



KONVEKTOMATY
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY
COMBI OVEN

NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE

UDICÍ JEDNOTKA
SMOKER FOR OVENS

STUJ



www.rmgastro.com



14-11-2018

OBSAH

1. INSTALACE	3
1.1 Obecná a bezpečnostní varování	3
1.2 Konstrukční prvky	4
1.3 Elektrické připojení	6
2. OBECNÉ POKYNY PRO POUŽITÍ	7
2.1 Udící materiál	7
2.2 Nastavení	7
3. POUŽITÍ UDÍCÍ JEDNOTKY	8
3.1 Prvotní zapnutí	8
3.2 Vložení do trouby	8
3.3 Nastavení cyklu uzení	9
3.4 Konec cyklu uzení	9
3.5 Tipy pro uzení	10
3.6 Uzení za studena a za horka	10
4. ÚDRŽBA a ČIŠTĚNÍ	10
5. LIKVIDACE PŘÍSTROJE	10

1. INSTALACE

1.1 Obecná a bezpečnostní varování

- Před instalací a použitím trouby si pozorně přečtěte tento manuál, jelikož poskytuje důležité instrukce týkající se bezpečné instalace, použití a údržby.
- Manuál udržujte na místě, na kterém jej bude mít obsluha k dispozici v případě nejasností.
- Vždy nezapomeňte při přesunu přístroje přibalit i manuál; pokud je to nezbytné, vyžádejte si novou kopii u autorizovaného dealera nebo přímo od výrobce.
- Jakmile přístroj rozbalíte z obalu, zkontrolujte, zda je v pořádku a zda během přepravy nedošlo k poškození. Nikdy neinstalujte nebo nepoužívejte poškozený přístroj; v případě pochyb okamžitě kontaktujte poprodejní technickou podporu nebo vašeho lokálního dealera.
- Jelikož je obalový materiál potenciálně nebezpečný, musí být udržován mimo dosah dětí nebo zvířat a řádně zlikvidován v souladu s místními předpisy.
- Před instalací vybavení zkontrolujte, že systémy odpovídají platným předpisům dané země, kde bude přístroj používán a že jsou dané informace uvedeny na informačním štítku.
- Instalace nebo údržba odlišná od té, která je uvedena v tomto manuálu, může způsobit poškození, zranění nebo smrtelné nehody.
- Instalace, mimořádná údržba nebo opravné operace vybavení musí být vždy prováděny profesionálním, kvalifikovaným personálem a v souladu s instrukcemi výrobce.
- Přístroj je navržen pro uzení potravin v komoře uzavřené trouby a musí být používán pouze pro tento účel. Jakémukoliv jinému použití musí být tudíž zamezeno, jelikož se považuje za nevhodné a nebezpečné.
- Přístroj musí být používán pouze personálem, který byl pro jeho použití náležitě proškolen. V rámci vyvarování se nehodám nebo poškození vybavení je nezbytné, aby byl personál neustále školen ve smyslu bezpečného provozu.
- Zařízení nesmí být používáno osobami se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní schopností nebo těmi, kteří nemají dostatečné zkušenosti a znalosti, s výjimkou toho, kdy jsou pod dohledem nebo instruování k použití vybavení osobou, která je odpovědná za jejich bezpečnost.

- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají, nebo jej nepoužívají.
- Během provozu věnujte pozornost horkým oblastem na vnějším povrchu vybavení, které mohou během provozu dosahovat teplot nad 60°C.
- Použití ochrany sluchu není zapotřebí, jelikož úroveň akustického tlaku je nižší než 70 dB(A).
- V případě selhání nebo závady musí být zařízení deaktivováno; jakékoliv opravy musí být provedeny za asistence střediska autorizovaného výrobcem a musí být použity originální náhradní díly.
- Před prováděním jakýchkoliv instalačních nebo údržbářských zásahů odpojte přístroj od přívodu elektrické energie.
- Zásahy, neoprávněná manipulace nebo úpravy, které nebyly výslovně povoleny a které nerespektují informace uvedené v tomto manuálu, vedou k zániku záruky a jejímu zrušení.
- Neumísťujte do blízkosti přístroje jiné zdroje tepla, jako například pánve nebo varné desky.
- V blízkosti zařízení neskladujte a ani nepoužívejte hořlavé látky.
- V případě delšího nepoužívání přístroje musí být přívod elektřiny odpojen.
- Před uvedením přístroje do provozu se ujistěte, že byly všechny obalové prvky odstraněny a že byly zlikvidovány v souladu se současně platnou legislativou.
- Jakékoliv opravy související s elektřinou musí být prováděny vysoce kvalifikovaným personálem.
- Důležité! V případě poškození napájecích kabelů není možno tento přístroj používat.
- Přístroj je určen pouze pro profesionální použití.
- Žádné zásahy do elektroinstalace vybavení nejsou povoleny.
- Nedodržování předchozích varování může ohrozit vaši bezpečnost a bezpečnost zařízení.
- Pokud je udíací jednotka zapnuta, buďte při manipulaci opatrní. **RIZIKO POPÁLENÍ!**
- Udíací jednotka musí být z trouby vyjmuta za použití žáruvzdorných ochranných rukavic.

- Při provádění operací pro čištění udící jednotky používejte ochranné brýle a vhodné rukavice.
- Tento informační štítek obsahuje důležité technické informace: tyto informace jsou důležité, pokud jsou pro údržbu nebo opravu zapotřebí zásahy do přístroje; tudíž nesmí být odstraněn, poškozen nebo upraven.
- Zařízení odpovídá nezbytným požadavkům směrnice 2006/42/EC o strojních zařízeních.
- Zařízení odpovídá nezbytným požadavkům směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě.
- Zařízení odpovídá nezbytným požadavkům směrnice 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí.

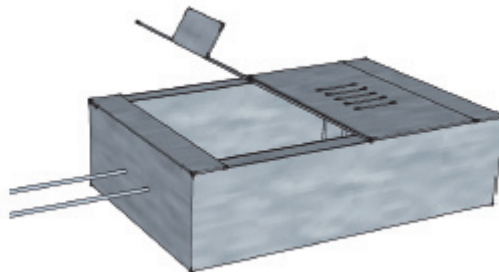
1.2 Konstrukční prvky

Přístroj se skládá ze dvou částí:

- síťová přípojka **obr. 1**.
- udící jednotka, umístěná uvnitř trouby **obr. 2**.



obr. 1




obr. 2

1.3 Elektrické připojení

Elektrický systém musí mít vhodný systém uzemnění dle platných předpisů. Elektrické zabezpečení přístroje může být zajištěno pouze tehdy, kdy je elektrický systém vyhovující.

Před připojením do elektrické sítě se ujistěte, že napětí a frekvence hlavního přívodu elektřiny odpovídají požadavkům přístroje, jak je uvedeno na informačním štítku (**obr. 3**).

MOD		S/N	000000/00/00	
COD				
POWER SUPPLY	xxx V AC xN xx HZ			
TOT. POWER kW		CE	IP	G*

Obr. 3

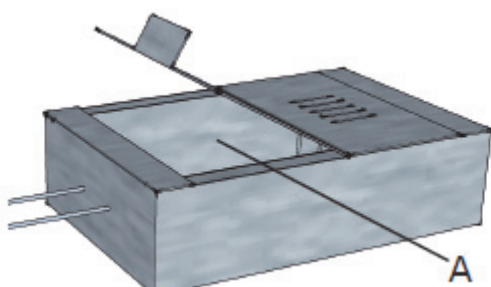
Pro přímé připojení k síti musí být mezi spotřebič a samotný hlavní přívod umístěno zařízení, které je dimenzováno podle zatížení, což zajišťuje odpojení. Jeho kontakty by měly mít minimální otevírací vzdálenost, která umožňuje úplné odpojení za podmínek přepětí kategorie III, a to v souladu s pravidly instalace; toto zařízení by mělo být také umístěno tak, aby jej mohla obsluha kdykoliv používat.

2. OBECNÉ POKYNY PRO POUŽITÍ

2.1. Udící materiál

Udící jednotka byla navržena pro uzení jídel za použití dřevěných štěpin a pelet. Je doporučeno používat pouze přírodní produkty; neošetřené látkami, které mohou být zdraví škodlivé.

Otevřete kryt udící jednotky a vložte množství dřeva dostačující pro naplnění zásobníku (**obr. 4-ref. A**).



Obr. 4

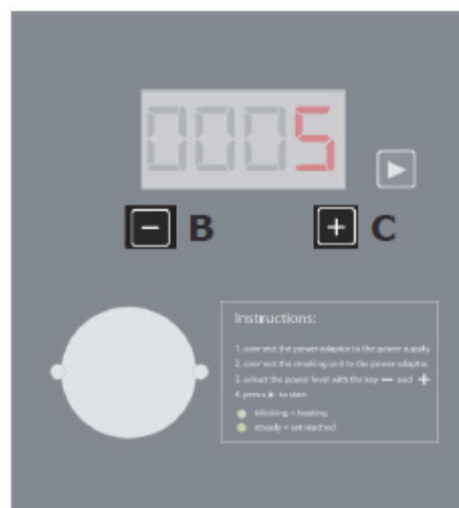
2.2. Nastavení

V návaznosti na použitém druhu dřeva musí být nastaven výkon udící jednotky (teplota), aby dřevo dosáhlo bodu, kdy vydává kouř, ale nevznítí se..

Jakmile je udící jednotka připojena k hlavnímu přívodu elektřiny, displej přístroje je spuštěn a je možné na něm nastavit provozní výkon.

Pro nastavení výkonu udící jednotky použijte tlačítka - a + na panelu napájení (**Obr. 5-ref. B a C**).

Výkon může být nastaven na 5 různých úrovní:
1= min; 5= max.



Obr. 5

3. POUŽITÍ UDÍCÍ JEDNOTKY

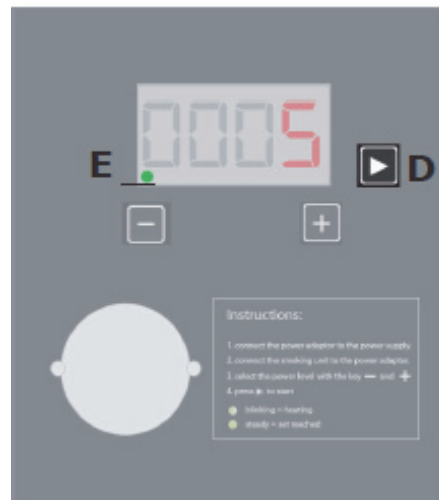
3.1. Prvotní zapnutí

Poté, co jste nastavili požadovaný výkon, stiskněte pro spuštění udící jednotky tlačítko START (**Obr. 6-ref. D**).

Na displeji začne blikat zelená LED dioda (**Obr. 6-ref. E**). Zelená LED dioda informuje o stavu udící jednotky:

- bliká: zahřívá se
- svítí: nastavená teplota dosažena.

Udící jednotka začne udit po 10-15 minutách v návaznosti na druhu použitého dřeva.



Obr. 6

3.2. Vložení do trouby

Udící jednotka je kompatibilní s troubami Steambox, Steambox Evolution, Kompatto a Magnifico.

Udící jednotku je doporučeno používat pouze u modelů vybavených systémem automatického mytí.

Vložte udící jednotku do komory trouby následovně: umístěte udící jednotku na pečící plech a vložte ji do nejvyšší pozice trouby (aby nedošlo k pádu šťáv vzniklých při procesu vaření).

Vytáhněte napájecí kabel skrze pečeť dveří a zavřete je. U trouby Steambox a Steambox Evolution ved'te kabel po straně bočního uzávěru dveří (Varování: pokud je kabel veden od spodní strany, může dojít k jeho poškození kvůli nádrži pro sběr vody umístěné pode dveřmi).

3.3. Nastavení cyklu uzení

Pro udící jednotky u pecí Kompatto, Magnifico a Steambox musí být cyklus uzení nastaven manuálně pomocí následujících nastavení:

Režim vaření: Konvekce

Teplota: Maximálně 200°C

Ventil: Uzavřený

Ventilátor: Maximálně 3

V případě nastavení teploty pod 90°C je doporučeno udržovat rychlost ventilátoru mezi 1 a 2.

Pro nastavení cyklu uzení pro trouby Steambox Evolution viz uživatelská příručka.

**POZOR: při nastavování cyklu uzení nikdy nenastavujte teplotu nad 200°C!
Mohlo by dojít k poškození napájecího kabelu.**

3.4. Konec cyklu uzení

Na konci cyklu uzení vyjměte udící jednotku z trouby a věnujte pozornost teplotě, odpojte zdroj energie od zdroje a odpojte udící jednotku od zdroje energie. Vyprázdněte zásobník na dřevo.

VAROVÁNÍ: riziko popálení! Po použití udící jednotky s ní manipulujte opatrně.

VAROVÁNÍ: materiál může být velice horký! Buďte opatrní, aby nedošlo ke vzniku požáru, jakmile přijde udící jednotka do kontaktu s hořlavými materiály.

3.5. Tipy pro uzení

Na trhu jsou různé druhy dřeva, které lze pro uzení použít - v návaznosti na druhu produktu, který chcete udit. Dřevo můžete použít suché, nebo po krátkém namočení do vody (10 - 20 minut).

Tabulka je pouze orientační.

Český název	Vlastnosti	Doporučená potravina
OLŠE	Velmi lahodná s náznakem sladkosti.	Ryby, vepřové, drůbež, ptactvo s bílým masem.
MANDLE	Sladká příchuť.	Jakýkoliv druh masa.
JABLOŇ	Jemná, ale specifická chuť.	Ryby a červené maso.
JASAN	Chuť podobná javoru.	Vepřové a drůbež.
BUK	Považován za nejlepší pro uzení.	Drůbež, vepřové a hovězí.
TŘEŠEŇ	Trpká, vytváří hodně kouře. Bohatá a ovocná.	Drůbež, vepřové a hovězí.
HROZEN	Trpká, bohatá a ovocná.	Drůbež, červená masa, jehněčí.
OŘECH (BÍLÝ)	Sladká a silná se špetkou slaniny.	Vepřové, šunka a hovězí.
ŠEŘÍK	Velmi lehké, jemně květové aroma.	Korýši, měkkýši a jehněčí.
JAVOR	Lahodný a jemně sladký.	Vepřové, drůbež, drobná zvěř a sýry.
MESQUITE	Silná příchuť.	Hovězí, ryby, kuřecí a zvěřina.
MULBERRY	Sladká vůně, podobná jablku.	Korýši, drůbež a jehněčí.
DUB	Výrazná příchuť.	Vepřové, červená masa, ryby a vysoká zvěřina.
DUB „WHISKY“	Nádech whisky.	Vepřové, červená masa, ryby a vysoká zvěřina.
POMERANČ	Lehká příchuť.	Hovězí, vepřové, mořské plody a drůbež.
HRUŠKA	Velmi lehká.	Drůbež a vepřové.
PEKAN	Sladký a lehký.	Drůbež, hovězí, vepřové a sýry.
ŠVESTKA	Lahodná vůně.	Velmi dobrá s bílým a růžovým masem.
OŘECH (VLAŠSKÝ)	Těžký kouř, pro kombinaci s jinými dřevy.	Červené maso a zvěřina.

3.6. Uzení za studena a za horka

Je možné jak uzení za studena, tak za horka - v návaznosti na druhu produktu a požadovaném výsledku. Uzení za horka může být identifikováno také jako: Uzení a vaření. U vaření může být trouba nastavena buď na vaření Delta-T, nebo na vaření o fixní teplotě.

Pro provedení uzení za studena, jaké je používané například pro uzení lososů, je doporučeno vložit do trouby ták s ledem na nejnižší pozici, čímž je v troubě během uzení udržována nízká teplota.

4. ÚDRŽBA a ČIŠTĚNÍ

Před prováděním jakýchkoliv čistících nebo údržbářských zásahů odpojte přístroj od přívodu elektrické energie.

Na konci pracovního dne přístroj vyčistěte, jak z důvodu hygieny, tak z důvodu prevence provozním závadám.

Přístroj nesmí být nikdy čistěn přímým proudem vody nebo vodou pod vysokým tlakem. Dále by přístroj nikdy neměl být čistěn drátěnkami, běžnými ocelovými kartáči nebo škrabkami; případně můžete použít vlnu z nerezové oceli, tak, že přístroj očistíte ve směru zrněk na kovovém plechu.

Pro očištění vnějších částí přístroje použijte navlhčený hadřík s malým množstvím čistícího prostředku.

5. LIKVIDACE PŘÍSTROJE

Na konci životnosti musí být přístroj zlikvidován v souladu s právními předpisy.

Symbol na obrázku 7 specifikuje, že na konci životnosti musí být přístroj zlikvidován v souladu s instrukcemi nařízení Evropského parlamentu č. 2012/19/EU ze dne 4. 6. 2012.



Obr. 7

Informace týkající se likvidace v zemích Evropské unie

Směrnice Evropského společenství týkající se zařízení OEEZ byla každou zemí implementována různě, a proto, když má být spotřebič vyřazen, vám doporučujeme kontaktovat místní orgány nebo prodejce, abyste zjistili správný způsob likvidace.

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