



OVENS

NÁVOD NA OBSLUHU



KONVEKTOMATY STEAMBOX S DOTYKOVÝM DISPLEJEM

STBB* / STBD*



www.rmgastr.com



01-05-2017



REJSTŘÍK

1. INSTALACE	5
1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění	5
1.2 Umístění	9
1.3 Napojení na vodovodní síť	11
1.4 Napojení k systému vypouštění	12
1.5 Elektrické zapojení	12
1.6 Připojení plynu (pouze pro plynové trouby)	14
1.7 Odvod kouře	16
1.8 Provozní hodnoty plynových trub (pouze pro verze na plyn) ...	17
1.9 Nastavení závěsů a nýtu uzavírání dveří	18
1.10 Uvedení do provozu a testování trouby	19
2. TEPELNÁ ÚPRAVA	22
2.1 Vysvětlivky piktogramů	22
2.2 Obrazovka Domů	24
2.3 Jak komunikovat s dotykovým displejem	24
2.4 Ruční tepelná úprava	25
2.4a Režimy tepelné úpravy: konvekce, smíšený a v páře	26
2.4b Režim uchování - HOLD	28
2.4c Režim uzení	28
2.4d Spuštění a zastavení tepelné úpravy	29
2.5 Osobní nastavení varných programů	29
2.6 Vytvoření varného programu	30
2.7 Uložení varného programu	31
2.8 Změna varného programu	33
2.9 Kopírování, přemístění, přejmenování a smazání	33
2.10 Volba programu z nabídky	34
2.11 Rozhraní Ladění receptů	35
2.12 Režim Program zásuvů	36
2.12a Použití funkce Program zásuvů	37
2.12b Vytvoření nového programu v Programu zásuvů	40
2.13 Použití funkce EasyService v Programu zásuvů	41
2.14 Funkce regenerace	42
2.14a Funkce programu regenerace	43
2.15 Sonda jádra a tepelná úprava v ΔT	44
2.16a Tipy pro vaření: rovnoměrnost tepelné úpravy	46
2.16b Tipy pro vaření: tepelná úprava ve vakuu a pasterizace	46
2.16c Tipy pro vaření: hydratace páry	46

3. Nabídka FUNKCE	47
3.1 MYTÍ.....	47
3.2 OCHLAZOVÁNÍ.....	49
3.3 SERVIS.....	49
3.3.1 KONFIGURACE.....	50
3.3.1a Datum a čas.....	50
3.3.1b Informace o systému.....	50
3.3.1c Jazyk.....	50
3.3.1d Aktivace/deaktivace sprchy.....	50
3.3.1e Osvětlení.....	51
3.3.2 ČIŠTĚNÍ BOJLERU.....	51
3.3.3 ZOBRAZIT LOG.....	51
3.3.4 POKROČILÉ SLUŽBY.....	51
3.3.5 IMPORTOVAT / EXPORTOVAT.....	52
4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	52
4.1 ODVOD VLHKOSTI.....	53
4.2 ČIŠTĚNÍ SKLA.....	53
4.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ PŘÍSTROJOVÉ DESKY.....	53
5. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK	54
5.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU.....	54
5.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU.....	54
5.3 OCHRANNÉ POJISTKY.....	54
5.4 KONTROLA PLAMENE.....	54
5.5 SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ.....	55
6. POPIS ALARMŮ	55
7. LIKVIDACE SPOTŘEBIČE	57

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 24 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.

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

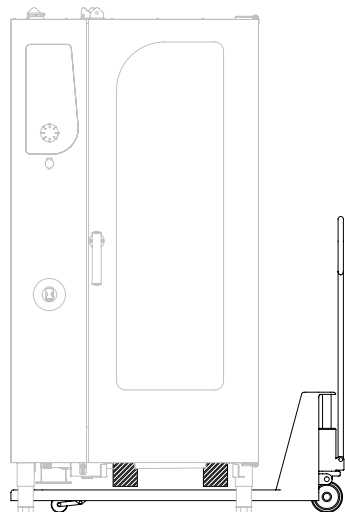
Spotřebič je určen k instalaci v uzavřené místnosti, nelze jej používat ve venkovním prostředí a nesmí být vystaven dešti a povětrnostním vlivům.

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.

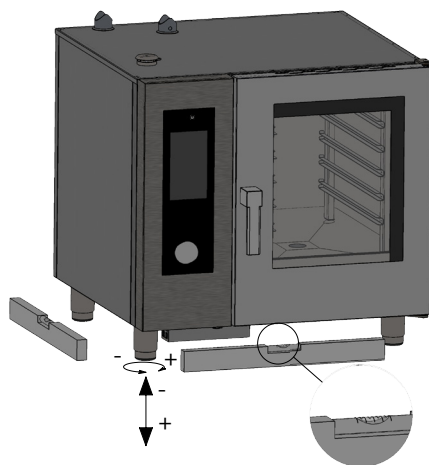


Obr. 1

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.

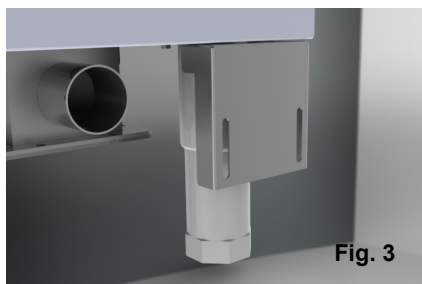


Fig. 3

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.

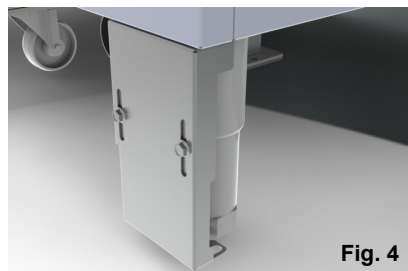


Fig. 4

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.

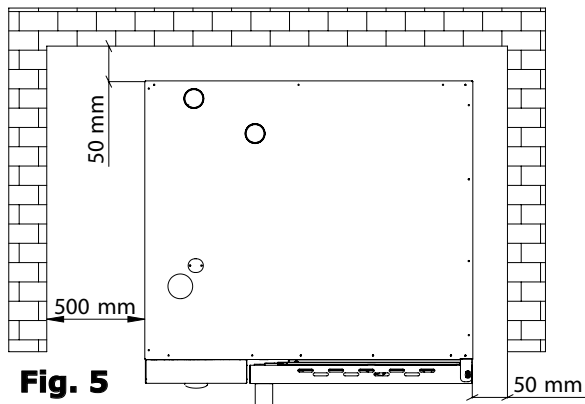


Fig. 5

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.

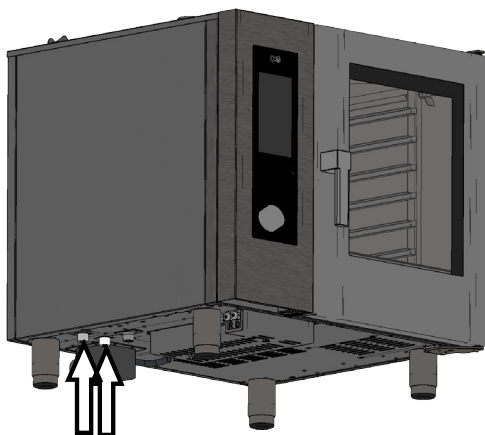
Trouba má dva vstup změkčené vody. Jeden pro změkčenou vodu a jeden pro vodu ze sítě (**obr. 6**). Doporučuje se vždy instalace změkčovače-odstraňovače vodního kamene, aby tvrdost vody na vstupu zařízení byla v rozmezí 8° a 10° F.

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.

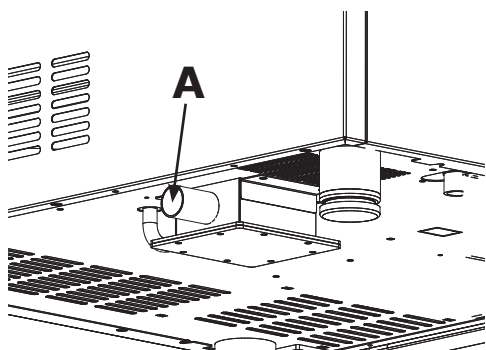
Ujistěte se, že uzavírací ventil je instalován tak, aby byl pro obsluhu vždy snadno ovladatelný.

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



Obr. 7

naplněn vodou, a v opačném případě jej naplňte vodou přivedenou přes výpusť ve varné komoře.

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.

Zkontrolujte, zda vnitřní sifon je

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.

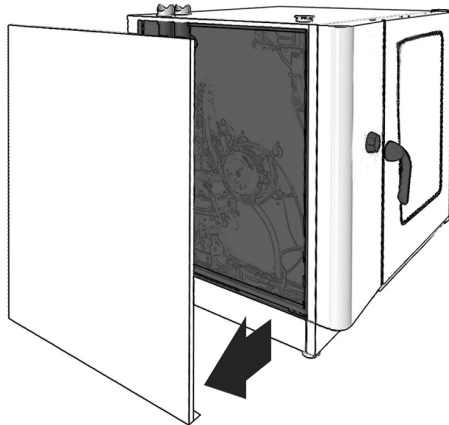
MOD	STBD 0611 E	NR	000000/01/16	
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ		
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW	1,0	
TOT. POWER kW	11,4	CE	G*	IP

Obr. 8

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**).

V případě přímého připojení k elektrické síti je nutné zařadit mezi spotřebiči 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**).

Obr. 9

ELEKT. model	STBD 0611 E	STBB 0611 E	STBD 0621 E	STBB 0621 E	STBD 1011 E	STBB 1011 E	STBD 1021 E	STBB 1021 E	STBD 2011 E	STBB 2011 E	STBD 2021 E	STBB 2021 E
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	STBD 0611 E	STBB 0611 E	STBD 0621 E	STBB 0621 E	STBD 1011 E	STBB 1011 E	STBD 1021 E	STBB 1021 E	STBD 2011 E	STBB 2011 E	STBD 2021 E	STBB 2021 E
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

Přívodní kabel vedte kabelovou průchodkou v levé dolní části trouby.

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

tab. 2

Spotřebič musí být připojen k systému ekvipotenciálního pospojování, jehož účinnost musí být ověřena v souladu s platnými právními předpisy.

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.

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II _{2H3+}	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-DK
		II _{2H3B/P}	P mbar	30	30	20	/	LT-LV-RO-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 Qn	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

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

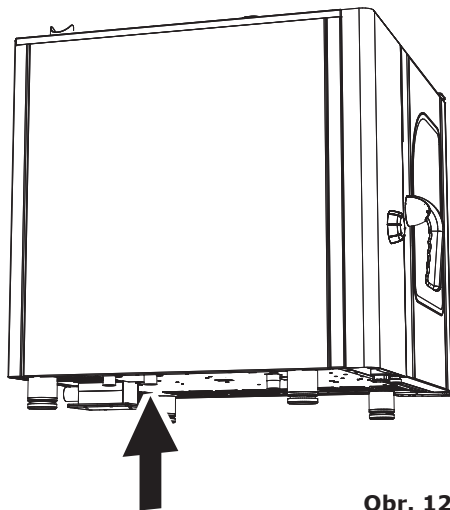
Připojte troubu k systému přívodu plynu pomocí speciální trubky o

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.

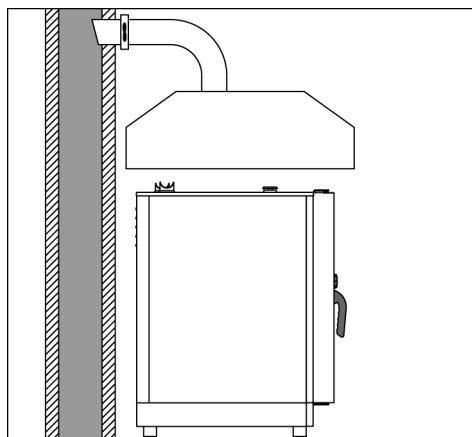
Je vhodné jednou za rok provést, v souladu se specifickými normami, pravidelnou údržbu plynových trub autorizovaným technikem; při této příležitosti bude provedena analýza spalin a kontrola tepelného výkonu.



Obr. 12

1.7 Odvod kouře

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



Obr. 13

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

Model	STBD 0611 E	STBB 0611 E	STBD 1011 E	STBB 1011 E	STBD 1021 E	STBB 1021 E	STBD 2011 E	STBB 2011 E	STBD 2021 E	STBB 2021 E
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
J m e n o v í t ý 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

	SDxx 0611	SDxx 1011	SDxx 1021	SDxx 2011	SDxx 2021
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.

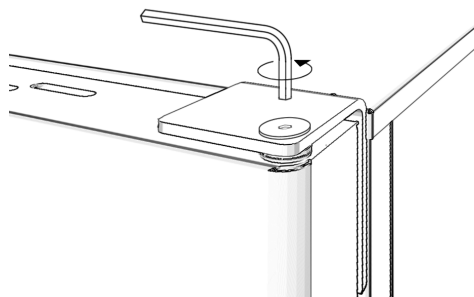
Panty dveří se nastavují tak, aby se zajistilo maximální těsnění dveří trouby během jejího fungování. Je možné nastavit jak horní, tak spodní závěs.

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

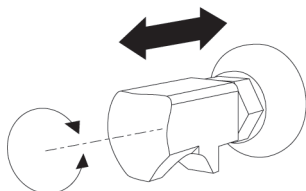
přesuňte dveře do požadované polohy. Po dokončeném nastavení, znovu šroub utáhněte.

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.

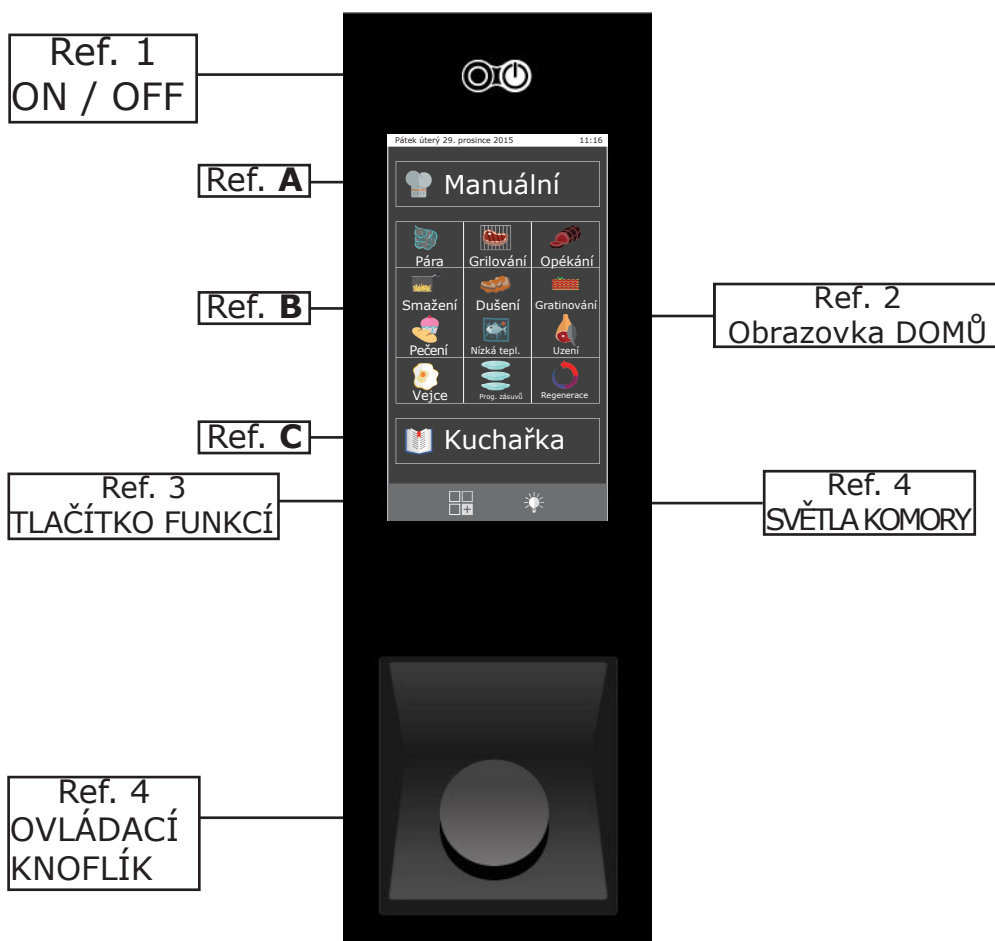
Části trouby případně demontované za účelem instalace musejí být znovu namontovány.

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 Domů: umožňuje návrat na úvodní stránku

2.2 Obrazovka Domů

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

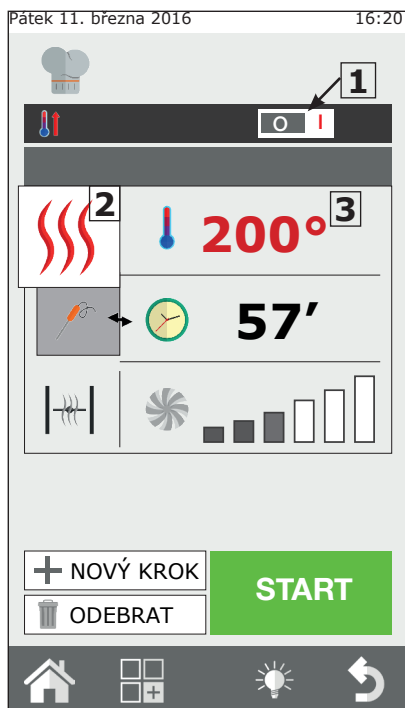
Všechny operace mohou být vybrány kliknutím na položku nebo na požadovaný piktogram.

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 "Domů" stisknutím tlačítka "Manuální" vstoupíte na obrazovku nastavení parametrů tepelné úpravy.



Při "Manuální" tepelné úpravě můžete nastavit troubu na jedno vaření s jednou nebo více fázemi a/nebo nastavit varný program a uložit jej do kuchařek "Typ tepelné úpravy" a/ nebo "klasická kuchařka".

Nastavení automatického předehřívání

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

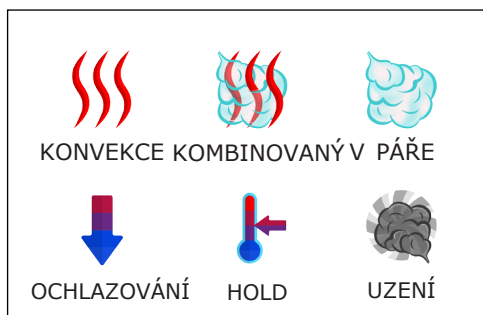
"Předehřívání" je nastavené automaticky, ale je možné tuto funkci upravit po stisknutí tlačítka "Start", kliknutím na zobrazenou teplotu.

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, kombinovaný 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).

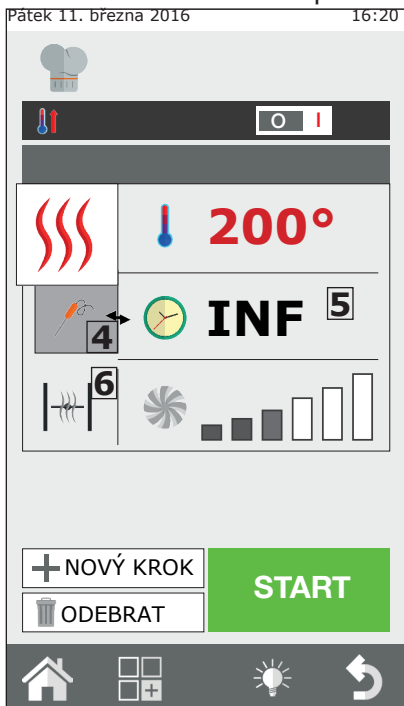
Jakmile doba uplyne, zazní zvukový signál a tepelná úprava se zastaví.


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** Uzavřená klapka

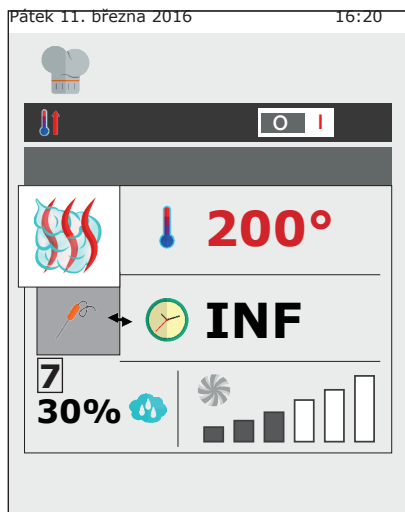
 **6b** Otevřená klapka

Nastavení klapky pro odvod vlhkosti

Pouze v režimu konvekce lze ručně nastavit otevírání a zavírání klapky 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 tlačítko **6** pro ovládání klapky.

Nastavení relativního procenta páry

Pouze v "Kombinovaném" 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 "Pára" 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

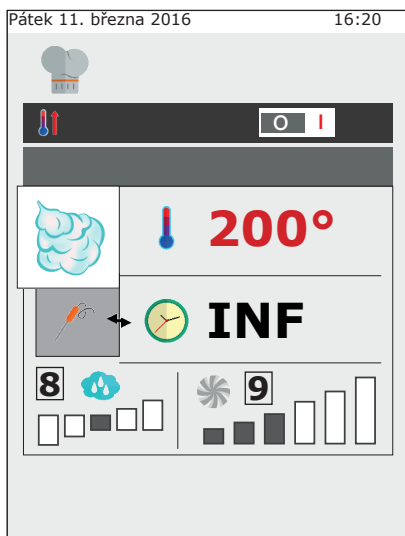
V režimech "Konvekce" a "Kombinovaný" lze také měnit parametry rychlosti otáčení ventilátoru.

Naopak v režimu „Pára“ je toto nastavení automatické.

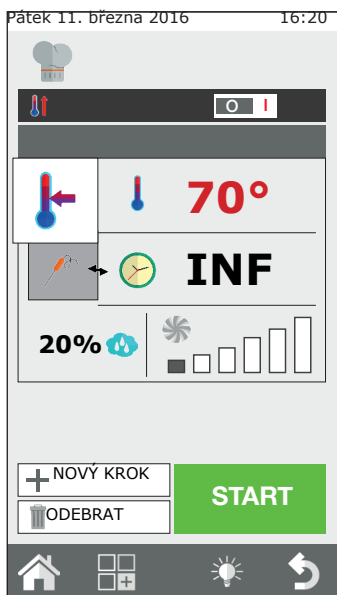
Funkce ventilátoru, v závislosti na nastavené teplotě, je především taková, že homogenně rozvádí teplo v komoře trouby pro rovnoměrnou tepelnou úpravu a opečení dozlatova jídel mezi jednotlivými plechy.

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.

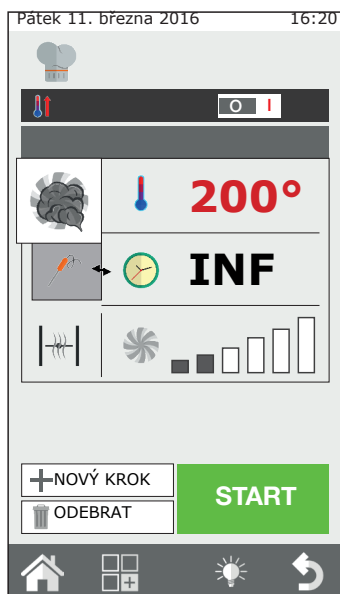
2.4c Režim uzení

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 „Udicí jednotka“ z trouby odstraněno. Pro více informací o připojení a používání udícího zařízení viz návod k obsluze příslušenství.

Po spuštění tepelné úpravy tlačítkem Start vás trouba vyzve k vložení udícího zařízení před začátkem fáze uzení. Na konci fáze uzení vás trouba vyzve k odstranění udícího 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 klapku pro odvod vlhkosti. Doporučuje se nicméně udržovat klapku zavřenou, aby kouř nevycházel ven z komory.



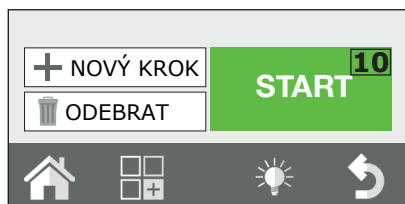
Uzení se může provádět jak za studena, tak za tepla, v závislosti na druhu výrobku a požadovaného výsledku.

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

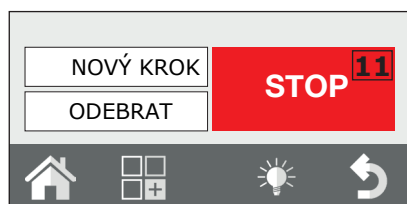
Poté, co jste nastavili požadované parametry tepelné úpravy, stiskněte tlačítko START, tlačítko **10**, pro spuštění tepelné úpravy.

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**.



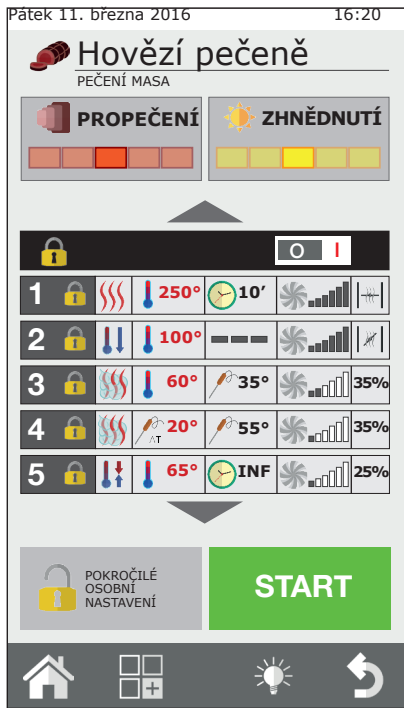
2.5 Osobní nastavení varných programů

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 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 krok, který může být nastaven na "NEKONEČNO" a potom mít jeden



nebo více následujících kroků, které ale musí být spuštěny ručně. Např. při nočním vaření některých pečeně je dána přednost osmahnutí pečeně při návratu obsluhy do kuchyně, tedy po udržovacím kroku.

Pro přechod mezi jednotlivými kroky vaření držte stisknuté číslo kroku, na který chcete přejít, nebo vyberte pomocí šipek požadované číslo kroku a stiskněte tlačítko "GO" vedle čísla kroku. Je možné spustit program z určitého kroku

(odlišné od první nastavené): 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 rozhraním Ladění receptů před stisknutím tlačítka "Pokročilé nastavení".

2.6 Vytvoření varného programu

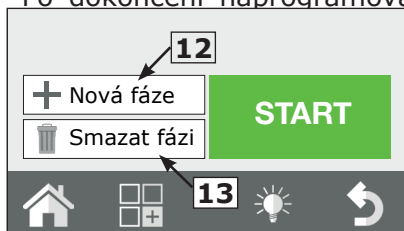
Varný program se skládá z několika kroků, které trouba vykoná ve vzestupném pořadí (krok 1, krok 2, krok 3...), automatickým přechodem z jedné do druhé. Po nastavení parametrů týkajících se nového kroku (krok 1) stiskněte tlačítko nové fáze (tlačítko **12**) k vytvoření následujícího kroku.

Poté nastavte parametry kroku 2.

Pokračujte s kroky 1 a 2 pro vytvoření dalších kroků.

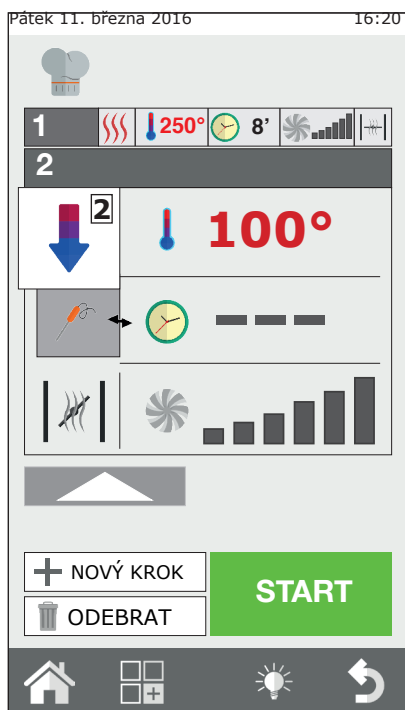
Po dokončení naprogramování stiskněte tlačítko START pro spuštění tepelné úpravy.

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



Nastavení fáze 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 fází osmahnutí (při vysoké teplotě) a fází tepelné úpravy (při nízké teplotě).



Je možné, aby trouba provedla tuto operaci automaticky nastavením kroku 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 klapku odvodu vlhkosti. Nastavte požadovanou teplotu ochlazování (min. 100°C).

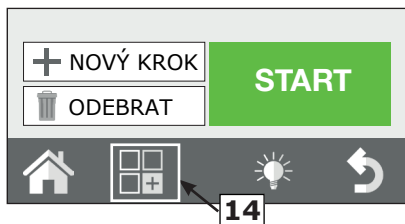
Aby bylo ochlazování co nejrychlejší, doporučuje se neměnit, s výjimkou zvláštních požadavků, hodnoty ventilace a klapky odvodu vlhkosti.

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 kuchačkách. Např. grilovaný filet může být uložen současně v "Grilování" a "Maso".

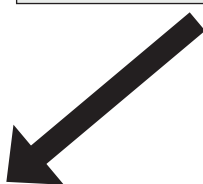
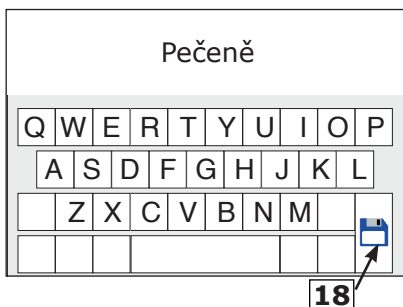
Po vytvoření varného programu stiskněte tlačítko funkcí (tlačítko **14**) pro přístup na obrazovku s programovacími funkcemi.



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.

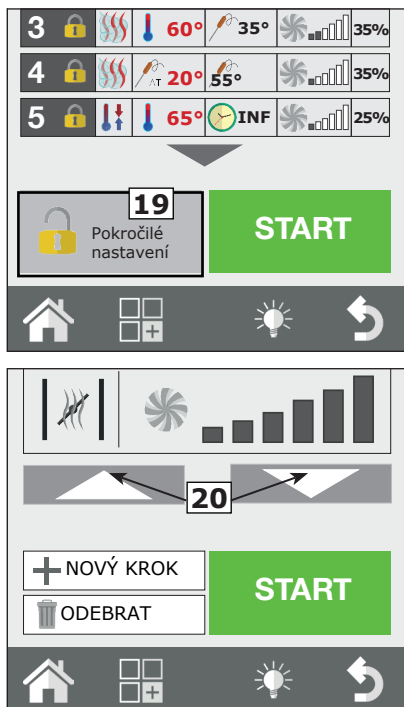


2.8 Změna varného programu

Při dodání již trouba obsahuje varné programy.

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

Chcete-li upravit nějaký program, musíte zvolený program vybrat z



jedné z kuchaček. Po jeho otevření můžete vidět přehled nastavených kroků. 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.

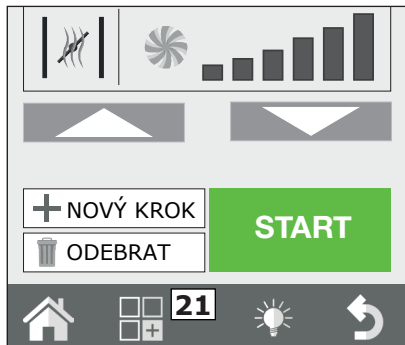
Po dokončení změny můžete rovnou spustit tepelnou úpravu a/nebo program uložit, přepsat ten předchozí nebo vytvořit kopii s odlišným názvem.

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.

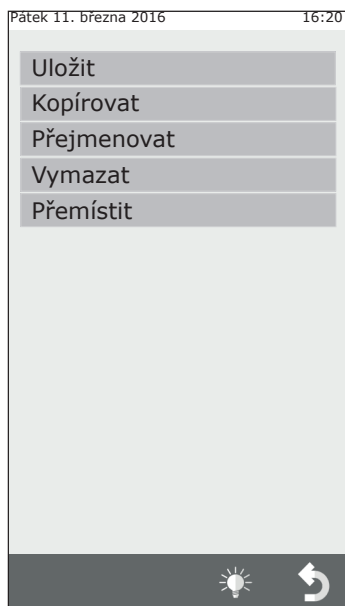
Přejmenování programu

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 Kuchařky, která 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



Kuchařka

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

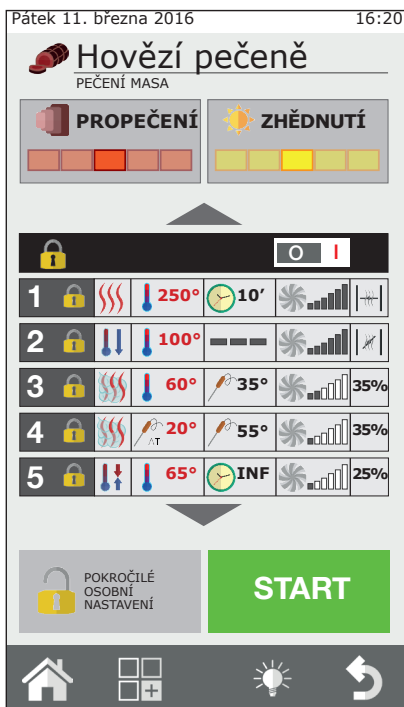
Výběrem požadované kategorie výrobků se otevře seznam všech programů týkajících se této kategorie.

Zvolte ze seznamu požadovaný program.

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

2.11 Rozhraní Vylad'ování receptů

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



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

Funkce rozhraní

Propečení: umožňuje změnit propečení pokrmu. Počínaje středním propečením 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".

Zhnednutí: je možné měnit v 5 úrovních zhnednutí pokrmu 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	Propečení	Zhnednutí
Dušení	Vlhkost	
Gratinování	Propečení	Zhnednutí
Smažení	Dozlatova	
Pečivo	Kynutí	Zhnednutí
Nízká teplota	Propečení	

2.12 Program zásuvů

Funkce **Program zásuvů** je funkce, která umožňuje oddělené 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 programů Program zásuvů

Zvolením jednoho z programů ze

seznamu, například: "Oběd - Večeře" se objeví obrazovka s obecnými nastaveními programu na levé straně: předehřívání, režim tepelné úpravy, teplota, ventilátor, škrťící klapka (nebo vlhkost nebo SteamTuner v případě nastavení režimu tepelné úpravy Kmbinovaný

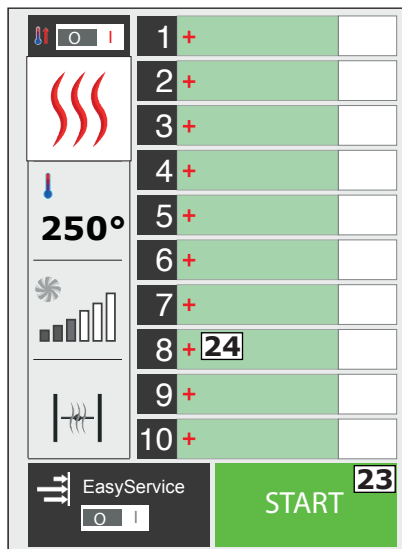
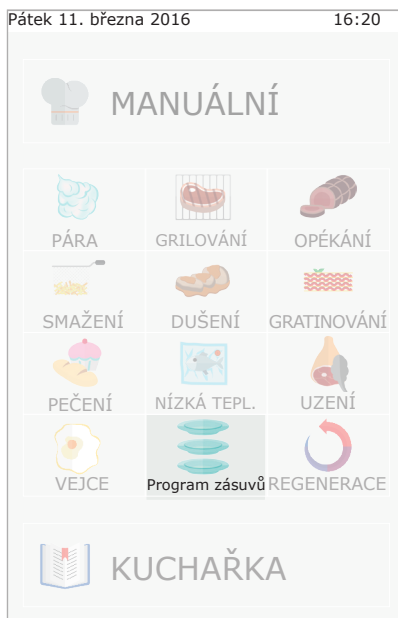
nebo parní). Na pravé straně bude vidět 10 prázdných úrovní.

Spuštění jednoho z programů 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 (pokrm), 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“.

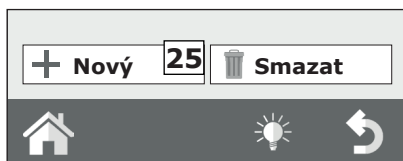
Smazání jídla ze seznamu

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

Program 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 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.

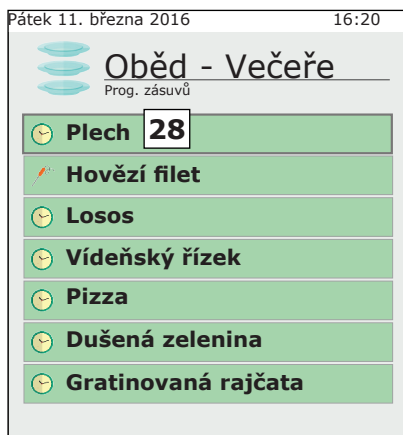
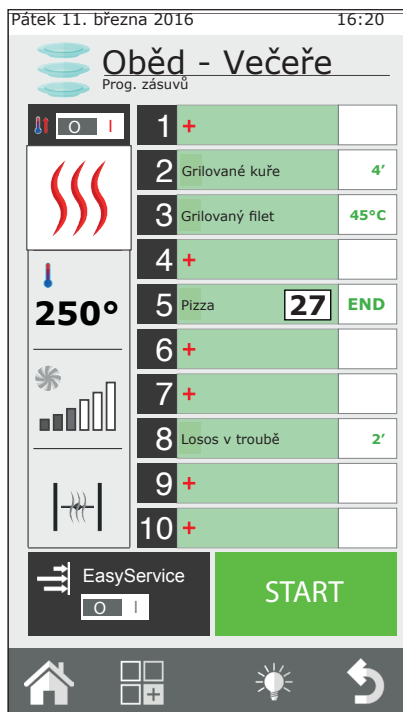
Dokončení tepelné úpravy jídla

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 Programu 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 Programu zásuvů je možné vložit více chodů "Plech" současně.

Změna jednoho z programů zásuvů

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

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

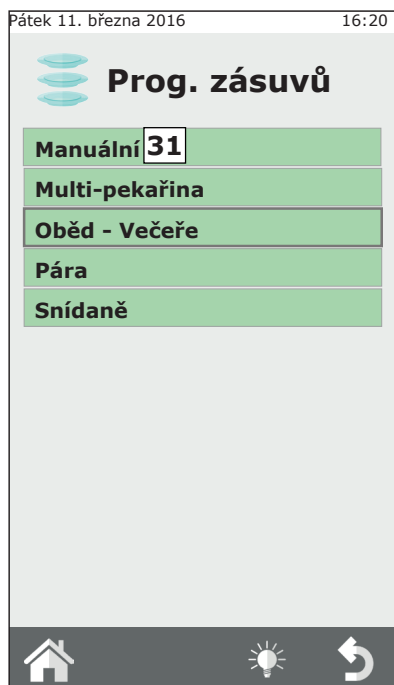
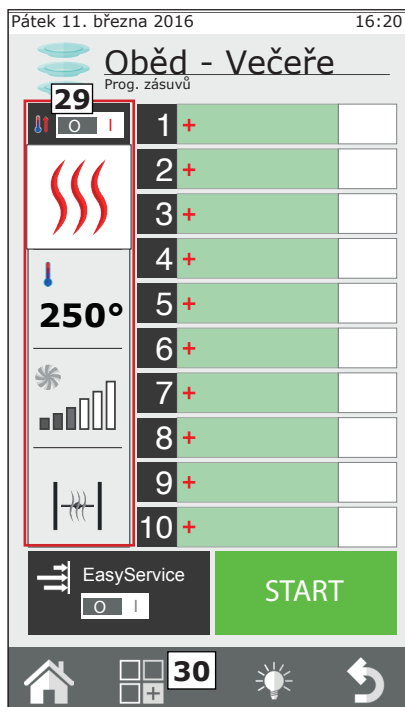
2.12b Vytvoření nového programu zásuvu

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

Vstupte do seznamu programů zásuvů (z obrazovky Domů, klikněte na ikonu Prog. zásuvů). První program zobrazení nahoře je:

"Manuální" (31). Program "Manuální" umožňují 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 "Manuální v Programu zásuvů" a zadejte do levého sloupce požadovaná nastavení tepelné úpravy. Poté stiskněte tlačítko funkcí a



provedte 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 "Manuální"

V případě, že si nepřejete uložit nastavený program, je nicméně možné použít Program zásuvů v manuálním 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 RackControl

RackControl 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).

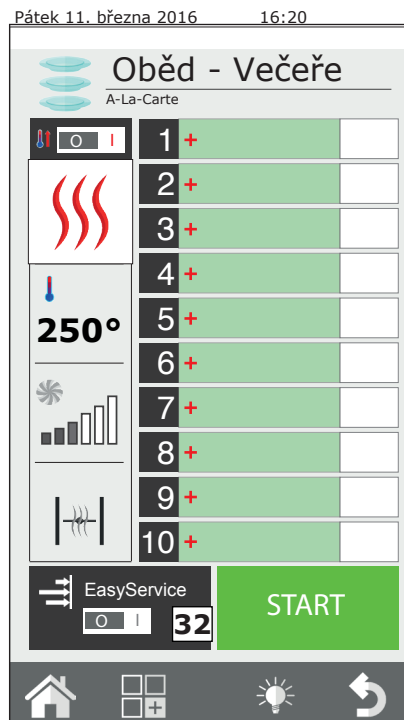
Aktivace EasyService

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

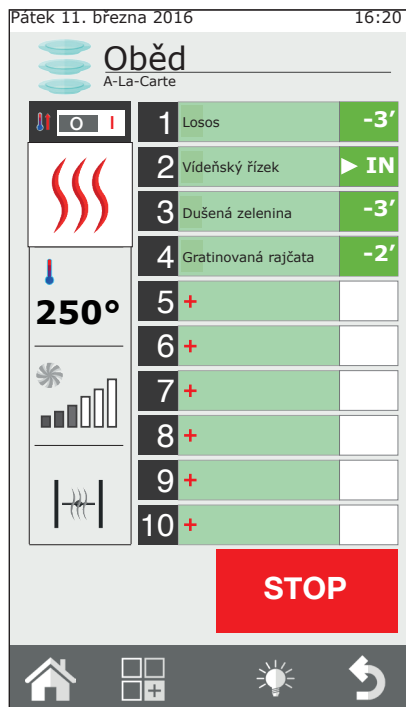
Pro aktivaci EasyService uveďte přepínač tlačítka EasyService (tlačítko **32**) do polohy **I**.

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

Po ukončení přehřevu (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 zbývajícím 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 možné přidávat další jídla v režimu Program zásuvů. Ta budou kontrolována nezávisle na těch, které byly vybrané 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 DOMŮ 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.

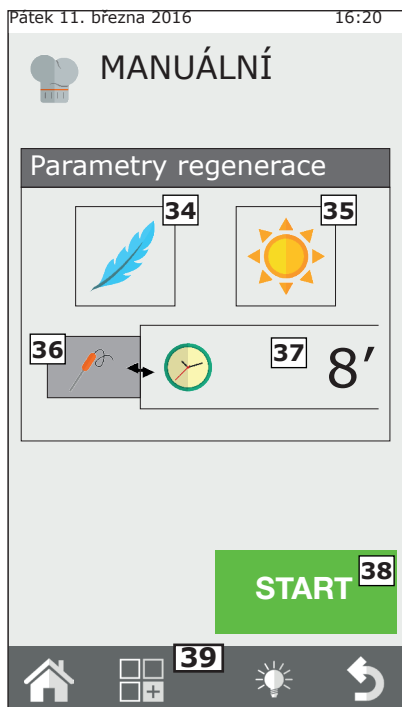
Použití funkce regenerace

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 (tlačítko **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 vstoupením do nabídky Funkce (tlačítko **39**) a zvolením ULOŽIT.

Přejmenování / smazání programu

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

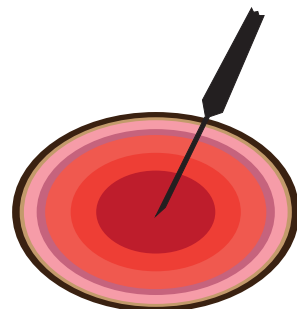
Ze zvoleného programu, přes nabídku funkcí, přistupte k funkci ULOŽIT a poté podle libosti proveďte přejmenování nebo smazání.

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.



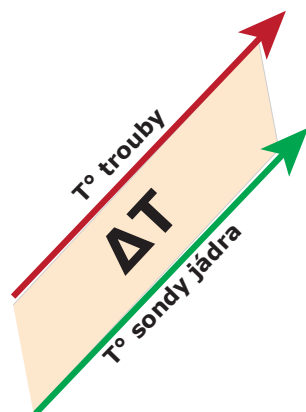
Tepelné úpravy v ΔT (Delta-T)

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	Propečení	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: pan di spagna v páře, muffiny, creme caramel.
	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 „DOMŮ“, umožňuje přístup k hlavním funkcím běžné údržby a nastavení použití trouby.

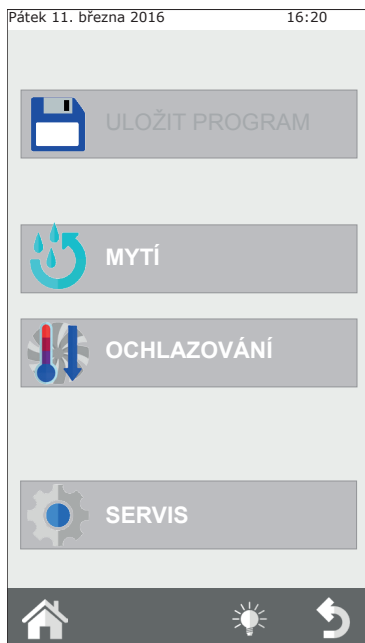
3.1 MYTÍ

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

Je možné zvolit 3 druhy mytí: **MYTÍ INTENZIVNÍ**, **MYTÍ STŘEDNÍ** a **MYTÍ LEHKÉ**, nebo režim **POUZE OPLACHOVÁNÍ**.

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

Doba mytí se mění podle typu:





Po těchto volbách a stisknutí tlačítka "OK" se zobrazí výzva k ověření úrovně produktů (mycího a oplachového prostředku) v nádržích.

Dejte nádrže s mycím a oplachovým blízko trouby a zasuňte bílou a červenou hadičku nacházející se pod troubou do jednotlivých nádrží:

BÍLÁ hadice -> MYCÍ PROSTŘEDEK
ČERVENÁ hadice-> OPLACHOVÝ PROSTŘEDEK

DŮLEŽITÉ:

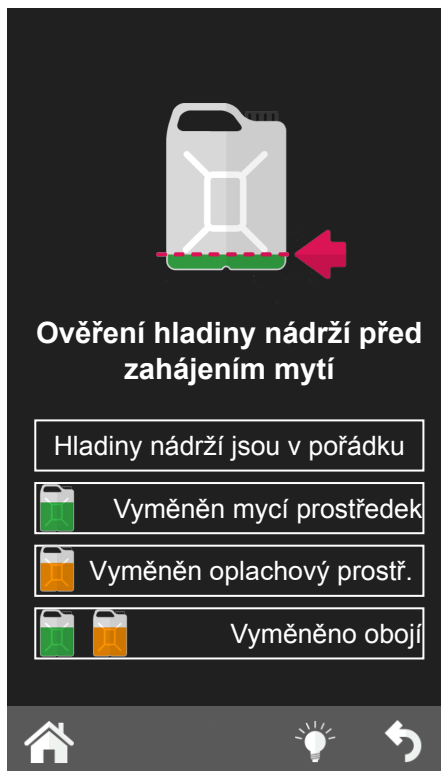
Pro účely správného čištění a kvalitní údržby komory trouby je povinné používat výrobcem doporučovaný čisticí prostředek.

LEHKÉ zhruba 1 hodinu a čtvrt
 STŘEDNÍ zhruba 1 hodinu a půl
 INTENZIVNÍ zhruba 2 hodiny a půl

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

doba trvání **zhruba 10 minut bez oplachového prostředku**,
 doba trvání **zhruba 20 minut s s oplachovým prostředkem**.

Obrazovka předvídá také volbu mycího prostředku: tekutý (STEAMBOX OPLACH) nebo pevný (STEAMBOX TABLETY) a následně volbu mezi oplachovým prostředkem (STEAMBOX OPLACH), octem nebo žádným.



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.

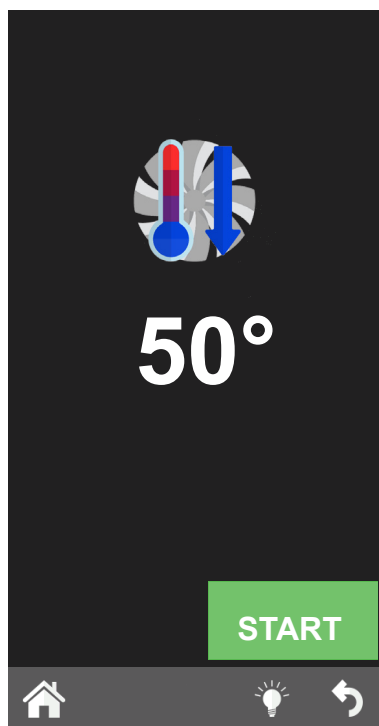
Z bezpečnostních důvodů lze ochlazování spustit, pouze pokud jsou dveře zavřené. Dveře lze otevřít pouze po spuštění tohoto programu.

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 oplachu).

Čištění může být provedeno odstraňovačem vodního kamene (STEAMBOX OPLACH) 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 STEAMBOX OPLACH, 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

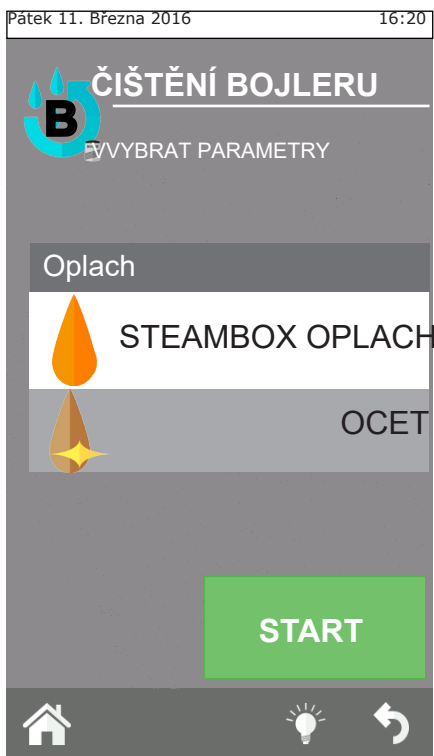
Tato funkce nabízí chronologický seznam LOG ALARMŮ a LOG MYTÍ.

První seznam, LOG ALARMY, 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.

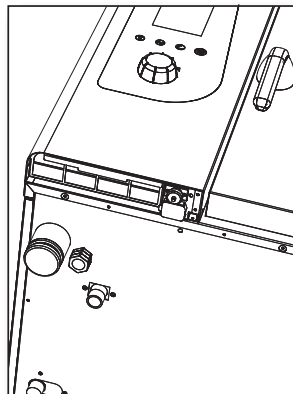


3.3.5 IMPORTOVAT / EXPORTOVAT

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:**

РЕЦЕПТЫ НАСОС (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 ALARMŮ; 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 teplou mýdlovou vodu. Následně musí být všechny povrchy důkladně opláchnuty, přičemž se musí dbát na to, aby na nich nezůstaly žádné zbytky mycího prostředku.

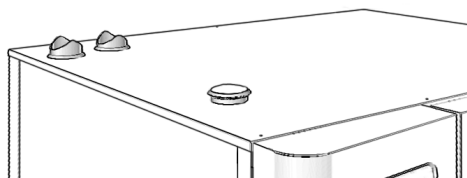
K čištění vnějších částí trouby použijte vlhký hadřík a jemný čisticí prostředek.

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

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.

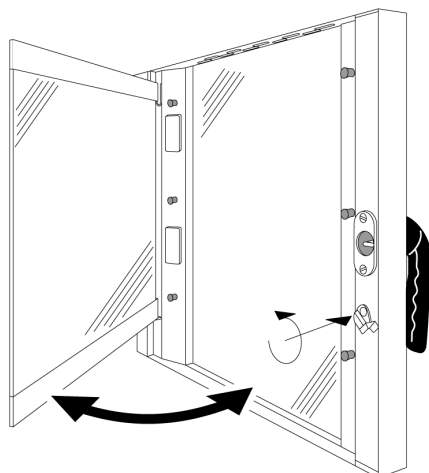


Obr. 18

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

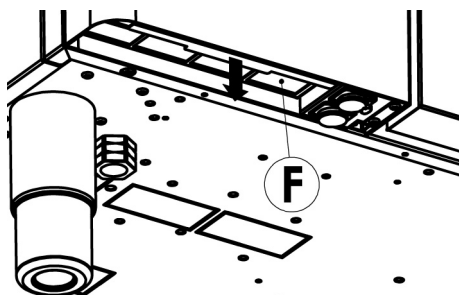
4.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ PŘÍSTROJOVÉ DESKY

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.

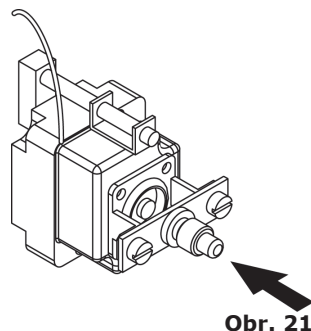
5.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU

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 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.

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.





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 VYHRÁZUJE PRÁVO KDYKOLI PROVÁDĚT ZMĚNY NA VÝROBKU, KTERÉ POVAŽUJE ZA NEZBYTNÉ NEBO UŽITEČNÉ.