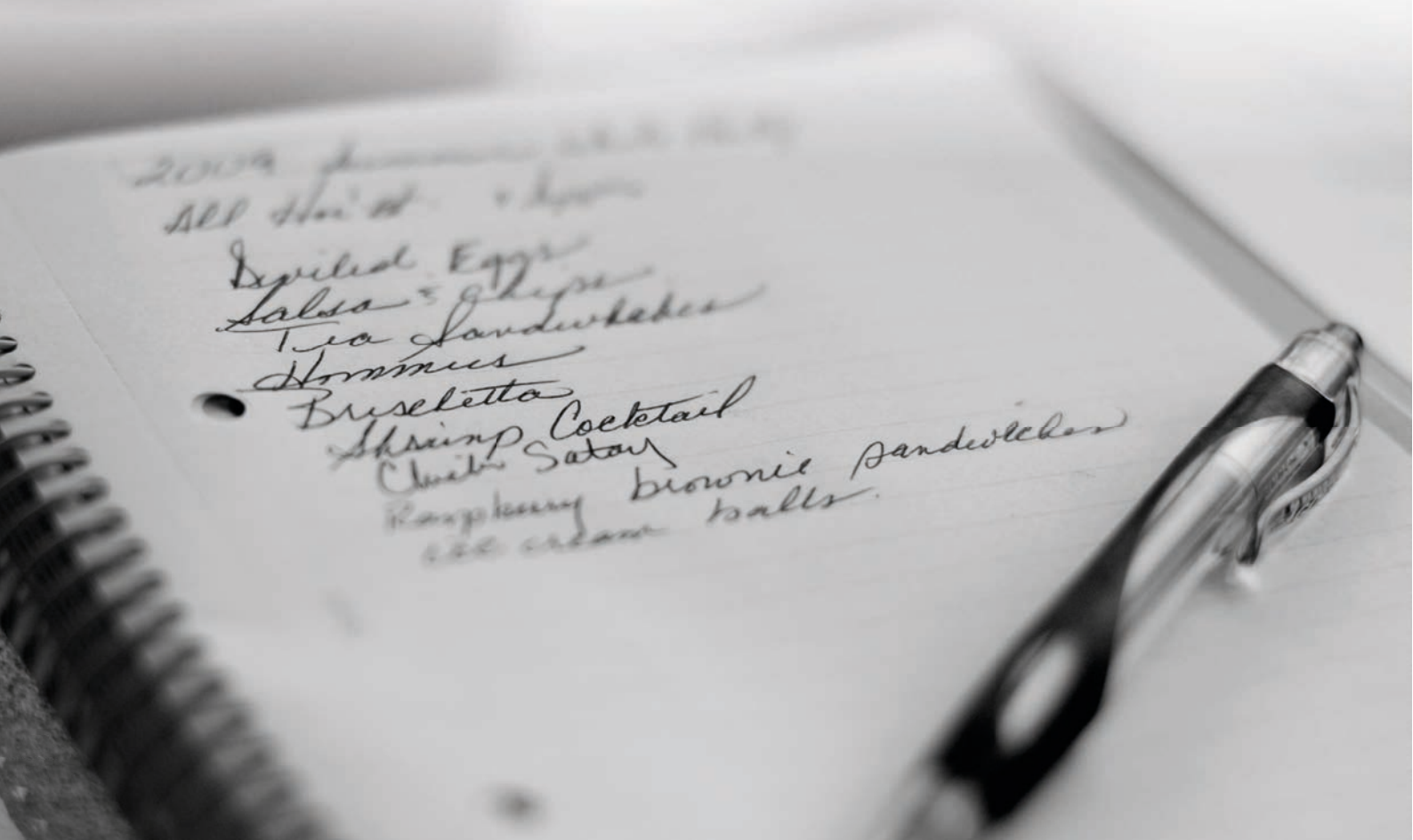
### 3c NASTAVENÍ NOVÝCH FÁZÍ S TEXTOVÝM HLÁŠENÍM

Jedna fáze může snadno obsahovat i textové hlášení (např. *zkontrolujte pečení nebo přidejte pancettu*).

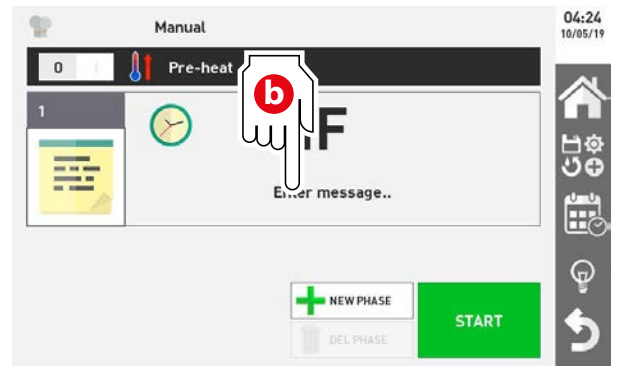
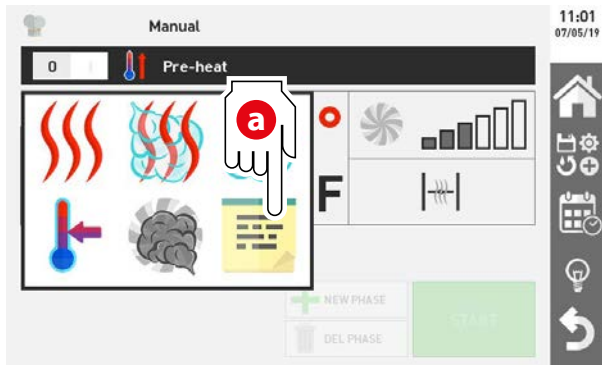
- 24 ▶
- a Zvolte ikonu „text“.
  - b Stiskněte pole „Vložit hlášení“.
  - c Dotykem vyberte ze stávajících hlášení jedno (například *“přidat olivy”*)  
nebo alternativně
  - d vytvořte nové, které napíšete na klávesnici, která se zobrazí, e a pro potvrzení stiskněte „Enter“
  - f

+

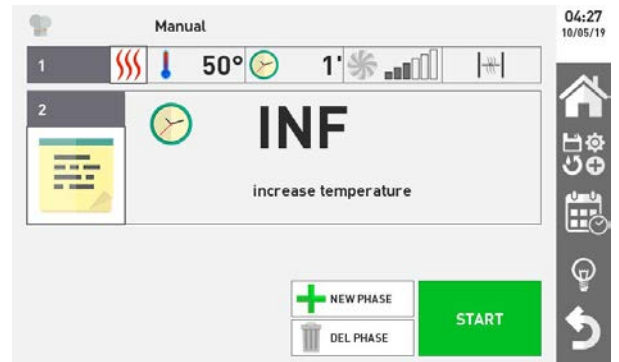
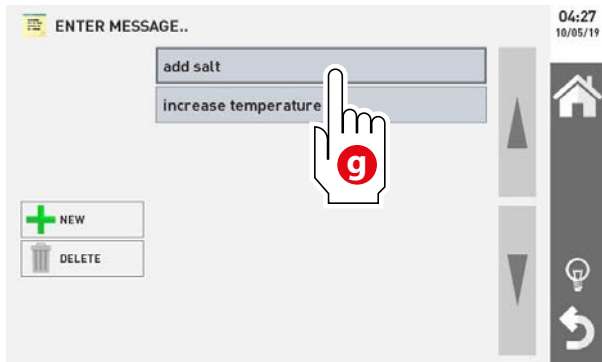
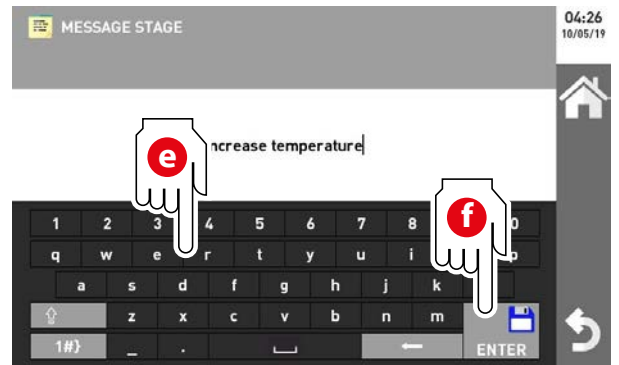
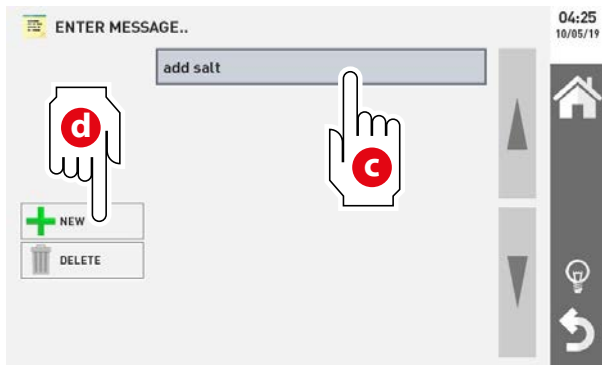
Zatímco hlášení zůstává na obrazovce, pec dále pokračuje v nepřetržitém režimu a udržuje nastavenou teplotu, dokud uživatel nepotvrdí tlačítkem „Hotovo“: v tom okamžiku přejde pec do následující fáze, pokud je zadána.



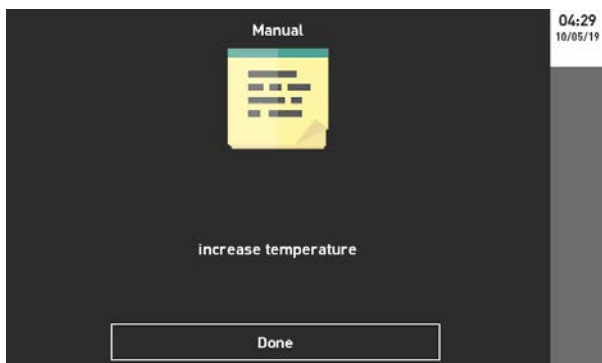




vytvoření nové fáze s textovým hlášením



fáze 2 má textové hlášení, které se objeví na obrazovce po ukončení fáze 1



textové hlášení, které se objeví po ukončení fáze 1



## 4 Uložení receptu (nepovinné)

Po nastavení pečení doporučujeme nastavení uložit a přiřadit k němu **vyhledávací parametry** a **název**: tak ho dokážete rychle najít a použít pokaždé, když ho budete potřebovat.


- 25 ▶
- a Stiskněte ikonu vpravo.
  - b Stiskněte ikonu „Uložit program“.
  - c Stiskněte ikonu „Uložit“.
  - d **Vyberte, které vyhledávací parametry se mají přiřadit** k receptu; pomohou vám recept snadno najít (*na příkladu je uveden recept patřící do skupiny „Těstoviny a rýže“ a typu pečení „V peci“*); potvrďte pomocí „DÁLE“.
  - e **Receptu přidejte název**; ten napíšete na klávesnici (*na příkladu „Lasagne“*); **potvrďte tlačítkem ENTER**.
  - f Podle zadaného typu pečení může pec vyžadovat také zadání **stupně zhnědnutí**, procentuální **vlhkosti** nebo **stupně pečení** (*např. typ pečení OPĚKÁNÍ*); stiskněte symbol a nastavte požadovanou hodnotu.

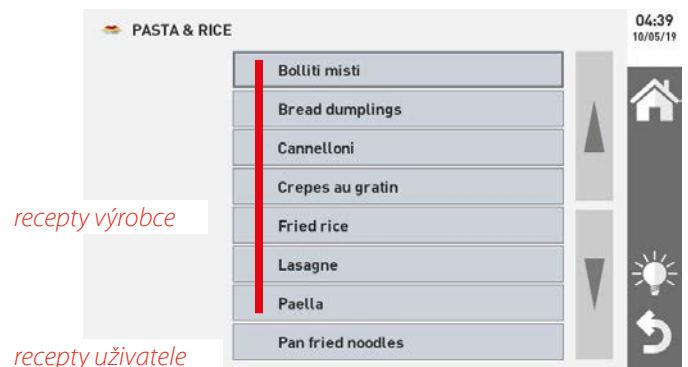
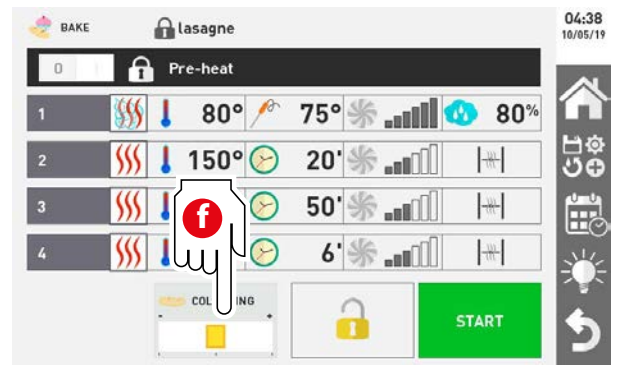
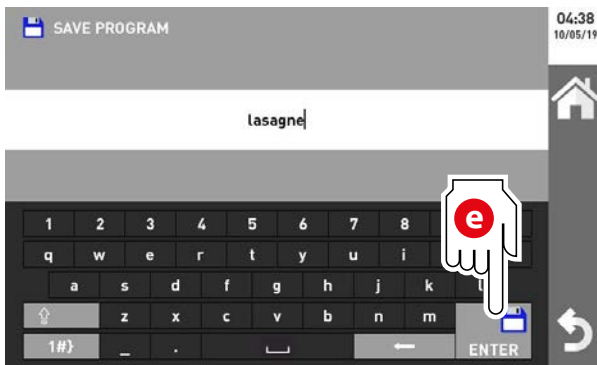
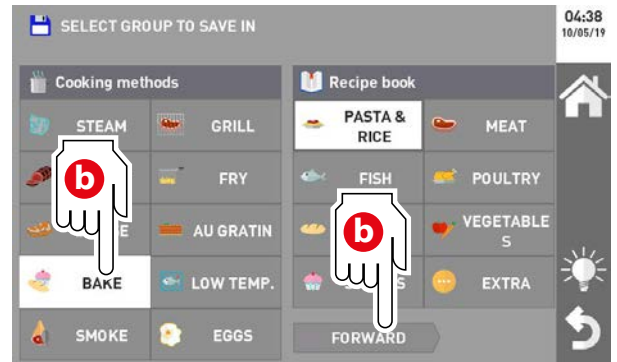
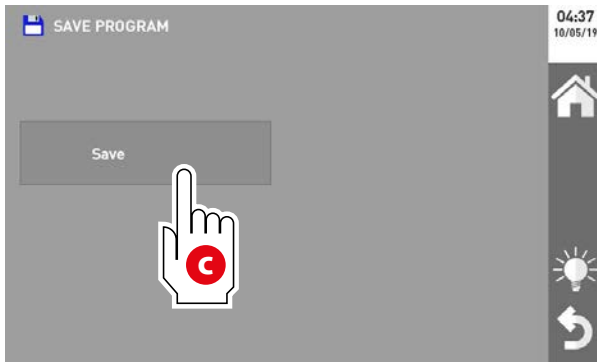
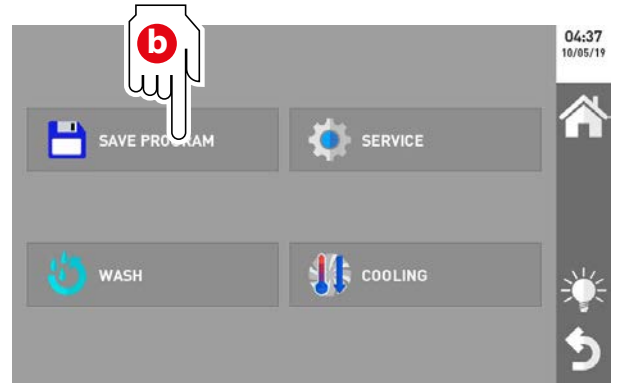
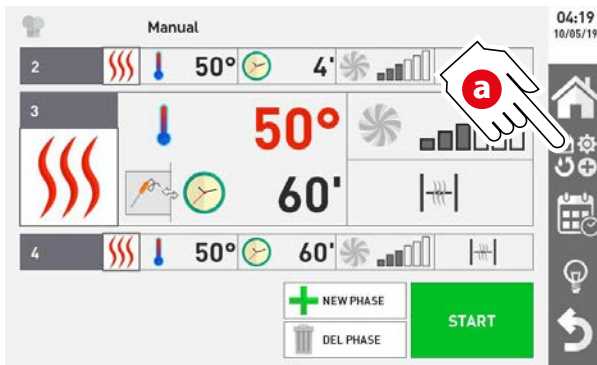
V tomto okamžiku je recept uložený do paměti.

Je možné:

- ho okamžitě spustit stisknutím tlačítka ;
- ho použít později; okno opustíte pomocí tlačítka .


- 26 ▶ Recepty uživatele **budou uloženy do sekce pečení v automatickém režimu** (Receptář / typy pečení) za recepty výrobce, které jsou vkládány v abecedním pořadí.

-  Recepty **uživatele** je možné na rozdíl od receptů výrobce **kdykoliv změnit**, přičemž je třeba je otevřít a změnit požadované parametry: původní recept se trvale přepíše a předchozí parametry už nebude možné obnovit.



V této sekce se nachází recepty výrobce a recepty uložené uživatelem. Recepty uložené uživatelem se nachází ve skupině zadané ve fázi ukládání (např. Těstoviny a rýže), za recepty výrobce, které jsou v abecedním pořadí.

## 5 Spuštění receptu

Po nastavení pečení a jeho uložení (nepovinné) spustíte recept stisknutím zeleného tlačítka .



- Jestliže je **aktivován přehřev** (tlačítko 0/1 v poloze „1“), nekládejte do pece pokrmy, ale vyčkejte, až vydá zvukový signál; až tehdy můžete vložit připravované pokrmy.
- Jestliže není **aktivován přehřev** (tlačítko 0/1 v poloze „0“), vložte pokrmy do pečící komory okamžitě.


**27** ▶ Po zavření dvířek **se spustí první fáze pečení** podle nastavených parametrů a zobrazí se strana se souhrnem parametrů aktuálního pečení. Po ukončení fáze 1 se automaticky spustí následující fáze, pokud je zadána.



**28** ▶ Pečení skončí po uplynutí nastavené doby (**časově ovládaný konec pečení**) nebo při **dosažení teploty v jádře** nebo nastavené **Delta T** (konec pečení ovládaný středovým čidlem nebo Delta T).

Po ukončení pečení je na obrazovce a pomocí zvukového signálu signalizováno, že se mají vytáhnout plechy z pečící komory; po otevření dvířek a vyjmutí připravených pokrmů je opět nabízeno stejné pečení. V případě nutnosti ho spustíte zeleným tlačítkem

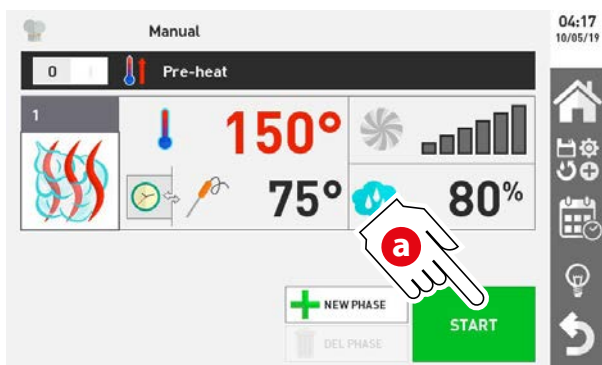


 Pro zastavení pečení před stanovenou lhůtou stiskněte tlačítko .

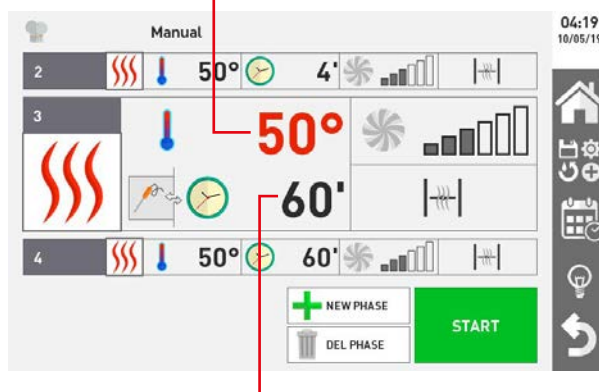
 **Pokud budete chtít během probíhajícího pečení provést změny**, stiskněte parametr, který chcete změnit, a postupujte jako obvykle otočením a stisknutím kolečka.

 Během pečení můžete manuálně vpouštět vlhkost stisknutím a podržením tlačítka . Vpouštění se zastaví při uvolnění tlačítka.

27



b



**Aktuální teplota** v pečící komoře. Pro zjištění **nastavené teploty** stiskněte tlačítko „set“.



**Chybějící čas** do konce pečení (pokud je časově ovládaná délka pečení) nebo

**teplota naměřená středovou sondou** (pokud je nastaveno pečení se středovou sondou) Pro zjištění **nastavené hodnoty** stiskněte tlačítko „set“



28



## Speciální funkce

### CHLAZENÍ KOMORY

**29** ▶ V případě potřeby můžete před spuštěním receptu **ochladit komoru** dříve, než do ní vložíte produkty, které vyžadují nižší teploty pečení, nebo před spuštěním mytí; přitom stiskněte příslušné tlačítko a nastavte teplotu jako obvykle.



Při probíhajícím chlazení nemůžete používat žádnou jinou funkci.

Chlazení může probíhat jak při zavřených, tak otevřených dvířkách; doporučujeme nechat na začátek **dvířka zavřená a otevřít je**, jakmile se teplota sníží.

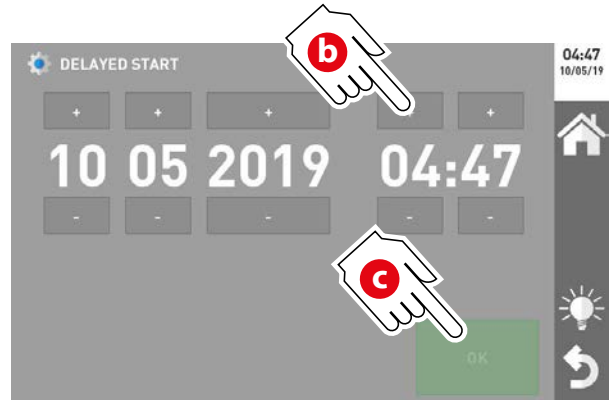
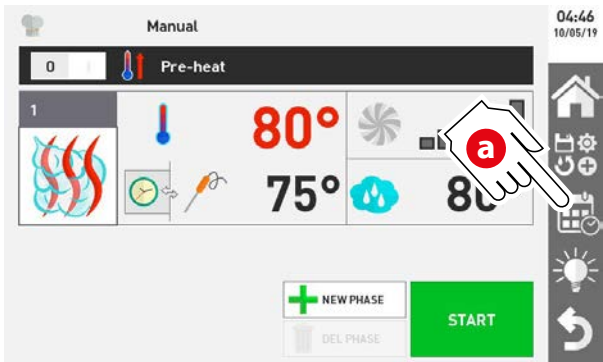
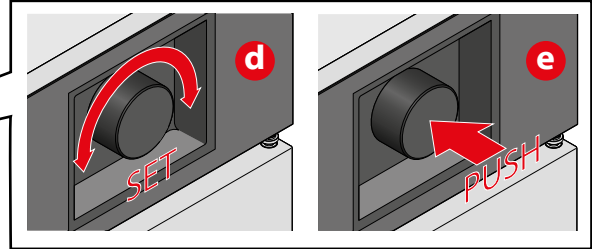
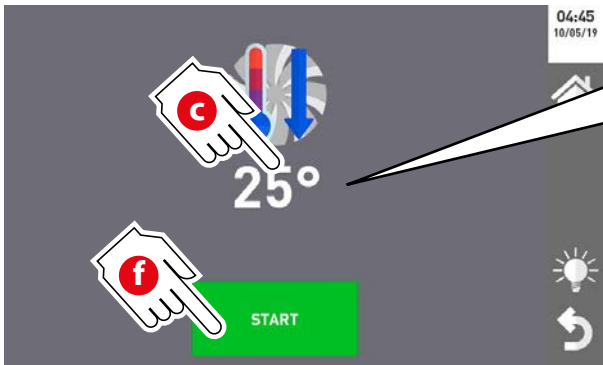
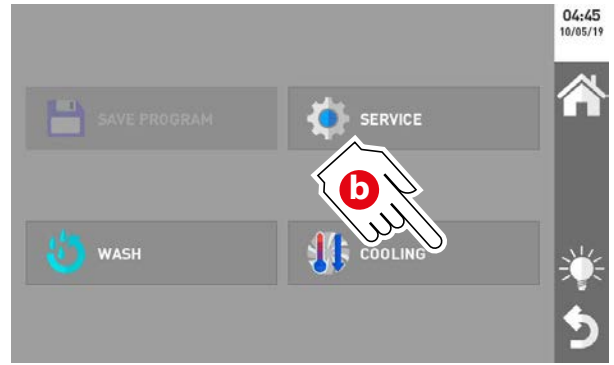
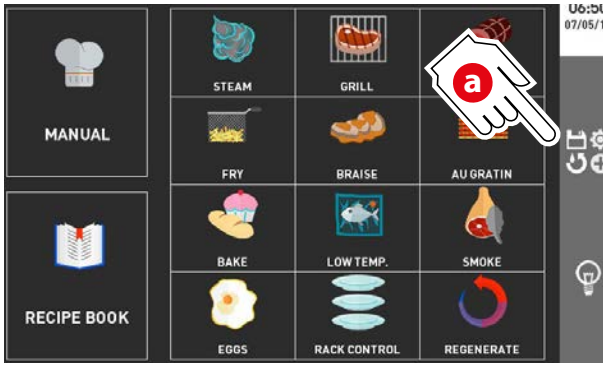


Velký pozor dávejte při otevírání dvířek během provádění funkce: nebezpečí popálení.

### ODLOŽENÝ START

**28** ▶ V případě potřeby je možné nastavit odložený start; musíte nastavit datum a čas zapnutí a potvrdit je tlačítkem „OK“.

Tato funkce je užitečná, chcete-li mít při příchodu do kuchyně pec už rozehrátou a neztrácet čas.



## Pečení v automatickém režimu



K dispozici je receptář s přednastavenými nebo osobními recepty, tedy recepty, které si uživatel uložil předem. Pro snazší vyhledání požadovaného receptu jsou recepty **rozděleny podle typu pečení** (např. v páře, dušení atd.) nebo **do kategorií** (např. těstoviny a rýže, maso atd.).


- 31** ▶ Pro přechod z jednoho způsobu vyhledávání do druhého stačí stisknout tlačítko „Receptář / typy pečení“.

## Jak používat pečení v automatickém režimu

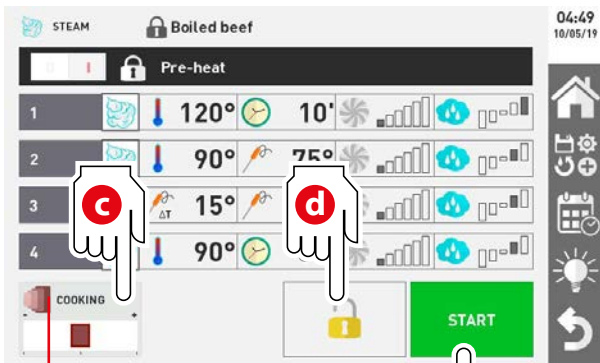
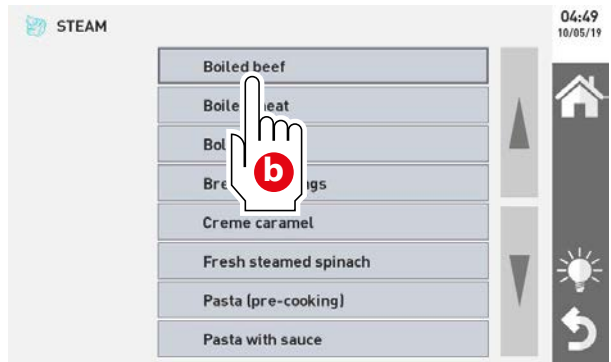
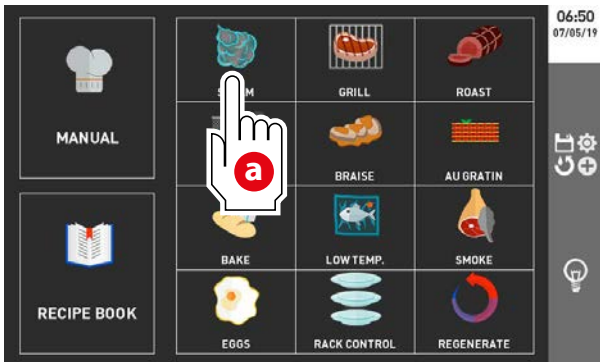
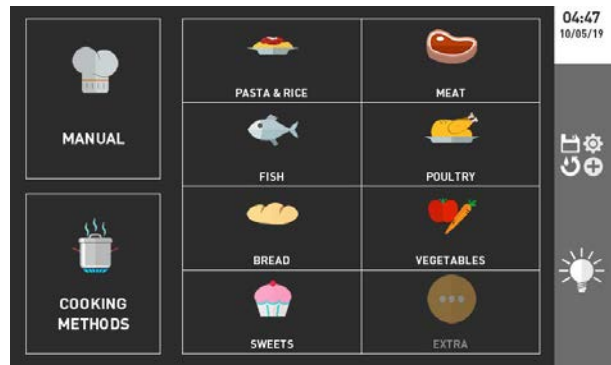
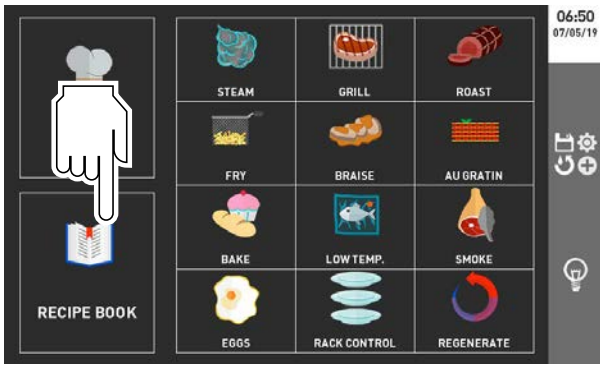
- 32** ▶ Průvodce pečením:
- a** Vyberte typ pečení nebo kategorii, ve které se nachází požadovaný recept (*např. v páře*);
  - b** Vyberte požadovaný recept (*např. Bollito misto*);
  - c** Podle vybraného receptu zvolte **stupeň zhnědnutí**, procentuální **vlhkost** nebo **stupeň pečení**; stiskněte symbol a nastavte požadovanou hodnotu.
  - d** (nepovinné) Změňte parametry pečení (*např. zvýšte teplotu*); stiskněte zámek dole a změňte parametry jako obvykle, vždy klepnutím na příslušné pole, otočením kolečka a jeho stisknutím pro uložení zadané hodnoty.

Pokud byly u receptu provedeny změny:

...výrobce	...osobní
Provedené změny <b>jsou dočasné</b> , tzn. platí pouze pro pečení, které spustíte, ale původní recept si zachová své výchozí parametry.	Provedené změny <b>jsou trvalé</b> , tzn. původní recept se změní bez možnosti obnovy dříve zadaných parametrů.

- e** Spusťte pečení stisknutím zeleného tlačítka 
- f** Pokud je zadán předehřev, počkejte na jeho konec a poté vložte připravované pokrmy.





*změna parametrů pečení*

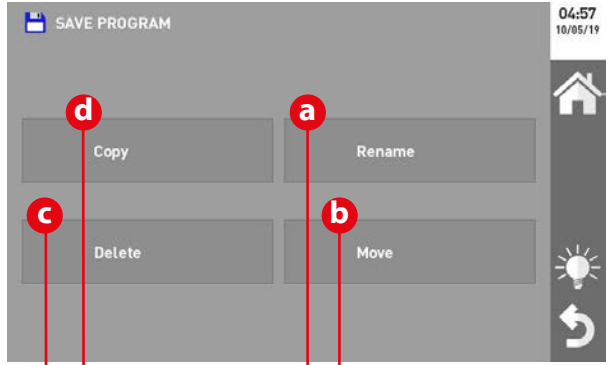
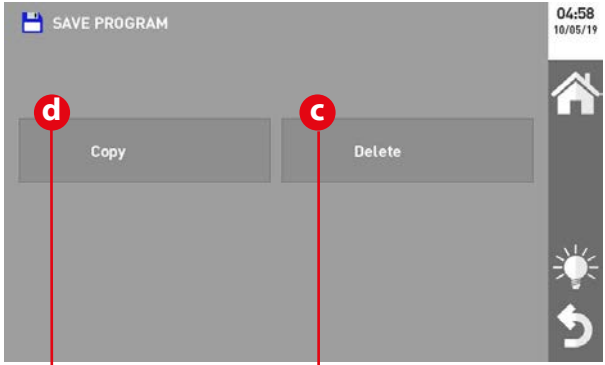
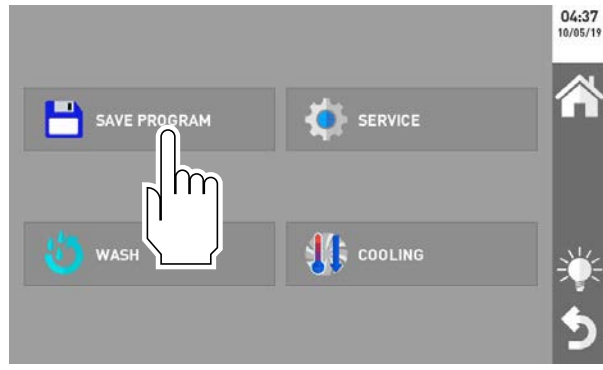
*spuštění receptu*

*nastavení stupně pečení/zhnědnutí nebo vlhkosti*

## Změny receptů

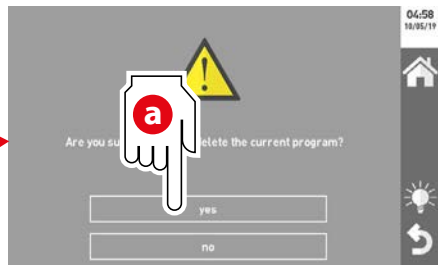
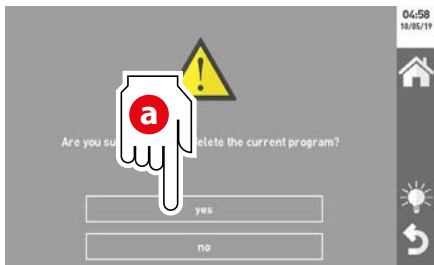
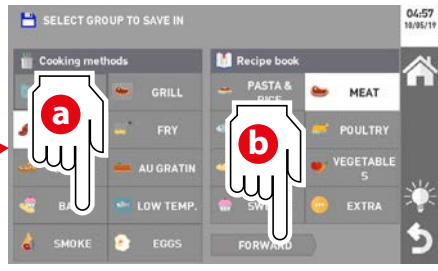
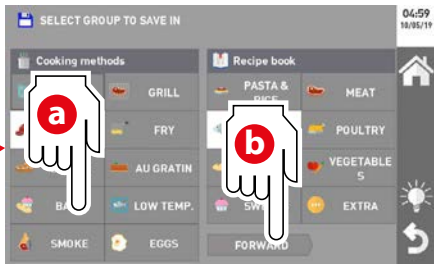
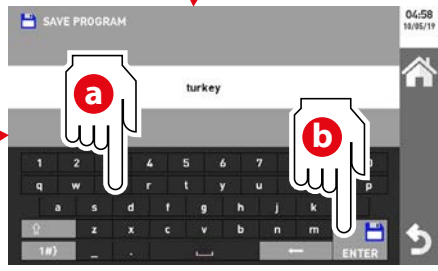
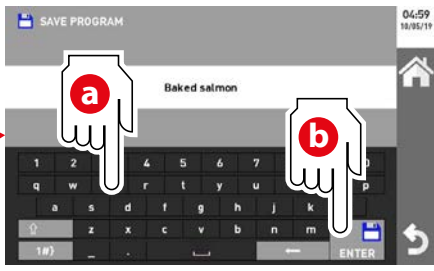
U receptů je možné provést následující změny:

Změny	Recepty výrobce	Osobní recepty
Změna parametrů receptu <i>(např. zvýšení teploty)</i> <b>32 ▶ bod d</b>	<b>Provedené změny jsou dočasné</b> , tzn. platí pouze pro pečení, které spustíte, ale původní recept si zachová své výchozí parametry.	<b>Provedené změny jsou trvalé</b> , tzn. původní recept se změní bez možnosti obnovy dříve zadaných parametrů.
Přejmenování receptu <i>(např. z „Bollito“ na „Bollito misto“)</i> <b>32 ▶ bod a</b>	Recepty <b>není možné přejmenovat</b> ; alternativně můžete udělat kopii receptu a přiřadit jí libovolný název.	Recepty <b>je možné přejmenovat</b> , původní recept ponese nový název.
Přesunutí receptu <i>(např. z „Těstoviny a rýže“ do „Moučnický“)</i> <b>32 ▶ bod b</b>	Recepty <b>není možné přesunout</b> ; alternativně můžete udělat kopii receptu a tu přesunout do nové kategorie nebo požadovaného typu pečení.	Recepty <b>je možné přesunout</b> do nové kategorie nebo požadovaného typu pečení.
Smazání receptu <b>32 ▶ bod c</b>	Recepty <b>je možné smazat</b> bez možnosti obnovy. Vyskakovací okno si před definitivním smazáním receptu vyžádá potvrzení.	
Kopírování receptu <b>32 ▶ bod d</b>	Recepty <b>je možné zkopírovat</b> , např. pro jeho využití jako základu osobního receptu. Následně je možné tyto kopie libovolně změnit nebo přejmenovat; původní recepty zůstanou nezměněné.	



recepty výrobce

osobní recepty



## Speciální automatická pečení: funkce regenerace



Funkce „Regenerace“ dokáže přivést na správnou teplotu a ideální vzhled předvařená jídla, která byla uchovávána ve vakuu anebo mrazicím boxu.

Jedinými parametry, které je třeba nastavit, jsou:

**34 ▶ A)** délka **pečení**, kterou je možné nastavit jako:



**časově řízenou:** pečení se ukončí automaticky po uplynutí nastavené doby (rozmezí: 1 minuta až 40 hodin);



**ovládanou pomocí středové sondy:** pečení se ukončí automaticky, jakmile teplota zjištěná středovou sondou dosáhne nastavené hodnoty;

▶ *Potřebujete více informací o sondě?*  
▶ *Podívejte se na str. 14*

Nastavení se provádí jako obvykle, stisknutím příslušného pole, otočením kolečka a jeho stisknutím pro uložení zadané hodnoty do paměti.

**34 ▶ B)** typ regenerace, které jsou možné dva:



### CRISPY

Ideální pro lasagne, palačinky, brambory.



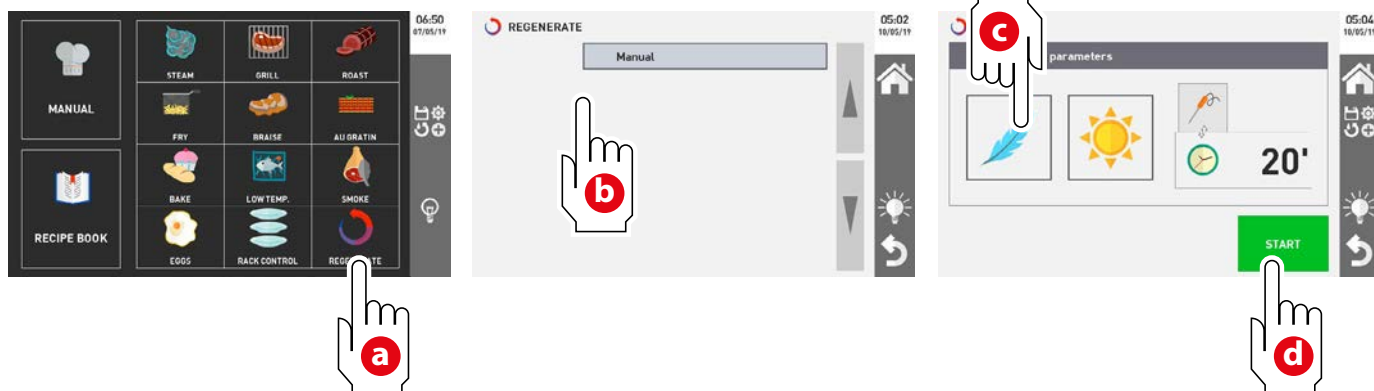
### SOFT

Ideální pro choulostivé produkty, např. ryby, pečeně nebo zeleninu.

Nastavení se provádí stisknutím příslušné ikony (zbarví se šedě).

Po ukončení nastavení spustíte funkci stisknutím zeleného tlačítka **START**

34



## Speciální automatická pečení: funkce „programování zásuvů“



Funkce „Programování zásuvů“ je velmi užitečná v dynamických kuchyních, kde je nutné ve stejnou chvíli pracovat s pokrmy, **jež mají stejné způsoby a parametry pečení, ale různé délky pečení.**

Funkce umožňuje:

- A** **manuálně nastavit časovač** pro každý vložený plech (do maximálně 6 nebo 10 plechů podle modelu pece). Časovače mohou být všechny nastaveny jako časově ovládané nebo mohou být nastavené s ovládním pomocí dodávané středové sondy.
- B** **využít některá už přednastavená menu** (např. snídaně, multibaker atd.), kde mohou už být vloženy typické pokrmy s již přiřazenými časovači.  
*Příklad: Snídaně*  
*Vložené pokrmy:*  
*Sendvič Croque Madame, houby, Hash Browns, pancetta, rajčata, toasty, volská oka.*

V případě potřeby je možné změnit časovače přiřazené k jednotlivým jídlům (*např. prodloužit délku pečení pancetty z přednastavených 4 minut na 5*) nebo přidat obvykle připravovaná jídla (*např. párky*), tak aby bylo menu personalizované podle vlastních požadavků a urychlilo se vkládání.

- C** **použít funkci EASY SERVICE** spolu s **a** nebo **b**: v tom případě budou VŠECHNA jídla hotová ve stejném okamžiku, protože si pec na základě délky pečení nastavené pro každý plech „vyžádá“ jeho vložení do pece.
- +** Kvůli pohodlí se doporučuje přiřadit časovač 1 k plechu nahoře a postupovat dolů, aby bylo jasné, který plech se má vytáhnout.

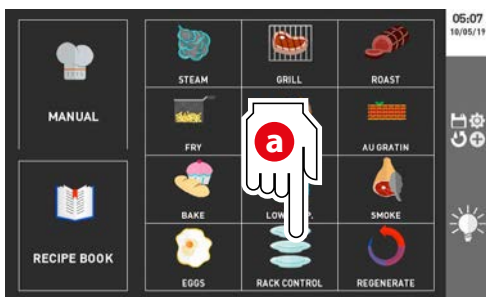
## A MANUÁLNÍ NASTAVENÍ ČASOVAČŮ

**35** ▶ Po nastavení parametrů pečení jako obvykle, můžete **manuálně nastavit až 10 časovačů**, každý přiřazený k jednomu plechu.

Časovače mohou být všechny nastaveny jako časově ovládané nebo jeden může být nastaven s ovládáním pomocí dodávané středové sondy.

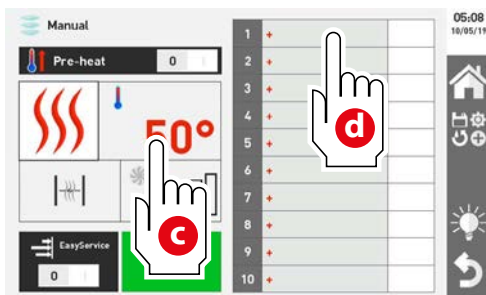
Po uplynutí nastavené doby (pokud je délka pečení nastavená jako časově ovládaná) nebo při dosažení nastavené teploty v jádře (při použití středové sondy) zazní zvukový signál a objeví se nápis „End“, které udávají, u jakého plechu skončilo pečení a je ho tedy možné vytáhnout z pece, zatímco u ostatních pečení pokračuje (pec pracuje v režimu NEKONEČNO).

35



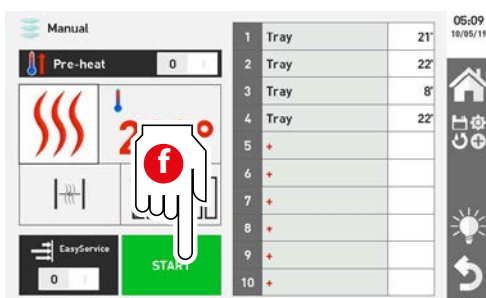
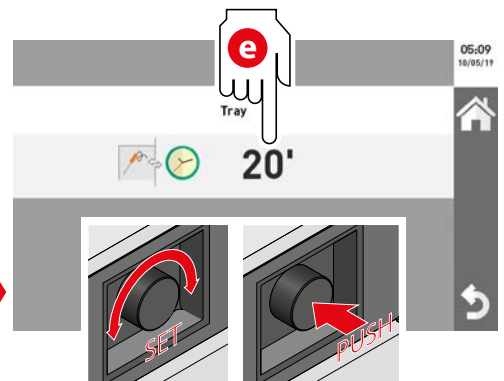
volba funkce

volba manuálního režimu ▶



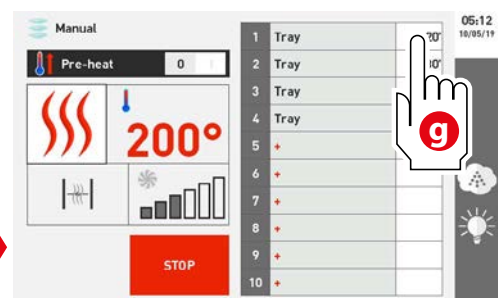
nastavení parametrů pečení a prvního časovače

PLECH 1 - nastavení délky pečení nebo teploty středové sondy, které se má dosáhnout

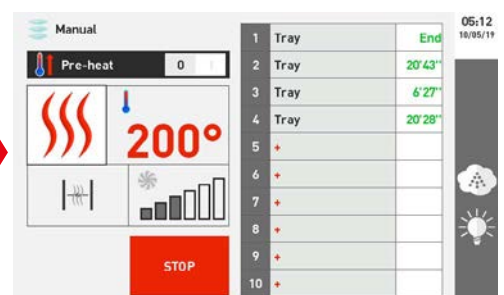


spuštění pečení po nastavení všech používaných plechů

aktivace časovačů: spustí se odpočítávání



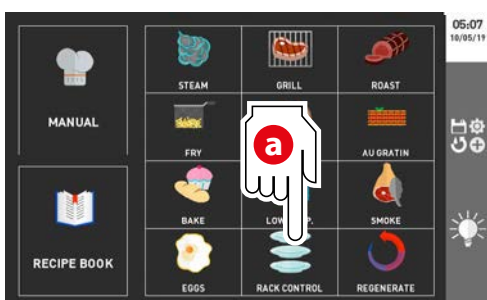
plechy s nápisem „END“ na boku je možné vyjmout z pece



## B POUŽITÍ MENU

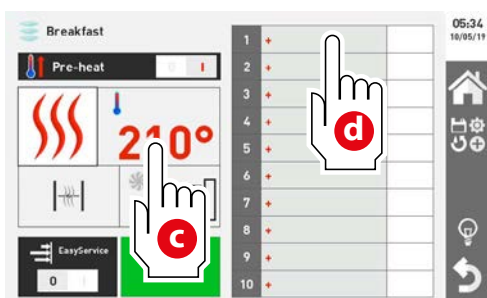
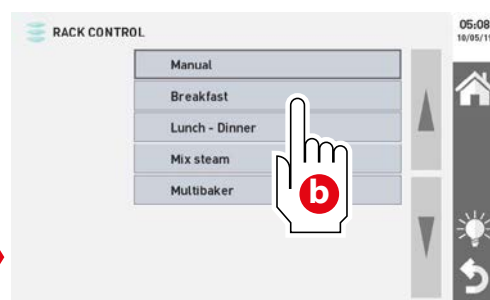
36 Po nastavení parametrů pečení jako obvykle, můžete vybrat menu, ve kterém jsou už nabízena typická jídla s přiřazenými časovači. V případě potřeby můžete přidat obvykle připravovaná jídla, tak aby bylo menu personalizované podle vlastních požadavků. Po uplynutí nastavené doby (pokud je délka pečení nastavená jako časově ovládaná) nebo při dosažení nastavené teploty v jádře (při použití středové sondy) zazní zvukový signál a objeví se nápis „End“, které udávají, u jakého plechu skončilo pečení a je ho tedy možné vytáhnout z pece, zatímco u ostatních pečení pokračuje (pec pracuje v režimu NEKONEČNO).

36



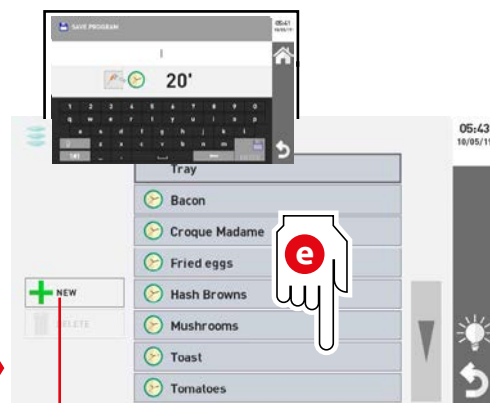
volba funkce

volba menu SNÍDANĚ

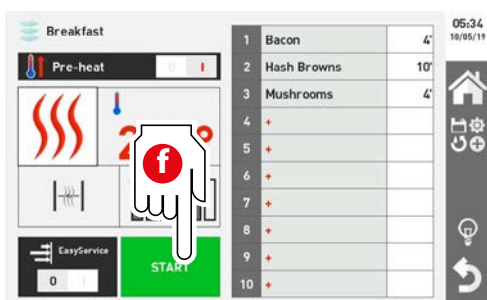


nastavení parametrů pečení a prvního časovače

PLECH 1 - volba připravovaného jídla: přednastavenou dobu je možné v případě potřeby změnit

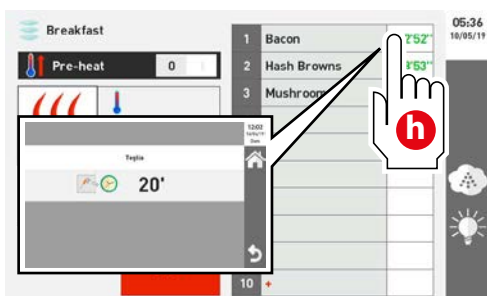


přidání nových jídel



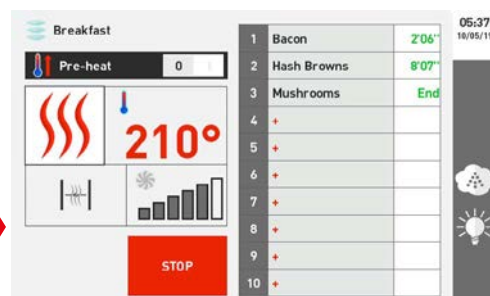
spuštění pečení po nastavení všech používaných plechů

aktivace časovačů: spustí se odpočítávání



změna přednastavené doby v případě potřeby

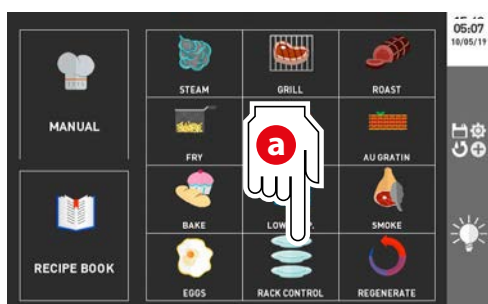
plechy s nápisem „END“ po straně je možné vyjmout z pece



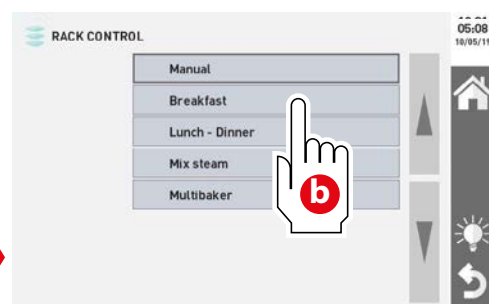
## C POUŽITÍ FUNKCE EASY SERVICE

37 ► Po nastavení délky pečení pro každý plech (viz body A, nebo B) můžete zvolit také funkci EASY SERVICE: v tom případě budou VŠECHNA jídla hotová ve stejném okamžiku, protože si pec na základě délky pečení nastavené pro každý plech „vyžádá“ jeho vložení do pece.

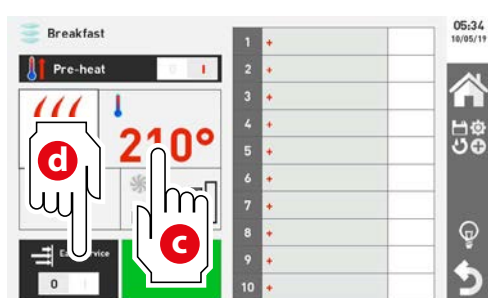
37



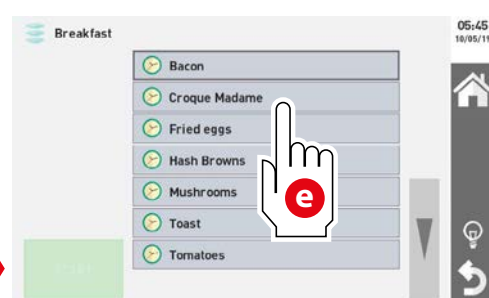
volba funkce



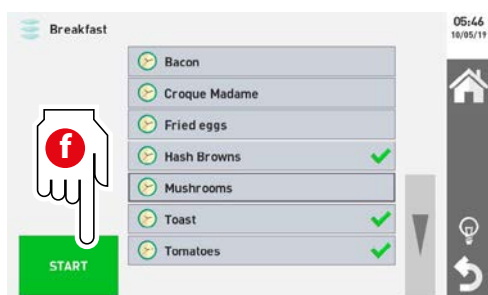
volba menu SNÍDANĚ



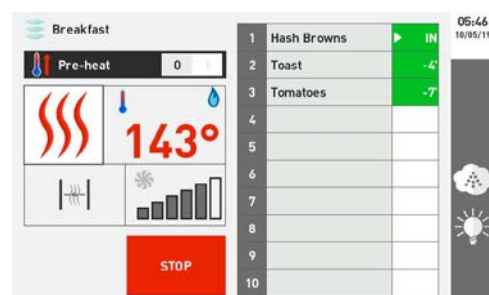
nastavení parametrů pečení a volba funkce EASY SERVICE



PLECH 1 - volba připravovaného jídla: přednastavenou dobu je možné v případě potřeby změnit



spuštění funkce EASY SERVICE



Aby všechna jídla byla hotová ve stejnou dobu, musíte jako první vložit pokrmy ► **IN**, které vyžadují nejvíce času (např. toasty), po dvou minutách musíte vložit pancettu a nakonec, po 4 minutách, vejce.





## Export/import receptů a záznamů na USB flash disk

**38** Pomocí tohoto menu můžete exportovat či importovat:

### Recepty:

- osobní recepty uživatele, uložené po jejich manuálním nastavení.

### Záznamy:

- HACCP;  
- o minulých alarmech;  
- o provedených mytích.

Záznamy jsou „seznamem“ minulých událostí, např. záznamy o mytí poskytují informace o typu mytí a datu a hodině jeho provedení.



Soubory se importují/exportují po zasunutí osobního disku (naformátovaného jako FAT32) do USB zdířky, která se nachází na čelní straně pece a je vidět jen po otevření dvířek.

Po zvolení, co se má importovat/exportovat, stiskněte tlačítko „START“ pro spuštění operace.

**39** Pokud chcete záznamy pouze **zobrazit**, postupujte podle pokynů na obrázku.

---

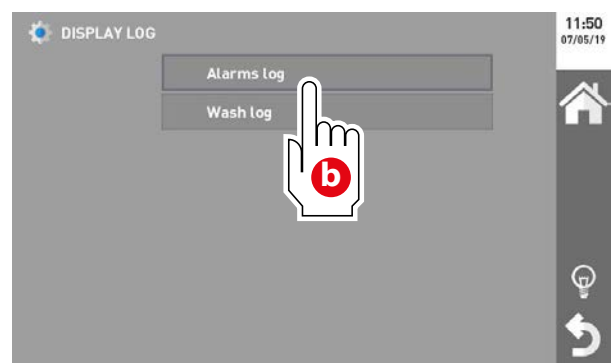
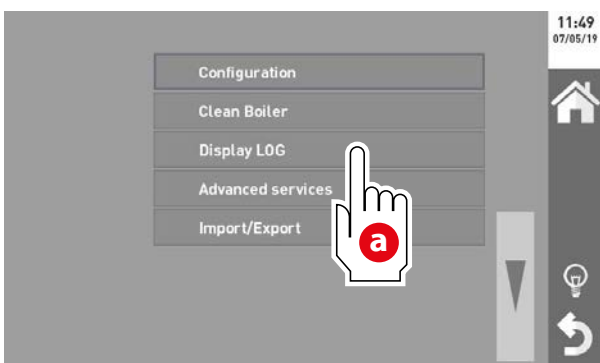
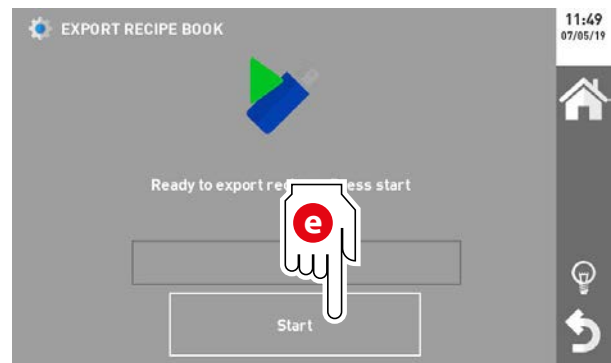
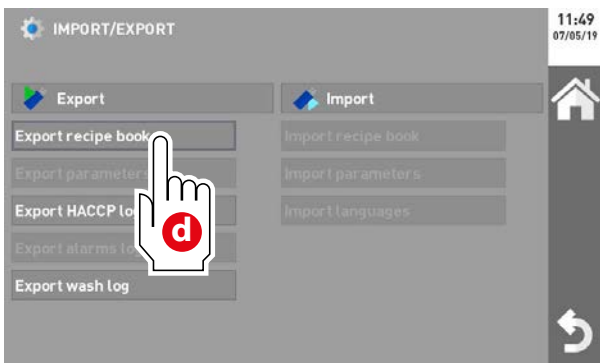
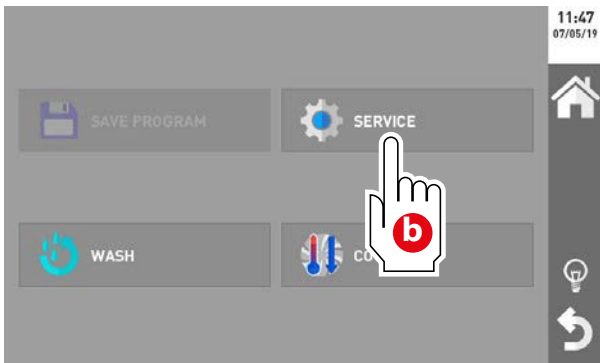
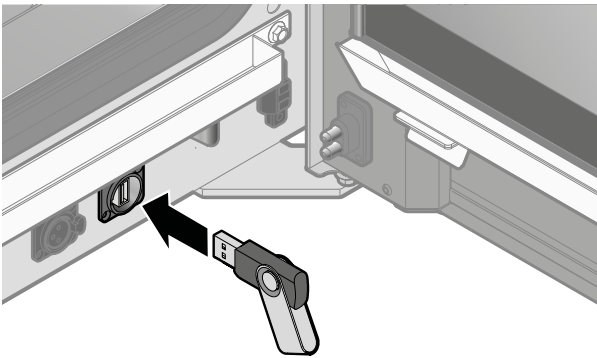
## PROTOKOL HACCP

*HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, - systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů) je soubor preventivních procesů, užitečných pro zaručení hygieny a zdravotnosti potravin.*

*Vychází se z analýzy možných rizik bakteriální, chemické nebo fyzikální kontaminace ve všech fázích výrobního procesu a v následujících fázích, jako při skladování, přepravě a prodeji spotřebiteli.*

*Následně jsou stanoveny „kritické body“, tedy fáze, kdy by mohlo s největší pravděpodobností dojít ke kontaminaci.*









*Na základě zjištění se vymyslí a zavedou procesy nepřetržité kontroly ve všech fázích zpracování potravin, které jsou schopné předejít možným nebezpečím.*



*zobrazení záznamů o alarmech nebo mytích*

## Řádné čištění

### Bezpečnostní upozornění

-  Před prováděním čištění musíte odpojit zařízení od přívodu elektrického proudu, ledaže chcete používat mycí programy: ty vyžadují připojení na elektrickou i vodovodní síť.
-  Při čištění vždy používejte **vhodné prostředky osobní ochrany**. Použití ochranných rukavic a brýlí **je nezbytné**, pokud provádíte manuální čištění vyžadující přímé použití čisticích prostředků, neboť ty mohou způsobit při kontaktu a nadýchání zranění a popálení.
-  Uživatel může provádět pouze běžné čištění; pro mimořádnou údržbu kontaktujte servisní středisko a vyžádejte si autorizovaného technika.
-  Výrobce neuznává záruku v případě, kdy jsou vady způsobeny chybějící údržbou nebo nesprávným čištěním (např. použití nevhodných čisticích prostředků).
-  Při čištění komponent nebo příslušenství **NEPOUŽÍVEJTE** abrazivní nebo práškové čisticí prostředky, agresivní nebo korozivní čisticí prostředky (např. kyselinu chlorovodíkovou/solnou, žíravý natron atd.), abrazivní nebo ostré nástroje (např. abrazivní houby, škrabky, ocelové kartáče atd.) ani vodní proud, proud páry či tlakové čištění. Pozor! Nepoužívejte tyto nástroje a látky ani k čištění podpěrné konstrukce/podlahy pod zařízením.
-  Při spuštění mytí může pec vyžadovat preventivní provedení chladicího cyklu pečicí komory, tak aby byl zaručen její optimální provoz bez rizika poškození.
-  Mytí a oplachování je nutné provádět vždy, když je komora **PRÁZDNÁ, bez potavin nebo příslušenství** (např. plechů, hrnců, příborů atd.).
-  Na konci každého pracovního dne očistě-

---

te pečící komoru: částice tuku nebo zbytky pokrmů by se mohly během pečení vznítit a způsobit újmu na zdraví a poškození zařízení.



Při mytí **nikdy neotevírejte** dvířka pece: nebezpečí zranění a nadýchání nebezpečných par. Pec je vybavena pojistkou, která při otevření dvířek mytí nebo oplachování přerušuje: to je signalizováno hlášením. Při zavření dvířek hlášení zmizí a mytí/oplachování pokračuje.



Spuštění programu mytí nebo oplachování je z bezpečnostních důvodů možné jen při zavřených dvířkách.



Prázdné kanystry na čisticí prostředek nebo oplachový roztok zlikvidujte podle předpisů platných v zemi použití.

## Čištění vnějších povrchů, skel a dotykového panelu

**38** ▶ Počkejte na ochlazení zařízení (případně použijte funkci **Chlazení komory, str. 38**) a použijte hadřík namočený do teplé vody se saponátem. Čištění ukončete pečlivým opláchnutím a osušením. Alternativně můžete použít měkký hadřík navlhčený speciálními jemnými přípravky pro ocelové nebo skleněné povrchy (podle čištěného povrchu); postupujte podle pokynů výrobce čisticího prostředku. Pokud chcete sklo očistit ještě pečlivěji, můžete otočit vnitřní sklo a očistit povrch mezi dvěma skly.



Při čištění dotykového panelu nebo kolečka dávejte pozor, aby se čisticí prostředek nedostal pod ně.

## Čištění vnitřních držáků roštů

**40** ▶ Při automatickém mytí se obvykle efektivně očistí i boční držáky roštů; přesto je možné je snadno vyjmout podle postupu popsaného na obrázku. Před vyjmutím počkejte na ochlazení zařízení (případně použijte funkci **Chlazení komory, str. 38**). Očistěte je teplou vodou se saponátem, pečlivě opláchněte a před vrácením do pece je nechte oschnout.

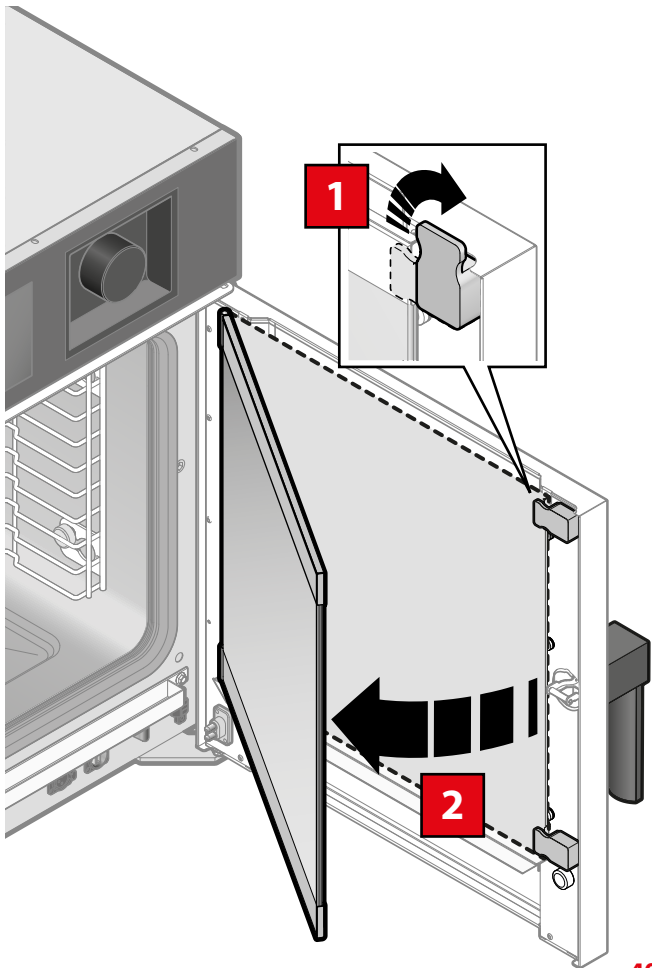
## Čištění pečicí komory

Pečicí komoru čistěte na konci **každého pracovního dne**, tak aby zůstala zachována vysoká úroveň hygieny, dlouhodobý jas ocele a výkonnost zařízení.

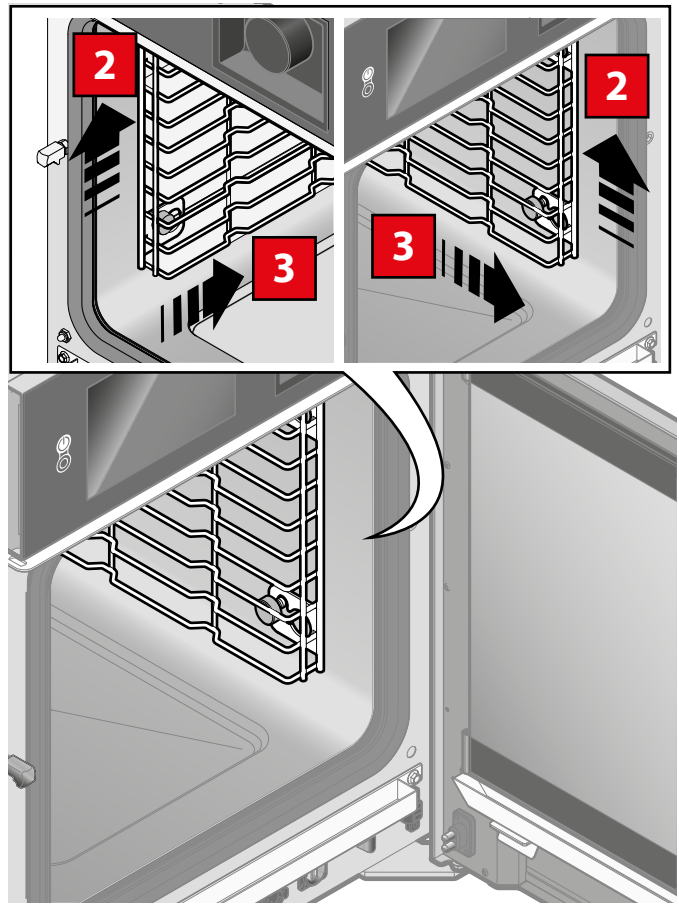
Mytí můžete provádět manuálně nebo pomocí automatických programů.

### MANUÁLNÍ MYTÍ

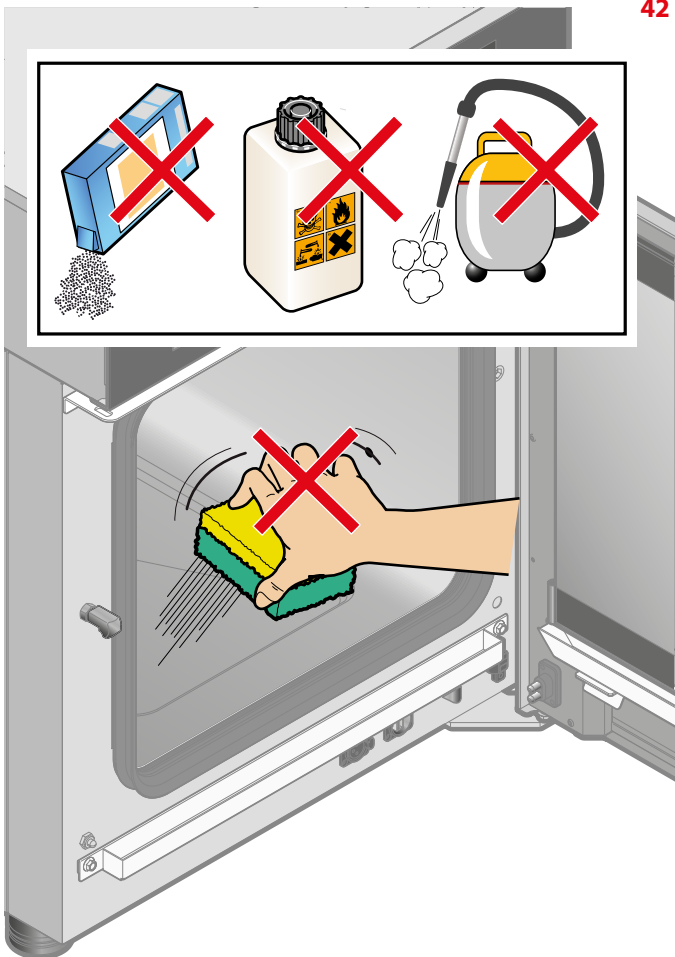
Počkejte na ochlazení zařízení (případně použijte funkci **Chlazení komory, str. 38**) a použijte hadřík namočený do teplé vody se saponátem. Čištění ukončete pečlivým opláchnutím a osušením.



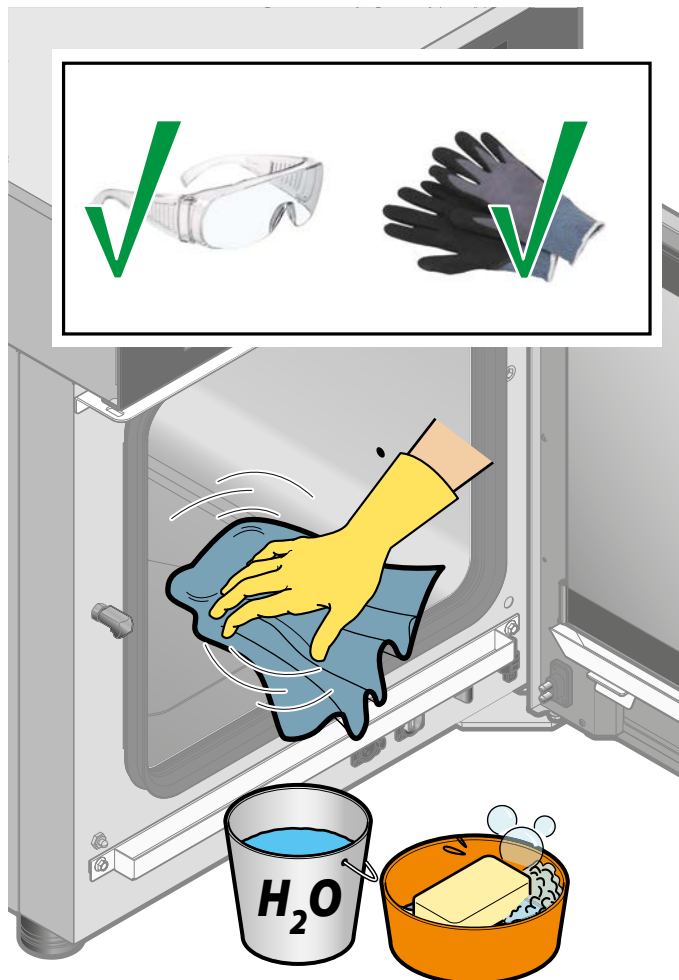
40



41



42






## AUTOMATICKÉ MYTÍ

**43** ▶ Počkejte na ochlazení zařízení (případně použijte funkci **Chlazení komory, str. 38**).

Poté vyberte:

**c** program mytí, který bude nejlépe odpovídat typu nečistot v komoře.

<b>SOFT</b>		55 minut	mírné znečištění
<b>NORMAL</b>		1 hodina a 10 minut	běžné znečištění
<b>HARD</b>		1 hodina a 10 minut (mytí s tabletami) 1 hodina a 20 minut (mytí s tekutým čisticím prostředkem)	silné znečištění
<b>OPLACHOVÁNÍ</b>	Program oplachování nepočítá s použitím čisticího prostředku, ale můžete se rozhodnout, zda použít či nepoužít oplachový roztok.		

**d** typ čisticího prostředku, který se má použít (**tekutý** nebo **tablety**);

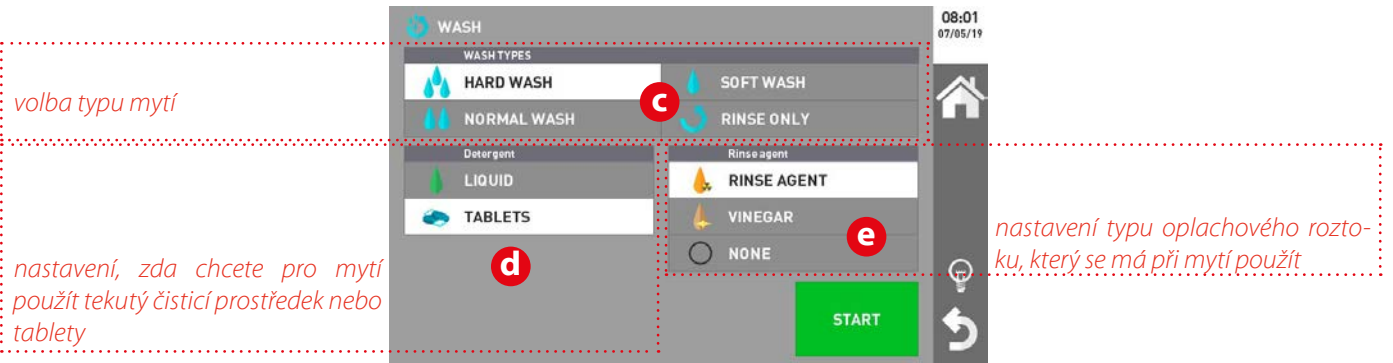
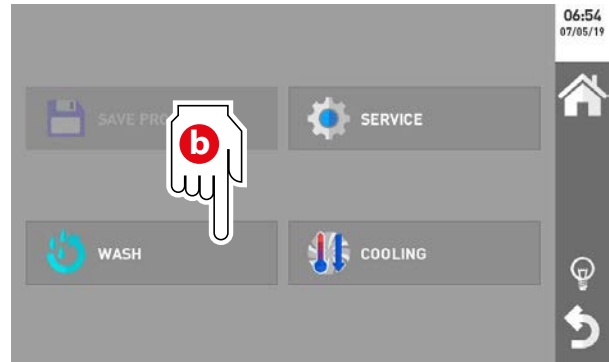
**e** typ **oplachového roztoku**, které se má použít (bílý ocet, organický oplachový roztok, žádný).

**+** Výrobce **doporučuje používat jeho vlastní čisticí prostředek** specifický pro Vaši pec: jiné produkty by nemusely být s funkčními a estetickými prvky zařízení kompatibilní a mohly by způsobit škody, na které by se nevztahovala záruka.

**+** Výrobce **doporučuje používat jeho vlastní oplachový roztok / odvápnovací roztok**, specifický pro Vaši pec: použití bílého octa je povoleno, nezaručuje však stejný jas a průhlednost skla. Dále připomínáme, že **pouze při použití oplachového roztoku / odvápnovacího roztoku výrobce**, můžete využít automatickou odvápnovací/čisticí funkci u ohřívače (operaci, která se provádí současně s mytím pece).

Pokud používáte tablety, umístěte je ještě před spuštěním mytí na mřížku na dně komory.




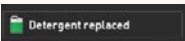



Na žádost může výrobce dodat volitelnou ruční sprchu pro oplach nebo manuální mytí pečící komory.

Mytí spusťte stisknutím tlačítka **START**

Na základě zvolených možností upozorňují některé obrazovky, že je třeba očistit těsnění komory navlhčeným hadrem, vložit tablety nebo zkontrolovat hladinu čisticího prostředku a oplachového roztoku.

Pokud byl některý kanystr vyměněn, je nutné tuto operaci ohlásit stisknutím příslušného tlačítka:

	Byl vyměněn kanystr <b>s tekutým čisticím prostředkem</b> i kanystr <b>s oplachovým roztokem / odvápnovacím roztokem.</b>
	Byl vyměněn kanystr s <b>tekutým čisticím prostředkem.</b>
	Byl vyměněn kanystr s <b>oplachovým roztokem / odvápnovacím roztokem.</b>

Následně se na obrazovce zobrazí průběh mytí rozdělený do čtyř kroků:

<b>předmytí</b>	Probíhá fáze „mokrého“ parního čištění bez přívodu čisticího prostředku za účelem změkčení hrubých zbytků.
<b>mytí</b>	Skutečné mytí s čisticím prostředkem.
<b>oplachování</b>	Pečlivé oplachování pečící komory (tři cykly + jeden s oplachovým roztokem, pokud je stanoven) s cílem odstranit všechny stopy čisticího prostředku.
<b>sušení</b>	Sušení pečící komory vzduchem.

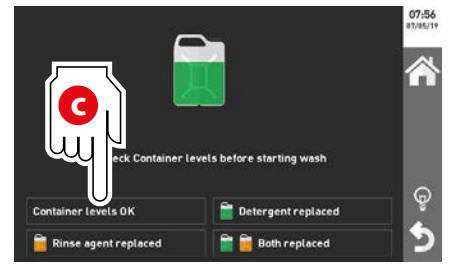
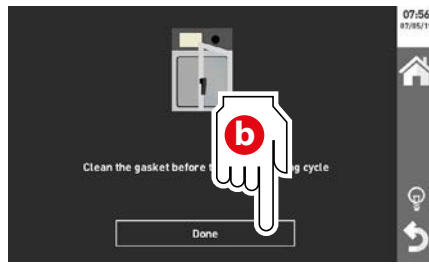


Pokud často připravujete „tučná“ jídla (např. sele, pečeně atd.), **doporučujeme spustit mezi dvěma následujícími pečeními** program **oplachování**, tak aby bylo závěrečné čištění snazší a byla zaručena maximální hygiena.



Při mytí nikdy neotevírejte dvířka pece: nebezpečí zranění a nadýchání nebezpečných par. Pec je vybavena pojistkou, která při otevření dvířek mytí nebo oplachování přeruší: to je signalizováno hlášením. Při zavření dvířek hlášení zmizí a mytí/oplachování pokračuje.

MYTÍ S TEKUTÝM ČISTICÍM PROSTŘEDKEM

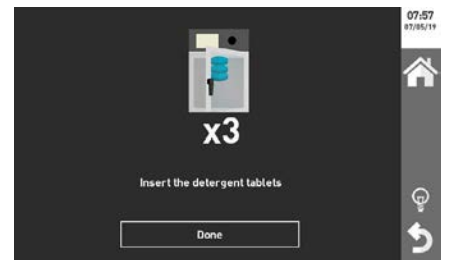
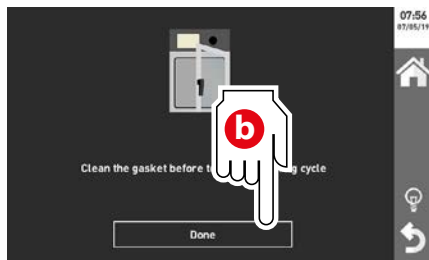


těsnění se čistí vlhkým hadrem



udává probíhající fázi

MYTÍ S TABLETAMI



těsnění se čistí vlhkým hadrem



udává probíhající fázi

## PŘERUŠENÍ PROBÍHAJÍCÍHO MYTÍ

Přerušení mytí si pečlivě rozmyslete, protože zbytky čisticího prostředku, pokud nebudou pečlivě odstraněny, mohou být zdrojem kontaminace pro následující pečení. Svévolné přerušování ze strany uživatele se tedy nedoporučuje. Mohou se však vyskytnout dva různé případy.

- a** Pokud během mytí dojde **k odpojení napájení od pece na méně než dvě minuty** (např. velmi krátký výpadek proudu), bude při obnovení napájení pečení automaticky pokračovat od místa, kde bylo přerušeno, aniž by byl vydán signál a uživatel musel provést nějaký zákrok.
- b** Pokud však výpadek napájení trvá déle **než dvě minuty nebo uživatel nutně potřebuje přerušit mytí**, jsou možné dva případy:

přerušování během fáze...	
předmytí	<b>PŘERUŠENÍ POVOLENO</b> Stiskněte tlačítko <b>STOP</b> ; pokud jste použili tablety, objeví se poté vyskakovací okno s požadavkem, abyste je vyjmuli - doporučujeme pečlivě odstranit případné zbytky.
mytí	<b>PŘERUŠENÍ POVOLENO</b> Stiskněte tlačítko <b>STOP</b> , pec poté přejde automaticky do fáze oplachování, která se nedá nijak přerušit.
oplachování	<b>PŘERUŠENÍ NEPOVOLENO</b>
sušení	<b>PŘERUŠENÍ POVOLENO</b> Stiskněte tlačítko <b>STOP</b> k přerušování dojde okamžitě

Při obnovení se objeví hlášení o výpadku proudu, zazní zvukový signál a automaticky se provede oplachování, které nelze nijak přerušit.



## VÝMĚNA KANYSTRŮ S ČISTICÍM PROSTŘEDKEM A OPLACHOVÝM ROZTOKEM (NEBO OCTEM)

**46** ▶ V dolní části zařízení se nachází průhledné hadičky spojené s vnitřními čerpadly, které se ponoří do čisticího prostředku a oplachového roztoku / odvápnovacího roztoku.

Hadičky jsou označeny etiketami, aby nedošlo k jejich záměně.

Zaveďte je do příslušných kanystrů a ujistěte se, že se dotýkají dna.

**+** Výrobce **doporučuje používat jeho vlastní čisticí prostředek** specifický pro Vaši pec: jiné produkty by nemusely být s funkčními a estetickými prvky zařízení kompatibilní a mohly by způsobit škody, na které by se nevztahovala záruka.

**+** Výrobce **doporučuje používat jeho vlastní oplachový roztok / odvápnovací roztok** specifický pro Vaši pec: použití bílého octu je povoleno, nezaručuje však dosažení stejného lesku a průhlednosti skla. Dále připomínáme, že **pouze při použití oplachového roztoku / odvápnovacího roztoku výrobce**, můžete využít automatickou odvápnovací/čisticí funkci u ohřívače (operaci, která se provádí současně s mytím pece).

**47** ▶ Kanystry se umísťují **jedině na zem**; ujistěte se, že nebrání průchodu osob. Neumisťujte je nad pec nebo do blízkosti jiných horkých zařízení či předmětů.






Při první instalaci nebo výměně kanystru s čisticím prostředkem nebo oplachovým roztokem **používejte prostředky osobní ochrany** (např. ochranné brýle a rukavice). Nikdy se čisticího prostředku nedotýkejte holými rukama. Při zasažení kůže nebo očí omývejte postižené místo velkým množstvím tekoucí vody a okamžitě kontaktujte lékaře.

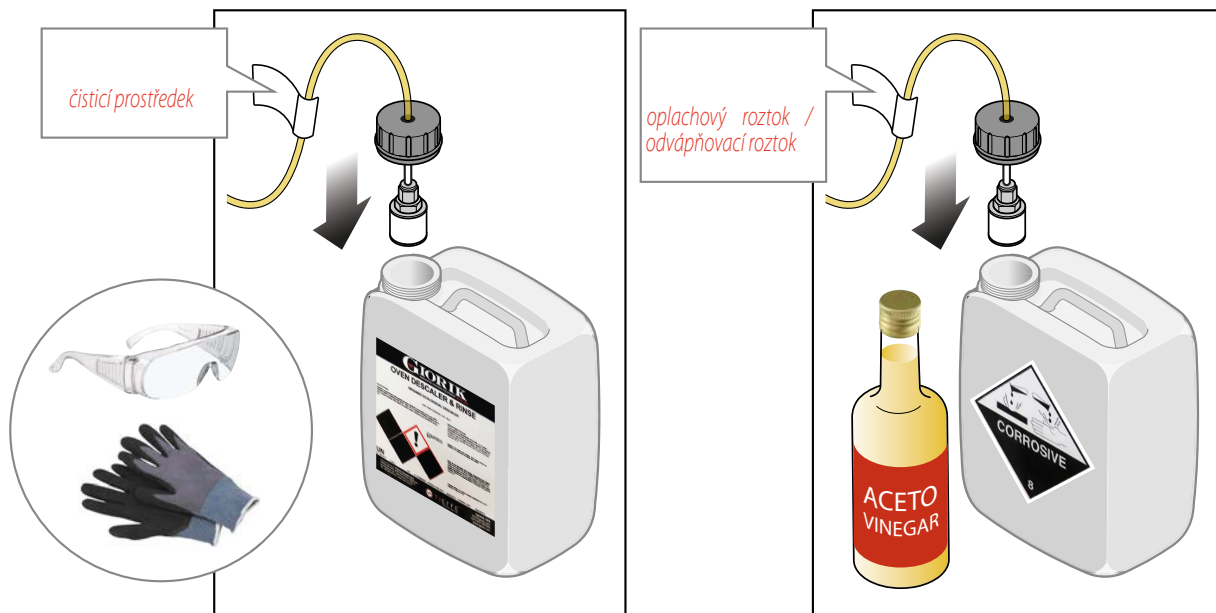


Bezpečnostní list a chemické složení čisticího prostředku je na vyžádání k dispozici u výrobce. Doporučujeme Vám, abyste si je vyžádali a uložili na místo přístupné pracovníkům.

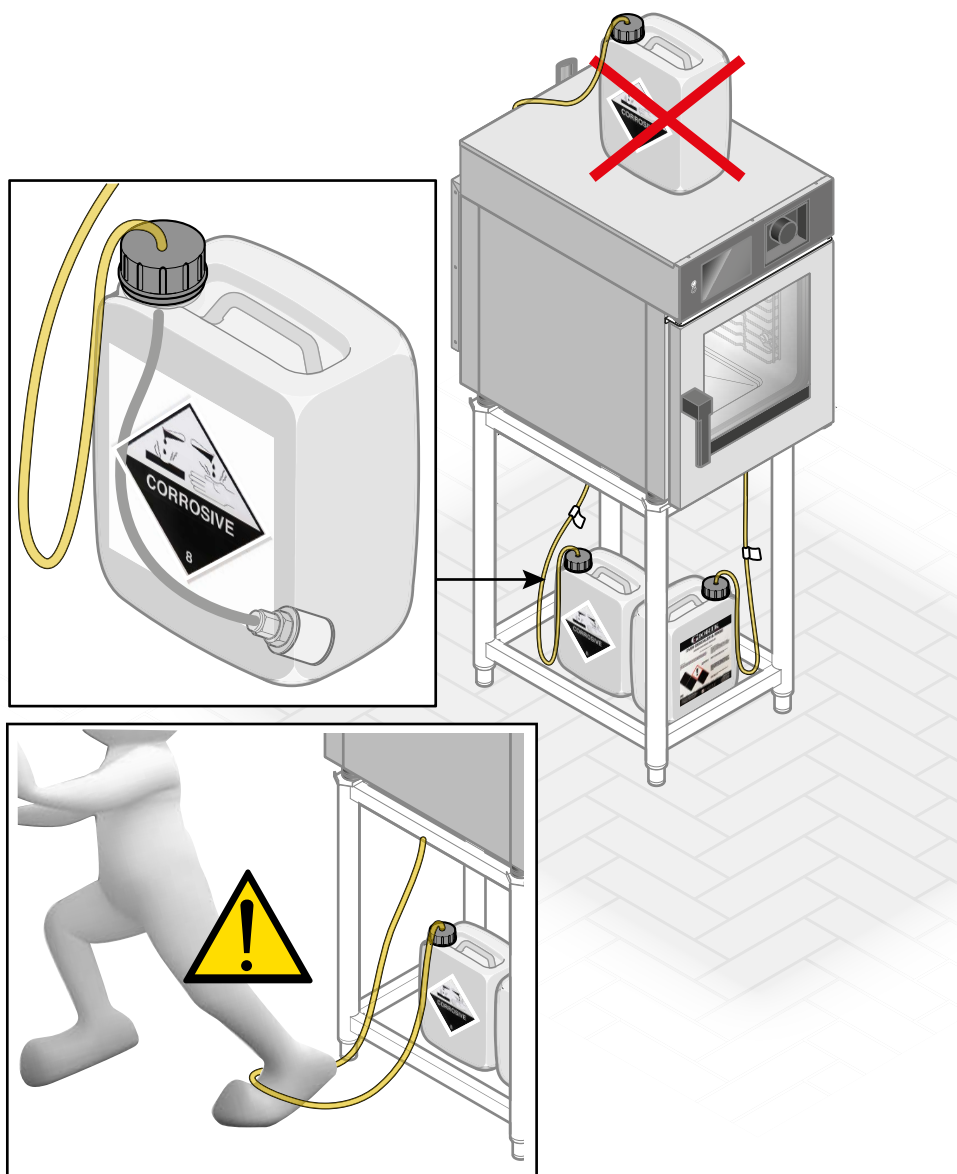
Při prvním mytí po výměně kanystrů je třeba tuto operaci ohlásit stisknutím tlačítka příslušejícího k dané operaci:

	Byl vyměněn kanystr <b>s tekutým čisticím prostředkem</b> i kanystr <b>s oplachovým roztokem / odvápnovacím roztokem.</b>
	Byl vyměněn kanystr <b>s tekutým čisticím prostředkem.</b>
	Byl vyměněn kanystr <b>s oplachovým roztokem / odvápnovacím roztokem.</b>

46



47



## Odvápňení ohříváče (pokud je nainstalován)

Pokud je Vaše zařízení vybaveno ohříváčem pro generování páry, je nutné ho pravidelně odvápňovat.

Pokud používáte oplachový roztok / odvápňovací roztok výrobce a zvolili jste (obrázek 48 bod **b**), pec **si sama dokáže vypočítat**, kdy je nutné provést odvápňení, a hlášením na displeji oznámí, že je možné ho spustit.

**48** ▶ Jakmile se objeví vyskakovací okno s upozorněním, může uživatel stisknout tlačítko:

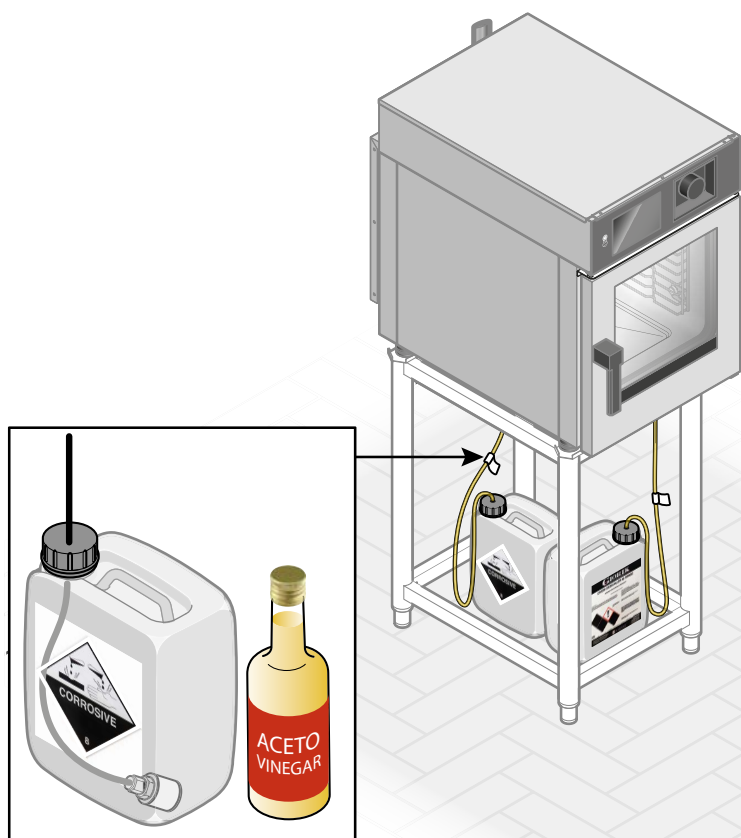
**NE:** odvápňování se odloží.

**ANO:** odvápňování se spustí; jediná operace, kterou musí provést uživatel, je nastavení typu použitého odvápňovacího prostředku (organický oplachový roztok nebo bílý ocet), všechny ostatní operace řídí zcela automaticky pec a jsou uvedeny na obrazovce, která informuje o postupu odvápňování probíhajícího ve třech krocích: příprava, reakce **a oplachování**.

Odvápňovací roztok se zavádí přímo do kanystru s oplachovým roztokem (kterým může být podle preferencí uživatele organický oplachový roztok nebo bílý ocet).

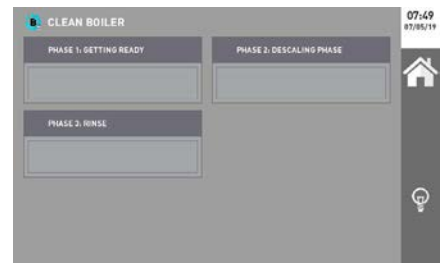
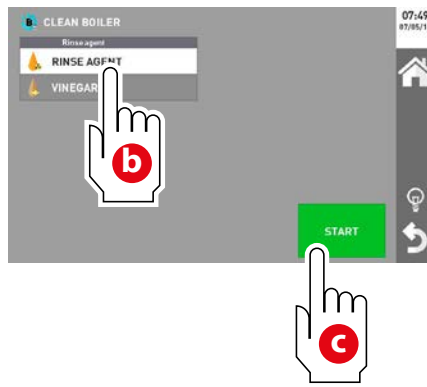
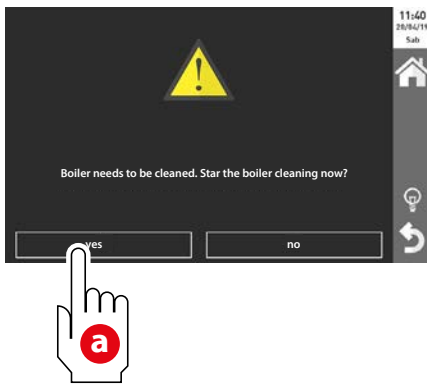
Pokud chcete pec během fáze odvápňování používat, ohříváč bude automaticky vyřazen.

**49** ▶ V případě potřeby je možné odvápňení provést kdykoliv, jak je vidět na obrázku.

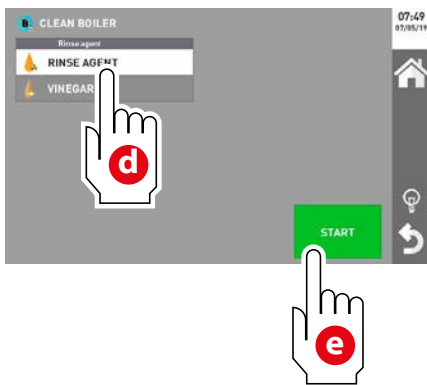
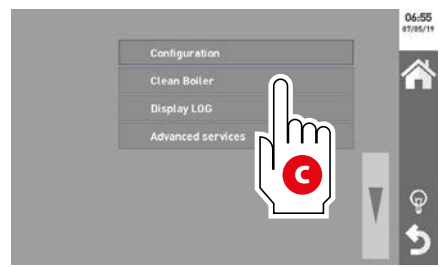
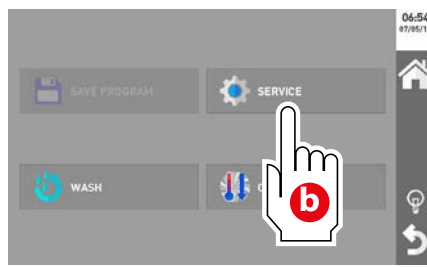


*Odvápňovací roztok pro ohříváč se čerpá přímo z tohoto kanystru, který se používá rovněž pro mytí.*





Na obrazovce je vidět postup probíhajícího odvápnování.



Na obrazovce je vidět postup probíhajícího odvápnování.

Vaše zařízení je spolehlivé a odolné, někdy se však mohou vyskytnout malé problémy, které s pomocí našich servisních center rychle vyřešíte.

Informace o nejbližším servisním centru Vám podá výrobce nebo prodejce, poté co mu sdělíte údaje o peci:

Výrobní číslo (S/N): .....

Model zařízení.....

Datum vystavení faktury.....

Číslo faktury .....

Při čekání na technický servis odpojte pec od přívodu elektrického proudu a vody.



Pokud budete muset vyměnit vadné díly, ponechte si je a předejte je instalatérovi provádějícímu výměnu, aby je zaslal výrobci pro příslušné kontroly.



Pokud bude nutné zaslat pec nebo její díly do technického servisu nebo výrobci (po předchozím vyžádání jejich souhlasu), musíte použít ORIGINÁLNÍ obal. Pokud ho už nemáte, použijte vlastní obal, tak aby:

- sklo bylo dobře chráněno vrstvou polystyrenových bloků;
- rohy a strany z plechu byly chráněny před možnými nárazy; k tomu použijte rohové a silné polystyrenové bloky u všech stran a rohů;
- dvířka byla dobře zavřená (případně je zajistěte lepicí páskou; mezi dvířka a pásku vložte karton);
- pec doléhala na dřevěnou paletu a byla k ní připevněna pomocí stahovacích nylonových pásek nebo pevnou lepicí páskou (vyhněte se přímému kontaktu mezi pecí a lepicí páskou, vložte mezi ně karton);
- nožky byly dobře chráněny před možnými nárazy.

Na závěr balení vložte pec a ochranné prvky do pevné kartonové krabice; doporučujeme napsat na vnější stranu „KŘEHKÉ“ a „NEKLOPIT“.

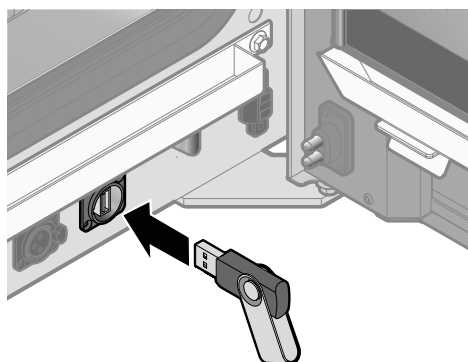
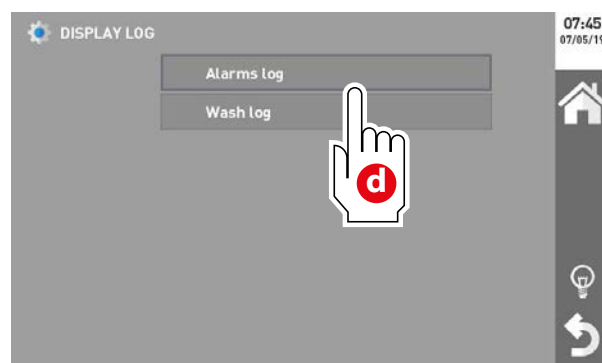
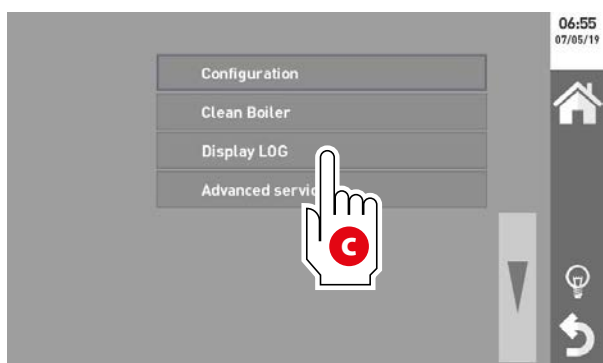
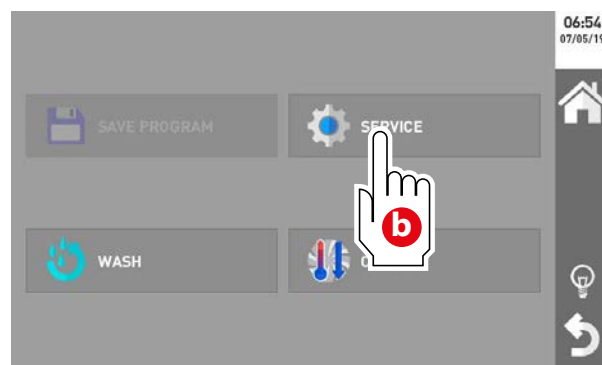
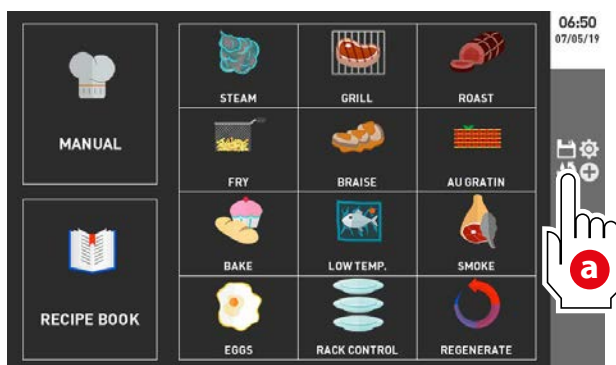


Nepokoušejte se pec opravovat sami, mohlo by dojít k vážné újmě na zdraví osob a zvířat a k věcným škodám a zanikla by záruka. Vždy o zákrok požádejte autorizovaný technický servis a požadujte ORIGINÁLNÍ náhradní díly.

## Zobrazení alarmů

Zařízení ukládá do paměti všechny alarmy a umožňuje je stáhnout před vymazáním na vlastní USB flash disk.

50



Alarmová hlášení se exportují na osobní USB flash disk (USB zdička se nachází na čelní straně pece a je vidět jen po otevření dveří).





## Seznam alarmů

ALARM		POPIS	ZÁKROK
E01	Porucha sondy komory	Porucha teplotní sondy v pečící komoře	Zablokování pečení.
E03	Alarm měniče otáček	Alarm kontrolní karty motoru.	Zablokování pečení.
E05	Pojistka ventilátoru	Alarm tepelné pojistky motoru pece (horní, pokud 2)	Zablokování pečení. Automatická obnova
E06	Pojistka komory	Alarm tepelné pojistky pečící komory pece	Zablokování pečení. Manuální obnovení autorizovaným technikem.
E09	Komunikace PWM	Chyba komunikace s řídicí kartou hořáku PWM	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E11	Pojistka ventilátoru 2	Alarm tepelné pojistky motoru pece, dolní	Zablokování pečení. Automatické obnovení
E12	Alarm nedostatku plynu	Nedochází zapálení nebo detekci plame- ne hořáku	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E14	Alarm vysoké teploty elektronické desky	Alarm vysoké teploty elektronické desky pece	Zablokování pečení.
E15	Předběžný alarm vysoké teploty elektronické desky	Předběžný alarm vysoké teploty elektronické desky pece	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E16	Nedostatečná komunikace se základnou	Problémy se sériovou komunikací mezi dotykovou deskou a základní deskou	Zablokování pečení.
E17	Porucha zapichovací sondy	Problémy s detekcí zapichovací sondy	Zablokování pečení. Automatické obnovení
E19	Porucha sondy 4	Porucha sondy systému kontroly vlhkosti 4	Zablokování smíšeného pečení / pečení v páře
E20	Porucha sondy 5	Porucha sondy systému kontroly vlhkosti 5	Zablokování smíšeného pečení / pečení v páře
E21	Chybí voda	Alarm nedostatku vody pro produkci páry	Zablokování smíšeného pečení / pečení v páře
E22	Chybí elektrické napětí	Chybí napájení elektrickým proudem	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E23	Vypouštění bojleru nedokončeno	Problém s vypouštěním bojleru	Zablokování pečení. Automatické obnovení
E24	Porucha průtokoměru	Alarm nedostatku vody pro mytí	Zablokování mytí. Manuální obnovení
E25	Mytí přerušeno kvůli problému s napouštěním čisticího prostředku	Problém s čerpáním čisticího prostředku pro ohříváč.	Zablokování mytí ohříváče. Manuální obnovení

ŘEŠENÍ	POZNÁMKY
Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Kontaktujte technický servis regionálního prodejce a sdělte mu zobrazený specifický chybový kód (příklad: alarm měniče otáček kód 8).	
Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Zkontrolujte plynový kohoutek, uzavírací ventil plynu, kryt s plynovou pojistkou. Potvrďte alarm stisknutím kolečka na 1 sekundu. Při opakování: kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Otevřete dvířka pece a přerušte pečení. Nevypínejte externí napájení pece. Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Při opakování: kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Vypněte a znovu zapněte zařízení. Při opakování: kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Zkontrolujte, zda jste zapichovací sondu správně zapojili do konektoru. Při opakování: Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Používejte pec v konvekčním režimu	
Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Zkontrolujte vodovodní kohoutek. Stiskněte kolečko pro reset alarmu. Při opakování: Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Stiskněte kolečko pro reset alarmu. Zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení elektrického vedení. Při opakování: Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Zkontrolujte vodovodní kohoutek. Stiskněte kolečko pro reset alarmu. Při opakování: Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Zkontrolujte, zda je trubka pro čerpání oplachového roztoku / odvápnovacího roztoku dobře zavedená do kanystru a zda je kanystr dostatečně plný. Při opakování: Kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	

## 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.cz

**SK:** **RM GASTRO - JAZ S.R.O.**, Rybárska 1, Nové Mesto nad Váhom, tel. +421 32 7717 061,  
obchod@jaz.sk, www.jaz.sk

**PL:** **RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń, tel. +48 33 854 73 26  
info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl