

NÁVOD K POUŽITÍ

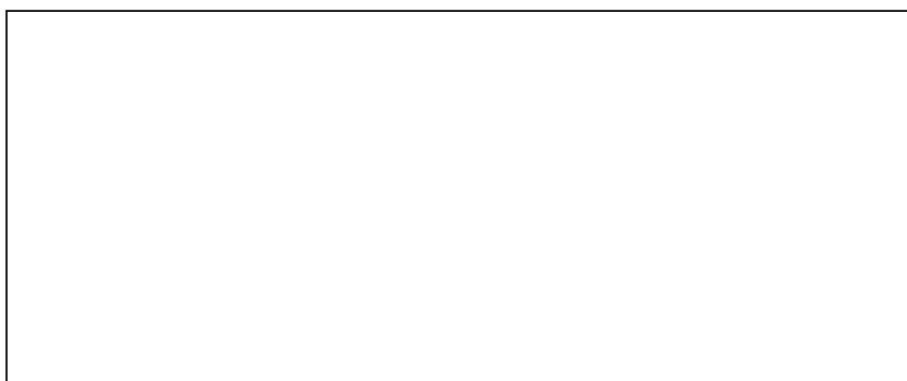
**KONVEKTOMAT S
PŘÍMÝM VSTŘIKEM**

COMPACT

VERSION S



Autorizovaný servis



MODELÝ

CEV
CVE / CVG

KAPACITY

4 x GN 2/3 (024)
5 x GN 1/1 (051)
6 x GN 2/3 (026)
6 x GN 1/1 (061)
10 x GN 1/1 (101)

OBSAH

	STR.
1 • OBECNÉ INFORMACE	4
2 • DŮLEŽITÉ POZNÁMKY	5
3 • POPIS OVLADAČŮ	6
4 • MANUÁLNÍ NASTAVENÍ PRO JEDNOFÁZOVÉ VAŘENÍ	8
5 • MANUÁLNÍ NASTAVENÍ PRO DVOU- A VÍCEFÁZOVÉ VAŘENÍ	10
6 • ZADÁNÍ A ULOŽENÍ PROGRAMU	12
7 • VÝBĚR A ZAHÁJENÍ ULOŽENÉHO PROGRAMU	13
8 • SMAZÁNÍ ULOŽENÉHO PROGRAMU	14
9 • DOČASNÉ POZMĚNĚNÍ ULOŽENÉHO PROGRAMU	14
10 • VÝBĚR A ZAHÁJENÍ PŘEDNASTAVENÉHO RECEPTU	15
11 • DOČASNÉ POZMĚNĚNÍ PŘEDNASTAVENÉHO RECEPTU	16
12 • NASTAVENÍ SONDY	17
13 • SYSTÉM AUTOMATICKÉ KONTROLY VLHKOSTI	19
14 • ZVLÁŠTNÍ PROGRAMY	20
15 • PROVOZNÍ DETAILY	23
16 • UŽITEČNÉ TIPY	24
17 • BĚŽNÁ ÚDRŽBA	25
18 • MIMOŘÁDNÁ ÚDRŽBA	25
19 • NASTAVENÍ DATUMU A ČASU	26
20 • STAŽENÍ ÚDAJŮ HACCP	26
21 • IMPORT/EXPORT RECEPTŮ	27
• ZVLÁŠTNÍ PROGRAMY - MANUÁLNÍ A AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ	28
22 • ZVLÁŠTNÍ PROGRAMY - MANUÁLNÍ ČIŠTĚNÍ	29
23 • ZVLÁŠTNÍ PROGRAMY - ČISTÍCÍ SADA	30
24 • AUTODIAGNOSTIKA A IDENTIFIKACE PORUCH	32
25 • PŘEDNASTAVENÉ RECEPTY	35

VERZE

S - Manuální elektronické ovladače - Naprogramovat lze až 99 programů, s automatickou 4-fázovou sekvencí - Tlačítko pro ovládání cyklu s 4 LED-displejem - Alfanumerický displej - Více než 90 vyzkoušených a uložených receptů (Verze S se sondou) - Tlačítko přímého přístupu do programů a receptů - AUTOCLIMA s automatickou ventilací - Fast-Dry: Systém rychlého odvodu páry - Autodiagnostika - Autoreverse (automatická změna směru otáčení ventilátoru) - Standardně s poloautomatickým mycím programem - USB rozhraní pro update softwaru, varných programů a stahování HACCP dat - Ovládání pro: zvlhčovač, rychlé zchlazení skříně s otevřenými dveřmi, osvětlení skříně, manuální ovládání ventilátoru (Fast-Dry system).

NA PŘÁNÍ: Sonda - Ruční sprcha - 2-rychlostní ventilátor - automatický mycí systém

Výrobce nenese žádnou odpovědnost za případné nepřesnosti v této příručce vzniklé při tisku nebo kopírování. Vyhrazujeme si právo na změnu našich produktů, aniž by byly narušeny jejich základní vlastnosti.

Reprodukce nebo kopírování kterékoliv části této příručky v jakékoliv formě je přísně zakázáno, pokud není předtím povoleno písemně výrobcem.

- PŮVODNÍ NÁVOD -

1 • OBECNÉ INFORMACE

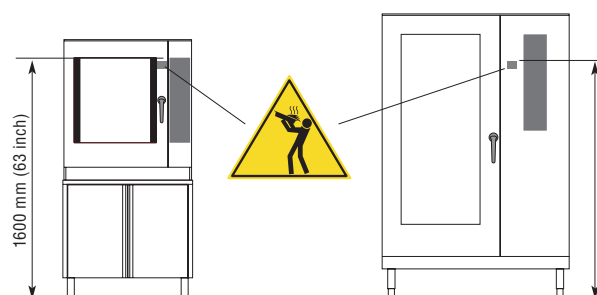
V průběhu používání přístroje mohou být nutné opravy či zásahy. Tyto a všechny hlavní servisní úkony musí být prováděny výhradně technikou od výrobce nebo autorizovaným servisním střediskem.

- 1.1 • Pečlivě si přečtěte pokyny v této příručce; obsahují důležité informace týkající se bezpečnosti při instalaci, provozu a údržbě. Pečlivě si tento návod uschovejte pro další použití!
- 1.2 • Toto zařízení musí být používáno pouze k účelům, ke kterým byl vyroben; vaření pokr- mů, atd. Jiné využití přístroje je nesprávné a nebezpečné.
- 1.3 • S přístrojem by měly pracovat pouze povolané a vyškolené osoby.
- 1.4 • Při provozu nesmí zůstat přístroj bez dohledu.
- 1.5 • Na přístroji jsou plochy, které jsou během vaření horké. Buďte opatrní!
- 1.6 • Informujte se u technika, který provádí instalaci, o případném použití a správné obsluze změkčovače vody; nesprávná nebo neúplná údržba vody je příčinou vzniku vodního kamene, který poškozuje přístroj.
- 1.7 • V případě, že je nutné kontaktovat autorizovaný servis, uveďte vždy data z identifikačního štítku, který je umístěn na pravé spodní části přístroje.
- 1.8 • Každý přístroj je vybaven identifikačním štítkem s označením technických specifikací přístroje. Dále je zobrazen příklad štítku pro elektrické a plynové modely.

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5 		

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQn 40 kW
A3 ☐ B13 ☐ B23 ☐	kPa 200 - 500 	
G 25 / m³/h	G 20 / m³/h	G 30 3.16 Kg/h
Pmax / mbar	Pmax / mbar	Pmin / mbar
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5  0085		

- 1.9 • V případě kontaktování autorizovaného servisu uveďte maximum informací o problému tak, aby byl technik schopen rozpoznat příčinu problému.
- 1.10 • V případě poruchy nebo nesprávného použití okamžitě přístroj vypněte.
- 1.11 • Místnost, ve které je přístroj umístěn, musí být dobře větraná.
- 1.12 • Bezpečnostní štítek
 - Maximální výška pro vkládání nádob s tekutinou.
 - **POZOR:** abyste předešli opaření, umíst'ujte nádoby s tekutinou (nebo s pokrmy, které při vaření vytvářejí tekutinu) do zásuvů tak, abyste do nich viděli.



2 • DŮLEŽITÉ POZNÁMKY

2.1 • Před prvním použitím přístroje pečlivě umyjte vnitřní části (viz “Denní čištění”).

2.2 • Na konci každého pracovního dne pečlivě umyjte vnitřní i vnější části přístroje. To zajistí jeho bezchybný provoz a prodlouží životnost.

2.3 • Při čištění nepoužívejte vysokotlaké vodní trysky!

2.4 • Na denní čištění používejte pouze alkalické produkty určené pro tyto účely. Použitím abrasivních přípravků můžete poškodit povrchy přístroje.

2.5 • Po použití přístroj vždy vypněte odpojením přívodu el. energie, vody a plynu (v případě plynových modelů).

2.6 • Předejděte vaření, během kterého se může na stěny skříně dostat sůl. Pokud přece jen dojde ke kontaktu soli s povrchem přístroje, ihned toto místo očistěte.

2.7 • Při vaření v páře otevírejte dveře velmi opatrně. Přebytečná pára může způsobit opaření.

2.8 • Pro zajištění bezpečného provozu nikdy neza-
krývejte ventilační mřížky ani jiné otvory přístroje.



2.9 • UPOZORNĚNÍ

Není povoleno vařit pokrmy obsahující alkohol.

2.10 • Nedodržení základních bezpečnostních pokynů může ohrozit hladké fungování přístroje a vystavovat provozovatele vážnému nebezpečí!
Výrobce nenese odpovědnost v případě, že původní funkce trouby je změněna nebo došlo k nedodržení pokynů uvedených v manuálu.

2.11 • Aby byla zajištěna dlouhodobá účinnost a spolehlivost přístroje, měly by se plánované opravy provádět nejméně jednou za rok. S ohledem na tuto skutečnost se doporučuje zákazníkům podepsat servisní smlouvu.

3.1 • REŽIMY (TLAČÍTKO 1)

Umožňuje nastavit, zrušit a zobrazit varné režimy.
Svítící LED dioda označuje nastavený varný režim.
Blikající LED dioda označuje probíhající varný režim.

3.2 • HORKÝ VZDUCH (TLAČÍTKO 2)

3.3 • PÁRA (TLAČÍTKO 3)

3.4 • KOMBINACE (TLAČÍTKO 4)

3.5 • RYCHLOST VĚTRÁKU (TLAČÍTKO 5)

Výběr rychlosti větráku: světlo nesvítí - normální rychlost; světlo svítí - rychlost a výkon jsou sníženy

3.6 • RECEPTY (TLAČÍTKO 6)

Umožňuje nastavit, zrušit a zobrazit varné programy, uložené recepty a servisní programy (např. mytí přístroje)

3.7 • VPICHOVÁ SONDA (TLAČÍTKO 11)

Aktivuje možnost nastavení vaření se sondou.

3.8 • AUTOMATICKÁ KONTROLA VLHKOSTI (TLAČÍTKO 12)

Stlačení a podržení tohoto tlačítka také plní funkci manuálního zvlhčování vzduchu při probíhajícím varném procesu (světlo svítí). Tato funkce je užitečná při vaření pokrmů, které vyžadují více vlhkosti. Stiskněte a držte tlačítko tak dlouho, abyste dosáhli požadované vlhkosti, příslušná LED dioda bude svítit po dobu držení tlačítka.

Poznámka: Přístroj je vybaven automatickým systémem pro snižování teploty skříně ve všech režimech. Pokud teplota překročí nastavení displeje o 30 ° C, zvlhčovač automaticky nasměruje proud studené vody do trouby a teplota se rychle sníží. To vylučuje možnost, že by se jídla vařila při příliš vysoké teplotě. Kromě toho přidání vlhkosti zabraňuje vysychání potravin.

3.9 • VENTILÁTOR SKŘÍNĚ (TLAČÍTKO 13)

Tato funkce je aktivní pouze v režimu horkého vzduchu. Stisknutím tlačítka se otevře větrací otvor skříně a umožní odvod přebytečné vlhkosti.

(LED svítí = otvor je otevřen; LED nesvítí = otvor je zavřen, blikající LED = otvor je v pohybu).

Pozice otvoru (otevřen/zavřen) může být také uložena v mnoha programech.

3.10 • SVĚTLO (TLAČÍTKO 14)

Stisknutím tlačítka se rozsvítí světlo ve varné skříni.

3.11 • HLAVNÍ VYPÍNAČ - START-STOP (TLAČÍTKO 15)

Stiskněte tlačítko **15** na 3 sekundy

Umožní aktivaci ovládacího panelu a aktivuje autodiagnostiku.

Tlačítko START-STOP umožňuje zahájit a zastavit varný proces.

- Světlo svítí u START: vaření začalo.
- Světlo bliká: dočasné zastavení procesu z důvodu otevření dveří. Zbývající čas je zastaven. Proces začne po opětovném zavření dveří.
- Světlo nesvítí: definitivní ukončení procesu stisknutím tlačítka **15**. Vaření skončilo jako by uplynul nastavený čas.

POSTUP

4.1 • ZAPNUTÍ

Stiskněte tlačítko **15** na 3 sekundy. Pokud se objeví jakkoliv neobvyklý symbol (displej **7-9**) podívejte se do kapitoly “Autodiagnostika”

Poznámka: Po uvolnění knoflíku se po cca 10 sekundách na displeji objeví aktuální teplota v komoře.

4.2 • VÝBĚR VARNÉHO REŽIMU

LEDky tlačítek varného režimu blikají: **stiskněte tlačítko požadovaného varného režimu (2 - 3 - 4)**. LEDka vybraného režimu zůstane rozsvícená.

4.3 • NASTAVENÍ TEPLOTY

Displej teploty ukazuje hodnotu 130°C . Otočte knoflík **8** pro nastavení teploty (zvýšení doprava, snížení doleva), která se zobrazí na displeji.

4.4A • NASTAVENÍ ČASU

Displej času **9** zobrazuje [InF].

Otočte knoflík 10:

- doprava pro nastavení času vaření;
- doleva pro nastavení nekonečného času [InF].

nebo

4.4B • NASTAVENÍ SONDY

Viz “Nastavení sondy”.

Nastavení jsou uložena po cca 10 sekundách po posledním nastavení.

4.5 • NASTAVENÍ NOVÉHO VAŘENÍ

Pokud chcete naprogramovat nové vaření, předchozí vaření musí být zrušeno stisknutím tlačítka **1** na 3 sekundy. Po zrušení vaření začnou blikat LEDky tlačítek varných režimů.

4.6 • ULOŽENÍ VARNÉHO REŽIMU

Pokud si přejete uložit vaření, stiskněte tlačítko **10** na 3 sekundy.

První volný program se zobrazí na displeji **7**, vyberte požadované číslo programu otočením knoflíku **8** a potvrďte jeho stisknutím.

4 • MANUÁLNÍ NASTAVENÍ PRO JEDNOFÁZOVÉ VAŘENÍ

ZAHÁJENÍ VARNÉHO PROGRAMU

POSTUP

Umístěte suroviny do konvektomatu. Viz

“Užitečné tipy”.

Viz “Nastavení sondy”, pokud budete používat sondu.

4.7 • START

Stiskněte tlačítko **15** pro zahájení vaření. LED příslušného tlačítka režimu zůstane rozsvícená.

V tomto momentu ...

displej teploty 7 zobrazuje aktuální teplotu

displej času 9 zobrazuje čas zbývající do konce vaření.

4.8 • KONEC VAŘENÍ

V případě nastavení nekonečného času ukončete vaření stisknutím tlačítka **15** na pár sekund (LED vedle tlačítka **15** zhasne).

Pokud byl nastaven čas nebo teplota sondy, zazní po dosažení požadovaných hodnot bzučák a vaření se ukončí (LED vedle tlačítka **15** zhasne).

Pro vypnutí bzučáku otevřete dveře nebo stiskněte knoflíky **(8 - 10)**. Vyjměte suroviny z trouby dle paragrafu 2.7 z kapitoly “Důležité informace”.

Zobrazení a změna uložených hodnot

Pokud chcete během vaření zkontrolovat nastavení, stiskněte tlačítko **1**, displeje začnou blikat.

Pro změnu zobrazených hodnot použijte odpovídající tlačítka.

Pro potvrzení stiskněte knoflík nebo počkejte 10 sekund. Nová data se uloží automaticky a displeje zobrazí aktuální hodnoty.

5 • MANUÁLNÍ NASTAVENÍ PRO VAŘENÍ AŽ V 9 KROCÍCH

POSTUP

5.1 • ZAPNUTÍ

Stiskněte tlačítko **15 na 3 sekundy**. Pokud se objeví jakkoliv neobvyklý symbol (displej **7-9**) podívejte se do kapitoly “Autodiagnostika”

Poznámka: vaření v manuálním režimu s více fázemi za sebou umožňuje předešlé prázdné skříně před vařením: pouze nastavte čas fáze 1 na nekonečno [InF]. Po dosažení potřebné teploty zazní signál a zobrazí se [LoA] na displeji - přístroj je připraven na vaření. Po zavření dveří, na tlačítku fází 1 začne blikat druhá LED, což znamená aktivaci druhé fáze.

5.2 • VÝBĚR

LEDky tlačítek varných režimů blikají: **stiskněte tlačítko požadovaného varného režimu (2 - 3 - 4)**. Vybraná LEDka zůstane rozsvícená.

5.3 • NASTAVENÍ TEPLoty FÁZE 1

Otočením knoflíku 8 se nastaví teplota pro vaření, která se zobrazí na příslušném displeji.

5.4A • NASTAVENÍ ČASU 1. FÁZE

Displej času **9** zobrazuje [InF].

Otočte knoflík 10:

- doprava pro nastavení času vaření;
- doleva pro nastavení nekonečného času [InF], což využije první fázi jako předešlé

nebo

5.4B • NASTAVENÍ SONDY PRO 1. FÁZI

Viz “Nastavení sondy”.

5.5 • VÝBĚR 2. FÁZE A DALŠÍCH FÁZÍ (MAX. 4 FÁZE)

Stiskněte tlačítko fází 1, druhá blikající LED zůstane rozsvícená. Postupujte v nastavení jako v bodě 5.2. V případě dalších fází postupujte shodně.

5.6 • NASTAVENÍ NOVÉHO VAŘENÍ

Pokud chcete naprogramovat nové vaření, předchozí vaření musí být zrušeno stisknutím tlačítka 1 na 3 sekundy. Po zrušení vaření začnou blikat LEDky tlačítek varných režimů.

5.7 • ULOŽENÍ VARNÉHO REŽIMU

Pokud si přejete uložit vaření, stiskněte tlačítko 10 na 3 sekundy.

První volný program se zobrazí na displeji 7, vyberte požadované číslo programu otočením knoflíku 8 a potvrďte jeho stisknutím.

5 • MANUÁLNÍ NASTAVENÍ PRO VAŘENÍ AŽ V 9 KROCÍCH

ZAHÁJENÍ VARNÉHO PROGRAMU

POSTUP

5.8 • START

Stiskněte tlačítko **15** pro zahájení vaření:
Příslušná LED zůstane svítit.

V tomto momentu ...

displej teploty 7 zobrazuje aktuální teplotu

displej času 9 zobrazuje čas zbývajících do konce
vaření.

Svítící bod vedle hodnoty znamená:

blikající = probíhá vaření;

svítí = vaření pozastaveno.

Toto nastane například při otevření dveří (viz
“Důležité poznámky”).

5.9 • KONEC VAŘENÍ

Akustický signál upozorní na konec vaření.
(LED na straně tlačítka **15** zhasne). Pro vyp-
nutí bzučáku otevřete dveře nebo stiskněte
knoflíky (**8 - 10**).

Vyjměte produkt ze skříně podle bodu 2.7 v
kapitole “Důležité poznámky”.

Zobrazení a změna uložených hodnot

Pokud chcete během vaření zkontrolovat
nastavení, stiskněte tlačítko **1**, displeje začnou
blikat.

Pro změnu zobrazených hodnot použijte
odpovídající tlačítka.

Pro potvrzení stiskněte knoflík nebo počkejte
10 sekund. Nová data se uloží automaticky a
displeje zobrazí aktuální hodnoty.

6 • ZADÁNÍ A ULOŽENÍ PROGRAMU

POSTUP

6.1 • ZAPNUTÍ

Stiskněte tlačítko **15** na **3 sekundy**. Pokud se objeví jakkoliv neobvyklý symbol (displej **7-9**) podívejte se do kapitoly “Autodiagnostika”

6.2 • VÝBĚR PROGRAMU

Stiskněte tlačítko Receptů **6**, displej zobrazí **[ACC]**, otočte knoflík **8** dokud se zobrazí **[Pro]** a potvrďte stisknutím knoflíku **8**. Otočte knoflík až se zobrazí první volný program (LED varného režimu bliká stejně tak jako číslo programu na displeji **7**) a potvrďte stisknutím knoflíku **8**.

Upozornění

Program je “nový” pokud blikají LEDky tlačítek varného režimu a číslo programu na displeji **7**. Program je “obsazen” pokud svítí jedna z LED na tlačítkách varného režimu a číslo programu na displeji **7**.

6.3 • VÝBĚR

LEDky tlačítek varných režimů blikají: **stiskněte tlačítko požadovaného varného režimu (2 - 3 - 4)**. Vybraná LEDka zůstane rozsvícená.

6.4 • NASTAVENÍ TEPLOTY FÁZE 1

Otočením knoflíku **8** se nastaví **teplota pro vaření**, která se zobrazí na příslušném displeji.

6.5A • NASTAVENÍ ČASU 1. FÁZE

Displej času **9** zobrazuje **[InF]**.

Otočte knoflík 10:

- doprava pro nastavení času vaření;
- doleva pro nastavení nekonečného času **[InF]**, což využije první fázi jako předehřev nebo

6.5B • NASTAVENÍ SONDY PRO 1. FÁZI

Viz “Nastavení sondy”.

6.6 • VÝBĚR 2. FÁZE A DALŠÍCH FÁZÍ (MAX. 4 FÁZE)

Stiskněte tlačítko fází 1, druhá blikající LED zůstane rozsvícená. Postupujte v nastavení jako v bodě 6.3. V případě dalších fází postupujte shodně.

6.7 • ULOŽENÍ PROGRAMU

Podržte tlačítko **1** na 3 sekundy, displej **7** zobrazí **[REC]**, potvrďte stisknutím knoflíku **8**. Číslo programu, kde byl varný režim uložen je zobrazeno na displeji **7**.

7 • VÝBĚR A ZAHÁJENÍ ULOŽENÉHO PROGRAMU

POSTUP

7.1 • ZAPNUTÍ

Stiskněte tlačítko **15** na **3 sekundy**. Pokud se objeví jakkoliv neobvyklý symbol (displej **7-9**) podívejte se do kapitoly “Autodiagnostika”

7.2 •

VÝBĚR

Stiskněte tlačítko Receptů **6**, displej zobrazí **[ACC]**, otočte knoflík **8** dokud se zobrazí **[Pro]** a potvrďte stisknutím knoflíku **8**. Otočte knoflík **8** pro výběr požadovaného čísla programu (viz následující seznam receptů), zobrazený na displeji **7**.

VÝSTRAHA: Pokud program vyžaduje použití sondy, připojte ji k přednímu panelu. Jinak displej zobrazí nápis “**Err SP**” (chyba sondy). Viz “autodiagnostika a identifikace poruch”.

7.3 • START

Zobrazení nastavení

Pokud je během vaření nutné zkontrolovat nastavené hodnoty pro aktuální fázi, stiskněte tlačítko **1**. Pokud chcete zobrazit nastavení dalších fází, stiskněte tlačítko **1** a otočte knoflíkem k zobrazení požadované fáze.

7.3a • ZAHÁJENÍ PROGRAMU S PŘEDEHŘEVEM Pokud má zvolený program přehřev, displej 9 zobrazí [InF] . Stiskněte tlačítko 15 pro zahájení přehřevu. Pípnutí a nápis [LoA] na displeji informuje o dosažení požadované teploty. Umístěte suroviny do skříně (v případě potřeby zapíchněte sondu). Zavřete dveře. Na tlačítku fází 1 začne blikat druhá LED, což znamená zahájení druhé fáze vaření.	7.3b • ZAHÁJENÍ PROGRAMU BEZ PŘEDEHŘEVU Vložte suroviny (v případě potřeby zapíchněte sondu). Zahajte vaření stisknutím tlačítka 15 (LED zůstane svítit). Stiskněte tlačítko 1 na 3 sekundy nebo otočte knoflík 10 až je čas nastaven na nulu. Pípnutí a blikající druhá LED na tlačítku 1 označuje, že fáze přehřevu byla přeskočena. Upozornění: přeskočení přehřevu se nemusí použít pouze v případě, že teplota ve skříni dosáhla již požadované hodnoty.	7.3c • ZAHÁJENÍ PROGRAMU BEZ ULOŽENÉHO PŘEDEHŘEVU Vložte suroviny (v případě potřeby zapíchněte sondu). Zahajte první fázi vaření stisknutím tlačítka 15 (LED zůstane svítit).
---	--	---

8 • SMAZÁNÍ ULOŽENÉHO PROGRAMU

8.1 • ZAPNUTÍ

Stiskněte tlačítko **15** na **3 sekundy**.

8.2 • VÝBĚR

Stiskněte tlačítko Receptů **6**, displej **7** zobrazí **[ACC]**, otočte knoflík **8** dokud se zobrazí **[Pro]** a potvrďte stisknutím knoflíku

8. Otočte knoflík **8** pro výběr požadovaného čísla programu ze seznamu zobrazeného na displeji **7**.

8.3 • SMAZÁNÍ

Držte tlačítko **1** 3 sekundy, displej **9** zobrazí **[DEL]**, potvrďte smazání stisknutím knoflíku **10**.

Po smazání začnou blikat LEDky tlačítek **2 - 3 - 4**, což znamená, že program je prázdný.

9 • DOČASNÁ ZMĚNA ULOŽENÉHO PROGRAMU

Úvod

Přístroj umožňuje dočasně upravit uložený program pouze tehdy, je-li vaření v procesu. **Program musí být zahájený (LED na tlačítku 15 svítí)!** Pokud je uložený program určený pro

suroviny s různou velikostí, může být nezbytné prodloužit čas vaření, zvýšit teplotu nebo změnit jakékoli další parametry.

POSTUP

Vyberte program a zahajte vaření jak bylo popsáno výše.

Úprava uloženého programu:

Varný režim

... stiskněte tlačítko požadovaného varného režimu, počkejte 10 sekund (TIME OUT) a změna bude uložena automaticky.

Zvýšení/snížení teploty

... otočte knoflík **8** pro nastavení nové teploty, potvrďte stisknutím knoflíku nebo vyčkejte 10 sekund (time out). Změna bude uložena automaticky.

Prodloužení/zkrácení času

... otočte knoflík **10** pro nastavení nového času, potvrďte stisknutím knoflíku nebo vyčkejte 10 sekund (time out). Změna bude uložena automaticky.

Zvýšení/snížení teploty sondy

... otočte knoflík **10** pro nastavení nové teploty, potvrďte stisknutím knoflíku nebo vyčkejte 10 sekund (time out). Změna bude uložena automaticky.

Zvýšení/snížení hodnoty AUTOMATICKÉ KONTROLY VLHKOSTI

... Stiskněte tlačítko **12**, LED bliká, nastavte novou hodnotu otočením knoflíku **10**, potvrďte stisknutím knoflíku nebo vyčkejte 10 sekund (time out). Změna bude uložena automaticky.

Poznámka: Jednorázová změna je označena dvěma svítícími body na displeji programu **7**. Provedená změna je zrušená po skončení vaření program zůstane v původní podobě.

10.1 • ZAPNUTÍ

Stiskněte tlačítko **15** na **3 sekundy**.

10.2 • OBNOVENÍ

Stiskněte tlačítko Receptů **6**, displej zobrazí **[ACC]**, potvrďte stisknutím knoflíku **8**. Otočte knoflík **8** pro výběr požadovaného čísla receptu ze seznamu zobrazeného na displeji **7**.

DŮLEŽITÉ: Pokud recept vyžaduje použití sondy, připojte ji k přednímu panelu. Jinak displej zobrazí nápis **“Err SP”** (chyba sondy). Viz “autodiagnostika a identifikace poruch”.

10.3 • START

Zobrazení nastavení

Pokud je během vaření nutné zkontrolovat nastavené hodnoty pro aktuální fázi, stiskněte tlačítko **1**. Pokud chcete zobrazit nastavení dalších fází, stiskněte tlačítko **1** a otočte knoflíkem k zobrazení požadované fáze.

10.4 • KOPÍROVÁNÍ PŘEDNASTAVENÉHO RECEPTU

Přednastavený recept může být zkopírován do uživatelských programů pro pozdější úpravu. Stiskněte tlačítko **1** na **3 sekundy**, **[REC]** se zobrazí na displeji **7**. Potvrďte kopírování stisknutím knoflíku **8**. První volný program se zobrazí na displeji **7**, vyberte a potvrďte požadované číslo programu otočením a následným stisknutím knoflíku **8**.

10.3a •

ZAHÁJENÍ RECEPTU S PŘEDEHŘEVEM

Pokud má zvolený program předehřev, displej **9** zobrazí **[InF]**.

Stiskněte tlačítko **15** pro zahájení předehřevu.

Pípnutí a nápis **[LoA]** na displeji informuje o dosažení požadované teploty.

Umístěte suroviny do skříně (v případě potřeby zapíchněte sondu).

Zavřete dveře.

Na tlačítku fázi **1** začne blikat druhá LED, což znamená zahájení druhé fáze vaření.

10.3b •

ZAHÁJENÍ RECEPTU BEZ PŘEDEHŘEVU

Vložte suroviny (v případě potřeby zapíchněte sondu). Zahajte vaření stisknutím tlačítka **15** (LED zůstane svítit). Stiskněte tlačítko **1** na **3 sekundy** nebo otočte knoflík **10** až je čas nastaven na nulu.

Pípnutí a blikající druhá LED na tlačítku **1** označuje, že fáze předehřevu byla přeskočena.

Upozornění: přeskočení předehřevu se nemusí použít pouze v případě, že teplota ve skříně dosáhla již požadované hodnoty.

Úvod

Přístroj umožňuje dočasně upravit uložený recept pouze tehdy, je-li vaření v procesu. **Program musí být zahájený (LED na tlačítku 15 svítí)!**

Pokud je uložený recept určený pro suroviny s různou velikostí, může být nezbytné prodloužit čas vaření, zvýšit teplotu nebo změnit jakékoliv další parametry.

POSTUP

Vyberte uložený recept a zahajte vaření jak bylo popsáno výše.

Úprava uloženého receptu:

Varný režim

... stiskněte tlačítko požadovaného varného režimu, počkejte 10 sekund (TIME OUT) a změna bude uložena automaticky.

Zvýšení/snížení teploty

... otočte knoflík **8** pro nastavení nové teploty, potvrďte stisknutím knoflíku nebo vyčkejte 10 sekund (time out). Změna bude uložena automaticky.

Prodloužení/zkrácení času

... otočte knoflík **10** pro nastavení nového času, potvrďte stisknutím knoflíku nebo vyčkejte 10 sekund (time out). Změna bude uložena automaticky.

Zvýšení/snížení teploty sondy

... otočte knoflík **10** pro nastavení nové teploty, potvrďte stisknutím knoflíku nebo vyčkejte 10 sekund (time out). Změna bude uložena automaticky.

Zvýšení/snížení hodnoty AUTOMATICKÉ KONTROLY VLHKOSTI

... Stiskněte tlačítko **12**, LED bliká, nastavte novou hodnotu otočením knoflíku **10**, potvrďte stisknutím knoflíku nebo vyčkejte 10 sekund (time out). Změna bude uložena automaticky.

Poznámka: Jednorázová změna

je označena dvěma svítícími body na displeji programu 7.

Provedená změna je zrušená po skončení vaření recept zůstane v původní podobě.

Úvod

Vpichová sonda umožňuje využít vaření s kontrolou teploty v jádru suroviny. Tato funkce má přednost před nastavením času a vaření skončí až je v jádru suroviny dosažena nastavená teplota.

Vpichová sonda může být použita také jako přenosný teploměr, pokud je připojena do zástrčky **A1**. V provozním režimu přístroje stiskněte tlačítko **11** na pár sekund, displej **9** na pár sekund zobrazí teplotu sondy. To umožňuje kontrolu teploty v jádru potraviny i mimo přístroj.

POSTUP

12.1 • VAŘENÍ SE SONDOU

Upozornění: Pokud vaříte se sondou a zobrazí se nápis **“Err SP”** na displeji **7** a **9**, je nutné připojit sondu do konektoru **A1**. V případě přehřevu se nesmí sonda vpichovat, jinak se program nespustí.

Po nastavení požadované teploty pro vaření, stiskněte tlačítko **11** a otočte knoflík **10** pro nastavení požadované teploty sondy. Připojte sondu do konektoru **A1**, zapíchněte sondu do potraviny (viz “Tipy pro použití vpichové sondy”), a postupujte dle vybraného varného režimu.

A sice, pokud jste nastavili:

PRAKTICKÝ PŘÍKLAD

Nastavení

Režim: **Horký vzduch**

Teplota ve skříni: **140°C**

Čas: **nekonečný**

Teplota sondy: **78°C**

Proces: Po dosažení teploty 78°C na sondě při nastavené teplotě vaření 140°C, se vypne zdroj tepla a znovu se zapne v případě, že teplota na sondě klesne o 1°C.

V praxi to znamená, že vaření již nereguluje teplota nastavená ve skříni, ale teplota nastavená na sondě.

Upozornění: Po připojení sondy do konektoru **A1** (vyčkejte několik sekund než elektronika identifikuje sondu. Poté zahajte vaření stiskem tlačítka **15** **START/STOP**.

12.1 a • JEDNOFÁZOVÉ MANUÁLNÍ VAŘENÍ:	12.1 b • VÍCEFÁZOVÉ MANUÁLNÍ VAŘENÍ:	12.1 c • PROGRAM K ULOŽENÍ:
stiskněte tlačítko 15 pro zahájení vaření	přejděte k nastavení další fáze nebo stiskněte tlačítko 15 pro zahájení první fáze vaření.	přejděte k nastavení další fáze nebo vyčkejte na automatické uložení nastaveného programu.

12 • NASTAVENÍ SONDY

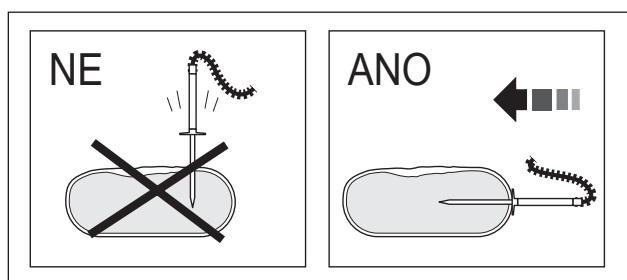
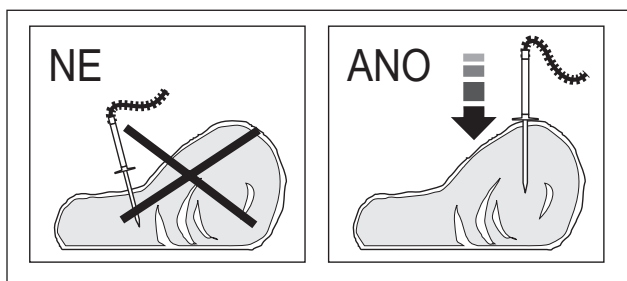
Při vaření s použitím sondy je velice důležité její umístění v surovině: Sonda musí být vsunuta zvrchu směrem dolů uprostřed suroviny a zasunuta až na doraz. Pokud se jedná o kusy surovin, jejichž výška je nižší než dvojnásobek délky sondy, vsuňte sondu vodorovně tak, aby její konec spočíval zhruba uprostřed suroviny (viz obrázek).

Taktéž se doporučuje umístit surovinu se sondou do střední části skříně.

Další využití: Bez jakékoli zvláštní úpravy je možné připojit sondu k regulaci teploty při přípravě vakuově balených potravin.

Výhody

- Zlepšuje kontrolu nad varným režimem, snižuje riziko ztrát při vaření;
- Umožňuje přesné vaření bez ohledu na kvalitu nebo velikost výrobku;
- Šetří čas, protože ovládání vaření je automatické
- Garance hygieny, přesná kontrola teploty v jádře suroviny zajišťuje její správnou tepelnou úpravu;
- Ideální pro objemné suroviny;
- Precizní vaření s přesností na jeden stupeň pro choulostivé potraviny jako např. ROAST-BEEF;
- Jsou dodrženy požadavky HACCP.



Úvod

Systém **AUTOCLIMA** umožňuje udržet stálou hladinu vlhkosti v konvektomatu při vaření v režimu horký vzduch nebo kombinace. Umožňuje dvě funkce - přidávání páry nebo vypouštění přebytečné páry.

Zvláště výhodné pro čerstvé produkty, které nemohou mít stejný obsah vlhkosti každý den, ale při vaření si udrží stejné vlastnosti: hladina vlhkosti uvnitř skříně je konstantně měřena během celé fáze vaření.

Tento systém umožní dosažení stálých výsledků při vaření surovin v různém množství nebo s různými vlastnostmi.

POSTUP

13.1 • VAŘENÍ SE SYSTÉMEM AUTOMATICKÉ KONTROLY VLHKOSTI

Poznámka: Varný režim musí být Horký vzduch nebo Kombinace Po nastavení teploty ve skříně nebo na sondě, stiskněte tlačítko **12** pro nastavení požadované **AUTOMATICKÉ KONTROLY VLHKOSTI** od **h00** (velmi suché) do **h99** (velmi vlhké). Umístěte surovinu do skříně, v případě potřeby zapíchněte sondu, připojte sondu do konektoru **A1** a postupujte dle nastaveného varného režimu.

A sice, pokud jste nastavili:

Poznámka: Komín musí být zavřen, protože pokud je nastaven jako otevřený (tlačítko 13), zrušilo by to nastavení automatické vlhkosti.

Rada

Přesné definování množství vlhkosti vyžaduje praktické zkušenosti. Nicméně nemůžete udělat zásadní chybu a použití této funkce jistě zlepší vzhled a kvalitu připravovaných surovin.

Ideální pro:

Suroviny, které mají tendenci vysušovat se, pro malé kousky nebo pokrmy, které vylučují nadměrné množství vlhkosti (např. grilované kuře), a také pro ohřívání pokrmů na talíři.

Výhody

Stejné výsledky vaření, i když se připravují suroviny s různými vlastnostmi.

13.1 a • JEDNOFÁZOVÉ MANUÁLNÍ VAŘENÍ:	13.1 b • VÍCEFÁZOVÉ MANUÁLNÍ VAŘENÍ:	13.1 c • PROGRAM K ULOŽENÍ:
stiskněte tlačítko 15 pro zahájení vaření	přejděte k nastavení další fáze nebo stiskněte tlačítko 15 pro zahájení první fáze vaření.	přejděte k nastavení další fáze nebo vyčkejte na automatické uložení nastaveného programu po 10 sekundách.

14 • ZVLÁŠTNÍ PROGRAMY

Úvod

Jejich cílem je dokončení procesu vaření pro dosažení nejlepších výsledků bez zásahu obsluhy.

Zlepšují kvalitu prezentace, úroveň vaření, snižují ztráty při vaření, zlepšují výsledek vaření.

POSTUP

14.1 • UDRŽOVÁNÍ TEPLoty PO SKONČENÍ VAŘENÍ

Tato funkce umožňuje udržování potravin při teplotě potřebné k servírování po skončení poslední fáze vaření. Proces vaření se zastaví a vysoušení potravin se zamezí díky kontrole teploty a vlhkosti **SYSTÉMEM AUTOMATICKÉ KONTROLY VLHKOSTI**.

Potraviny zůstávají šťavnaté, udržovací teplota se udržuje s přesností jednoho stupně Celsia a spotřeba energie je na minimu... Nejlepších výsledků při “udržování” se dosáhne v případě, že při poslední fázi vaření je použita funkce sondy.

[DRY]: udržování při otevřeném komínku, takže se umožňuje sušení potravin;

[30]: udržování s AUTOMATICKOU KONTROLOU VLHKOSTI (CLIMA) při 30% vlhkosti (ideální teplota a vlhkost)

Jak nastavit:

Nastavte program dle instrukcí v kapitolách:

4 • MANUÁLNÍ NASTAVENÍ PRO JEDNOFÁZOVÉ VAŘENÍ

nebo

5 • MANUÁLNÍ NASTAVENÍ PRO VÍCEFÁZOVÉ VAŘENÍ

Ujistěte se, že je přístroj úplně vypnutý (LED tlačítka **15** nesvítí), stiskněte tlačítko **1** až je vybrána poslední fáze programu.

Stiskněte knoflík **10** na 3 sekundy, displej **7** zobrazí **[HLD]** a displej **9** zobrazí **[OFF]**. Otočením knoflíku **10** je možné vybrat požadovaný režim udržování (**[DRY]**

- **[30]**); stiskněte knoflík **10** pro potvrzení výběru. Teplota ve skříni během udržování je přednastavena na 80°C.

Pokud má být nastavená funkce “udržování” přeskočena, vyberte program, stiskněte tlačítko **1** až je vybrána poslední fáze programu, stiskněte knoflík **10** na 3 sekundy. Displej **7** zobrazí **[HLD]** a displej **9** zobrazí dříve nastavený režim udržování. Otočte knoflík **10** proti směru hodinových ručiček do pozice **[OFF]** a stiskněte knoflík **10** pro potvrzení výběru.

UDRŽOVÁNÍ je poslední fáze programu, pokud je předchozí fáze nastavena podle času, UDRŽOVÁNÍ se automaticky zahájí na konci procesu; pokud fáze obsahuje použití sondy, zapne se v okamžiku dosažení požadované teploty na sondě. Během procesu UDRŽOVÁNÍ displej **7** zobrazuje teplotu ve skříni při programu na základě času a displej **9** zobrazí teplotu na sondě při programu s použitím sondy. Displeje **7** a **9** střídavě zobrazují teplotu a typ udržování; displej **9** zobrazuje ubíhající čas udržování (přibývajícím čas).

Během UDRŽOVÁNÍ je teplota ve skříni udržována okolo 80°C, AUTOMATICKÁ KONTROLA VLHKOSTI je automaticky přizpůsobena vzhledem k vybranému typu udržování. Teplota na sondě v jádře potraviny je udržována podle nastavení. Pokud je zdroj tepla právě vypnut, zapne se dle nastaveného času ventilátor tak, aby se teplo a vlhkost perfektně promíchaly k dosažení optimálních výsledků. Pokrmy zůstanou teplé až do zastavení fáze udržování.

Rada

Jakmile jsou potraviny uvařené, mohou být udržovány teplé pouze po určitou dobu dle hygienických norem. Suroviny, které vyžadují speciální přípravu (roast beef), se nedoporučují udržovat v teple delší dobu. Může to ovlivnit jejich přirozenou barvu.

14.2 • PROGRAM OHŘEV

Úvod

Ohřev hraje významnou roli v kuchyňském managementu:

vaření ➤ zchlazení ➤ skladování

➔ ohřev ➔ servírování.

Pokrmu mohou být ohřáté buď v gastronádobě nebo na talíři.

14.3 • VÝROBCEM NASTAVENÉ PROGRAMY REGENERACE

Verze S je dodávána s výrobcem nastavenými programy regenerace.

Jak nastavit:

Nastavte program regenerace dle instrukcí v kapitole:

10 • VÝBĚR A NASTAVENÍ PŘEDNASTAVENÉHO RECEPTU.

Přednastavené programy regenerace jsou následující:

- Časované

L77 = REGENERACE na talíři

L78 = REGENERACE v nádobách

L79 = parní REGENERACE

- S použitím sondy

L80 = REGENERACE na talíři

L81 = REGENERACE v nádobách

L82 = parní REGENERACE

Rada

Proces ohřev je určen pro ohřívání tepelně upravených surovin na teplotu pro servírování až 65°C v jádře. Tento proces musí proběhnout co nejrychleji, s ohledem na místní zdravotní a hygienické normy. Pro zmrazené suroviny je teplota skříně nastavena na 160°C, jídlo se vloží do konvektomatu a za pár minut, jakmile je to možné, můžete přejít k použití sondy; samozřejmě musí být program dočasně upraven.

Výhody

Tento systém umožňuje servírovat pokrmy jako “čerstvě uvažené”, pokud jde o vzhled, chuť a vůni i po několika dnech skladování při +3°C. Zařízení je univerzální, dokáže vykonávat různé funkce bez použití dalších přístrojů.

Úvod

Během vaření (LED svítí) displeje zobrazují aktuální hodnoty (současný stav).

Každopádně je možné zkontrolovat nastavení. V tomto případě postupujte následovně:

POSTUP

15.1 • ZOBRAZENÍ NASTAVENÍ BĚHEM FÁZE VAŘENÍ (bez přerušení)

Stiskněte tlačítko **1**, blikající displeje zobrazí předchozí nastavení. Po 10 sekundách se znovu zobrazí aktuální hodnota (TIME OUT) takže: blikající displej: nastavené hodnoty, svítící displej: aktuální hodnoty

15.2 • ZMĚNA NASTAVENÍ BĚHEM FÁZE VAŘENÍ (bez přerušení)

15.2 a • TEPLOTA A ČAS	15.2 b • VARNÝ REŽIM	15.2 c • KONTROLA VLHKOSTI	15.2 d • SONTA
Pro změnu nastavení a nastavení nové hodnoty otočte příslušný knoflík, (zvyšování doprava, snižování doleva); displeje zobrazí právě provedené změny nastavení, po 10 sekundách se znovu zobrazí aktuální hodnoty.	Stiskněte příslušné tlačítko nového varného režimu. Příslušná LED se rozsvítí.	Stiskněte tlačítko kontroly vlhkosti 12 (displej zobrazí [h..], předchozí nastavení). Otočte knoflík 10 a proveďte nové nastavení. Po 10 sekundách se znovu zobrazí aktuální hodnoty.	Pro změnu nastavení otočte knoflík 10 a nastavte novou hodnotu. Po 10 sekundách se znovu zobrazí aktuální hodnoty.

15.3 • DOČASNÉ PŘERUŠENÍ

Otevřete dveře. Vaření se zastaví, stejně tak jako čas zbývající do konce vaření. Po zavření dveří se vaření zahájí v bodě, ve kterém bylo přerušeno.

15.4 • ÚPLNÉ UKONČENÍ

Pro zastavení nekonečného času nebo úplné ukončení stiskněte tlačítko **15**.

16.1 • PŘEDEHŘEV KONVEKTOMATU

Přehřev konvektomatu je velice důležitý a užitečný pro úspěšné vaření.

Vždy přehřívajte prázdnou skříň s nastavenou teplotou o 15% až 25% vyšší než teplota, která bude použita při vaření.

Při vaření v páře přehřívajte s použitím režimu horký vzduch, jen tak budete moci dosáhnout teploty vyšší než 130°C.

16.2 • VKLÁDÁNÍ SUROVIN

Hloubka nádoby by měla korespondovat s výškou suroviny. Pro stejnoměrné vaření je lepší vložit suroviny do více nízkých nádob, než do jedné příliš hluboké.

Berte na vědomí váhy uvedené v následující tabulce:

Počet nádob	Max. plnění nádoby	Max. celkové plnění
4 x GN 2/3	2,6 Kg.	10,4 Kg.
6 x GN 2/3	2,6 Kg.	15,6 Kg.
5 x GN 1/1	4 Kg.	20 Kg.
6 x GN 1/1	4 Kg.	24 Kg.
10 x GN 1/1	4 Kg.	40 Kg.

Poznámka: Je zřejmé, že při vkládání nádob byste měli vzít v úvahu nejen hmotnost potravin, ale také jejich velikost, konzistenci a výšku.

UPOZORNĚNÍ

Nevkládejte nádoby obsahující tekutiny výše než 1,6 metru.

16.3 • ZMRAZENÉ PRODUKTY

Přehřev a vkládání surovin musí respektovat jejich vlastnosti a kvalitu. Např. zmrazený špenát se nesmí vystavit příliš vysoké teplotě. Jinak jeho povrch oschne a ovlivní to konečný výsledek.

16.4 • TYPY NÁDOB

Pro optimální výsledek je nutné použít správný typ nádob: hliníkové plechy pro pečivo, děrované nádoby pro vaření v páře nebo drátěné nádoby pro hranolky, apod.

16.5 • ROZESTUP MEZI NÁDOBAMI

Při vkládání nádob do konvektomatu dbejte na to, aby mezi nimi byl dostatečný rozestup. Jen tak může horký vzduch proudit stejnoměrně. Nikdy by se neměly nádoby vzájemně dotýkat.

16.6 • MÉNĚ KOŘENÍ A TUKU

S použitím konvektomatu můžete omezit používání ochucovadel a tuků na minimum. Díky tomu se vyzdvihne přirozená chuť potravin a jejich nutriční obsah zůstane nezměněn.



• UPOZORNĚNÍ

Je zakázáno vařit pokrmy, které obsahují alkohol.

17 • BĚŽNÁ ÚDRŽBA

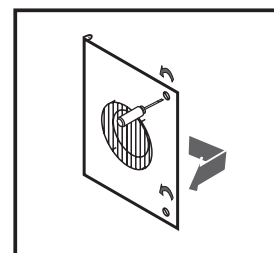
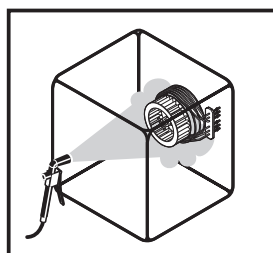
17.1 • PRAVIDELNĚ ...

... Doporučuje se čistit zadní kryt a držáky nádob dle potřeby. Postupujte následovně:

- vypněte všechny přívody (el. energii, vodu a eventuelně plyn);
- vyjměte držáky nádob pomocí šroubováku nebo mince
- uvolněte šrouby zadního krytu; doporučuje se použít ruční sprchu pro důkladné vyčištění všech prostorů (dodává se na přání)
- osušte čistou utěrkou
- je nutné sejmout zadní kryt v případě, že jsou již nečistoty těžko odstranitelné; nepoužívejte abrazivní prostředky, mohly by poškodit povrch nerez. Zadní kryt lze umýt v myčce. Umístěte kryt zpět do skříně a ujistěte se, že oba šrouby na pravé straně jsou dotažené.

17.2 • ODSTAVENÍ NA DELŠÍ DOBU

Pokud bude přístroj mimo provoz po delší dobu (např. prázdniny, mimosezóna), musí být vyčištěn velmi důkladně. Pro udržení cirkulace vzduchu uvnitř skříně nechte dveře pootevřené. Přesvědčte se, že jste odpojili všechny přívody (el. energie, voda, eventuelně plyn). Pro dokonalé uchování přístroje se doporučuje ošetřit vnější části nanesením tenké vrstvy leštidla na nerez.



18 • MIMOŘÁDNÁ ÚDRŽBA

- 18.1 •** Pro zajištění správného a bezpečného provozu je nutné nechat přístroj prohlédnout jednou za rok specializovaným technikem.

- 18.2 •** S ohledem na tuto skutečnost se doporučuje zákazníkům podepsat servisní smlouvu.

19 • NASTAVENÍ DATUMU A ČASU

POSTUP

19.1 • Při zapnutém přístroji a s vypnutými displeji stiskněte tlačítko **6**, displej **7** zobrazí **[USb]**, otočte knoflík **8** až se zobrazí **[tIM]**, stiskněte knoflík pro potvrzení výběru.

• Nastavení hodiny

Displej **7** zobrazí **[h]**, a displej **9** zobrazí nastavený čas.

Otočte knoflík **10** pro změnu údaje.

• Nastavení minut

Otočte znovu knoflík **8**, displej **7** zobrazí **[Min]** a displej **9** zobrazí nastavené minuty.

Otočte knoflík **10** pro změnu údaje.

• Nastavení dne

Otočte znovu knoflík **8**, displej **7** zobrazí **[dAY]** a displej **9** zobrazí nastavený den.

Otočte knoflík **10** pro změnu údaje.

• Nastavení měsíce

Otočte znovu knoflík **8**, displej **7** zobrazí

[Mon] a displej **9** zobrazí nastavený měsíc.

Otočte knoflík **10** pro změnu údaje.

• Nastavení roku

Otočte znovu knoflík **8**, displej **7** zobrazí

[YEA] a displej **9** zobrazí nastavený rok.

Otočte knoflík **10** pro změnu údaje.

Jakmile byl nastaven datum a čas, stiskněte tlačítko 6 pro uložení hodnot.

20 • STAŽENÍ ÚDAJŮ HACCP

POSTUP

20.1 • Při zapnutém přístroji a s vypnutými displeji stiskněte tlačítko **6**, displej **7** zobrazí **[USb]**, otočte knoflík **8** pro potvrzení výběru. Displej **7** zobrazí **[hAC]**.

Uvolněte šrouby zdířky USB až se kryt pootočí o 90°. Do zdířky zasuňte USB klíč.

Stiskněte knoflík **8** pro potvrzení výběru.

Po dokončení stahování displej **7** a **9** zobrazí **[USB END]**

UPOZORNĚNÍ: Po odpojení USB klíče vraťte zpět ochranné víčko a zajistěte šrouby.

Pokud není připojen USB klíč, displej **7** a **9** zobrazí **[USB Err]**.

Vsuňte USB klíč a stiskněte knoflík **8** pro zopakování procesu.

21.1 • IMPORT RECEPTŮ Z USB KLÍČE

Při zapnutém přístroji a s vypnutými displeji stiskněte tlačítko **6**, displej **7** zobrazí **[USb]**, stiskněte knoflík **8** pro potvrzení výběru. Displej **7** zobrazí **[hAC]**, otočte knoflík až se zobrazí **[IMP]**.

Uvolněte šrouby zdiřky USB až se kryt pootočí o 90°. Do zdiřky zasuněte USB klíč. Stiskněte knoflík **8** pro potvrzení výběru. Po dokončení importu displej **7** a **9** zobrazí **[USB END]**.

UPOZORNĚNÍ: Po odpojení USB klíče vraťte zpět ochranné víčko a zajistěte šrouby.

Pokud není připojen USB klíč, displej **7** a **9** zobrazí **[USB Err]**.

Připojte USB klíč a stiskněte knoflík **8** a opakujte operaci.

21.2 • EXPORT RECEPTŮ NA USB KLÍČ

Při zapnutém přístroji a s vypnutými displeji stiskněte tlačítko **6**, displej **7** zobrazí **[USb]**, stiskněte knoflík **8** pro potvrzení výběru. Displej **7** zobrazí **[hAC]**, otočte knoflík až se zobrazí **[ESP]**.

Uvolněte šrouby zdiřky USB až se kryt pootočí o 90°. Do zdiřky zasuněte USB klíč. Stiskněte knoflík **8** pro potvrzení výběru. Po dokončení exportu displej **7** a **9** zobrazí **[USB END]**.

UPOZORNĚNÍ: Po odpojení USB klíče vraťte zpět ochranné víčko a zajistěte šrouby.

Pokud není připojen USB klíč, displej **7** a **9** zobrazí **[USB Err]**.

Připojte USB klíč a stiskněte knoflík **8** a opakujte operaci.

SPECIÁLNÍ PROGRAMY

MANUÁLNÍ A AUTOMATICKÉ ČIŠTĚNÍ

• DŮKLADNÉ ČIŠTĚNÍ ...

... je podmínkou pro bezchybné vaření a vyšší výnosy:

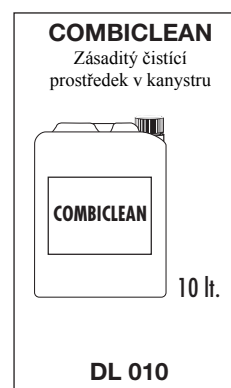
- vlastní chuť potravin zůstane nezměněná
- během vaření nevzniká kouř a zápach ze zbytků potravin;
- šetří energii;
- snižuje potřebu údržby a prodlužuje servisní intervaly;
- jednoduchost procesu umožňuje provést důkladné čištění velmi rychle a s minimální asistencí obsluhy.

• UPOZORNĚNÍ

Nikdy nepoužívejte vysokotlaké vodní čističe pro čištění vnějších částí přístroje. Nikdy nepoužívejte leptavé a/nebo abrazivní látky na nerezové povrchy, a vyhněte se používání drátěnky. Také použití agresivních čistících prostředků na kyselé bázi obsahující amoniak a čpavek může poškodit těsnění a ohrozit účinnost a provoz přístroje.

Vnější části čistěte s použitím houbičky a teplé vody s přidavkem vhodného mycího prostředku.

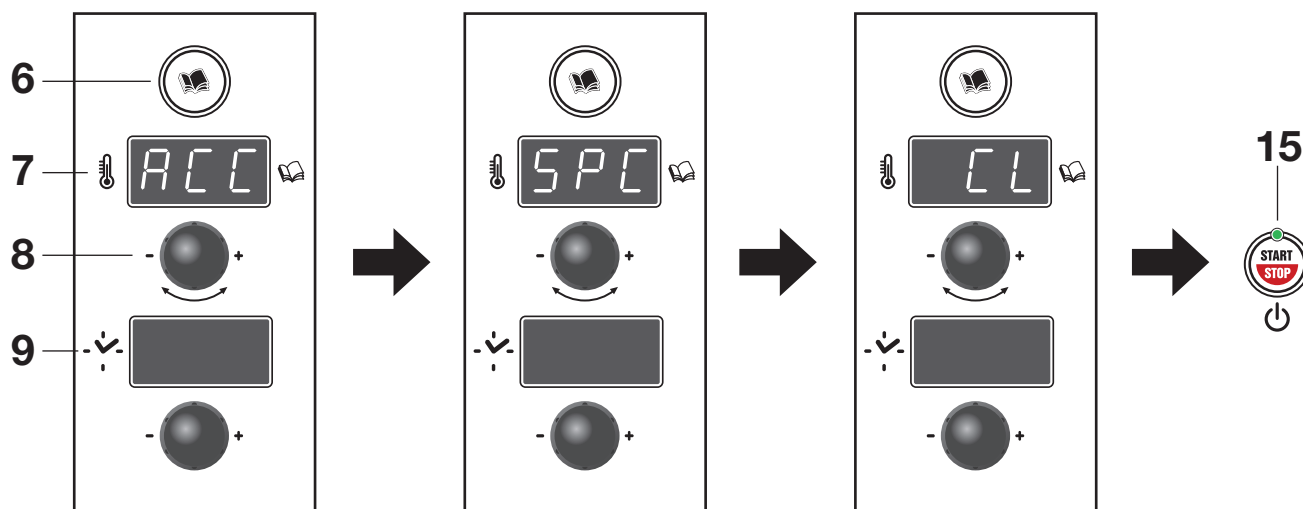
- **Doporučuje se používat detergenty se speciálním složením.**



POZNÁMKA: RYCHLÉ ZCHLAZENÍ S OTEVŘENÝMI DVEŘMI

Tato funkce je aktivována pouze s otevřenými dveřmi. Stisknutím tlačítka 5 na 5 sekund aktivuje ventilátor, který ihned sníží teplotu ve skříni na 50°C. Tato funkce je především užitečná v případě, kdy je potřeba přístroj umýt bezprostředně po vaření.

22.1 • ZAHÁJENÍ MANUÁLNÍHO ČIŠTĚNÍ [CL]



Stiskněte tlačítko Receptů **6**,

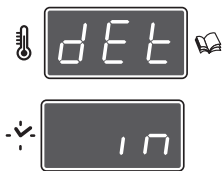
displej zobrazí **[ACC]**, otočte knoflík **8** dokud se zobrazí **[SPC]** a potvrďte stisknutím knoflíku.

Otočte knoflík **8** doprava až se zobrazí **[CL]**.

Stiskněte tlačítko **15** pro aktivaci **MANUÁLNÍHO** mycího programu.

Displej zobrazí **[rAF]** pokud je teplota ve skříni příliš vysoká, **[Att]** pokud je teplota ve skříni příliš nízká.

Při dosažení správné teploty zobrazí **[dEt In]**, LED tlačítka **15** bliká a označuje dočasné zastavení programu. Pípání označuje, že je třeba otevřít dveře a nastříkat do skříně mycí prostředek.



Zavřete dveře a stiskněte tlačítko **15** pro opětovné spuštění mycího programu. Po tomto kroku až do skončení programu již není třeba jakékoliv asistence ze strany obsluhy.

Případně vyčistěte odtok uprostřed dna skříně od nečistot, které by mohly bránit odtoku vody a mycího prostředku.

Konec programu je signalizován přerušovaným pípáním. Otevřete dveře pro jeho ukončení.

Přístroj vypněte stisknutím tlačítka **15**.

Je dobrým pravidlem opláchnout vnitřek skříně po skončení mycího programu ruční sprchou (dodávána na přání) a otřít těsnění dveří houbičkou nebo suchým hadříkem.

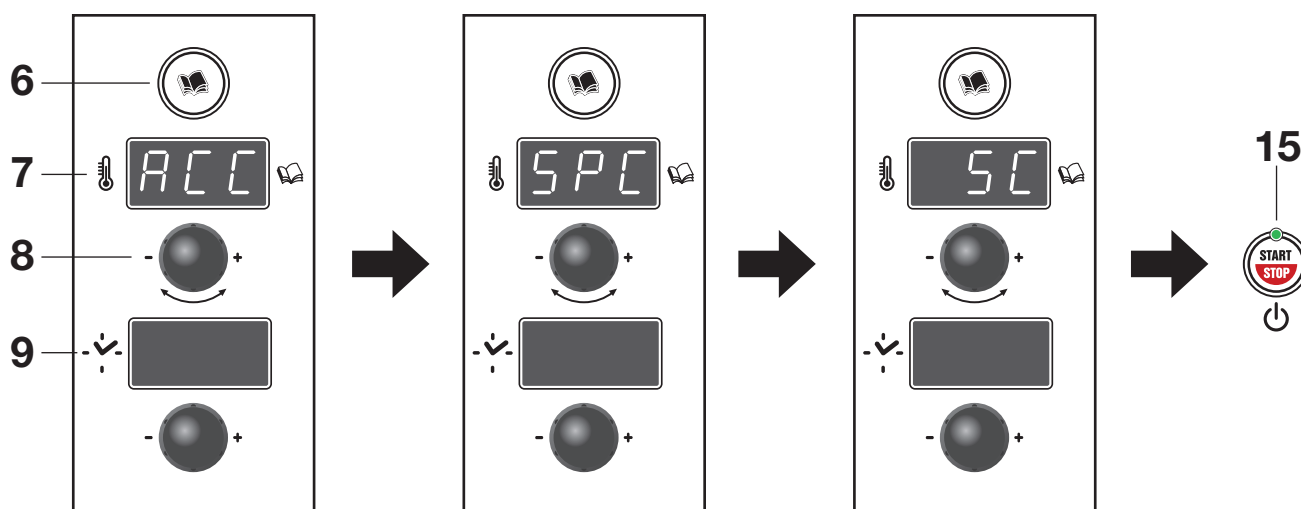
Zařízení s mycí sadou umožňuje obsluhu provést čtyři mycí programy pro čištění skříně: “RS” OPLACH (rychlý oplach), “SC” JEMNÉ MYTÍ (normální znečištění) - “MC” STŘEDNÍ MYTÍ (silné znečištění) - “HC” SILNÉ MYTÍ (zaschlé a připečené zbytky), aniž by bylo nutné zasahovat do čistících procesů.

Mycí prostředek je stejnoměrně nanesen pomocí speciální trysky, vylučující riziko kontaktu mycího prostředku s pokožkou.

Nedoporučuje se používání jiných mycích prostředků než těch, které doporučuje výrobce. Jejich použití může snížit účinnost mytí a poškodit mycí mechanismus.

Ujistěte se, že rychlospojka pro mycí prostředek je správně nasazena a v nádobě je dostatek prostředku dle doporučení výrobce.

23.1 • ZAHÁJENÍ AUTOMATICKÉHO ČIŠTĚNÍ [RS] - [SC] - [MC] - [HC].



Stiskněte tlačítko Receptů **6**,

displej **7** zobrazí [ACC]. Otočte knoflík **8** doleva dokud se zobrazí [SPC] a potvrďte stisknutím knoflíku.

Otočte knoflík **8** doprava pro výběr požadovaného mycího procesu: OPLACH [RS], JEMNÉ [SC], STŘEDNÍ [MC], nebo SILNÉ [HC].

Stiskněte tlačítko **15** pro zahájení vybraného mycího programu.

Displej zobrazí **[rAF]** pokud je teplota ve skříní příliš vysoká, **[Att]** pokud je teplota ve skříní příliš nízká.

Programy mytí **OPLACH [RS]**, **JEMNÉ [SC]**, **STŘEDNÍ [MC]** a **SILNÉ [HC]** jsou souborem několika fází (uběhlý čas a zbývající čas do konce programu jsou zobrazeny na displeji **9**), pro dosažení nejlepšího výsledku mytí.

Případně vyčistěte odtok uprostřed dna skříně od nečistot, které by mohly bránit odtoku vody a mycího prostředku.

Konec mycího programu je signalizován přerušovaným pípáním.

Vypnutí přístroje pomocí tlačítka 15 není během mycích programů dovoleno; s vypnutím přístroje vyčkejte až po skončení mycích programů.

Otřete těsnění dveří houbičkou nebo suchým hadříkem, zajistíte tak jeho delší životnost.

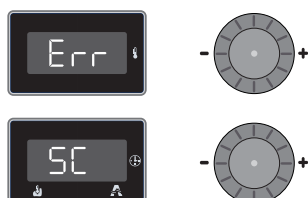
Uzavřete všechny přívody (el. energie, voda, popřípadě plyn). Pokud není přístroj používán, nechte dveře pootevřené.

24.1 • Při každém zapnutí přístroje hlavním vypínačem se spustí elektronická diagnostika všech hlavních funkcí. V případě, že je vše v pořádku se na displeji teploty zobrazí aktuální teplota a LED diody tlačítek varných režimů blikají. V tomto okamžiku mohou být nastaveny parametry pro vaření.

24.2 • V případě zjištění jakýchkoliv chyb se na displejích 7-9 zobrazí zprávy. Tyto zprávy jsou velice důležité pro případ, že chyba nemůže být odstaněna obsluhou. Slouží jako identifikace problému autorizovanému technikovi. Tato zpráva je doplněna 5-ti sekundovým pípnutím každou minutu, dokud není přístroj vypnut.

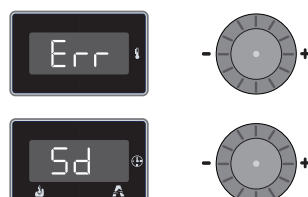
Zprávy o vybraných závadách jsou následující:

ZPRÁVA



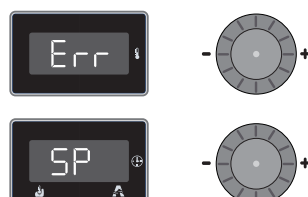
“ Err SC ”

Zpráva na **displejích 7 a 9**. Chyba teplotního čidla skříně, **Neprodleně vypněte přístroj** a kontaktujte autorizovaný servis.



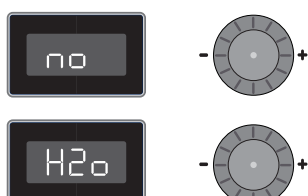
“ Err Sd ”

Vadné teplotní čidlo kondenzace par. Kondenzátor přesto pracuje, ale přístroj pracuje v nouzovém režimu (zvýšená spotřeba vody), Kontaktujte autorizovaný servis.



“ Err SP ”

Chyba vpichové sondy. Zkontrolujte připojení sondy do zásuvky (**A1**). Přístroj může být používán do příjezdu autorizovaného technika, ale bez tohoto příslušenství.



“ no H2o ”

Není voda: zkontrolujte, zda je uzavírací kohout otevřený. V případě přerušené dodávky vody ze sítě kontaktujte příslušnou společnost. V případě, že není problém s dodávkou vody, kontaktujte autorizovaný servis. Přístroj může být používán v režimu horký vzduch

Zprávy o vybraných závadách jsou následující:

ZPRÁVA



“ Er 1 ”

Zařízení **zabraňující přehřátí motoru sepnulo**. **Neprodleně vypněte přístroj** a kontaktujte autorizovaný servis.



“ Er 2 ”

Bezpečnostní termostát sepnul. **Neprodleně vypněte přístroj** a kontaktujte autorizovaný servis.



“ Er 7 ”

Byla rozpoznána abnormálně vysoká teplota v prostoru elektroniky. Přístroj může pracovat v nouzovém režimu do příjezdu autorizovaného technika.



“ Er 8 ”

Rozpoznaná abnormálně vysoká teplota v prostoru elektroniky může způsobit škodu na součástkách. **Neprodleně vypněte přístroj** a kontaktujte autorizovaný servis.



“ doP ”

Svítlí když jsou dveře otevřené a signalizuje, že dveřní mikropínač nemá kontakt. Zkontrolujte, zda jsou dvířka správně zavřená. V případě trvání problému kontaktujte autorizovaný servis.



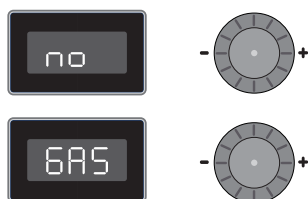
“ Err dEt ”

Zkontrolujte, zda je v kanistru mycí prostředek a že je správně nasáván. V případě trvání problému kontaktujte autorizovaný servis.

Zprávy o vybraných závadách jsou následující:

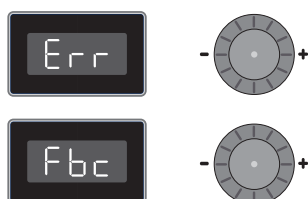
ZPRÁVA

UPOZORNĚNÍ PRO PLYNOVÉ MODEL Y



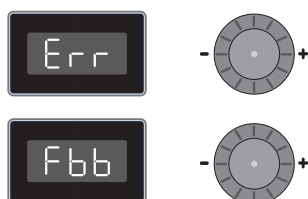
“ no GAS ”

Není plyn. Zkontrolujte přívod plynu a zda je uzavírací kohout otevřený. V případě přerušené dodávky plynu ze sítě kontaktujte příslušnou společnost. V případě, že není problém s dodávkou plynu, kontaktujte autorizovaný servis.



“ Err Fbc - Err Fbb ”

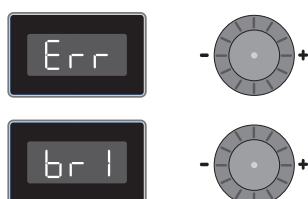
Plynové spotřebiče jsou vybaveny zapalovači, které obsahují funkci automatického obnovení. Pokud k automatickému obnovení nedojde ani po několika pokusech, displeje **7** a **9** zobrazí zprávu [**Err Fbc**] pro hořáky skříně nebo [**Err Fbb**] pro hořáky bojleru. Akustický signál upozorní obsluhu. Stiskněte tlačítko **15** pro obnovení zapalování. V případě trvání problému kontaktujte autorizovaný servis.



Poznámka: Vypnutí hořáku je bezpečnostní pojistka. Proto nemusí signalizovat vadu přístroje.

Pokud přístroj nefunguje správně i pro provedení všech kontrolních kroků, kontaktujte autorizovaný servis.

Poznámka: Při kontaktu s autorizovaným servisem popište do detailu konkrétní problém a uveďte potřebná data vyznačená na identifikačním štítku.



“ Err brx ”

Výstraha hořáků.

Neprodleně vypněte přístroj a kontaktujte autorizovaný servis.

Poznámka: x označuje číslo poškozeného hořáku.

PŘEDKRMY

- L01** Palačinky, Cannelloni
- L02** Pečené lasagne
- L03** Pečené lasagne (se sondou)
- L04** Zapékané předkrmy
- L05** Dušená rýže
- L06** Paella
- L07** Rajčatová omáčka
- L08** Masová omáčka

MASO A DRŮBEŽ

- L09** Tradiční pečeně (se sondou): telecí žebro, vepřová panenka, závitky, atd.
- L10** Tradiční pečeně - pomalé pečení (se sondou)
- L11** Pečeně s kůží (se sondou): koleno, jehněčí, telecí, porchetta - sele
- L12** Telecí, vepřové nožičky (v celku)
- L13** Pečená vepřová žebírka
- L14** Kebab
- L15** Roast-beef a maso vcelku (se sondou)
- L16** Ragú, ossobuco, dušené maso pod pokličkou
- L17** Dušené maso pod pokličkou (se sondou)
- L18** Karbanátky
- L19** Smažené řízky a telecí kotlety
- L20** Grilované maso
- L21** Grilovaná žebra, plátky (se sondou)
- L22** Grilované vepřové, telecí plátky (se sondou)
- L23** Dušené maso (se sondou)
- L24** Pečená perlička a kousky králíka
- L25** Dušené kuřecí a králíčí maso
- L26** Pečené kuřecí kousky
- L27** Pečené kuře
- L28** Kuře na rožni (se sondou)
- L29** Smažené kuřecí kousky
- L30** Krůtí, husí stehno (se sondou)
- L31** Pečená celá kachna, bažant, perlička
- L32** Pečená celá kachna, bažant, perlička (se sondou)

RYBY

- L33** Dušení koryši a měkkýši
- L34** Dušená chobotnice, kalamáry
- L35** Dušený rak a humr 500 gr
- L36** Dušení krabi
- L37** Dušená ryba vcelku (se sondou)
- L38** Dušená ryba vcelku
- L39** Zapékané plátky ryby
- L40** Grilovaná ryba, plátky nebo vcelku 400 gr
- L41** Pečená ryba 500 gr
- L42** Pečená ryba 1000 gr
- L43** Pečená ryba (se sondou): Kambala, pražma v soli, atd.
- L44** Velká pečená ryba (se sondou)
- L45** Kebab z ryb, krevet a garnátů

ZELENINA

- L46** Dušená zelenina
- L47** Mražená zelenina
- L48** Pečená zelenina, caponata, atd.
- L49** Zadělávaná, zapékaná zelenina
- L50** Grilovaná zelenina
- L51** Pečené brambory
- L52** Pečené mražené brambory
- L53** Mražené před smažené brambory
- L54** Vařené brambory krájené
- L55** Vařené brambory vcelku (se sondou)
- L56** Dušené brambory
- L57** Vařené brambory ve fólii (se sondou)

VEJCE

- L58** Vejce natvrdo
- L59** Sázená vejce
- L60** Omelety
- L61** Palačinky
- L62** Nákypy
- L63** Slané koláče

POZNÁMKA: Recepty, které vyžadují použití sondy jsou viditelné pouze v případě, že je přístroj sondou vybaven.

CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY A PEČIVO

- L64** Piškot, Listové těsto, koláče
- L65** Listové těsto, štrůdl
- L66** Croissanty, Muffiny
- L67** Pusinky
- L68** Křupky
- L69** Crème caramel, Bounet
- L70** Čerstvý chléb
- L71** Janovská focaccia
- L72** Zmrazený chléb
- L73** Čerstvý kousek pizzy
- L74** Čerstvá pizza celá
- L75** Plněné koláče, jablečný koláč (se sondou)
- L76** Vánočka, Panettoni, Velikonoční chléb, atd. (se sondou)

REGENERACE

- L77** Regenerace na talíři
- L78** Regenerace v gastronádobě
- L79** Regenerace v páře
- L80** Regenerace na talíři (se sondou)
- L81** Regenerace v gastronádobě (se sondou)
- L82** Regenerace v páře (se sondou)

VAŘENÍ VE VAKUU

- L83** Kousky ovoce
- L84** Kousky hrušek
- L85** Pudink
- L86** Čerstvá zelená zelenina
- L87** Čerstvá zelenina
- L88** Kousky brambor
- L89** Ragú, dušené maso a pečení přes noc
- L90** Nízkoteplotní pečení masa (s jehlovou sondou)
- L91** Tradiční pečeně (s jehlovou sondou)
- L92** Drůbež a zvěřina (s jehlovou sondou)
- L93** Celá ryba, teriny (s jehlovou sondou)
- L94** Vysoká pasterizace
- L95** Mírná pasterizace

POZNÁMKA: Recepty, které vyžadují použití sondy jsou viditelné pouze v případě, že je přístroj sondou vybaven.

POZNÁMKY

[illegible]

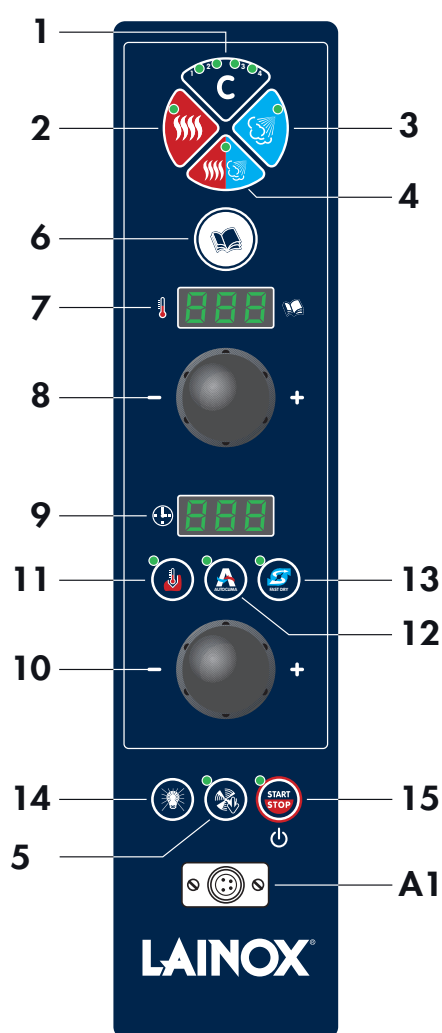
POZNÁMKY

[illegible]



POPIS DISPLEJE A OVLADAČŮ

VERZE S



- 1 - Fáze vaření
- 2 - Režim horký vzduch
- 3 - Režim páry
- 4 - Kombinovaný režim
- 5 - Snížení rychlosti ventilátoru
- 6 - Vaření receptů/programů
- 7 - Zobrazení teploty v komoře, zobrazení programu/receptu
- 8 - Nastavení/výběr teploty
- 9 - Displej se zobrazením času (zbývajících/nastavených), zobrazení teploty v jádře (skutečná/nastavená), zobrazení vlhkosti
- 10 - Knoflík pro nastavení/výběr Času/Teploty sondy
- 11 - Vaření s použitím sondy
- 12 - Automatické vlhčení (AUTOCLIMA), Manuální vlhčení
- 13 - Ventilátor komory
- 14 - Osvětlení komory
- 15 - Hlavní vypínač - Start/Stop
- A1 - Zdíčka pro sondu
- A2 - Vpichová sonda

