



NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE





NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE



KONVEKTOMATY S DOTYKOVÝM OVLÁDÁNÍM
COMBI OVEN TOUCH SCREEN CONTROL

STBB 611* / 1011* / 1021* / 2011* / 2021*
STBD 611* / 1011* / 1021* / 2011* / 2021*



REJSTŘÍK

1. INSTALACE	7
1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění	7
1.2 Umístění	11
1.3 Napojení na vodovodní síť	13
1.4 Napojení k systému vypouštění	14
1.5 Elektrické zapojení	14
1.6 Připojení plynu (pouze pro plynové trouby)	16
1.7 Odvod kouře	18
1.8 Provozní hodnoty plynových trub (pouze pro verze na plyn) ...	19
1.9 Nastavení závěsů a nýtu uzavírání dveří	20
1.10 Uvedení do provozu a testování trouby	21
2. TEPELNÁ ÚPRAVA	24
2.1 Vysvětlivky piktogramů	24
2.2 Obrazovka Home	26
2.3 Jak komunikovat s dotykovým displejem	26
2.4 Ruční tepelná úprava	27
2.4a Režimy tepelné úpravy: konvekce, smíšený a v páře	28
2.4b Režim uchování - HOLD	30
2.4c Režim uzení	30
2.4d Spuštění a zastavení tepelné úpravy	31
2.5 Osobní nastavení varných programů	31
2.6 Vytvoření varného programu	32
2.7 Uložení varného programu	33
2.8 Změna varného programu	35
2.9 Kopírování, přemístění, přejmenování a smazání	35
2.10 Volba programu z nabídky	36
2.11 Rozhraní RecipeTuner	37
2.12 Servisní režim Rack Control	38
2.12a Použití funkce Rack Control	39
2.12b Vytvoření nového programu RackControl	42
2.13 Použití funkce EasyService v RackControl	43
2.14 Funkce regenerace	44
2.14a Funkce programu regenerace	45
2.15 Sonda jádra a tepelná úprava v ΔT	46
2.16a Tipy pro vaření: rovnoměrnost tepelné úpravy	48
2.16b Tipy pro vaření: tepelná úprava ve vakuu a pasterizace	48
2.16c Tipy pro vaření: hydratace páry	48

3. Nabídka FUNKCE	49
3.1 MYTÍ.....	49
3.2 OCHLAZOVÁNÍ.....	51
3.3 SERVIS.....	51
3.3.1 KONFIGURACE.....	52
3.3.1a Datum a čas.....	52
3.3.1b Informace o systému.....	52
3.3.1c Jazyk.....	52
3.3.1d Aktivace/deaktivace sprchy.....	52
3.3.1e Osvětlení.....	53
3.3.2 ČIŠTĚNÍ BOJLERU.....	53
3.3.3 ZOBRAZIT LOG.....	53
3.3.4 POKROČILÉ SLUŽBY.....	53
3.3.5 IMPORTOVAT / EXPORTOVAT.....	54
4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	54
4.1 ODVOD VLHKOSTI.....	55
4.2 ČIŠTĚNÍ SKLA.....	55
4.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ PŘÍSTROJOVÉ DESKY.....	55
5. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK	55
5.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU.....	56
5.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU.....	56
5.3 OCHRANNÉ POJISTKY.....	56
5.4 KONTROLA PLAMENE.....	56
5.5 SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ.....	57
6. POPIS ALARMŮ	57
7. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE	59

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám, že jste se rozhodl zakoupit si jeden z našich výrobků.

Tato trouba je součástí řady elektrických spotřebičů určených pro gastronomii. Některé typy trub se, s ohledem na ergonomii a ovládání tepelné úpravy v příjemném a moderním designu, používají velmi snadno.

Na tuto troubu se vztahuje 12 měsíční záruka na všechny výrobní vady od data uvedeného na faktuře. Záruka se vztahuje na běžný provoz trouby a nezahrnuje spotřební materiál (žárovky, těsnění atd.) a škody způsobené nesprávnou instalací, opotřebením, údržbou, opravami, čištěním a odstraňováním vodního kamene, manipulací a nesprávným použitím.

Podmínkou záruky je vyplnění „Kontrolní seznam instalace“ na str. 116 a 117 odeslaný na Obchodní oddělení RM Gastro (obchod@rmgastro.cz)

1. INSTALACE

1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění

- Před instalací a uvedením trouby do provozu si pečlivě prostudujte tento návod, protože v jeho textu jsou obsaženy důležité informace pro bezpečnou instalaci, použití a údržbu.
- Návod uschovejte na snadno přístupném místě k budoucímu nahlížení pracovníky obsluhy.
- Návod vždy přiložte v případě přesunu trouby. Pokud je to nutné, požádejte o novou kopii u autorizovaného prodejce nebo přímo u výrobce.
- Po odstranění obalu se přesvědčte, že trouba je neporušená a nevykazuje poškození způsobené při přepravě. V žádném případě nikdy neinstalujte a neprovozujte poškozené zařízení, v případě pochybností kontaktujte technickou podporu nebo svého prodejce.
- Protože je obalový materiál potenciálně nebezpečný, musí být uchováván mimo dosah dětí nebo zvířat a řádně zlikvidován v souladu s místními předpisy.
- Před instalací zařízení ověřte, že zařízení jsou v souladu s platnými předpisy v zemi použití a s údaji uvedenými na typovém štítku.
- Instalace nebo údržba provedené odlišně, než jak je uvedeno v návodu, mohou vést k poškození, zranění nebo smrtelným nehodám.
- Instalace, údržba a opravy zařízení by měly být prováděny pouze kvalifikovanými pracovníky a v souladu s pokyny výrobce.
- Při montáži spotřebiče není dovolen průjezd nebo pobyt osob, které nejsou pověřené instalací, v blízkosti pracovního prostoru.
- Tento spotřebič je určen k tepelné úpravě potravin ve

vnitřních prostorách a je nutné jej používat pouze k tomuto účelu. Je třeba vyloučit odlišné použití, protože je považováno za nevhodné a nebezpečné.

- Spotřebič by měli používat pouze pracovníci řádně vyškolení k tomuto účelu. Aby se zabránilo nebezpečí úrazu nebo poškození, je také důležité, aby pracovníci pravidelně získávali přesné pokyny týkající se bezpečnosti.
- Spotřebič by neměl být používán osobami se omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní neobdržely pokyny týkající se používání tohoto spotřebiče.
- Spotřebič musí být umístěn ve vhodně větrané místnosti, aby se zabránilo přílišnému hromadění zdraví škodlivých látek v ovzduší místnosti, v níž je trouba instalována.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát ani jej používat.
- Při provozu je třeba dávat pozor na horké vnější povrchy spotřebiče, které se v provozních podmínkách mohou zahřívat dokonce na více než 60 °C.
- Není nutné použití chráničů sluchu uživatelem, protože hladina akustického tlaku trouby je nižší než 70 dB(A).
- V případě závady nebo vadné funkce je nutné spotřebič vypnout. Jeho opravy vykonává pouze autorizovaný servis výrobce, protože jsou vyžadovány originální náhradní díly.
- Před zahájením jakékoliv práce související s instalací nebo údržbou odpojte spotřebič z elektrického napájení.
- Zásahy, manipulace nebo

-
- úpravy, které nejsou výslovně povolené, a které nejsou v souladu s instrukcemi uvedenými v tomto návodu, znamenají propadnutí záruky.
- Nepokládejte další zdroje tepla, jako jsou fritézy nebo vařiče, do blízkosti trouby.
 - V blízkosti spotřebiče neskladujte a nepoužívejte hořlavé látky.
 - V případě dlouhodobé nečinnosti spotřebiče musí být přerušen přívod vody, elektřiny a plynu.
 - Před uvedením spotřebiče do provozu zkontrolujte, zda jste odstranili všechny části obalu, a poté s nimi nakládejte (zlikvidujte je) podle platných právních předpisů.
 - Jakékoliv změny v instalaci spotřebiče, které se prokážou být nezbytné, musí být schváleny a provedeny autorizovaným technickým personálem.
 - Spotřebič je určen pouze pro profesionální použití kvalifikovaným personálem.
 - Nejsou povoleny žádné úpravy na kabelovém zapojení trouby.
 - Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost zařízení i vaši vlastní.
 - Když je pečicí komora horká, dávejte pozor při otvírání jejích dveří. **NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!!**
 - Vyndávání plechů nebo roštů z horké trouby musí být provedeno tak, abyste si chránili své ruce teplu odolnými rukavicemi.
 - Při čištění pečicí komory používejte ochranné brýle a rukavice.
 - **POZOR:** podlaha v blízkosti trouby může být kluzká.
 - Výrobní štítek obsahuje důležité technické údaje: ty jsou nezbytné v případě požadavku na údržbu nebo opravu spotřebiče; proto se doporučuje jej neodstraňovat, nepoškozovat ani neupravovat.

-
- Plynové verze trouby splňují základní požadavky směrnice 2009/142/ES a jsou vybavené osvědčením o přezkoušení CE vydané oznámeným subjektem.
 - Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o strojích 2006/42/ES.
 - Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EHS.
 - Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o nízkém napětí a směrnice 2014/35/EHS.

1.2 Umístění

Spotřebič je určen k instalaci v uzavřené místnosti, nelze jej používat ve venkovním prostředí a nesmí být vystaven dešti a povětrnostním vlivům.

Místo určené k instalaci trouby musí mít pevný, rovný a vodorovný povrch s dostatečnou nosností pro celé zařízení i v případě, že je jeho prostor zcela zaplněn.

Spotřebič musí být přepravován na místo montáže zabalený na svých dřevěných paletách.

Manipulace musí být prováděná paletovým vozíkem, přičemž musí být přijata všechna nezbytná opatření, aby se zabránilo převrácení trouby. Také na konci životnosti musí být trouba naložena na paletu a přepravována s nejvyšší opatrností, aby se předešlo nebezpečí převrácení.

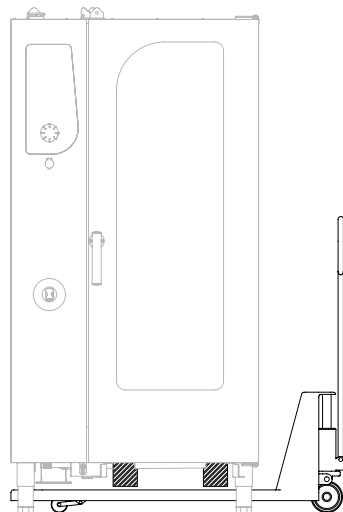
V balení trouby s podpěrou na zem jsou zasunuté dva dřevěné nosníky za účelem manipulace s troubou bez jejího poškození. Umístěte nosníky, jak je znázorněno na **obr.1** a pokračujte v manipulaci.

Spotřebič musí být umístěn ve vhodně větrané místnosti, aby se zabránilo přílišnému hromadění zdraví škodlivých látek v ovzduší místnosti, v níž je instalován.

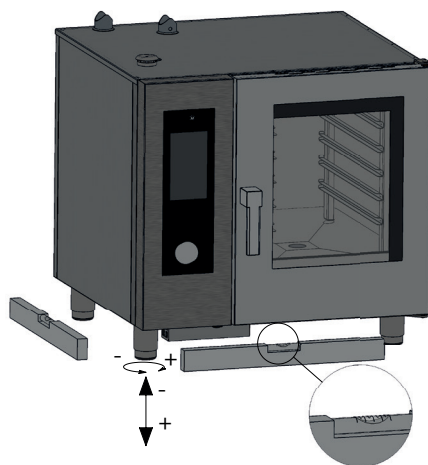
Veškeré materiály používané pro balení jsou šetrné k životnímu prostředí a lze je tedy bezpečně uschovat nebo zlikvidovat v souladu s platnými předpisy.

Trouba musí být umístěna v rovině: k nastavení výšky vyrovnávacích noh použijte vodováhu, jak je uvedeno na **obr. 2**.

Výrazná nerovnováha nebo naklonění mohou mít negativní vliv na fungování trouby.



Obr. 1



Obr. 2

Z vnějších panelů spotřebiče odstraňte veškerou ochrannou fólii, a to pomalým odtržením, aby na panelech neulpělo lepidlo.

Zkontrolujte, že všechny otvory a štěrbyin přívodu vzduchu nebo odvodu tepla nejsou nijak blokovány.

V případě, že je to považováno za vhodné, je možné připevnit trouby vybavené pojízdnou konstrukcí pomocí konzol dodaných s troubou.

Odstraňte dva šrouby, které upevňují zadní nohu k rámu, umístěte montážní konzolu, jak je uvedeno na **Obr.3** a pomocí šroubů, které jste právě odstranili, ji připevněte k rámu.

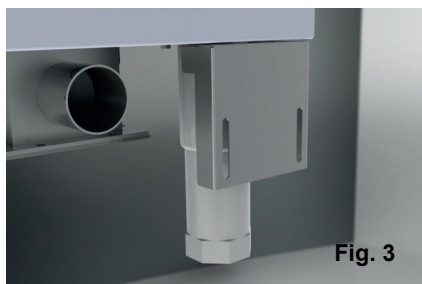


Fig. 3

Položte montážní konzolu na zem, viz **obr. 4**. Vyznačte polohu otvorů na podlaze a připevněte konzolu příslušnými upevňovacími systémy. Proveďte stejný postup se zadní nohou na opačné straně.

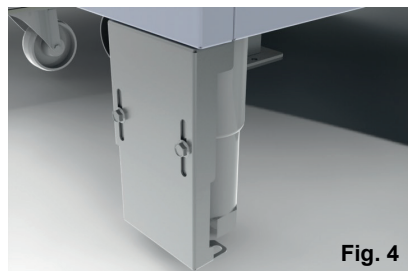


Fig. 4

Trouba musí být instalována pouze na stabilní podpěře.

Vyndejte spotřebič z obalu, zkontrolujte jeho neporušenost a umístěte jej v místě jeho použití s tím, že nesmí být umístován na zdech nebo proti nim, proti závěsům, příčkám, kuchyňskému nábytku ani obkladům z hořlavého materiálu.

Doporučuje se pečlivě dodržovat platné protipožární předpisy.

Musí být dodržena minimální vzdálenost 50 mm na všech stranách mezi troubou a stěnami nebo jiným zařízením. Doporučuje se ponechat

500 mm volného místa mezi levou stranou trouby a odpovídající stěnou místnosti (**Obr. 5**) s cílem umožnit snadnou instalaci trouby a její následnou údržbu.

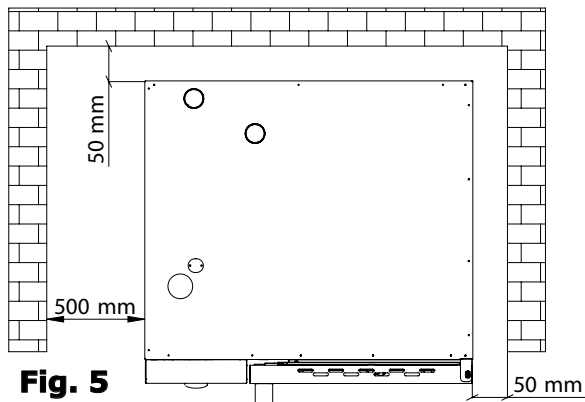


Fig. 5

V souladu se zvláštními předpisy by měla být pravidelná údržba trouby prováděna jednou za rok autorizovaným technikem; při této příležitosti budou provedeny všechny kontroly týkající se provozu elektrických součástí (stykače, elektronika, elektromagnetické ventily, topná tělesa, motory, chladičí ventilátory, atd.) a mechanické ovládací prvky týkající se funkčnosti dveří, závěsů, uzavíracích mechanismů, těsnění.

1.3 Napojení na vodovodní síť

Tlak vody musí být maximálně (600KPa) 6 bar. Pokud by tlak vody ve vodovodní síti byl vyšší než tato hodnota, je nutné nainstalovat před troubu redukční ventil.

Minimální tlak vody pro správné fungování trouby musí být vyšší než 1,5 bar.

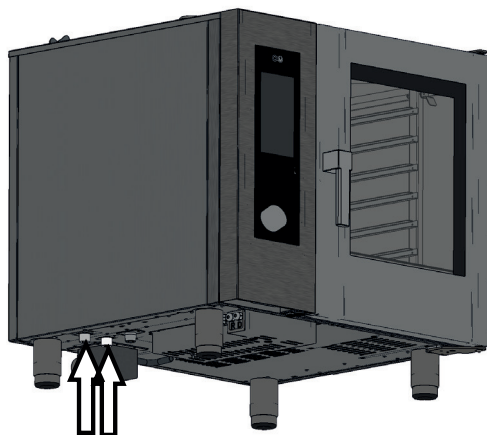
Trouba má dva vstup změkčené vody. Jeden pro změkčenou vodu a jeden pro vodu ze sítě (**obr. 6**). Doporučuje se vždy instalace změkčovače-odstraňovače vodního kamene, aby tvrdost vody na vstupu zařízení byla v rozmezí 8° a 10° F.

Před zapojením nechte odtéct dostatečné množství vody, aby se z potrubí odstranily případné nánosy železitanů.

Zapojte přívodní trubku „Vody“ k vodovodní síti a vsuňte uzavírací ventil a filtr.

Ujistěte se, že uzavírací ventil je instalován tak, aby byl pro obsluhu vždy snadno ovladatelný.

Pozor: v případě porušení přívodní trubky vody je nutné ji nahradit za novou a porušená trubka nesmí být znovu použita.

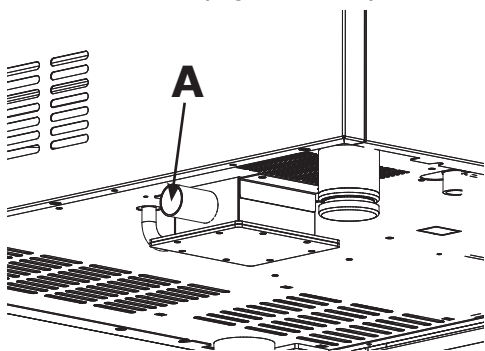


Obr.6

1.4 Napojení k systému vypouštění

Trouba je vybavena zařízením pro vypouštění vody, které je umístěno dole v zadní části spotřebiče a je osazeno trubkou o průměru 50 mm.

Přikročte k zapojení trubky, která vyčnívá z vypouštěcího zařízení (**obr. 7, ref. A**). Zařízení k vypouštění vody je sifónové, ale doporučuje se zapojit trubku k otevřenému trychtýři.



Obr. 7

Zkontrolujte, zda vnitřní sifon je naplněn vodou, a v opačném případě jej naplňte vodou přivedenou přes výpusť ve varné komoře.

1.5 Elektrické zapojení

Elektrický systém, jak je požadováno a uvedeno v platných právních předpisech, musí být vybaven účinným uzemněním. Elektrickou bezpečnost spotřebiče je možné zajistit pouze u elektroinstalace provedené v souladu s předpisy.

Před provedením elektrického zapojení je třeba zkontrolovat hodnoty napětí a frekvence elektrické sítě, aby bylo zajištěno, že vyhovují požadovaným hodnotám pro zařízení uvedeným na jeho typovém štítku (**obr. 8**).

MOD		NR	000000/01/16	
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ		
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW	1,0	
TOT. POWER kW	11,4	CE	G*	IP

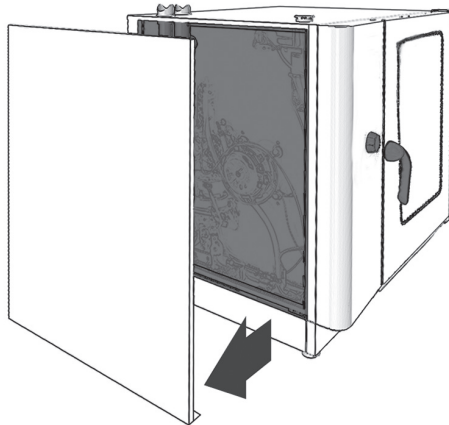
Obr. 8

V případě přímého připojení k elektrické síti je nutné zařadit mezi spotřebič a samotnou síť zařízení, dimenzované na dané zatížení, které zajistí odpojení a jehož vzdálenost kontaktů umožní úplné odpojení v podmínkách kategorie přepětí III v souladu s instalačními předpisy. Toto zařízení musí být rovněž umístěno tak, aby bylo kdykoliv snadno ovladatelné pracovníky obsluhy.

Otočte hlavní vypínač, k němuž bude připojena zástrčka napájecího kabelu, do polohy 0 (nula). Odborník musí ověřit, že průřez kabelů je dostatečný k přenosu daného příkonu spotřebiče.

Vyšroubujte šrouby, které připevňují levý bok trouby a sejměte jej (**obr. 9**). Flexibilní trubka musí být z polychloroprénu a syntetického elastomeru pod odpovídajícím pláštěm odolným proti oleji. Použijte kabel s průměrem odpovídajícím zátěži každého zařízení, jak je uvedeno v tabulce (**tab. 1**).

Přívodní kabel vedte kabelovou průchodkou v levé dolní části trouby.



Obr. 9

ELEKT. model	STBB0611E	STBD0611E	STBB0621E	STBD0621E	STBB1011E	STBD1011E	STBB1021E	STBD1021E	STBB2011E	STBD2011E	STBB2021E	STBD2021E
Hmotnost	107	107	170	170	140	140	190	190	260	260	340	340
Napětí	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frekvence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Příkon (kW)	11.4	10.4	21.4	20.4	16.7	15.7	28.3	25.8	33.3	30.8	54.1	51.6
Minimální průřez napájecího kabelu (mm ²)	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 10	5 x 10	5 x 4	5 x 4	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 16	5 x 16

PLYN. model	STBB0611G	STBD0611G	STBB0621G	STBD0621G	STBB1011G	STBD1011G	STBB1021G	STBD1021G	STBB2011G	STBD2011G	STBB2021G	STBD2021G
Hmotnost	135	135	190	190	165	165	220	220	270	270	350	350
Napětí	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frekvence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Příkon (kW)	1.4	0.4	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Minimální průřez napájecího kabelu (mm ²)	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 2,5	3 x 1

tab. 1

Kabel připojte ke svorkovnici podle níže uvedených pokynů v **tab. 2** (následující strana).

Kabel zajistěte průchodkou.

Elektrické trouby	Plynové trouby
L1 L2 L3 N ⏚	L N ⏚ Mezi fází a ⏚ musí být přítomný rozdíl potenciálu 230 V.

tab. 2

Pro připojení se na rámu nachází svorka, označená symbolem **obr. 10**, k níž je třeba připojit kabel s průřezem minimálně 10 mm².

U plynových pecí, před opětovnou montáží boční část trouby, počkejte, dokud jste nedokončili připojení plynu k zařízení. U elektrických pecí zase namontujte znovu boční část po dokončení elektrického připojení.



Obr. 10

1.6 Připojení plynu (pouze pro plynové trouby)

Poznámka:

Trouba je kalibrována v továrně pro provoz s druhem plynu uvedeným v objednávce.

Typ plynu, pro který je nastavena trouba, je zobrazen na štítku na zařízení (**obr. 11, ref.A**).

Během testování se ujistěte, že výchozí kalibrace trouby je vhodná pro konkrétní typ instalace, a to prostřednictvím analýzy plynů produkovaných spalováním (CO₂ a CO) a ověřením tepelné kapacity.

Konkrétně, s troubou fungující v plném režimu, musí hodnoty nezředěného CO na výstupu zůstat pod 1000 ppm. Pokud by byla zjištěna přítomnost nezředěného CO nad tento limit, bude nutné ověřit nastavení hořáků - výhradně autorizovaným technikem výrobce - který provede nutné úpravy zařízení,

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/ IT-ES-IE-PT GB-DE-CH
		II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/ LT-LK-FI-EE-NO LV-LZ-SK-SI
TYPE	A ₁ B ₁₁	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25 FR-BE
MOD		II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/ AT-CH
NR		II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20 DE
		II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25 NL
Σ Q _n	kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/ LU
G30	G20	G25	I 3B/P	P mbar	30	30	/ / MT-IS-HU-CY
			I 3+	P mbar	28-30	37	/ / CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 2E	P mbar	/	/	20 / PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUESTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A		mbar		
		kW	IP	EN 203-1		MADE IN ITALY	

Obr. 11

jež řídí spalování a příslušných parametrů.

Naměřené údaje by měly být zaznamenány a stanou se součástí technické dokumentace tohoto zařízení.

Požadavky na instalaci

Instalace a uvedení trouby do provozu by měly být prováděny pouze kvalifikovaným personálem v souladu s platnými předpisy a normami.

Plynové systémy, elektrické přípojky a místní instalace zařízení musí být v souladu s platnými předpisy a normami.

Mějte na paměti, že vzduch potřebný pro spalování hořáků je 2 m³/h na kW instalovaného výkonu.

Při veřejném provozu musí být respektována předpisy pro předcházení úrazům a protipožární bezpečnostní předpisy.

Připojení montážní armatury přívodu plynu může být provedeno za použití flexibilního kovového potrubí, vložením homologovaného zavíracího ventilu na snadno přístupném místě.

Ujistěte se, že se spojovací kovové flexibilní trubky u spojky přívodu plynu nedotýkají horkých částí trouby a nejsou vystaveny kroucení nebo rozšíření.

Použijte upevňovací svorky podle instalačních norem.

Co zkontrolovat před instalací

Zkontrolujte na typovém štítku na levé straně trouby, že zařízení bylo testováno na druh plynu, který má k dispozici uživatel (**obr. 11, ref. A**).

Zkontrolujte s údaji na typovém štítku (**obr. 10**), že průtok redukčního ventilu stačí k napájení zařízení.

Neprovádějte snížení úseku mezi regulátorem a spotřebičem.

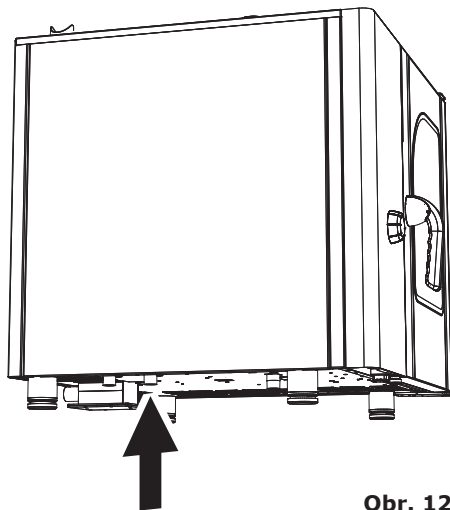
Doporučuje se namontovat plynový filtr na začátek regulátoru tlaku, aby se zajistila optimální funkce trouby.

Připojte troubu k systému přívodu plynu pomocí speciální trubky o průměru 3/4" s vnitřním průřezem ne menším než 20 mm (**obr. 12**).

Kohouty nebo ventily musí mít vnitřní průměr menší, než je spojovací potrubí uvedené výše.

Po připojení k zásobování plynem je nutné zkontrolovat, zda nedochází k úniku v kloubech a armaturách. Pro tento účel použijte mýdlovou vodu nebo pěnidlo určené pro detekci netěsností.

Je vhodné jednou za rok provést, v souladu se specifickými normami, pravidelnou údržbu plynových trub autorizovaným technikem; při této příležitosti bude provedena analýza spalin a kontrola tepelného výkonu.

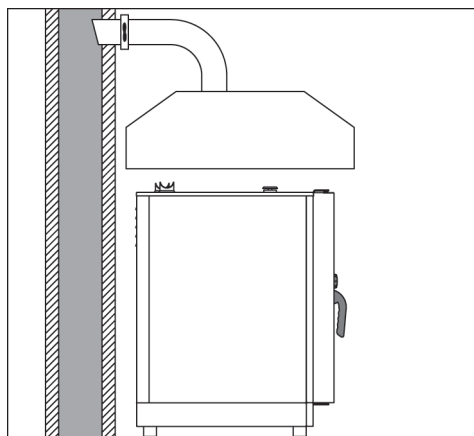


Obr. 12

1.7 Odvod kouře

Trouby, v souladu s pravidly pro jejich instalaci, musí být umístěny ve vhodných prostorách vybavených odvodem spalin.

Je možné připojit odvádění z trouby prostřednictvím nuceného systému odvádění spalin, jako je například digestoř vybavená mechanickým odsávacem (**obr.13**).



Obr. 13

V tomto případě musí být přívod plynu do spotřebiče přímo kontrolován tímto systémem a musí se zastavit, když průtok odsávání klesne pod předepsané mezní hodnoty.

Když je spotřebič instalován pod digestoří, musí se ověřit, že jsou splněny následující pokyny:

- a) odsávaný objem musí být vyšší, než je objem generovaných spalin (viz platné předpisy);
- b) materiál, ze kterého je složen filtr digestoře, musí být schopen

odolávat teplotě spalin na výstupu, která může být až 300 °C;

c) koncová část odváděcího potrubí spotřebiče musí být umístěná uvnitř projekce základního obvodu digestoře;

d) obnovení zásobení plynem, způsobené zablokováním kvůli nedostatečnému odsávání, musí být provedeno ručně.

1.8 Provozní hodnoty plynových trub (pouze pro verze na plyn)

Jmenovitý tepelný výkon

Model	STBB0611G	STBD0611G	STBB1011G	STBD1011G	STBB1021G	STBD1021G	STBB2011G	STBD2011G	STBB2021G	STBD2021G
Napětí	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frekvence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Příkon (kW)	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Jmenovitý tepelný výkon (kW)	12	12	19	19	27	27	36	36	54	54
Průřez napájecího kabelu (mm ²)	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5

Spotřeba plynu

	STX0611G	STX1011G	STX1021G	STXG2011G	STX2021G
G30 kg/h	0,94	1,49	2,13	2,84	4,26
G20 m ³ /h	1,26	2,01	2,86	3,81	5,71
G25 m ³ /h	1,47	2,33	3,32	4,43	6,65

Tlak plynu

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

1.9 Nastavení závěsů a nýtu uzavírání dveří

Po té, co byla trouba správně umístěna do místa určeného pro instalaci, je třeba ověřit uzavření a těsnění dveří komory trouby.

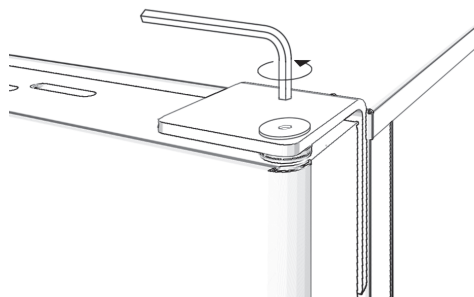
Panty dveří se nastavují tak, aby se zajistilo maximální těsnění dveří trouby během jejího fungování. Je možné nastavit jak horní, tak spodní závěs.

K nastavení těsnění dveří podle potřeby povolte šroub (**obr. 14**) a

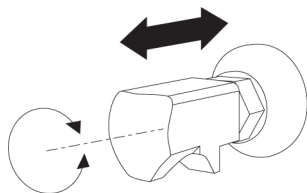
přesuňte dveře do požadované polohy. Po dokončeném nastavení, znovu šroub utáhněte.

Nýt uzavření dveří může být nastaven v hloubce, aby se eliminovaly úniky páry během pečení.

Je možné nastavit tlak dveří na těsnění zašroubováním nýtu, aby se zvýšil, nebo povolením pro jeho snížení (**obr. 15**).



Obr. 14



Obr. 15

Po dokončeném nastavení šroub znovu utáhněte a ujistěte se, že jste umístili směrem dolů ukotvení uzávěru zámku.

1.10 Uvedení do provozu a testování trouby

Před uvedením trouby do provozu je třeba vykonat všechny nezbytné kontroly, zda je zařízení a jeho instalace v souladu s právními předpisy a technickými a bezpečnostními pokyny uvedenými v tomto návodu.

Je nutné také splnit následující body:

Teplota okolí v místě instalace trouby musí být vyšší než +4 °C.

Varná komora musí být prázdná.

Všechny obaly musí být zcela odstraněny, včetně ochranné fólie na stěnách trouby.

Ventilační otvory a výdechy musejí být otevřené a bez překážek.

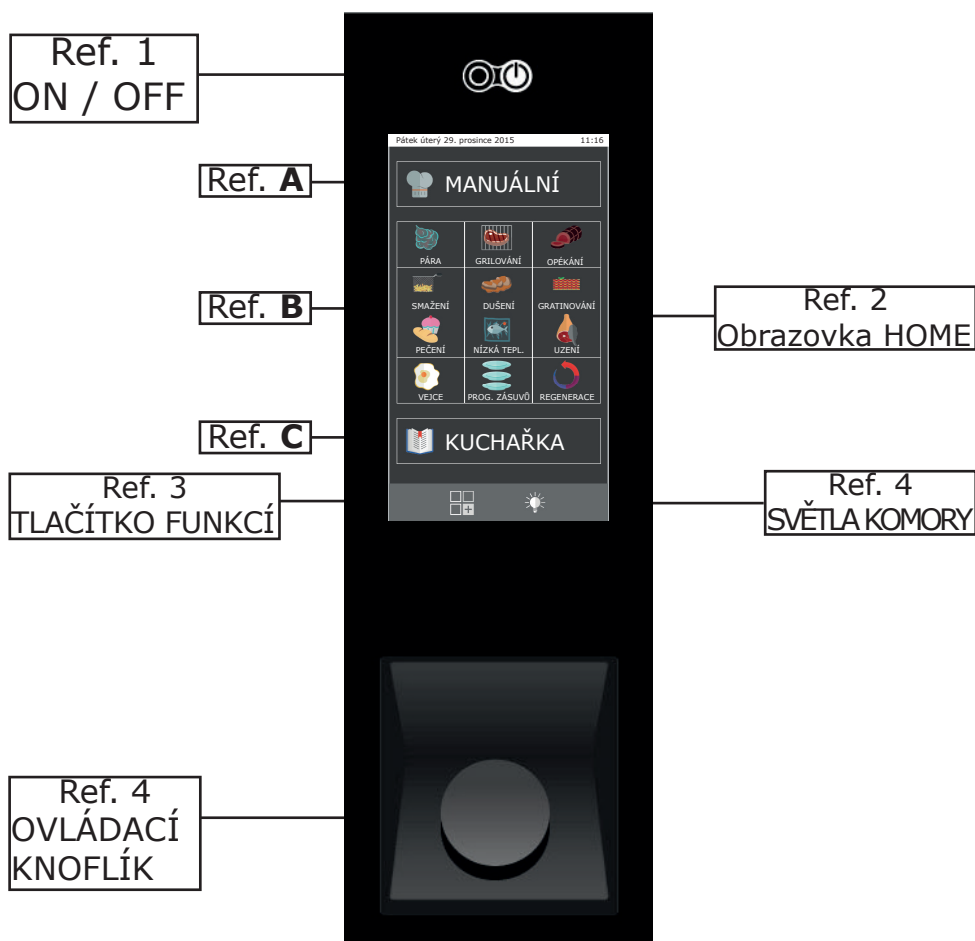
Části trouby případně demontované za účelem instalace musejí být znovu namontovány.

Hlavní elektrický vypínač musí být uzavřen a uzavírací ventily vody a plynu na vstupu do spotřebiče musí být otevřeny.

Testování

Testování trouby se provádí tím, že se provede zkušební cyklus pečení, který ověří správnou funkci zařízení a nepřítomnost anomálií nebo problémů.

Zapněte troubu tlačítkem "ON / OFF" ref. 1 obr.16.



Obr. 16

Nastavte cyklus tepelné úpravy při teplotě až 150 °C, s dobou 10 min. a při vlhkosti 5%.

Pečlivě zkontrolujte body z následujícího seznamu:

Světla uvnitř trouby se stisknutím příslušného tlačítka (**Obr.16 - Ref.3**) rozsvítí a po 45 sekundách, pokud nejsou zhasnuté dříve, se opětovným stisknutím tlačítka automaticky vypnou.

Trouba se vypne po otevření dveří a pokračuje v provozu po jejich opětovném uzavření.

Motor ventilátoru/ů automaticky změní směr otáčení, a to každé 3 minuty (proměnlivá doba podle doby tepelné úpravy).

V troubách se dvěma ventilátory ve varné komoře se motory otáčejí stejným směrem.

Zkontrolujte případný únik vody ve směru ventilátoru z přívodní trubky vlhkosti do varné komory.

Na konci cyklu tepelné úpravy vydá trouba zvukový výstražný signál.

2. TEPELNÁ ÚPRAVA

2.1 Vysvětlivky piktogramů

Úvodní obrazovka



MANUÁLNÍ



PÁRA



GRILOVÁNÍ



OPÉKÁNÍ



SMAŽENÍ



DUŠENÍ



GRATINOVÁNÍ



PEČENÍ



NÍZKÁ TEPL.



UZENÍ



VEJCE



PROG. ZÁSUVŮ



REGENERACE



KUCHAŘKA



FUNKCE



SVĚTLA KOMORY

Obrazovka receptáře podle druhu výrobku



PŘÍLOHY



MASO



RYBY



DRŮBEŽ



PEČIVO



ZELENINA



MOUČNÍKY



EXTRA

Obrazovka ruční tepelné úpravy



Režim tepelné úpravy: konvekce



Ventil pro odvod vlhkosti: zavřený



Režim tepelné úpravy: smíšený



Ventil pro odvod vlhkosti: otevřený



Režim tepelné úpravy: v páře



Relativní procentuální vlhkost



Režim tepelné úpravy: udržování jídla v teple



Regulace SteamTuner (parní hydratace)



Automatické ochlazování.
Přítomné pouze od fáze 2.



Tlačítko odemknutí: umožňuje změnit program



Režim: uzení



Indikátor programu změněného uživatelem nebo nový program



Doba / časovač



Během tepelné úpravy umožňuje ověřit SET programu



Režim se sondou jádra



Tlačítko ručního zvlhčovače



Režim Delta-T



Tlačítko Home: umožňuje návrat na úvodní stránku

2.2 Obrazovka Home

Zapněte troubu stisknutím tlačítka "ON/OFF" (ref.1 obr.16), na displeji se zobrazí úvodní obrazovka "HOME" (ref. 2 obr. 16).



Lze si vybrat, zda provést "Ruční" tepelnou úpravu (ref. **A**), nebo použít některý z přednastavených programů ve skupinách "Typ tepelné úpravy" (ref. **B**) nebo v "Receptáři" (ref. **C**).

Po stisknutí tlačítka **D** se vstoupí do nabídky "Funkce", ve které je možné nastavit mytí, importovat a exportovat varné programy a manipulovat se systémovými nastaveními trouby. (Některé z těchto funkcí jsou chráněné heslem a jsou vyhrazené pouze pro specializované techniky).

Skupiny "Typ tepelné úpravy" (ref. **B**) umožňují přístup k programům, pokud jde o typ tepelné úpravy, kterou chcete provést, jako je například grilování. V rámci těchto skupin se budou nacházet varné programy, které se vztahují na produkty různé kategorie, ale které sdílejí stejný typ tepelné úpravy, jako jsou například: grilovaná panenka a grilovaná ryba.

"Receptář" (ref. **C**) zase zahrnuje varné programy rozdělené podle druhu výrobku, jako například: maso, zelenina, moučníky, atd..

2.3 Jak komunikovat s dotykovým displejem

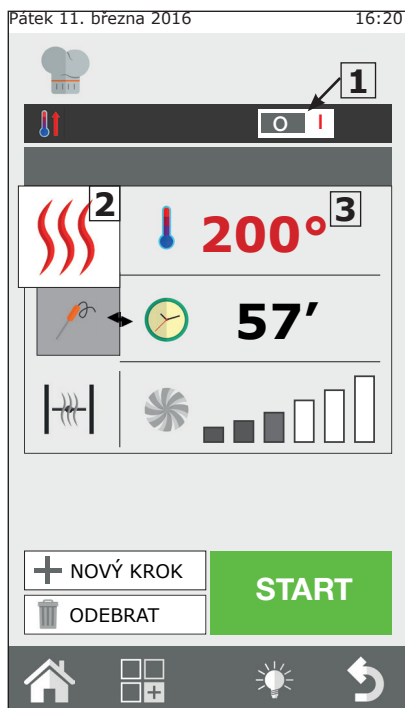
Všechny operace mohou být vybrány kliknutím na položku nebo na požadovaný piktogram.

Chcete-li změnit parametry tepelné úpravy, jako je například teplota, klikněte na odpovídající pole a otočte ovládacím knoflíkem.

Pro potvrzení změny můžete buď znovu kliknout na parametr nebo stisknout ovládací knoflík.

2.4 Ruční tepelná úprava

Z obrazovky "Home" stisknutím tlačítka "Ruční" vstoupíte na obrazovku nastavení parametrů tepelné úpravy.



Při "Ruční" tepelné úpravě můžete nastavit troubu na jedno vaření s jednou nebo více fázemi a/nebo nastavit varný program a uložit jej do receptářů "Typ tepelné úpravy" a/nebo "Klasický receptář".

Nastavení automatického předehřívání

Funkce "předehřívání" přivede troubu na požadovanou teplotu před tím, než jsou do ní vloženy pokrmy určené k tepelné úpravě.

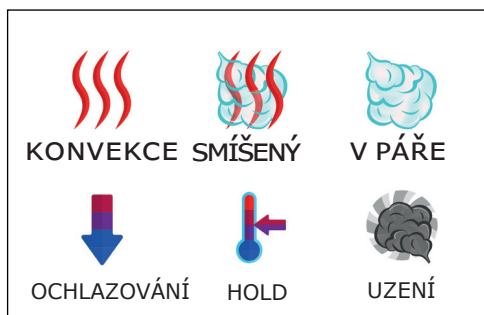
"Předehřívání" je nastavené automaticky, ale je možné tuto funkci upravit po stisknutí tlačítka "Start", kliknutím na zobrazenou teplotu.

Kromě toho, otočením tlačítka **1** doprava nebo doleva můžete aktivovat nebo deaktivovat tuto funkci.

Provádějte předehřívání s prázdnou troubou

Nastavení režimu tepelné úpravy

Tlačítko **2** má jako výchozí nastavení režim konvekční tepelné úpravy (proudění horkého vzduchu). Stisknutím tohoto tlačítka je možné změnit režim tepelné úpravy na smíšený nebo v páře. Anebo nastavit cyklus ochlazování (pouze od druhé fáze) nebo jednoho z uchování pokrmu v teple (HOLD). Dále je možné nastavit troubu na režim uzení.



2.4a Režimy tepelné úpravy: konvekce, smíšený a v páře

Nastavení varné teploty

Stisknutím tlačítka **3** je možné nastavit teplotu varné komory. Nastavitelná teplota se mění podle zvoleného režimu tepelné úpravy.

Nastavení časovače / sondy / Delta-T

Po zvolení "Režimu tepelné úpravy", je možné vařit "podle doby", nebo prostřednictvím "sondy jádra".

Stisknutím tlačítka **5** je možné nastavit časovač (odpočítávání).

Čas je uveden ve formátu minut (1h30 '= 90 minut).

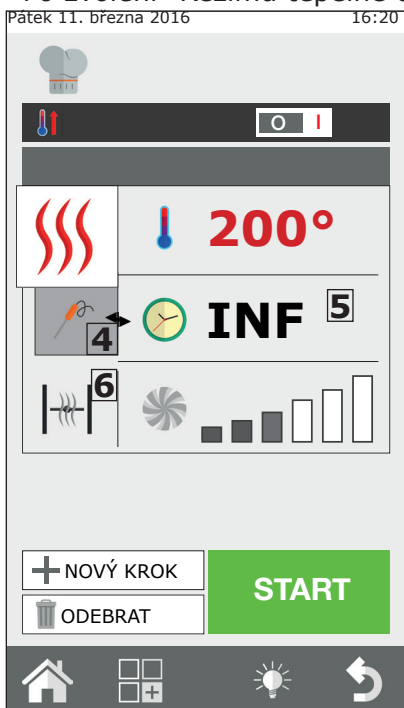
Jakmile doba uplyne, zazní zvukový signál a tepelná úprava se zastaví.


Pokud doba nastavena není, bude tepelná úprava provedena v režimu "nekonečno" (**INF**), trouba bude pokračovat v tepelné úpravě, dokud obsluha nezasáhne ručně, aby tepelnou úpravu zastavila.


Při vaření se "sondou v jádře" je zase možné si vybrat mezi jehlou (**4a**) nebo **ΔT** (**4 b**).


Tento režim umožňuje přesnější tepelnou úpravu jídla.

Další informace ohledně tepelné úpravy **ΔT** jsou popsány v kapitole 2.16.



 **4a** Režim tepelné úpravy se sondou jádra

 **4b** Režim tepelné úpravy v **ΔT**

 **6a** Uzavřený ventil

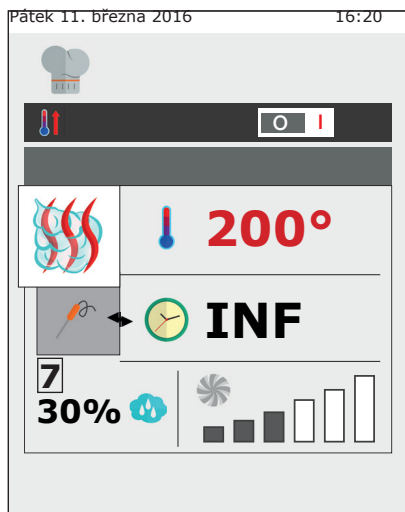
 **6b** Otevřený ventil

Nastavení ventilu pro odvod vlhkosti

Pouze v režimu konvekce lze ručně nastavit otevírání a zavírání ventilu pro odvod vlhkosti. Když je otevřený, je vlhkost nacházející se ve varném prostoru odváděna pryč, což umožní vysušit pečící komoru a tedy i jídlo. Stiskněte tlačítka **6** pro ovládání ventilu.

Nastavení relativního procenta páry

Pouze ve "Smíšeném" režimu je možné nastavit procento vlhkosti, které bude trouba udržovat v průběhu tepelné úpravy. S patentovaným ovládáním vlhkosti MeteoSystem je trouba schopná měřit relativní vlhkost v pečící komoře, a přidat nebo odebrat vlhkost podle nastavení uživatelem.



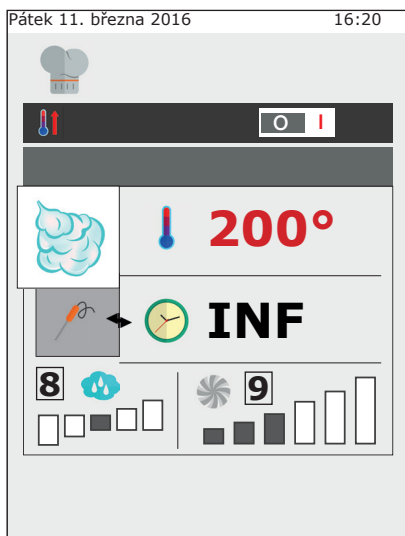
Pro nastavení požadovaného stupně vlhkosti stiskněte tlačítko **7** a nastavte hodnotu.

Nastavení stupně hydratace páry SteamTuner

V režimu "V páře" je možné nastavit stupeň hydratace páry přes patentované ovládání SteamTuner.

Nastavení se provádí podle tepelné upravovaného produktu a výsledku, kterého chcete dosáhnout. Další informace jsou popsány v kapitole **2.17c**.

Pro nastavení požadovaného stupně hydratace stiskněte tlačítko **8** a nastavte hodnotu. Pokud není nastavena, je výchozí "normální" hodnota.



Nastavení rychlosti otáčení ventilátoru

V režimech "Konvekce" a "Smíšený" lze také měnit parametry rychlosti otáčení ventilátoru.

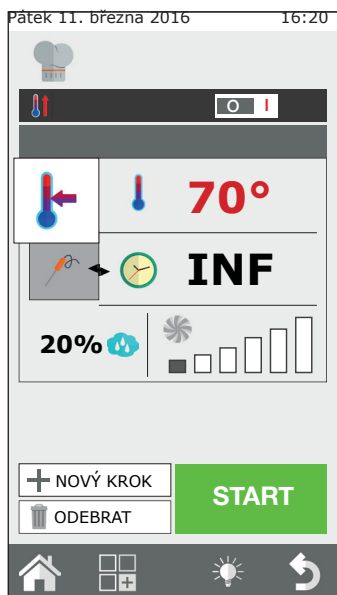
Naopak v režimu „V páře“ je toto nastavení automatické.

Funkce ventilátoru, v závislosti na nastavené teplotě, je především taková, že homogenně rozvádí teplo v komoře trouby pro rovnoměrnou tepelnou úpravu a opečení dozlatova jídel mezi jednotlivými plechy.

Další informace jsou popsány v kapitole **2.17c**.

Pro nastavení požadované rychlosti otáčení stiskněte tlačítko **9** a nastavte požadovanou hodnotu.

2.4b Režim uchování - HOLD



Režim uchování má za cíl udržet výrobky v hygienicky bezpečné teplotě (> 65 °C), aniž by tepelná úprava jádra výrobku byla změněna. Používá se na konci tepelné úpravy přes noc, pro uchování vařených výrobků až do návratu obsluhy do kuchyně.

Režim HOLD představuje výchozí nastavenou vlhkost 20% a ventilátor na rychlosti 1. Pro účinné uchování se doporučuje neměnit rychlost ventilátoru. Vlhkost udržování se v případě pečeně doporučuje nastavit v rozmezí mezi 20% a 35%, v případě dušení je doporučená vlhkost vzduchu mezi 90% a 100%.

Chcete-li změnit udržovací fázi, klikněte na tlačítko varného režimu (2) a zvolte HOLD.

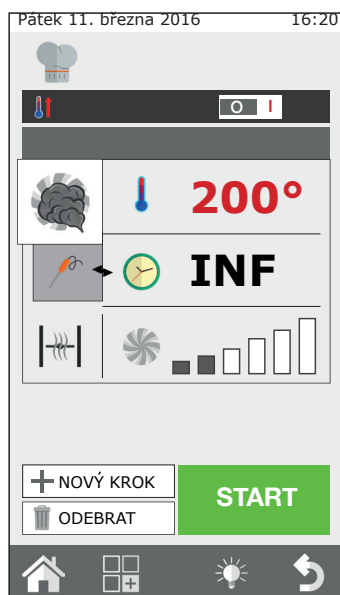
2.4c Režim uzení

Pro provádění uzení v troubě je nezbytné příslušenství "Smoker". To musí být vloženo do trouby na plechu před začátkem fáze uzení.

V případě, že varný program zahrnuje fázi následné tepelné úpravy po fázi uzení, musí být příslušenství „Smoker“ z trouby odstraněno. Pro více informací o připojení a používání udíčního zařízení viz návod k obsluze příslušenství.

Po spuštění tepelné úpravy tlačítkem Start vás trouba vyzve k vložení udíčního zařízení před začátkem fáze uzení. Na konci fáze uzení vás trouba vyzve k odstranění udíčního zařízení. Oba tyto kroky musí pracovník obsluhy potvrdit. Pouze po potvrzení přejde trouba k následující fázi.

V režimu uzení je možné nastavit teplotu, čas, ventilaci a ventil pro odvod vlhkosti. Doporučuje se nicméně udržovat ventil zavřený, aby kouř nevycházel ven z komory.



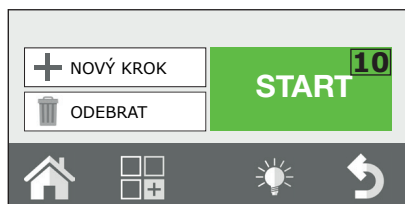
Uzení se může provádět jak za studena, tak za tepla, v závislosti na druhu výrobku a požadovaného výsledku.

V prvním případě nastavte teplotu mezi 10 °C a 30 °C. Minimální teplota v komoře trouby bude podobná okolní teplotě. Je možné další zchlazení komory vložением ledu do varné komory.

2.4d Spuštění a zastavení tepelné úpravy

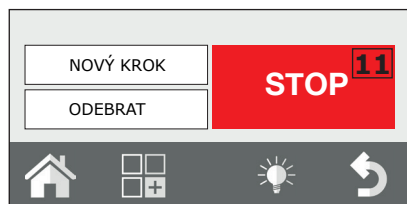
Poté, co jste nastavili požadované parametry tepelné úpravy, stiskněte tlačítko START, tlačítko **10**, pro spuštění tepelné úpravy.

Trouba se spustí v režimu předehřívání, pokud to bylo předtím vybráno, jinak přímo v režimu tepelné úpravy.



Tepelná úprava bude trvat až do konce nastaveného času nebo do dosažení vnitřní teploty v režimu tepelné úpravy se sondou jádra. Pokud je doba nastavena na nekonečno, je nutné zastavit tepelnou úpravu ručně.

Pro zastavení tepelné úpravy stiskněte tlačítko STOP, tlačítko **11**.



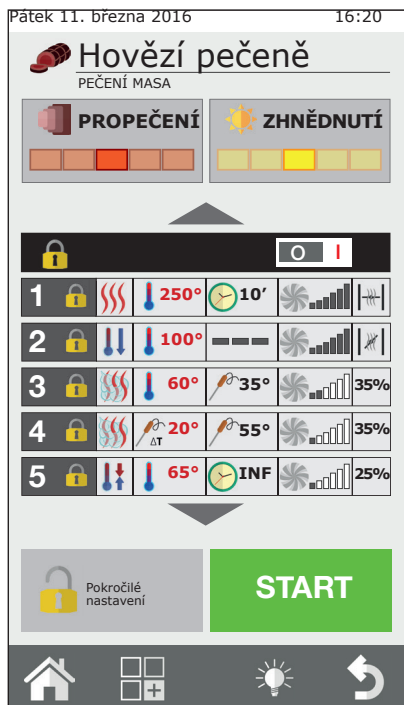
2.5 Osobní nastavení varných programů

Je možné a snadné vytvářet vlastní varné programy, které mohou mít až 9 různých kroků plus předehřívání.

Každý krok vaření představuje jeden režim tepelné úpravy (konvekce, smíšený, v páře, atd.) se speciálními parametry doby, vlhkosti, ventilace, atd.

Například: pro pečení můžete vytvořit program, který bude obsahovat jeden krok osmahnutí, jeden krok tepelné úpravy a jeden krok udržení teploty.

Základní podmínkou pro vytvoření pozdějšího kroku je, že předchozí krok má vymezený čas: například v případě, že krok 1 má dobu nastavenou na nekonečno, nebude možné vytvořit krok 2, protože první krok nemá žádný konec. Výjimkou je udržovací fáze, která může být nastavena



rozhraním Cooking Tuner před stisknutím tlačítka "Pokročilé nastavení".

na "NEKONEČNO" a potom mít jeden nebo více následujících kroků, které ale musí být spuštěny ručně. Např. při nočním vaření některých pečení je dána přednost osmahnutí pečeně při návratu obsluhy do kuchyni, tedy po udržovací fázi.

Pro přechod mezi jednotlivými kroky vaření držte stisknuté číslo kroku, na kterou chcete přejít, nebo vyberte pomocí šipek požadované číslo kroku a stiskněte tlačítko "START" vedle čísla kroku.

Je možné spustit program z určitého kroku (odlišného od prvního nastavení): po výběru programu stiskněte tlačítko "Pokročilé nastavení", přesuňte se šipkou na požadovaný krok a stiskněte tlačítko Start; program se spustí od tohoto kroku. Pokud tento program zahrnoval předehřátí, nebude provedeno. Je každopádně možné změnit program s

2.6 Vytvoření varného programu

Varný program se skládá z několika kroků, které trouba vykoná ve vstoupném pořadí (krok 1, krok 2, krok 3...), automatickým přechodem z jednoho do druhého.

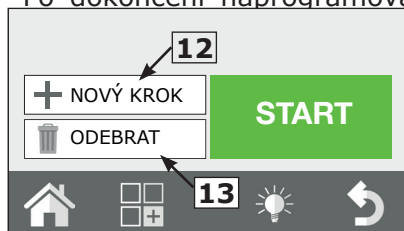
Po nastavení parametrů týkajících se počátečního kroku (krok 1), stiskněte tlačítko nového kroku (tlačítko **12**) k vytvoření následujícího kroku.

Poté nastavte parametry kroku 2.

Pokračujte s kroky 1 a 2 pro vytvoření dalších kroků.

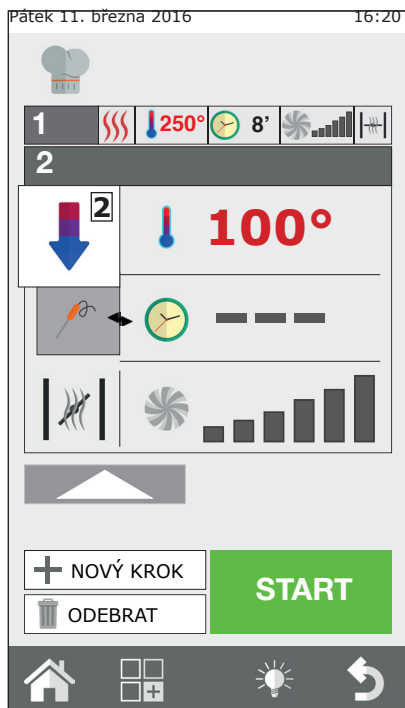
Po dokončení naprogramování stiskněte tlačítko START pro spuštění tepelné úpravy.

Pro smazání kroku stiskněte tlačítko "ODEBRAT" (tlačítko **13**).



Nastavení kroku ochlazování mezi dvěma kroky

Mezi jednotlivými kroky může být nezbytné ochlazení teploty uvnitř komory trouby. Například při tepelné úpravě pečeně je nutné zchladit komoru mezi krokem osmahnutí (při vysoké teplotě) a krokem tepelné úpravy (při nízké teplotě).



Je možné, aby trouba provedla tuto operaci automaticky nastavením fáze automatického ochlazování.

Fázi automatického ochlazování je možné nastavit pouze od kroku 2 dále.

Po nastavení kroku s vysokou teplotou vytvořte nový krok a z pole varných režimů (ref. 2) zvolte možnost automatického ochlazování.

Po výběru tohoto režimu trouba navrhne výchozí hodnoty pro teplotu, ventilaci, vlhkost a ventil odvodu vlhkosti. Nastavte požadovanou teplotu ochlazování (min. 100°C).

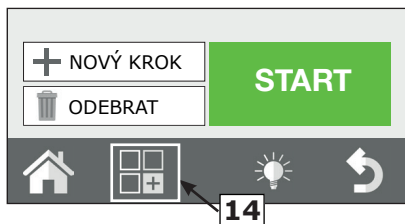
Aby bylo ochlazování co nejrychlejší, doporučuje se neměnit, s výjimkou zvláštních požadavků, hodnoty ventilace a ventilu odvodu vlhkosti.

2.7 Uložení varného programu

Je možné uložit vytvořený varný program, pro jeho pozdější použití, ve skupině "Typ tepelné úpravy" (grilování, dušení, vaření v páře, atd.), nebo v rámci skupiny "Typ výrobku" v klasickém receptáři (maso, ryby, kuřecí, atd.).

Je také možné uložit program současně v obou receptářích. Např. grilovaný filet může být uložen současně v "Grilování" a "Maso".

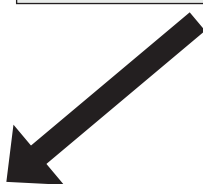
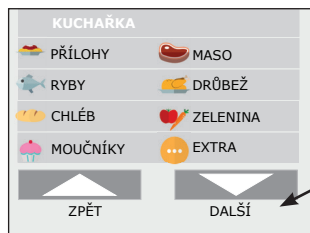
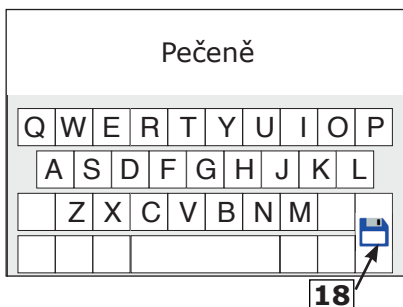
Po vytvoření varného programu stiskněte tlačítko funkcí (tlačítko **14**) pro přístup na obrazovku s programovacími funkcemi.



Zvolte funkci "Uložit program" (tlačítko **15**) a na následující obrazovce stiskněte tlačítko "Uložit" (tlačítko **16**) a zvolte skupinu, do které má být program uložen a stiskněte tlačítko "Další" (tlačítko **17**).



Poté zadejte název programu a stiskněte klávesu Enter (tlačítko **18**) pro jeho uložení.

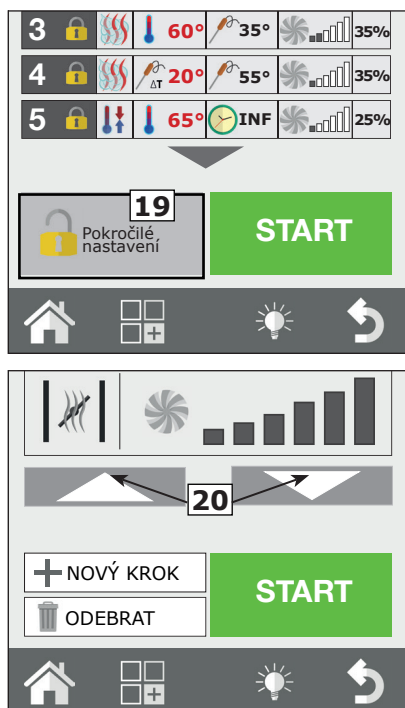


2.8 Změna varného programu

Při dodání již trouba obsahuje varné programy.

Jak varné programy předem nahané, tak nově vytvořené, mohou být upraveny podle osobního nastavení.

Chcete-li upravit nějaký program, musíte zvolený program vybrat z jednoho z receptářů. Po jeho otevření můžete vidět přehled nastavených fází. V tomto režimu "čtení" nelze měnit parametry tepelné úpravy. Pokud si přejete změnit jeden nebo více parametrů tepelné úpravy nebo aktivovat/deaktivovat automatické předehřívání, klikněte na tlačítko "Pokročilé nastavení" (tlačítko **19**) pro odemčení programu a provedení požadovaných změn. Pomocí šipek vyberte (tlačítko **20**) krok určený k úpravě a změňte dle libosti.



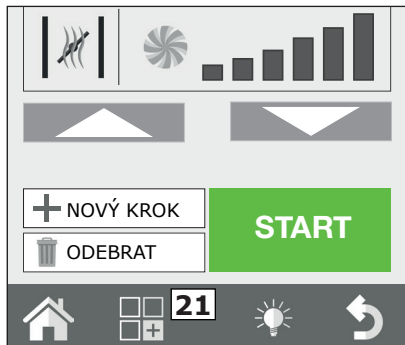
Po dokončení změny můžete rovnou spustit tepelnou úpravu a/nebo program uložit, přepsat ten předchozí nebo vytvořit kopii s odlišným názvem.

2.9 Kopírování, přemístění, přejmenování a smazání

Každý přítomný program může být kopírován, přesouván, přejmenován nebo úplně či částečně smazán.

Kopírování programu

Chcete-li vytvořit nový program z již existujícího programu (protože starý a nový program sdílejí některé aspekty tepelné úpravy), je možné ho zkopírovat.



Vyberte program, ze kterého chcete vyjít, otevřete ho a změňte kliknutím na Pokročilé osobní nastavení. Proveďte požadované změny a přes nabídku funkcí (tlačítko **21**) zvolte Uložit a poté Kopírovat.

Vyberte skupinu, kde provést uložení, a zadejte název a stiskněte Enter pro potvrzení.

Přemístění programu

Chcete-li přesunout program z jedné skupiny do druhé, otevřete požadovaný program a klikněte na tlačítko Funkce (tlačítko **21**). Poté zvolte Uložit a následně Přesunout. Vyberte novou skupinu nebo skupiny, kde má být uložen, a potvrďte tlačítkem Další.

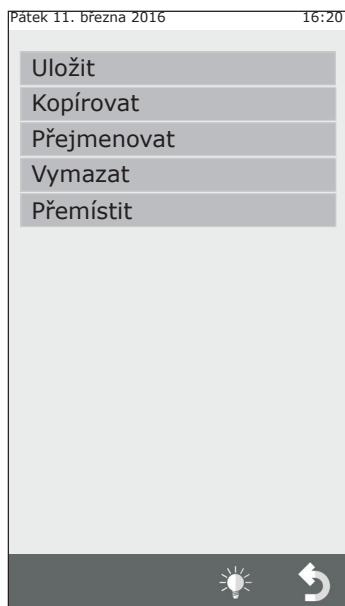
Přejmenování programu

Po otevření programu klikněte na tlačítko Funkce (tlačítko **21**) a zvolte položku Uložit a poté Přejmenovat. Zadejte nový název a stiskněte Enter.

Smazání programu

Po otevření programu stiskněte tlačítko Funkce (tlačítko **21**) a klikněte na Uložit a poté Smazat.

Volbu potvrďte kliknutím na ANO v rozbalovacím okně, které se zobrazí.



2.10 Volba programu z nabídky

Trouba je opatřena řadou varných programů, předem nahraných do paměti.

Programy jsou rozdělené podle typu tepelné úpravy (grilování, pečení, smažení, atd.) a podle typu výrobku (maso, ryby, zelenina, atd.).

Můžete si je nechat zobrazit buď z hlavního menu, které je dělí podle typu tepelné úpravy, nebo z nabídky Receptáře, který je třídí podle typu výrobku.

Režimy tepelné úpravy

Při spuštění trouby jsou zobrazeny režimy tepelné úpravy, v rámci kterých jsou seskupeny varné programy.

Výběrem požadovaného režimu tepelné úpravy se otevře seznam všech programů týkajících se tohoto režimu.

Zvolte tedy ze seznamu požadovaný program.



Kuchařka

Kliknutím na tlačítko receptář (Ref. **C1**) se zobrazí varné programy rozdělené podle kategorií výrobků, jako je maso, ryby, zelenina.

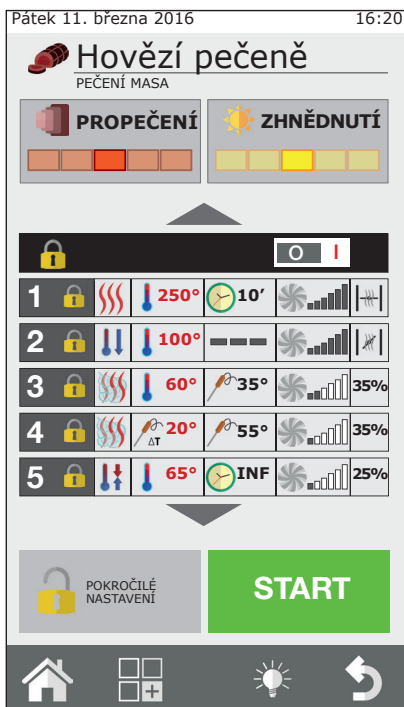
Výběrem požadované kategorie výrobků se otevře seznam všech programů týkajících se této kategorie.

Zvolte ze seznamu požadovaný program.

Pro návrat na zobrazení podle typu tepelné úpravy stiskněte tlačítko Typy tepelné úpravy (Ref. **C2**).

2.11 Rozhraní RecipeTuner

Při otevření varného programu je možné jej snadno změnit použitím rozhraní RecipeTuner. V závislosti na zvoleném typu tepelné úpravy je možné snadno měnit tepelnou úpravu výrobku, opečení dozlatova, stupeň kynutí atd.



Funkce **RecipeTuner** je přítomná jak pro programy dříve nastavené, tak pro ty nově vytvořené. Systém **RecipeTuner** sám pozná fázi určenou ke změně pro vyhovění potřebám tepelné úpravy.

Funkce rozhraní

Propečení: umožňuje změnit tepelnou úpravu výrobku. Počínaje střední tepelnou úpravou při 60°C v jádru je možné dosáhnout, počínaje zleva, těchto tepelných úprav: "krvavé", "středně propečené - krvavé", "středně propečené", "středně propečené - hodně propečené" a "hodně propečené".

Zhnědnutí: je možné měnit v 5 úrovních pečení výrobku dozlatova od mírného (doleva) po intenzivní (doprava).

Vlhkost: při dušení se týká zbytkové vlhkosti na výrobek po dokončení tepelné úpravy.

Kynutí: je možné přidat stupně kynutí (krok v délce 20 minut) a potom provést automatický program kynutí a tepelné úpravy.

Metoda tepelné úpravy	Rozhraní	
Grilování	Tepelná úprava	Dozlatova
Dušení	Vlhkost	
Gratinování	Tepelná úprava	Dozlatova
Smažení	Dozlatova	
Pečivo	Kynutí	Dozlatova
Nízká teplota	Tepelná úprava	

2.12 Servisní režim Program zásuvů

Funkce **Program zásuvů** je funkce, která umožňuje odděleně ovládat až 10 různých úrovní během tepelné úpravy. Tato funkce spravuje jediné nastavení „režimu tepelné úpravy“, teploty, vlhkosti, atd. Každá úroveň ale může mít dobu tepelné úpravy nebo teploty jádra nezávislé na ostatních.

Kliknutím na ikonu **Program zásuvů** (tlačítko **22**) se vstoupí na seznam předem nastavených programů, jako například: snídaně, oběd, multibaker, pára, smíšený. Každý z těchto programů bude obsahovat celou řadu pokrmů vztahující se k programu.

Příklad: program Oběd bude obsahovat pokrmy týkající se obědového servisu jako grilovaný steak, Vídeňský řízek, dušená zelenina a zapečené lasagne.

Je možné vytvářet a přidávat další programy a podprogramy (pokrmy).

2.12a Použití funkce Program zásuvů

Zvolení jednoho z Program zásuvů

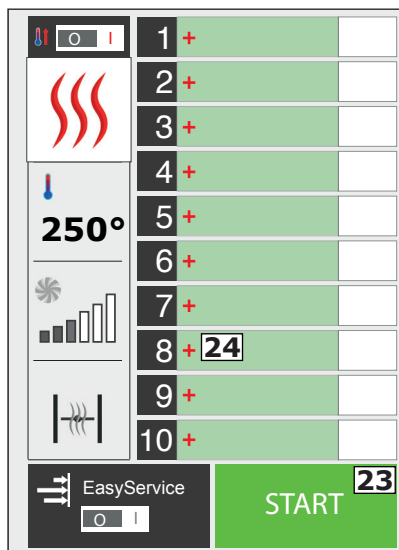
Zvolením jednoho z programů ze seznamu, například: "Oběd" se objeví obrazovka s obecnými nastaveními programu na levé straně: předehřívání, režim tepelné úpravy, teplota, ventilátor, škrtkový ventil (nebo vlhkost nebo SteamTuner v případě nastavení režimu tepelné úpravy Smíšený nebo V páře). Na pravé straně bude vidět 10 prázdných úrovní.

Spuštění jednoho z Program zásuvů

Všechny Programy zásuvů fungují s výchozím nastavením doby neurčité. Proto bez ohledu na to, že program předpokládá předehřívání nebo ne, první věc, kterou je třeba udělat, je spustit program stisknutím tlačítka START (tlačítko **23**).

Přidání pokrmů do úrovní programu

Po spuštění programu, po skončení předehřívání (je-li přítomno), klikněte na znaménko + (tlačítko **24**) jednoho z políček vpravo pro přidání názvu pokrmu, jenž má být přidán do zvolené úrovně.



Zobrazí se seznam s již nastavenými podprogramy (pokrmy), vyberte z nich jeden kliknutím na něj a on bude automaticky přidán do předtím zvoleného políčka. Společně s výběrem pokrmu jej vložte do trouby pro tepelnou úpravu. Pokračujte v přidávání zbývajících chodů, které chcete tepelně upravit. Je možné přidat a ovládat až maximálně 10 úrovní najednou.

Vedle názvu úrovně uvidíte čas zbývajcí do konce tepelné úpravy, nebo v případě, kdy je nastavena tepelná úprava s teplotní sondou, skutečnou teplotu jádra.

Vytvoření nových názvů jídel pro úrovně

Jak v rámci programů vytvořených uživatelem, tak u těch předem nastavených, je možné přidávat nové názvy jídel.

Vstupte do seznamu pokrmů kliknutím na prázdné políčko a stiskněte tlačítko "Nový" (tlačítko **25**). Zadejte do vstupní obrazovky název jídla a dobu tepelné úpravy nebo teplotu jádra. Nakonec stiskněte ikonu "Uložit" (tlačítko **26**). Pro přidání dalších pokračujte stisknutím „Nový“.

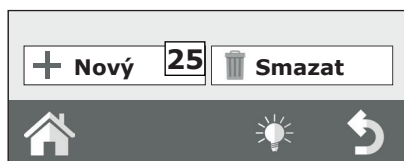
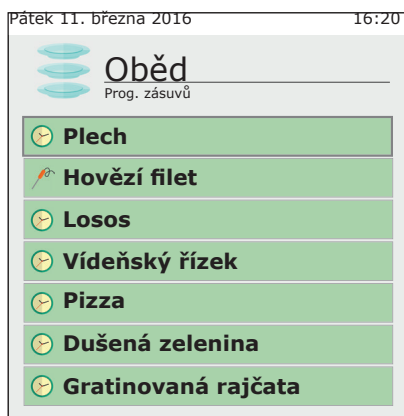
Smazání jídla ze seznamu

Smazání jídla ze seznamu se provádí pouhým stisknutím názvu, který má být odstraněn. To je možné pouze v případě, že tepelná úprava tohoto jídla NENÍ aktivní.

Přímé nebo naprogramované použití

Prog. zásuvů může být použit jak přímým způsobem, tak způsobem naprogramovaným.

První způsob je ten, který je popsán v předchozí kapitole (Přidání jídel do programu), ve kterém jsou jídla přidávána



po stisknutí tlačítka START (a na konci přehřívání, je-li k dispozici).

V programovém režimu jsou zase chody přidány, když je trouba zastavená (STOP), tedy když neprovádí tepelnou úpravu. V tomto se zvolené úrovně neaktivují. Pouze po stisknutí START (a počkáním na dokončení přehřívání, je-li přítomné), mohou být aktivovány ručně jedno po druhém, kliknutím na políčko s dobou umístěným vpravo.

Změna doby nebo teploty sondy jídla

Je možné změnit dobu tepelné úpravy nebo set sondy jádra jídla jeho delším stisknutím.

Pro definitivní změnu vstupte do seznamu s jídly a dlouhým stisknutím zvolte název jídla určeného ke změně. Nyní zadejte novou dobu (nebo teplotu sondy). V tomto režimu je možné změnit také název pokrmu.

Pokud si ale přejete změnit dobu pokrmu během tepelné úpravy, klikněte na políčko se zbývajícím časem a zadejte novou dobu nebo teplotu sondy.

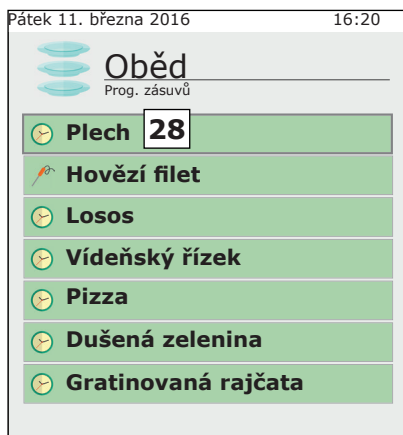
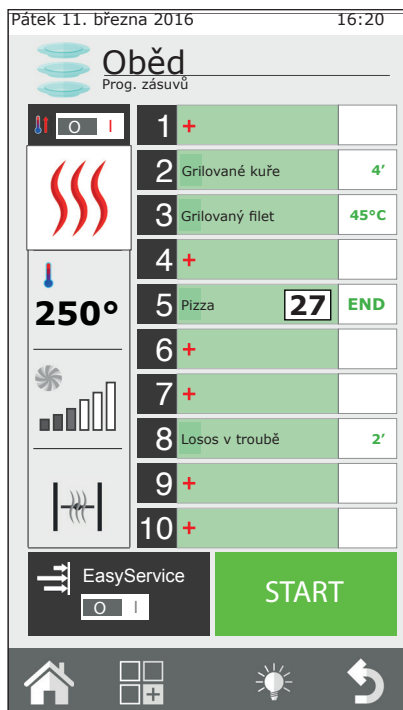
Dokončení tepelné úpravy jídla

Po uplynutí předem nastavené doby tepelné úpravy jídla (nebo při dosažení nastavené teploty jádra), vydá trouby zvukový signál a v políčku s dobou se zobrazí nápis "END" (27). Postačí otevřít dveře trouby a vyndat hotový produkt. Otevření a zavření dveří automaticky resetuje úroveň.

Rychlé vložení jídla

Během fáze tepelné úpravy a servisu může nastat potřeba tepelné úpravy výrobku nenacházejícího se na seznamu. Je možné vložit rychle jídlo do Prog. zásuvů, aniž by bylo nutné jej registrovat pod speciálním názvem. V úrovni se objeví obecný název "Plech".

K provedení tohoto klikněte na prázdnou úroveň a zvolte podprogram nazvaný "Plech" (28).



Jedná se o zástupný podprogram, do kterého můžete pokaždé nastavit jiný čas. Do Prog. zásuvů je možné vložit více chodů "Plech" současně.

Změna jednoho z Programů zásuvů

Chcete-li změnit Program zásuvů, když je otevřený, použijte nastavení zobrazená v levém sloupci (29). Můžete kdykoliv změnit režim tepelné úpravy, teplotu, ventilátor (vyloučeno v režimu páry) a škrtkovací ventil (nebo vlhkost nebo SteamTuner).

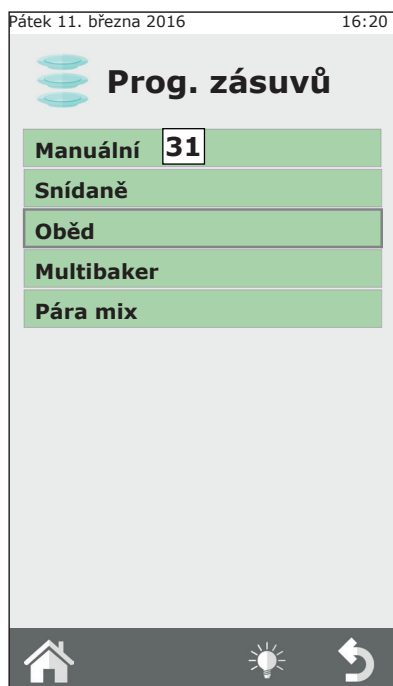
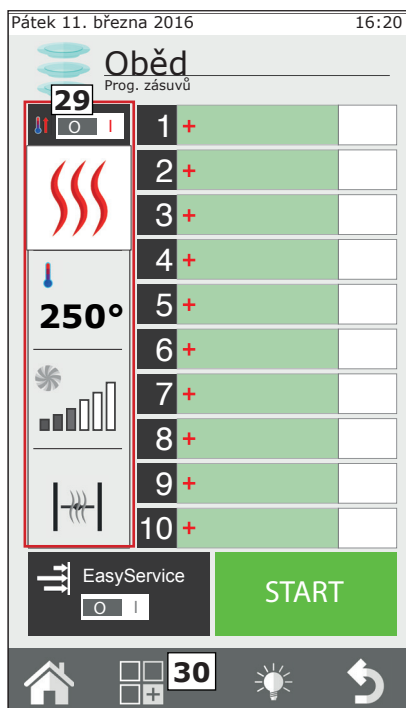
Lze také uložit provedené změny, nebo kopírovat, přejmenovat a smazat program. V tomto případě stiskněte tlačítko funkcí (30) a postupujte podle vysvětlení v kapitole 2.9 tohoto návodu k obsluze.

2.12b Vytvoření nového programu V Programu zásuvů

Kromě již existujících programů zásuvů, je možné vytvořit programy s vlastním nastavením.

Vstupte do seznamu programů zásuvů (z obrazovky Home, klikněte na ikonu Program zásuvů). První program zobrazení nahoře je: "Ruční" (31). Program "Ruční" umožňujete vytvořit nový program a také práci v režimu Program zásuvů bez ukládání programu do paměti. V druhém z případů, při výstupu z programu, budou nastavení tepelné úpravy ztracena.

Pro vytvoření nového programu vstupte do sekce "Ruční v Programu zásuvů" a zadejte do levého sloupce požadovaná nastavení tepelné úpravy. Poté stiskněte tlačítko funkcí a proveďte uložení programu do paměti podle vysvětlení v kapitole 2.7 tohoto návodu k obsluze.



Teprve poté, co jste uložili program, můžete zadat seznam jídel.

Použití Programu zásuvů v režimu "Ruční"

V případě, že si nepřejete uložit nastavený program, je nicméně možné použít Program zásuvů v ručním režimu.

Každopádně v tomto režimu není možné ukládat speciální chody do paměti, ale bude zobrazen obecný název „Plech“ pro všechny úrovně.

2.13 Použití funkce EasyService v Programu zásuvů

Program zásuvů je navržen pro oddělené vaření jídel v různých úrovních. Jednotlivé chody mohou být vkládány současně nebo v různých časech a postupně jak nastavené doby končí, trouba oznámí, jaká úroveň dosáhla konce tepelné úpravy.

Aktivací funkce EasyService je možné mít všechna jídla připravená ve stejný okamžik. V tomto režimu trouba upozorní, kdy je třeba vložit chody různých úrovní tak, aby byly připraveny ve stejnou dobu.

Tímto způsobem lze zvolit jen úroveň s nastavením časového parametru (ne s parametrem sondy jádra).

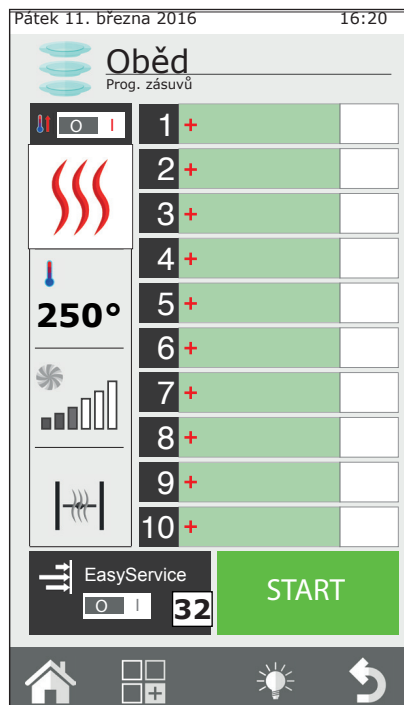
Aktivace EasyService

Funkce EasyService se aktivuje před stisknutím tlačítka START; je k dispozici pouze, když je trouba zastavena ve STOP.

Pro aktivaci EasyService uveďte přepínač tlačítka EasyService (tlačítko **32**) do polohy **I**.

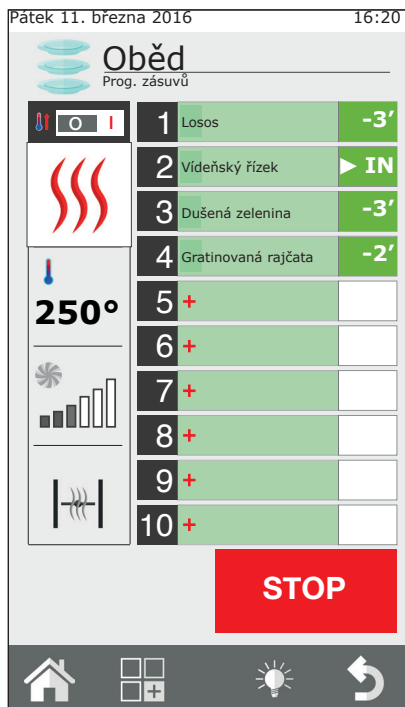
Tento úkon umožní vstoupit na seznam jídel příslušného programu RackControl. Zvolte tedy chody, které chcete podávat současně (maximálně 10), a stiskněte tlačítko START.

Po ukončení předehřevu (je-li přítomno), vás trouba vyzve k vložení jídla s nejdelší dobou tepelné úpravy. Oznámení proběhne pomocí zvukového



signálu a nápisu "IN" v rámečku na pravé straně. Otevřením a zavřením dveří se zvukový signál vynuluje a začne odpočítávání.

V ostatních úrovních je zbývající čas před vložením do trouby zvýrazněn zeleně. Trouba upozorní stejným způsobem, kdy je třeba vložit další chody. Zvukový signál se spustí přerušovaně od -15 sekund. Před vložením jídla do trouby je vhodné počkat, až je časovač na 0 a je zobrazen nápis "IN". Tímto způsobem budou všechny pokrmy hotové přesně ve stejnou dobu.



Použití Programu zásuvů společně s EasyService

Při používání EasyService je každopádně možné přidávat další jídla v režimu Program zásuvů. Ta budou kontrolována nezávisle na těch, které byly vybrány pro EasyService. Je možné použít obě funkce současně, pouze pokud byl nejprve aktivován EasyService a poté přidány další chody v Programu zásuvů. Není možné aktivovat EasyService, pokud je již aktivní Program zásuvů.

2.14 Funkce regenerace

Funkce regenerace je určena k regeneraci (tedy navrácení na servisní teplotu) jídel předvařených a zchlazených na kladnou teplotu (+ 1°C + 4°C). Tato funkce je obzvláště vhodná pro regeneraci jídel na talíři, ale může být také použita pro regeneraci celých výrobků na plechu.

Přístup k funkci regenerace

Z obrazovky HOME klikněte na piktogram "Regenerovat" (tlačítko **33**).

Tak se vstoupí do seznamu programů



regenerace. Zvolte ze seznamu požadovaný program nebo klikněte na ruční pro vytvoření vlastního programu.

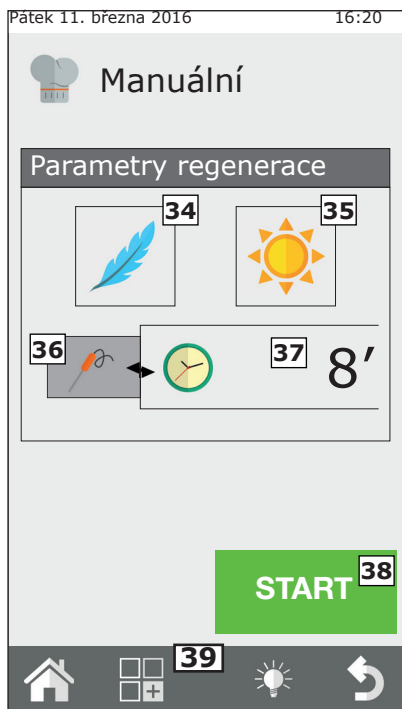
Použití funkce regenerace

Zvolením programu Ruční ze seznamu programů regenerace je možné ručně nastavit troubu na regeneraci jednoho nebo více jídel.

Obrazovka zobrazí možnost aktivace funkcí SOFT (tlačítko **34**) nebo CRISPY (tlačítko **35**). První musí být vybrána, pokud se regeneruje jídlo vařené při nízké teplotě. Druhá by měla být zvolena, pokud po dokončení regenerace chcete provést fázi na sucho při vysoké teplotě k regeneraci povrchové kůrky jídla. Funkce jsou volitelné a obě mohou být deaktivované. Nemůžete zvolit obě najednou: jedna je opakem té druhé.

Zadejte dobu regenerace (tlačítko **37**) nebo teplotu jádra (tlačítka **36**) a stiskněte START (tlačítko **38**).

Trouba přejde automaticky k předehřevu (na prázdko) a pak vás pomocí zvukového signálu a sdělení na displeji upozorní, kdy vložit jídlo do trouby.



2.14a Funkce programu regenerace

Uložení nového programu

K již přítomným programům můžete přidat vaše osobní programy.

Pro vytvoření nového programu vstupte do programu „Ruční“ v seznamu programů regenerace a nastavte dobu regenerace (nebo teplotu sondy jádra) a případně aktivujte jednu z funkcí SOFT nebo CRISPY.

Když jsou nastaveny požadované parametry, klikněte na ikonu nabídky funkcí (tlačítko **39**) a přistupte k uložení programu do paměti trouby, jak je vysvětleno v kapitole 2.7 tohoto návodu k obsluze.

Změna programu

Pokud si přejete změnit již uložený program, zvolte jej ze seznamu programů nabídky regenerace.

Provedte požadované změny.

V tomto okamžiku je možné spustit program pomocí tlačítka START anebo uložit změny vstupením do nabídky Funkce (tlačítko **39**) a zvolením ULOŽIT.

Přejmenování / smazání programu

Stejně jako varné programy, i programy regenerace mohou být přejmenovány a smazány.

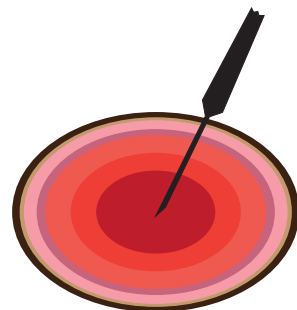
Ze zvoleného programu, přes nabídku funkcí, přistupte k funkci ULOŽIT a poté podle libosti proveďte přejmenování nebo smazání.

2.15 Sonda jádra a tepelná úprava v ΔT

Umístění sondy

Sonda detekuje teplotu prostřednictvím bodu v blízkosti sondy.

Musí být tedy zasunuta tak, aby špička odpovídala středu výrobku v nejtlustší části.



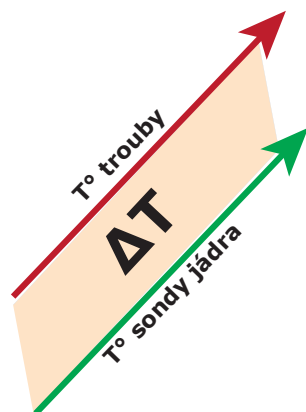
Tepelné úpravy v ΔT (Delta-T)

Funkce ΔT se provádí zejména tam, kde je potřeba provést pomalou tepelnou úpravu při nízké teplotě.

V režimu ΔT se nastaví, namísto teploty v komoře, teplota, kterou musí trouba konstantně udržovat mezi teplotou jádra výrobku a teplotou v komoře. Jak postupně stoupá teplota jádra, tak paralelně stoupá i teplota v komoře.

Pro funkci ΔT je nezbytné použití sondy.

Doporučuje se nastavit ΔT mezi 15°C a 30°C maximálně.



Teplota pečení v jádru

Potravina	Tepelná úprava	T° jádra
Červené maso	krvavé	50°C
	středně propečené	60°C
	dobře propečené	70°C
Telecí, vepřové a bílé maso obecně	dobře propečené	70°C
Kuřecí	dobře propečené	80-90°C
Vařené a dušené maso	dobře propečené	80-90°C
Ryby	dobře propečené	67-72°C

2.16 Rady pro tepelnou úpravu: pečení, grilování a smažení

Pečeně

Pro efektivnější tepelnou úpravu se doporučuje rozmístit pečeně na roštích s ocelovými tyčemi, aby bylo dosaženo rovnoměrnější úpravy mezi horní a spodní částí pečeně, bez nutnosti otáčet jídlo během tepelné úpravy.

Chcete-li zachytit tekutiny z vaření, umístěte plech na nejnižší úroveň trouby.

Grilování

Pro grilování v troubě je nepostradatelným doplňkem rošt. Pro získání optimálního výsledku je nezbytné, aby rošt byl z hliníku.

Trouba musí být obecně nastavena na konvekci (proudění horkého vzduchu), s otevřeným ventilem a teplotou mezi 230 °C a 270 °C, v závislosti na typu jídla a stupně opečení, kterého chcete dosáhnout, a ventilace mezi 4 a 6.

Smažení

Je možné smažit všechny obalované a zmrazené před smažením výrobky. V případě obalovaných jídel, nastříkejte povrch slabou vrstvou oleje tak, aby byl absorbován obalovací směsí. Zmrazené před smažením výrobky mohou být smažené i bez přidání dalšího oleje.

Používejte hliníkové nepřilnavé plechy nebo speciální koše na smažení. Nastavte troubu na Konvekci s otevřeným ventilem, zhruba o teplotě 250°C a ventilací mezi 4 a 6.

2.16a Tipy pro vaření: rovnoměrnost tepelné úpravy

V závislosti na vloženém typu výrobku se může změnit rovnoměrnost tepelné úpravy. V takovém případě se doporučuje zkusit snížit teplotu a použít (zvýšením nebo snížením) rychlost otáčení ventilátoru.

Použití správných pečících plechů zvyšuje celkovou rovnoměrnost pečení. Vždy vybírejte plech s minimální možnou hloubkou pro výrobek, který chcete tepelně upravit. Hliníkové plechy zaručeně nabízejí lepší rovnoměrnost tepelné úpravy oproti plechům z oceli.

2.16b Tipy pro vaření: tepelná úprava ve vakuu a pasterizace

Vakuová tepelná úprava

Je možné tepelně upravit výrobek přímo uvnitř vakuových sáčků. Tento typ tepelné úpravy umožňuje získat zvláště měkké a chutné maso a zároveň zvýšit dobu trvanlivosti výrobku.

Po umístění jídla do vakuových speciálních sáčků na vaření, nastavte troubu s cyklem SMÍŠENÝ při 100% vlhkosti a ventilací mezi 3 a 4. Teplota v pečící komoře musí být maximálně o 3°-5 °C vyšší, než je ta, které chcete dosáhnout v jádru. Př.: pro středně propečený filet (60°C v jádru), nastavte teplotu trouby na 63 °C.

Pasterizace ve sklenici

Při procesech pasterizace je výrobek požadován za pasterovaný, když teplota jádra dosáhne hodnoty v rozmezí 83 °C až 85 °C.

V závislosti na typu výrobku, velikosti sklenice a množství výrobku uvnitř, se může doba dosažení teploty jádra měnit. Doporučuje se proto použít sondu jádra na vzorku nádoby (propíchnutím víčka, aby mohla být zasunuta sonda) pro zjištění teploty celé výrobní šarže.

Po dokončení tepelné úpravy musí být výrobek rychle zchlazen na + 3 °C, aby mohl být pasterizační cyklus dokončen.

2.16c Tipy pro vaření: hydratace páry

Díky patentovanému ovládání SteamTuner pro parní hydrataci je možné změnit kvalitu páry, z velmi suché na velmi mokrou, v závislosti na výrobku, který chcete tepelně upravit.

Suchá pára se obvykle používá pro citlivé výrobky, zatímco mokrá pára se používá přednostně u výrobků, jež mají tvrdší vlákna, a proto jsou náročnější pro tepelné zpracování.

	VELMI SUCHÁ	120°C	Cukrářské výrobky jako: panna cotta, krém.
	SUCHÁ	75°C	Ryby, korýši a měkkýši obecně
	NORMÁLNÍ	80°C	Kuřecí maso v páře
	MOKRÁ	95°C	Červená masa a vařená masa obecně
	VELMI MOKRÁ	115°C	Zelenina celá a na kousky, těstoviny a rýže

3. Nabídka FUNKCE

Nabídka FUNKCE, přístupná z obrazovky „HOME“, umožňuje přístup k hlavním funkcím běžné údržby a nastavení použití trouby.

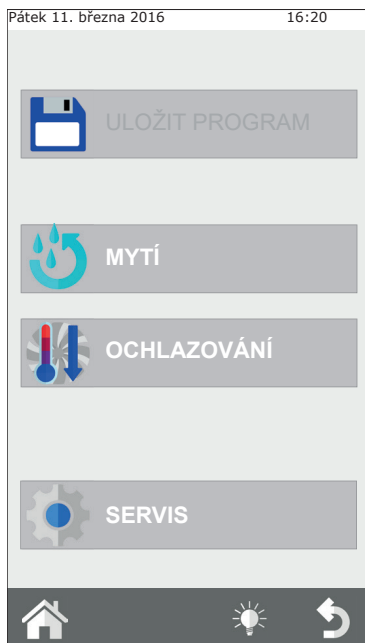
3.1 MYTÍ

V nabídce FUNKCE je první položka funkce „**MYTÍ**“.

Je možné zvolit 3 druhy mytí: **HARD**, **NORMÁLNÍ** a **SOFT**, nebo režim **POUZE OPLACHOVÁNÍ**.

Výběr jednoho z těchto typů mytí závisí na množství zbytků potravin a zaschlého tuku ve varné komoře trouby; **HARD** se používá pro hloubkové čištění a pro velmi silné znečištění, **SOFT** pro lehké čištění.

Doba mytí se mění podle typu:





a leštidla) v nádržích.

Dejte nádrže s mycím prostředkem a leštidlem blízko trouby a zasuněte bílou a červenou hadičku nacházející se pod troubou do jednotlivých nádrží:

BÍLÁ hadice -> **MYČÍ PROSTŘEDEK**

ČERVENÁ hadice -> **LEŠTÍCÍ PROSTŘEDEK**

DŮLEŽITÉ:

Pro účely správného čištění a kvalitní údržby komory trouby je povinné používat výrobcem doporučovaný čisticí prostředek.

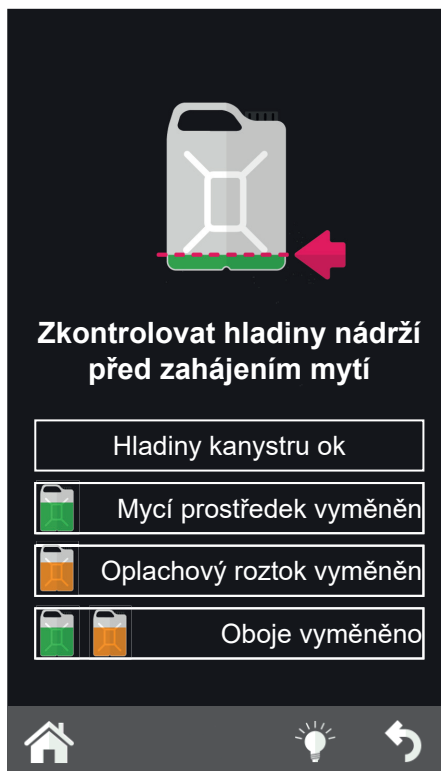
SOFT zhruba 1 hodinu a čtvrt
 NORMÁLNÍ zhruba 1 hodinu a půl
 HARD zhruba 2 hodiny a půl

Režim "**pouze oplachování**" má proměnlivou dobu trvání v závislosti na použití nebo nepoužití lešticího prostředku:

doba trvání **zhruba 10 minut bez leštidla**, doba trvání **zhruba 20 minut s leštidlem**.

Obrazovka předvídá také volbu mycího prostředku: tekutý (Liquid Degreaser) nebo pevný (tablety Solid Tab) a následně volbu mezi lešticím prostředkem (Descaler & Rinse), octem nebo žádným.

Po těchto volbách a stisknutí tlačítka "OK" se zobrazí výzva k ověření úrovně produktů (mycího prostředku



POUŽITÍ ODLIŠNÉHO ČISTICÍHO PROSTŘEDKU MŮŽE ZRUŠIT PLATNOST ZÁRUKY!

Přerušení mytí

Je možné přerušit mycí cyklus držením stlačeného knoflíku a zadáním hesla **222**.

V případě, že čisticí prostředek již byl vložen, spustí se fáze oplachování a poté fáze sušení. V případě, že dosud nebyl vložen, cyklus se okamžitě přeruší.

3.2 OCHLAZOVÁNÍ

Tato funkce umožňuje rychle snížit teplotu uvnitř komory trouby, přejít od jednoho typu tepelné úpravy při vysoké teplotě na jemnější vaření, které vyžaduje nižší teplotu (například přejít z tepelné úpravy pečení masa na vaření zeleniny v páře).

Po aktivaci této funkce stiskem tlačítka START se spustí ventilátor. Otevřete dveře trouby pro usnadnění výstupu horkého vzduchu a vstupu studenějšího vzduchu. Ta umožní dosažení požadované teploty v krátké době a přistoupení k tepelné úpravě citlivějších jídel.

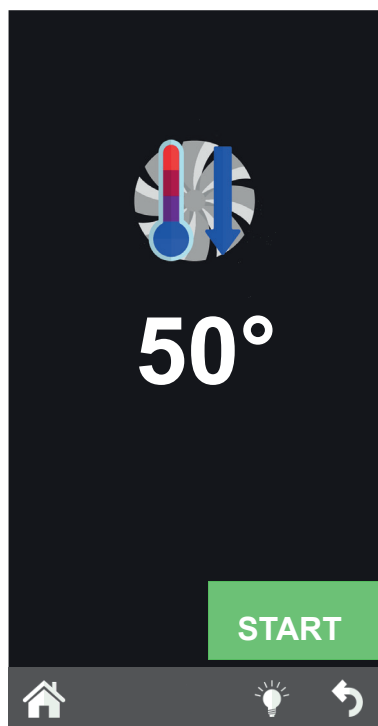
Z bezpečnostních důvodů lze ochlazování spustit, pouze pokud jsou dveře zavřené. Dveře lze otevřít pouze po spuštění tohoto programu.

Trouba nabídne, jako výchozí, ochlazení až na 50°C komory, ale je možné nastavit požadovanou hodnotu. Po dosažení této teploty trouba přeruší ochlazování a vydá zvukový signál.

POZOR: od varné komory může ukončit proudy horkého vzduchu a páry! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!!

3.3 SERVIS

Uvnitř této nabídky se nachází 4 funkce: KONFIGURACE; ČIŠTĚNÍ BOJLERU, ZOBRAZIT LOG; POKROČILÉ SLUŽBY, které dávají možnost provádět nastavení a zobrazení řady funkcí a zahájit postupy pro údržbu trouby.





3.3.1 KONFIGURACE

Z této nabídky je možné provést celou řadu konfigurace parametrů:

3.3.1a Datum a čas

Funkce datum a čas umožňuje nastavit tyto parametry, jejich aktualizaci na aktuální datum a čas, pro použití trouby.



3.3.1b Informace o systému

Tato funkce zobrazuje verzi softwaru instalovaného v troubě, sériové číslo trouby a počet hodin uplynutých od posledního čištění bojleru.

3.3.1c Jazyk

Prostřednictvím této funkce můžete zvolit jazyk zobrazených příkazů a hlášení na displeji.

3.3.1d Aktivace/deaktivace sprchy

Tato funkce umožňuje otevřít a zavřít elektromagnetický ventil, který přivádí vodu do zabudované vytahovací sprchy v troubě.

Je možné si vybrat mezi možnostmi:

- Sprcha vždy použitelná
- Sprcha aktivní s otevřenými dveřmi
- Sprcha vždy deaktivována



3.3.1e Osvětlení

Funkce osvětlení umožňuje nastavit jas displeje. Vyberte tuto funkci, nastavte jas pomocí ovládacího knoflíku na přístrojové desce a stiskněte tlačítko "Uložit".

3.3.2 ČIŠTĚNÍ BOJLERU

Odstraňování vodního kamene bojleru probíhá automaticky při mytí.

Je možné spustit čištění také ručně, když je to potřeba, zvolením položky "**Čištění bojleru**".

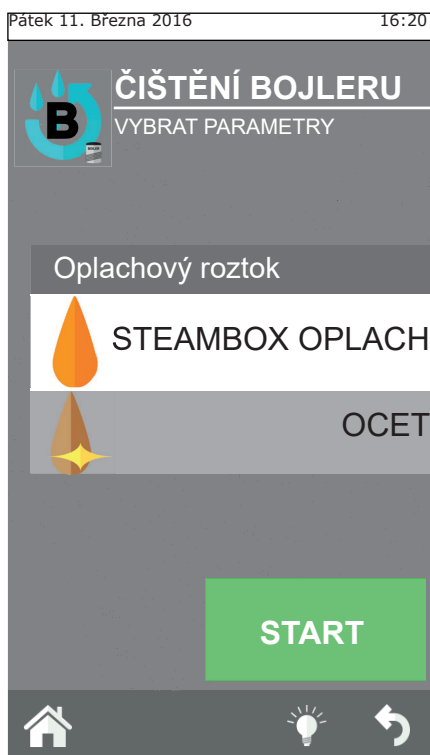
Dávejte pozor, abyste umístili nádrž s odstraňovačem vodního kamene blízko trouby a zkontrolujte hladinu kapaliny, poté vložte červenou sací hadici (hadice leštidla).

Čištění může být provedeno odstraňovačem vodního kamene (Descaler & Rinse) nebo octem.

Když je spuštěno čištění bojleru, nelze tuto proceduru přerušit.

Doba trvání se mění v závislosti na odstraňovači vodního kamene, který je použit (orientačně: 30 min při použití Descaler & Rinse, doporučený výrobcem; 6 hodin při použití octu).

Při čištění může být trouba použita pro jakoukoli tepelnou úpravu a páru, v této fázi bude vyrábět pouze s přímým vstřikováním (bez použití bojleru).



3.3.3 ZOBRAZIT LOG

Tato funkce nabízí chronologický seznam LOG ALARMŮ a LOG MYTÍ.

První seznam, LOG ALLARMY, zobrazí všechny chyby, které byly zjištěny a zobrazeny na displeji trouby během provozu.

Druhý seznam, LOG MYTÍ, zobrazí všechna mytí a typy mytí, které byly provedeny troubou, s uvedením data a času zahájení.

3.3.4 POKROČILÉ SLUŽBY

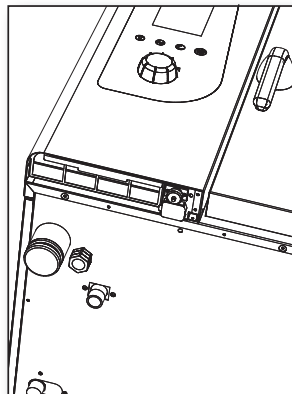
Tato funkce je chráněna heslem a umožňuje přístup k funkcím konfigurace, nastavení a testování, vyhrazené pro kvalifikovaný technický personál.

3.3.5 IMPORTOVAT / EXPORTOVAT

Vložení USB zařízení, pod ovládací panel (**Obr. 17**), se aktivují funkce importování a exportování některých z výše popsaných funkcí.

Zasunutím PRÁZDNÉHO USB DISKU je možné **EXPORTOVAT:**

RECEPTÁŘ; LOG HACCP (funkce, která když je aktivní, zaznamenává tepelnou úpravu a všechny její údaje: doba, teplota komory, teplota sondy jádra, start a všechny změny fáze, atd.); LOGY ALLARMŮ; LOG MYTÍ.



Obr. 17

Vložení USB disku s nahranými údaji například: nové recepty, nové parametry nebo nové jazyky, můžete **IMPORTOVAT** tyto údaje do softwaru trouby.

4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakékoliv práce související s čištěním nebo údržbou odpojte spotřebič z elektrického napájení.

Na konci pracovního dne je třeba spotřebič vyčistit, a to jak z hygienických důvodů, tak i proto, aby se zabránilo poruchám.

Trouba nesmí nikdy být čištěna vodní tryskou ani pod vysokým tlakem. Stejně tak pro čištění spotřebiče nesmí být použita ocelová vlna, ocelové kartáče ani škrabky. Můžete případně použít vlnu z nerezové oceli a stírat s ní ve směru vláken plechů.

Počkejte, až varná komora vychladne.

Vyjměte přepážky nosiče plechů.

Odeberte všechny zbývající odnímatelné části ručně a vložte je do myčky na nádobí.

Chcete-li vyčistit varnou komoru, je nutné použít pouze čisticí prostředky doporučené výrobcem. Následně musí být všechny povrchy důkladně opláchnuty, přičemž se musí dbát na to, aby na nich nezůstaly žádné zbytky mycího prostředku.

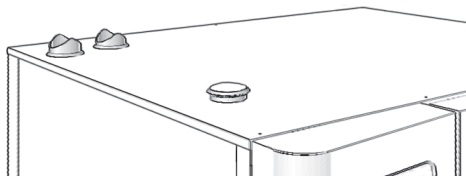
K čištění vnějších částí trouby použijte vhodný prostředek určený na čištění a ošetřování korozivzdorné oceli.

Při roční kontrole, kterou provádí kvalifikovaný technik, demontujte deflektor a omyjte jej mýdlovou vodou.

4.1 ODVOD VLHKOSTI

Zařízení na odvod vlhkosti odvádí pryč páry vytvářené uvnitř pečicí komory.

Kontrolujte, zda je zařízení stále čisté a perfektně průchozí bez zanášení.



Obr. 18

4.2 ČIŠTĚNÍ SKLA

Čištění skla dveří může být prováděno jak na vnější straně, tak na vnitřní straně. Za tímto účelem musíte otočit západkou přidržující vnitřní sklo (**obr. 19**) ve směru hodinových ručiček, a když je otevřené, vyčistit sklo vhodným čisticím prostředkem. Nikdy nepoužívejte brusné materiály.

Sklo musí být poté správně zavřeno ve své poloze otočením západky proti směru hodinových ručiček.



Obr. 19

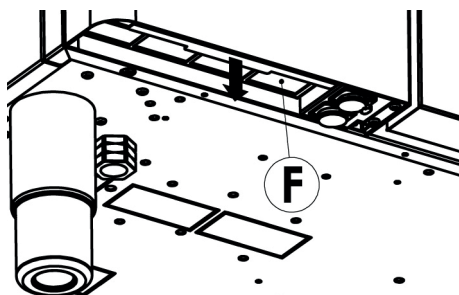
4.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ PŘÍSTROJOVÉ DESKY

Čištění filtru větrání přístrojové desky trouby (**Obr. 20 - ref. F**) se provádí alespoň jednou za měsíc umytím filtru v ruce vodou a saponátem.

Pro vyjmutí filtru stáhněte prsty dolů a zatlačte na příslušnou zarážku (**obr. 20**).

Je vhodné vyměnit filtr alespoň jednou za rok nebo i s větší frekvencí, když trouba pracuje v prostředí, kde je vysoká koncentrace mouky nebo podobných látek.

V každém případě je třeba filtr vyměnit, když je opotřebovaný nebo poškozený; je třeba jej vyžádat jako náhradní díl u dodavatele.



Obr. 20

5. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK

Před prováděním jakéhokoli zásahu odpojte elektrické napájení.

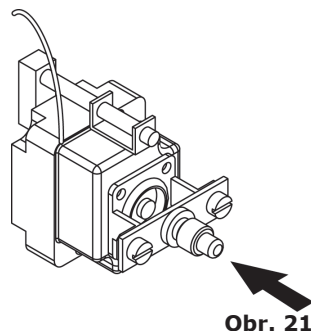
5.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU

Vyšroubujte šrouby, které připevňují řídicí panel a otevřete jej otočením na jeho vodičích směrem vlevo.

Určete termostat, umístěný vlevo dole technického prostoru, a stiskněte červené tlačítko, až uslyšíte mechanický zvuk ("cvaknutí"), který potvrdí uzavření kontaktů (**obr. 21**).

Je možné, že termostat zasáhne z důvodu mechanického zatížení, kterému byla trouba vystavena během přepravy.

Kontinuální zásah bezpečnostního termostatu je ukazatelem chybné funkce zařízení a je třeba hledat jeho příčiny.



5.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU

Tepebná pojistka motoru se obnovuje automaticky. V případě jejího zásahu se musí ověřit čistota štěrbin, účinnost chladicího systému a pravidelné otáčení motoru bez tření.

Doporučuje se odpojit elektrické napájení.

5.3 OCHRANNÉ POJISTKY

Ochranné pojistky slouží k ochraně elektronických desek trouby proti přepětí. Nacházejí se na spodní části technického prostoru v blízkosti tlačítka obnovy bezpečnostního termostatu.

5.4 KONTROLA PLAMENE

Pozor:

Kontrola plamene funguje správně pouze, pokud elektrické zapojení trouby bylo provedeno respektováním polohy fáze a neutrálu. Mezi fází a \perp musí být přítomný rozdíl potenciálu 230V.

5.5 SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ

Výměna náhradních dílů musí být prováděna pouze personálem z autorizovaného asistenčního centra.

Pro identifikaci náhradních dílů kontaktujte technický servis.

Po jednoznačné identifikaci nutných náhradních dílů zašle technický servis písemnou objednávku výrobcí, v níž budou jasně uvedeny tyto údaje: model zařízení, příslušné výrobní číslo, napětí a frekvence elektrického napájení, kód a popis požadovaných kusů.

Za účelem ochrany zdraví uživatele a spotřebitele je nezbytné používat vždy a jenom originální náhradní díly.

6. POPIS ALARMŮ

V případě alarmu na displeji teploty a na displeji času se zobrazí identifikační název probíhajícího alarmu.

Ve správě jsou následující alarmy

Název	Popis	Akce	ŘEŠENÍ
E01-Sonda komory	Chyba sondy komory	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Vyměnit sondu v komoře.
E17-Vpichová sonda	Chyba vpichové sondy	Ruční obnova.	Vyměnit vpichovou sondu.
E12-PLYN	Blokace plynového hořáku	Blokování tepelné úpravy, ruční obnova.	Stiskněte ruční obnovení. (tlačítko enkodér); v případě opakování kontaktujte technickou podporu
E13-PLYN 2	Blokace druhého plynového hořáku	Blokování tepelné úpravy, ruční obnova.	Stiskněte ruční obnovení. (tlačítko enkodér); v případě opakování kontaktujte technickou podporu
E05-Bezpečnost motoru	Alarm motoru	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E11-Bezpečnost motoru 2	Alarm motoru	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.

Název	Popis	Akce	ŘEŠENÍ
E03-Měnič	Alarm měniče motoru	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E06-Bezpečnost komory	Tepelná pojistka komory	Blokování tepelné úpravy, ruční obnova.	Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E07-PWM	Chyba karty PWM (timeout komunikace nebo problémy s rychlostí ventilátoru)	Blokování tepelné úpravy.	Kontaktujte technický servis.
E08-PWM 2	Chyba druhé karty PWM (timeout komunikace nebo problémy s rychlostí ventilátoru)	Blokování tepelné úpravy.	Kontaktujte technický servis.
E04-Air Flow	Alarm průtoku vzduchu hořákem plynu	Blokování tepelné úpravy, ruční obnova.	Zkontrolujte překážky v komínu odvodu spalin, jinak kontaktujte technický servis.
E18-Air Flow 2	Alarm průtoku vzduchu druhým hořákem plynu	Blokování tepelné úpravy, ruční obnova.	Zkontrolujte překážky v komínu odvodu spalin, jinak kontaktujte technický servis.
E14-Hi temp	Příliš vysoká teplota technického prostoru	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Zkontrolujte čištění vzduchového filtru. obvodové větrání trouby (průduchy) a správnou funkci ventilátorů chlazení součástí.
E21-Nedostatek vody	Nedostatek vody pro výrobu páry	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Zkontrolujte zapojení k vedení vody a otevření uzavíracího ventilu.
E24-Nedostatek vody vodoměr	Alarm vodoměru mytí	Blokace mytí, ruční obnova	Umožňuje ruční obnovu (tlačítko enkodér). Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis
E09-Com PWM	Chyba komunikace karty PWM	Blokování tepelné úpravy.	Odpojte a znovu připojte napětí. Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E10-Com PWM2	Chyba komunikace karty PWM2	Blokování tepelné úpravy.	Odpojte a znovu připojte napětí. Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E16-Communication	Chyba komunikace hlavní desky	Blokování tepelné úpravy.	Odpojte a znovu připojte napětí. Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E23-Nevypouští	Voda v bojleru se správně nevypustila	Blokování tepelné úpravy.	Odpojte a znovu připojte napětí. Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E22-Power fail	Přerušení elektrického napájení	Blokování tepelné úpravy.	Stiskněte M po dobu 1 sekundy.
E19-Probe 4	Alarm sondy řízení vlhkosti 4	Blokování tepelné úpravy.	Vyměňte sondu vlhkosti 4
E20-Probe 5	Alarm sondy řízení vlhkosti 5	Blokování tepelné úpravy.	Vyměňte sondu vlhkosti 5

7. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE

Spotřebič musí být na konci své životnosti zlikvidován v souladu se zákonnými požadavky.

Symbol na **Obr. 22** stanoví, že na konci své životnosti musí být spotřebič zlikvidován podle požadavků směrnice Evropského parlamentu 2012/19/EU ze dne 4.června 2012.



Obr. 22

Informace o likvidaci v členských státech EU

Evropská směrnice o OEEZ zařízeních byla v jednotlivých členských státech provedena rozdílně, proto pokud chcete tento spotřebič zlikvidovat, doporučujeme Vám obrátit se na místní úřady nebo prodejce ohledně správného způsobu likvidace.





KONVEKTOMATY
COMBI OVEN

NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE



KONVEKTOMATY S DIGITÁLNÍM OVLÁDÁNÍM
COMBI OVEN DIGITAL CONTROL

SDBB 611* / 1011* / 1021* / 2011* / 2021*
SDBD 611* / 1011* / 1021* / 2011* / 2021*



REJSTŘÍK

1. INSTALACE	121
1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění.....	121
1.2 Umístění	124
1.3 Napojení na vodovodní síť	126
1.4 Napojení k systému vypouštění	127
1.5 Elektrické zapojení	127
1.6 Připojení plynu (pouze pro plynové trouby).....	129
1.7 Odvod kouře	131
1.8 Provozní hodnoty plynových trub (pouze pro verze na plyn).....	131
1.9 Nastavení závěsů a nýtu uzavírání dveří	133
1.10 Uvedení do provozu a testování trouby	133
2. NÁVOD K POUŽITÍ	136
2.1. Přípravní informace	136
2.3. Ruční nastavení - pečení konvekcí	137
2.4. Ruční nastavení - smíšené pečení konvekce/pára	138
2.5. Ruční nastavení - pečení párou	139
2.6. Předehřátí prostoru pro pečení	140
2.7. Pečení v režimu Jehlové sondy	141
2.8. Pečení v režimu Δt	142
2.9. Uložení programů pečení	143
2.10. Načítání, změna a/nebo vymazání prpgramů pečení	144
2.11. Chlazení prostoru pro pečení	145
2.12. Výfukový ventil vlhkosti.....	146
2.13. Osvětlení komory.....	146
2.14. Vypnutí	146
2.15. Mytí	147
2.16. Odstraňování vodního kamene z boileru (pouze trouby M)	148
2.17. Tasto ESC	148
3. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	149
3.1 ODVOD VLHKOSTI	149
3.2 ČIŠTĚNÍ SKLA.....	149
3.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ PŘÍSTROJOVÉ DESKY.....	150
4. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK	150
4.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU	150

4.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU	151
4.3 OCHRANNÉ POJISTKY	151
4.4 KONTROLA PLAMENE	151
4.5 SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ	151

5. POPIS ALARMŮ	152
------------------------	-----

6. OVLÁDACÍ PANEL	153
--------------------------	-----

7. SCHÉMATA ZAPOJENÍ	155
-----------------------------	-----

7.1. SEPE061(W), SEPE101(W): ZSE2271-ZSE2273	155
---	-----

7.2. SEPE062(W), SEPE102W: ZSE2275	156
---	-----

7.3. SEPE102: ZSE2276	157
------------------------------------	-----

7.4. SEPE201(W): ZSE2277-ZSE2278	158
---	-----

7.5. SEPE202(W): ZSE2290-ZSE2291	159
---	-----

7.6. SEPG061(W), SEPG062(W),SEPG101(W), SEPG102(W): ZSE2272-ZSE2274	160
---	-----

7.7. SEPG201(W): ZSE2279-ZSE2280	161
---	-----

7.8. SEPG202(W): ZSE2292-ZSE2293	162
---	-----

7.9. SEME061(W), SEME101(W): ZSE2283	163
---	-----

7.10. SEME062(W): ZSE2294	164
--	-----

7.11. SEME102(W): ZSE2285	165
--	-----

7.12. SEME201(W): ZSE2286	166
--	-----

7.13. SEME202(W): ZSE2288	167
--	-----

7.14. SEMG061(W), SEMG062(W), SEMG101(W), SEMG102(W): ZSE2284.....	168
--	-----

7.15. SEMG201(W): ZSE2287	169
--	-----

7.16. SEMG202(W): ZSE2289	170
--	-----

8. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE	171
--------------------------------	-----

Vážený zákazníku,

děkujeme Vám, že jste se rozhodl zakoupit si jeden z našich výrobků.

Tato trouba je součástí řady elektrických spotřebičů určených pro gastronomii. Některé typy trub se, s ohledem na ergonomii a ovládání tepelné úpravy v příjemném a moderním designu, používají velmi snadno.

Na tuto troubu se vztahuje 12měsíční záruka na všechny výrobní vady od data uvedeného na faktuře. Záruka se vztahuje na běžný provoz trouby a nezahrnuje spotřební materiál (žárovky, těsnění atd.) a škody způsobené nesprávnou instalací, opotřebením, údržbou, opravami, čištěním a odstraňováním vodního kamene, manipulací a nesprávným použitím.

Podmínkou záruky je vyplnění „Kontrolní seznam instalace“ na str. 116 a 117 odeslaný na Obchodní oddělení RM Gastro (obchod@rmgastro.cz)

1. INSTALACE

1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění

- Před instalací a uvedením trouby do provozu si pečlivě prostudujte tento návod, protože v jeho textu jsou obsaženy důležité informace pro bezpečnou instalaci, použití a údržbu.
- Návod uschovejte na snadno přístupném místě k budoucímu nahlížení pracovníky obsluhy.
- Návod vždy přiložte v případě přesunu trouby. Pokud je to nutné, požádejte o novou kopii u autorizovaného prodejce nebo přímo u výrobce.
- Po odstranění obalu se přesvědčte, že trouba je neporušená a nevykazuje poškození způsobené při přepravě. V žádném případě nikdy neinstalujte a neprovozujte poškozené zařízení, v případě pochybností kontaktujte technickou podporu nebo svého prodejce.
- Protože je obalový materiál potenciálně nebezpečný, musí být uchováván mimo dosah dětí nebo zvířat a řádně zlikvidován v souladu s místními předpisy.
- Před instalací zařízení ověřte, že zařízení jsou v souladu s platnými předpisy v zemi použití a s údaji uvedenými na typovém štítku.
- Instalace nebo údržba provedené odlišně, než jak je uvedeno v návodu, mohou vést k poškození, zranění nebo smrtelným nehodám.
- Instalace, údržba a opravy zařízení by měly být prováděny pouze kvalifikovanými pracovníky a v souladu s pokyny výrobce.
- Při montáži spotřebiče není dovolen průjezd nebo pobyt osob, které nejsou pověřené instalací, v blízkosti pracovního prostoru.
- Tento spotřebič je určen k tepelné úpravě potravin ve vnitřních prostorách a je nutné jej používat pouze k tomuto účelu. Je třeba vyloučit odlišné použití, protože je považováno za nevhodné a nebezpečné.

- Spotřebič by měli používat pouze pracovníci řádně vyškolení k tomuto účelu. Aby se zabránilo nebezpečí úrazu nebo poškození, je také důležité, aby pracovníci pravidelně získávali přesné pokyny týkající se bezpečnosti.
- Spotřebič by neměl být používán osobami se omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní neobdržely pokyny týkající se používání tohoto spotřebiče.
- Spotřebič musí být umístěn ve vhodné větrané místnosti, aby se zabránilo přílišnému hromadění zdraví škodlivých látek v ovzduší místnosti, v níž je trouba instalována.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát ani jej používat.
- Při provozu je třeba dávat pozor na horké vnější povrchy spotřebiče, které se v provozních podmínkách mohou zahřívat dokonce na více než 60 °C.
- Není nutné použití chráničů sluchu uživatelem, protože hladina akustického tlaku trouby je nižší než 70 dB(A).
- V případě závady nebo vadné funkce je nutné spotřebič vypnout. Jeho opravy vykonává pouze autorizovaný servis výrobce, protože jsou vyžadovány originální náhradní díly.
- Před zahájením jakékoliv práce související s instalací nebo údržbou odpojte spotřebič z elektrického napájení.
- Zásahy, manipulace nebo úpravy, které nejsou výslovně povolené, a které nejsou v souladu s instrukcemi uvedenými v tomto návodu, znamenají propadnutí záruky.
- Nepokládejte další zdroje tepla, jako jsou fritézy nebo vařiče, do blízkosti trouby.
- V blízkosti spotřebiče neskladujte a nepoužívejte hořlavé látky.

- V případě dlouhodobé nečinnosti spotřebiče musí být přerušen přívod vody, elektřiny a plynu.
- Před uvedením spotřebiče do provozu zkontrolujte, zda jste odstranili všechny části obalu, a poté s nimi nakládejte (zlikvidujte je) podle platných právních předpisů.
- Jakékoliv změny v instalaci spotřebiče, které se prokážou být nezbytné, musí být schváleny a provedeny autorizovaným technickým personálem.
- Spotřebič je určen pouze pro profesionální použití kvalifikovaným personálem.
- Nejsou povoleny žádné úpravy na kabelovém zapojení trouby.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost zařízení i vaši vlastní.
- Když je pečicí komora horká, dávejte pozor při otvírání jejích dveří. **NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!!**
- Vyndávání plechů nebo roštů z horké trouby musí být provedeno tak, abyste si chránili své ruce teplu odolnými rukavicemi.
- Při čištění pečicí komory používejte ochranné brýle a rukavice.
- POZOR: podlaha v blízkosti trouby může být kluzká.
- Výrobní štítek obsahuje důležité technické údaje: ty jsou nezbytné v případě požadavku na údržbu nebo opravu spotřebiče; proto se doporučuje jej neodstraňovat, nepoškozovat ani neupravovat.
- Plynové verze trouby splňují základní požadavky směrnice 2009/142/ES a jsou vybavené osvědčením o přezkoušení CE vydané oznámeným subjektem.
- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o strojích 2006/42/ES.
- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EHS.
- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o nízkém napětí a směrnice 2014/35/EHS.

1.2 Umístění

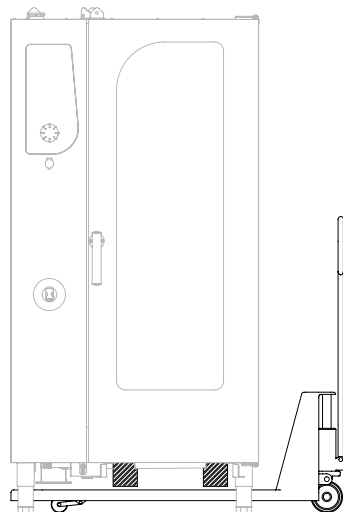
Spotřebič je určen k instalaci v uzavřené místnosti, nelze jej používat ve venkovním prostředí a nesmí být vystaven dešti a povětrnostním vlivům.

Místo určené k instalaci trouby musí mít pevný, rovný a vodorovný povrch s dostatečnou nosností pro celé zařízení i v případě, že je jeho prostor zcela zaplněn.

Spotřebič musí být přepravován na místo montáže zabalený na svých dřevěných paletách.

Manipulace musí být prováděná paletovým vozíkem, přičemž musí být přijata všechna nezbytná opatření, aby se zabránilo převrácení trouby. Také na konci životnosti musí být trouba naložena na paletu a přepravována s nejvyšší opatrností, aby se předešlo nebezpečí převrácení.

V balení trouby s podpěrou na zem jsou zasunuté dva dřevěné nosníky za účelem manipulace s troubou bez jejího poškození. Umístěte nosníky, jak je znázorněno na **obr.1** a pokračujte v manipulaci.

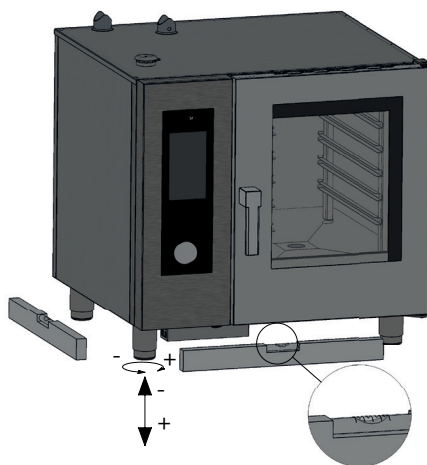


Obr. 1

Spotřebič musí být umístěn ve vhodně větrané místnosti, aby se zabránilo přílišnému hromadění zdraví škodlivých látek v ovzduší místnosti, v níž je instalován.

Veškeré materiály používané pro balení jsou šetrné k životnímu prostředí a lze je tedy bezpečně uschovat nebo zlikvidovat v souladu s platnými předpisy.

Trouba musí být umístěna v rovině: k nastavení výšky vyrovnávacích noh použijte vodováhu, jak je uvedeno na **obr. 2**.



Obr. 2

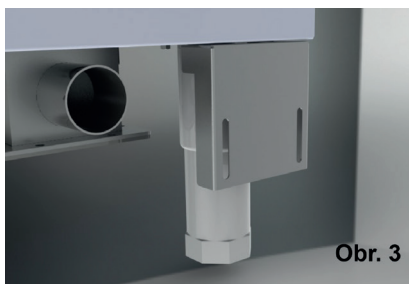
Výrazná nerovnováha nebo naklonění mohou mít negativní vliv na fungování trouby.

Z vnějších panelů spotřebiče odstraňte veškerou ochrannou fólii, a to pomalým odtržením, aby na panelech neulpělo lepidlo.

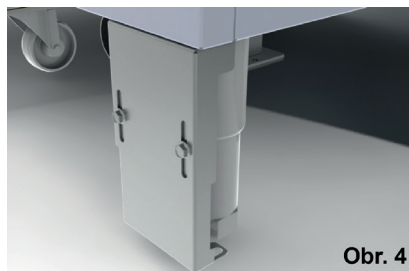
Zkontrolujte, že všechny otvory a štěrbyin přívodu vzduchu nebo odvodu tepla nejsou nijak blokovány.

V případě, že je to považováno za vhodné, je možné připevnit trouby vybavené pojízdnou konstrukcí pomocí konzol dodaných s troubou.

Odstraňte dva šrouby, které upevňují zadní nohu k rámu, umístěte montážní konzolu, jak je uvedeno na **Obr. 3** a pomocí šroubů, které jste právě odstranili, ji připevněte k rámu.



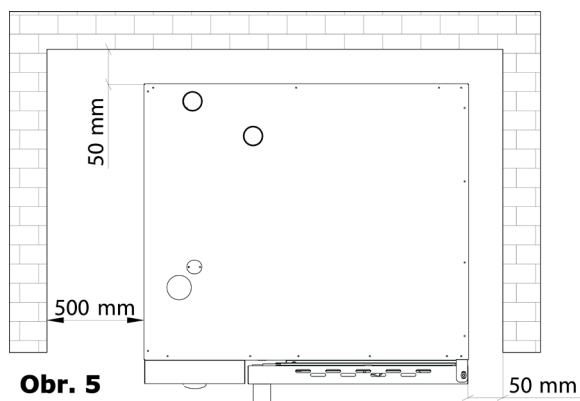
Položte montážní konzolu na zem, viz **Obr. 4**. Vyznačte polohu otvorů na podlaze a připevněte konzolu příslušnými upevňovacími systémy. Proveďte stejný postup se zadní nohou na opačné straně.



Trouba musí být instalována pouze na stabilní podpěře.

Vyndejte spotřebič z obalu, zkontrolujte jeho neporušenost a umístěte jej v místě jeho použití s tím, že nesmí být umístován na zdech nebo proti nim, proti závěsům, příčkám, kuchyňskému nábytku ani obkladům z hořlavého materiálu.

Doporučuje se pečlivě dodržovat platné protipožární předpisy.



Musí být dodržena minimální vzdálenost 50 mm na všech stranách mezi troubou a stěnami nebo jiným zařízením. Doporučuje se ponechat 500 mm volného místa mezi levou stranou trouby a odpovídající stěnou místnosti (**Obr. 5**) s cílem umožnit snadnou instalaci trouby a její následnou údržbu.

V souladu se zvláštními předpisy by měla být pravidelná údržba trouby prováděna jednou za rok autorizovaným technikem; při této příležitosti budou provedeny všechny kontroly týkající se provozu elektrických součástí (stykače, elektronika, elektromagnetické ventily, topná tělesa, motory, chladičí ventilátory, atd.) a mechanické ovládací prvky týkající se funkčnosti dveří, závěsů, uzavíracích mechanismů, těsnění.

1.3 Napojení na vodovodní síť

Tlak vody musí být maximálně (600KPa) 6 bar. Pokud by tlak vody ve vodovodní síti byl vyšší než tato hodnota, je nutné nainstalovat před troubu redukční ventil.

Minimální tlak vody pro správné fungování trouby musí být vyšší než 1,5 bar.

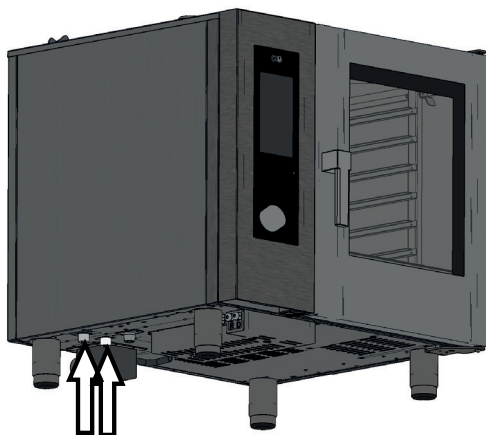
Trouba má dva vstup změkčené vody. Jeden pro změkčenou vodu a jeden pro vodu ze sítě (**Obr.6**). Doporučuje se vždy instalace změkčovače-odstraňovače vodního kamene, aby tvrdost vody na vstupu zařízení byla v rozmezí 8° a 10° F.

Před zapojením nechte odtéct dostatečné množství vody, aby se z potrubí odstranily případné nánosy železitanů.

Zapojte přívodní trubku „Vody“ k vodovodní síti a vsuňte uzavírací ventil a filtr.

Ujistěte se, že uzavírací ventil je instalován tak, aby byl pro obsluhu vždy snadno ovladatelný.

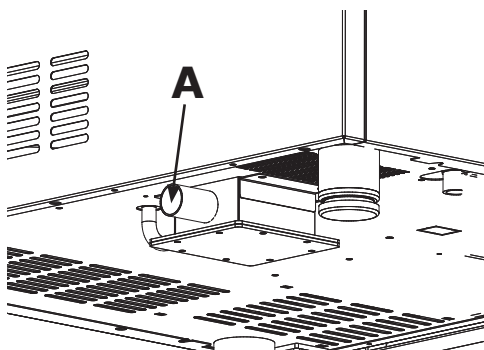
Pozor: v případě porušení přívodní trubky vody je nutné ji nahradit za novou a porušená trubka nesmí být znovu použita.



Obr.6

1.4 Napojení k systému vypouštění

Trouba je vybavena zařízením pro vypouštění vody, které je umístěno dole v zadní části spotřebiče a je osazeno trubkou o průměru 50 mm.



Obr. 7

Přikročte k zapojení trubky, která vyčnívá z vypouštěcího zařízení (**Obr. 7, ref. A**). Zařízení k vypouštění vody je sifónové, ale doporučuje se zapojit trubku k otevřenému trychtýři.

Zkontrolujte, zda vnitřní sifon je naplněn vodou, a v opačném případě jej naplňte vodou přivedenou přes výpusť ve varné komoře.

1.5 Elektrické zapojení

Elektrický systém, jak je požadováno a uvedeno v platných právních předpisech, musí být vybaven účinným uzemněním. Elektrickou bezpečnost spotřebiče je možné zajistit pouze u elektroinstalace provedené v souladu s předpisy.

Před provedením elektrického zapojení je třeba zkontrolovat hodnoty napětí a frekvence elektrické sítě, aby bylo zajištěno, že vyhovují požadovaným hodnotám pro zařízení uvedeným na jeho typovém štítku (**Obr. 8**).

MOD		NR	000000/01/16	
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ		
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW	1,0	
TOT. POWER kW	11,4	CE	G*	IP

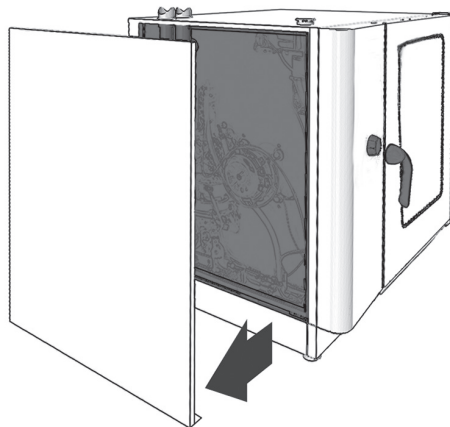
Obr. 8

V případě přímého připojení k elektrické síti je nutné zařadit mezi spotřebič a samotnou síť zařízení, dimenzované na dané zatížení, které zajistí odpojení a jehož vzdálenost kontaktů umožní úplné odpojení v podmínkách kategorie přepětí III v souladu s instalačními předpisy. Toto zařízení musí být rovněž umístěno tak, aby bylo kdykoliv snadno ovladatelné pracovníky obsluhy.

Otočte hlavní vypínač, k němuž bude připojena zástrčka napájecího kabelu, do polohy 0 (nula). Odborník musí ověřit, že průřez kabelů je dostatečný k přenosu daného příkonu spotřebiče.

Vyšroubujte šrouby, které připevňují levý bok trouby a sejměte jej (**Obr. 9**). Flexibilní trubka musí být z polychloroprénu a syntetického elastomeru pod odpovídajícím pláštěm odolným proti oleji. Použijte kabel s průměrem odpovídajícím zátěži každého zařízení, jak je uvedeno v tabulce (**tab. 1**).

Přívodní kabel vedte kabelovou průchodkou v levé dolní části trouby.



Obr. 9

ELEKT. model	SDBB0611E	SDBD0611E	SDBB0621E	SDBD0621E	SDBB1011E	SDBD1011E	SDBB1021E	SDBD1021E	SDBB2011E	SDBD2011E	SDBB2021E	SDBD2021E
Hmotnost	107	107	170	170	140	140	190	190	260	260	340	340
Napětí	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frekvence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Příkonná (kW)	11.4	10.4	21.4	20.4	16.7	15.7	28.3	25.8	33.3	30.8	54.1	51.6
Minimální průřez napájecího kabelu (mm ²)	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 10	5 x 10	5 x 4	5 x 4	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 16	5 x 16

PLYN. model	SDBB0611G	SDBD0611G	SDBB0621G	SDBD0621G	SDBB1011G	SDBD1011G	SDBB1021G	SDBD1021G	SDBB2011G	SDBD2011G	SDBB2021G	SDBD2021G
Hmotnost	135	135	190	190	165	165	220	220	270	270	350	350
Napětí	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frekvence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Příkonná (kW)	1.4	0.4	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Minimální průřez napájecího kabelu (mm ²)	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 2.5	3 x 1

tab. 1

Kabel připojte ke svorkovnici podle níže uvedených pokynů v **tab. 2** (následující strana).

Kabel zajistěte průchodkou.

Elektrické trouby	Plynové trouby
L1 L2 L3 N ⏚	L N ⏚ Mezi fází a ⏚ musí být přítomný rozdíl potenciálu 230 V.

tab. 2

Pro připojení se na rámu nachází svorka, označená symbolem **obr. 10**, k níž je třeba připojit kabel s průřezem minimálně 10 mm².

U plynových pecí, před opětovnou montáží boční část trouby, počkejte, dokud jste nedokončili připojení plynu k zařízení. U elektrických pecí zase namontujte znovu boční část po dokončení elektrického připojení.



Obr.10

1.6 Připojení plynu (pouze pro plynové trouby)

Poznámka:

Trouba je kalibrována v továrně pro provoz s druhem plynu uvedeným v objednávce.

Typ plynu, pro který je nastavena trouba, je zobrazen na štítku na zařízení (**obr. 11, ref.A**).

Během testování se ujistěte, že výchozí kalibrace trouby je vhodná pro konkrétní typ instalace, a to prostřednictvím analýzy plynů produkovaných spalováním (CO₂ a CO) a ověřením tepelné kapacity.

Konkrétně, s troubou fungující v plném režimu, musí hodnoty nezředěného CO na výstupu zůstat pod 1000 ppm. Pokud by byla zjištěna přítomnost nezředěného CO nad tento limit, bude nutné ověřit nastavení hořáků - výhradně autorizovaným technikem výrobce - který provede nutné úpravy zařízení, jež řídí spalování a příslušných parametrů.

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II _{2H3+}	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-DE-CH
		II _{2H3B/P}	P mbar	30	30	20	/	IT-DE-FR-EE-NO LV-LZ-SK-SI-SE
TYPE	A ₁ B ₁₁	II _{2E+3+}	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD		II _{2H3B/P}	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II _{2ELL3B/P}	P mbar	50	50	20	20	DE
		II _{2L3B/P}	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q _n	kW	II _{2E3+}	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I _{3B/P}	P mbar	30	30	/ /	MT-IS-HU-CY
			I ₃₊	P mbar	28-30	37	/ /	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I _{2E}	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A		mbar			
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

Obr. 11

Naměřené údaje by měly být zaznamenány a stanou se součástí technické dokumentace tohoto zařízení.

Požadavky na instalaci

Instalace a uvedení trouby do provozu by měly být prováděny pouze kvalifikovaným personálem v souladu s platnými předpisy a normami.

Plynové systémy, elektrické přípojky a místní instalace zařízení musí být v souladu s platnými předpisy a normami.

Mějte na paměti, že vzduch potřebný pro spalování hořáků je 2 m³/h na kW instalovaného výkonu.

Při veřejném provozu musí být respektována předpisy pro předcházení úrazům a protipožární bezpečnostní předpisy.

Připojení montážní armatury přívodu plynu může být provedeno za použití flexibilního kovového potrubí, vložením homologovaného zavíracího ventilu na snadno přístupném místě.

Ujistěte se, že se spojovací kovové flexibilní trubky u spojky přívodu plynu nedotýkají horkých částí trouby a nejsou vystaveny kroucení nebo rozšíření.

Použijte upevňovací svorky podle instalačních norem.

Co zkontrolovat před instalací

Zkontrolujte na typovém štítku na levé straně trouby, že zařízení bylo testováno na druh plynu, který má k dispozici uživatel (**obr. 11, ref. A**).

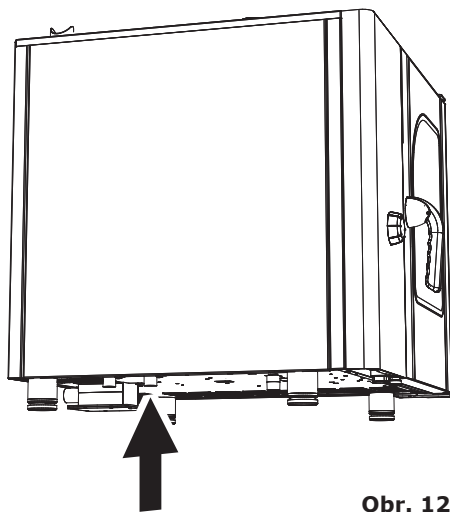
Zkontrolujte s údaji na typovém štítku (**obr. 11**), že průtok redukčního ventilu stačí k napájení zařízení.

Neprovádějte snížení úseku mezi regulátorem a spotřebičem.

Doporučuje se namontovat plynový filtr na začátek regulátoru tlaku, aby se zajistila optimální funkce trouby.

Připojte troubu k systému přívodu plynu pomocí speciální trubky o průměru 3/4" s vnitřním průřezem ne menším než 20 mm (**obr. 12**).

Kohouty nebo ventily musí mít vnitřní průměr menší, než je spojovací potrubí uvedené výše.



Obr. 12

Po připojení k zásobování plynem je nutné zkontrolovat, zda nedochází k úniku v kloubech a armaturách. Pro tento účel použijte mýdlovou vodou nebo pěnidlo určené pro detekci netěsností.

Je vhodné jednou za rok provést, v souladu se specifickými normami, pravidelnou údržbu plynových trub autorizovaným technikem; při této příležitosti bude provedena analýza spalín a kontrola tepelného výkonu.

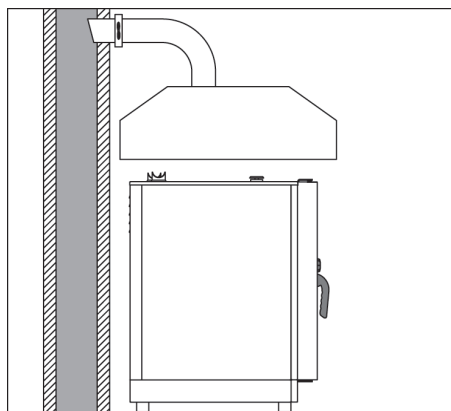
1.7 Odvod kouře

Trouby, v souladu s pravidly pro jejich instalaci, musí být umístěny ve vhodných prostorách vybavených odvodem spalín.

Je možné připojit odvádění z trouby prostřednictvím nuceného systému odvádění spalín, jako je například digestoř vybavená mechanickým odsávačem (**obr.13**).

V tomto případě musí být přívod plynu do spotřebiče přímo kontrolován tímto systémem a musí se zastavit, když průtok odsávání klesne pod předepsané mezní hodnoty.

Když je spotřebič instalován pod digestoří, musí se ověřit, že jsou splněny následující pokyny:



Obr. 13

a) odsávaný objem musí být vyšší, než je objem generovaných spalín (viz platné předpisy);

b) materiál, ze kterého je složen filtr digestoře, musí být schopen odolávat teplotě spalín na výstupu, která může být až 300 °C;

c) koncová část odváděcího potrubí spotřebiče musí být umístěná uvnitř projekce základního obvodu digestoře;

d) obnovení zásobení plynem, způsobené zablokováním kvůli nedostatečnému odsávání, musí být provedeno ručně.

1.8 Provozní hodnoty plynových trub (pouze pro verze na plyn)

Spotřeba plynu

	SD.0611G	SD.1011G	SD.1021G	SD.2011G	SD.2021G
G30 kg/h	0,94	1,49	2,13	2,84	4,26
G20 m ³ /h	1,26	2,01	2,86	3,81	5,71
G25 m ³ /h	1,47	2,33	3,32	4,43	6,65

Jmenovitý tepelný výkon

Model	SDBB0611G	SDBD0611G	SDBB0621G	SDBD0621G	SDBB1011G	SDBD1011G	SDBB1021G	SDBD1021G	SDBB2011G	SDBD2011G	SDBB2021G	SDBD2021G
Napětí	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frekvence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Příkon (kW)	1.4	0.4	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Jmenovitý tepelný výkon (kW)	12	12	23	23	19	19	27	27	36	36	54	54
Průřez napájecího kabelu (mm ²)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

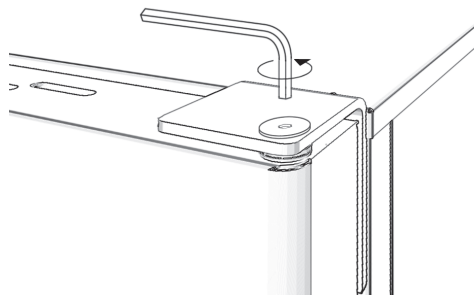
Tlak plynu

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

1.9 Nastavení závěsů a nýtu uzavírání dveří

Po té, co byla trouba správně umístěna do místa určeného pro instalaci, je třeba ověřit uzavření a těsnění dveří komory trouby.

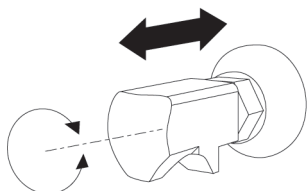
Panty dveří se nastavují tak, aby se zajistilo maximální těsnění dveří trouby během jejího fungování. Je možné nastavit jak horní, tak spodní závěs.



Obr. 14

K nastavení těsnění dveří podle potřeby povolte šroub (**obr. 14**) a přesuňte dveře do požadované polohy.

Po dokončeném nastavení, znovu šroub utáhněte. Nýt uzavření dveří může být nastaven v hloubce, aby se eliminovaly úniky páry během pečení.



Obr. 15

Je možné nastavit tlak dveří na těsnění zašroubováním nýtu, aby se zvýšil, nebo povolením pro jeho snížení (**obr. 15**).

Po dokončeném nastavení šroub znovu utáhněte a ujistěte se, že jste umístili směrem dolů ukotvení uzávěru zámku.

1.10 Uvedení do provozu a testování trouby

Před uvedením trouby do provozu je třeba vykonat všechny nezbytné kontroly, zda je zařízení a jeho instalace v souladu s právními předpisy a technickými a bezpečnostními pokyny uvedenými v tomto návodu.

Je nutné také splnit následující body:

Teplota okolí v místě instalace trouby musí být vyšší než +4 °C.

Varná komora musí být prázdná.

Všechny obaly musí být zcela odstraněny, včetně ochranné fólie na stěnách trouby.

Ventilační otvory a výdechy musejí být otevřené a bez překážek.

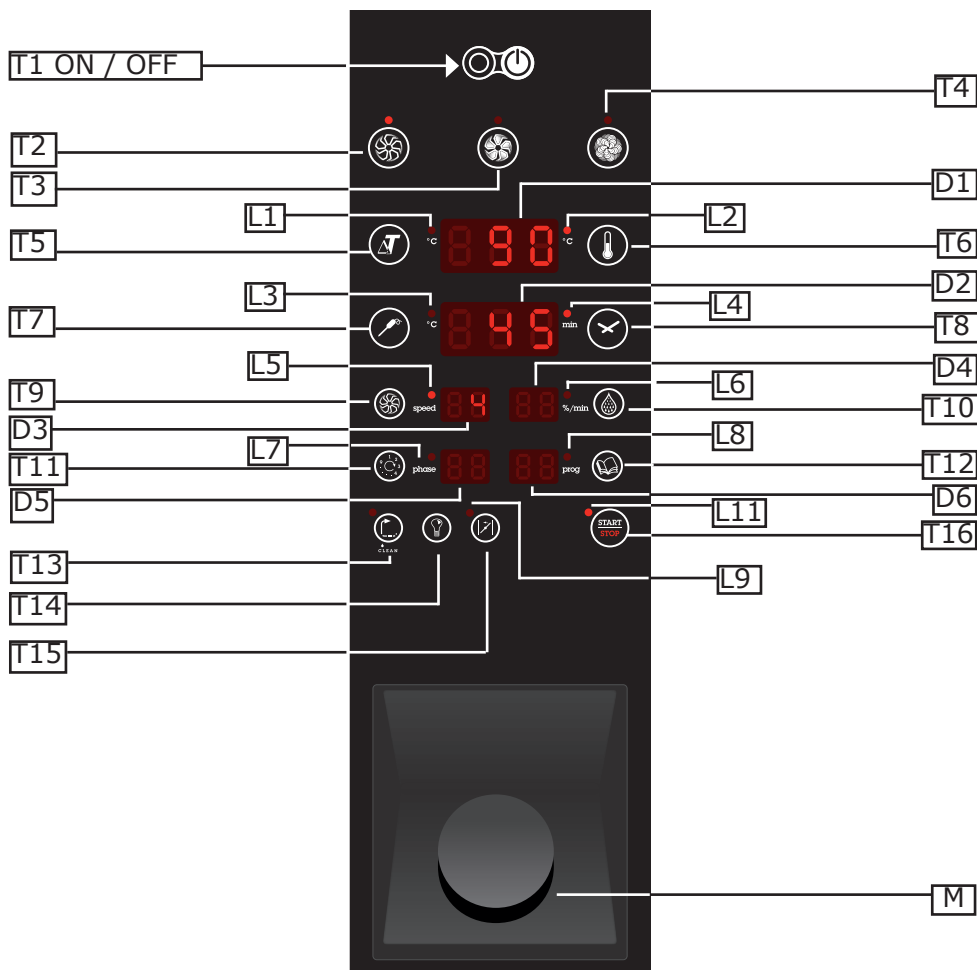
Části trouby případně demontované za účelem instalace musejí být znovu namontovány.

Hlavní elektrický vypínač musí být uzavřen a uzavírací ventily vody a plynu na vstupu do spotřebiče musí být otevřeny.

Testování

Testování trouby se provádí tím, že se provede zkušební cyklus pečení, který ověří správnou funkci zařízení a nepřítomnost anomálií nebo problémů.

Zapněte troubu tlačítkem "ON / OFF" ref. T1 obr.16.



Obr. 16

Nastavte cyklus tepelné úpravy při teplotě až 150 °C, s dobou 10 min. a při vlhkosti 10%.

Pečlivě zkontrolujte body z následujícího seznamu:

Světla uvnitř trouby se stisknutím příslušného tlačítka (**Obr.16 - Ref.T14**) rozsvítí a po 45 sekundách, pokud nejsou zhasnuté dříve, se opětovným stisknutím tlačítka automaticky vypnou.

Trouba se vypne po otevření dveří a pokračuje v provozu po jejich opětovném uzavření.

Motor ventilátoru/ů automaticky změní směr otáčení, a to každé 3 minuty (proměnlivá doba podle doby tepelné úpravy).

V troubách se dvěma ventilátory ve varné komoře se motory otáčejí stejným směrem.

Zkontrolujte případný únik vody ve směru ventilátoru z přívodní trubky vlhkosti do varné komory.

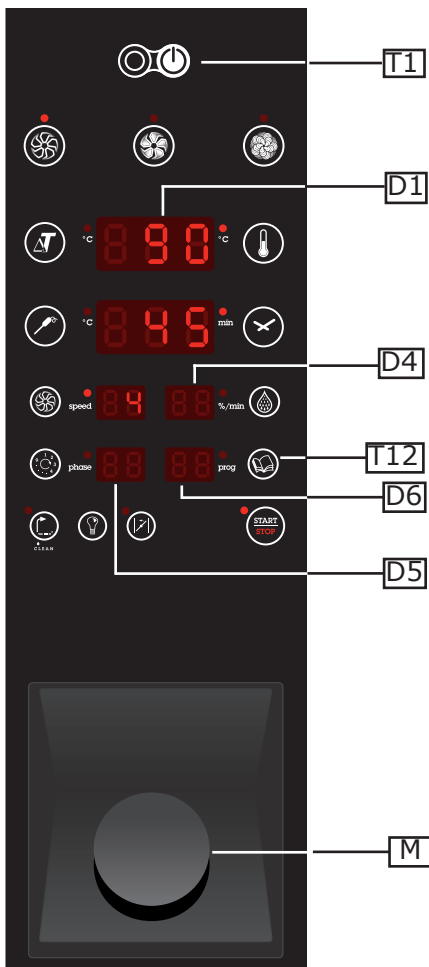
Na konci cyklu tepelné úpravy vydá trouba zvukový výstražný signál.

2. NÁVOD K POUŽITÍ

2.1. Přípravní informace

Přístroj je určen pro vaření potravin v interiéru a musí být použit pouze pro tuto funkci: je třeba se vyhnout některému dalšímu použití, protože je to nevhodné a nebezpečné.

Během provozu sledujte zařízení.



Před pečením je doporučeno přehřát troubu na cca +30°/+40° C více než je nutné.

Ovládací panel trouby je vybaven knoflíkem **M**, aby se vložili a upravili provozní parametry zařízení. Tento knoflík může být také použit při výběru funkce nebo potvrzení konkrétního parametru. Knoflík působí na digitální snímač, a proto je v kontinuální rotaci (není tam žádný limit). Parametry nastavené z kodéru se liší v rostoucím směru hodinových ručiček.

Od pohotovostního stavu stiskem tlačítka **T1** se přejde do stavu "zapnutí" po resetu karty (několik sekund): displej **D1** udává teplotu v pečicí komoře a trouba je připravena přijmout nastavení pečení

2.2. Nastavení data a času

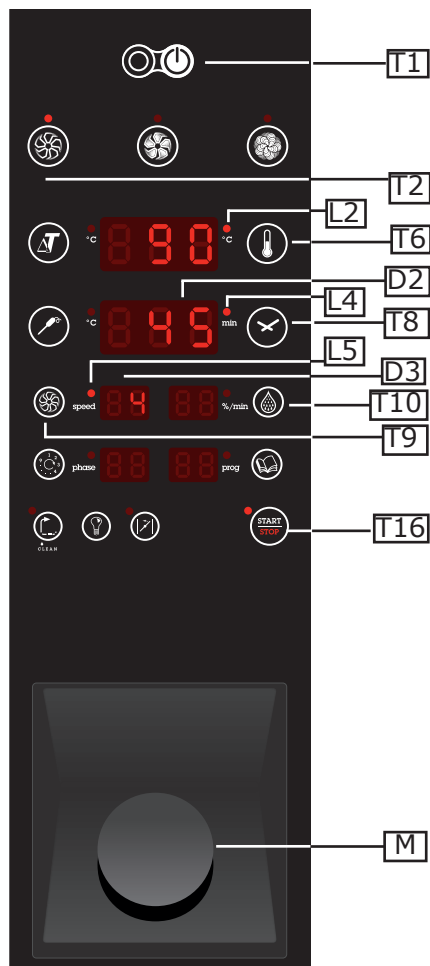
Po zapojení k elektrické síti, je trouba v podmínce "stand-by" (očekávání) a displej **D5** a **D6** udávají probíhající hodiny a minuty.

Držením stisknutého tlačítka **T12** po dobu 5 sekund displej **D4** zobrazí hr a displej **D6** přerušovaně svítí. Zvolte správnou hodinu otočením rukojeti **M** a potvrďte volbu stisknutím rukojeti.

Displej **D4** udává ni (minuty): zvolte minuty otočením rukojeti **M** a potvrďte volbu stisknutím rukojeti. Opakujte operaci pro den (da), měsíc (mo) a rok (ye).

2.3. Ruční nastavení - pečení konvekcí

Po zapnutí trouby stisknutím tlačítka **T1**, zvolte režim pečení konvekcí stisknutím tlačítka **T2**. Povolte nastavení teploty pečení stisknutím tlačítka **T6** signalizováno blikáním kontrolky led **L2**: nastavte hodnotu teploty otáčením knoflíku **M** (až 300°C) a potvrďte volbu stisknutím knoflíku **T6** nebo knoflíku **M** snímače.



Displej se automaticky přepne v časti čas pečení **D2** (kontrolka led **L4** bliká).

Nastavte hodnotu času pečení otáčením knoflíku **M** a potvrďte volbu stisknutím knoflíku **T8** nebo knoflíku **M** snímače. Displej se automaticky přepne v časti rychlosti ventilátoru **D3** (kontrolka led **L5** bliká).

Nastavte otáčky ventilátoru (jsou k dispozici 6 rychlosti) a potvrďte volbu stisknutím knoflíku **T9** nebo knoflíku **M** encoder.

Stiskněte tlačítko **T16** Start pro zahájení pečení.

Poznámka: v konvekcí vaření nelze nastavit určité procento vlhkosti. Můžete přidat pouze vlhkost uvnitř komory podržením tlačítka **T10** po požadovanou dobu.

2.4. Ruční nastavení - smíšené pečení konvekce/pára

Po zapnutí trouby stisknutím tlačítka **T1**, zvolte režim smíšené pečení konvekcí/párou stisknutím tlačítka **T3**. Povolte nastavení teploty pečení stisknutím tlačítka **T6** signalizováno blikáním kontrolky led **L2**: nastavte hodnotu teploty otáčením

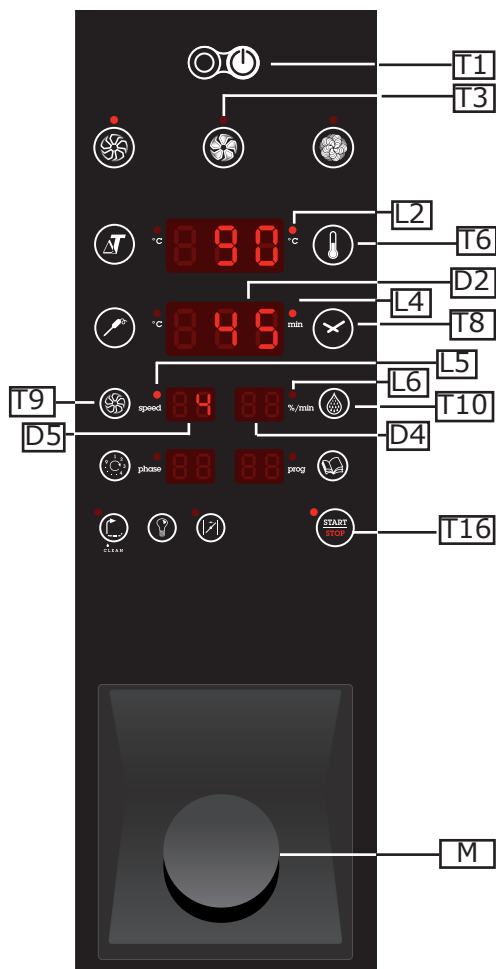
knoflíku **M** (až 270°C) a potvrďte volbu stisknutím knoflíku **T6** nebo knoflíku **M** snímače. Displej se automaticky přepne v části čas pečení **D2** (kontrolka led **L4** bliká).

Nastavte hodnotu času pečení otáčením knoflíku **M** a potvrďte volbu stisknutím knoflíku **T8** nebo knoflíku **M** snímače. Displej se automaticky přepne v části vlhkost v komoře pečení **D4** (kontrolka led **L6** bliká).

Nastavte hodnotu času pečení otáčením knoflíku **M** (nastavení hodnoty skokem o 5%) a potvrďte volbu stisknutím knoflíku **T10** nebo knoflíku **M** snímače. Displej se automaticky přepne v části rychlosti ventilátoru **D5** (kontrolka led **L5** bliká).

Nastavte otáčky ventilátoru (jsou k dispozici 6 rychlosti) a potvrďte volbu stisknutím knoflíku **T9** nebo knoflíku **M** encoder.

Stiskněte tlačítko **T16** Start pro zahájení pečení.



2.5. Ruční nastavení - pečení párou

Po zapnutí trouby stisknutím tlačítka **T1**, zvolte režim pečení párou stisknutím tlačítka **T4**. Povolte nastavení teploty pečení stisknutím tlačítka **T6** signalizováno blikáním kontrolky led **L2**: nastavte hodnotu

teploty otáčením knoflíku **M** (hodnota default je 100°C, maximum 120°C) a potvrďte volbu stisknutím knoflíku **T6** nebo knoflíku **M** snímače. Displej se automaticky přepne v časti čas pečení **D2** (kontrolka led **L4** bliká).

Nastavte hodnotu času pečení otáčením knoflíku **M** a potvrďte volbu stisknutím knoflíku **T8** nebo knoflíku **M** snímače.

Stiskněte tlačítko **T16** Start pro zahájení pečení.



FUNKCE SUPER STEAM:

Díky funkci SuperSteam je možné snížit doby pečení zeleniny v páře se zvláště odolnými vlákny (jako: brambory, mrkve, artyčoky, řepy, atd.) až na 40%.

Funkce SuperSteam se aktivuje v režimu páry stisknutím tlačítka vlhkosti **T10** po dobu 3 sekund.

Když je funkce SuperSteam aktivní, displej **D4** zobrazí:

5H

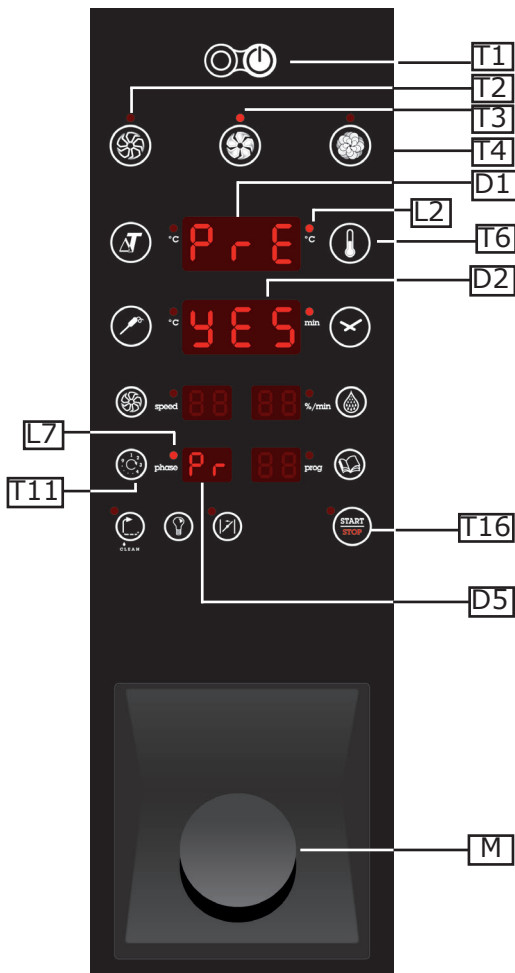
Pro ukončení funkce SuperSteam stiskněte na dobu 3 sekundy tlačítko **T10** vlhkost; **D4** na displeji se zobrazí:

--

2.6. Předehřátí prostoru pro pečení

Po zapnutí trouby stisknutím tlačítka **T1**, zvolte požadovaný režim pečení stisknutím tlačítka (T2 - T3 - T4) a nastavte teplotu vaření stisknutím tlačítka T6 a otáčením knoflíku **M**; potvrďte výběr stisknutím tlačítka **T6** nebo tlačítka **M**.

Po nastavení teploty vaření stiskněte tlačítko fáze **T11** a otočte knoflík M doleva. Displej **D5** zobrazuje pr a **LED L7** bliká, zatímco na displeji **D1** se zobrazí Pre; na displeji **D2** se zobrazí Ano Změňte stav zobrazení **D2** stisknutím knoflíku **M** (střídavě přepínáním z ano na ne) a potvrzením výběru stisknutím tlačítka **T11**.



Stiskněte tlačítko **T16 START** předehřívacím stupni, který končí v okamžiku, kdy trouba dosáhne teplota vyšší o 22% na požadovanou teplotu vaření (např. nastavením teploty 100 ° předehřívací vaření má konec po dosažení teplota 122 °). Během celé fáze předehřívání bliká **LED L7**, displej **D2** ukazuje před a **D1** zobrazuje stoupající teplotu. Termín předehřívání je signalizován akustickým varováním.

Při otevření dveří se akustický signál zastaví.

Spálením a zavřením dveří se automaticky spustí proces pečení.

POZNÁMKA: komora musí být předehřívána do prázdné komory; vložte výrobek pouze na konci samotné fáze předehřívání

2.7. Pečení v režimu Jehlové sondy

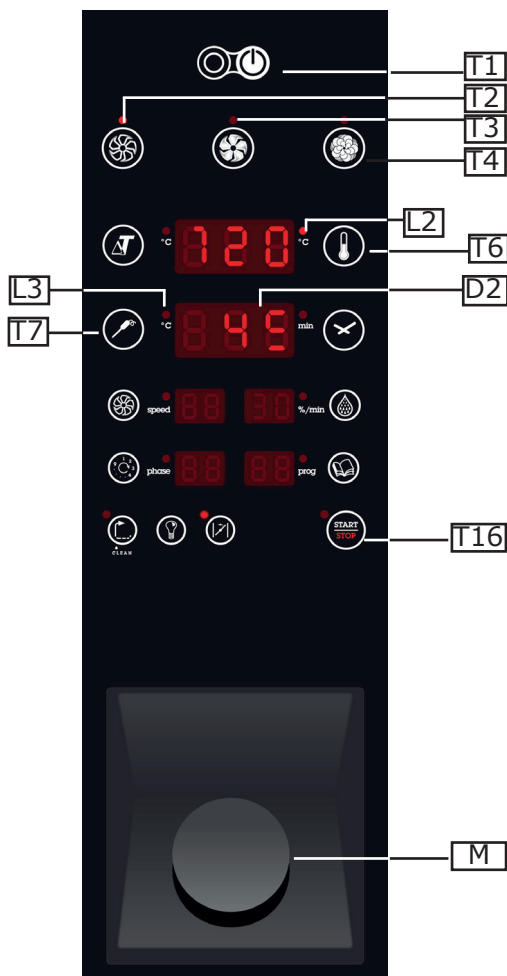
Po zapnutí trouby stisknutím tlačítka **T1**, zvolte požadovaný režim pečení stisknutím tlačítka (T2 - T3 - T4).

Stiskněte tlačítko **T6** a nastavte hodnotu teploty komory pomocí knoflíku **M**; potvrďte volbu novým stisknutím tlačítka **T6** nebo knoflíku **M** encoderu.

Zvolte režim jehlové sondy stisknutím tlačítka **T7**. Nastavte požadovanou (**D2**) hodnotu teploty v srdci výrobku pomocí knoflíku **M** (POZNÁMKA pokud je teplota srdce stejná nebo vyšší než teplota komory, tato je zvýšena o 5°C). Svou volbu potvrďte stisknutím knoflíku **T7** nebo kliky **M** snímače.

Pokračujte s definicemi dalších parametrů ve fázi pečení ve funkci typu zvoleného pečení.

Stiskněte tlačítko **T16** Start pro zahájení pečení.



Poznámka:

Jak umístit sondu:

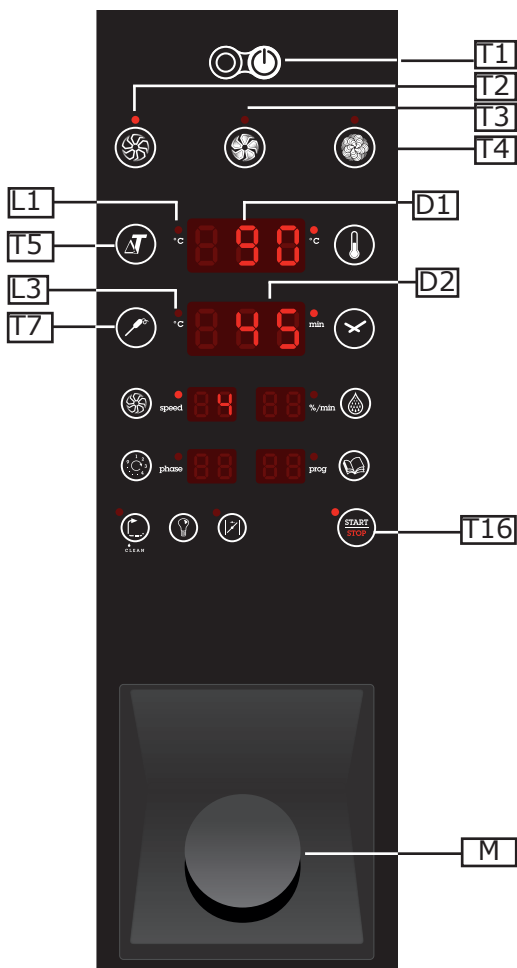
Sonda by měla být umístěna tak, že proniká do potravin, které se pečou tak, aby byl konec v nejširším centru části výrobku.

2.8. Pečení v režimu ΔT

Po zapnutí trouby stisknutím tlačítka **T1**, zvolte požadovaný režim pečení stisknutím tlačítka (T2 - T3 - T4).

Vyberte režim ΔT stisknutím tlačítka **T5**. Nastavte hodnotu na požadovanou teplotu v jádru výrobku působením na kliku **M**. Svou volbu potvrďte stisknutím knoflíku **T5** nebo kliky **M** snímače. Displej **D2** se automaticky přepne v části teploty sondy (kontrolka led **L3** bliká).

Nastavte hodnotu teploty jádra výrobku otočením **M** a potvrďte volbu stisknutím tlačítka **T7** nebo knoflík ovladače **M**



Pokračujte s definicemi dalších parametrů ve fázi pečení ve funkci typu zvoleného pečení.

Stiskněte tlačítko **T16** Start pro zahájení pečení.

Poznámka:

Použití pečení ΔT :

Pečení v režimu ΔT je zvláště vhodný pro pečení středních / velkých kusů. Tento typ pečení se provádí tím, že se udržuje nejnižší teplota v prostoru pro konvenční pečení a s delšími časy a tím zvýšit jemnost konečného produktu a zároveň snížit ztrátu hmotnosti potraviny.

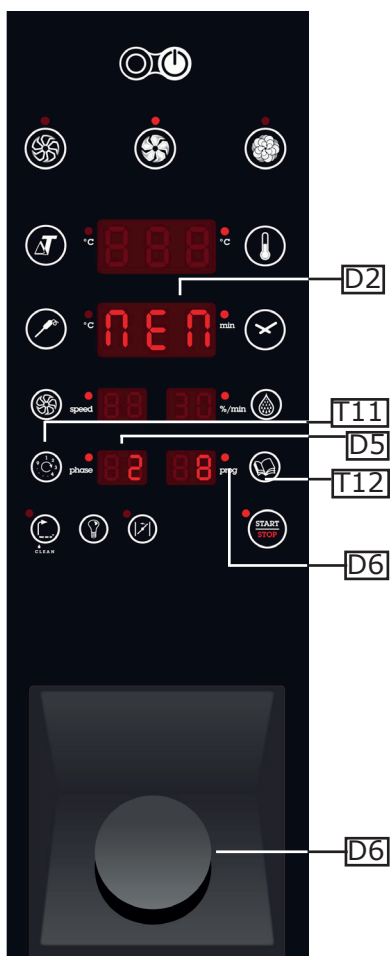
Doporučujeme nastavit teplotu ΔT :

- 40°C pro pečení červeného masa s vnitřní teplotou mezi 45 ° C a 55 ° C;
- 50°C pro pečení bílého masa s vnitřní teplotou mezi 75 ° C a 85 ° C;

2.9. Uložení programů pečení

Každá jednotlivá dříve ilustrovaná fáze pečení může být uložena a tvořit součást programu pečení.

Po nastavení fáze, stiskněte tlačítko Phase **T11**. Displej fázi pečení **D5** zobrazuje číslo fáze, signalizuje její uložení. Pak můžete přejít do nové fáze, otáčením voliče **M** snímače. Displej fázi pečení **D5** zobrazuje číslo nové fáze, které bude potvrzeno stisknutím knoflíku **M**. Poté můžete přejít k zadání parametrů nové fáze.



každý jednotlivý program může být složen z maximálního počtu 9 fází.

PO dokončení nastavení fází programu, tento se uloží stisknutím tlačítka Kniha **T12** po dobu 3 sekund.

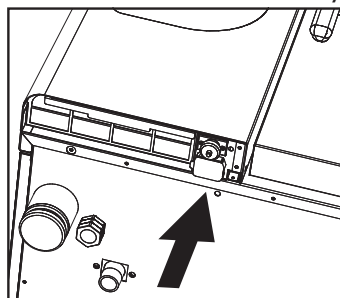
Na displeji **D6** se objeví první číslo disponibilního programu, které může být potvrzeno nebo změněno pomocí knoflíku **M**. Nápis MEM zobrazený na displeji **D2** potvrdí, že uložení programu proběhlo.

Maximální počet uložitelných programů je 99.

Uložené programy mohou být přeneseny na vnější paměť pomocí USB portu umístěného pod kontrolním panelem trouby. (**Obr.17**)

Pro import receptů vložte paměť USB, stiskněte nejdříve knoflík **M** následovaný tlačítkem **T12** a držte je stisknuté až displej **D2** zobrazí *UP*. (POZNÁMKA čas načítání receptů se mění v závislosti na jejich počtu).

Pro export receptů vložte paměť USB, stiskněte nejdříve knoflík **M** následovaný tlačítkem **T11** a držte je stisknuté až displej **D2** zobrazí *don*. (POZNÁMKA čas stahování receptů se mění

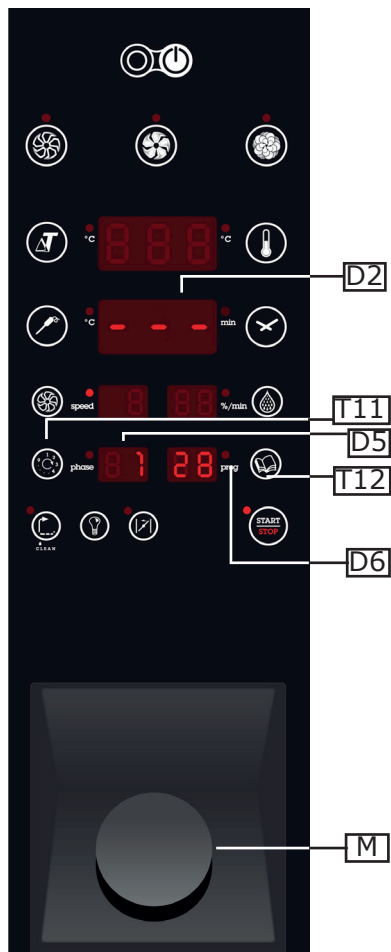


Obr. 17

v závislosti na jejich počtu).

2.10. Načítání, změna a/nebo vymazání prprogramů pečení

Pro přístup k uloženému prprogramu, stiskněte tlačítko Kniha **T12** a zvolte číslo programu, zobrazeného na displeji **D6**, pomocí knoflíku **M**. Potvrďte volbu stisknutím knoflíku **M**.



Pro změnu fáze programu stiskněte tlačítko Phase **T11** a zvolte fázi, kterou chcete změnit. Změňte parametry jak je požadováno a potvrďte změnu stisknutím knoflíku **M**.

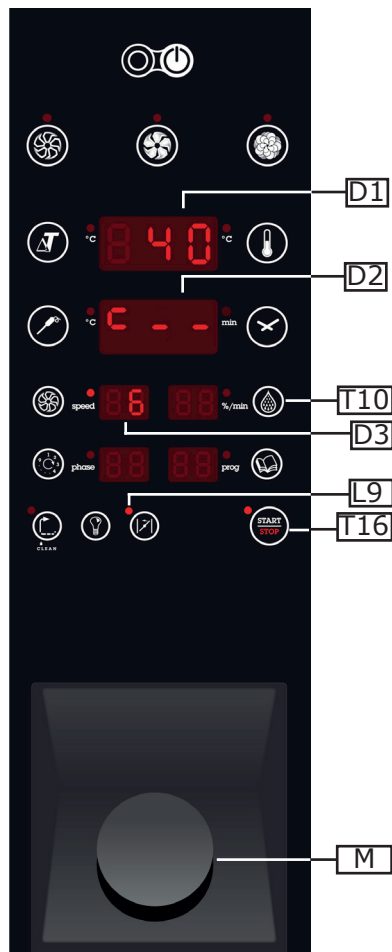
Uložte změnu programu podržením tlačítka Kniha **T12** po dobu 3 sekund. Na displeji **D2** se objeví nápis MEM jako potvrzení, že uložení programu proběhlo.

Pro vymazání uloženého programu, stiskněte tlačítko Kniha **T12** a zvolte číslo programu, zobrazeného na displeji **D6**, pomocí knoflíku **M**. Potvrďte volbu stisknutím knoflíku **M**. Zvolte pomocí tlačítka Phase **T11**, fázi 1 programu a držte stisknutén tlačítko Phase **T11** po dobu 3 sekund.

Pro částečné vymazání uloženého programu, stiskněte tlačítko Kniha **T12** a zvolte číslo programu, zobrazeného na displeji **D6**, pomocí knoflíku **M**. Potvrďte volbu stisknutím knoflíku **M**. Zvolte pomocí tlačítka Phase **T11**, fázi programu, z něhož chcete mazat a držte stisknutén tlačítko Phase **T11** po dobu 3 sekund. Bude smazána zvolená fáze a všechny následující fáze.

2.11. Chlazení prostoru pro pečení

Funkce chlazení umožní obsluze nechat rychle klesnou teplotu v prostoru pro pečení.



Pro provedení cyklu chlazení pečicí komory je nutné, s troubou v podmínce očekávání příkazů, ale nikoli operativní (zobrazí se pouze teplota pečicí komory na displeji **D1**), stisknete tlačítko Start **T16**. Displej **D2** zobrazí nápis C-- jako potvrzení spuštění procedury chlazení, V tomto okamžiku můžete otevřít dvířka trouby , aby usnadnila disperze tepla tento sll'interno místnosti.

Displej **D3** zobrazí maximální rychlost fungování ventilátoru a kontrolka LED **L9** signalizuje otevření ventilu vypouštění vlhkosti.

Během ochlazování stavu varné komory na funkci ventilu je nucen otevřít a nelze změnit svůj status manuálně. Na konci chlazení, ventil se automaticky uzavře.

POZNÁMKA : Chcete-li urychlit ochlazování můžete držet klíče **T10**. Tento postup vede vodu do vnitřku varné komory .

POZOR : od varné komory může ukončit proudy horkého vzduchu a páry ! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ !!

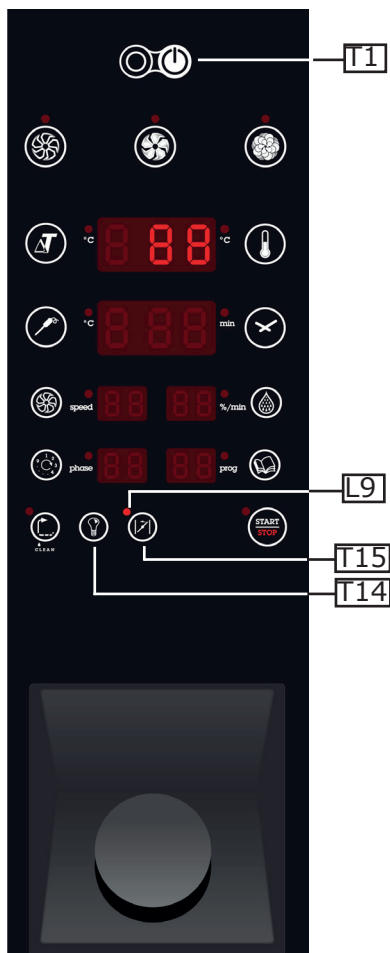
2.12. Výfukový ventil vlhkosti

Výfuk vlhkosti má funkci vyloučit vlhkost, která může být vytvořena v prostoru v průběhu cyklu pečení.

Když je trouba zapnuta ventil je vždy uzavřen. Na konci cyklu pečení ventil zůstává v poloze, ve které se nachází, v tomto okamžiku.

Stisknutím tlačítka **T15** se řídí otevírání nebo zavírání výfukového ventilu vlhkosti. Když ventil manipuluje kontrolka led bliká a není možné spustit nový příkaz.

Otevření ventilu je signalizováno změnou stavu kontrolky LED **L9**. Kontrolka led svítí, ventil je otevřený, kontrolka nesvítí ventil uzavřený.



Také s uzavřeným ventilem není žádné riziko přetlaků komory pečení, neboť tyto jsou kontrolovány výfukem.

Během funkce chlazení pečicí komory stav ventilu je násilím otevřený a není možné změnit jeho stav ručně. Na konci chlazení se ventil automaticky uzavře.

2.13. Osvětlení komory

Osvětlení prostoru pečení se rozsvítí stisknutím tlačítka **T14** a vypne se stejným způsobem; spuštění světel je časované a automaticky ukončené po 45 sekundách.

Otevření dveří trouby z důvodu dočasného vypnutí osvětlení; při novém uzavření dveří se světla znovu rozsvítí po zbytkovou dobu do dosažení 45 sekund.

2.14. Vypnutí

Trouba se vypne pomocí stisknutí tlačítka "0" hlavního vypínače **T1**. Kohouty zachycování vody a plynu umístěné před zařízením je třeba zavřít.

V okamžiku vypnutí trouby se může stát, že ventilace technického prostoru umístěného vzadu za přístrojovou deskou zůstane ve funkci, aby se dokončilo chlazení.

2.15. Mytí

Tlačítko **T13** vynulování aktuálních nastavení, spojené se stisknutím knoflíku **M**, umožní přístup k funkcím Mytí. Trouba je vybavena automatickým mytím, které předpokládá 4 úrovně mytí: *L1=Soft*, *L2=Běžné*, *L3=Intenzivní*, *MA=Ruční*, *RI=oplachování*.

Tedy současným stisknutím tlačítka **T13** a knoflíku **M**, displej **D6** zobrazí příslušné číslo úrovně mytí a displej **D2** zobrazí trvání mytí. Úroveň mytí udává stupeň jeho intenzity.

Cyklus mytí bude spuštěn stisknutím tlačítka Start **T16**. Zahájení cyklu mytí je potvrzeno na displeji **D1**, který zobrazuje nápis CLN.

DŮLEŽITÉ:

Na konci správného čištění a kvalitativní údržbu komory trouby je povinné použití doporučeného čisticího prostředku: "OVEN LIQUID DEGREASER"

POUŽITÍ ODLIŠNÉHO ČISTICÍHO PROSTŘEDKU MŮŽE RUŠIT ZÁRUKU!

Periodicky může být provedena kontrola stavu čistoty za lopatami ventilátorů: mohou být demontovány vyšroubováním upevňovacích šroubů.

Doporučuje se provést tuto operaci vyškoleným personálem a zjistit se, že bylo odpojeno elektrické napájení trouby.

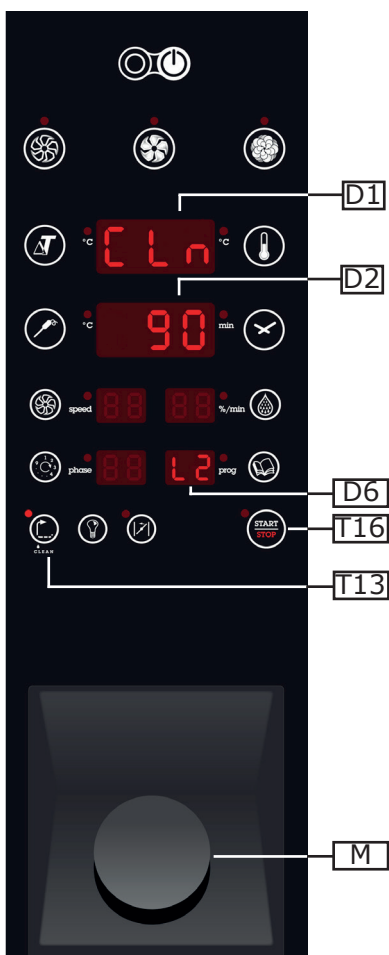
Ruční mytí pečicí komory.

Cyklus mytí se skládá ze 4 fází:

- v první fázi, v trvání 5", v komoře je generována pára pro navlhčení povrchů;
- na zvukový signál, který oznamuje dokončení první fáze, otevřete dveře trouby a postříkejte stěny komory čisticím prostředkem pro trouby. **NEPOUŽÍVEJTE VÝROBKY NA BÁZI CHLÓRU;**
- uzavřete dveře trouby. Má začátek nový parní cyklus;
- na zvukový signál otevřete dveře trouby a dostatečně opláchněte pomocí příslušné sprchy.

V troubách vybavených automatickým mytím se výše popsané fáze dějí

automaticky. S tímto typem trub, pro provádění mytí, zapojte sací trubku čerpadla k nádobě čisticího prostředku. V troubách, které nejsou vybaveny automatickým mytím, je k dispozici pouze funkce Ruční.



2.16. Mytí - Odstraňování vodního kamene z boileru (pouze trouby M)

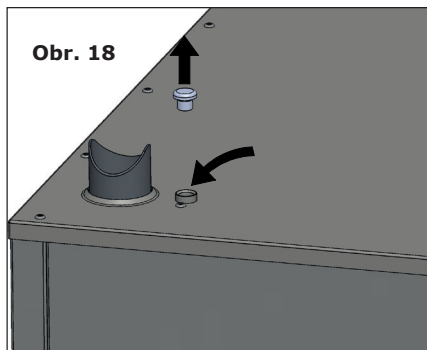
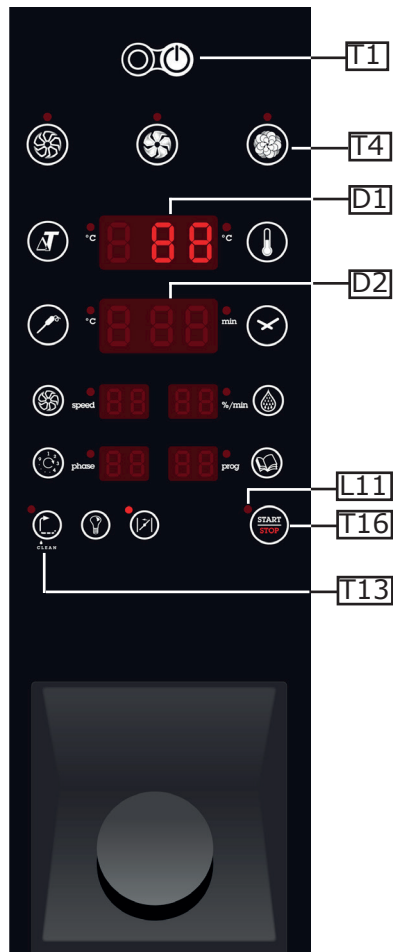
Cyklus odstraňování vodního kamene boileru (modely M) se aktivuje současným stisknutím po dobu 5 sekund tlačítek **T4** a **T13**.

Displej **D1** zobrazí *boi* a displej **D2** *CLn*. Stiskněte tlačítko **T16** "Start": zapnutí kontrolky led **L11** potvrdíte spuštění cyklu.

Displej **D1** zobrazí *inS* a displej **D2** *diS* (vložte odstraňovač vodního kamene). Vlijte roztok odstraňovače vodního kamene do příslušného otvoru umístěného na horní části trouby (**obr. 18**).

Během procedury odstraňování vodního kamene displej **D2** alternativně zobrazí *CLP* a minuty chybějící do konce procesu, jehož dokončení je signalizováno zvukovým signálem.

Poznámka: je možné přerušit cyklus odstraňování vodního kamene vypnutím trouby, stisknutím hlavního vypínače **T1**. Znovu spuštěním je aktivován cyklus oplachování.



2.17. Tasto ESC

V případě zablokování postupu při nastavení fázi pečení, nebo při řešení jiných bloků na ovládacím panelu stiskněte tlačítko, a to i několikrát **T13**.

Panel se vynuluje a je pouze zobrazena na displeji **D1** aktuální teplota pečící komory.

3. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakékoliv práce související s čištěním nebo údržbou odpojte spotřebič z elektrického napájení.

Na konci pracovního dne je třeba spotřebič vyčistit, a to jak z hygienických důvodů, tak i proto, aby se zabránilo poruchám.

Trouba nesmí nikdy být čištěna vodní tryskou ani pod vysokým tlakem. Stejně tak pro čištění spotřebiče nesmí být použita ocelová vlna, ocelové kartáče ani škrabky. Můžete případně použít vlnu z nerezové oceli a stírat s ní ve směru vláken plechů.

Počkejte, až varná komora vychladne. Vyjměte přepážky nosiče plechů. Odeberte všechny zbývající odnímatelné části ručně a vložte je do myčky na nádobí.

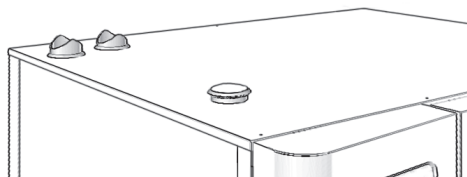
Chcete-li vyčistit varnou komoru, je nutné použít teplou mýdlovou vodu. Následně musí být všechny povrchy důkladně opláchnuty, přičemž se musí dbát na to, aby na nich nezůstaly žádné zbytky mycího prostředku.

K čištění vnějších částí trouby použijte vlhký hadřík a jemný čisticí prostředek.

Při roční kontrole, kterou provádí kvalifikovaný technik, demontujte deflektor a omyjte jej mýdlovou vodou.

3.1 ODVOD VLHKOSTI

Zařízení na odvod vlhkosti odvádí pryč páry vytvářené uvnitř pečicí komory. Kontrolujte, zda je zařízení stále čisté a perfektně průchozí bez zanášení.



Obr. 19



Obr. 20

3.2 ČIŠTĚNÍ SKLA

Čištění skla dveří může být prováděno jak na vnější straně, tak na vnitřní straně. Za tímto účelem musíte otočit západkou přidržující vnitřní sklo (**obr. 20**) ve směru hodinových ručiček, a když je otevřené, vyčistit sklo vhodným čisticím prostředkem. Nikdy nepoužívejte brusné materiály.

Sklo musí být poté správně zavřeno ve své poloze otočením západky proti směru hodinových ručiček.

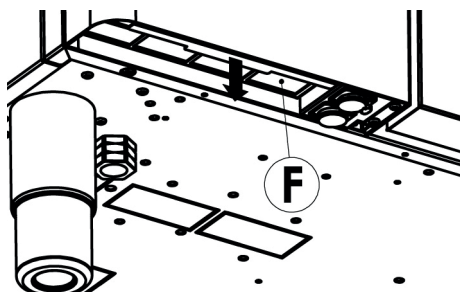
3.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ PŘÍSTROJOVÉ DESKY

Čištění filtru větrání přístrojové desky trouby (**Obr. 21 - ref. F**) se provádí alespoň jednou za měsíc umytím filtru v ruce vodou a saponátem.

Pro vyjmutí filtru stáhněte prsty dolů a zatlačte na příslušnou zarážku (**obr. 21**).

Je vhodné vyměnit filtr alespoň jednou za rok nebo i s větší frekvencí, když trouba pracuje v prostředí, kde je vysoká koncentrace mouky nebo podobných látek.

V každém případě je třeba filtr vyměnit, když je opotřebovaný nebo poškozený; je třeba jej vyžádat jako náhradní díl u dodavatele.



Obr. 21

4. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK

Před prováděním jakéhokoli zásahu odpojte elektrické napájení.

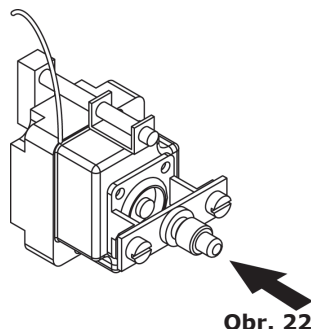
4.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU

Vyšroubujte šrouby, které připevňují řídicí panel a otevřete jej otočením na jeho vodičích směrem vlevo.

Určete termostat, umístěný vlevo dole technického prostoru, a stiskněte červené tlačítko, až uslyšíte mechanický zvuk („cvaknutí“), který potvrdí uzavření kontaktů (**obr. 22**).

Je možné, že termostat zasáhne z důvodu mechanického zatížení, kterému byla trouba vystavena během přepravy.

Kontinuální zásah bezpečnostního termostatu je ukazatelem chybné funkce zařízení a je třeba hledat jeho příčiny.



Obr. 22

4.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU

Tepebná pojistka motoru se obnovuje automaticky. V případě jejího zásahu se musí ověřit čistota štěrbin, účinnost chladicího systému a pravidelné otáčení motoru bez tření.

Doporučuje se odpojit elektrické napájení.

4.3 OCHRANNÉ POJISTKY

Ochranné pojistky slouží k ochraně elektronických desek trouby proti přepětí. Nacházejí se na spodní části technického prostoru v blízkosti tlačítka obnovy bezpečnostního termostatu.

4.4 KONTROLA PLAMENE

Pozor:

Kontrola plamene funguje správně pouze, pokud elektrické zapojení trouby bylo provedeno respektováním polohy fáze a neutrálu. Mezi fází a \perp musí být přítomný rozdíl potenciálu 230V.

4.5 SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ

Výměna náhradních dílů musí být prováděna pouze personálem z autorizovaného asistenčního centra.

Pro identifikaci náhradních dílů kontaktujte technický servis.

Po jednoznačné identifikaci nutných náhradních dílů zašle technický servis písemnou objednávku výrobci, v níž budou jasně uvedeny tyto údaje: model zařízení, příslušné výrobní číslo, napětí a frekvence elektrického napájení, kód a popis požadovaných kusů.

Za účelem ochrany zdraví uživatele a spotřebitele je nezbytné používat vždy a jenom originální náhradní díly.

5. POPIS ALARMŮ

V případě alarmu na displeji teploty D1 a na displeji času D2 se objeví identifikační název probíhajícího alarmu.

Jsou řízeny následující alarmy.

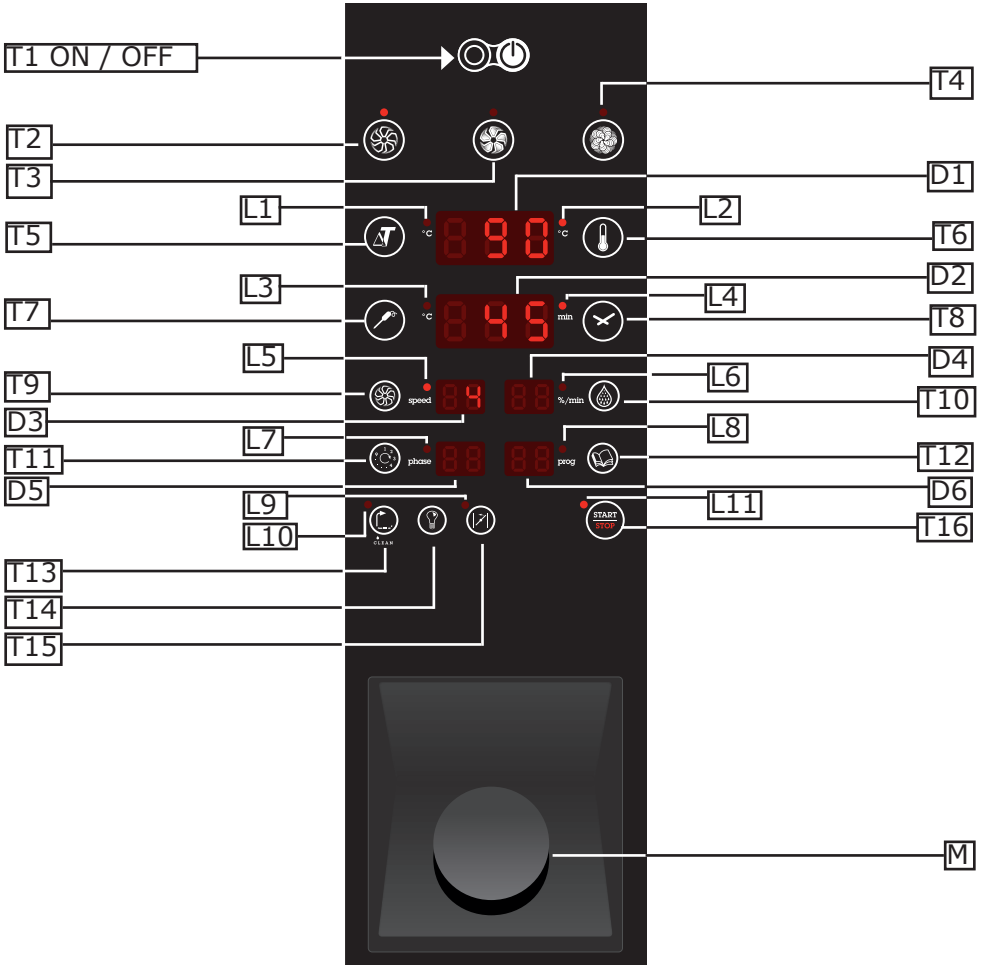
Název	Popis	Akce	ŘEŠENÍ
<i>Sol</i>	Chyba sondy prostoru	Blok pečení, automatická obnova.	Vyměnit sondu prostoru.
<i>Soc</i>	Chyba sondy jehlice	Ruční obnova.	Vyměnit sondu jehlice.
<i>GRS</i>	Blok plynového hořáku	Blok pečení, ruční obnova.	Stiskněte ruční obnovení. (tlačítko encoder)
<i>GRS Lo</i>	Blok druhého plynového hořáku	Blok pečení, ruční obnova.	Stiskněte ruční obnovení. (tlačítko encoder)
<i>Not</i>	Alarm motoru	Blok pečení, automatická obnova.	Pokud se opakuje kontaktujte technický servis.
<i>Inu</i>	Alarm invertoru motoru	Blok pečení, automatická obnova.	Pokud se opakuje kontaktujte technický servis.
<i>Sic</i>	Tepelná ochrana prostoru	Blok pečení, ruční obnova.	Pokud se opakuje kontaktujte technický servis.
<i>FAn</i>	Chyba karty PWM (timeout komunikací nebo problémy s rychlostí ventilátoru)	Blok pečení.	Odpojte a znovu připojte napětí. Pokud se opakuje kontaktujte technický servis.
<i>FAn Lo</i>	Chyba druhé karty PWM (timeout komunikací nebo problémy s rychlostí ventilátoru)	Blok pečení.	Odpojte a znovu připojte napětí. Pokud se opakuje kontaktujte technický servis.
<i>Air</i>	Alarm průtoku vzduchu hořákem plynu	Blok pečení, ruční obnova.	Zkontrolujte překážky v komínu vypouštění spalovacích plynů, jinak kontaktujte technický servis.
<i>Air Lo</i>	Alarm průtoku vzduchu druhým hořákem plynu	Blok pečení, ruční obnova.	Zkontrolujte překážky v komínu vypouštění spalovacích plynů, jinak kontaktujte technický servis.
<i>hit</i>	příliš vysoká teploty technického prostoru	Zablokuje se pečení, automatická obnova.	Zkontrolujte obvodové větrání trouby (průduchy) a správnou funkci ventilátorů chlazení součástí.
<i>H2O</i>	Nedostatek vody pro výrobu páry	Zablokuje se pečení, automatická obnova.	Zkontrolujte zapojení k vedení vody a otevření kohoutu.

Název	Popis	Akce	ŘEŠENÍ
<i>H2O CNT</i>	Alarm mytí metr	Myje blok, ruční obnova.	Stiskněte ruční obnovení. (tlačítko encoder). Pokud se opakujte kontaktujte technický servis.
<i>CoN</i>	Chyba komunikace hlavní karty	Blok pečení.	Odpojte a znovu připojte napětí. Pokud se opakujte kontaktujte technický servis.
<i>SCA</i>	Voda boileru se správně nevypustila	Blok pečení.	Odpojte a znovu připojte napětí. Pokud se opakujte kontaktujte technický servis.
<i>PoF</i>	přerušení elketrického zásobování	Blok pečení.	Stiskněte M po dobu 1 sekundy.
<i>So4</i>	Alarm sondy kontroly vlhkosti 4	Blok pečení.	Vyměňte sondu vlhkosti 4
<i>So5</i>	Alarm sondy kontroly vlhkosti 5	Blok pečení.	Vyměňte sondu vlhkosti 5

6. OVLÁDACÍ PANEL

T1	Hlavní vypínač <i>Způsob pečení:</i>
T2	Konvekce
T3	Konvekce/Pára
T4	Pára
T5	Volba funkce ΔT
D1	Displej teploty pečení
L2	LED stavu fungování teploty pečení
T6	Teplota
T7	Volba funkce jehlové sondy
L3	Kontrolka LED stavu funkce jehlové sondy
D2	Displej doby pečení
L4	Kontrolka LED stavu doby pečení
T8	Doba
D3	Displej rychlosti otáčení ventilátoru
L5	Kontrolka LED stavu fungování rychlosti otáčení ventilátoru
T9	Rychlost otáčení ventilátoru
D4	Displej vlhkosti v pečící komoře
L6	Kontrolka LED stavu funkce vlhkosti

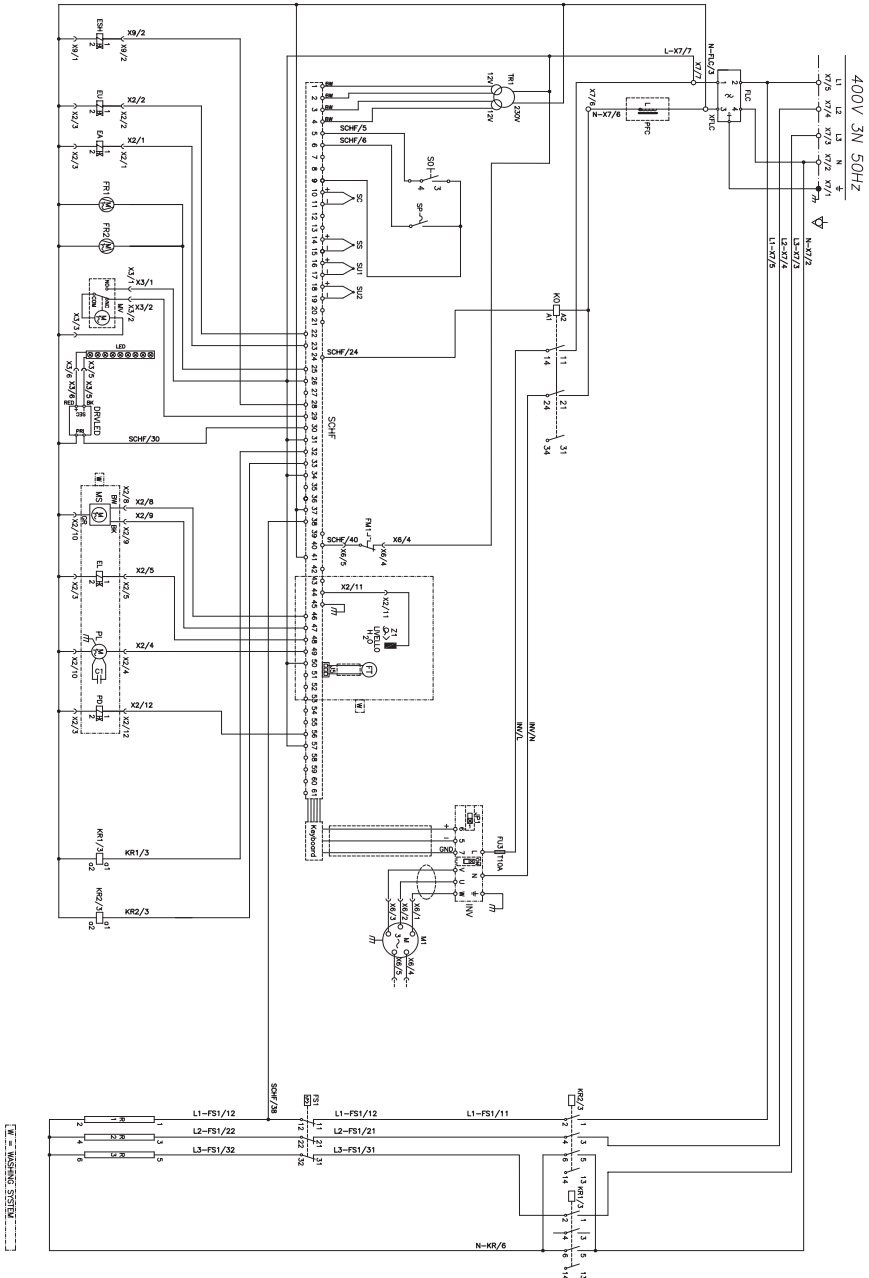
T10	Vlhkost
D5	Displej fází pečení
L7	LED stavu fungování fází pečení
T11	Tlačítko volby fází pečení
D6	Displej receptů
L8	Kontrolka LED stavu funkce receptů
T12	Tlačítko volby/uložení receptů
L10	Kontrolka LED stavu funkce vynulování/obnovy základního nastavení
T13	Tlačítko vynulování základního nastavení
T14	Tlačítko zapnutí/vypnutí časovaného osvětlení pečící komry (45 sekund)
L9	Kontrolka LED stavu ventilu vypouštění vlhkosti
T15	Ventil vypouštění vlhkosti
L11	Kontrolka LED stavu trouby: zapnutý= <i>start</i>
T16	Spuštění a zastavení cyklu pečení
M	Knoflík digitálního encoderu pro nastavení parametrů fungování trouby.



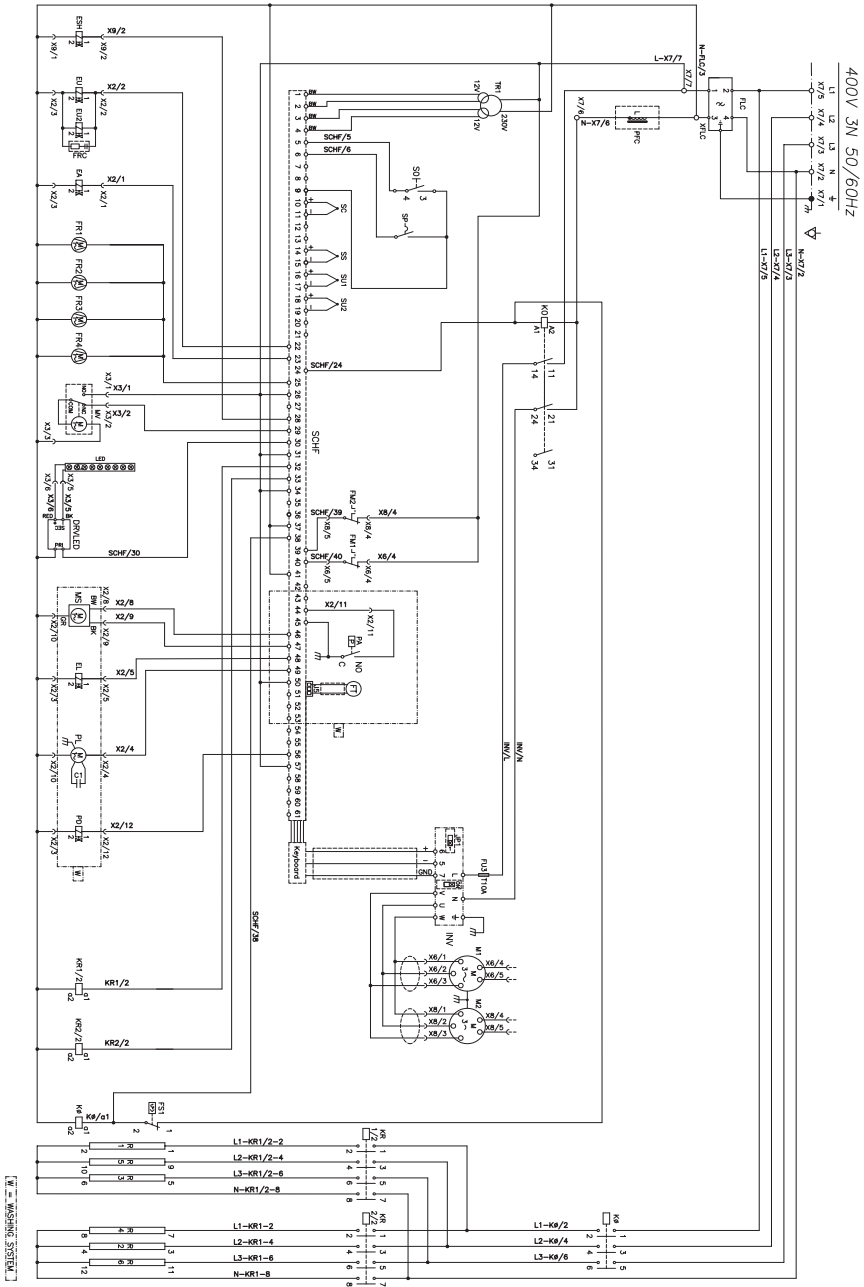
Obr. 23

7. SCHÉMATA ZAPOJENÍ

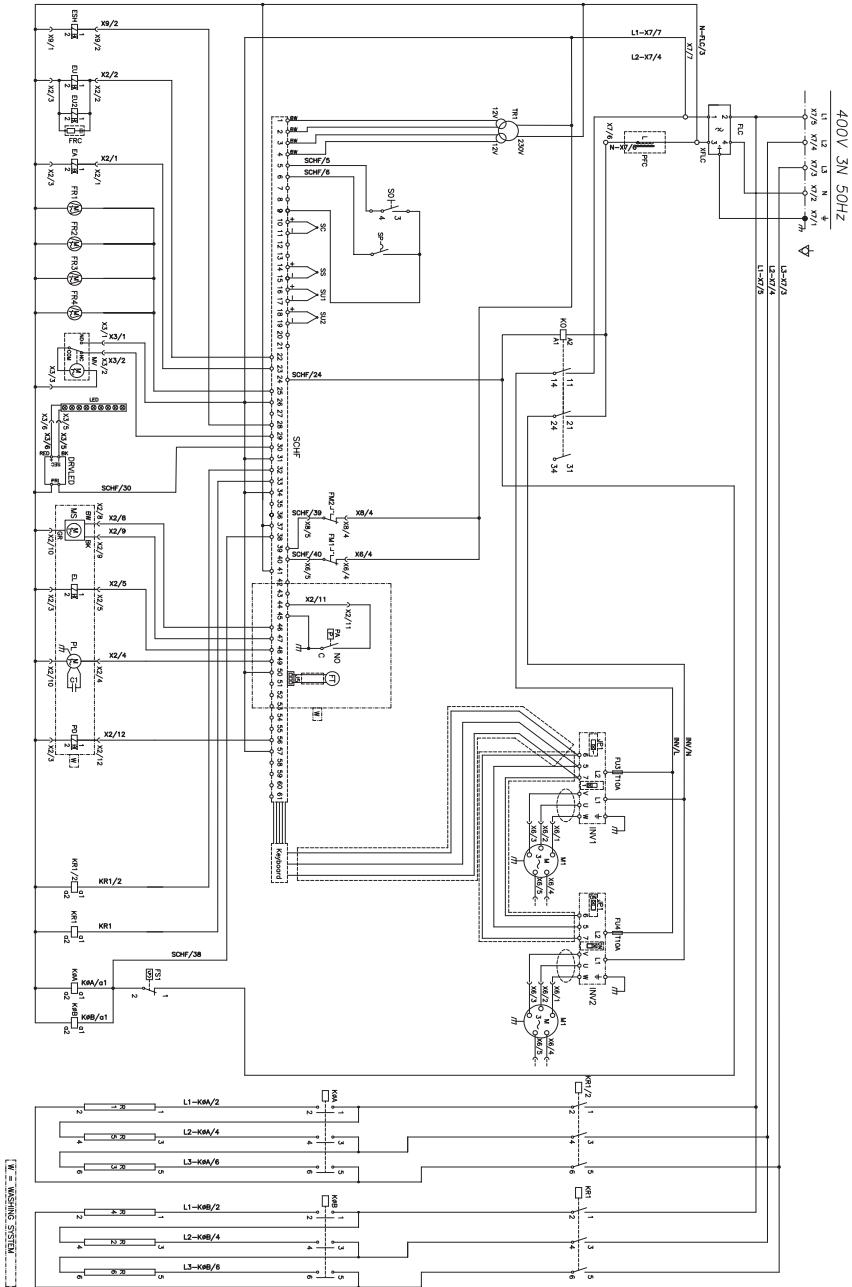
7.1. SEPE061(W), SEPE101(W): ZSE2271-ZSE2273



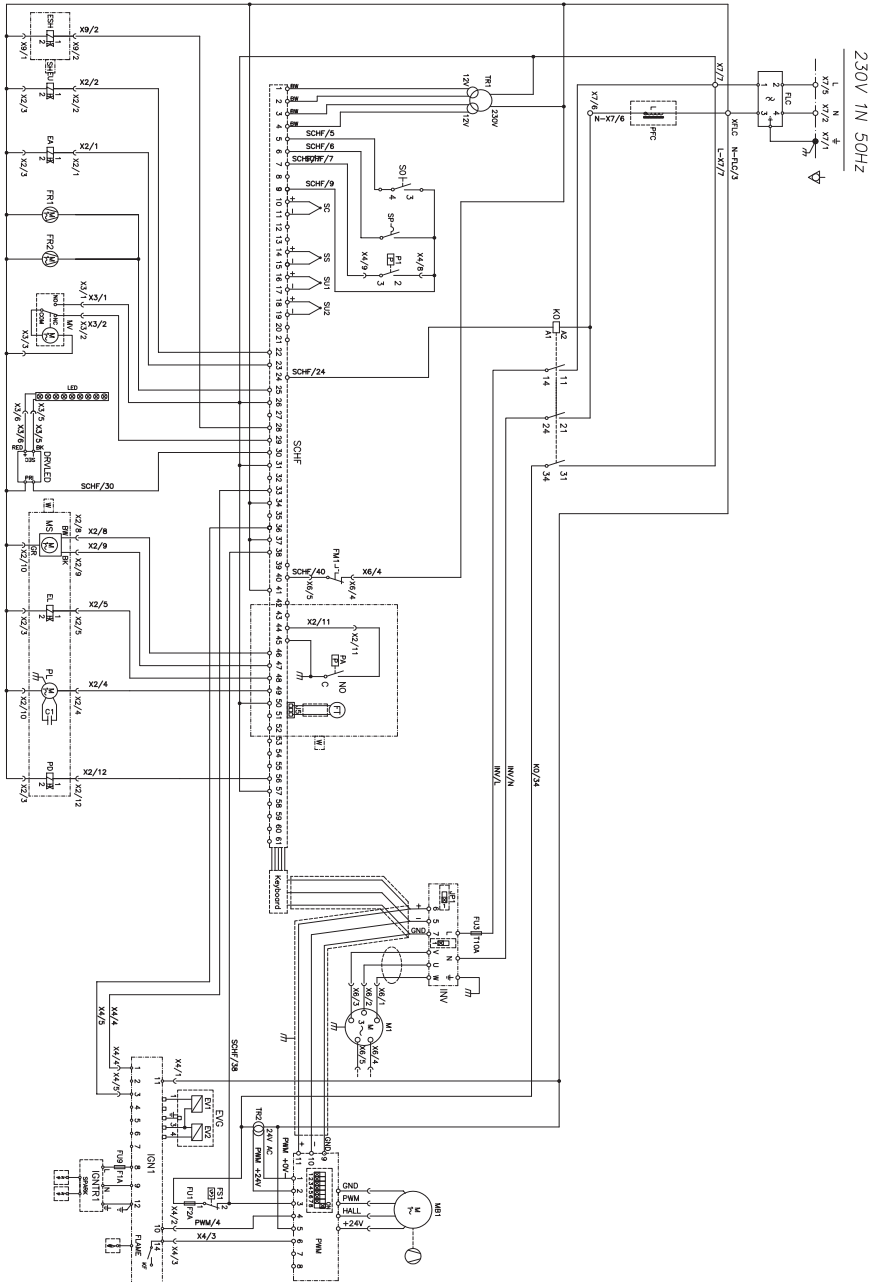
7.4. SEPE201(W): ZSE2277-ZSE2278



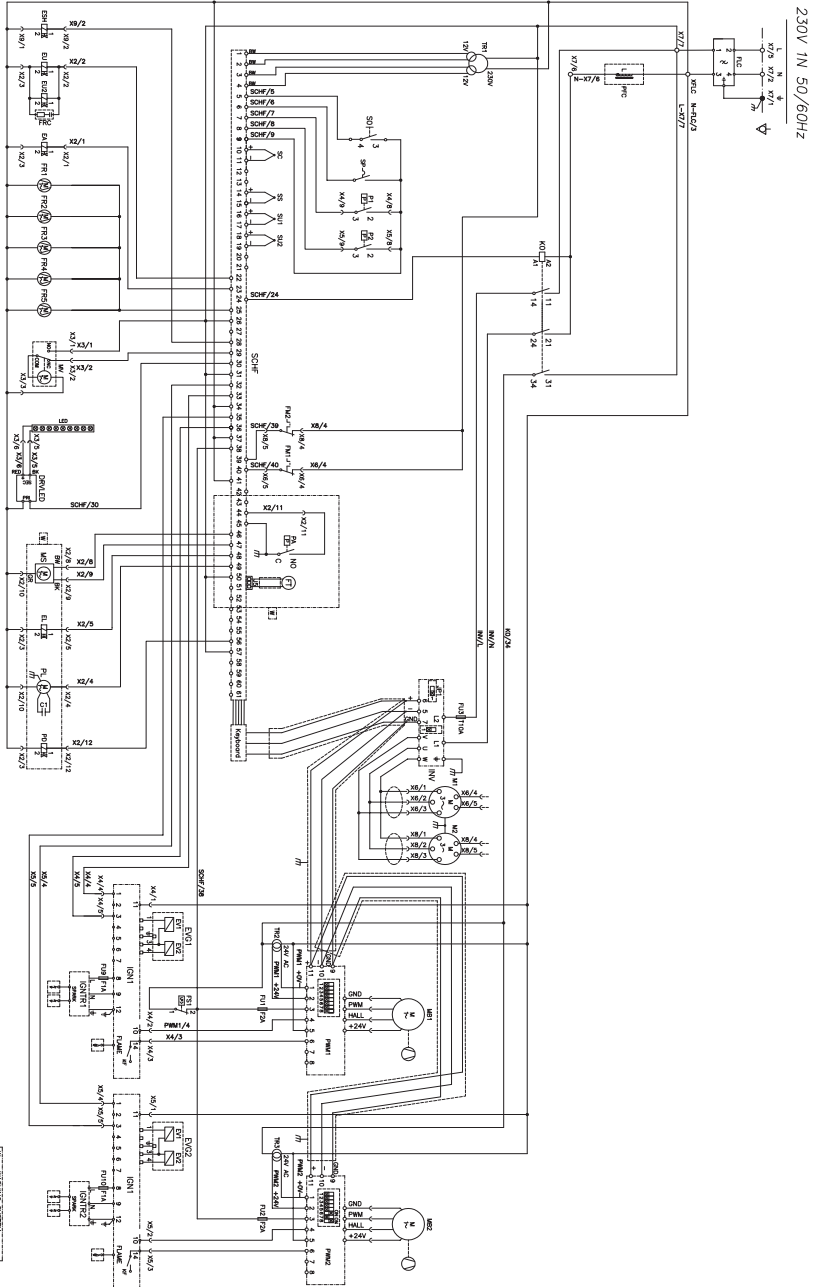
7.5. SEPE202(W): ZSE2290-ZSE2291



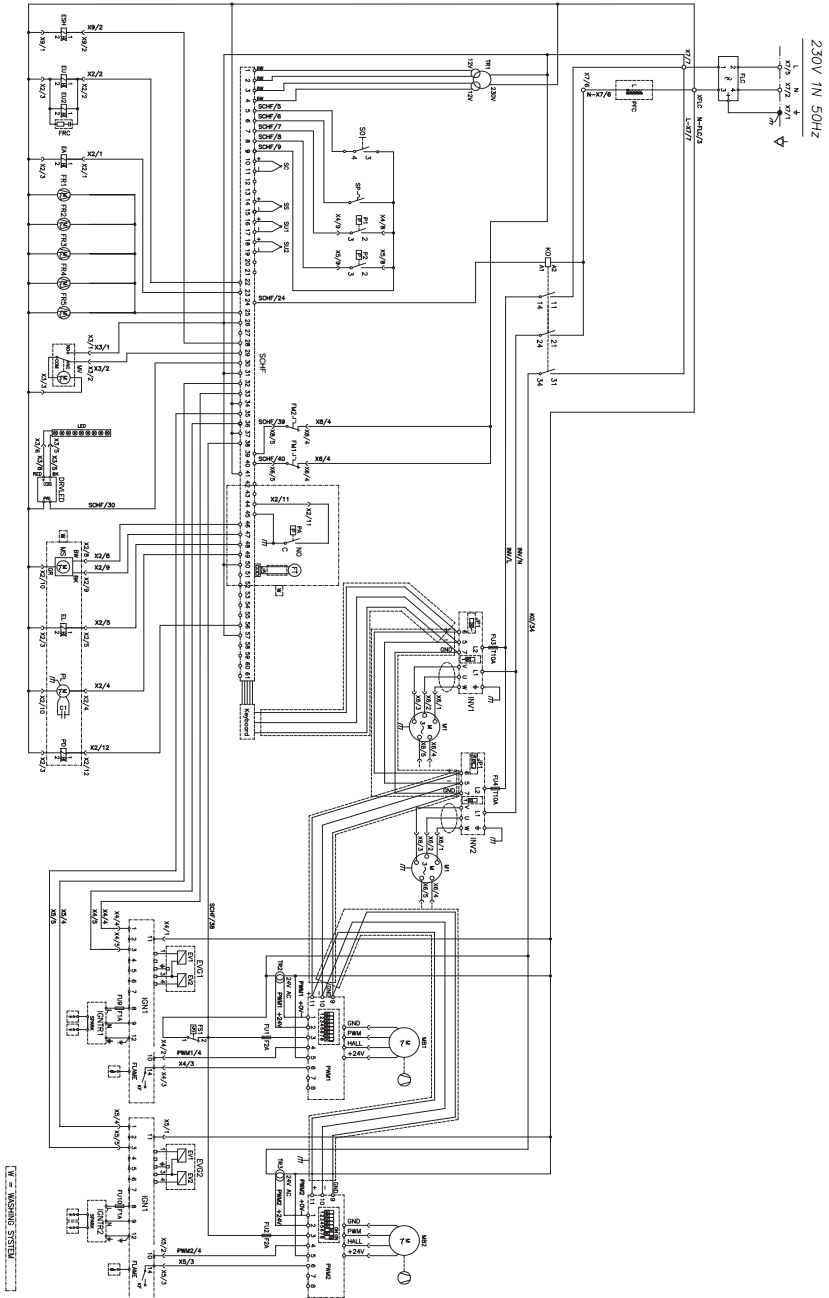
7.6. SEPG061(W), SEPG062(W), SEPG101(W), SEPG102(W): ZSE2272-ZSE2274



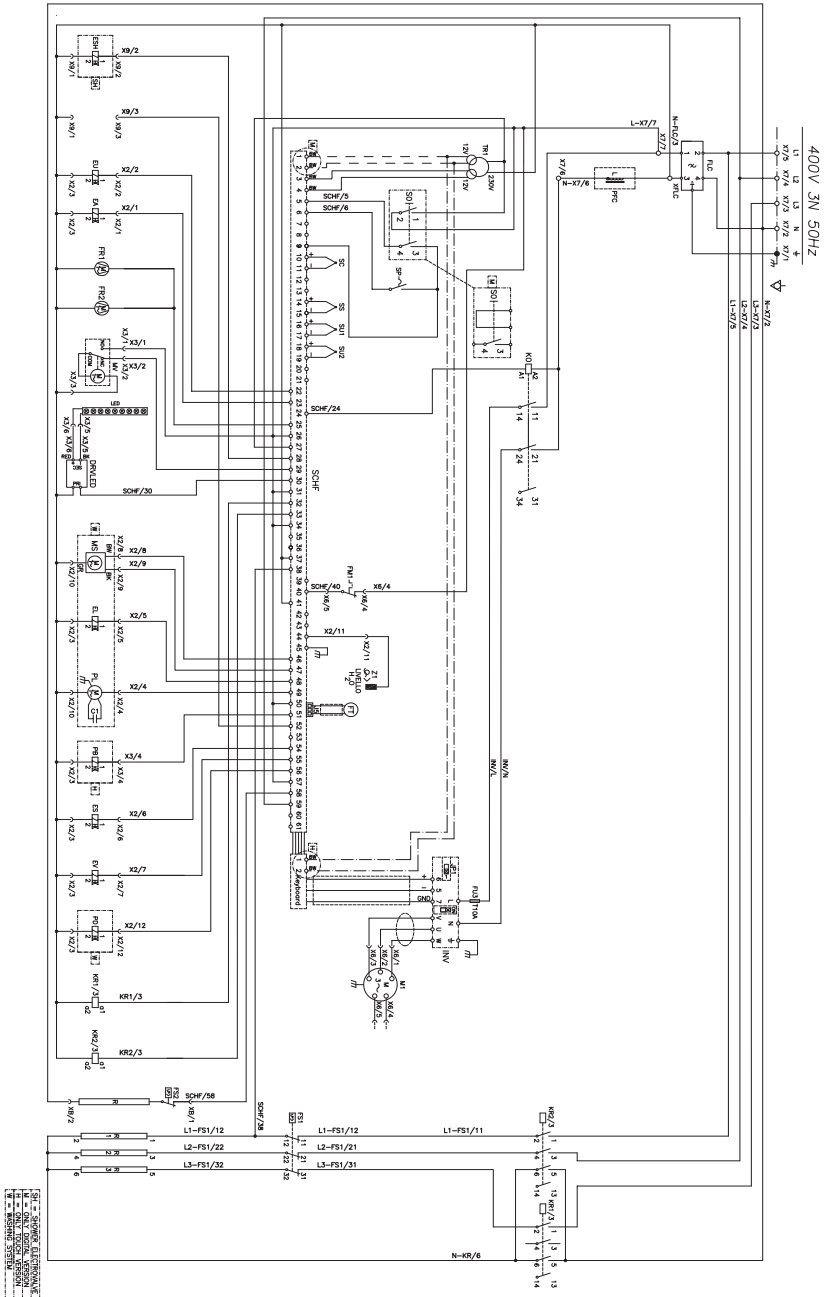
7.7. SEPG201(W): ZSE2279-ZSE2280



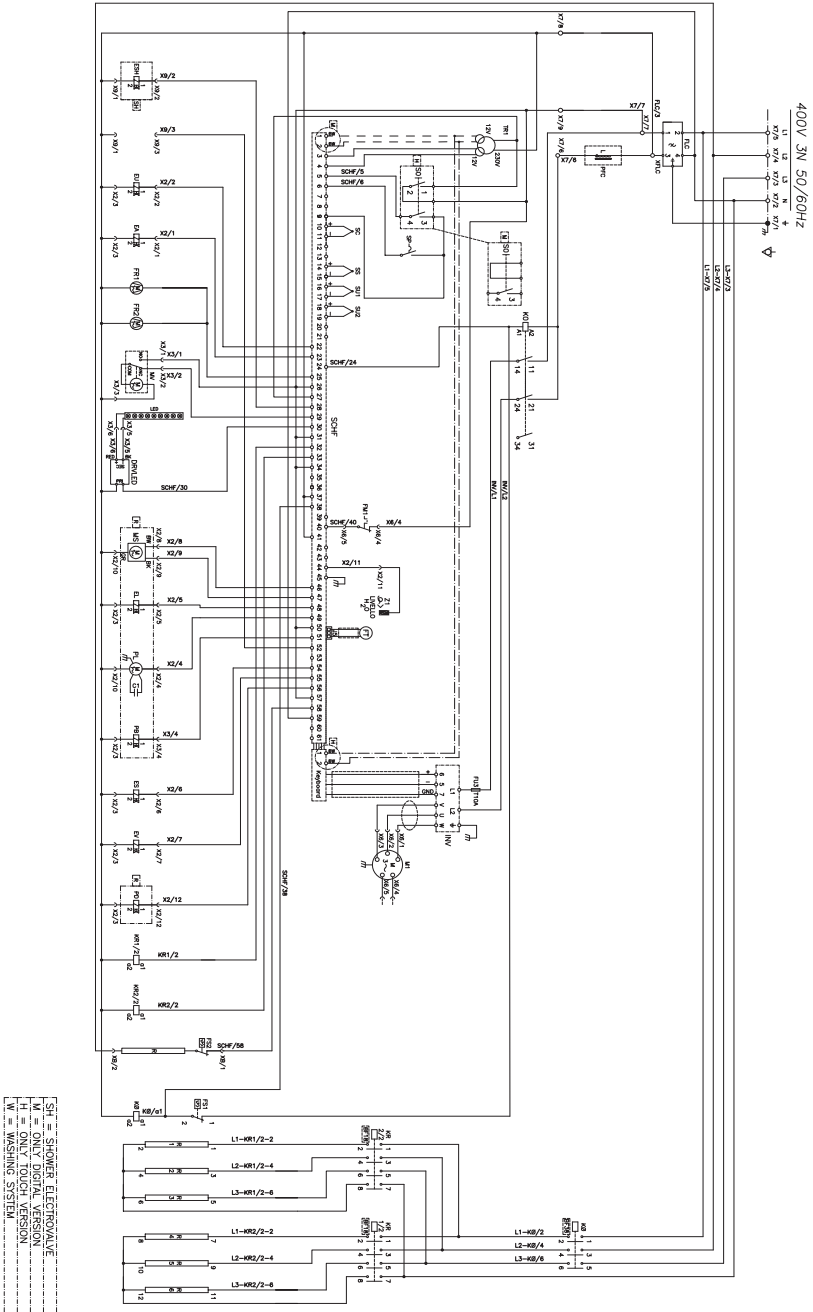
7.8. SEPG202(W): ZSE2292-ZSE2293



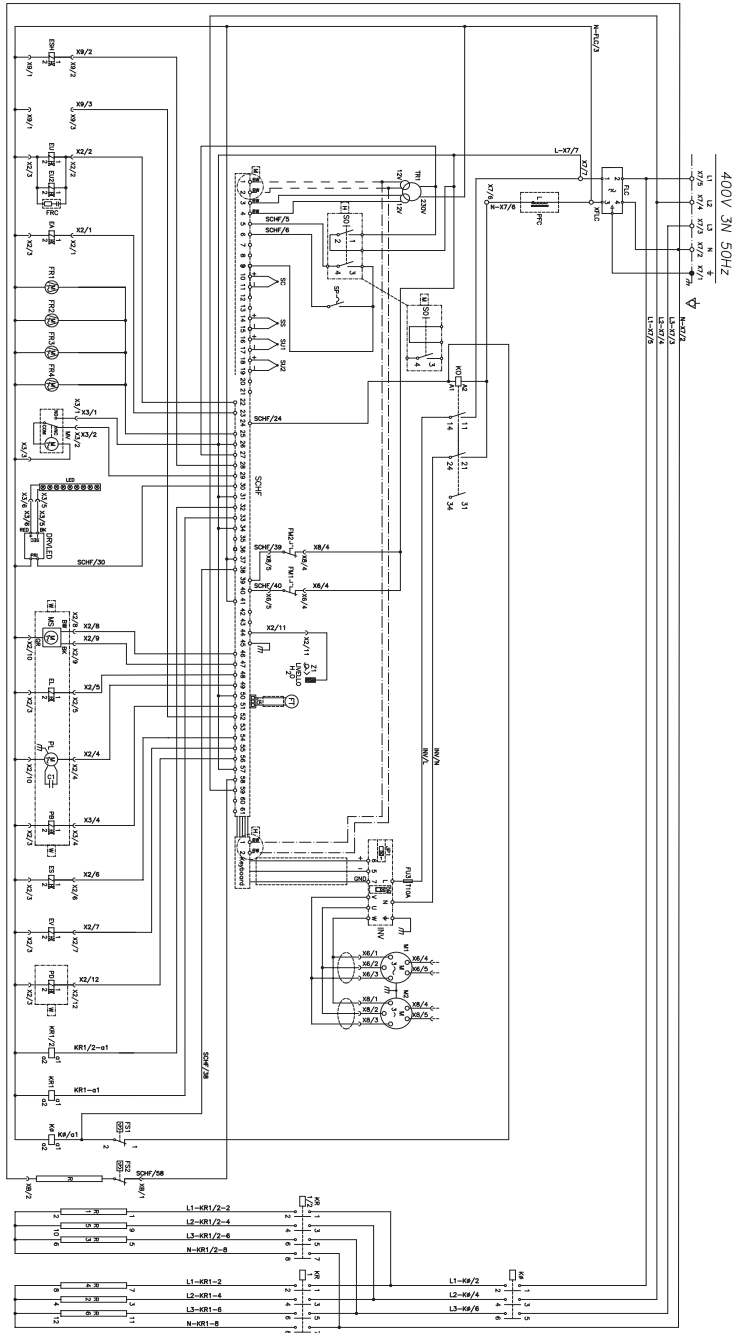
7.9. SEME061(W), SEME101(W): ZSE2283



7.10. SEME062(W): ZSE2294

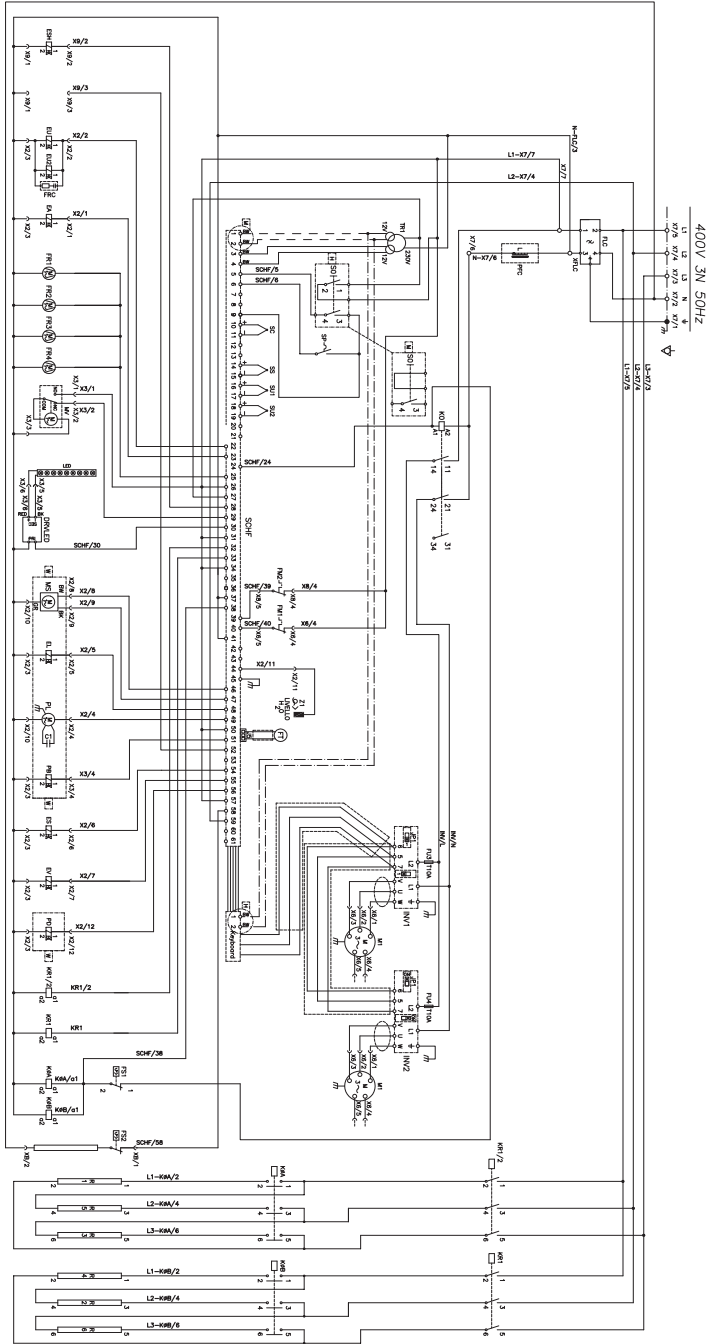


7.12. SEME201(W): ZSE2286



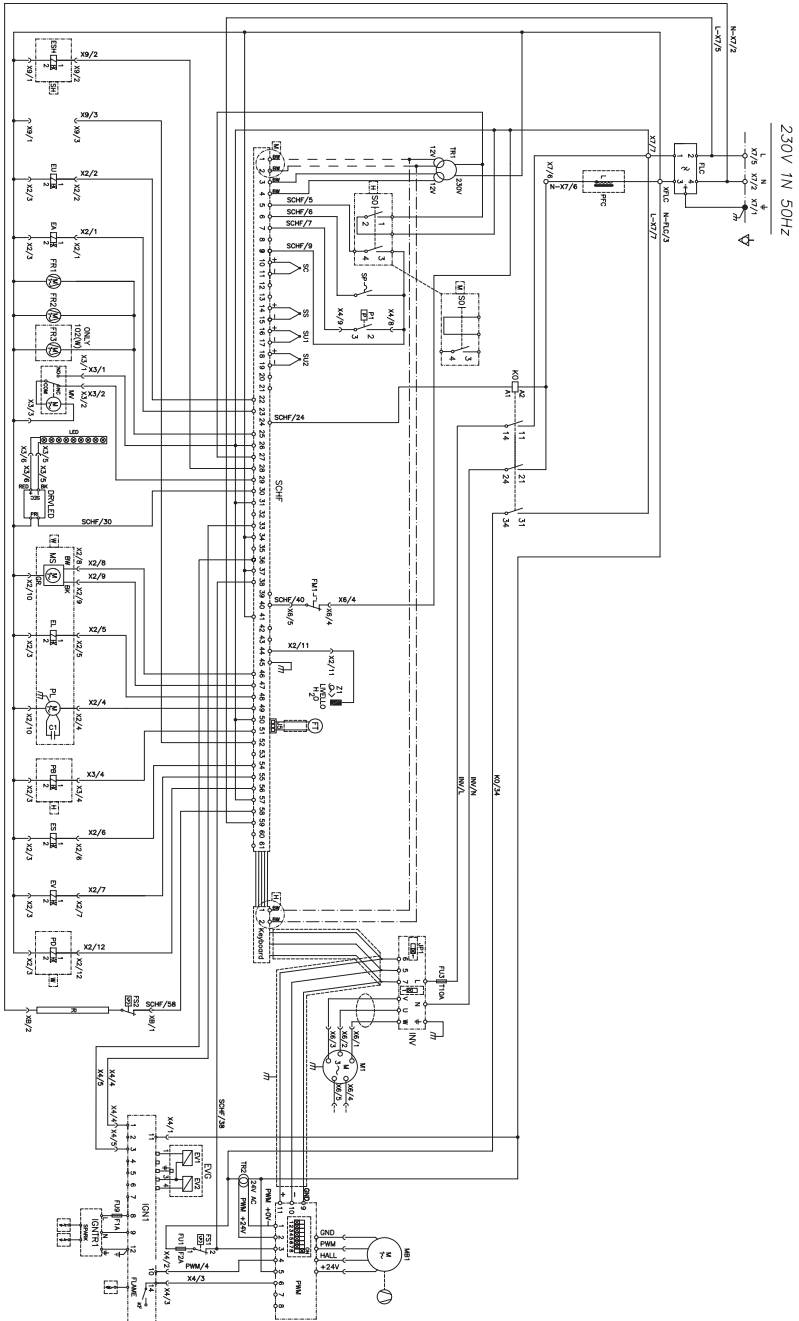
图例	
[Symbol]	三相交流电
[Symbol]	单相交流电
[Symbol]	直流电
[Symbol]	接地
[Symbol]	屏蔽线
[Symbol]	控制线
[Symbol]	动力线
[Symbol]	信号线
[Symbol]	温度信号线
[Symbol]	速度信号线
[Symbol]	位置信号线
[Symbol]	故障信号线
[Symbol]	报警信号线

7.13. SEME202(W): ZSE2288

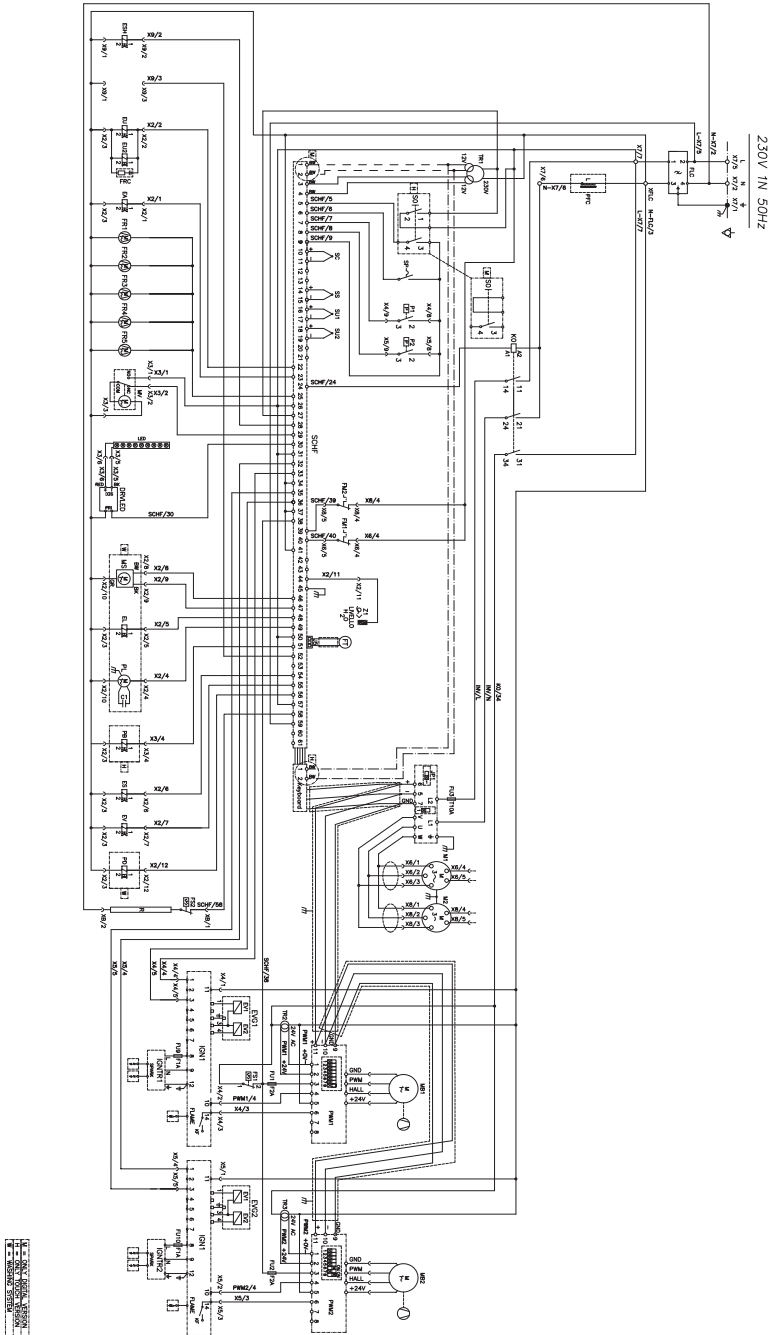


© TÜV SÜD GMBH, 2021
TÜV SÜD
ZSE2288
ZSE2288

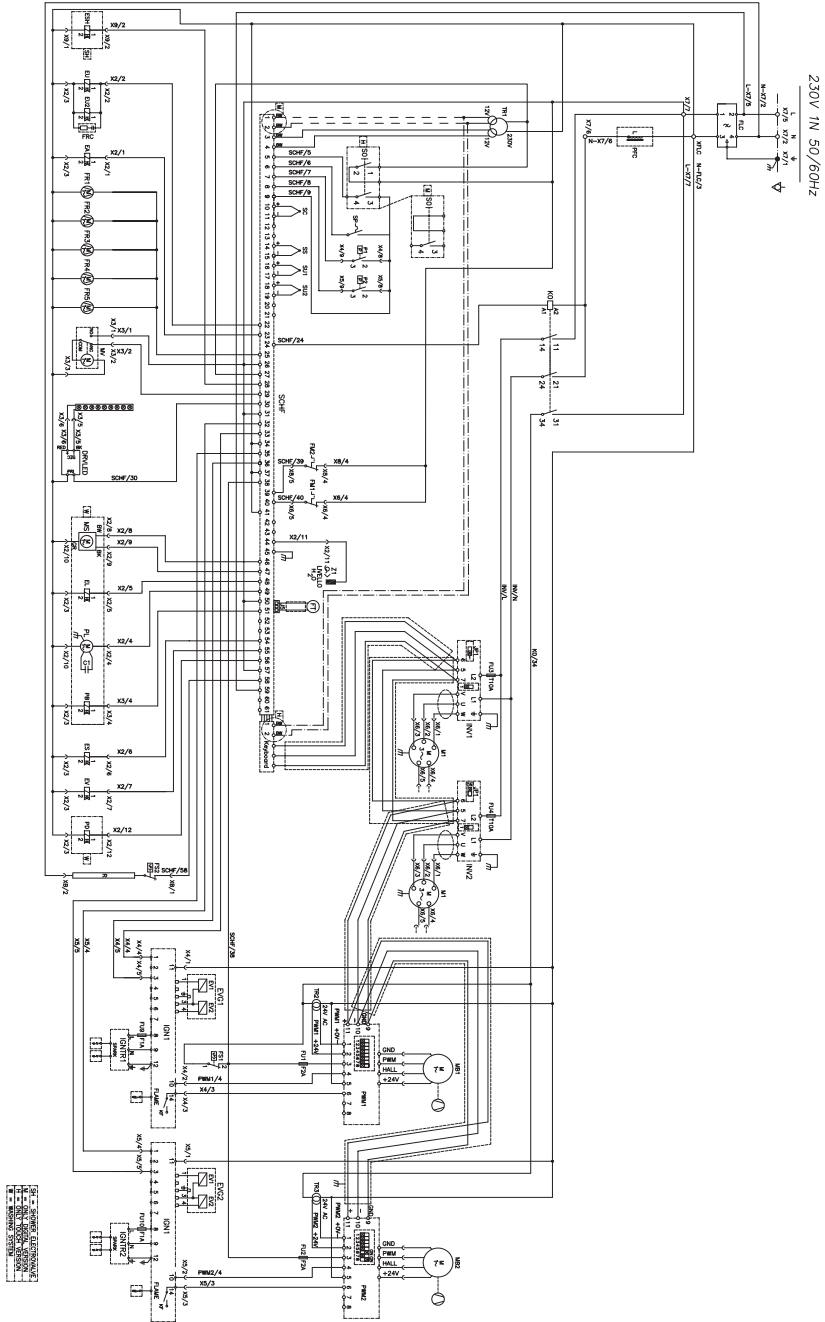
7.14. SEMG061(W), SEMG062(W), SEMG101(W), SEMG102(W): ZSE2284



7.15. SEMG201(W): ZSE2287



7.16. SEMG202(W): ZSE2289



8. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE

Spotřebič musí být na konci své životnosti zlikvidován v souladu se zákonnými požadavky.

Symbol na **Obr. 24** stanoví, že na konci své životnosti musí být spotřebič zlikvidován podle požadavků směrnice Evropského parlamentu 2012/19/EU ze dne 4.června 2012.



Obr. 24

Informace o likvidaci v členských státech EU

Evropská směrnice o OEEZ zařízeních byla v jednotlivých členských státech provedena rozdílně, proto pokud chcete tento spotřebič zlikvidovat, doporučujeme Vám obrátit se na místní úřady nebo prodejce ohledně správného způsobu likvidace.

Kontrolní seznam instalace

Installation checklist



Uživatel User	Kontakt : Contact
	Adresa : Address
	Město / stát : Town / Country
	Telefonní číslo : Telephone number
	E-mail : E-mail

Prodejce The Company	Kontakt : Contact
	Adresa : Address
	Město / stát : Town / Country
	Telefonní číslo : Telephone number
	E-mail : E-mail

Název stroje Machine :	
Sériové číslo Serial number of machine installed	S.Č.: / S.N.
Datum instalace Installation date	
Datum uvedení do provozu Commissioning date	

Technické vzdálenosti Technical distances :		
Byly dodrženy všechny pokyny? (viz návod k obsluze) Were all instructions followed? (see instruction manual).	ANO YES	NE NO
Minimální vzdálenosti: Vlevo: 50mm; Vpravo: 50mm; Zezadu: 50mm; Seshora: 300mm Minimum distances: 50mm, Top: 300mm		
Bylo zařízení vyrovnáno pomocí vodováhy? Was the equipment levelled?	ANO YES	NE NO

Pokud ne, specifikujte If no, please specify

Připojení vody Water connection :			
Správné připojení vody? (Samostatný kohoutek, tlak 1.5 - 6 bar, maximální teplota 30°C) Correct water connection? (Independent tap, 1.5 - 6 bar pressure, maximum temperature 30°C)		ANO YES	NE NO
Je změkčovač vody připojen a správně nainstalován? Is a water softener present and installed correctly?		ANO YES	NE NO
Není Not used <input type="checkbox"/> Změkčovač se solí Salt-based softener <input type="checkbox"/> Reverzní osmóza Reverse osmosis <input type="checkbox"/> Filtrační patrony Cartridge filter <input type="checkbox"/>			
Charakteristický parametr Characteristic Parameter	Voda z vodovodu Mains water	Ošetřená / změkčená voda Treated / softened water	
Tvrdość vody Water hardness	°f	°f	
PH PH			
Elektrická vodivost Electrical conductivity	µS	µS	
TDS Minerály a soli (PPR) TDS			
Chloridy Cl Chlorides Cl ⁻	ppm	ppm	

Vypouštění vody Water discharge :			
Instalováno podle pokynů? (tepelně odolné potrubí, ve spádu, zabudované) Installed as per instructions? (Heat-resistant pipe, level, integral)		ANO YES	NE NO
Použité napojení: musí být „otevřeného“ typu Discharge used: must be of „open“ type	pomocí T-kusu <input type="checkbox"/> Open with T	do otevřeného potrubí <input type="checkbox"/> to Air„funnel“	

Pokud ne, specifikujte If no, please specify

Připojení elektrického spotřebiče: Connection of an electrical appliance:

Připojení provedeno podle návodu k použití a místních předpisů? Connection made according to the instruction manual as well as local regulations? (Třípolohový spínač, hlavní spínač přístupný, proudový chránič 0,3A) (Three pole switch, main switch accessible, 0.3A differential switch)		ANO YES	NE NO
Elektrické připojení zařízení správné? Technický štítek, neutrální = modrý vodič - modrá svorkovnice Equipment electrical connection correct? Technical plate, neutral = blue wire - blue terminal		ANO YES	NE NO
Naměřené napětí Voltage measured	Mezi fázemi a nulou (with neutral)	L1 - N: V; L2 - N: V; L3 - N: V; N - PE: V	
	Mezi fázemi, fáze-PE (without neutral)	L1 - L2: V; L1 - L3: V; L2 - L3: V; L1 - PE: V	

Připojení plynového spotřebiče: Connection of a gas appliance:

Připojení provedeno podle návodu k použití a místních předpisů? Connection made according to the instruction manual as well as local regulations? (Třípolohový spínač, hlavní spínač přístupný, proudový chránič 0,3A) (Singl pole switch, main switch accessible, 0.3A differential switch)		ANO YES	NE NO
Naměřené napětí Voltage measured	L1 - N (L2): V; L1 - PE: V; N - PE: V		
Statický tlak plynu Static gas pressure	mbar		

Zkontrolujte - před zahájením práce: Check - before starting work:

Všechny šrouby svorek pro hlavní elektrické připojení jsou správně utaženy? All terminal screws for the main electrical connections are tightened correctly?		ANO YES	NE NO
Instalovaná digestoř, aktivní a nainstalovaná nad troubou? Extractor installed, active and operation above the oven?		ANO YES	NE NO
Není Not used <input type="checkbox"/> Montáž na stěnu/strop Wall/ceiling mounted <input type="checkbox"/> Pevně na troubě Fixed to the oven <input type="checkbox"/>			

Elektrické spotřebiče: měření spotřeby elektrické energie: Electrical appliances: measurement of electrical consumption:

Měření Amp 100% režim kombi / parní: Amp measurement 100% Mixed/ Steam:	L1: A; L2: A; L3: A
Měření Amp - horký vzduch: Amp measurement Convection:	L1: A; L2: A; L3: A

Plynové spotřebiče: měření spalin: Gas appliances: measurement of combustion products:

Dynamický tlak plynu při provozu: mbar Dynamic gas pressure:				
Hodnoty CO2 / CO včetně tolerancí (vyskněte report a připojte nebo vyplňte tabulku níže) CO2 / CO values within tolerances (print the result and attach or fill in the table below)		ANO YES	NE NO	
Hořáky Burners	Min. hodnoty výkonu Min. power values		Max. hodnoty výkonu Max. power values	
	CO ₂	CO	CO ₂	CO
Horní Upper	%	ppm	%	ppm
Dolní Lower	%	ppm	%	ppm

Funkční test a pokyny k obsluze: Functional test and operator instructions:

Zkontroloval jste funkci mechanismu dveří a těsnost těsnění? Was the door closure checked as well as seal tightness?	ANO YES	NE NO
Instalovaná verze softwaru? Software version installed	SW:	
Je datum a čas na zařízení správný? Is the date and time on the equipment correct?	ANO YES	NE NO
Byly ukázány zákazníkům základní provozní funkce (režimy vaření) a bezpečnostní pokyny? Were the basic operating functions (cooking modes) and safety instructions demonstrated to the customer?	ANO YES	NE NO
Byl zákazník informován o denních čistících pracích a doporučena preventivní údržba? Was the customer informed of daily cleaning routines and recommended preventative maintenance?	ANO YES	NE NO

Přidejte prosím k tomuto dokumentu fotografie instalace i údaje o zařízení!
Please include with this document a photo of the installation as well as the equipment's data !!

Potvrzujeme, že instalace byla provedena podle návodu k instalaci a je v souladu s místními předpisy a že zařízení bylo dodáno zákazníkovi v dokonalém stavu.
We confirm that the installation was carried out according to the installation manual and is compliant with local regulations, and that the equipment was delivered to the customer in perfect working order.

Podpis instalačního technika
Installer signature

Podpis zákazníka
Customer signature





VÝROBCE ODMÍTÁ JAKOUKOLIV ODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ CHYBNOU INSTALACÍ, POŠKOZENÍM ZAŘÍZENÍ, NEVHODNÝM POUŽITÍM, ŠPATNOU ÚDRŽBOU, NEDODRŽOVÁNÍM PLATNÝCH PŘEDPISŮ A VHODNOSTI POUŽITÍ K URČENÉMU ÚČELU.

VÝROBCE SI VYHRADZUJE PRÁVO KDYKOLI PROVÁDĚT ZMĚNY NA VÝROBKU, KTERÉ POVAŽUJE ZA NEZBYTNÉ NEBO UŽITEČNÉ.

seznam servisních organizací:

CZ: **RM Gastro CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

SK: **RM GASTRO - JAZ S.R.O.**, Rybárska 1, Nové Město 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