



KONVEKTOMATY  
COMBI OVEN

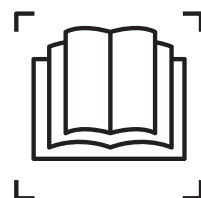
NÁVOD K INSTALACI A OBSLUZE  
INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS



STMB E, EL, G, GL

CE  
2603-25

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



## A1. Bezpečnostní upozornění



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



Před instalací a údržbou spotřebiče **si pozorně přečtěte tento návod a pečlivě** jej uschovejte pro budoucí využití dalšími pracovníky.



Neoprávněné zásahy, úpravy či změny v rozporu s tím, co je uvedeno v tomto návodu, vedou ke ztrátě záruky.



Při přemístění trouby k ní vždy přiložte tento návod; v případě potřeby si od autorizovaného prodejce nebo přímo od výrobce vyžádejte novou kopii návodu.



Při přepravě spotřebiče používejte vhodné osobní ochranné prostředky (DPI) a zařízení odpovídající nosnosti. Osoba manipulující se spotřebičem musí být v dobrém fyzickém a psychickém stavu a v manipulačním prostoru nesmí být žádné předměty nebo osoby.



Po sejmutí obalu se ujistěte, že je spotřebič celistvý a že během přepravy neutrpěl žádné škody. Spotřebič se nesmí v žádném případě instalovat a spouštět, je-li poškozený. Máte-li nějaké pochybnosti, okamžitě kontaktujte technickou podporu výrobce nebo prodejce.



Pokud neporozumíte celému obsahu tohoto návodu, kontaktujte raději výrobce.



Všechny operace spojené s instalací a mimořádnou údržbou **mohou provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pověřeni výrobcem**, a to v souladu s platnými předpisy země, kde je zařízení používáno, a v souladu s předpisy vztahujícími se k zařízení a bezpečnosti práce.



Před instalací zařízení zkontrolujte, zda je v souladu s předpisy platnými v zemi použití, a zkontrolujte údaje uvedené na typovém štítku.

## A1. Safety precautions



Failure to comply with these rules may result in damage and injury or death, renders the warranty null and void, and relieves the manufacturer of any liability.



Before installing or maintaining the appliance, **read this manual carefully and store it** for any further use by the various operators.



Any work, tampering or modifications that are not specifically authorised and which do not comply with the instructions given in this manual shall invalidate the warranty.



Always attach the manual if the ownership of the oven is transferred; if necessary, a new copy must be requested from the authorized dealer or directly from the manufacturer.



To transport the equipment, use suitable personal protective equipment (PPE) and means suitable for the weight and size of the equipment. Before moving it, make sure you are in full physical and psychic abilities and that the manoeuvring area is free of objects or people.













As soon as the packaging has been removed, make sure that the device is intact and free from transport damage. In no case will a damaged appliance ever be installed and put into operation; if in doubt, contact technical assistance or your dealer immediately.













If you do not understand all of the contents of this manual, please contact the manufacturer in advance.





All installation and non-routine maintenance operations **must be performed exclusively by qualified technicians that are authorised by the manufacturer**, in compliance with the regulations in force in the user country, and in compliance with the regulations on systems and safety in the workplace.


- 
-  Před prováděním jakékoliv instalace nebo údržby, řádné či mimořádné, odpojte zařízení od přívodu elektrického proudu a vody a uzavřete uzavírací ventil plynu (pouze pro modely na plyn).
  -  Neoprávněné zásahy, úpravy či změny v rozporu s tím, co je uvedeno v tomto návodu, vedou ke ztrátě záruky.
  -  Instalace nebo údržba, které nejsou uvedené v tomto návodu, mohou způsobit škody, zranění nebo smrtelné úrazy.
  -  Během montáže zařízení je zakázáno, aby pracovním prostorem procházely nebo se v něm zdržovaly osoby, které nejsou provedením instalace pověřeny.
  -  Zařízení musí jít snadno přesunout pro provedení případné mimořádné údržby: dávejte pozor, aby případné zednické práce prováděné po instalaci (např. stavba zdí, výměna dveří za užší, rekonstrukce atd.) neznemožňovaly přesun.
  -  Zařízení se smí přepravovat pouze pomocí prostředků odpovídajících jeho hmotnosti a rozměrům a za použití prostředků osobní ochrany (rukavice, bezpečnostní obuv atd.).
  -  Při provádění údržby nebo připevňování nožek anebo koleček nepřeklápějte zařízení dnem vzhůru ani ho nepokládejte na bok.
  -  Napájecí kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný a pověřený technik. Kabel je možné nahradit pouze kabelem s obdobnými charakteristikami jako má žluto-zelený zemnicí kabel.
  -  Výrobní štítek obsahuje důležité technické informace, které jsou nezbytné v případě žádosti o údržbu nebo opravu zařízení: proto doporučujeme, abyste ho neodstraňovali, nepoškozovali ani neměnili.
  -  Protože obalový materiál je potenciálně nebezpečný, udržujte ho mimo dosah dětí nebo zvířat a správně ho zlikvidujte v souladu s místními předpisy.


- 
-  Check that systems are compliant with the installation country standards and the specifications on the appliance rating plate before installing the appliance.
  -  Disconnect the appliance from the electricity and water supply and close the gas shut-off valve (only for gas models) before carrying out any installation or ordinary or extraordinary maintenance work.
  -  Any work, tampering or modifications that are not specifically authorised and which do not comply with the instructions given in this manual shall invalidate the warranty.
  -  Installation or maintenance that fails to respect the indications in this manual may cause damage, injury or fatal accidents.
  -  It is forbidden for people not involved with installation to pass through or stop in the work area when the equipment is being assembled.
  -  The appliance must be easy to move for any non-standard maintenance work. Make sure that any building work following installation (e.g. walls built, doors replaced with narrower models, renovation work) does not hinder movement.
  -  The appliance must be transported using suitable lifting equipment for its size and weight, and personal protective equipment (PPE - gloves, safety footwear, etc.) must be worn.
  -  Do not turn the appliance upside down or lay it on its side for maintenance or to fix the feet and/or wheels.
  -  The power supply cable must only be replaced by a qualified, authorised technician. The cable must only be replaced by one with the same characteristics with a yellow/green earthing cable.


 Mezi troubu a nosnou plochu nevkládejte žádné předměty (např. brožury, kuchyňské rukavice atd.).

 Spotřebič se musí stabilně a bezpečně položit na připravený podklad, aby se nemohl posunout či převrátit; podklad musí mít odpovídající nosnost, aby se po usazení spotřebiče nedeformoval či nepraskl, a musí být zkonstruován z ohnivzdorného a tepelně odolného materiálu.


 The rating plate provides important technical information. This information is essential in case of a request for maintenance or repair to the equipment. For this reason, do not remove, damage or modify it.


 The packing material is potentially dangerous and should be kept out of the reach of children and animals. Dispose of it properly according to local regulations.

 Do not insert any object (e.g. booklets, kitchen gloves, etc ...) between the oven and the support surface.

 The equipment must be placed in a stable and safe way on the support provided in order to prevent any possible movement or tipping over; the support cabinet must be able to support the weight of the equipment at full load without deforming or yielding and must be made of fireproof and non-heat sensitive material.


## Pouze pro zařízení na plyn


 Platí povinnost instalace zařízení v místnostech, které odpovídají bezpečnostním požadavkům platných předpisů a mají přiměřené větrání. Ujistěte se o nepřetržitě výměně vzduchu zvenčí pro zajištění správného spalování a zamezení tvorby zdraví škodlivých těkavých látek (nebezpečí udušení!)

 Ujistěte se:

- o provedení instalace s ohledem na bezpečnostní předpisy v zemi použití a firmy dodávající plyn;
- že větrací otvory a odvod zařízení jsou bez překážek (např. blízkost předmětů nebo zdí);
- že typ dostupného plynu odpovídá typu uvedenému na štítku údajů;
- že trubky pro připojení plynu odpovídají uvedeným průměrům;
- že komponenty nedodávané výrobcem a použité pro instalaci odpovídají předpisům platným v zemi použití;


## Only for gas appliances


 The appliance must be installed in rooms that meet the safety requirements laid down in the regulations in force and that have adequate ventilation. Make sure that there is a continuous exchange of air from outside to ensure proper combustion and to prevent the formation of volatile substances harmful to health (danger of suffocation!)

 Make sure:

- that the installation is carried out bearing in mind the safety regulations of the country of use and the gas supply company;
- that the ventilation openings and the appliance drain are not obstructed (e.g. by objects or walls);
- that the type of gas available corresponds to that indicated on the data plate;
- that the gas connection pipes correspond to the diameters shown;
- that the components used in the installation that were not supplied by the manufacturer comply with the

- že tlak na vstupu sítě nepřekračuje hodnotu 55 mbar; vyšší hodnoty tlaku se nepovolují.

 Po připojení plynu ověřte dokonalé utěsnění komponentů nejlépe pomocí nekorozivních pěnotvorných látek. V každém případě se vyhněte použití plamenů!

 Při prvním uvedení do provozu musí kvalifikovaný technik pověřený výrobcem provést analýzu odpadního plynu hořáku (CO, CO<sub>2</sub>) a poznačit na zařízení naměřené hodnoty.

---


tlak vody na přívodu	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
----------------------	----------------------------

---

regulations in force in the country of use;

- that the mains inlet pressure is no more than 55 mbar; higher pressures are not permitted.

 After connecting the gas, check the seal on the components, preferably using non-corrosive foaming substances. Avoid the use of flames at all costs!

 At first start-up, a qualified technician authorised by the manufacturer must carry out an analysis of the burner's exhaust gases (CO, CO<sub>2</sub>), reporting the values found on the appliance.

---

inlet water pressure	1.5 - 3 bar (150 - 300kPa)
----------------------	----------------------------

---

## A2. Vysvětlení piktogramů

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



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



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



Užitečné rady a informace



Symbol uzemnění



Symbol ekvipotenciální svorkovnice



Přečtěte si návod k použití

## A2. Pictograms

The installation instructions are valid for all models unless otherwise specified by the following pictograms:



Danger! Situation presenting immediate danger, or a hazardous situation which could cause injury or death.



Danger! Hot surfaces, risk of burns and damage to heat-sensitive objects through contact (5041 - IEC 60417).



Tips and useful information



Earthing symbol



Equipotential symbol



Read the instruction manual

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

The manufacturer reserves the right to make changes to improve the appliances and accessories at any time without prior notice. Full or partial reproduction of this manual is forbidden without the consent of the manufacturer. The measurements provided are indicative and not binding. In case of any disputes, the original language this manual was drawn up in is Italian. The manufacturer is not responsible for any translation/interpretation errors.

## OBSAH ODDÍLU B

str. 8	B1. Umístění
str. 10	B2. Přípravné činnosti
str. 16	B3. Elektrické zapojení
str. 22	B4. Připojení plynu (pouze pro modely s příívodem plynu)
str. 26	B5. Připojení vody
str. 29	B6. Připojení odvodu par a kouře
str. 30	B7. Výrobní štítek
str. 31	B8. Připojení k WIFI

## B1. Umístění

### Převaha do místnosti, kde bude zařízení nainstalováno

- 1 ▶ Oblékněte si ochranný oděv a zařízení za pomoci vysokozdvížného vozíku přesuňte do místnosti, kde má být nainstalováno: pro správnou přepravu zasuňte vidlice na levé straně nebo vzadu, NIKDY u čela. Doporučujeme zařízení přesouvat vždy na paletě.

### Vlastnosti místnosti, kde bude zařízení nainstalováno

- 2 ▶ Místnost, ve které se bude zařízení nacházet, musí:
  - být dobře větraná a nesmí být vystavena povětrnostním vlivům;
  - mít rovnou podlahu, perfektně vyrovnanou, která unese hmotnost plně zatíženého zařízení;
  - mít teplotu minimálně +5 °C;
  - mít vlhkost maximálně 70 %;
  - být v souladu s platnými předpisy, co se bezpečnosti práce a zařízení týče;
  - nesmí obsahovat potenciálně výbušné materiály nebo látky;
  - být určená pro přípravu jídel.

Zařízení s příívodem plynu vyžaduje v souladu se zákonem mimo jiné místnosti s povrchem a větráním přiměřeným výkonu pece a připravené pro odvod spalin ven.



Po zapnutí vydává zařízení velké teplo, které se šíří do okolního prostředí.

Z tohoto důvodu:

- 3 ▶
  - NEUMISŤUJTE do blízkosti zařízení hořlavé předměty, potenciálně výbušné předměty nebo předměty citlivé na teplo (např. dekorační plastové předměty, zapalovače atd.).
  - NEUMISŤUJTE k zařízení potenciálně výbušné předměty (např. plynové láhve nebo láhve pod tlakem), hrozí riziko výbuchu.
  - Mezi troubu a nosnou plochu nevkládejte žádné předměty (např. brožury, kuchyňské rukavice atd.).
  - NEUMISŤUJTE pec do blízkosti hořlavých stěn nebo stěn z materiálu citlivého na teplo (např. dřeva): pokud to bude nezbytné, vložte mezi stěnu a zařízení tepelně izolační materiál, který bude nehořlavý a nebude citlivý na teplo.

## INDEX SECTION B

p. 8	B1. Positioning
p. 10	B2. Getting started
p. 16	B3. Electrical connections
p. 22	B4. Gas connection (only for gas-fired models)
p. 26	B5. Water connections
p. 29	B6. Connecting the flue
p. 30	B7. Reading the rating plate
p. 31	B8. Wi-Fi connection

## B1. Positioning

### Transportation to the installation room

- 1 ▶ Move the appliance to the room where it will be installed using a forklift truck. Please wear protective clothing. Insert the forks from the left or back, NEVER at the front. Always move the appliance on the pallet.

### The installation area

- 2 ▶ The room where the equipment will be positioned must:
  - be ventilated and not exposed to atmospheric agents;
  - have a smooth, perfectly level floor which can bear the weight of the appliance at full load.
  - have a temperature above +5°C;
  - have maximum humidity of 70%;
  - comply with the regulations in force in terms of safety in the workplace and the systems;
  - not contain potentially explosive materials or substances;
  - be dedicated to food preparation.

In addition, a gas-fired appliance requires, by law, rooms with a surface area and ventilation that are suitable for the power of the oven and that have a means of externally evacuating flue gases.

When the appliance is switched on, it creates a lot of heat which is radiated to the surrounding environment.

For this reason:

- 3 ▶
  - DO NOT put flammable, potentially explosive or heat-sensitive objects near to the equipment (e.g. plastic decorative elements, lighters, etc.);
  - DO NOT put potentially explosive components (e.g. gas canisters or pressurised canisters) close to the appliance as this could cause deflagration.
  - DO NOT insert any object (e.g. booklets, kitchen gloves, etc ...) between the oven and the support surface.
  - DO NOT place it near flammable walls or in a heat-sensitive material (e.g. wood). If you are forced to do so, place a thermal insulation material that is not combustible and not heat sensitive between the wall and the equipment.

## B2. Přípravné činnosti

### Kontrola součástí v balení

Před zahájením instalace zkontrolujte přítomnost a neporušenost všech součástí nezbytných pro instalaci.



Bude-li některá součást chybět anebo bude poškozená, kontaktujte výrobce nebo prodejce.

### Odstranění ochranných fólií



Ochranné fólie zařízení odstraňujte pomalu: očistěte případné zbytky lepidla pomocí vhodného rozpouštědla a bez použití nástrojů, abrazivních čisticích prostředků nebo kyselin, které by mohly poškodit jeho povrch.



Protože odstraněné fólie jsou potenciálně nebezpečné, udržujte je mimo dosah dětí nebo zvířat a správně je zlikvidujte v souladu s místními předpisy.

### Kontrola nálepky „nebezpečí popálení“



Zkontrolujte, zda se na čelní straně nachází žlutá nálepka „nebezpečí popálení“. Upozorňuje, že při vytahování plechů z pece musíte dávat dobrý pozor, aby z nádob nevytekla horká tekutina. Pokud nálepka chybí, kontaktujte výrobce.

### Odstranění nevhodných předmětů z pečicí komory

Z pečicí komory odstraňte všechny nevhodné předměty (např. návody, plastové sáčky atd.).



Při instalaci neodkládejte dovnitř pece žádné předměty (např. šroubováky).

### Umístění zařízení

#### UMÍSTĚNÍ TROUBY NA PODKLAD



Pro dosažení optimální výšky pro použití, umístěte zařízení na:

- **pomocnou konstrukci;**
- **podpěrnou konstrukci výrobce;**
- jinou **pec** ze stejné řady (pomocí volitelně dodávané sady pro montáž nad sebe);
- stůl **nebo** neurální **skříňku**: musí být dokonale vyrovnané, stabilní a musí moci nést hmotnost plně zatíženého zařízení. Jejich povrch musí být ohnivzdorný a odolný vůči vysokým teplotám.

Nedoporučujeme pokládat zařízení přímo na zem.



Má-li být zařízení umístěno nad jiné zařízení, jeho povrch nesmí překročit 35 °C.



V případě potřeby lze vyšroubováním nožek spotřebič ustavit do váhy; přitom dávejte pozor, abyste je úplně nevyšroubovali.

## B2. Getting started

### Checking the package contents

Before installing the appliance, please check that you have all of the component parts and that they are intact.



If a component is missing or damaged, please contact the manufacturer or your retailer.

### Removing the protective films



Slowly remove the protective films from the appliance. Clean any glue residue with a suitable solvent, without using any abrasive detergents, acids or tools that could damage the surfaces.



Once removed, the protective films must be kept out of the reach of children and animals as they are potentially dangerous. Dispose of them correctly in compliance with local regulations.

### Checking for the “Risk of burns” label



Check that the yellow “Risk of burns” label is present on the front panel. Be careful when removing trays from the oven: boiling cooking liquids may spill from the trays. If there is no label, contact the manufacturer.

### Removing non-compliant objects from the oven chamber

Remove any non-compliant items from the oven chamber (e.g. manuals, plastic bags).



During installation, do not put anything inside the oven (e.g. screwdrivers).

### Positioning the appliance

#### POSITIONING SUPPORTED OVENS



- For suitable usage height, position the appliance on:
- an **accessory**;
  - one of the **manufacturer’s supports**;
  - another **oven** from the same series using the specific stacking kit (optional).
  - a **table** or a **neutral cabinet**: they must be perfectly level and stable, and must bear the weight of the appliance at full load. The surface must be fireproof and resistant to high temperatures.

Do not rest the appliance directly on the ground.



If the appliance is to be placed on top of another one, the surface of the latter must not be hotter than 35°C.



In case of need, you can act on the feet of the appliance to adjust the levelling, taking care not to unscrew them completely.

## UMÍSTĚNÍ PECE S VOZÍKEM

- 8-9** ▶ Pece s vozíkem se musí umístit výhradně na podlaze. V případě potřeby lze vyšroubováním nožek spotřebič ustavit do váhy; přitom dávejte pozor, abyste je úplně nevysroubovali. Zkontrolujte, jestli vozík snadno zajede do komory pece.
- 10** ▶ Zkontrolujte také, zda těsnění skla dveří (A) po zajištění vozíku do komory a zavření dveří je umístěno tak, jak je znázorněno na obrázku (překrývá se uprostřed přední přepážky vozíku).

Pro větší bezpečnost a stabilitu lze pece s vozíkem připevnit k podlaze pomocí dodaných konzol. Postupujte následujícím způsobem:

- 11** ▶ ujistěte se, že pec je ve správné instalační poloze a na podlaze si vyznačte polohu otvorů. Vyrtejte otvory ve vyznačených bodech a vložte hmoždinku vhodnou pro typ podlahy, do které se ukotvuje. Upevňovací konzoly (B) připevněte k podlaze a ke konzolám (A).

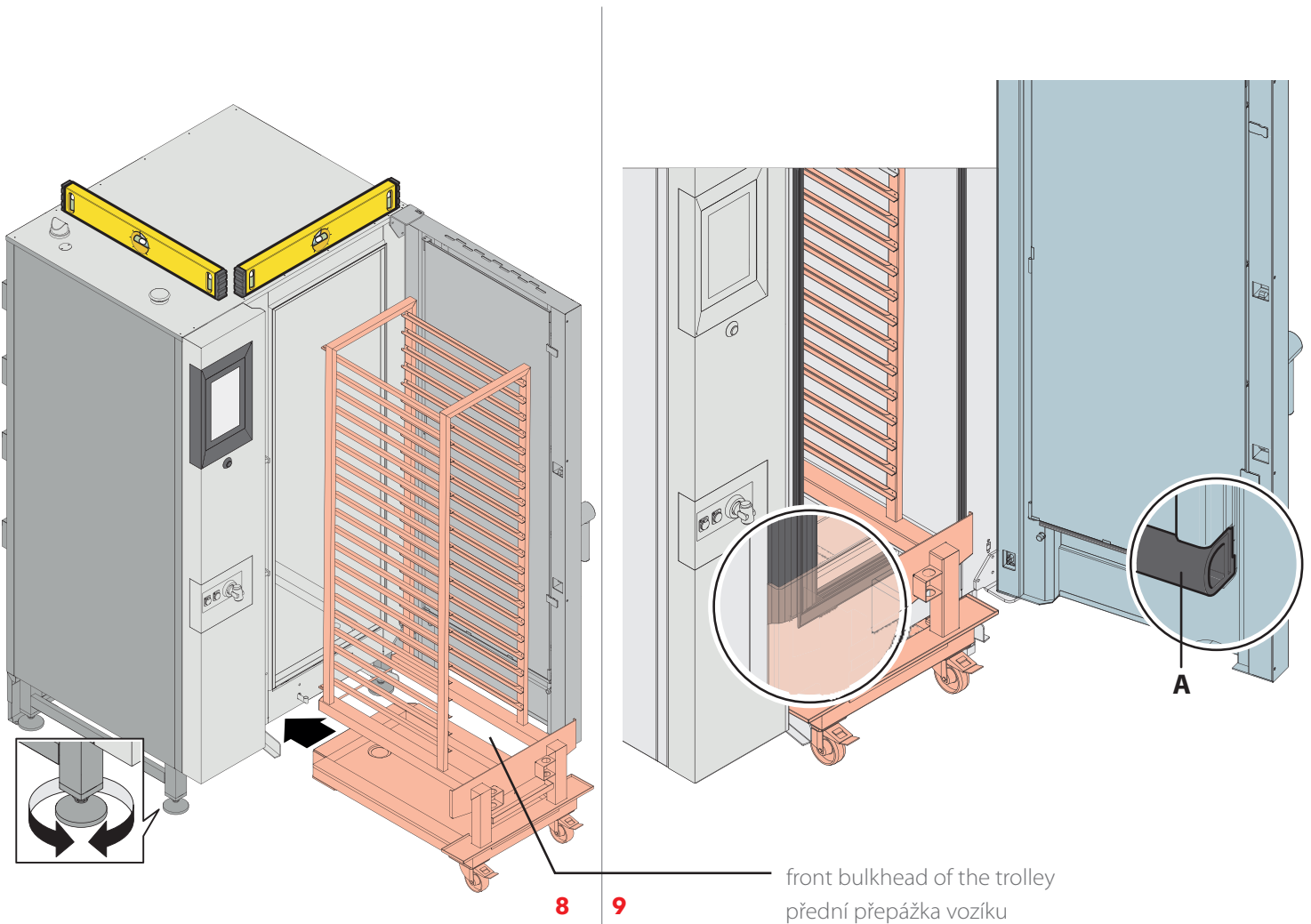
## POSITIONING WHEELED OVENS

- 8-9** ▶ Wheeled ovens must be placed only on the floor. If necessary, it is possible to act on the appliance feet to adjust the levelling, taking care not to unscrew them completely and checking that the trolley enters the oven chamber easily.
- 10** ▶ Also check that, once the trolley has been inserted and the door closed, the door glass seal (A) is positioned as shown in the figure (overlapping half of the trolley front bulkhead).

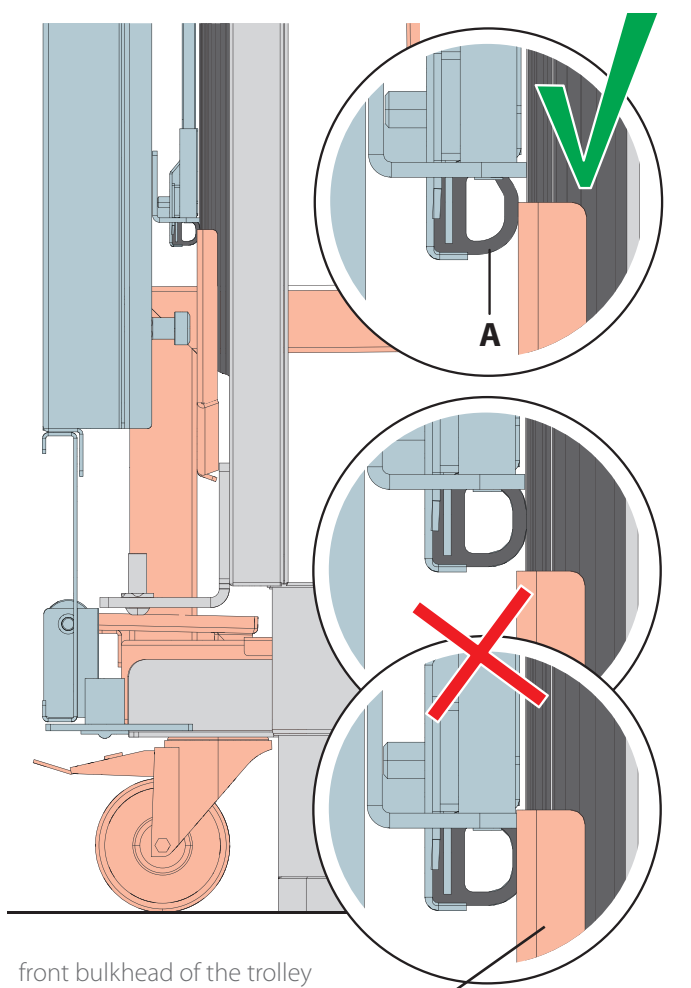
For greater safety and stability, it is possible to fix the trolley ovens to the floor, using the brackets supplied.

To do this:

- 11** ▶ make sure that the oven is in the correct installation position, trace the position of the holes on the floor. Drill in the marked points and insert a plug suitable for the type of flooring to which you are anchoring.

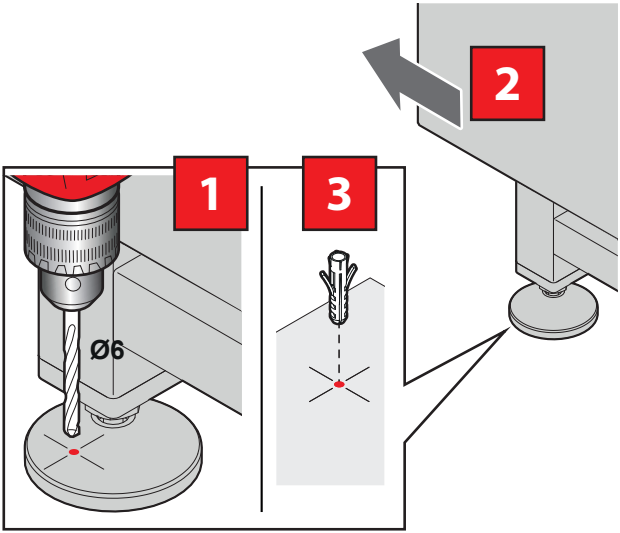




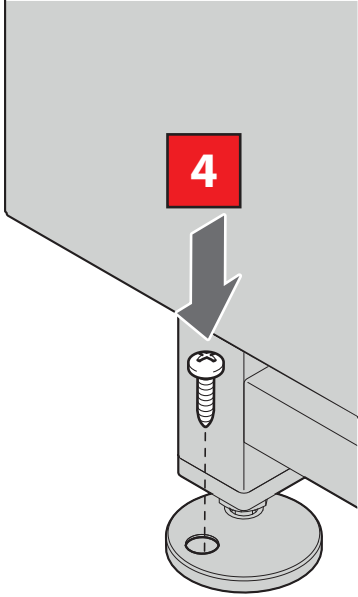


front bulkhead of the trolley  
přední přepážka vozíku

10



11



## DODRŽOVANÉ VZDÁLENOSTI

- 16-17** ▶ Zařízení nainstalujte:
- pod digestoř s odpovídajícím výkonem;
  - tak aby byl zajištěn přístup k přípojkám vody a elektrického proudu;
  - s volným prostorem alespoň 5 cm po bocích zařízení a za ním;
  - s odstupem 50 cm na bocích a 70 cm vzadu od fritéz a dalších horkých zařízení.



Zařízení, jak pevně uložená, tak s vozíkem, se musí dát snadno odsunout pro případnou mimořádnou údržbu. Dávejte pozor, aby případné zednické práce prováděné po instalaci (např. stavba zdí, výměna dveří za užší, rekonstrukce atd.) neznemožňovaly přesun.



Zařízení, jak pevně uložená, tak s vozíkem, nejsou vhodná pro zabudovanou instalaci.

## DISTANCES TO BE COMPLIED WITH

- 16-17** ▶ Install the appliance:
- underneath a cooker hood of adequate power;
  - so as to have access to the water and electrical connections;
  - leaving a space of at least 5 cm at the back and sides of the appliance;
  - at a distance of 50 cm to the side and 70 cm to the back from fryers or other hot equipment.



The equipment, both supported and wheeled, must be easily movable for any extraordinary maintenance. Make sure that any building work following installation (e.g. walls built, doors replaced with narrower models, renovation work) does not hinder movement.



The equipment, both supported and wheeled, is not suitable for recessed installation.

## Závěrečné kontroly po umístění

Po správném umístění pece na místě instalace **zkontrolujte uzavření a těsnost těsnění dvířek na komoře pece.**

**Dveřní závěsy se musí seřídit** tak, aby byla zajištěna maximální těsnost dveří pece během jejího provozu. Seřídit lze jak horní, tak i spodní závěsy.

V případě potřeby upravte těsnění dveří:

- 14** ▶ povolte šroub **(A)** a dveře posuňte do požadované polohy;

- 15** ▶ pouze u pevně postavených pecí seříďte uzavírací madlo **(B)** dveří, aby se odstranil případný únik páry během pečení (zašroubováním madla se zvyšuje tlak vyvíjený dveřmi na těsnění, vyšroubováním se snižuje).

Po dokončení seřízení šroub znovu utáhněte.

## Final checks after positioning

After the oven has been correctly positioned in the place of installation, **check that the oven chamber door is closed and the seal is tight.**

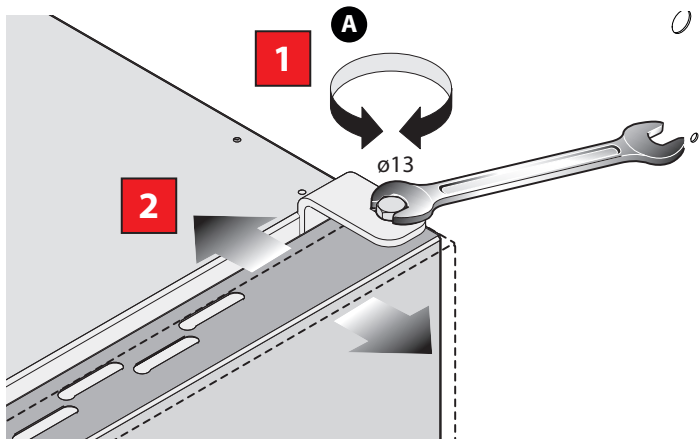
The **door hinges must be adjusted** so as to ensure maximum tightness of the oven door during its operation. It is possible to adjust both the upper and lower hinges.

To adjust the tightness of the door, should it become necessary:

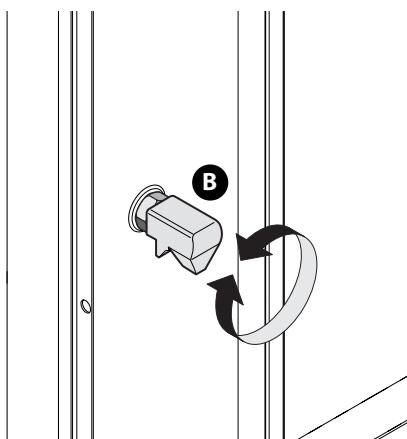
- 14** ▶ loosen the bolt **(A)** and move the door to the desired position;

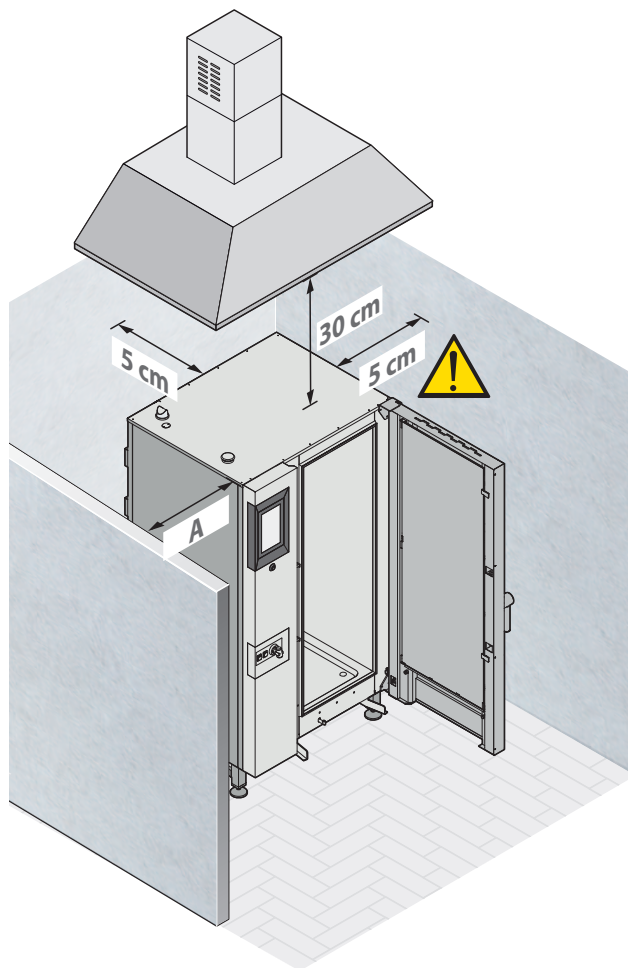
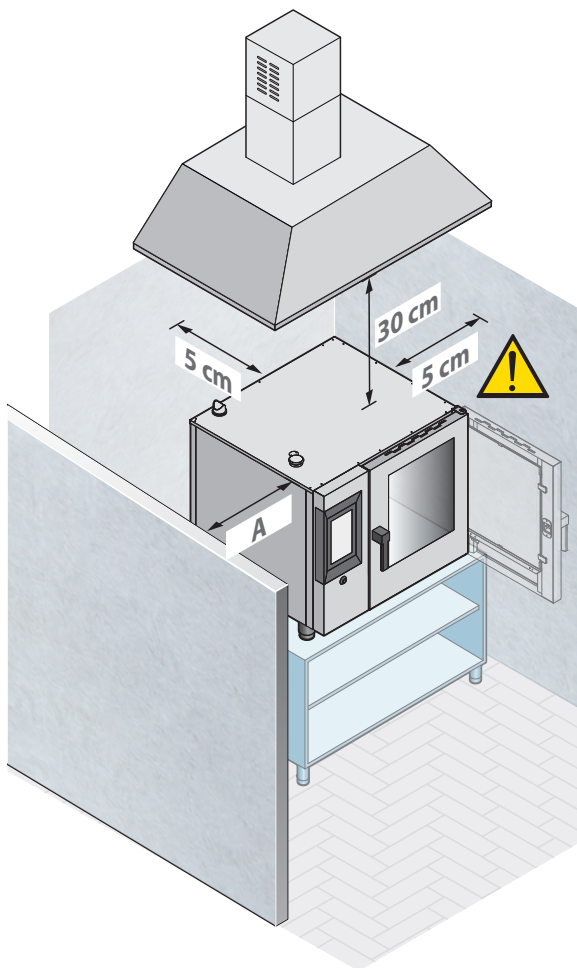
- 15** ▶ in supported ovens only, adjust the door locking pin **(B)** to eliminate any steam leaks during cooking (screwing the pin increases the pressure exerted by the door on the gasket, unscrewing it decreases it). When the adjustment is complete, retighten the bolt.

13



14



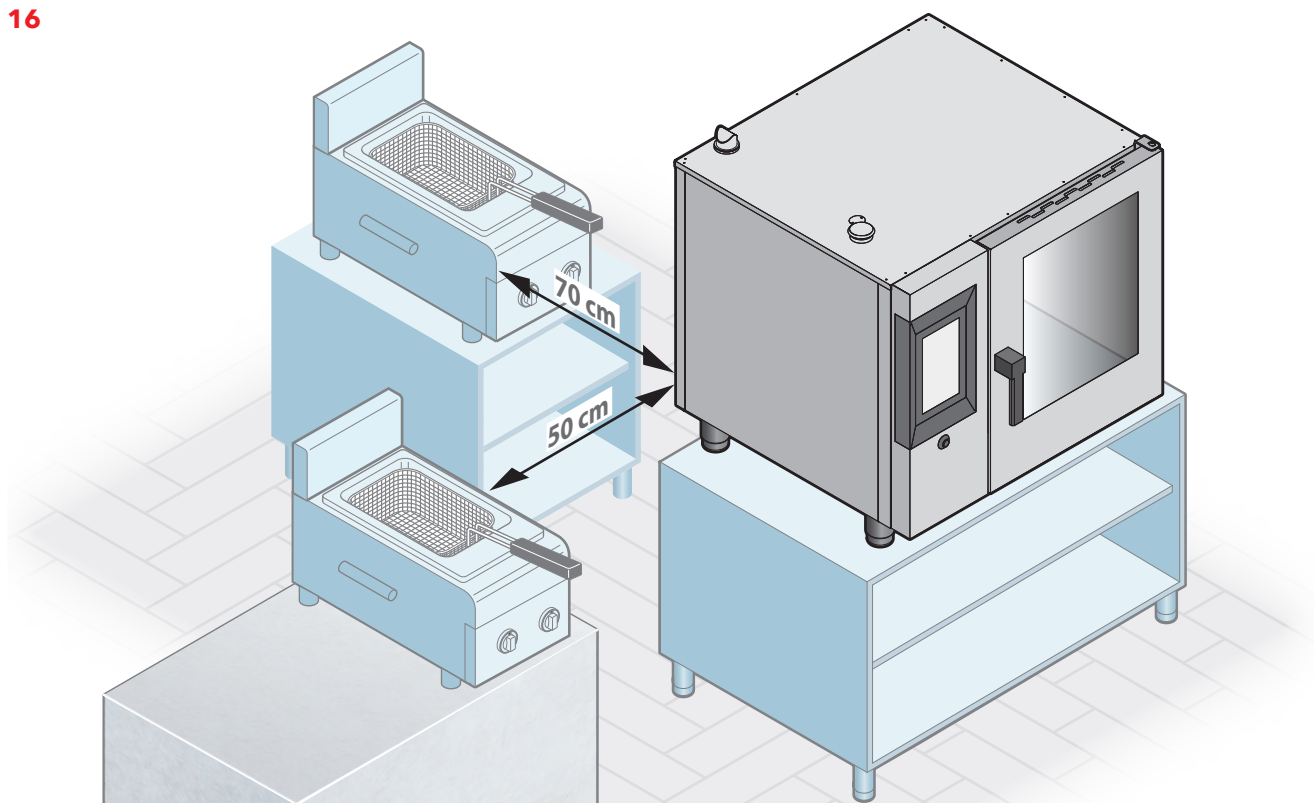


A - 50 cm installation - maintenance / 5 cm use

A - 50 cm instalace - údržba / 5 cm používání







**15**

**16**









## B3. Elektrické zapojení

### Bezpečnostní upozornění

-  Dříve než budete zařízení připojovat na elektrický proud, pozorně si přečtěte bezpečnostní upozornění na prvních stranách tohoto návodu a zkontrolujte údaje sítě s údaji uvedenými na výrobním štítku.
-  Připojení k napájecí elektrické síti musí být v souladu s předpisy platnými v zemi instalace zařízení a musí je provádět kvalifikovaní pracovníci pověřeni výrobcem: při nedodržení těchto předpisů může dojít k věcným škodám a újmě na zdraví, zaniká záruka a výrobce je zbaven veškeré odpovědnosti.
-  Zařízení musí být připojeno přímo na elektrickou síť a musí být na začátku vybaveno vypínačem, ke kterému bude snadný přístup a který bude na zařízení nainstalován v souladu s předpisy platnými v zemi instalace zařízení. Tento vypínač musí mít omnipolární úsekový spínač, tak aby bylo zaručeno celkové odpojení při přetížení kategorie III.
-  Je vaší povinností provést správné uzemnění pomocí jediného kabelu bez spojů, který nebude přerušen ani jističem. Žluto-zelený **zemnicí vodič** musí být minimálně o 3 cm delší než další vodiče.
-  Všechna zařízení musí být zapojena na účinný ekvipotenciální **system**, který bude v souladu se předpisy platnými v zemi instalace.
-  Během provozu zařízení se napájecí napětí nesmí odchýlit od hodnoty uvedené na výrobním štítku o více než +/- 10 %.

## B3. Electrical connections

### Safety precautions

-  Before connecting the electrics, read the safety warnings at the beginning of this manual carefully, and always check the system data against what is shown on the rating plate.
-  The connection to the electrical mains must comply with the regulations in force in the country where the appliance is installed, and it must be carried out by qualified technicians, authorised by the manufacturer. Failure to comply with these regulations may cause damage and injury, invalidates the warranty and relieves the manufacturer of all liability.
-  The appliance must be connected directly to the power supply and must be fitted with an easily accessible switch, installed in the system in compliance with the regulations in force in the country where the appliance is being installed. This switch must separate all pole contacts so as to guarantee complete disconnection in overvoltage category III conditions.
-  An earth connection is mandatory and must be made using a single cable with no joins or interruptions (including for a protective switch). The **yellow/green earth conductor** must be at least 3 cm longer than the other conductors.
-  Every appliance must be included in an efficient **equipotential system** that complies with the regulations in force in the installation country.
-  When the appliance is running, the supply voltage should be within +/-10% of the value displayed on the rating plate.

## Montáž napájecího kabelu

Zařízení opouští továrnu **BEZ namontovaného napájecího kabelu.**

Pro montáž kabelu postupujte podle pokynů na obrázcích **18** a **19** a podle tabulky na této straně.

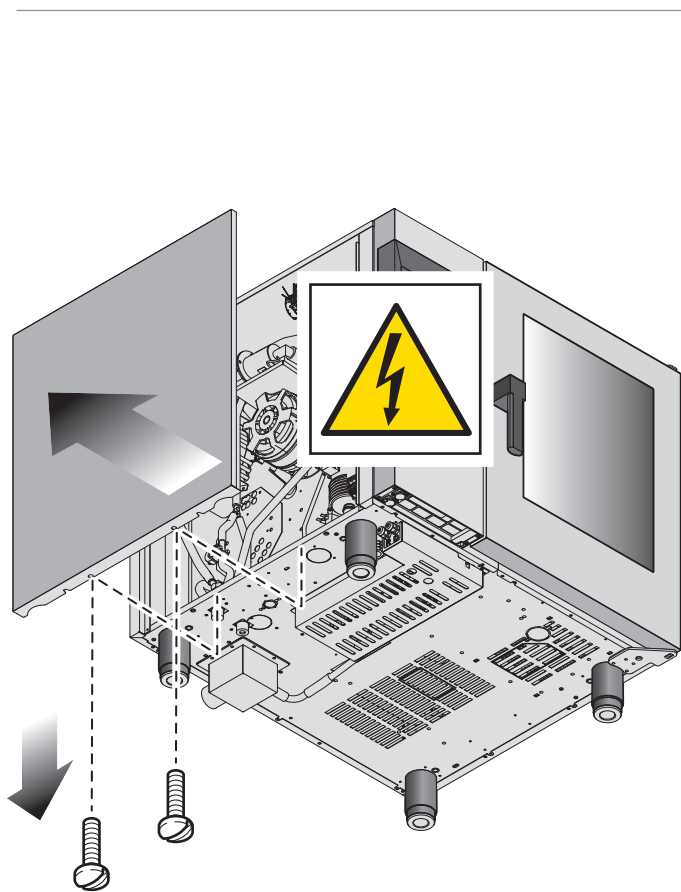
- 18** ▶ Vyšroubujte šrouby na bočním krytu a kryt otevřete.
- 19** ▶ Povolte kabelovou průchodku a protáhněte jí napájecí kabel. Kabel musí být z polychloroprenu nebo syntetického elastomeru pod pláštěm odolným vůči oleji a musí mít průřez vhodný pro zatížení odpovídající zařízení (viz tabulka níže).

## Fitting the supply cable

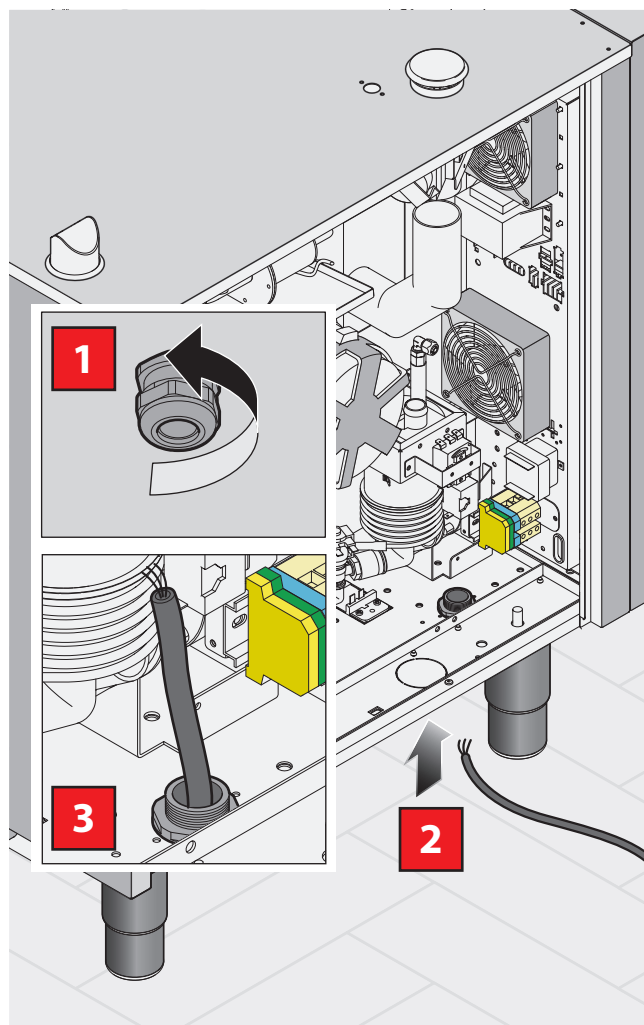
The appliances leave the factory **with the supply cable NOT already fitted.**

To fit the cable, follow the instructions in the figures **18** and **19** and the table on this page.

- 18** ▶ Open the side cover by unscrewing the screws holding it in place.
- 19** ▶ Loosen the cable gland and thread the power cable through it. The cable must be in polychloroprene or synthetic elastomer under equivalent oil-resistant sheath and have a section suitable for the load corresponding to each appliance (see table below).



**17**



**18**

Model	Napětí	Frekv. (Hz)	Příkon (kW)	Průřez kabelu	Tepelná kapacita jmenovitá	Spotřeba plynu			Prázdňá hmotnost	Max. zatížení
						G30 kg/h	G20 m <sup>3</sup> /h	G25 m <sup>3</sup> /h		
	V	m <sup>3</sup> /h	kW	mm <sup>2</sup>	kW				Kg	kg
<b>SNHG 061</b>	1N 230V	50 (60 optional)	1,4	3x1,5	12	0,95	1,27	1,48	135	30
<b>SNHG 101</b>	1N 230V	50 (60 optional)	1,5	3x1,5	19	1,5	2,01	2,35	165	50
<b>SNHG 062</b>	1N 230V	50 (60 optional)	1,4	3x1,5	19	1,5	2,01	2,35	190	48
<b>SNHG 102</b>	1N 230V	50 (60 optional)	3,3	3X2,5	27	2,13	2,86	3,32	211	80
<b>SNHG 201</b>	1N 230V	50 (60 optional)	3,3	3X2,5	36	2,84	3,81	4,43	280	100
<b>SNHG 202</b>	1N 230V	50 (60 optional)	4,1	3X2,5	54	4,26	5,71	6,65	380	160
<b>SNHE 061</b>	3N 400V	50 (60 optional)	11,4	5x2,5	//	//	//	//	107	30
<b>SNHE 101</b>	3N 400V	50 (60 optional)	16,5	5X4	//	//	//	//	140	50
<b>SNHE 062</b>	3N 400V	50 (60 optional)	21,4	5X6	//	//	//	//	170	48
<b>SNHE 102</b>	3N 400V	50 (60 optional)	28,3	5X10	//	//	//	//	190	80
<b>SNHE 201</b>	3N 400V	50 (60 optional)	33,3	5X10	//	//	//	//	260	100
<b>SNHE 202</b>	3N 400V	50 (60 optional)	54,1	5X25	//	//	//	//	340	160



Model	Voltage	Freq. (Hz)	Absorbed power (kW)	Cable cross-section	Nominal heat flow	Gas consumption			Loadless weight	Max load
						G30 kg/h	G20 m <sup>3</sup> /h	G25 m <sup>3</sup> /h		
	V	m <sup>3</sup> /h	kW	mm <sup>2</sup>	kW				Kg	kg
<b>SNHG 061</b>	1N 230V	50 (60 optional)	1,4	3x1,5	12	0,95	1,27	1,48	135	30
<b>SNHG 101</b>	1N 230V	50 (60 optional)	1,5	3x1,5	19	1,5	2,01	2,35	165	50
<b>SNHG 062</b>	1N 230V	50 (60 optional)	1,4	3x1,5	19	1,5	2,01	2,35	190	48
<b>SNHG 102</b>	1N 230V	50 (60 optional)	3,3	3X2,5	27	2,13	2,86	3,32	211	80
<b>SNHG 201</b>	1N 230V	50 (60 optional)	3,3	3X2,5	36	2,84	3,81	4,43	280	100
<b>SNHG 202</b>	1N 230V	50 (60 optional)	4,1	3X2,5	54	4,26	5,71	6,65	380	160
<b>SNHE 061</b>	3N 400V	50 (60 optional)	11,4	5x2,5	//	//	//	//	107	30
<b>SNHE 101</b>	3N 400V	50 (60 optional)	16,5	5X4	//	//	//	//	140	50
<b>SNHE 062</b>	3N 400V	50 (60 optional)	21,4	5X6	//	//	//	//	170	48
<b>SNHE 102</b>	3N 400V	50 (60 optional)	28,3	5X10	//	//	//	//	190	80
<b>SNHE 201</b>	3N 400V	50 (60 optional)	33,3	5X10	//	//	//	//	260	100
<b>SNHE 202</b>	3N 400V	50 (60 optional)	54,1	5X25	//	//	//	//	340	160


**21-22** ▶ Připojte vodiče kabelu podle pokynů na obrázku.

Po zapojení ověřte multimetrem, že mezi fázemi a uzemněním nedochází k elektrickému rozptylu a že trvá elektrická kontinuita mezi vnější kostrou a zemním kabelem sítě.


Zavřete boční kryt pomocí šroubů a utáhněte šroub kabelové průchodky, čímž kabel zablokujete.

Doporučujeme připojit zařízení k rozvaděči vybavenému na vstupu vypínačem, ke kterému bude snadný přístup a který bude na zařízení nainstalován v souladu s předpisy platnými v zemi instalace zařízení. Alternativně je možné namontovat zástrčku s odpovídajícími charakteristikami.

 Při připojení do rozvaděče **je nutno dodržet polaritu kabelů**. Pro ověření správnosti provedeného připojení zkontrolujte, zda mezi skříní pece (uzemnění ) a fází je napětí 230 V. Chybné zapojení by mohlo způsobovat přehřívání svorkovnice, ta by se mohla roztavit a hrozilo by nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

 Kabel může vyměňovat pouze kvalifikovaný a pověřený technik použitím kabelu s podobnými vlastnostmi a délkou.

 Zemnicí kabel musí mít vždy žluto-zelenou barvu.



**20** ▶ Všechna zařízení musí být zapojena na účinný ekvipotenciální systém, který bude v souladu se předpisy platnými v zemi instalace. Ekvipotenciální vodič připojte na svorku označenou symbolem .


**21-22** ▶ Connect the cable wires following the instructions shown in the figure.


After connecting up the wires, use a multimeter to check that there is no electrical dispersion between the phases and the earth, and check for electrical continuity between the external casing and the mains earth.


Screw the side cover back on and block the cable by screwing the cable gland nut.

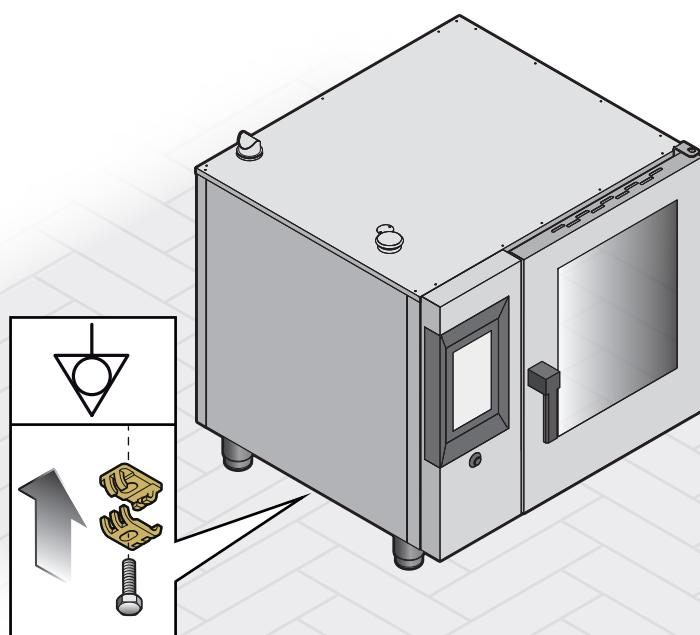
Connect to an electrical panel equipped with an easy-access switch upstream installed on the system according to the regulations in force in the country where the appliance is installed. Alternatively, a plug with suitable characteristics can be fitted.

 When connecting to the panel, **make sure you observe the polarity of the cables**. To check whether the connection made is correct, check that there is a voltage of 230V between the oven body (earth ) and the phase. An incorrect connection could cause the terminal board to overheat and melt, creating a risk of electric shock.

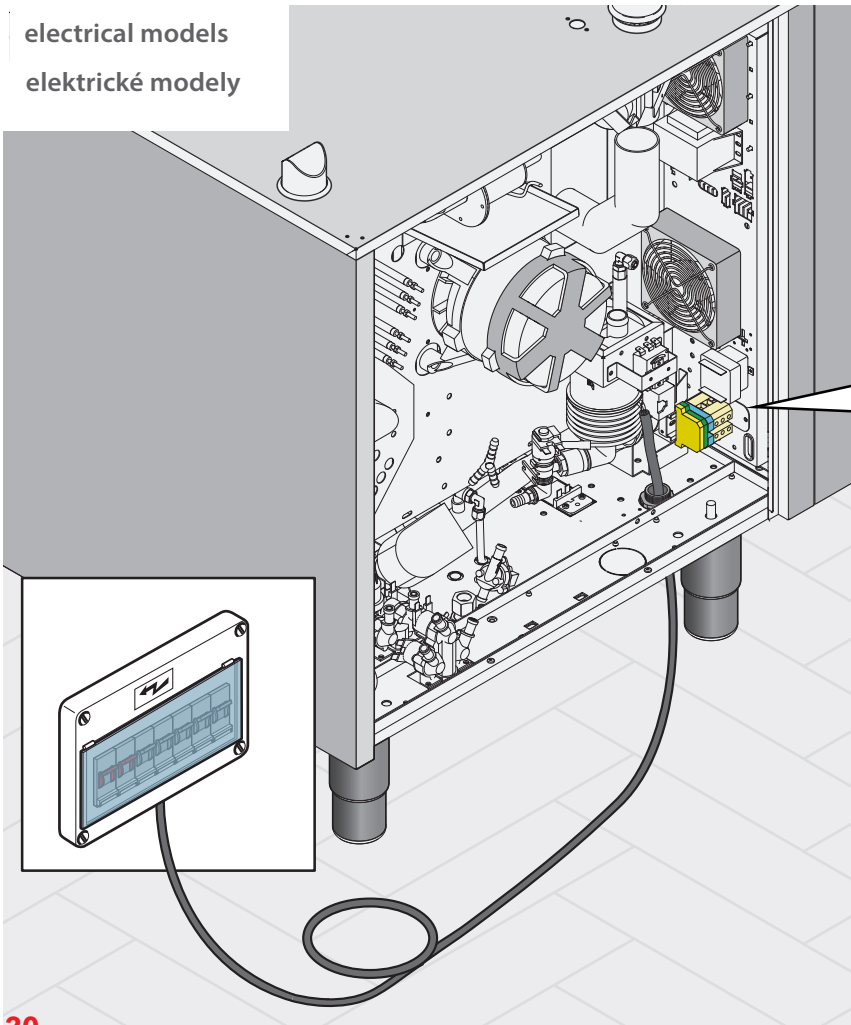
 The cable can only be fitted or replaced by a qualified and authorised technician with one which has the same characteristics and length.


 The earth cable must always be yellow/green.

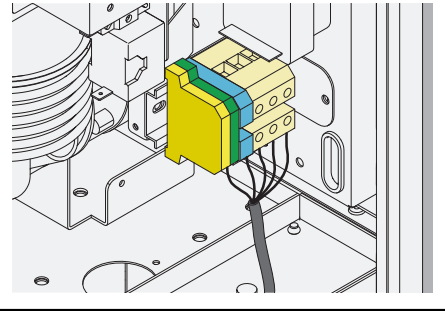
**20** ▶ Every appliance must be included in an efficient equipotential system that complies with the regulations in force in the installation country. Connect the equipotential cable to the terminal indicated with the  symbol.



electrical models  
elektrické modely



- L1** Fasi  
Fáze
- L2** Fasi  
Fáze
- L3** Fasi  
Fáze
- N** Neutro  
Nulový vodič
-  Giallo/verde: terra  
Žluto-zelená: uzemnění



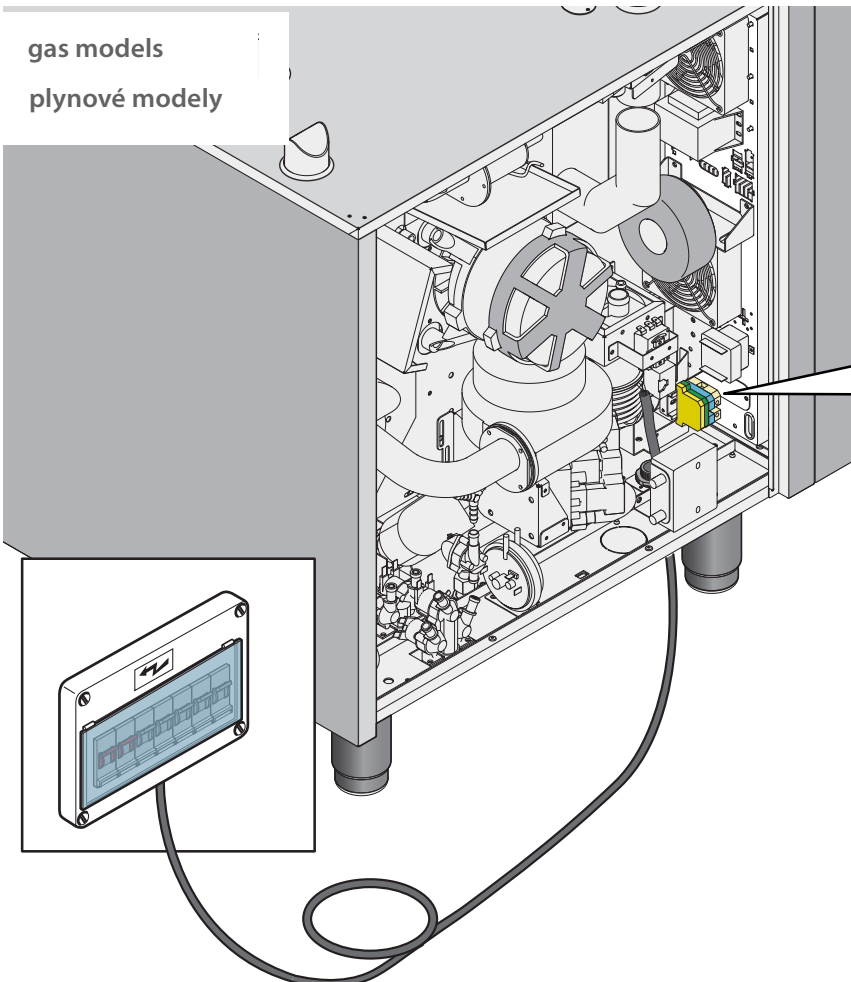
Il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 cm rispetto agli altri conduttori.


Žluto-zelený zemnicí vodič musí být minimálně o 3 cm delší než další vodiče.

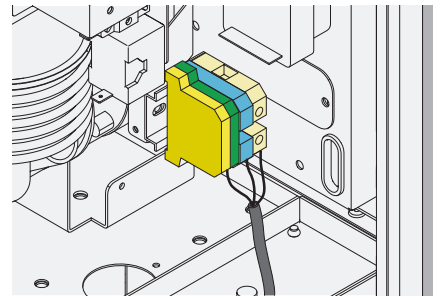
20

21

gas models  
plynové modely



- L** Fasi  
Fáze
- N** Neutro  
Nulový vodič
-  Giallo/verde: terra  
Žluto-zelená: uzemnění






Il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 cm rispetto agli altri conduttori.

Žluto-zelený zemnicí vodič musí být minimálně o 3 cm delší než další vodiče.



## B4. Připojení plynu (pouze pro modely s přívodem plynu)





-  Před připojením zařízení na plyn si pozorně přečtěte bezpečnostní upozornění na prvních stranách tohoto návodu.
-  Připojení k rozvodné síti plynu a připojovací zařízení musí být v souladu s normami platnými v zemi instalace zařízení a musí je provádět kvalifikovaní pracovníci pověřeni výrobcem. Nedodržení těchto předpisů může způsobit škody a zranění, vede ke ztrátě záruky a osvobozuje výrobce od jakékoli odpovědnosti.
-  Mezi rozvodnou sítí plynu a pec se musí začlenit rychlouzavírací ventil (schválený platnými předpisy).

### Připojení k síti plynového rozvodu

Zařízení je nastaveno, připraveno a prověřeno v závodě za účelem provozu s druhem plynu dostupným v zemi instalace a použití:

Před zapojením přesto ověřte, jestli je dostupný plyn a tlak v souladu s tím, co je uvedeno na štítku údajů na zadní straně zařízení.

**23** ▶ Spojka pro připojení na rozvodnou sítí plynu je v boční části pece: připojení se musí provést pomocí hadice 3/4" s vnitřním průřezem ne menším než 20 mm a se začleněním uzavíracího ventilu před zařízením (není součástí dodávky).




-  Ujistěte se, že plynová trubka neprochází v blízkosti teplých zón a není vystavena tahu, krutu ani tlaku.
-  Rozvod plynu a veškeré komponenty použité pro připojení musí být homologované a v souladu s předpisy platnými v zemi instalace.
-  Používání zařízení ve vysokých nadmořských výškách vyžaduje zvláštní úpravy, které musí provádět pouze specializovaný technik, který má technický návod k peci.
-  Napájecí vedení plynu (trubka nebo hadice) musí být v souladu s platnými vnitrostátními předpisy, musí být pravidelně prověřováno a v případě potřeby vyměněno.

### Závěrečné kontroly

Po připojení plynu ověřte:

- 1** Ověřte dokonalé utěsnění komponentů pomocí nekorozivních pěnotvorných látek. Výskyt bublin naznačuje, že připojení nebylo provedeno správně. Nepoužívejte plameny!
- 2** Zkontrolujte a nastavte jmenovitý tlak napájecí sítě (na vstupu plynového ventilu) za použití tlakového měřiče pro kapaliny (např. elektronický tlakoměr). Jsou-li zjištěné hodnoty mimo min. a max. hodnot tlaku, obraťte se na místního správce plynové sítě, nebo nastavte instalovaný regulátor tlaku.

## B4. Gas connection (only for gas-fired models)





-  Before connecting the gas, read the safety instructions on the first pages of this manual carefully.
-  The connection to the gas supply network and the connecting systems must comply with the regulations in force in the country where the appliance is installed and must be carried out by qualified personnel authorised by the manufacturer. Failure to comply with these regulations may cause damage and injuries, invalidates the warranty and relieves the manufacturer of all liability.
-  It is mandatory to insert a quick shut-off valve (compliant with the regulations in force) between the gas mains network and the oven.

### Connection to the gas mains

The appliance is set, prepared and tested at the factory for operation with the type of gas available in the country of installation and use.

Before connecting, however, check that the available gas and pressure comply with those shown on the data plate on the back of the appliance.

**23** ▶ The coupling for connecting to the gas mains is located in the side of the oven: the connection must be made using a 3/4" hose with an internal section of at least 20mm and interposing a shut-off valve upstream of the appliance (not supplied).

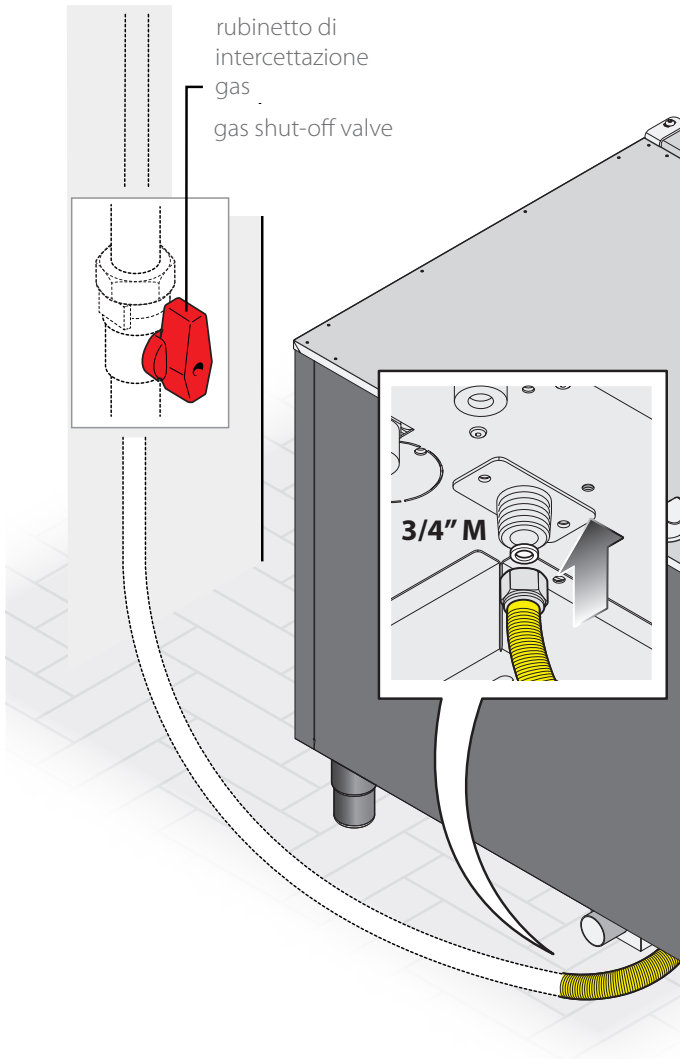
-  Make sure that the gas pipe does not pass near hot areas and is not subjected to tension, twisting or crushing.
-  The gas system and all connecting components used must be approved and must comply with the regulations in force in the country of installation.
-  If the appliance is used at high altitude, special adjustments must be made. These can only be carried out by a specialist technician, in possession of the oven's technical manual.
-  The gas supply pipe (rigid or flexible) must comply with the national regulations in force, and must be periodically examined and replaced if necessary.

### Final checks

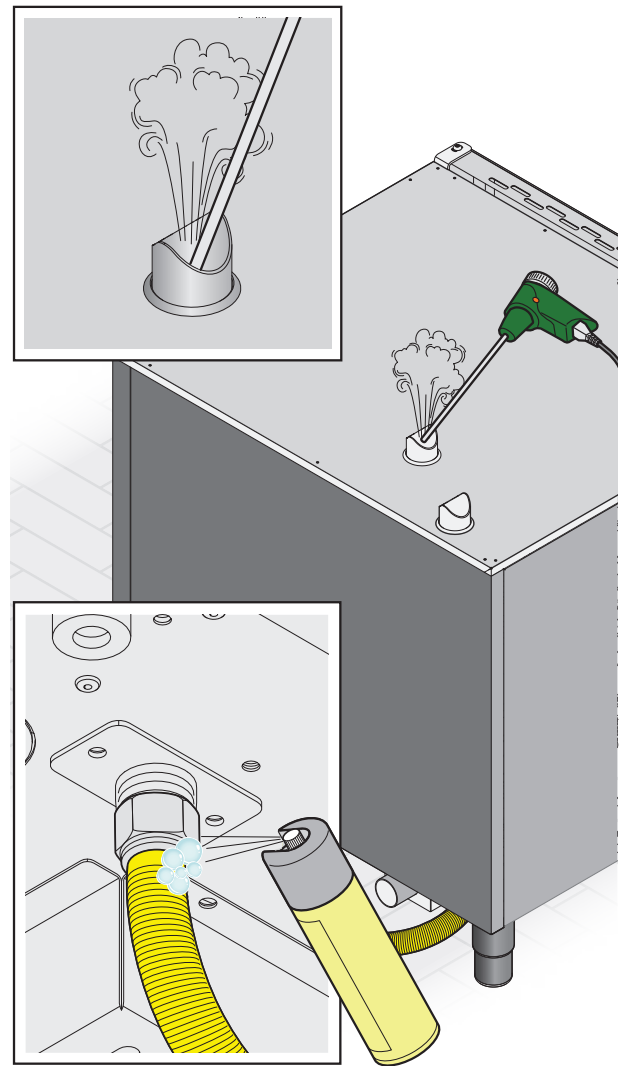
After the gas connection, check:

- 1** Check the seal of the components with non-corrosive foaming substances. If bubbles appear, it indicates that the connection has not been carried out correctly. Do not use flames!
- 2** Check and adjust the nominal pressure of the mains supply (at the gas valve inlet) using a pressure gauge for fluids (e.g. an electronic pressure gauge). If the values are outside the min. and max. pressure values, contact your local gas network operator or use the pressure regulator installed.

22



23



**Gas appliances: measurement of combustion products**

Dynamic gas pressure: _____mbar				
CO <sub>2</sub> / CO values within tolerances (print the result and attach or fill in the table below)			YES	NO
Burners	Min. power values		Max. power values	
	CO <sub>2</sub>	CO	CO <sub>2</sub>	CO
Upper	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm
Lower	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm

**Plynové spotřebiče: měření spalovacích produktů**

Dynamický tlak plynu při provozu: _____mbar				
Hodnoty CO <sub>2</sub> /CO v mezích tolerance (výsledek vytiskněte a přiložte nebo vyplňte níže uvedenou tabulku)			ANO	NE
Hořáky	Min. hodnoty výkonu		Max. hodnoty výkonu	
	CO <sub>2</sub>	CO	CO <sub>2</sub>	CO
Horní	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm
Dolní	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm

**3** Zkontrolujte hodnoty CO - CO<sub>2</sub> ve spalinách a naměřené hodnoty zapište na kartu „CHECK LIST“ instalace. Nastavení hořáku musí být ověřené a upravené specializovaným technikem, který vlastní technický návod k peci.

**4** Zkontrolujte a nastavte tlak na výstupu plynového ventilu pomocí digitálního tlakoměru.

V případě kladného výsledku kontroly poučte obsluhu o správném a bezpečném používání plynu podle tohoto návodu.

### Resetování v případě alarmu nedostatku plynu

Po třech neúspěšných pokusech o zapálení hořáku se na displeji zobrazí obrazovka alarmu.

**25** ▶ Když se zobrazí obrazovka, stiskněte pro resetování pece „RESET“ na jednu sekundu.

Po resetování zařízení provede další tři pokusy o zapálení; pokud je znovu detekován nedostatek plynu, znovu se zobrazí obrazovka alarmu.

V takovém případě zkontrolujte, zda je uzavírací ventil plynu před pecí otevřený a aktivní.

Pokud tyto pokusy nejsou úspěšné, obraťte se na autorizovaný servis výrobce.

**3** Check the CO - CO<sub>2</sub> flue gas values and record them on the “CHECKLIST” installation sheet. The burner settings must be checked and modified by a qualified technician, who is in possession of the oven’s technical manual.

**4** Check and adjust the outlet pressure of the gas valve with a digital pressure gauge.

If the checks have been successful, instruct the operator on correct, safe use of the gas, referring to this manual.

### Reset in the event of a ‘No gas’ alarm

After three failed attempts to ignite the burner, an alarm screen appears on the display.

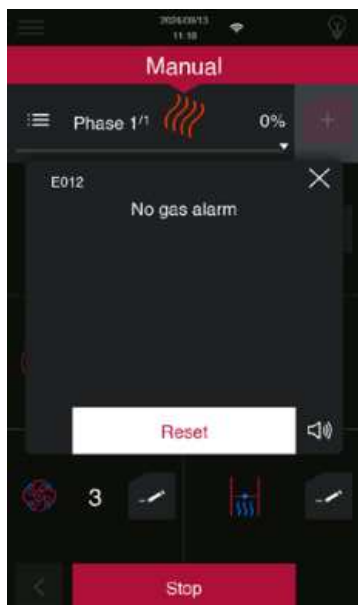
**25** ▶ When the screen appears, press “RESET” for one second to reset the oven.

After the reset, the appliance will make three more ignition attempts; if still no gas is detected, the alarm screen will reappear.

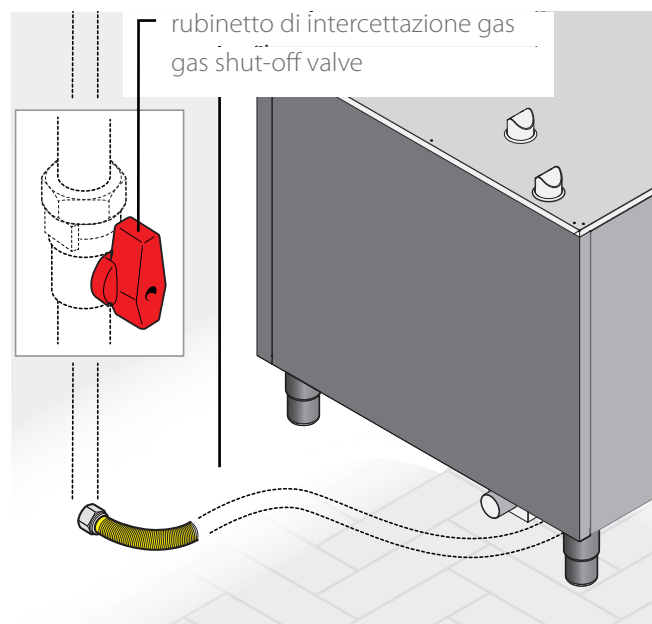
In this case, check that the gas shut-off valve upstream of the oven is open and active.

If these attempts are unsuccessful, contact a specialist service centre.


24



25



## B5. Připojení vody


 Před připojením zařízení na rozvod vody si pozorně přečtěte bezpečnostní upozornění na prvních stranách tohoto návodu.


### Přiváděná voda

**27** ▶ Zařízení je určeno pro **trvalé připojení** na vodovodní síť (ne pomocí sady odstranitelných spojek).

Přiváděná voda se používá ke **zvlhčování pečící komory a k mytí**.

K zapojení používejte pouze **hadici 3/4" vhodnou pro použití s potravinami**; nepoužívejte jiná potrubí. Před připojením hadice k zařízení vypusťte vodu, abyste odstranili možné nečistoty vyskytující se ve vodovodní síti.

 V případě dvou pecí nad sebou je možný jen jeden vstup; v tom případě použijte spojku ve tvaru „T“ (není součástí dodávky) pro přívod vody k oběma zařízením.

 Doporučujeme:

- mezi vodovodní síť a zařízení začleňte **uzavírací kohout a** (není součástí dodávky), tak abyste mohli v případě potřeby zařízení odpojit od přívodu vody;
- na vstup do zařízení zapojte volitelně dodávaný **čistící filtr b** (např. 168 mikronů);
- použijte **systém na změkčování a/nebo úpravu vody c** (nejsou součástí dodávky), aby se docílily minimální požadavky na kvalitu vody (viz tabulka níže).

V případě potřeby lze **filtr d**, který už je ve vstupní spojce, vyměnit za volitelně dodávaný **zpětný ventil e** (viz místní předpisy).

### CHARAKTERISTIKY PŘIVÁDĚNÉ VODY

Voda na vstupu musí mít následující charakteristiky:


Pitná voda	
Maximální teplota	15 °C ± 5 (studená voda)
Tvrdość (CaCO <sub>3</sub> )	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5 °d)
Tlak	1,5 - 3 bar (150 - 300 kPa)
PH	7,0 - 8,5
TDS	
(celkové množství rozpuštěných látek)	40 - 150 mg/l
Langelierův index	> 0,5

#### Obsah solí a iontů kovů

Chloridy	< 20 mg/l
Sulfáty + dusičnany	< 20 mg/l
Volný chlor	< 0,1 mg/l
Chloramin	< 0,5 mg/l
Železo	< 0,1 mg/l
Celkový obsah křemičitých látek	< 10 mg/l

Pokud voda v místní vodovodní síti nemá výše uvedené vlastnosti, zajistěte vhodné systémy pro dosažení uvedených hodnot (např. změkčovací filtry, redukční ventily tlaku atd.)

## B5. Water connections


 Before connecting up the water mains, carefully read the safety warnings at the beginning of this manual.


### Incoming water

**27** ▶ The appliance is designed to be **permanently connected** to the water mains (not using a set of separable connectors).

The incoming water is used for **humidify the oven chamber and for cleaning**.

To make the connection, use only a **food-safe 3/4" hose**. Do not use or reuse other pipes. Before connecting the tube to the appliance, flush it with water to remove any impurities in the water lines.

 Where there are two stacked ovens, you can have one inlet and use a tee coupling (not supplied) to distribute water to the two appliances.

 We recommend:

- installing a **shut-off valve a** (not supplied) between the water mains and the appliance, so that the appliance can be disconnected from the water supply as needed;
- using an optional **impurities filter b** on the appliance inlet (e.g. 168 micron);
- using a **softener and/or water treatment system c** (not supplied) to meet the minimum water quality requirements (see table below).

The **filter d**, already fitted on the inlet connection, can be replaced with the optional **check valve e** (see local legislation).

### INCOMING WATER CHARACTERISTICS

The inlet water must have the following features:

Drinkable	
Maximum temperature	15°C ± 5 (cold water)
Hardness (CaCO <sub>3</sub> )	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1.5-5°d)
Pressure	1.5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	7.0 - 8.5
TDS	40 - 150 mg/L
Langelier index	> 0.5

#### Metallic ion and salt content

Chlorides	< 20 mg/L
Sulphates + Nitrates	< 20 mg/L
Free chlorine	< 0.1 mg/L
Chloramines	< 0.5 mg/L
Iron	< 0.1 mg/L
Total silica	< 10 mg/L

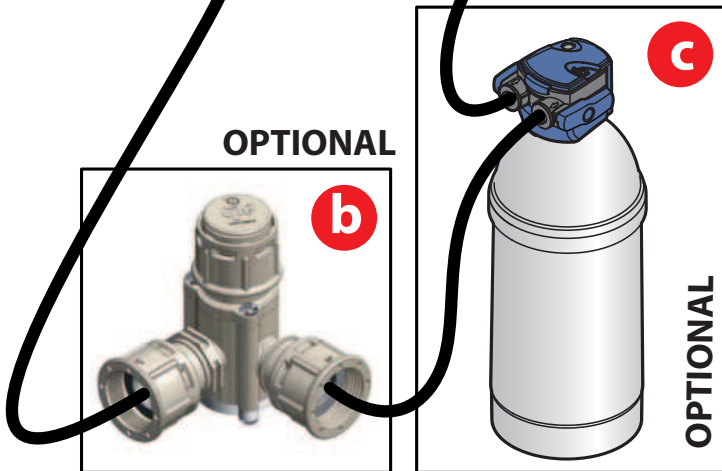
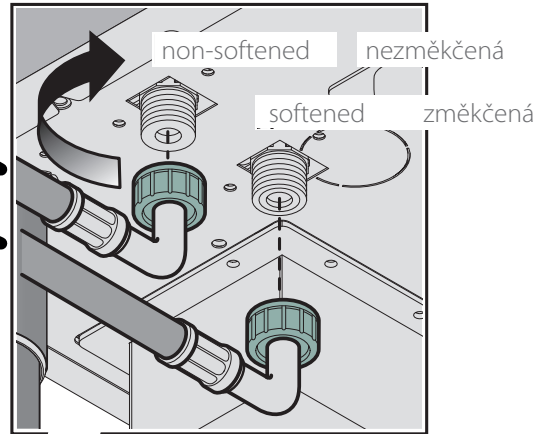
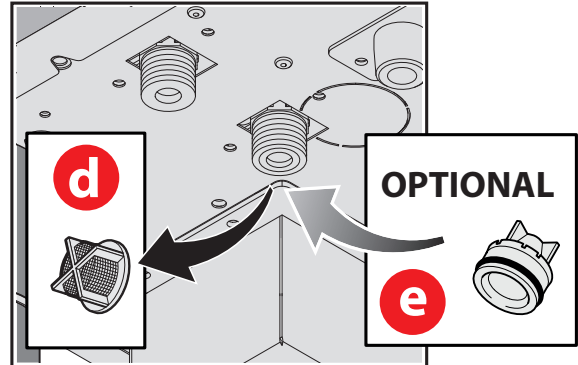
If the water distributed by the local mains supply does not have the above characteristics, set up appropriate systems so that the values fall within the indicated ranges (e.g. softener filters, pressure reducers)

SOFTENED WATER  
(steam circuit)

ZMĚKČENÁ VODA  
(okruh páry)

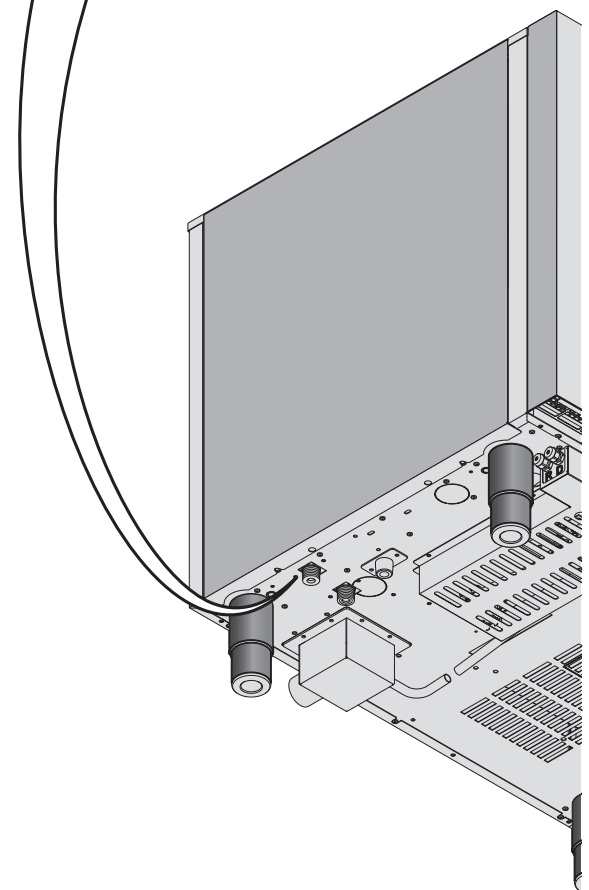
NON-SOFTENED WATER  
(washes)

NEZMĚKČENÁ VODA  
(oplachy)



Filtro antipurità (optional)  
Impurities filter (optional)

Addolcitore (non fornito)  
Softener (not supplied)



## Připojení zařízení na odtok

Odtokem odtéká voda po zvlhčování nebo mytí z pečící komory; někdy může obsahovat tuky z pečení, které vytékají z pokrmů, především pokud často připravujete tučná jídla (např. drůbež).

- 28** ▶ **a** V peci **se už nachází sifon**, takže pro odtok podlahou stačí připojit vnější nátrubek k tuhé trubce a ke kolenu, jež jsou součástí dodávky, a to pomocí kovových spon (nejsou součástí dodávky). Poté ke kolenu připojte tuhý trubku **odolnou vůči vysokým teplotám**, tak aby voda mohla odtéci do odpadní mřížky v místě instalace.
- 28** ▶ **b** Alternativně můžete odtok provést přes stěnu, přičemž je třeba připravit odvětrávací otvor směrem nahoru.

⊕ Na vstupu pece **se nachází elektrický ventil, který ochlazuje** vodu a tuky vycházející z odtoku. Přesto doporučujeme použít trubku odolnou vůči vysokým teplotám a nedotýkat se tekutin vytékajících při provozu pece.

⚠ Odtok musí být bezpodmínečně umístěn vně obvodu pece.

⚠ Doporučujeme ponechat mezi odpadní trubkou a mřížkou vzdálenost minimálně 4 cm, aby se zabránilo vnikání nebezpečných bakterií podél odpadní trubky.

## Connect the appliance to a drain

The humidification or cleaning water from the cooking chamber flows through the drain; it may be mixed with cooking fats from the food as it is drained, especially if fatty foods are cooked often (e.g. poultry).

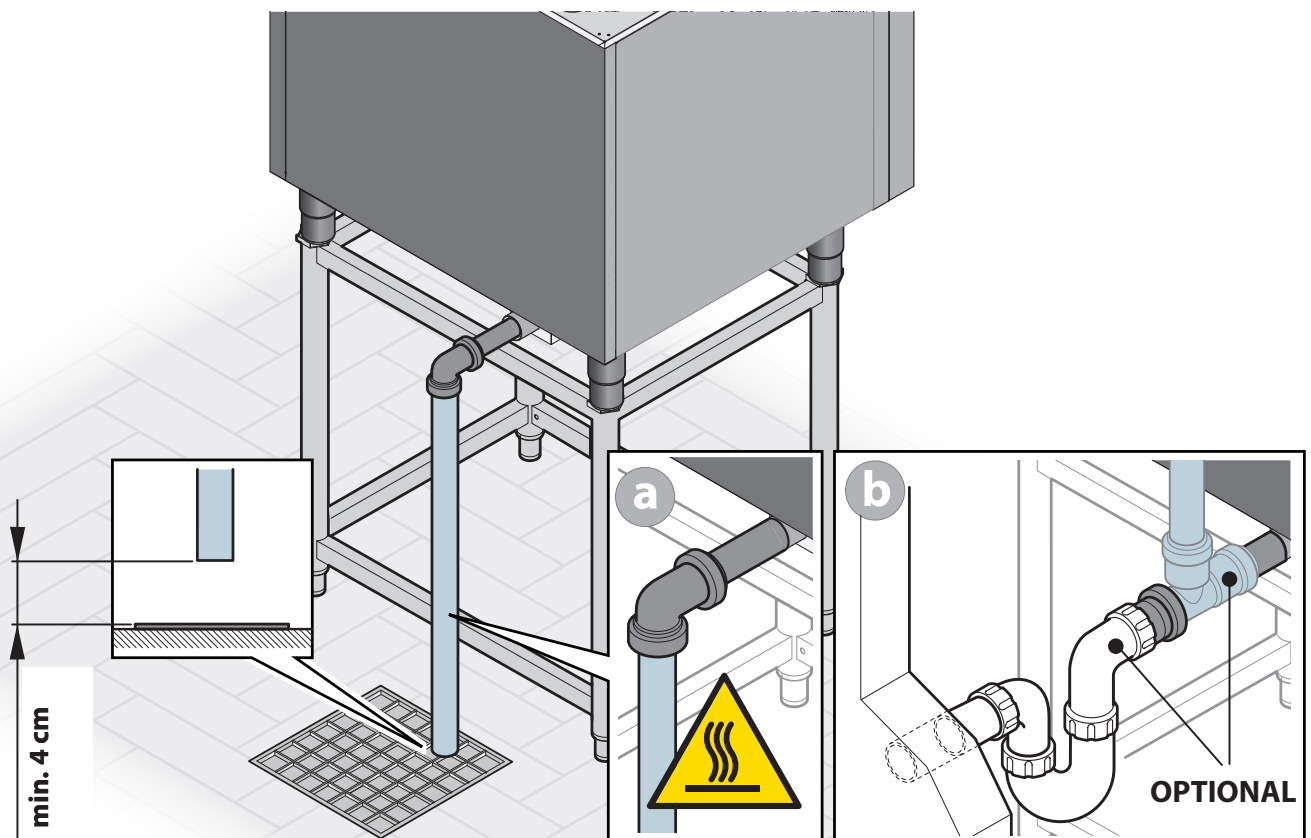
- 28** ▶ **a** There is already a siphon **inside the oven**, therefore, for floor drainage simply connect up the external pipe coupling to the pipe and elbow supplied, using metal clamps (not supplied). Then connect a **high-heat-resistant** pipe to the elbow for drainage through the grate in the installation room.
- 28** ▶ **b** Alternatively, drainage can be set up through the wall. Please remember to install a vent pointing upwards.

⊕ There is a **solenoid valve inside the oven** that cools the water and fats evacuated through the drain. We recommend always using a pipe that is resistant to high temperatures. Do not touch the waste liquids released while the oven is in operation.

⚠ The drain must be placed outside the oven perimeter.

⚠ Maintain a distance of at least 4 cm between the pipe and the grate to stop harmful bacteria from coming back up through the discharge pipe.

27



## B6. Připojení odvodu par a kouře


**29** ▶ V zadní části zařízení se nachází jeden nebo dva výduchy a trubka podle zakoupeného modelu:


**A:** výduch pro odvod kouře/vlhkosti, které při pečení běžně vznikají;

**B:** vstupní ventil vzduchu pro systém odvodu vlhkosti. Tato trubka je vybavena ručním nebo automatickým systémem otevírání/zavírání (podle zvoleného režimu pečení).

**C: (pouze modely napájené plynem)** výduch odvádění spalin.

Zařízení je třeba umístit pod digestoř s odpovídajícím výkonem.

 Pozor, odcházející páry jsou velmi horké: nebezpečí popálení!

 Vždy se ujistěte, že odvodu par a kouře nebrání žádná překážka. Nikdy nenechávejte hořlavé materiály nebo materiály citlivé na teplo v blízkosti výfukových trubek.

## B6. Connecting the flue

**29** ▶ At the back of the appliance there are one/two flue(s) and a pipe depending on the model purchased:


**A:** outlet for flue gases/humidity normally produced during cooking;

**B:** air inlet valve for humidity evacuation system. This pipe is equipped with a manual or automatic opening/closing system (depending on the cooking mode selected).

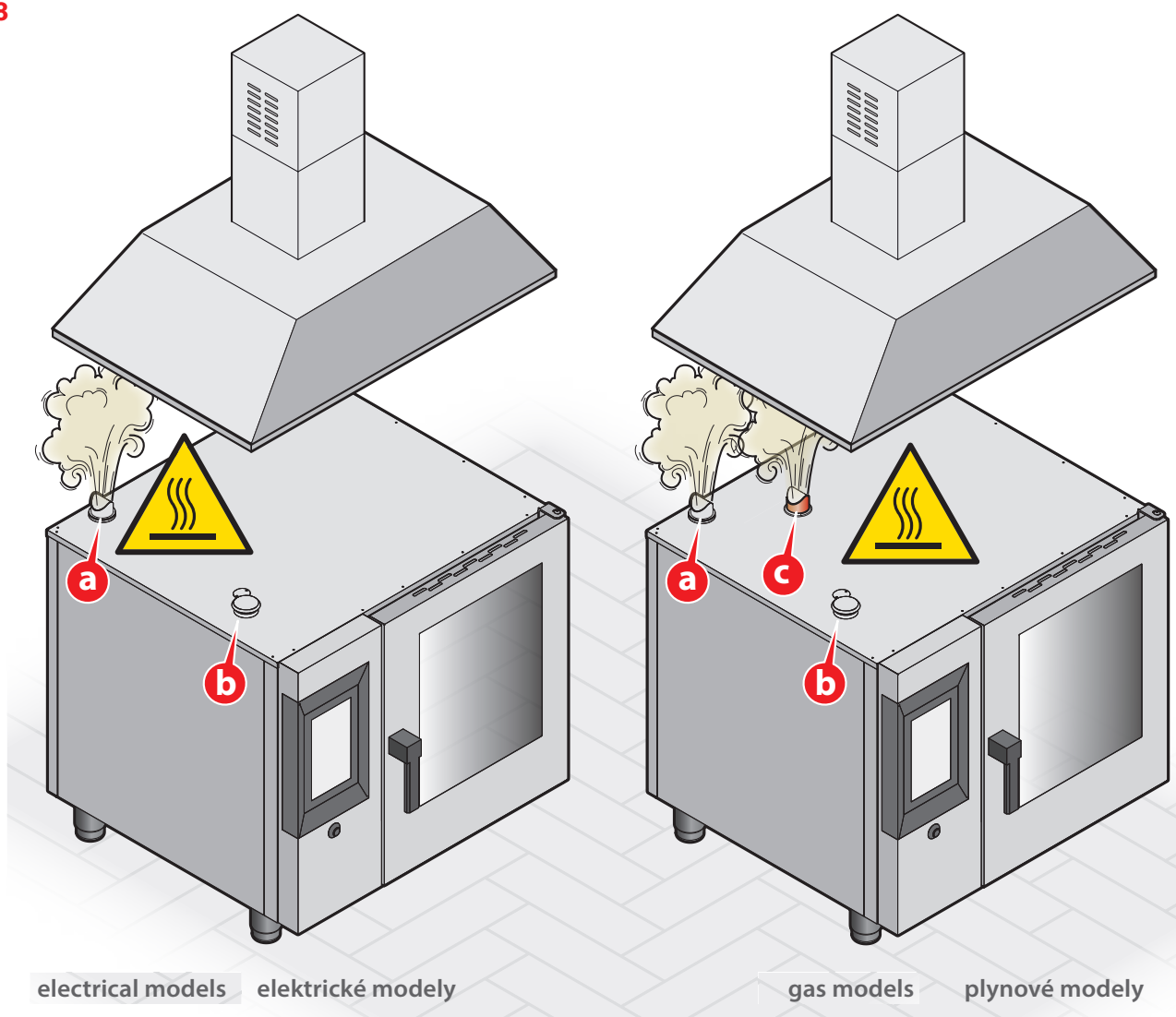
**C: (only gas-fired models)** flue for exhaust gas evacuation.

You must position the appliance under a hood of adequate capacity.

 Warning: the flue gases are very hot: risk of burns.

 Make sure that there are no obstacles blocking the flow of the flue gases. Do not leave flammable or heat-sensitive materials near the discharge pipes.

28





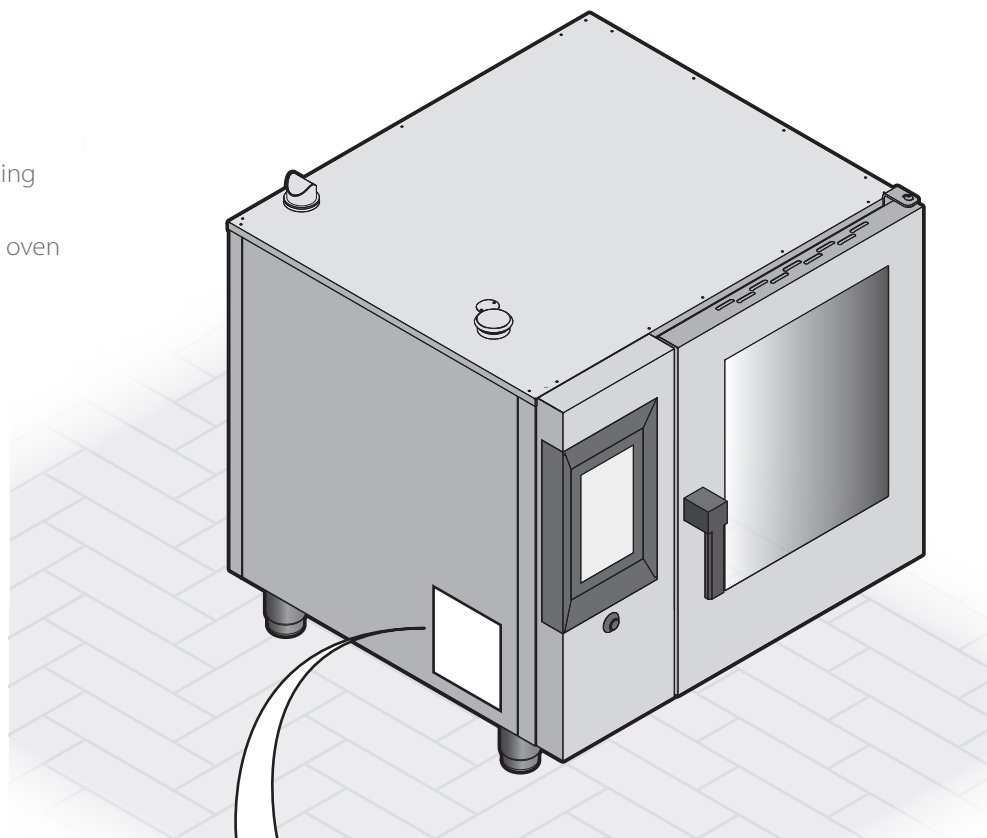
## B7. Výrobní štítek

**30** ▶ Výrobní štítek je na boční straně zařízení a obsahuje důležité technické informace, které jsou nezbytné v případě žádosti o údržbu nebo opravu zařízení. Proto doporučujeme, abyste ho neodstraňovali, nepoškozovali ani neměnili.

- A Model
- B Power supply
- C Electric power of the cooking cavity
- D Total electric power of the oven
- E Serial number
- F Boiler electric power
- G CE marking
- H Protection rating
- I Set up for gas
- L Gas consumption
- M Gas output of the oven
- N Set up for gas

## B7. Reading the rating plate

**30** ▶ The rating plate can be found on the side of the appliance and provides important technical information. This information is essential in case of a request for maintenance or repair of the equipment. Do not remove, damage or modify it.



- A Model
- B Napájení
- C Elektrické napájení pečicí komory
- D Celkový elektrický příkon pece
- E Výrobní číslo
- F Elektrický příkon bojleru
- G Značka CE
- H Stupeň krytí
- I Příprava na plyn
- L Spotřeba plynu
- M Plynový výkon komory
- N Příprava na plyn

A	MOD	XXXXX	NR	XXXXXXXX/XX/XX	E	
B	POWER SUPPLY	400V 3N 50 Hz				
C	OVEN POWER kW	6,6	BOILER POWER kW	1,0	F	
D	TOT POWER kW	7,9	CE	IP <sub>X4</sub>	G H	
G	CE	XXXX	II 2138P	P mbar 20-30 37 20 ;		
A	MOD	XXXXX	II 2138P	P mbar 50 50 20 ;	AT-311	
E	NR	XXXXX	II 2138P	P mbar 50 50 20 20	DE	
M	Σ Q <sub>n</sub>	36,0 kW	II 2138P	P mbar 30 30 ; 25	NL	
L	G30	G20	G25	I 38P	P mbar 30 30 ; ;	MT-IS-HU-CY
	2,83	3,80	4,13	I 3+	P mbar 20-30 37 ; ;	CY
	kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I 2E	P mbar ; ; 20 ; ;	PL
I	PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS				G20 20 mbar	
B	230V	50 Hz	1,5 kW	IP <sub>X4</sub>	EN 203-1 MADE IN ITALY	
D						
H						

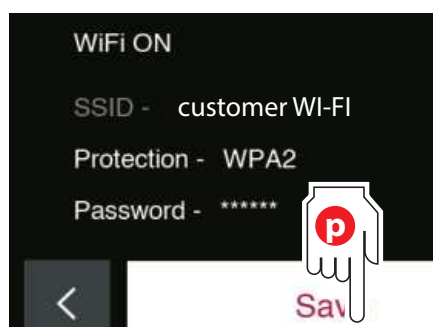
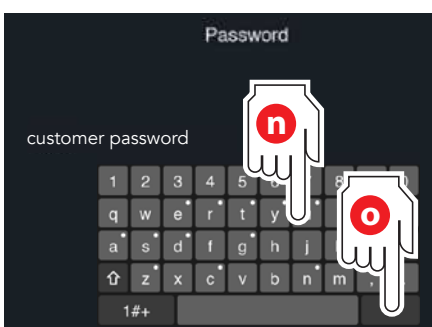
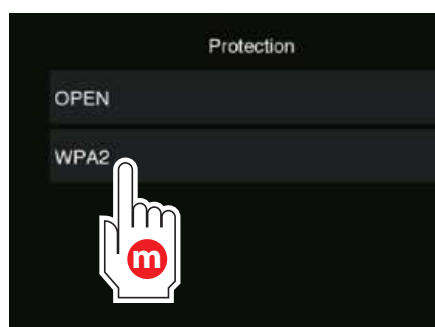
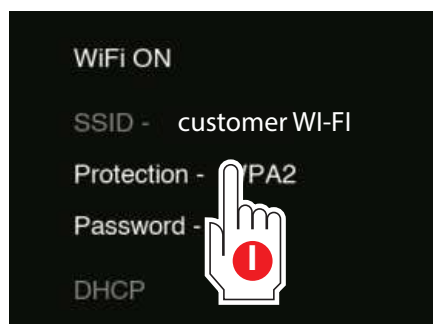
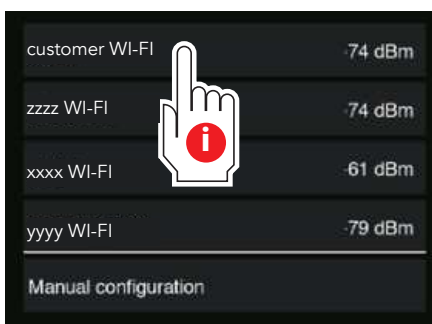
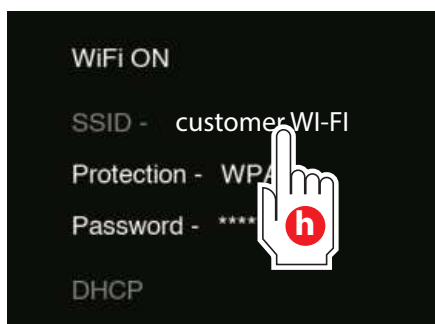
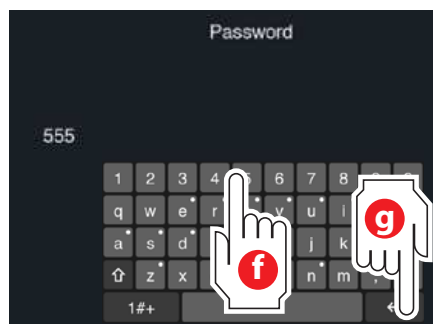
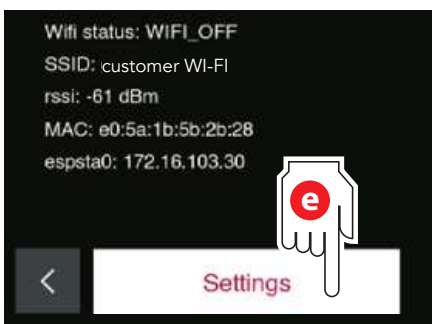
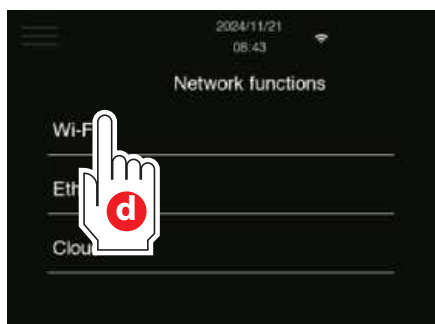
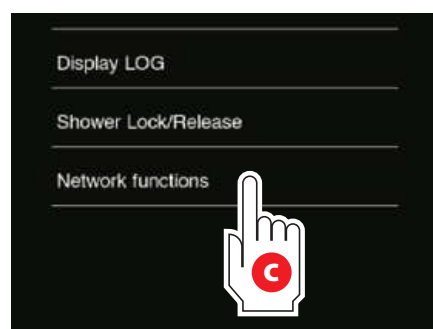
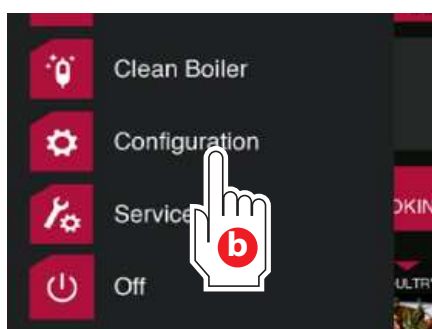
## B8. Připojení k WIFI

- 31** ▶ Postup připojení pece k WIFI má několik funkcí. Výrobci totiž umožňuje:
- aktivovat záruku;
  - zkontrolovat, zda je pec používána správným způsobem;
  - zkontrolovat, zda je údržba prováděna rychle a pečlivě;
  - sledovat cykly mytí;
  - vzdáleně řešit případné poruchy;
  - vzdáleně aktualizovat software

## B8. Wi-Fi connection

- 31** ▶ Connecting the oven to Wi-Fi has several functions. It allows the manufacturer to:
- activate the warranty;
  - check that the oven is used in the correct way;
  - check that maintenance is carried out on time and carefully;
  - monitor the wash cycles;
  - resolve any malfunctions remotely;
  - update software remotely

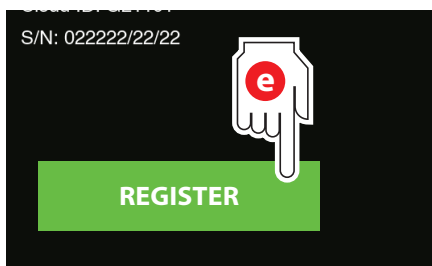
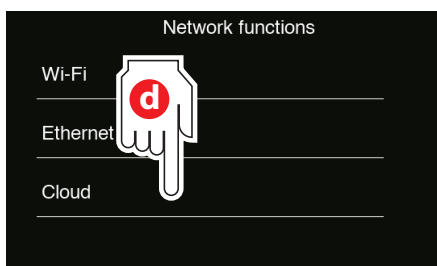
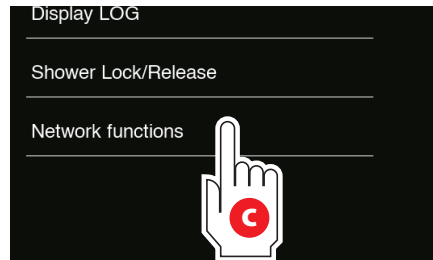
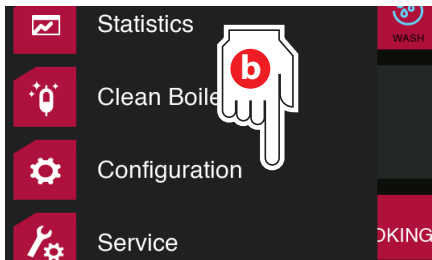
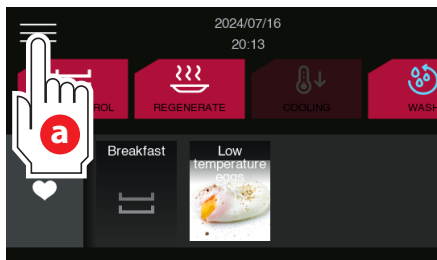
30



## B9. Registrace a aktivace zařízení

## B10. Equipment registration and activation

31



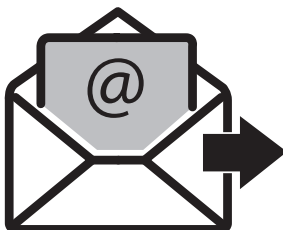
Inserisci l'indirizzo email dell'utente finale nel riquadro sottostante per effettuare la prima attivazione!

Email utente finale

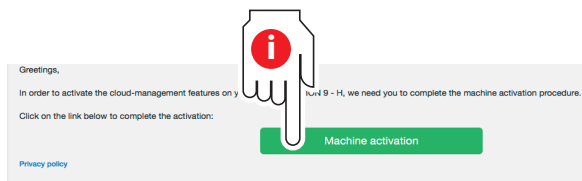
**g**

Lingua

**h**



personal e-mail



Remote Analysis

Activate a new machine

**m**

**l**

I give my consent to the needed data processing for the Service delivery;

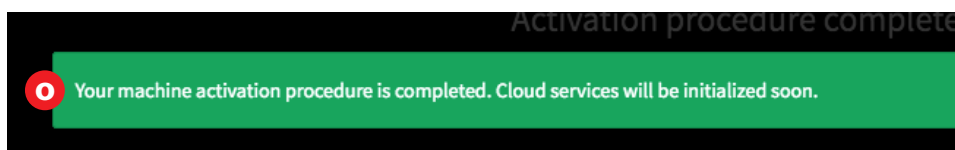
I give my consent to the data processing for "Direct marketing" purposes;

I give my consent to the data processing for "Third purposes."

The consent can be revoked at following email: info@gorik.com

Data processing carried out before the... n is not affected.

**n**



The oven, with the customer's authorization, is active and connected to the manufacturer's Cloud. The manufacturer's master account can monitor new ovens connected to the Cloud. The dealer and the customer can request credentials from the manufacturer to access the Cloud and see their ovens.

Pec je aktivována a připojena ke cloudu výrobce prostřednictvím autorizace zákazníka. Hlavní účet výrobce může sledovat nové trouby připojené ke cloudu. Prodejce a zákazník si mohou od výrobce vyžádat pověření pro přístup do cloudu a zobrazení své trouby (svých trub).

---

Po dokončení instalace instruujte uživatele:

- jak zařízení optimálně a bezpečně používat;
- jak provádět řádnou údržbu a čištění.



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



Pokud budou hlášeny alarmy, zkontrolujte v „Návodu k obsluze a údržbě“ jejich typ: pokud je nelze vyřešit, informujte zavčas výrobce a při čekání na opravu odpojte zařízení od přívodu elektrického proudu a vody (pokud jsou nainstalovány).

V případě potřeby jakýchkoliv dalších informací nebo v případě nejasností ohledně instalace je Vám výrobce k dispozici pro vyjasnění veškerých dotazů.

---

Complete installing by informing the user how to:

- use the appliance safely and to achieve the best results;
- carry out standard maintenance and cleaning.



When the appliance is used the first few times, it will release smoke and an unpleasant smell which will fade gradually with each subsequent operating cycle. This is caused by the humidity from the insulating materials evaporating.











If any alarms appear, check what they mean in the “Use and maintenance” manual. If you are not able to resolve the problem, inform the manufacturer in good time and, while waiting for the appliance to be repaired, disconnect it from the power and water supplies (where present).

Should you require any further information or have any doubts or questions regarding installation, please feel free to contact the manufacturer.

## A1. Bezpečnostní upozornění










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

-  Před použitím a běžnou údržbou zařízení si pozorně přečtěte tento návod a pečlivě jej uschovejte pro budoucí potřeby pracovníků. Pokud Vám některé části nebudou jasné, obraťte se na výrobce.
-  Neoprávněné zásahy, úpravy či změny v rozporu s tím, co je uvedeno v tomto návodu, vedou ke ztrátě záruky.
-  Při přemístění trouby k ní vždy přiložte tento návod; v případě potřeby si od autorizovaného prodejce nebo přímo od výrobce vyžádejte novou kopii návodu.
-  Pokud neporozumíte celému obsahu tohoto návodu, kontaktujte raději výrobce.
-  Jiné použití, čištění a údržba, než je uvedeno v tomto návodu, jsou nevhodná a mohou způsobit škody, zranění nebo smrtelné úrazy. Rovněž vedou ke ztrátě záruky a zbavují výrobce veškeré odpovědnosti.
-  Před prováděním jakékoliv instalace nebo údržby, řádné či mimořádné, odpojte zařízení od přívodu elektrického proudu a vody a uzavřete uzavírací ventil plynu (pouze pro modely na plyn).
-  Spotřebič je určený pro přípravu pokrmů v uzavřených prostorách a může se používat pouze k tomuto účelu: jakékoliv odlišné použití je nevhodné a nebezpečné, a tudíž zakázané.
-  Toto zařízení se smí používat výhradně k pečení potravin v profesionálních kuchyních


## A1. Safety precautions





Failure to comply with these rules may result in damage and injury or death, renders the warranty null and void, and relieves the manufacturer of any liability.


-  Read this handbook carefully before using the appliance and performing routine maintenance, and store it with care for future reference. Contact the manufacturer if any parts cannot be understood.
-  Any work, tampering or modifications that are not specifically authorised and which do not comply with the instructions given in this manual shall invalidate the warranty.
-  Always attach the manual in case of oven transfer; if necessary, a new copy must be requested from the authorized dealer or directly from the manufacturer.
-  If you have not understood all the contents of this booklet, contact the Manufacturer beforehand.
-  Following procedures other than those indicated in this handbook when using, maintaining and cleaning the appliance is considered inappropriate and may cause damage, injury or fatal accidents, in addition to invalidating the warranty and relieving the manufacturer of all liability.
-  Disconnect the appliance from the electricity and water supply and close the gas shut-off valve (only for gas models) before carrying out any installation or ordinary or extraordinary maintenance work.
-  The appliance has been designed to cook food in closed rooms and must only be used for this function: any other use, therefore, must be avoided because it is improper and dangerous.


a smí ho používat pouze kvalifikovaný personál: jakékoli jiné použití není v souladu s určením zařízení, a proto je nebezpečné.


 Tato zařízení jsou určena pro komerční použití (např. kuchyně restaurací), ale ne pro nepřetržitou hromadnou výrobu potravin.


 Návod je k dispozici na žádost výrobce, i v alternativních formátech (např. na webových stránkách).


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


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


 Neucpávejte případný přívod vzduchu. Zařízení musí být možné snadno přesunout pro provedení případné mimořádné údržby: dávejte pozor, aby případné zednické práce prováděné po instalaci (např. stavba zdí, výměna dveří za užší, rekonstrukce atd.) neznemožňovaly přesun.


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


 This appliance must only be used by qualified personnel for cooking in professional kitchens. Any other use is not compliant with the intended use and is therefore dangerous.


 Equipment intended for commercial use (for instance restaurant kitchens) and not intended for continuous mass production of food.















 Instructions available on request from the Manufacturer, also in alternative formats (e.g. on the WEB site)

 The Manufacturer has designed and built this appliance in compliance with the standards in force and with the best safety systems to reduce risks. However, a residual risk could not be eliminated, that is why the user must comply with the instructions indicated in this use and maintenance manual.

 If the appliance does not work or if you notice any structural or functional anomalies, disconnect it from the power supply and water mains and contact a Service Centre authorised by the Manufacturer without attempting to repair it yourself. For any repairs, ask for the use of original spare parts.

 Do not obstruct the air inlets. The appliance must be easy to handle for special maintenance purposes. Make sure that any building work following installation (e.g. walls built, doors replaced with narrower models, renovation work) does not hinder movement.

 The appliance can be used by children of 8 years and over and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or people lacking the experience or knowledge needed, provided that they are supervised or have received instructions relative to the safe use of the appliance and that they understand the inherent dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by unsupervised children.

-  Při přípravě tučných jídel na roštu (například pečení nebo drůbeže) vložte na dno pečicí komory nádobu, která bude tuk zachycovat.
-  Před použitím se ujistěte, že se uvnitř komory zařízení nenacházejí žádné nevhodné předměty (návod k použití, plastové sáčky a jiné) ani zbytky čisticích prostředků; ujistěte se rovněž, že odvod kouře není blokován a že se v jeho blízkosti nenacházejí hořlavé materiály.
-  Při prvním použití nechejte běžet zařízení po dobu 30-40 minut při 200°C naprázdno, tak aby se vypálily zbytky z výroby; počkejte, až se komora ochladí, a spusťte mytí SOFT. Před každým použitím pečlivě omyjte a osušte i příslušenství a plechy.
-  Při čištění vždy používejte vhodné prostředky osobní ochrany. Použití ochranných rukavic a brýlí je nezbytné, pokud provádíte manuální čištění vyžadující přímé použití čisticích prostředků, neboť ty mohou způsobit při kontaktu a nadýchání zranění a popálení.
-  Při čištění komponent nebo příslušenství **NEPOUŽÍVEJTE** abrazivní ani práškové čisticí prostředky, agresivní či korozivní čisticí prostředky (např. kyselinu chlorovodíkovou/ solnou, žíravý natron atd.), abrazivní nebo ostré nástroje (např. abrazivní houby, škrabky, ocelové kartáče atd.) ani vodní proud, proud páry či tlakové čištění. Pozor! Nepoužívejte tyto nástroje a látky ani k čištění podpěrné konstrukce/podlahy pod zařízením.
-  Spotřebič se musí stabilně a bezpečně položit na připravený podklad, aby se nemohl posunout či převrátit; podklad musí mít odpovídající nosnost, aby se po usazení spotřebiče nedeformoval či nepraskl, a musí být zkonstruován z ohnivzdorného a tepelně odolného materiálu.
-  Při manipulaci s nádobami, příslušenstvím a jinými předměty uvnitř pečicí komory noste vždy oděv chránící před teplem (osobní ochranné prostředky) vhodný k tomuto pou-
-  When cooking with grills for particularly fatty foods (for example roast meat or poultry), place a container at the bottom of the cooking chamber to collect grease.
-  Before using the appliance, make sure that no non-compliant objects (instruction manual, plastic bags or other) or detergent residue are inside the cooking chamber; likewise, make sure that the smoke exhaust is free of obstructions and that there are no flammable materials in the vicinity.
-  When commissioning the appliance, have it run empty for 30-40 min. at 200°C to eliminate processing residue. Wait for the cooking chamber to cool off and then start a SOFT wash. Before every use, carefully wash and dry the accessories and trays.
-  When cleaning, wear suitable personal protective equipment. Wearing protective gloves and goggles is essential when you use detergents, as they can cause wounds and burns by contact and inhalation.
-  To clean any component or accessory, **DO NOT** use abrasive, powder, aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic acid/ or sulphuric acid, caustic soda, etc.), abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel bristled brushes, etc.), steam or pressurised water jets. Warning! Do not use these tools to clean the substructure/floor under the equipment.
-  The equipment must be placed in a stable and safe way on the support provided in order to prevent any possible movement or tipping over; the support cabinet must be able to support the weight of the equipment at full load without deforming or yielding and must be made of fireproof and non-heat sensitive material.
-  Wear suitable heat-resistant clothing (PPE), e.g. thermal gloves to handle containers, accessories and other objects inside the cooking chamber.

žití (např. rukavice chránící před teplem).



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



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



Maximální pozor dávejte při vytahování plechů z pečicí komory, především pokud obsahují tekutiny.



Velký pozor dávejte při otevírání dvířek během pečení a po něm, zejména pokud se jedná o pečení v páře: nebezpečí popálení.



Pokrmu uvnitř pečicí komory nesolte.



Během pečení nepoužívejte snadno zápalné potraviny ani kapaliny (např. alkohol).



Pečicí komoru udržujte vždy čistou a po každém vaření proveďte každodenní čištění: tuky nebo zbytky potravin, pokud se zevnitř pece neodstraní, se mohou vznítit!



Pokud používáte středovou sondu, vytáhněte ji z pokrmů před vytažením plechů z pece. Před vytažením plechů zkontrolujte, zda mu nepřekáží kabel sondy. Se sondou manipulujte opatrně, protože je velice ostrá a po použití dosahuje vysokých teplot.



Během mytí neotvírejte dvířka pece, neboť by horká pára a použité agresivní chemické čisticí prostředky mohly způsobit zranění.



Při první instalaci nebo výměně kanystru s čisticím prostředkem nebo oplachovým roztokem používejte prostředky osobní ochrany (např. ochranné brýle a rukavice). Nikdy se čisticího prostředku nedotýkejte



To prevent scalds, do not use vessels containing liquids or food that, through cooking, become fluid at levels higher than those that can be observed.



While cooking and until the oven cools off, the inner and outer parts of the oven may be very hot (above 60°C / 140°F). To avoid the risk of scalds, be careful not to touch parts marked with this symbol.



Be extremely careful when removing trays from the cooking chamber, especially if they contain liquids.



Pay special attention when you open the door during and after a cooking cycle, especially if you have chosen the steam mode: risk of scalding.



Do not salt food inside the cooking chamber.



Do not use highly flammable foods or liquids while cooking (e.g. alcohol).



Keep the cooking chamber always clean, carrying out daily cleaning after each cooking: if not removed from the inside, fat or food residues could ignite!



If used, remove the core probe from the food before taking the trays out of the oven. Before extracting the trays, check that the probe cable is not in the way. Handle the probe with care because it is extremely sharp and, after use, reaches high temperatures.



Do not open the oven door during the wash cycle to prevent risks of injuries caused by hot steam and the aggressive action of the chemical detergents used.



During first installation or when changing the detergent or rinse agent tank, use personal protective equipment (e.g. protective goggles and gloves). Do not touch the detergent with bare hands. In case of contact with skin or



holýma rukama. Při zasažení kůže nebo očí omývejte postižené místo velkým množstvím tekoucí vody a okamžitě kontaktujte lékaře.



Do blízkosti zařízení neumísťujte zdroje tepla (např. grily, fritézy atd.) a snadno vznětlivé látky nebo paliva (např. naftu, benzin, láhve s alkoholem atd.).



Používejte pouze středovou sondu dodávanou výrobcem.



Z bezpečnostních důvodů doporučujeme NEUMÍSŤOVAT poslední plech do výšky nad 160 cm, protože při jeho vytažení se mohou vařící tekutiny vylít a způsobit vážné popálení.



Žlutá nálepka „nebezpečí popálení“ na čelní straně upozorňuje na toto

nebezpečí.



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



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



Pokud se provádí přemístění samotného zařízení nebo jiných zařízení v bezprostřední blízkosti, ujistěte se, že přívodní trubka, elektrický napájecí kabel a přívodní plynová trubka (pouze modely na plyn) nejsou nedopatřením stlačeny, tahány, odpojeny nebo poškozeny provedenou činností.



Po zapnutí vydává zařízení velké teplo, které se šíří do okolního prostředí. Z tohoto důvodu:

- NEUMÍSŤUJTE do blízkosti zařízení hořlavé předměty nebo předměty citlivé na teplo (např. dekorativní plastové předměty, zapalovače atd.);
- NEUMÍSŤUJTE k zařízení potenciálně výbušné předměty (např. plynové láhve

eyes, rinse thoroughly with running water and contact a doctor immediately.



Do not place sources of heat (e.g. grills, fryers), highly flammable substances or fuels near the appliance (e.g. diesel, petrol, bottles of alcohol).



Only use the core probe supplied by the manufacturer.



For safety reasons, the last tray should NEVER be placed at a height greater than 160 cm to prevent hot cooking liquids from leaking when it is extracted and thus burning the user.



The yellow “risk of scalding” sticker on the front of the appliance highlights this safety precaution.



If the appliance glass is chipped or damaged, it must be replaced immediately by contacting an authorised assistance service centre. Do not use the oven. Risk of exploding glass.



Do not insert any objects (e.g. handbooks, oven gloves, etc.) between the oven and the supporting surface to avoid blocking the ventilation fans under the oven.



When moving the equipment itself or other appliances in the immediate vicinity, make sure that the water supply pipe, power supply cable and gas supply pipe (gas models only) are not inadvertently crushed, pulled, disconnected or damaged by the operation.




When the appliance is switched on, it creates a lot of heat which is radiated to the surrounding environment. For this reason:


- DO NOT place flammable or heat-sensitive objects (e.g. decorative plastic elements, lighters, etc.) near the appliance;
- DO NOT put potentially explosive components (e.g. gas canisters or pressurised canisters) close to the appliance as this could cause deflagration.





The power supply cable must only be replaced by a qualified, authorised technician. The cable must only be replaced by one with the same characteristics with a yellow/green earthing cable.


nebo láhve pod tlakem), hrozí riziko výbuchu.


 Napájecí kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný a pověřený technik. Kabel je možné nahradit pouze kabelem s obdobnými charakteristikami jako má žluto-zelený zemnicí kabel.


 Výrobní štítek obsahuje důležité technické informace, které jsou nezbytné v případě žádosti o údržbu nebo opravu zařízení: proto doporučujeme, abyste ho neodstraňovali, nepoškozovali ani neměnili.


 Spotřebič mohou obsluhovat pouze řádně vyškolené osoby. Zásadní podmínkou pro předejití vzniku nehod či poškození spotřebiče je, aby personál pravidelně dostával pokyny ohledně bezpečnosti.


 Spotřebič se musí nainstalovat do řádně větrané místnosti, aby se ve vzduchu nehromadily látky škodlivé pro lidské zdraví.


 Je třeba dávat pozor na vnější povrchy spotřebiče, které jsou během provozu horké a mohou překročit teplotu 60° C.

 Uživatel nemusí používat chrániče uší, protože hladina akustického tlaku trouby nepřekračuje 70 dB(A).


 V případě poruchy nebo nefunkčnosti je třeba spotřebič vypnout; případnou opravu může provést pouze autorizované servisní středisko výrobce za použití originálních náhradních dílů.


 **NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!!** Při vytahování plechů nebo roštů z horké trouby je třeba chránit ruce rukavicemi odolnými vůči teplotě.


 **POZOR:** podlaha kolem trouby může být kluzká.


 **POZOR!** Během a po pečení dávejte pozor na otevírání dvířek: nebezpečí popálení v důsledku úniku horké páry.


 **POZOR!** Před čištěním nebo výměnou dílů


 The rating plate provides important technical information. This information is essential in case of a request for maintenance or repair to the equipment. For this reason, do not remove, damage or modify it.


 The appliance must be used only by personnel adequately trained in its use. To avoid the risk of accidents or damage to the appliance, it is also essential that staff regularly receive precise safety instructions.


 The appliance must be placed in an adequately ventilated room to prevent excessive accumulation of substances harmful to health in the air of the room where installed.


 During operation it is necessary to pay attention to the hot areas of the external surface of the appliance which, in operating conditions, can even exceed 60°C.

 The use of hearing protectors by the user is not necessary since the oven's sound pressure level is below 70 dB (A).


 In case of failure or malfunction, the equipment must be disconnected; for any repairs, contact only a technical service centre authorized by the Manufacturer and request original spare parts.

 **BURN HAZARD!!** The extraction of the trays or racks from the hot oven must be done by protecting the hands with special heat-resistant gloves.


 **WARNING:** the floor near the oven might be slippery.

 **WARNING!** Pay special attention when you open the door during and after a cooking cycle: scalding risk due to hot steam.


 **WARNING!** Before carrying out any cleaning or replacement of parts, it is necessary to disconnect the appliance's power supply.


 The operator must only carry out ordinary cleaning operations on the equipment. In order for the oven to be in perfect use conditions, it is advisable to have it checked annually by a

je třeba spotřebič odpojit od elektrického napájení.

 Obsluha musí na spotřebiči provádět pouze úkony spojené s pravidelným čištěním. Přestože trouba funguje správně, doporučujeme ji nechat každý rok zkontrolovat technikem servisního střediska, schváleného výrobcem nebo prodejcem.

 Plynové verze pece splňují základní požadavky evropského nařízení GAR (2016/426 ES).

 Spotřebič splňuje základní požadavky směrnice 2006/42/ES o strojních zařízeních. Spotřebič splňuje základní požadavky směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě.


 Spotřebič splňuje základní požadavek směrnice 2014/35/EU o bezpečnosti elektrických zařízení nízkého napětí.


---


tlak vody na přívodu	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
----------------------	----------------------------


---


### Pouze pro zařízení na plyn


 Větrací otvory a zadní výduch pro odvod z pece musí být ponechány volné bez předmětů nebo stěn.

 Při používání pece musí být digestoř pro odsávání kouře vždy zapnutá.


 Zařízení musí být umístěno daleko od proudů vzduchu nebo větru – nebezpečí požáru!


 Ujistěte se o čistotě a nepřítomnosti překážek ve větracích otvorech a části pod pecí (např. předměty položené v blízkosti pece).


 Ujistěte se, že instalační místnost má dostatečné větrání. Ujistěte se o nepřetržité výměně vzduchu zvenčí pro zajištění správného spalování a zamezení tvorby zdraví škodlivých těkavých látek (nebezpečí udušení!)

 Pokud se provádí přemístění samotného zařízení nebo jiných zařízení v bezprostřední blízkosti, ujistěte se, že přívodní trubka není

Service Centre authorized by the Dealer or Manufacturer.

 The gas versions of the oven comply with the essential requirements of the GAR European Regulation (2016/426 CE).

 The equipment complies with the essential requirements of Machinery Directive 2006/42/EC. The equipment complies with the essential requirements of Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/UE.


 The equipment complies with the essential requirement of Low Voltage Directive 2014/35/EU.


---


inlet water pressure	1.5 - 3 bar (150 - 300kPa)
----------------------	----------------------------


---


### Only for gas appliances


 The ventilation openings and the oven's rear exhaust flue must be kept free (away from walls/objects).

 When using the oven, the smoke extraction hood must always be on.

 The appliance must be positioned away from draughts or wind - fire hazard!

 Make sure that the ventilation openings and the area underneath the oven are clean and free of obstructions (e.g. of objects standing near or under the oven).

 Make sure that the room where it is installed has adequate ventilation. Make sure that there is a continuous exchange of air from outside to ensure proper combustion and to prevent the formation of volatile substances harmful to health (danger of suffocation!)

 When moving the appliance itself or other appliances in the immediate vicinity, make sure that the gas pipe is not inadvertently crushed, pulled, disconnected, or damaged by the operation.

nedopatřením stlačena, tahána, oddělena nebo poškozena provedenou operací.



V případě, že pocítíte pach plynu:

- okamžitě přerušete přívod plynu;
- okamžitě provětrejte místnost;
- nedotýkejte se žádného elektrického vypínače ani nepodněcujte jiskry nebo otevřený oheň;
- pro kontaktování firmy dodávající plyn použijte externí telefon (mimo místnosti).



If you smell gas:

- immediately stop the gas supply;
- immediately ventilate the room;
- do not touch any electrical switches or instigate sparks or open flames;
- use an external telephone to get in touch with the gas supply company

## A2. Vysvětlení piktogramů

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



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



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



Užitečné rady a informace



Symbol uzemnění



Symbol ekvipotenciální svorkovnice



Přečtěte si návod k použití

## A2. Pictograms

The installation instructions are valid for all models unless otherwise specified by the following pictograms:



Danger! Situation presenting immediate danger, or a hazardous situation which could cause injury or death.



Danger! Hot surfaces, risk of burns and damage to heat-sensitive objects through contact (5041 - IEC 60417).



Tips and useful information



Earthing symbol



Equipotential symbol



Read the instruction manual

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

The manufacturer reserves the right to make changes to improve the appliances and accessories at any time without prior notice. Full or partial reproduction of this manual is forbidden without the consent of the manufacturer. The measurements provided are indicative and not binding. In case of any disputes, the original language this manual was drawn up in is Italian. The manufacturer is not responsible for any translation/interpretation errors.

## OBSAH ODDÍLU B

str. 12	Doporučení pro pečení a bezpečnost
str. 14	Výpadek napájení během pečení
str. 14	Umístění pokrmu na plechy
str. 15	Fáze pečení (kroky)
str. 16	Reset v případě alarmu nedostatku plynu (pouze pro modely na plyn)
str. 19	Typy pečení
str. 20	Použití středové sondy

## B1. Doporučení pro pečení a bezpečnost

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

- **1** ▶ Při pečení nepoužívejte snadno zápalné potraviny nebo tekutiny (např. alkohol).
- **2** ▶ Během pečení až do vychlazení **dávejte dobrý pozor a nedotýkejte se vnějších a vnitřních** části pece, které mohou být velmi horké (teplota může být vyšší než 60 °C/140 °F);
- **3** ▶ **Je přísně zakázáno pokládat jakýkoliv plech, horkou/studenou nádobu nebo jiné typy předmětů na pec, i když je vypnutá.** Do blízkosti zařízení neumisťujte hořlavé předměty, potenciálně výbušné předměty nebo předměty citlivé na teplo (např. dekorativní plastové předměty, zapalovače atd.); NEUMISŤUJTE k zařízení potenciálně výbušné předměty (např. plynové láhve nebo láhve pod tlakem), hrozí riziko výbuchu. **NEVKLÁDAJTE mezi pec a nosnou plochu** žádné předměty (např. návody, kuchyňské rukavice atd.), abyste nezablokovali ventilátory pod pecí.
- Při pečení otevírejte **dvířka co nejméně**.
- Při vkládání nebo vytahování plechů **dávejte pozor, abyste jimi nenarazili do dotykové obrazovky**.
- Při přípravě tučných jídel na roštu (například pečení nebo drůbeže) vložte na dno pečicí komory nádobu, která bude tuk zachycovat.
- **Z bezpečnostních důvodů pečení probíhá pouze při zavřených dvířkách.** Pokud během pečení dvířka otevřete, pec se dočasně zastaví a zastavení signalizuje pomocí hlášení na displeji. Pro obnovení pečení stačí dvířka zavřít.
- Pokud po pečení při vysokých teplotách chcete péct potraviny vyžadující nízké teploty, máte k dispozici funkci **▶ Chlazení komory str. 44**, která rychle pečicí komoru ochladí a přivede ji na požadovanou teplotu.



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

## INDEX SECTION B

p. 12	Cooking and safety recommendations
p. 14	Power failure during the cooking process
p. 14	Arranging the food in the trays
p. 15	Cooking phases
p. 16	Reset in the event of 'No gas' alarm (only for gas-fired models)
p. 19	Cooking methods
p. 20	How to use the core probe

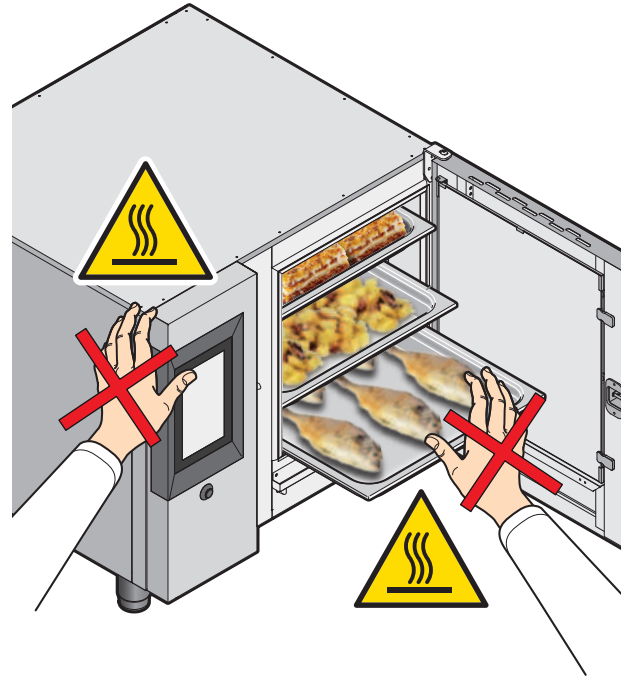
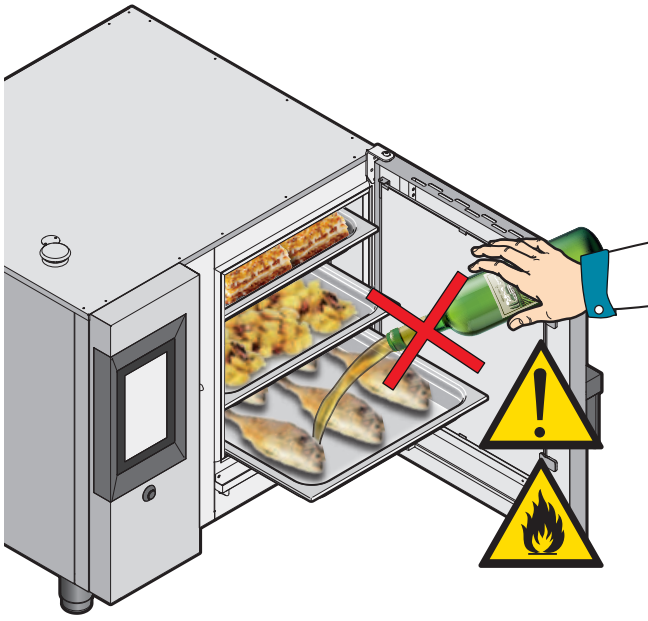
## B1. Cooking and safety recommendations

Below we provide a few tips and notions, which, together with your experience, allow you to use the appliance at its best and ensure the utmost safety during its use:

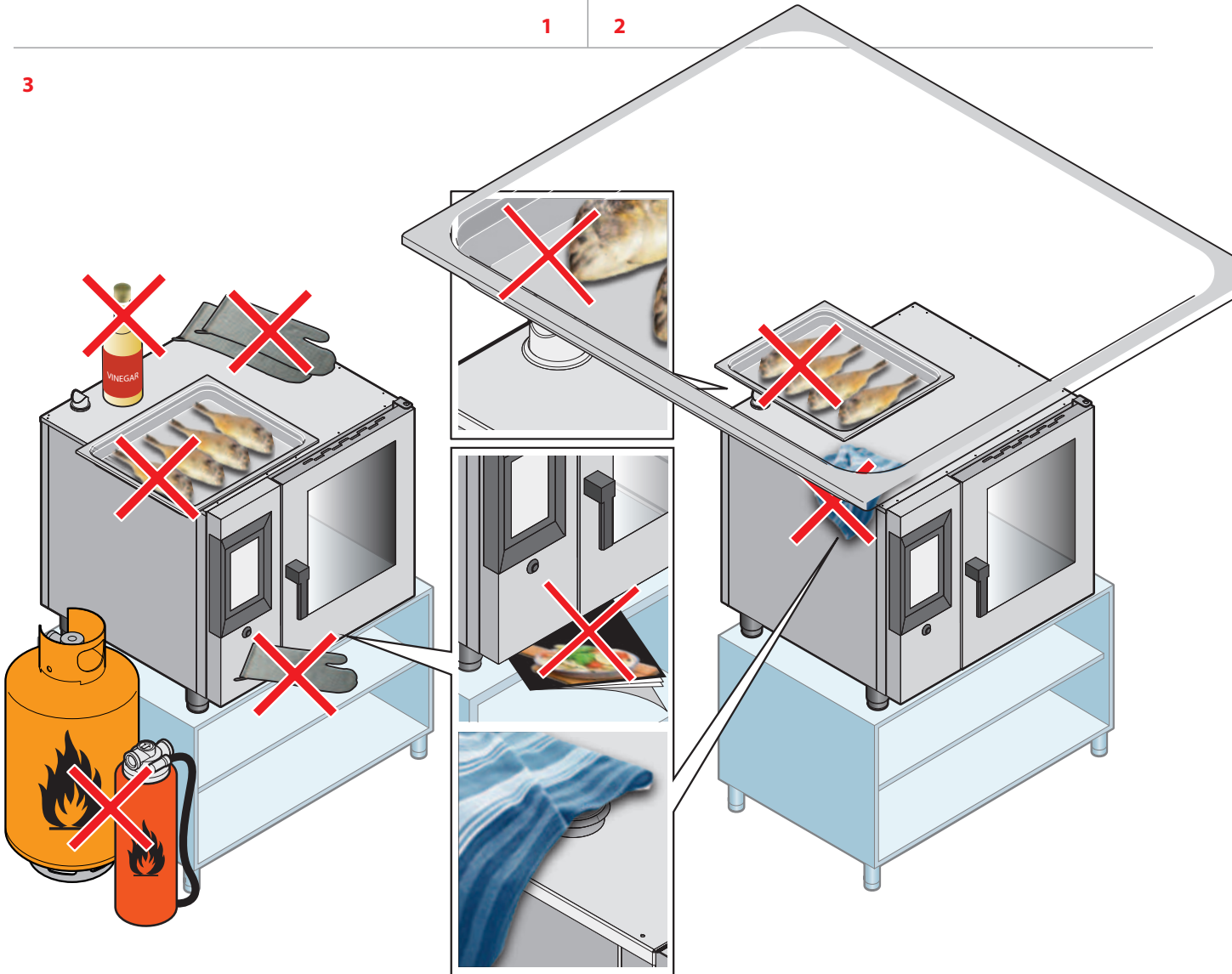
- **1** ▶ do not use highly flammable foods or liquids while cooking (e.g. alcohol);
- **2** ▶ while cooking and until the oven cools off, **be careful not to touch the inner and outer parts** of the oven as they could be very hot (above 60°C / 140°F);
- **3** ▶ **do not place trays, hot or cold containers or other objects on the oven, even if it is switched off.** DO NOT put flammable, potentially explosive or heat-sensitive objects near the equipment, such as plastic decorative elements, lighters and gas or pressurised cylinders. Danger of explosion. **DO NOT insert any objects (e.g. handbooks, oven gloves) between the oven and the supporting surface** to avoid blocking the ventilation fans under the oven;
- open the door **as little as possible during cooking**;
- while putting the trays in and out of the oven, **pay attention not to hit the Touch Screen**;
- when cooking particularly fatty foods with grills (for example poultry), place a tray at the bottom of the cooking chamber to collect grease;
- **the cooking process takes place when the door is closed**, for safety reasons. When you open the door during the cooking process, the oven stops temporarily displaying a message. The cooking process is resumed as soon as you close the door;
- if you want to cook foods that need low temperatures after having cooked at high temperatures, use the **▶ Cooling off the chamber function on page 44**, which quickly cools down the cooking chamber, setting it to the required temperature.



When the appliance is used the first few times, it will release smoke and an unpleasant smell which will fade gradually with each subsequent operating cycle. This is caused by the humidity from the insulating materials evaporating.



3



## B2. Výpadek napájení během pečení

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

V tom případě, pokud přerušení:

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

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

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

## B3. Umístění pokrmu na plechy

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

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

## B2. Power failure during the cooking process

A blackout may occur or a residual-current circuit breaker may trigger during the cooking process.

In this case, if the power outage:

- **lasts less than two minutes**, the cooking process resumes automatically as soon as the power supply is restored, without providing any warning and without the need for the user to take any action;
- **lasts more than two minutes**, a warning appears as soon as the power supply is restored and a buzzer starts beeping. Press the knob to resume the cooking process.

**+** Warning! If you have set the cooking time, the interruption will block the countdown in progress.

In this case, you must, based on your experience, assess whether to reduce the cooking times (even if switched off, the oven keeps the temperature constant for a certain period to allow foods to cook thanks to the residual heat).

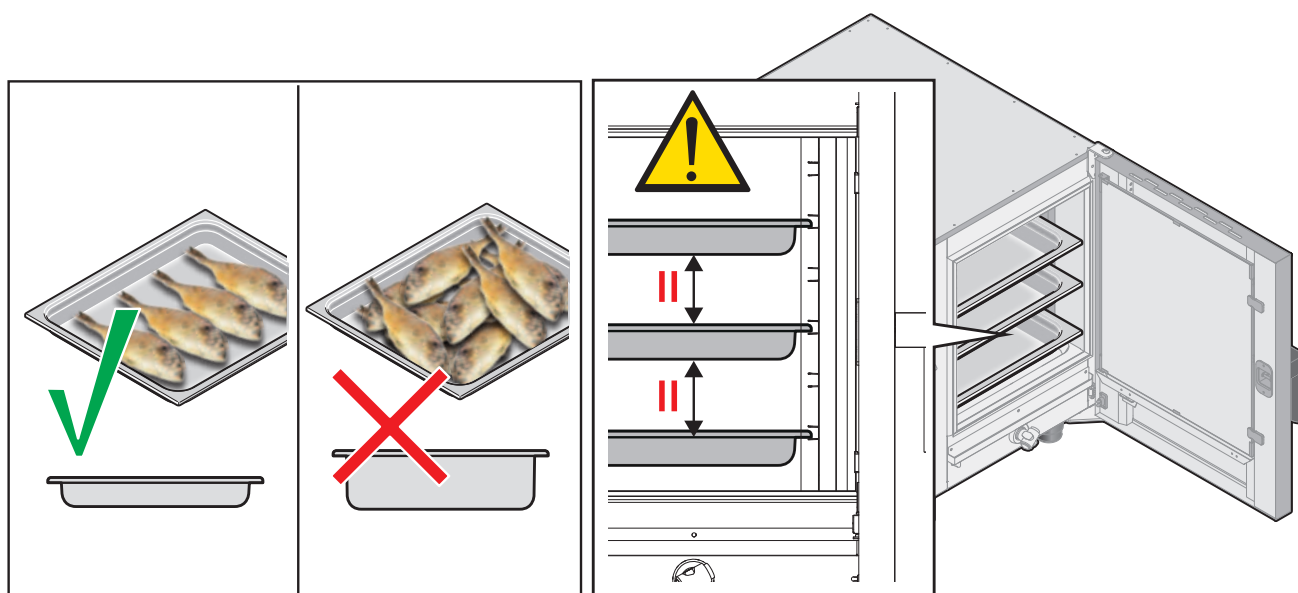
## B3. Arranging the food in the trays

If the oven is not full, **evenly distribute the trays** on all levels of the chamber, **without overloading it**, to guarantee good air circulation. This ensures better results and reduces cooking times;

Use **trays with low edges** and distribute the food evenly in a single layer.

**+** For optimal performance, the manufacturer recommends using its cooking trays.

4



## B4. Fáze pečení (kroky)

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

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

Fáze mohou být následujících typů:

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

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



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

## B4. Cooking phases

Now that you have set all phase 1 parameters, you can set additional cooking phases, if necessary.

A cooking process can range between **1 cooking phase** up to **9 cooking phases**, to ensure better results.

Each cooking phase:

- features different **cooking methods** (e.g., *steam, combi, or keep-warm*), and **different parameters** (e.g., *some phases can be timed, others can be set with a core probe*);
- **contain messages only** (e.g., *“check the cooking process” or “add bacon”*).

It is not necessary to use all the phases, you can just use two or three, for example.



Once you have removed the food from the chamber, its internal temperature will keep increasing by a few degrees, despite of the fact heat is no longer provided.

Příklad: pečení kuřete		For example: cooking roast chicken		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
STEP 1/5	STEP 2/5	STEP 3/5	STEP 4/5	STEP 5/5
Předehřev	Opékání	Vnitřní pečení	Textové hlášení	Uchovávání
Preheating	Browning	Cooking the inside	Message	Keep warm
teplota: 160 °C	typ: <b>konvekční</b> doba trvání: 10 minut teplota: 230 °C otáčky ventilátoru: 5 výdech: zavřený	typ: <b>kombinované</b> doba trvání: 80 °C ve středu teplota: 190 °C otáčky ventilátoru: 2 vlhkost 70 %	přidejte omáčku	typ: <b>udržování</b> doba trvání: neomezená teplota: 70 °C otáčky ventilátoru: 5 výdech: zavřený
temperature: 160°C	type: <b>convection</b> duration: 10 minutes temperature: 230°C fan speed: 5 flue vent: closed	type: <b>combi</b> duration: 80°C (core temperature) temperature: 190°C fan speed: 2 70% humidity	add sauce	type: <b>keep warm</b> duration: endless temperature: 70°C fan speed: 5 flue vent: closed



## B5. Reset v případě alarmu nedostatku plynu (pouze pro modely na plyn)

Po třech neúspěšných pokusech o zapálení hořáku se na displeji zobrazí obrazovka alarmu.

**5** ▶ Když se zobrazí obrazovka, stiskněte pro resetování pece „RESET“ na jednu sekundu.

Po resetování zařízení provede další tři pokusy o zapálení; pokud je znovu detekován nedostatek plynu, znovu se zobrazí obrazovka alarmu.

V takovém případě zkontrolujte, zda je uzavírací ventil plynu před pecí otevřený a aktivní.

Pokud tyto pokusy nejsou úspěšné, obraťte se na autorizovaný servis výrobce.

## B5. Reset in the event of 'No gas' alarm (only for gas-fired models)

After three failed attempts to ignite the burner, an alarm screen appears on the display.

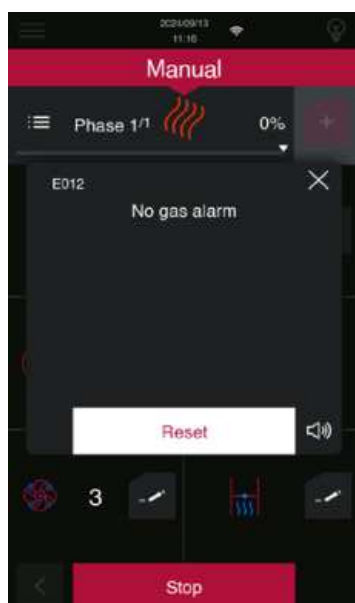
**5** ▶ When the screen appears, press "RESET" for one second to reset the oven.

After the reset, the appliance will make three more ignition attempts; if still no gas is detected, the alarm screen will reappear.

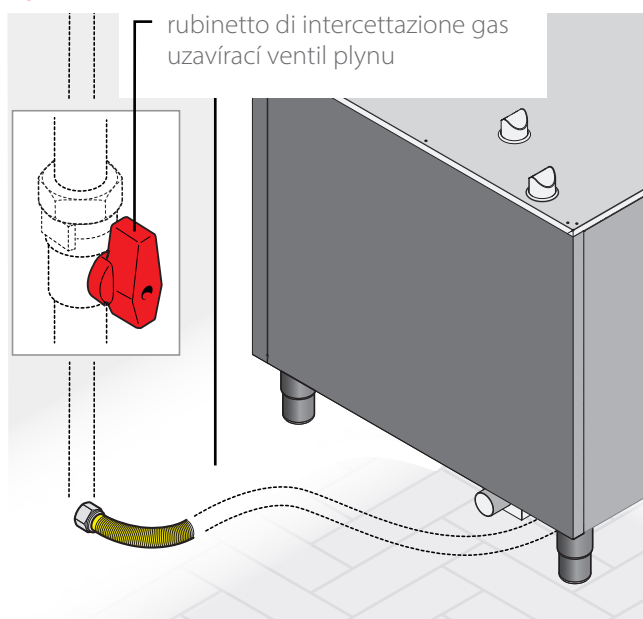
In this case, check that the gas shut-off valve upstream of the oven is open and active.

If these attempts are unsuccessful, contact a specialist service centre.

**5**



**6**











## B6. Typy pečení

Pec umožňuje pečení pěti různými způsoby:

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

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

**+** Pro perfektní výsledek pečení by se u některých typů potravin měly postupně používat různé typy pečení. Pro jeho do-  
sažení jsou nejužitečnějšími fázemi pečení ty následující, na str. 15 je uveden příklad.


typ pečení	teplotní rozmezí	vpuštění vlhkosti	odvádění vlhkosti	použití
 <b>Konvekční pečení</b> Konvekční pečení využívá <b>suché teplo odporů</b> rozháněné ventilátory s variabilní rychlostí, tak aby bylo zaručeno rychlé a rovnoměrné pečení.	od 30 °C do 300 °C	ruční stisknutím tlačítka 	výduch otevřený nebo zavřený	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pečení cukroví</li> <li>- pečení mražených produktů</li> <li>- opékání pokrmů z vnější strany</li> <li>- grilování jídel</li> </ul>
 <b>Smíšené pečení (kombinované)</b> Pokrmy se připravují <b>při procentuální vlhkosti nastavené uživatelem</b> . Větrání uvnitř pečící komory zaručuje rychlé a rovnoměrné pečení.	od 30 °C do 270 °C	nastavitelné v rozmezí od 0 % do 100 %, 	otevření/zavření výduchu je automaticky ovládáno pecí	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pečení všech pokrmů, které mají zůstat uvnitř vláčné (např. drůbež)</li> <li>- kynutí</li> </ul>
 <b>Pečení v páře</b> K pečení pokrmů dochází díky <b>páře</b> rovnoměrně rozháněné ventilátory s proměnlivou rychlostí.	od 30 °C do 120 °C	stálá vlhkost 100 %, neměnná	výduch stále zavřený	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vakuové pečení (sous - vide)</li> <li>- pečení choulostivých pokrmů</li> <li>- příprava krémů a omáček</li> <li>- pasterizace</li> <li>- regenerace</li> <li>- kynutí</li> </ul>
 <b>Uzení</b> Umožňuje nastavit pečení vhodné pro použití vnějšího příslušenství pro uzení (volitelné).	od 10°C do 200 °C	není možné vpuštět vlhkost	výduch stále zavřený	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pečení masa</li> </ul>
 <b>Udržování</b> udržuje teplotu připraveného pokrmu po nastavitelnou dobu nebo do nekonečna	od 30 °C do 120 °C	nastavitelné v rozmezí od 0 % do 100 %, 	výduch stále zavřený	<ul style="list-style-type: none"> <li>- uchovávání připravených pokrmů</li> </ul>







## B6. Cooking methods

This oven allows you to cook in five ways:

- convection cooking;
- combi or mixed cooking;
- steam cooking;
- smoke;
- keep warm.

choose the cooking method that best suits the food you want to cook, based on your experience.

 To cook certain types of food perfectly, you should use a sequence of different cooking methods. Refer to page **15** for reference.

cooking method	temperature range	humidity input	humidity extraction	uses
 <p><b>Convection cooking</b></p> <p>Convection cooking uses the <b>dry heat of the heating elements</b> that the fans spread at a variable speed to ensure quick and even cooking.</p>	from 30°C to 300°C	manual by pressing key 	open or closed flue	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dry confectionery cooking</li> <li>- frozen food cooking</li> <li>- external browning of foods</li> <li>- food grilling</li> </ul>
 <p><b>Combi cooking</b></p> <p>Foods cook <b>with a humidity percentage set by the user.</b> Ventilation inside the cooking chamber ensures quick and even cooking.</p>	from 30°C to 270°C	settable from 0% to 100%,	the oven opens and closes the flue vent automatically	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cooking of the dishes that must remain soft inside (e.g. poultry)</li> <li>- leavening</li> </ul>
 <p><b>Steam cooking</b></p> <p>Food is cooked through <b>steam</b>, which is evenly spread by the fans at a variable speed.</p>	from 30°C to 120°C	100% fixed humidity (non-modifiable)	flue vent always closed	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vacuum cooking (sous-vide)</li> <li>- cooking of delicate dishes</li> <li>- cooking of creams and sauces</li> <li>- pasteurization</li> <li>- regeneration</li> <li>- leavening</li> </ul>
 <p><b>Smoke</b></p> <p>It allows you to set a type of cooking suitable for using the external smoke device (optional).</p>	from 10°C to 200°C	humidity cannot be added	open or closed flue	<ul style="list-style-type: none"> <li>- meat cooking</li> </ul>
 <p><b>Keep warm</b></p> <p>keeps the temperature of the cooked food constant for a set or indefinite time</p>	from 30°C to 120°C	settable from 0% to 100%,	flue vent always closed	<ul style="list-style-type: none"> <li>- keeping cooked food warm</li> </ul>

## B7. Použití středové sondy

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

**7** ▶ Pro použití středové sondy je nutné zapojit konektor do příslušné zdířky, která se nachází pod ovládacím panelem (podepřené pece), v přední části ovládacího panelu (pece s vozíkem), a odstranit červenou čepičku z hrotu.

**8** ▶ Hrot středové sondy je třeba zasunout hluboko do připravovaného pokrmu a dávat pozor, aby nevyjela zpět. Nezapichujte ji do příliš tučných míst a do blízkosti kostí (pečení by mohlo být ukončeno příliš brzy).

**9** ▶ Pokud sondu nepoužíváte, odložte ji do příslušného **magnetického držáku**, který se umísťuje na levé straně pece.

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

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

 Sondu při vytahování netahejte za drát!

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

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


## B7. How to use the core probe

The appliance comes with a core probe, which must be pierced inside the food to be cooked. When the probe reaches the temperature set by the user, it means that the food is cooked inside (the core) and outside (the surface). Therefore, the cooking cycle is complete.

**7** ▶ To use the core probe, insert the connector inside the socket under the instrument panel (counter-top ovens) or on the instrument panel front (ovens with trolley) and remove the red rubber cover on the tip.


**8** ▶ The tip of the core probe must be inserted deep into the food to be cooked, making sure it doesn't get out. Do not insert it into very fatty parts or near the bone to prevent the cooking cycle from stopping earlier.

**9** ▶ If you do not use it, place it back into its **magnetic support** on the left side of the oven.

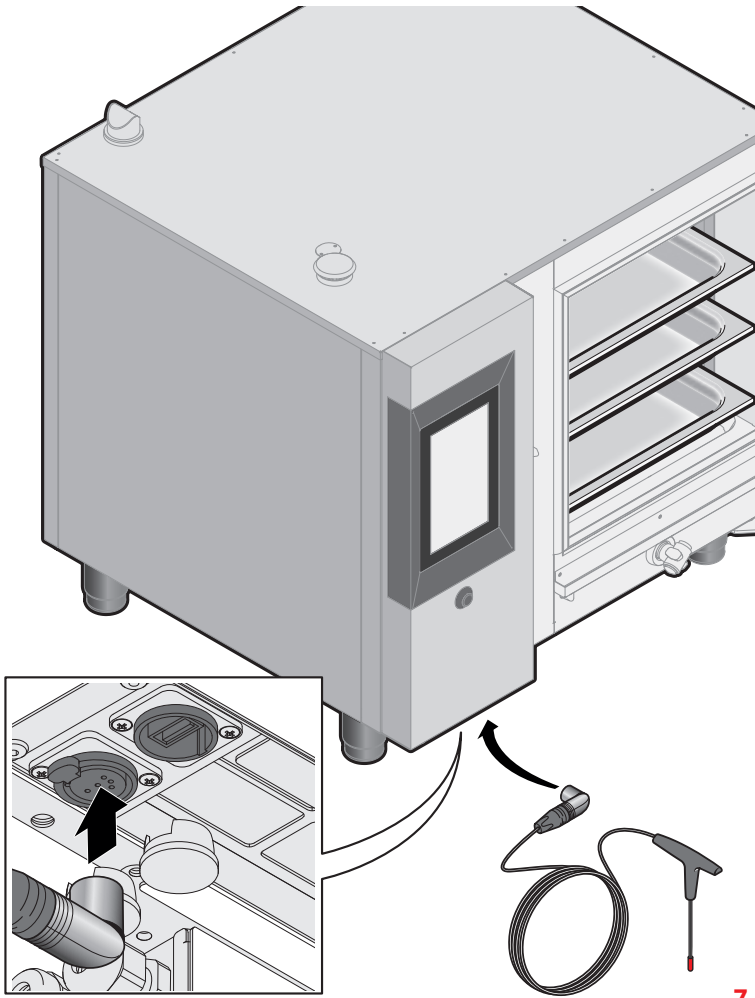
 At the end of the cooking cycle, take care to remove the probe from the core before taking the tray out of the oven.

 The core probe is very sharp and it reaches high temperatures after cooking!

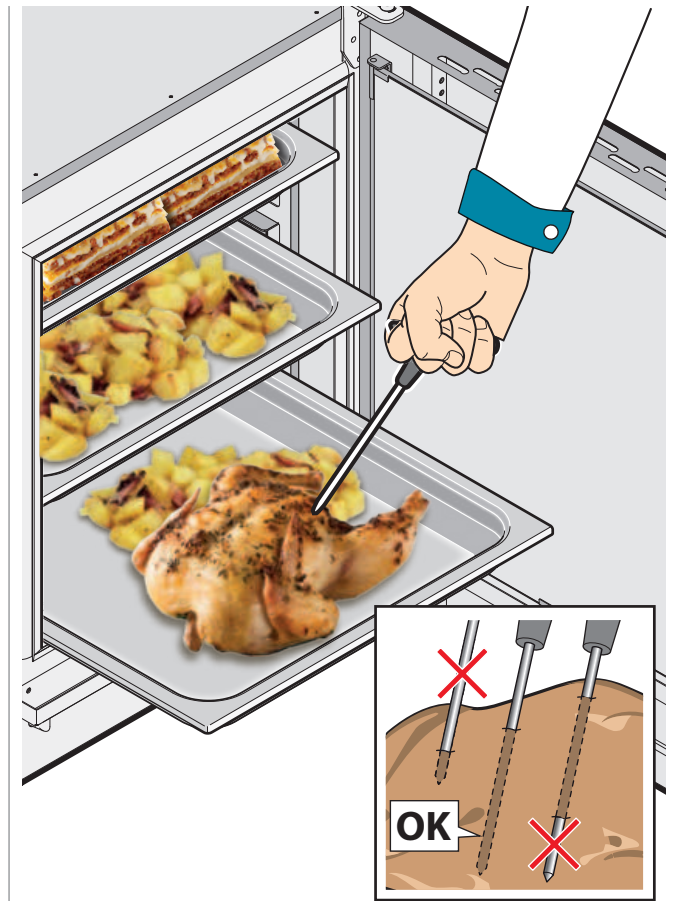
 Do not pull the probe from the wire to remove it!

 Do not insert the hot probe in frozen food to prevent thermal shock and, thus, the probe from breaking!

dishes	recommended core temperature
Beef tenderloin	53-58°C
Beef (ribs, entrecote, steaks)	from 50 °C to 55 °C: rare from 55 °C to 65 °C: medium from 66 °C to 70 °C: well done
Pork fillet	58-64°C
Roast veal	72-75°C
Shin of pork/ribs	80-85°C
Porchetta (pork roast)	68-75°C
Lamb sirloin	58-65°C
Chicken - turkey (whole)	85-87°C
Salmon (steaks)	58-65°C

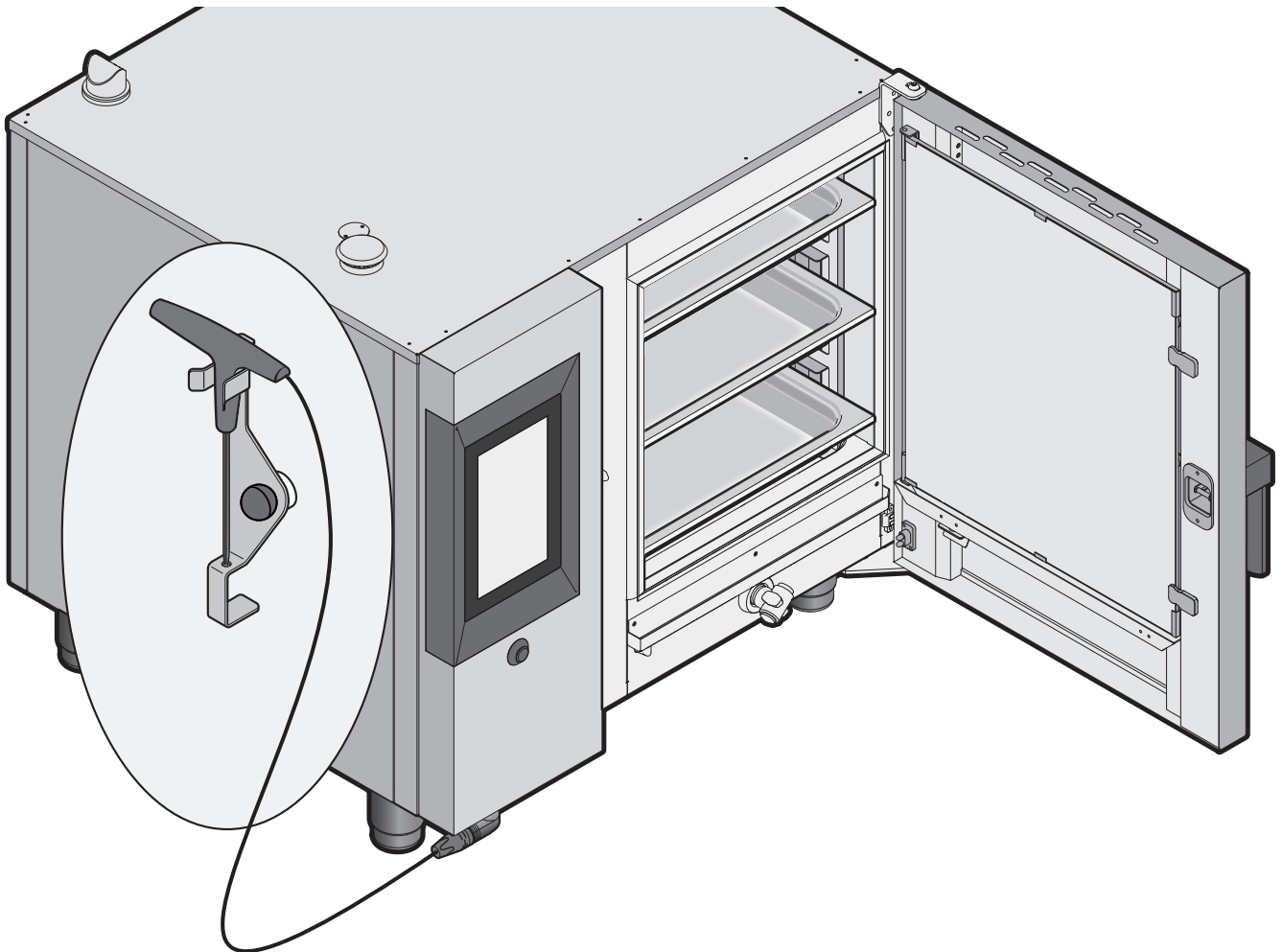


7



8

9



## OBSAH ODDÍLU C

str. 22	Zapnutí pece a navigace
str. 24	Úvodní nastavení
str. 26	Začínáme s pečením
str. 28	Pečení v manuálním režimu
str. 46	Pečení v automatickém režimu
str. 56	Export/import receptů a záznamů na USB flash disk

## C1. Zapnutí pece a navigace

**10** ▶ Vaše zařízení garantuje vynikající výsledky pečení a maximálně snadné použití.


**Vypínačem uprostřed** ovládacího panelu se zapíná a vypíná displej, velký **dotykový displej** umožňuje rychlou a intuitivní navigaci.


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

- a** **stiskněte hodnotu**, kterou chcete změnit;
- b** **posouvejte prstem**: hodnota se začne zvyšovat nebo snižovat v závislosti na směru posuvu;
- c** **dotykem hodnoty** uložíte nastavenou hodnotu do paměti.

Symbols, které se objevují ve spodní části mnoha obrazovek, mají tyto funkce:

 vás vrátí na předchozí obrazovku

 přechod do menu, kde je to možné:  
- uložení nebo změna receptu;  
- přechod k obecnému nastavení (např. jazyk, čas atd.)

 přidat recept do oblíbených receptů

## SECTION C - TABLE OF CONTENTS

p. 22	How to access the oven and browse
p. 24	Initial settings
p. 26	Let's start cooking
p. 28	Manual cooking
p. 46	Automatic cooking
p. 56	Exporting/Importing recipes and Log to the USB stick

## C1. How to access the oven and browse


**10** ▶ Your easy-to-use appliance ensures excellent cooking results.


**A button at the centre** of the instrument panel turns the display on and off. A large **touch screen** allows for quick, user-friendly browsing.


**10** ▶ Browse the panel through the large touch screen on the left. Make sure your hands are always clean. When you need to set a value, e.g. a temperature:

- a** **tap the value** to be changed;
- b** **swipe with your finger**: the value increases or decreases based on the swipe direction;
- c** **press the value** to save the set value.

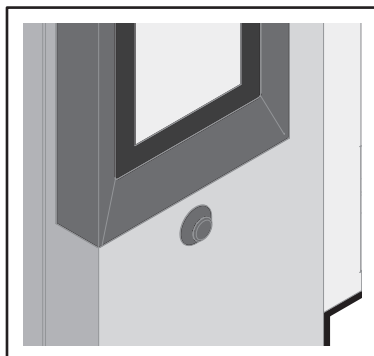
The symbols at the bottom of many screens have the following functions:

 back to the previous screen

 go to the menu, where you can:  
- save or modify a recipe;  
- access your settings (e.g. language, time, etc.)

 add recipe to favourite recipes

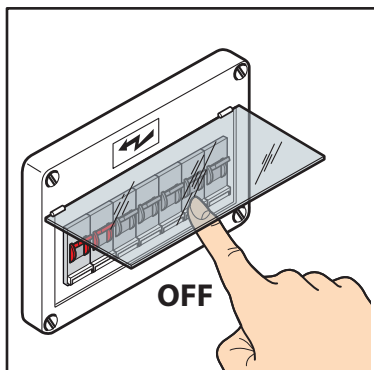
10



When enabled, this key turns the oven on. When it is disabled, it starts the oven shutdown procedure. If necessary, the display can remain on, showing the message "wait for the technical compartment to cool down". It will shutdown once the compartment reaches 40 °C.

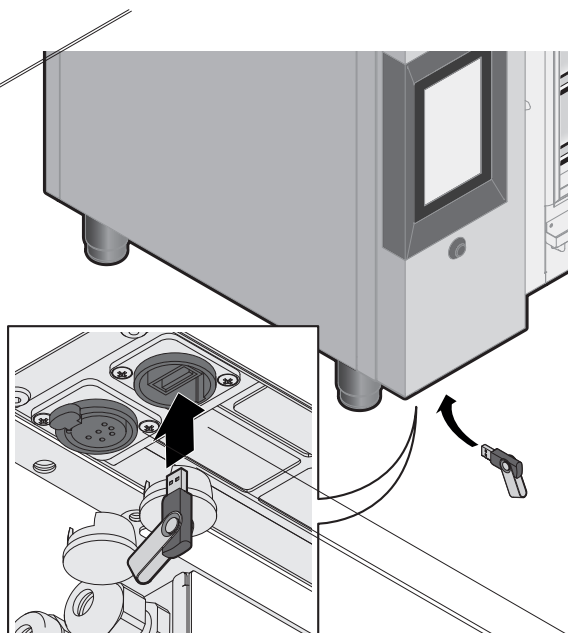
Toto tlačítko při aktivaci zapne pec, při deaktivaci spustí proceduru vypnutí pece.

V případě potřeby zůstane displej zapnutý a zobrazí obrazovku „čekání na chlazení technické místnosti“, aby se automaticky vypnul, jakmile místnost dosáhne teploty přibližně 40 °C.



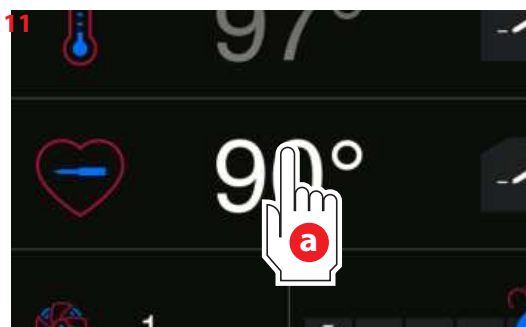
To disconnect the oven (for example, to carry out extraordinary maintenance) it is necessary to disconnect the power to the oven, then turn the switch of the electrical panel that controls it to OFF.

Pro vypnutí napájení pece (například pro provedení mimořádné údržby) se musí vypnout napětí pece, tedy přepnout hlavní vypínač rozvaděče do polohy OFF (vypnuto).



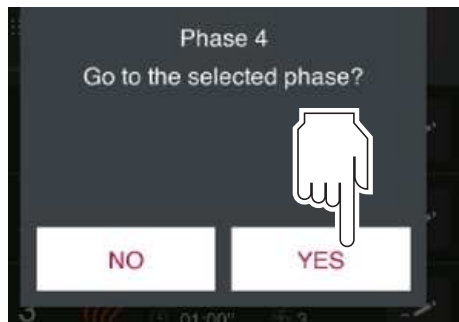
The USB socket allows you to export/import logs (lists) of alarms, recipes, cooking, washing and perform firmware (software) updates.

Zásuvka USB umožňuje exportovat/importovat protokoly (seznamy) alarmů, receptů, pečení, mytí a provádět aktualizace firmwaru (softwaru).



Display Touch Screen  
Dotyková obrazovka

12



To remove a warning pop-up, tap a key or press the knob

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

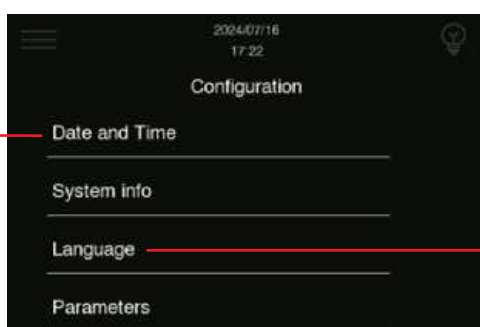
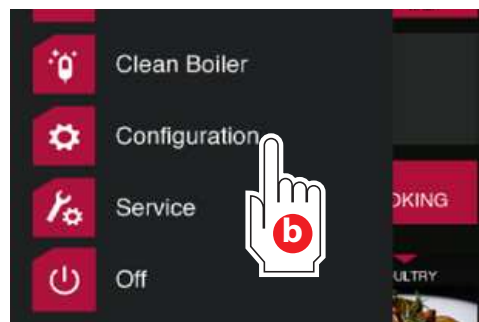
## C2. Úvodní nastavení

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

## C2. Initial settings

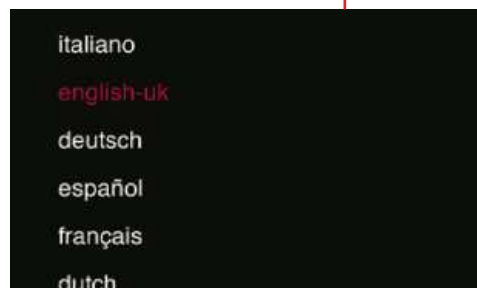
Before starting cooking, you need to make a few initial settings, such as setting the time and the language of the menu.

13



date and time  
datum a čas

select language  
volba jazyka



### DATE AND TIME

Touch the value you want to change and turn the knob to set the desired values. Set the time zone by selecting your geographic area (e.g., Italy: GMT + 1 Central Europe).

It is also possible to decide whether the machine must change the time when changing from summer to winter time and vice versa (DTS):

„ON“: the timetable updates automatically.

„OFF“: the time remains unchanged and, if necessary, must be changed manually.

Press SAVE to confirm the settings.

### DATUM A ČAS

Dotkněte se hodnoty, kterou chcete změnit, a otočením ovladače nastavte požadované hodnoty. Dále nastavte časové pásmo (TIME ZONE) zvolením příslušné zeměpisné oblasti (např. pro Itálii: GMT + 1 středí Evropa).

Kromě toho se můžete rozhodnout, zda se má čas při přechodu ze zimního na letní čas a naopak změnit:

„ON“: čas se automaticky aktualizuje.

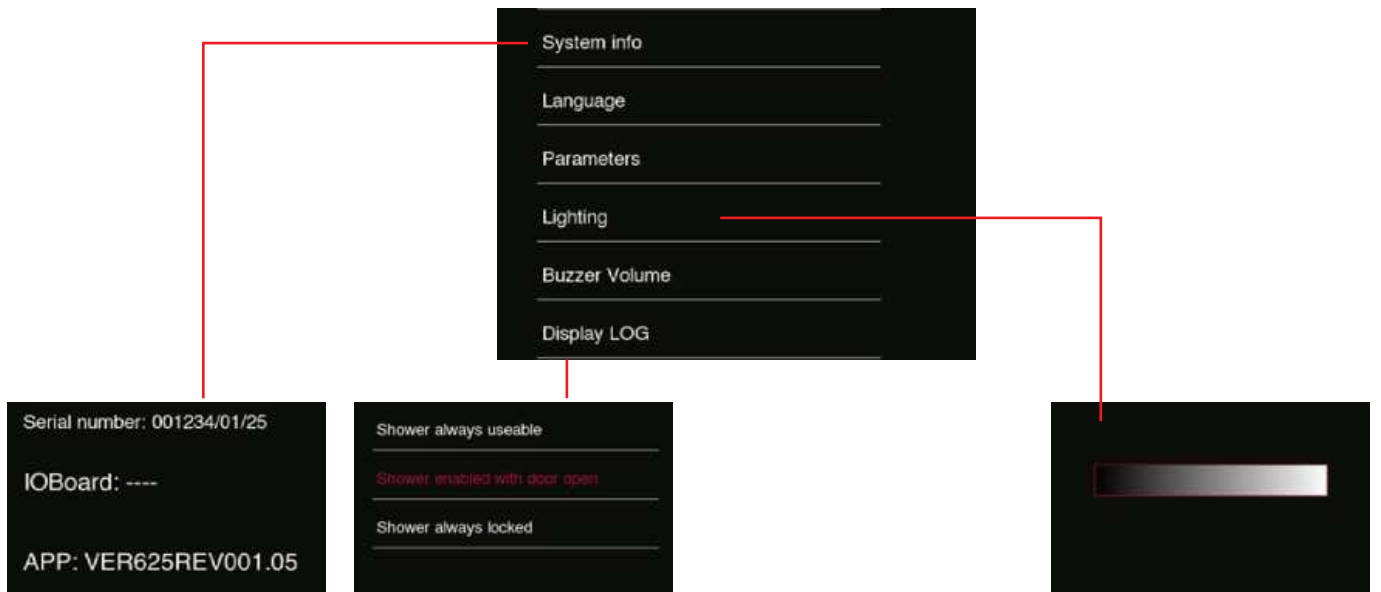
„OFF“: čas zůstává nezměněn a v případě potřeby se musí změnit ručně.

Všechna provedená nastavení potvrďte tlačítkem „ULOŽIT“.



## Další užitečná nastavení

### Other settings



*It provides information about the installed firmware*

*Poskytuje informace o nainstalovaném firmwaru*

*locks or unlocks the use of the hand shower*

*zablokuje nebo odblokuje použití ruční spršky*

*Set the display brightness (drag the white bar to the right to increase it).*

*Press "Save" to confirm.*

*Nastavuje úroveň jasu displeje (posunutím bílé lišty doprava se zvyšuje).*

*Potvrďte tlačítkem „Uložit“.*



## C3. Začínáme s pečením

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

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

**MANUÁLNÍ:** str. 28  
uživatel musí na základě svých zkušeností nastavit požadované parametry pečení pro jednu nebo více fází:

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

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

**SMART COOKING:** str. 46  
dostupný je receptář s recepty, které uživatel přednastavil nebo předem uložil. Pro snazší vyhledání požadovaného receptu jsou recepty **rozděleny podle typu pečení** (např. v páře, dušení atd.) nebo **do kategorií** (např. těstoviny a rýže, maso atd.).  
Uživatel musí pouze vložit připravované potraviny, z nabízených receptů vybrat ten požadovaný a spustit ho: zařízení zcela automaticky perfektně připraví pokrmy.

### SPECIÁLNÍ FUNKCE:

**Chlazení komory** ▶ str. 44

**Pečení na více úrovních** ▶ str. 51

**Odložený start** ▶ str. 44

**Funkce regenerace** ▶ str. 50

## C3. Let's start cooking

This section shows you how to use your appliance step by step.

First of all, choose the cooking method and follow the instructions provided in the specific pages:

**MANUAL:** page 28  
set the cooking parameters for one or more phases based on your experience:

- **cooking method**
- **temperature** in the chamber;
- **cooking time**;
- **fan speed**;
- **humidity** input/extraction.

Once you have set the cooking method, it is good practice to save it under a name and category. This way, you can easily find it and use it whenever you want.

**SMART COOKING:** page 46  
a recipe book containing pre-set recipes or those you have saved. Recipes are divided by **cooking methods** (e.g. steam, braised meats, etc) or **categories** (e.g. pasta & rice, meat, etc.) to make it easier for you to find them.  
You just have to introduce the food to cook into the cavity, choose a recipe among those available and start the cooking cycle. The appliance will cook the food excellently in full autonomy.

### SPECIAL FUNCTIONS:

**Cooling off the chamber** ▶ page 44

**Multi-level cooking** ▶ page 51

**Delayed start** ▶ page 44

**Regeneration function** ▶ page 50

14



manual mode selection  
výběr manuálního režimu

15



automatic mode selection  
výběr automatického režimu



## C4. Pečení v manuálním režimu

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

Po dokončení nastavení je možné:

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

Pečení v manuálním režimu tedy od uživatele vyžaduje následující operace:

---

▶ str.29	<b>1</b>	manuální nastavení <b>předehřevu</b> (volitelné). Předehřev se vždy provádí s prázdnou pecí.
▶ str.30	<b>2</b>	nastavení parametrů FÁZE 1
	<b>2a</b>	výběr <b>typu pečení:</b> - konvekční - v páře - kombinované
	<b>2b</b>	nastavení <b>teploty</b> v komoře
	<b>2c</b>	nastavení <b>doby</b> pečení (podle času nebo se středovou sondou)
	<b>2d</b>	nastavení <b>otáček</b> ventilátorů
	<b>2e</b>	vhánění/odvádění <b>vlhkosti</b> (podle zvoleného typu pečení)
▶ str.36	<b>3</b>	nastavení <b>dalších FÁZÍ</b> pečení (volitelně)
▶ str.40	<b>4</b>	<b>uložení</b> receptu (volitelně)
▶ str.42	<b>5</b>	<b>spuštění</b> receptu

---

## C4. Manual cooking



Set the cooking parameters for one or more cooking phases based on your experience.

Once these settings are saved, you can:

- **start the recipe without saving it:** the entered parameters are not stored but it is still possible to save them at the end of the cooking itself;
- **start a recipe after saving it:** this way you can find it quickly and use it whenever you want.

A manual cooking cycle needs you to take the following actions:

---

▶ p.29	<b>1</b>	setting a manual <b>pre-heating</b> function (optional) Preheating must always be carried out with the oven empty.
▶ p.30	<b>2</b>	PHASE 1 parameter settings
	<b>2a</b>	selecting the <b>cooking method:</b> - convection - steam - combi
	<b>2b</b>	setting the <b>temperature</b> in the chamber
	<b>2c</b>	setting the <b>duration</b> of the cooking cycle (by the time or using a core probe)
	<b>2d</b>	setting fan <b>speed</b>
	<b>2e</b>	<b>humidity</b> input/extraction (depending on the cooking cycle chosen)
▶ p.36	<b>3</b>	setting <b>additional cooking PHASES</b> (optional)
▶ p.38	<b>4</b>	<b>saving</b> the recipe (optional)
▶ p.40	<b>5</b>	<b>starting</b> a recipe

---

## 1 Nastavení předehřevu

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

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

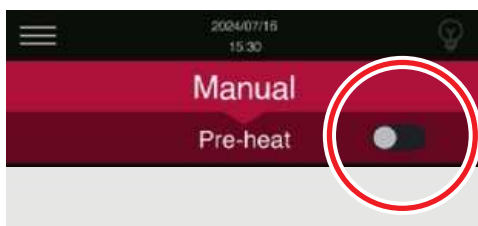
## 1 Setting the preheating function

16 ▶ the **preheating function is always recommended** to achieve the best cooking results (except for particular recipes which must begin with the oven cold). However, you can exclude this function by moving the 0/1 cursor to the top right.

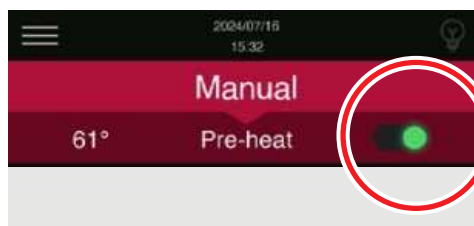
Cursor on:

- **not active:** phase 1 starts immediately skipping preheating (no green light).
- **active:** preheating is enabled. The oven manages the **temperature** automatically based on the temperature you have set for phase 1. As soon as this temperature is reached, the oven starts beeping and a window opens to indicate that it is time to introduce the dishes. When the door is closed, phase 1 automatically starts according to the set parameters (green light).

16



preheat off  
předehřev je deaktivovaný



preheat on  
předehřev je aktivovaný



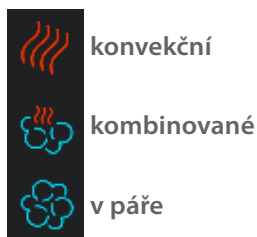
This screen displays the current temperature in the chamber (which will increase gradually) and warns about the preheating in progress. Therefore, you must wait for the oven to reach the temperature before introducing the food into it. If necessary, you can change the value by tapping it and swiping your finger.

Obrazovka udává aktuální teplotu v komoře (která se postupně zvyšuje) a upozorňuje, že probíhá předehřev a tedy je třeba vyčkat, až se pec zahřeje a teprve poté vložit pokrmy. V případě potřeby lze hodnotu změnit dotykem a posuvem prstem.

## 2 Nastavení parametrů fáze 1

### 2a VÝBĚR TYPU PEČENÍ

Pec umožňuje pečení třemi různými způsoby:



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

▶ *Potřebujete další informace o typech pečení?  
Podívejte se na str. 19*

### 2b NASTAVENÍ TEPLoty

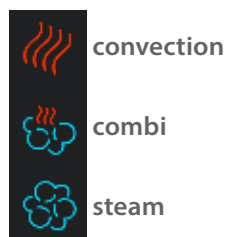
Zvolení správné teploty je zásadní pro dosažení optimálních výsledků pečení.

- 18 ▶ Při nastavování **teploty** musíte postupovat následovně:
- a Stiskněte pole „teplota“;
  - b posouvejte, dokud nenajdete požadovanou teplotu
  - c potvrďte dotykem údaje teploty

## 2 Setting parameters for phase 1

### 2a SELECTING THE COOKING METHOD

This oven allows you to cook in three ways:



- 17 ▶ based on your experience, choose the cooking method that best suits the food you want to cook by tapping the relative icon (convection cooking mode in the example).

▶ *Do you want to learn more about cooking methods?  
See page 19*

### 2b SETTING THE TEMPERATURE

Choosing the correct cooking temperature is essential to achieve optimal results.

- 18 ▶ To set the **temperature**:
- a tap the “temperature” field;
  - b swipe until you find the desired temperature
  - c tap the desired temperature to confirm

### FUNKCE UZENÍ

*K provedení kroku uzení je zapotřebí volitelné příslušenství „Smoker“.*

*Jakmile je vaření zahájeno pomocí tlačítka „Start“, před zahájením kroku uzení vás pec požádá, abyste vložili udírnu; ta se umístí nad zásuv.*

*V režimu uzení je možné nastavit teplotu, čas, ventilaci a vypouštěcí ventil vlhkosti, je však vhodné tento ventil udržovat uzavřený, aby nedocházelo k vypouštění kouře z komory.*

*Uzení lze provádět za studena i za tepla, v závislosti na typu produktu a požadovaném výsledku.*

*V prvním případě nastavte teplotu mezi 10 °C a 30 °C. Minimální teplota v komoře bude podobná teplotě v místnosti. Komoře je možné dále ochladit vložení ledu do pečící komory.*

*Na konci kroku uzení vás pec požádá, abyste udírnu vyjmuli; oba tyto kroky musí být potvrzeny obsluhou, teprve po potvrzení přejde pec k dalšímu kroku.*

*Další informace o připojení a používání udírny naleznete v příručce k samotnému příslušenství.*

### SMOKE FUNCTION

*You need the optional “Smoker” accessory to do any smoking. Once cooking is started with the “Start” key, before the smoking phase begins, the oven will ask you to insert the smoker. It must be put on a tray.*

*In smoke mode you can adjust the temperature, time, ventilation and humidity drain valve; it is recommended that the latter be kept closed so that smoke does not escape from the chamber.*

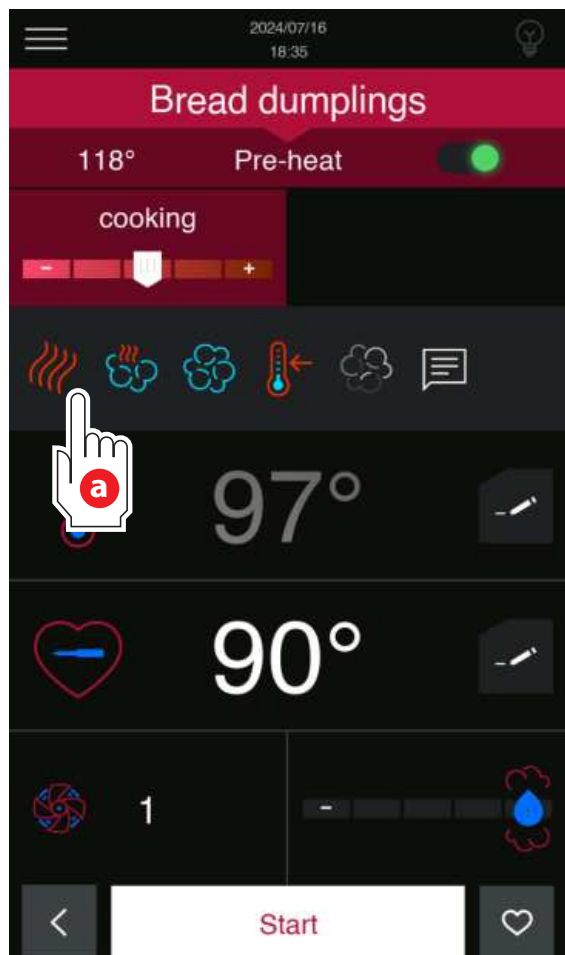
*Both hot and cold smoking can be carried out, depending on the type of product and the desired result.*

*For cold smoking, set a temperature between 10°C and 30°C. The minimum temperature in the oven chamber will be similar to room temperature. The chamber can be cooled further by putting ice into the cooking chamber.*

*At the end of the smoke phase the oven will ask for the smoker to be removed; both these steps must be confirmed by the operator, only after confirmation will the oven move on to the next phase.*

*For further information about connection and use of the smoker refer to the manual for that particular accessory.*

17



convezione



combinata



vapore



mantenimento ▶ p. 36



affumicatura ▶ box pagina precedente



messaggi di testo ▶ p. 38



kombinované combi

v páře steam

keep warm ▶ p. 36

uchovávání ▶ str. 36

smoke ▶ box previous page

uzení ▶ viz předcházející strana

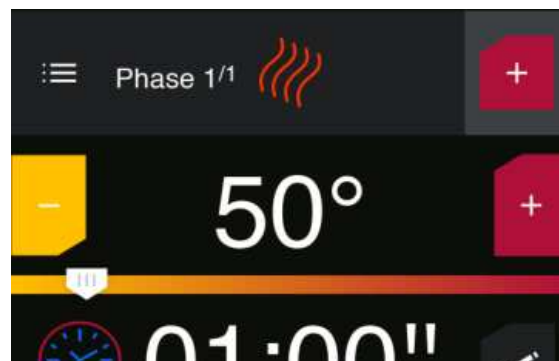
text messages ▶ p. 38

textové hlášení ▶ str. 38

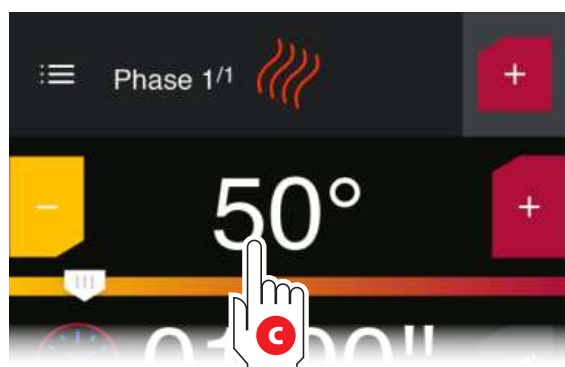
18



b



c



**temperature setting**  
**Nastavení teploty**

## 2c NASTAVENÍ DÉLKY PEČENÍ

Konec pečení můžete nastavit třemi způsoby:



**časově řízenou:** pečení se ukončí automaticky po uplynutí nastavené doby (rozmezí: 1 minuta až 10 hodin);



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

▶ *Potřebujete více informací o sondě?  
Podívejte se na str. 20*



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

Pro stanovení:

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

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

- Pro volbu, zda nastavit časově ovládanou délku pečení, délku pečení řízenou středovou sondou nebo pomocí Delta T, stiskněte příslušný symbol (na příkladu bylo zvoleno ukončení pečení pomocí středové sondy).
- Stiskněte pole s hodnotou pro nastavení minut pečení nebo teploty, které má středová sonda dosáhnout.
- posouvejte, dokud nedosáhnete požadované hodnoty;
- stiskněte hodnotu pro potvrzení.



Pokud chcete, aby pec pracovala nepřetržitě, vyberte ikonu



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

## 2d RYCHLOST OTÁČENÍ VENTILÁTORŮ

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

- Stiskněte pole „ventilátory“.
- stiskněte tlačítka + a -, abyste našli požadovanou rychlost;
- stiskněte hodnotu pro potvrzení.



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

## 2c SETTING THE COOKING TIME

You can set the end of the cooking cycle in three ways:



**timed:** the cooking cycle stops automatically when the set time expires (range: from 1 minute to 10 hours);



**with core probe:** the cooking cycle stops automatically when the temperature measured by the probe inside the food reaches the set value;

▶ *Do you want to learn more about the core probe?  
See page 20*



**with DeltaT ( $\Delta t$ ):** the cooking cycle stops automatically when the temperature measured by the core probe reaches the set value. During the cooking cycle, the oven **increases or decreases** the cooking chamber's temperature automatically to keep the Delta T ( $\Delta t$ ) value constant (e.g. 30°C). These cooking cycles are perfect for large roasts requiring slow cooking at low temperatures to keep them tender without losing excessive weight.

By definition:

*Delta T ( $\Delta t$ ) = Temp. in the chamber - (minus) Core temp.*

19 ▶ To set the **duration**:

- choose whether to set the cooking by the time or with core probe or Delta T by tapping the symbol (the example shows the end of cooking with core probe).
- tap the value field to set the cooking minutes or the temperature to be reached by the core probe;
- turn the knob until you find the desired temperature;
- tap the value to confirm.



To make the oven work continuously, select the icon



If you want to use the **DeltaT** function, set the temperature of both the core probe and DeltaT.

## 2d FAN ROTATION SPEED

20 ▶ To set the **fan speed**:

- tap the fan field;
- tap keys + and - until you find the desired speed;
- press the value to confirm.



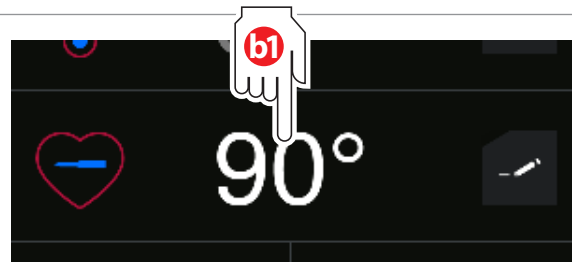
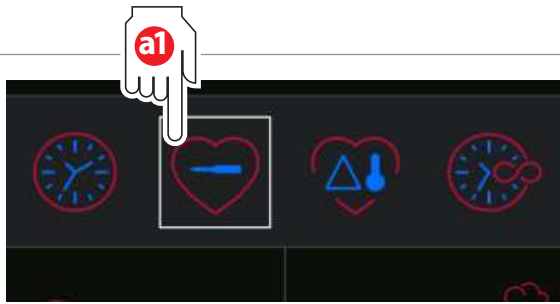
For best cooking results, the fans reverse the rotation direction periodically. The oven manages this phase based on the cooking time set without the need for setting anything else.



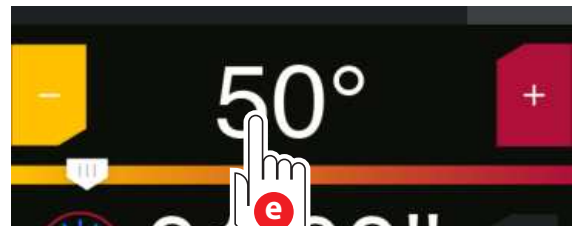
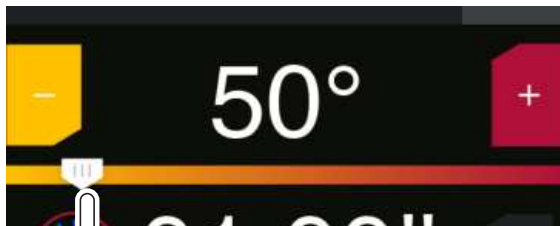
**Setting the COOKING TIME  
nastavení DOBY**

with core probe  
středovou sondou

timer  
podle času



**c**

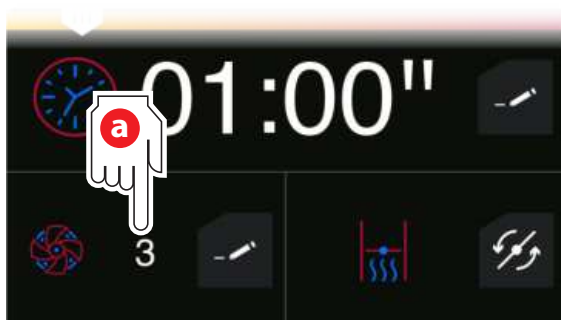


Cooking ends when the probe detects the set temperature (i.e. 70°C)  
Pečení skončí, když sonda zjistí nastavenou teplotu (např. 70 °C)

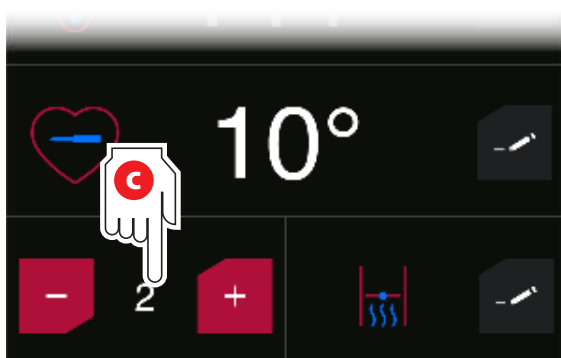
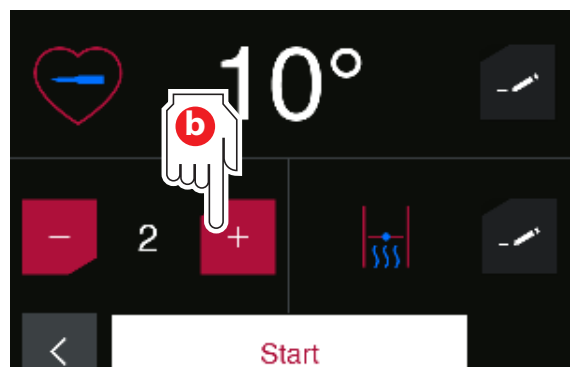


Cooking ends after 45 minutes (example)  
Pečení končí po 45 minutách (příklad)

**setting FAN SPEED  
nastavení RYCHLOSTI VENTILÁTORŮ**



**b**



## 2e REGULACE VLHKOSTI

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

Typ pečení	Vpuštění vlhkosti	Odvádění vlhkosti
 <b>konvekční:</b>	ruční stisknutím tlačítka 	 výdech zavřený  výdech otevřený
 <b>kombinované</b>	 nastavitelné v rozmezí od 0 % do 100 %	otevření/zavření výduchu je automaticky ovládáno pecí
 <b>v páře</b>	 steam tuner: úroveň nasycení páry	výdech stále zavřený

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

Stiskněte pole „vlhkost | %“.

Při **konvekčním pečení** lze pouze zvolit, jestli výdech otevřít nebo ne.

Při **kombinovaném pečení** se musí nastavit rovněž hodnota vytvářené vlhkosti; v tomto případě:

- a** otáčejte kolečkem tak dlouho, dokud nedosáhnete požadované hodnoty;
- b** stiskněte + a -, abyste našli požadované procento. Stiskněte hodnotu pro potvrzení.

Při **pečení v páře** lze nastavit úroveň nasycení páry nastavením „steam tuner“:











suchá pára



mokrá pára (ideální pro pečení zeleniny s tvrdou vlákninou, brambor atd.)

## 2e HUMIDITY CONTROL

To cook specific foods, the cooking chamber must be very humid, while other cooking methods need excessive humidity to be removed. The choice depends on the cooking method you have chosen:

Type of cooking	Humidity input	Humidity extraction
 <b>convection:</b>	manual by pressing the key 	 closed flue  open flue
 <b>combi</b>	 settable from 0% to 100%	the oven opens and closes the flue vent automatically
 <b>steam</b>	 steam tuner: steam saturation level	flue vent always closed

**21** ▶ To set humidity input/extraction:

Tap the “humidity | %” field.

In **convection cooking** you can only choose whether or not to open the flue.

In **combi cooking**, the value of the delivered humidity must also be set; in this case:

- a** turn the knob until you find the desired value;
- b** tap + and - until you find the desired percentage. Tap the value to confirm.

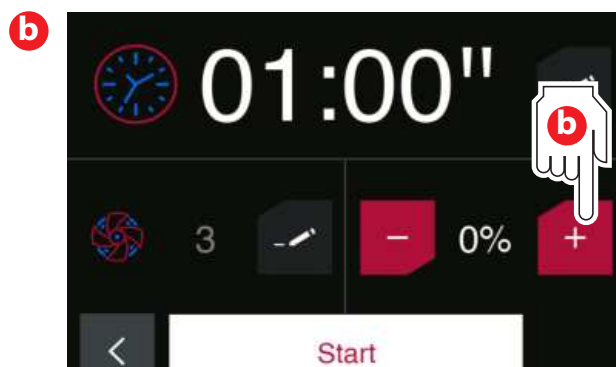
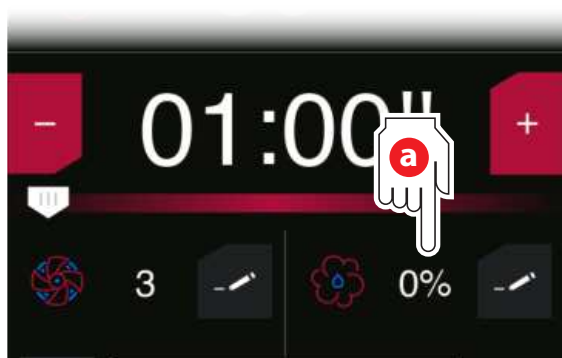
In **steam cooking**, the saturation level of the steam can be adjusted by adjusting the “steam tuner” setting:



dry steam



Wet steam (ideal for cooking hard fibre vegetables, potatoes, etc.)

**HUMIDITY setting**  
nastavení VLHKOSTI

### 3 Nastavení dalších fází pečení (volitelné)

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

Fáze mohou být následujících typů:

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

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

▶ *Potřebujete další informace o fázích pečení?*  
▶ *Podívejte se na str. 15*

### 3a NASTAVENÍ NOVÝCH FÁZÍ PEČENÍ


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


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

23 ▶ Na konci nastavení se dotkněte 

je možné procházet všemi vytvořenými fázemi a v případě potřeby změnit stejným způsobem případné parametry zobrazené fáze.

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


- a zobrazte fázi, kterou chcete odstranit, a stiskněte ji.
- b stiskněte pole : fáze bude odstraněna ze seznamu.

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

### 3b NASTAVENÍ FÁZE UDRŽOVÁNÍ

25 ▶ Pro **nastavení fáze udržování** musíte postupovat následovně:

- a stiskněte pole „+“.
- b Zvolte příslušnou ikonu a fázi nastavte podle postupu pro fázi 1 popsaného na předchozích stranách. Režim navrhuje ve výchozím nastavení:
  - **vlhkost vzduchu** přednastavená na 20 % (v případě pečení se doporučuje nastavit mezi 20 % a 35 %, v případě dušených nebo vařených mas, mezi 90 % a 100 %).
  - **rychlost ventilátorů** na 1 (doporučujeme tuto hodnotu neměnit).

 Fáze uchovávání se zpravidla nastavuje jako poslední fáze, protože umožňuje udržovat připravené pokrmy teplé a obvykle se nastavuje na nekonečnou dobu; je však možné ji použít i jako vloženou fázi, ale v tomto případě se musí vynutit spuštění následující fáze dotykem a potvrzením spuštění.

### 3 Setting additional cooking phases (optional)

Now that you have set all phase 1 parameters, you can set additional cooking phases, if necessary. A cooking process can range between **1 cooking phase** or up to **9 cooking phases**. Each cooking phase:

- features different **cooking methods** (e.g., *steam or combi*), and **different parameters** (e.g., *some phases can be timed, others can be set with a core probe*);
- **can have the keep warm function**, to keep the cooked food warm;
- **contain messages only** (e.g., *“check the cooking process” or “add bacon”*).


It is not necessary to use all the phases, you can just use two or three, for example.

▶ *Do you want to learn more about the cooking phases?*  
▶ *See page 15*


### 3a SETTING NEW COOKING PHASES


22 ▶ To **set other cooking phases**:

- a tap the field “+”;
- b set the new phase, as described for phase 1 in the previous pages.

23 ▶ At the end of the setting using the arrows  you can swipe all the phases created and change the parameters of the viewed phase in the same way.

24 ▶ To **delete a phase**:


- a view and tap the phase you want to delete.
- b tap the  field to remove the phase from the list.

 If phase 1 is set to INF, the oven runs continuously. This means that you cannot add other phases.

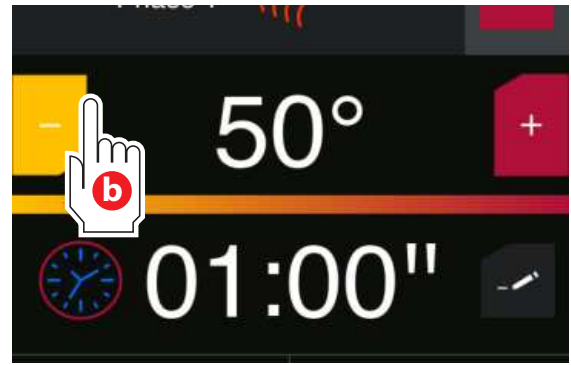
### 3b SETTING THE KEEP WARM PHASE

25 ▶ To **set a keep warm phase**:

- a tap the field “+”;
- b set the new phase by selecting the relative icon and setting it as described for phase 1 in the previous pages. The mode proposes by default:
  - **humidity** preset at 20% (in the case of roasts we recommend you set it between 20% and 35%, in the case of braised or cooked, between 90% and 100%).
  - **fan speed** at 1 (we recommend you do not change this value).

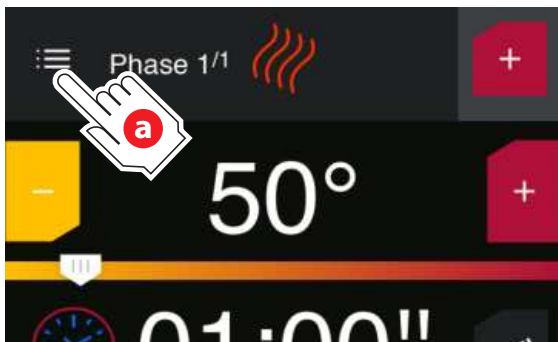
 The keep warm phase is usually the last one to be set, because it allows you to keep cooked dishes warm. It is usually set with an indefinite time. If you use it as an intermediate phase, you have to force the start of the subsequent phase by tapping and confirming it.

22

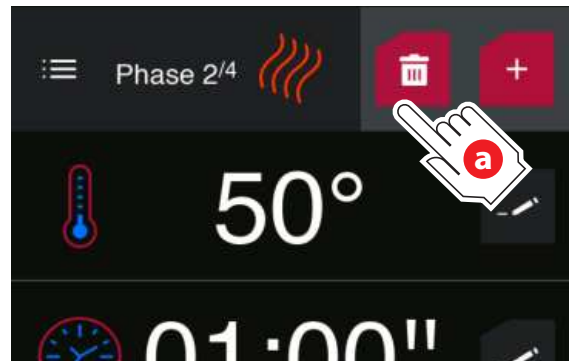
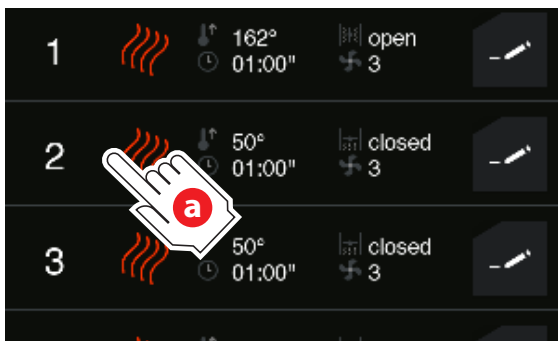


creating a new phase  
vytvoření nové fáze

23



24

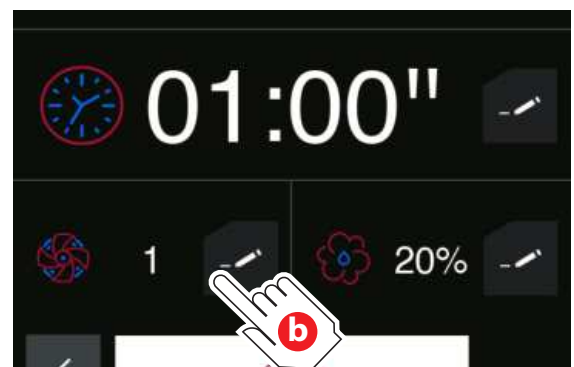
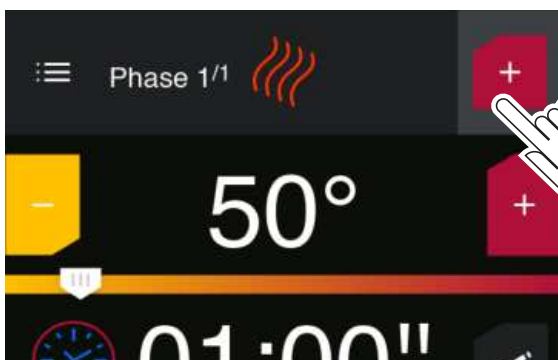


use the arrows to view the phase you want to delete (e.g. PHASE 2)  
posuvem pomocí šipek zobrazte fázi, kterou chcete vymazat (v příkladu FÁZE 2)

delete phase

odstranění fáze

25



creating the keep warm phase  
vytvoření fáze udržování

### 3c NASTAVENÍ NOVÝCH FÁZÍ S TEXTOVÝM HLÁŠENÍM

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

- 26 ▶
- a zvolte ikonu „text“;
  - b Stiskněte pole „Vložit hlášení“.
  - c ze stávajících hlášení zvolte požadované hlášení (*například „přidat slaninu“*) jednoduše klepnutím na hlášení
- nebo alternativně
- d vytvořte nové hlášení (*například „zkontrolovat stav pečení“*), které napíšete na klávesnici, která se zobrazí **e**, a pro potvrzení stiskněte „Enter“ **f**.

- h Poté nastavte požadovaný čas; po zobrazení hlášení na displeji, pokud nastavený čas je:
  - „INF“ cyklus pečení nebude pokračovat, dokud uživatel neprovede požadovanou akci a nepotvrdí ji.
  - **určitý čas** (*např. 1 minuta*) fáze hlášení bude trvat nastavenou dobu a poté přejde do další fáze bez vyžádání potvrzení.

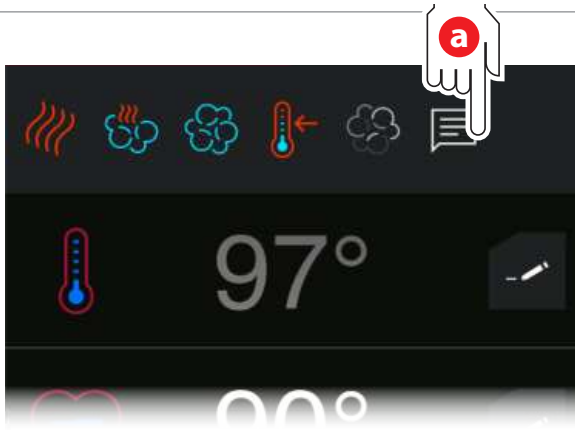
### 3c SETTING NEW PHASES WITH TEXT MESSAGES

A phase can only contain a text message (*e.g. check the cooking process or add bacon*).

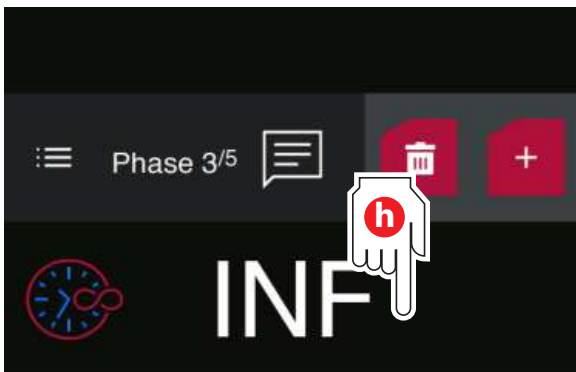
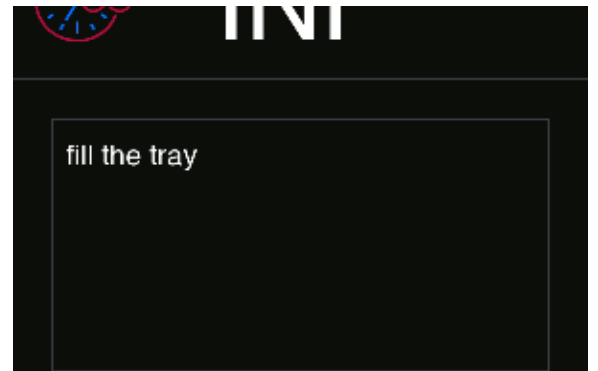
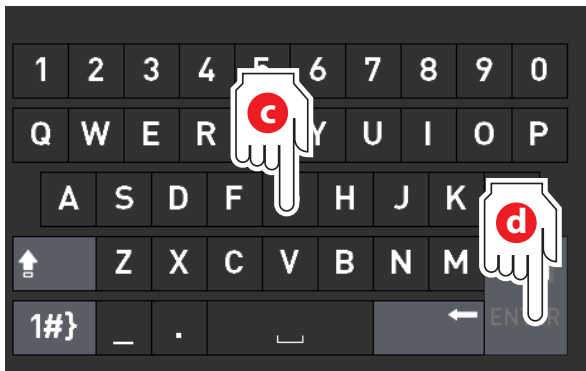
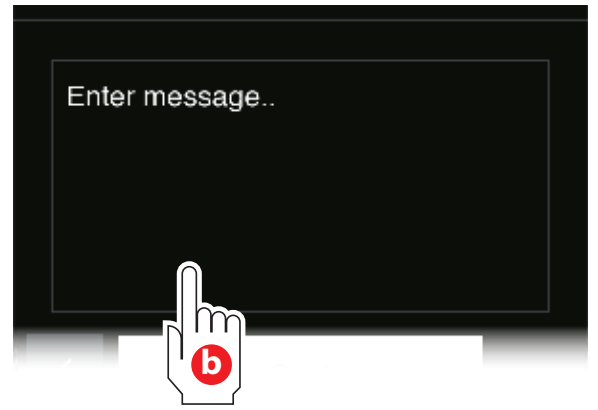
- 26 ▶
- a select the text icon;
  - b tap the “Enter message” field;
  - c select the message among those available (*e.g. “add pancetta”*) by tapping on it
- or
- d create a new one (*for instance “check cooking”*), using the keypad that appears **e** and confirm by clicking “Enter” **f**.

- h Then set the desired time; after the message appears on the display, if the set time is:
  - “INF”; the cooking cycle does not continue until the user performs the desired action and confirms.
  - **a time** (*e.g. 1 minute*) the message phase will last for the set time and then pass to the next phase without requesting any confirmation.

2009  
All the...  
Deviled Eggs  
Salsa + cheese  
Tea Sandwiches  
Hummus  
Bruschetta  
Shrimp Cocktail  
Chickpea Sauté  
Raspberry Brownie Sandwiches  
Ice cream balls.



creating a new phase with a text message  
vytvoření nové fáze s textovým hlášením



setting the duration of the message phase  
nastavení trvání fáze hlášení



text message that will be displayed once PHASE 1 is complete  
textové hlášení, které se objeví po ukončení fáze 1


## 4 Uložení receptu (nepovinné)

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


- 27 ▶
- a stiskněte ikonu nahoře vlevo;
  - b Stiskněte ikonu „Uložit“.
  - c zadejte požadovaný název,
  - d potvrďte,
  - e **Vyberte, které vyhledávací parametry se mají přiřadit** k receptu; to vám pomůže jej následně snadno najít (*na příkladu je uvedeno jako typ vaření „Bake“*); potvrďte pomocí „DÁLE“.
  - e **receptu přidejte název**; ten napíšete na klávesnici (*například „Briošky“*);
  - g Podle zadaného typu pečení může pec vyžadovat také zadání **stupně zhnědnutí**, procentuální **vlhkosti** nebo **stupně pečení** (*např. typ pečení BAKE*); stiskněte symbol a nastavte požadovanou hodnotu.

V tomto okamžiku je recept uložený do paměti.

Je možné:

- okamžitě jej spusťte stisknutím tlačítka „start“;
- použijte jej později; okno opustíte pomocí .

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

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

## 4 Saving a recipe (optional)

Once you have set the cooking method, it is good practice to save it assigning **search parameters** and a **name**. This way, you can easily find it and use it whenever you want.


- 27 ▶
- a tap the top left icon;
  - b tap the “Save” icon;
  - c enter the desired name;
  - d confirm,
  - e **choose the search parameters to assign** to the recipe; this will help you find it easily in the future (*the example shows it as using “Bake” cooking method*); press “NEXT” to confirm.
  - e **assign a name to the recipe** using the keypad (*e.g. “Croissant”*);
  - g depending on the type of cooking method, the oven may ask you to indicate the **type of colouring, humidity percentage** or **cooking level** (*e.g. cooking method: BAKE*); tap the symbol and set the desired value.

Now the recipe is saved.

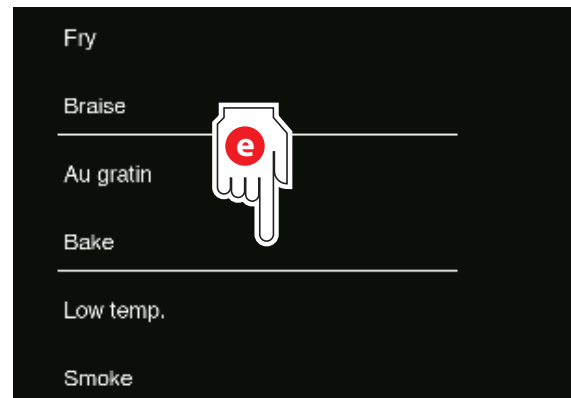
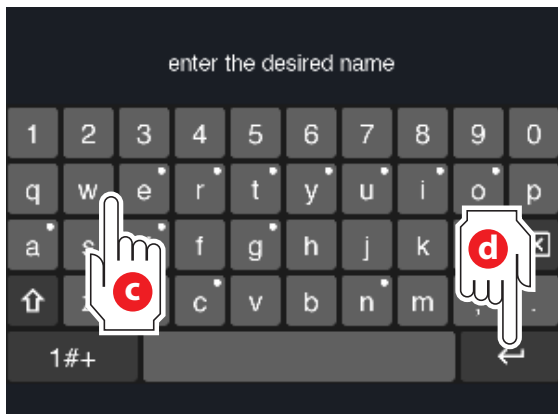
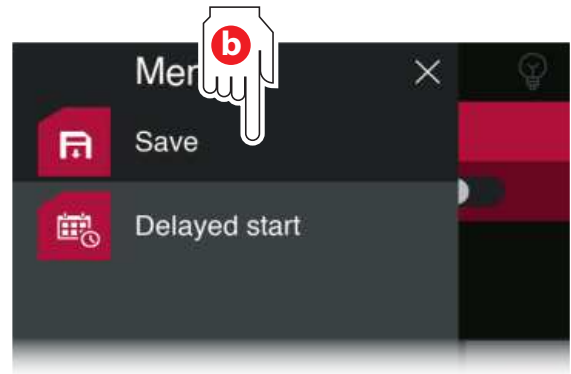
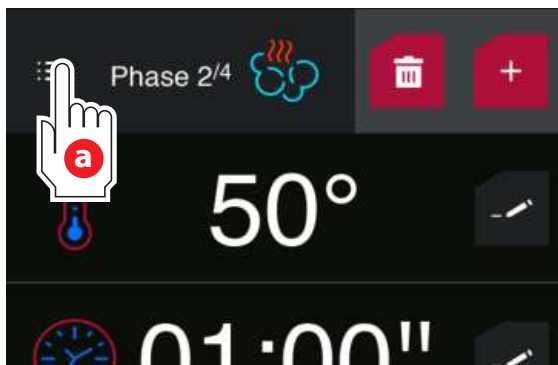
You can:

- start it immediately by tapping “start“;
- use it afterwards, exiting the window using .

- 28 ▶ Your recipes **will be saved in the automatic cooking section** (Recipe book/Cooking methods) under the default recipes, which are in alphabetic order.

-  Your **recipes**, unlike the default ones, **can be modified any time**. You can change their names and parameters, as you wish. The initial recipe will be overwritten permanently and you will not have the chance to recover the previous parameters.





*This section contains default recipes and yours as well. Your recipes are saved in the group indicated during the saving phase (e.g. Pasta & Rice) at the end of the default ones, which are in alphabetic order.*

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


## 5 Spuštění receptu

Po nastavení pečení a jeho uložení (nepovinné) spustíte recept stisknutím tlačítka „start“:


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

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

**30** ▶ Pečení skončí po uplynutí nastavené doby (časově ovládaný konec pečení) nebo **při dosažení teploty v jádře nebo nastavené Delta T** (konec pečení ovládaný středovým čidlem nebo Delta T). Po ukončení pečení je na obrazovce a pomocí zvukového signálu signalizováno, že se mají vytáhnout plechy z pečicí komory; po otevření dvířek a vyjmutí připravených pokrmů je opět nabízeno stejné pečení. V případě nutnosti ho opět spustíte tlačítkem „start“.

**+** Pro zastavení pečení před stanovenou lhůtou stiskněte tlačítko .

**+** **Pokud budete chtít během probíhajícího vaření provést změny**, stiskněte parametr, který chcete změnit, a postupujte jako obvykle a upravte požadované parametry.

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

## 5 Start recipe

Once you have set and saved (optional) a cooking method, start it by pressing “start”:


- if the **preheating function is active** (0/1 on “1”), do not introduce food into the oven chamber but wait for the buzzer to beep. Now you can insert the dishes you have to cook.
- if the **preheating function is not active** (0/1 on “0”), immediately introduce the food into the oven chamber.

**29** ▶ As soon as you close the door, **cooking phase 1 starts** according to the set parameters, which you can view in the parameter summary page of the cooking in progress. At the end of phase 1, the subsequent phase (if any) starts immediately.

**30** ▶ The cooking cycle will end **when the set time elapses** (end of timed cooking) or when **the core temperature or Delta T temperature is reached** (end of cooking with core probe or Delta T). At the end of the cooking cycle, a window and a buzzer will warn you that it is time to remove the trays from the chamber. The same cooking method is provided after you have opened the door and removed the cooked dish. If necessary, restart it by pressing the “start” key.

**+** To block a cooking cycle earlier, press .

**+** **If you want to make changes during a cooking cycle**, tap the parameter to be changed and proceed in the usual way, changing the desired parameters.

**+** You can enter the humidity value manually during a cooking cycle by holding the drop key . Humidity stops being supplied as soon as you release the key.

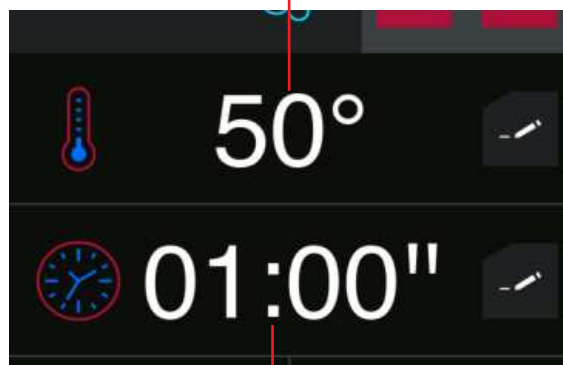
29



**Set temperature** tap the temperature field to view the temperature

**Nastavená teplota** pro zobrazení skutečné teploty stiskněte pole teploty

b



**time remaining** until the end of the cooking cycle (if set by the time)

or

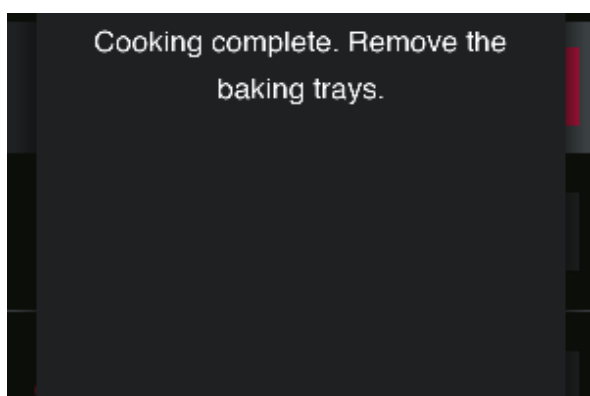
**temperature measured by the core probe** (if set with the core probe). To know the **set value**, tap the "temperature" field

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

nebo

**teplota naměřená středovou sondou** (pokud je nastaveno pečení se středovou sondou) Pro zjištění **nastavené hodnoty** stiskněte pole teploty.

30



## Zvláštní funkce

### CHLAZENÍ KOMORY

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



Při probíhající chlazení nemůžete používat žádnou jinou funkci.

Chlazení musí být zahájeno se **zavřenými** dveřmi, následně **je otevřete** pro urychlení probíhajícího procesu. V případě potřeby můžete stříkat vodu při-



držením stisknutého tlačítka



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

### ODLOŽENÝ START

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

## Special functions

### COOLING OFF THE CHAMBER

**31** ▶ If necessary, before starting a recipe, you can **cool the chamber off** before cooking foods that need lower temperatures or before a wash cycle, by pressing the specific key and setting the temperature as usual.



No function can be used when the cooling cycle is in progress.

Cooling must be started with the door **closed**, then **open it** to speed up the process in progress. If necessary, you can spray water by holding down the



drop key

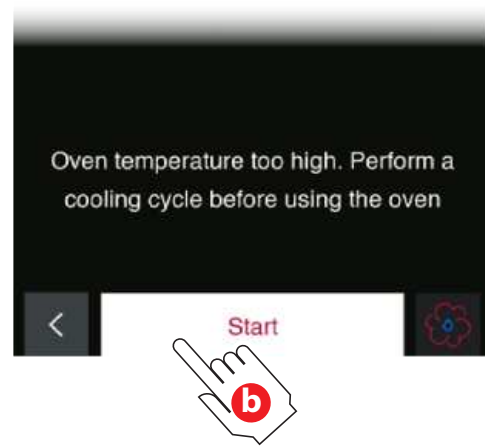


Pay special attention when you open the door when the cooling cycle is in progress: risk of scalding.

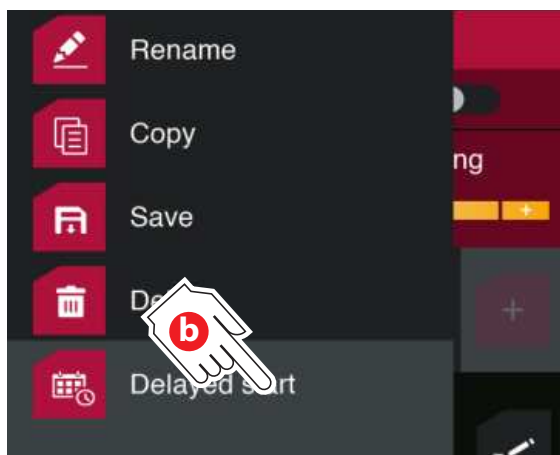
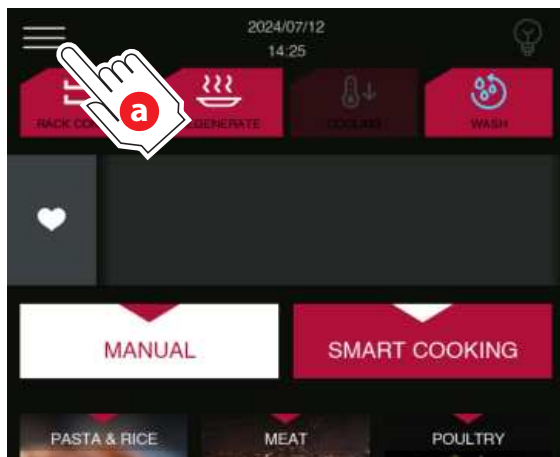
### DELAYED START

**32** ▶ You can also set a delayed start time by setting the date and time upon activation and confirming by pressing “OK”.

31



32



## C5. Pečení v automatickém režimu

K peči je k dispozici kuchařka, která obsahuje automatické (recepty) vaření uložené výrobcem; nelze je měnit, ale lze je duplikovat a kopii si může uživatel libovolně přizpůsobit. K těmto receptům automatického vaření lze přidat zcela uživatelsky vytvořené recepty. Pro snazší vyhledání receptu

**33** ▶ jsou **rozděleny do kategorií** (např. těstoviny a rýže, maso atd.)

### Jak používat pečení v automatickém režimu

- 34** ▶ Průvodce pečením:
- a** Vyberte typ pečení nebo kategorii, ve které se nachází požadovaný recept (*např. v páře*);
  - b** Vyberte požadovaný recept (*např. Bollito misto*);
  - c** Podle vybraného receptu zvolte **stupeň zhnědnutí**, procentuální **vlhkost** nebo **stupeň pečení**; stiskněte symbol a nastavte požadovanou hodnotu;
- 35** ▶ **d** (nepovinné) **změňte parametry vaření** (*např. zvyšte otáčky ventilátoru*); změňte parametry jako obvykle stisknutím příslušného pole a stisknutím hodnoty ji uložíte do paměti.

Pokud byly u receptu provedeny změny:

...výrobce	...osobní
Provedené změny <b>jsou dočasné</b> , tzn. platí pouze pro pečení, které spustíte, ale původní recept si zachová své výchozí parametry.	osobní recepty lze libovolně upravovat podle vašich potřeb

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

## C5. Automatic cooking

The oven has a recipe book containing automatic cooking cycles (recipes) stored by the manufacturer. These recipes cannot be modified but can be copied and then personalised by the user. Recipes created from scratch by the user can also be added to these automatic cooking cycles. To make it easier for you to find the one you need, recipes

**33** ▶ are **divided into categories** (e.g. pasta and rice, meat, etc.).

### How to use the automatic cooking program

- 34** ▶ Guided procedure:
- a** choose the cooking method or category containing the recipe you want to use (*e.g. steam*);
  - b** choose the recipe you want to use (*e.g. Boiled beef*);
  - c** based on the recipe, choose the **colouring**, **humidity percentage** or the **cooking level** by tapping the symbol and setting the desired value;
- 35** ▶ **d** (optional) **change the cooking parameters** (*e.g. increase the fan speed*); to change the parameters in the usual way, tap the relevant field, setting and tapping the value to save it.

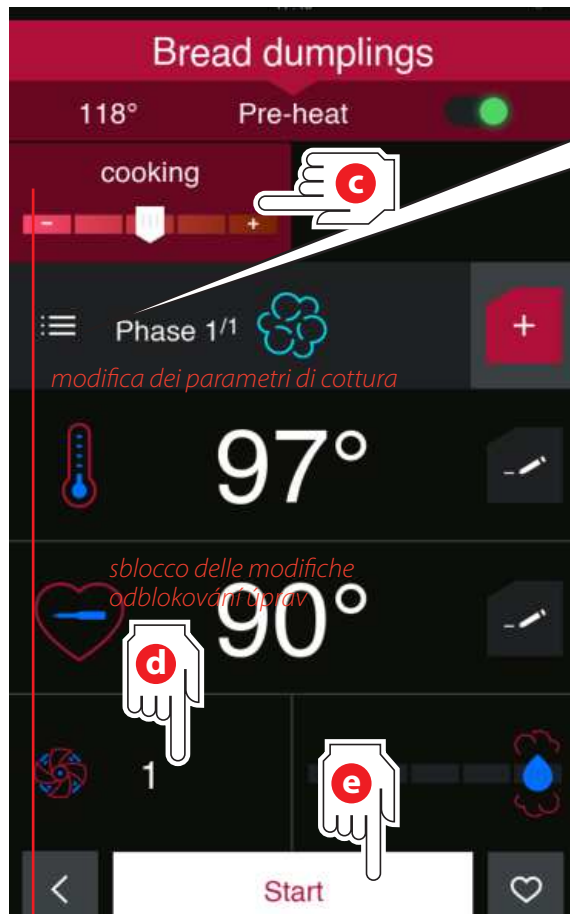
If you have changed a recipe:

Default recipes	Your recipes
the changes applied <b>are temporary</b> , i.e. they apply only to the cooking cycle to be started. The original recipe will keep its initial parameters.	personal recipes can be freely modified according to your requirements

- e** start the cooking cycle by pressing "START";
- f** where applicable, wait for the end of the preheating phase before introducing the food to be cooked.



CHANGING THE RECIPE PARAMETERS  
ZMĚNA PARAMETRŮ RECEPTU



starting a recipe  
spuštění receptu

setting the level of colouring/cooking or humidity  
nastavení stupně pečení/zhnědnutí nebo vlhkosti

## Změny receptů

U receptů je možné provést následující změny:

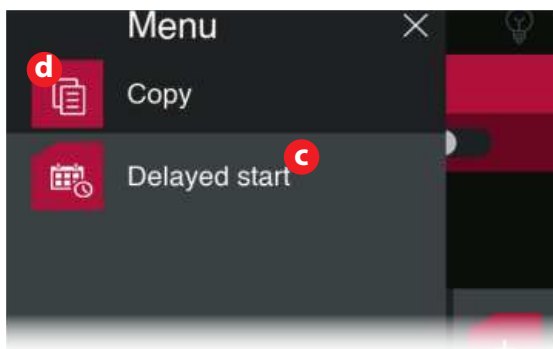
Změny	Recepty výrobce	Osobní recepty
Změna parametrů receptu (např. zvýšení teploty) <b>35</b> ▶ bod <b>d</b>	<b>Provedené změny jsou dočasné</b> , tzn. platí pouze pro pečení, které spustíte, ale původní recept si zachová své výchozí parametry.	<b>Provedené změny jsou trvalé</b> , tzn. původní recept se změní bez možnosti obnovy dříve zadaných parametrů.
Přejmenování receptu (např. z „Vařené“ na „Vařená směs“) <b>36</b> ▶ bod <b>a</b>	Recepty <b>není možné přejmenovat</b> ; alternativně můžete udělat kopii receptu a přiřadit jí libovolný název.	Recepty <b>není možné přejmenovat</b> ; alternativně můžete udělat kopii receptu a přiřadit jí libovolný název.
Kopírování receptu (např. z „Těstoviny a rýže“ do „Moučníky“) <b>36</b> ▶ bod <b>b</b>	Recepty <b>je možné kopírovat</b> , nový recept ponese nový název.	Recepty <b>je možné kopírovat</b> , nový recept ponese nový název.
Uložení receptu (např. z „Těstoviny a rýže“ do „Moučníky“) <b>36</b> ▶ bod <b>c</b>	Upravené recepty <b>nemohou být uloženy</b> , případně může být vytvořena kopie receptu.	Upravené recepty <b>nemohou být uloženy</b> , případně může být vytvořena kopie receptu.
Smazání receptu <b>36</b> ▶ bod <b>d</b>	Recepty <b>je možné smazat</b> bez možnosti obnovy.	
Delayed start <b>36</b> ▶ bod <b>e</b>	<b>Spuštění</b> receptu lze naplánovat. <b>1</b> Nastavte datum a čas, kdy chcete spustit vaření. Zobrazí se obrazovka potvrzující naprogramovaný odložený start.	

## Things you can do with a recipe

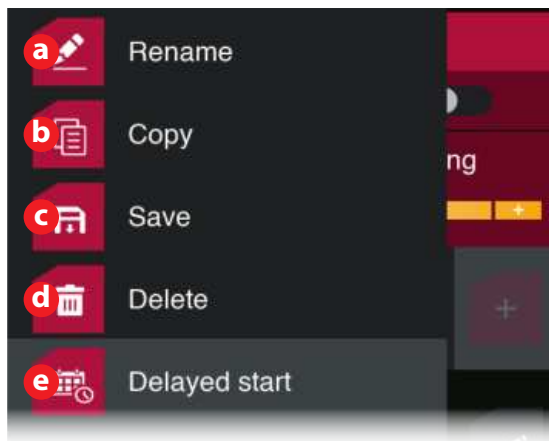
Things you can do with a recipe:

Operation	Default recipes	Your recipes
Change recipe parameters (e.g. increase the temperature) <b>35</b> ▶ point <b>d</b>	<b>The changes applied are temporary</b> , i.e. they apply only to the cooking cycle to be started. The original recipe will keep its initial parameters.	<b>The changes applied are permanent</b> , i.e. the original recipe will be changed without giving you the possibility to recover the previous parameters.
Rename a recipe (e.g. from "Boiled beef" to "Boiled meats") <b>36</b> ▶ point <b>a</b>	Recipes <b>cannot be renamed</b> . You can make a copy of the recipe and assign the name that you want	Recipes <b>cannot be renamed</b> . You can make a copy of the recipe and assign the name that you want
Copy a recipe (e.g. from "Pasta & rice" to "Sweets") <b>36</b> ▶ point <b>b</b>	Recipes <b>can be copied</b> . The new recipe will be identified with the new name.	Recipes <b>can be copied</b> . The new recipe will be identified with the new name.
Save a recipe (e.g. from "Pasta & rice" to "Sweets") <b>36</b> ▶ point <b>c</b>	Recipes <b>cannot be saved</b> , but you can make a copy of it.	Recipes <b>cannot be saved</b> , but you can make a copy of it.
Delete a recipe <b>36</b> ▶ point <b>d</b>	Recipes <b>can be deleted</b> but cannot then be recovered.	
Delayed start <b>36</b> ▶ point <b>e</b>	You can <b>plan the start</b> of a recipe. <b>1</b> Set the day and the time you want the cooking to start. A screen confirming the scheduled delayed start appears.	





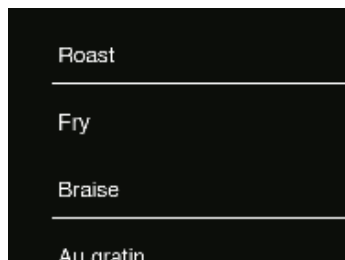
default recipes  
recepty výrobce



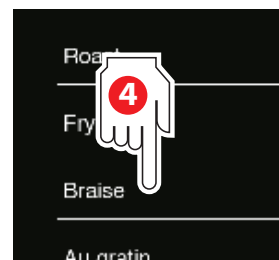
your recipes  
osobní recepty



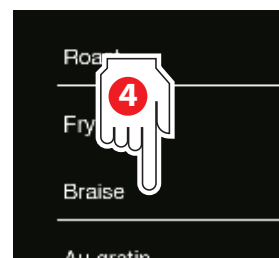
a  
RENAME  
PŘEJMENOVAT



b  
COPY  
KOPIROVAT




c  
SAVE  
ULOŽIT




e  
DELAYED START


## Funkce regenerace

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

Jedinými parametry, které je třeba nastavit, jsou:

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


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

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


▶ *Potřebujete více informací o sondě?*  
▶ *Podívejte se na str. 20*

Nastavení se provádí jako obvykle stisknutím příslušného pole, nastavením požadované hodnoty a jejím stisknutím pro potvrzení.

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

 **SOFT**  
Ideální pro choulostivé produkty, např. ryby, pečené nebo zeleninu.


 **NORMAL**  
Ideální pro lasagne, palačinky, brambory.

 **CRISPY**  
Ideální pro lasagne, palačinky, brambory.

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


Po ukončení nastavení spustíte funkci stisknutím zeleného tlačítka "start".


## The Regenerate function

 The Regenerate function brings pre-cooked and vacuum-packed food, as well as food stored in a cold room, to the ideal temperature and appearance.

The parameters to be set are:

**37 ▶ A) the duration of the cooking cycle**, which can be set:

 **by the time:** the cooking cycle stops automatically when the set time expires (range: from 1 minute to 40 hours);

 **with core probe:** the cooking cycle stops automatically when the temperature measured by the probe inside the food reaches the set value;

▶ *Do you want to learn more about the core probe?*  
▶ *See page 20*

To make this setting, tap the relevant field, set the desired value and press it to confirm

**37 ▶ B) The type of regeneration** can be of two types:

 **SOFT**  
Ideal for delicate products, such as fish, roasts, or vegetables.

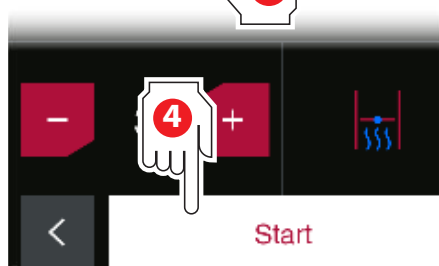
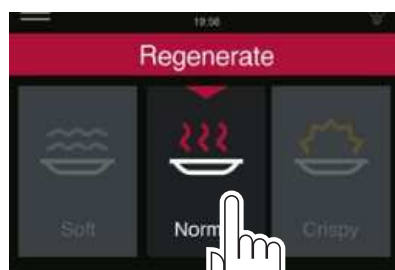
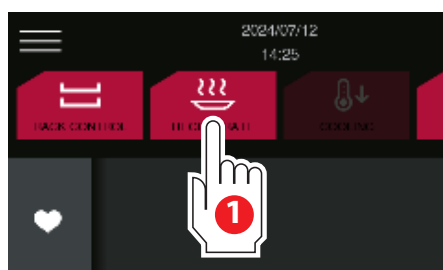
 **NORMAL**  
Ideal for lasagne, crepes, and potatoes.

 **CRISPY**  
Ideal for lasagne, crepes, and potatoes.

To make this setting, tap the icon of interest, which will turn grey.

Once the settings are complete, start the function by pressing "start"

37



## Speciální automatická pečení: funkce „programování zásuvů“ (více úrovní)



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

Funkce umožňuje:

**A** **manuálně nastavit časovač** pro každý vložený plech (do maximálně 6 nebo 10 plechů podle modelu pece). Časovače mohou být všechny nastaveny jako časově ovládané nebo mohou být nastavené s ovládním pomocí dodávané středové sondy.

**B** **využít některá už přednastavená menu** (např. snídaně, multibaker atd.), kde mohou už být vloženy typické pokrmy s již přiřazenými časovači.

*Příklad: Snídaně*

*Vložené pokrmy:*

*Sendvič Croque Madame, houby, Hash Browns, pancetta, rajčata, toasty, volská oka.*

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

**C** **použít funkci EASY SERVICE** spolu s **a** nebo **b**: v tom případě budou VŠECHNA jídla hotová ve stejném okamžiku, protože si pec na základě délky pečení nastavené pro každý plech „vyžádá“ jeho vložení do pece.



Kvůli pohodlí se doporučuje přiřadit časovač 1 k plechu nahoře a postupovat dolů, aby bylo jasné, který plech se má vytáhnout.

## Special automatic cooking programs: the “rack control” function (Multilevel)



The “Rack control” function is extremely useful in dynamic kitchens, where you have to cook foods with **same parameters and methods but different cooking times simultaneously**.

This function allows you to:

**A** **manually set timers** for each tray (up to 6 or 10 depending on the oven model). Timers can be inserted by the time or one of them can be set using the core probe.

**B** **use some pre-set menus** (e.g. breakfast, multibaker, etc.), where you can find typical dishes already loaded with timers already assigned.

*Example: Breakfast*

*Loaded dishes:*

*Croque Madame, Mushrooms, Hash Browns, Bacon, Tomatoes, Toasts, fried eggs.*

You can also modify the timers assigned to each dish (*e.g. increase the cooking time of the bacon from 4' to 5'*) or add food you normally cook (*e.g. Vienna sausages*). This way you can customise the menu based on your requirements and speed up the loading process.

**C** **use the EASY SERVICE function** combined with **a** or **b**. In this case, the dishes will be ALL ready at the same time, because the oven will warn you when it is time to put a tray in the cavity, based on the duration of the cooking cycle set for each tray.



We recommend assigning timer 1 to the highest tray and so on, so as can better understand which tray is ready to be removed from the oven.

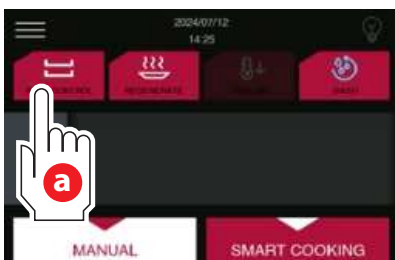
## A RUČNÍ NASTAVENÍ ČASOVAČŮ

38 ▶ Po nastavení parametrů pečení jako obvykle lze **ručně nastavit až 10 časovačů**, každý přiřazený k jednomu plechu na pečení. Všechny časovače mohou být **nastaveny jako časově ovládané** nebo jeden může být nastaven s využitím dodané **středové sondy**. Po uplynutí nastaveného času (je-li doba trvání nastavena podle času) nebo po dosažení nastavené teploty jádra (pokud je použita středová sonda), zvukový signál a slovo „Konec“ upozorní, který plech dokončil pečení a může se tedy vyjmout z trouby, zatímco ostatní pokračují v pečení (trouba pracuje v režimu NEKONEČNO).

## A SETTING THE TIMERS MANUALLY

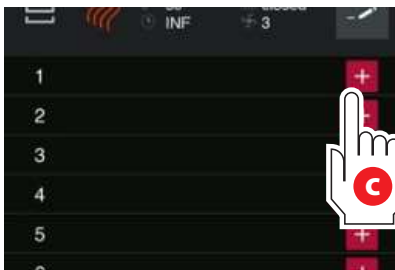
38 ▶ Once you have set the cooking parameters, you can **manually set up to 10 timers**, each one of them assigned to a tray. Timers can be **inserted by the time** or one of them can be set using the **core probe**. As soon as the set time elapses (if duration is set by the time) or the core probe reaches the set temperature (if you use a core probe), a buzzer will start beeping and the message “End” will be displayed to warn you about which trays are ready to be removed from the oven, while the others keep cooking (the oven runs in INFINITE MODE).

38



◀ selecting the function  
výběr funkce

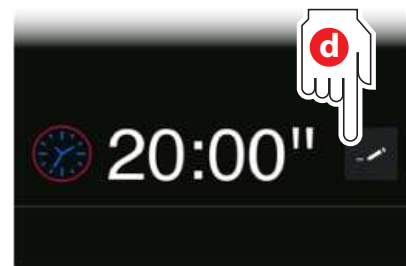
manual mode selection  
výběr ručního režimu ▶



◀ setting the cooking parameters and the timer parameters  
nastavení parametrů pečení a prvního časovače

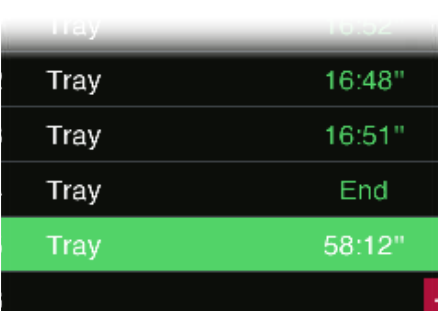
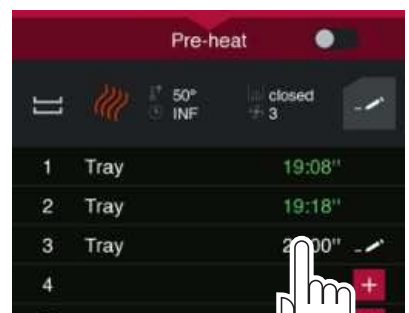
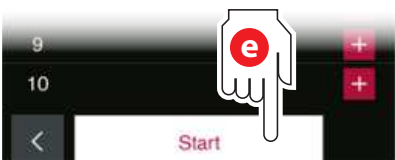
TRAY 1 - select the food to cook: the set time can be changed if necessary.

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



◀ starting the cooking cycle after having set all the trays  
pečení se spustí po nastavení všech použitých pečících plechů

starting the timer: the countdown begins changing the pre-set time if necessary  
aktivace časových spínačů: spustí se odpočítávání



◀ the trays with the “END” message displayed on the side can be removed from the oven  
pečící plechy s nápisem „END“ na boku lze vyjmout z trouby

## B POUŽÍVÁNÍ MENU

39 ▶ Po nastavení parametrů pečení jako obvykle lze vybrat menu, ve kterém jsou nabízena typická jídla s již přiřazenými časovači. Pokud je to nutné, lze přidat obvykle připravovaná jídla, aby se nabídka přizpůsobila vašim potřebám. Po uplynutí nastaveného času (je-li doba trvání nastavena podle času) nebo po dosažení nastavené teploty jádra (pokud je použita středová sonda), zvukový signál a slovo „Konec“ upozorní, který plech dokončil pečení a může se tedy vyjmout z trouby, zatímco ostatní pokračují v pečení (trouba pracuje v režimu NEKONEČNO).

## B USING THE MENUS

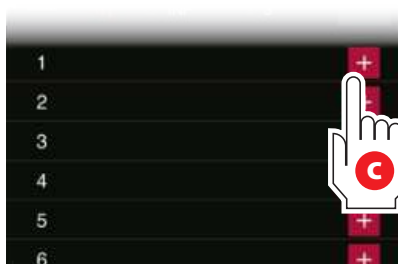
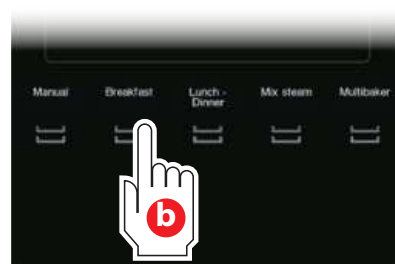
39 ▶ Once you have set the cooking parameters, you can select a menu containing dishes with assigned timers. You can also add food you normally cook. This way you can customise the menu based on your requirements. As soon as the set time elapses (if duration is set by the time) or the core probe reaches the set temperature (if you use a core probe), a buzzer will start beeping and the message “End” will be displayed to warn you about which trays are ready to be removed from the oven, while the others keep cooking (the oven runs in INFINITE MODE).

39



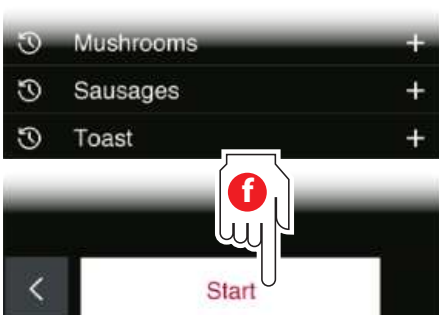
◀ selecting the function  
výběr funkce

selecting the BREAKFAST menu  
výběr menu SNÍDANĚ ▶



TRAY 1 - selection of the food to be cooked: the preset time can be changed as required

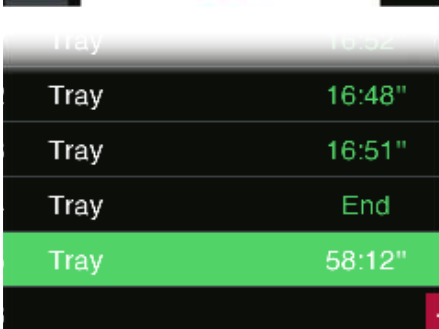
◀ PLECH 1 - výběr jídla, které se má vařit: předvolený čas lze podle potřeby změnit



starting the cooking cycle after having set all the trays

◀ pečení se spustí po nastavení všech použitých pečících plechů

starting the timer: the countdown begins changing the pre-set time if necessary  
aktivace časových spínačů: spustí se odpočítávání ▶



◀ the trays with the “END” message displayed on the side can be removed from the oven  
pečící plechy s nápisem „END“ na boku lze vyjmout z trouby

## C POUŽITÍ FUNKCE EASY SERVICE

40 ▶ Po nastavení doby pečení pro každý plech (viz body **A** nebo **B**), je také možné zvolit funkci EASY SERVICE: v tomto případě budou VŠECHNY potraviny připravené současně, protože trouba na základě doby pečení nastavené pro každý plech „upozorní“ na dokončení.

## C HOW TO USE THE EASY SERVICE FUNCTION

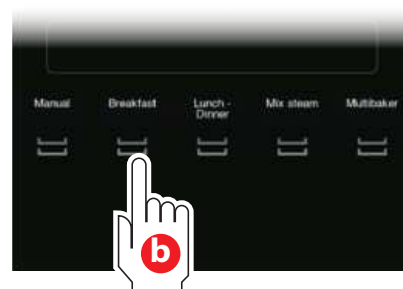
40 ▶ Once you have set the cooking times for each tray (see points **A** or **B**), you can also select the EASY SERVICE function. In this case, the dishes will be ALL ready at the same time, because the oven will warn you when it is time to put a tray in the cavity, based on the duration of the cooking cycle set for each tray.

40



selecting the function  
výběr funkce

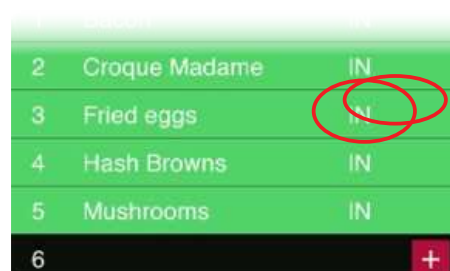
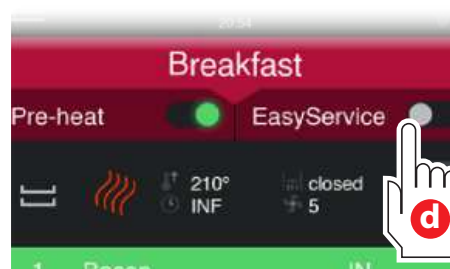
selecting the BREAKFAST menu  
výběr menu SNÍDANĚ



setting of the cooking parameters and selection of the EASY-SERVICE (I) function

nastavení parametrů pečení a volba funkce EASY-SERVICE (I)

TRAY 1 - selection of the food to be cooked: the preset time can be changed as required  
PLECH 1 - výběr jídla, které se má vařit: předvolený čas lze podle potřeby změnit



start of the EASY-SERVICE function  
zahájení funkce EASY-SERVICE

to have the dishes ready at the same time, you should put the ► **IN** dishes first, as they need more time to cook (e.g. Toasts), after two minutes you can add the bacon and, after 4 minutes, the Eggs.

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

## C6. Export/import receptů a záznamů na USB flash disk

41 ► Pomocí tohoto menu můžete exportovat či importovat:

### Recepty:

- osobní recepty uživatele, uložené po jejich manuálním nastavení.

### Záznamy:

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

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



Soubory se importují/exportují po zasunutí osobního disku (naformátovaného jako FAT32) do USB zdičky, která se nachází ve spodní části ovládacího panelu.

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

## PROTOKOL HACCP

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

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

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

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

## C6. Exporting/Importing recipes and Log to the USB stick

41 ► This menu allows you to export and import:

### Recipes:

- your recipes, as well as the default ones, that you have saved after having set them manually.

### Log:

- HACCP;
- of the alarms triggered;
- of the wash cycles carried out.

Logs are a list of the events occurred, e.g. wash logs provide information about the type of wash and tells you the date and time in which it was carried out.



Files can be imported/exported (in FAT32 format) to your USB stick. The USB socket is on the panel bottom.

Once you have chosen what to import/export, press START to start the operation.

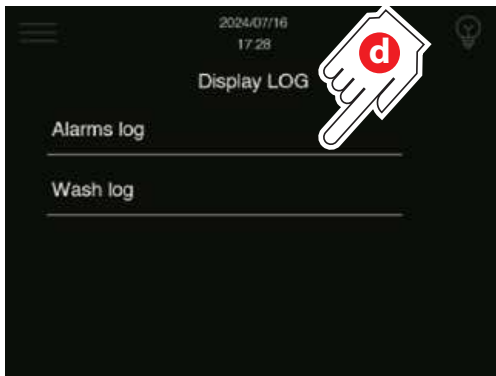
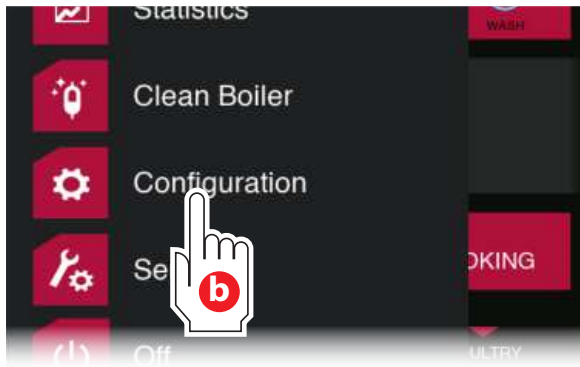
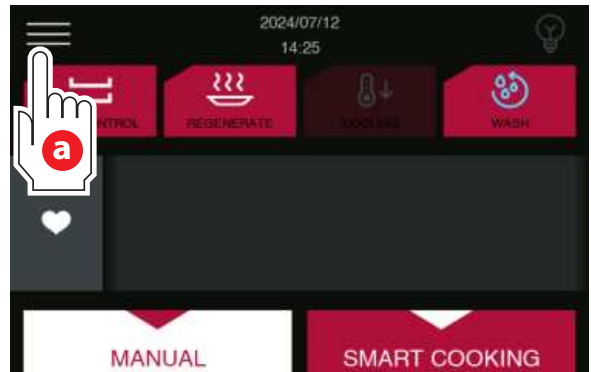
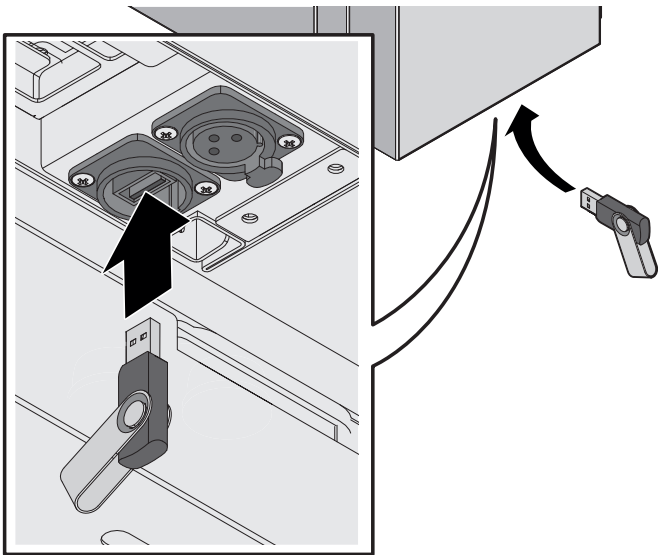
## HACCP PROTOCOL

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) is a set of prevention procedures that ensure hygiene and health to food.

This protocol starts from the analyses of the possible risks of bacterial, chemical and physical contamination in every stage of the production process, including the subsequent ones, such as storage, transport, and sale.

Then it identifies the critical points, meaning the stages where contamination is more likely to occur.








Based on the results, specific procedures are studied and applied to constantly monitor every stage of the food process to prevent hazards.












## D1. Řádné čištění

### Bezpečnostní upozornění


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


## D1. Routine cleaning


### Safety precautions


-  Before cleaning the oven, you must disconnect the appliance from the power supply, unless you want to use the wash programs. In this case, the oven must be connected to the water and power supply.
-  When cleaning, wear **suitable personal protective equipment**. Wearing protective gloves and goggles **is essential** when you use detergents, as they can cause wounds and burns by contact and inhalation.
-  The user must carry out only routine cleaning. Special maintenance must be carried out by an authorised technician by contacting the Support service.
-  During the warranty period, the manufacturer will not be held liable for damage resulting from lack of maintenance or incorrect cleaning (e.g. use of unsuitable detergents).
-  To clean any component or accessory, **DO NOT use** abrasive, powder, aggressive or corrosive detergents (e.g. hydrochloric/muriatic acid/ or sulphuric acid, caustic soda, etc.), abrasive or sharp tools (e.g. abrasive sponges, scrapers, steel bristled brushes, etc.), steam or pressurised water jets. Warning! Do not use these tools to clean the substructure/floor under the equipment.
-  When you start a wash cycle, the oven may ask you to run a chamber cooling cycle to ensure optimal operation and prevent damage.
-  Any wash or rinse cycle must be carried out with the chamber **EMPTY**, **without food or accessories** (e.g. trays, pans, cutlery, etc.) inside the oven.

---


 Na konci každého pracovního dne očistěte pečicí komoru: částice tuku nebo zbytky pokrmů by se mohly během pečení vznítit a způsobit újmu na zdraví a poškození zařízení.


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


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


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

---

 Clean the cooking chamber at the end of the working day. Grease particles or food residue could catch fire during cooking causing harm to people or damage to the appliance.

 During a wash cycle, do not **open** the oven's door: risk of injuries and intoxication due to vapours. The oven is provided with a safety device, which stops the wash/rinse operation as soon as it is opened: this is highlighted by a message. Closing the door cancels the message and makes the washing/rinsing restart.

 For safety purposes, a wash/rinse program starts only with the door closed.

 Dispose of the empty detergent/rinse agent tanks in compliance with the regulations of the Country of use.

## Čištění vnějších povrchů, skel a dotykového panelu

**44** ▶ Počkejte na ochlazení zařízení (případně použijte funkci **Chlazení komory, str. 44**) a použijte hadřík namočený do teplé vody se saponátem. Čištění ukončete pečlivým opláchnutím a osušením. Alternativně můžete použít měkký hadřík navlhčený speciálními jemnými přípravky pro ocelové nebo skleněné povrchy (podle čišťeného povrchu); postupujte podle pokynů výrobce čističského prostředku. Pokud chcete sklo očistit ještě pečlivěji, můžete otočit vnitřní sklo a očistit povrch mezi dvěma skly.

 Při čištění dotykového panelu dávejte pozor, aby se čističí prostředek nedostal pod ně.

## Čištění vnitřních držáků roštů

**45** ▶  
**46** ▶ Při automatickém mytí se obvykle efektivně očistí i boční držáky roštů; přesto je možné je snadno vyjmout podle postupu popsaneho na obrázku. Před vyjmutím počkejte na ochlazení zařízení (případně použijte funkci **Chlazení komory, str. 44**). Očistěte je teplou vodou se saponátem, pečlivě opláchněte a před vrácením do pece je nechte oschnout.

## Čištění pečicí komory


Pečicí komoru čistěte na konci **každého pracovního dne**, tak aby zůstala zachována vysoká úroveň hygieny, dlouhodobý jas ocele a výkonnost zařízení. Mytí můžete provádět manuálně nebo pomocí automatických programů.

### MANUÁLNÍ MYTÍ

Počkejte na ochlazení zařízení (případně použijte funkci **Chlazení komory, str. 44**) a použijte hadřík namočený do teplé vody se saponátem. Čištění ukončete pečlivým opláchnutím a osušením.

## Cleaning external surfaces, glass surfaces and the touch screen panel

**44** ▶ Wait for the appliance to cool off (in case use the **Chamber cooling function on page 44**) and use a cloth soaked in warm soapy water. Finish by rinsing and drying. Otherwise, you can use a soft cloth soaked in delicate products specific for steel or glass surfaces (depending on the surface to clean) and follow the instructions provided by the detergent manufacturer. To clean glass surfaces even more accurately, you can turn the internal glass and deterge the surface between the two glass surfaces.

 When you clean the touch screen panel, avoid infiltrations underneath them.

## Cleaning the internal grill holders

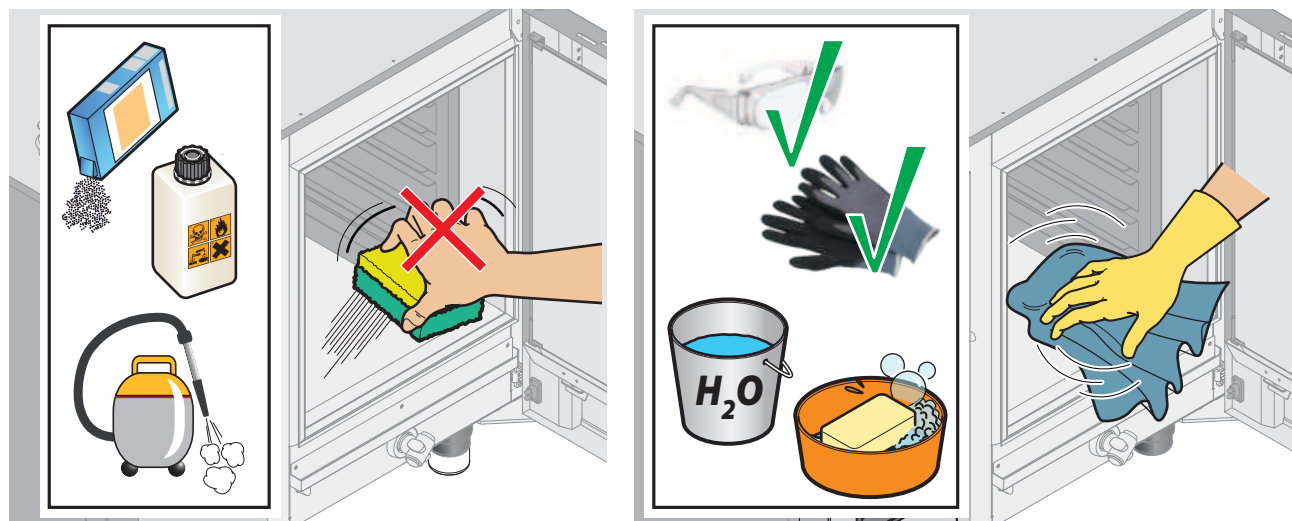
**45** ▶  
**46** ▶ Normally, automatic wash cycles clean even the side grill holders effectively. However, you can easily remove them as shown in the figure. Before removing them, wait for the appliance to cool off (in case use the **Chamber cooling function on page 44**). Clean them using warm soapy water, rinse accurately and dry them before putting them back to their seat.

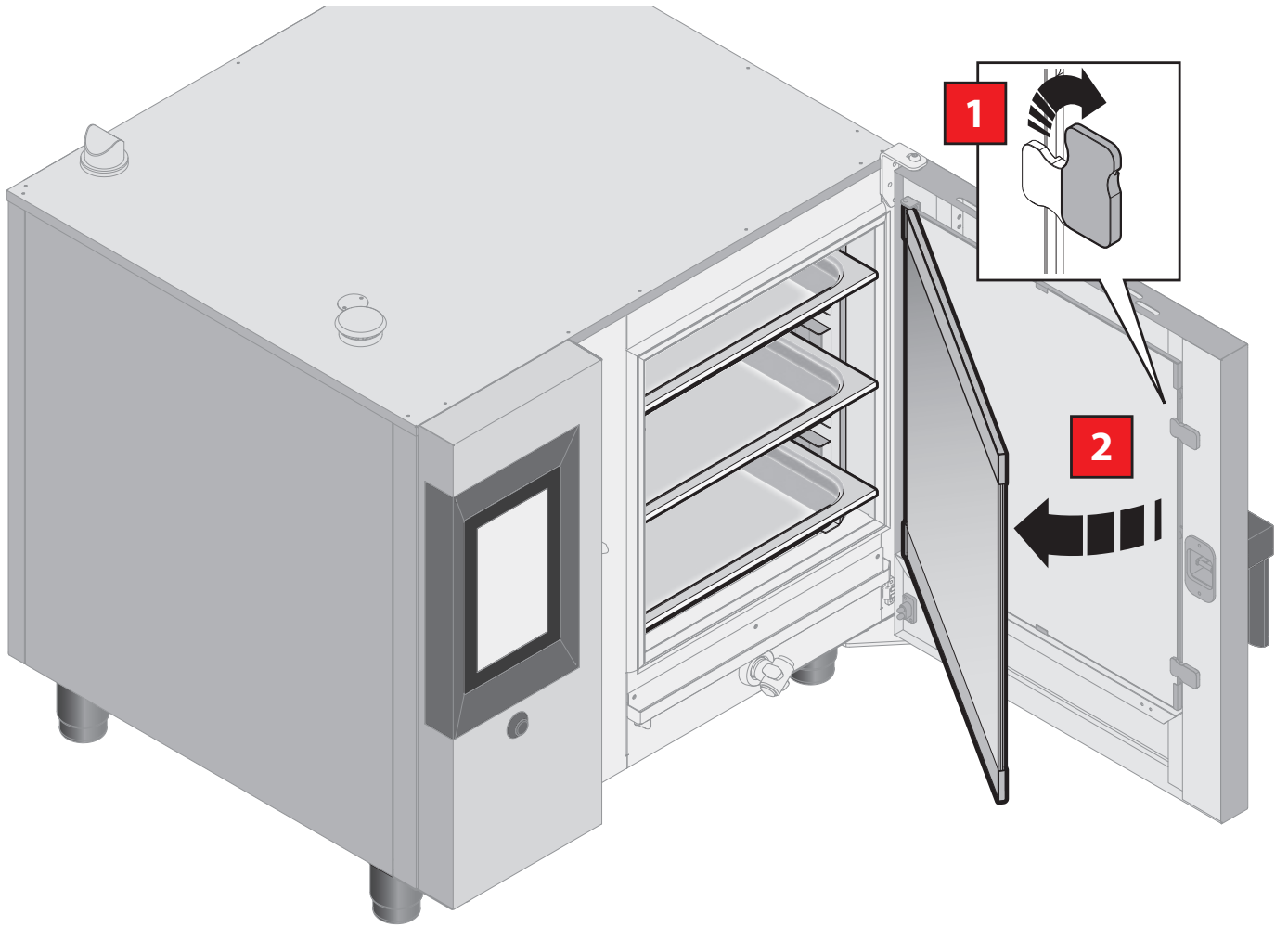
## Cleaning the cooking chamber

Clean the cooking chamber **at the end of every working day** to maintain hygiene and performance levels high and keep the steel sparkling. You can wash the cavity manually or using automatic programs.

### MANUAL WASH

Wait for the appliance to cool off (in case use the **Chamber cooling function on page 44**) and use a cloth soaked in warm soapy water. Finish by rinsing and drying.

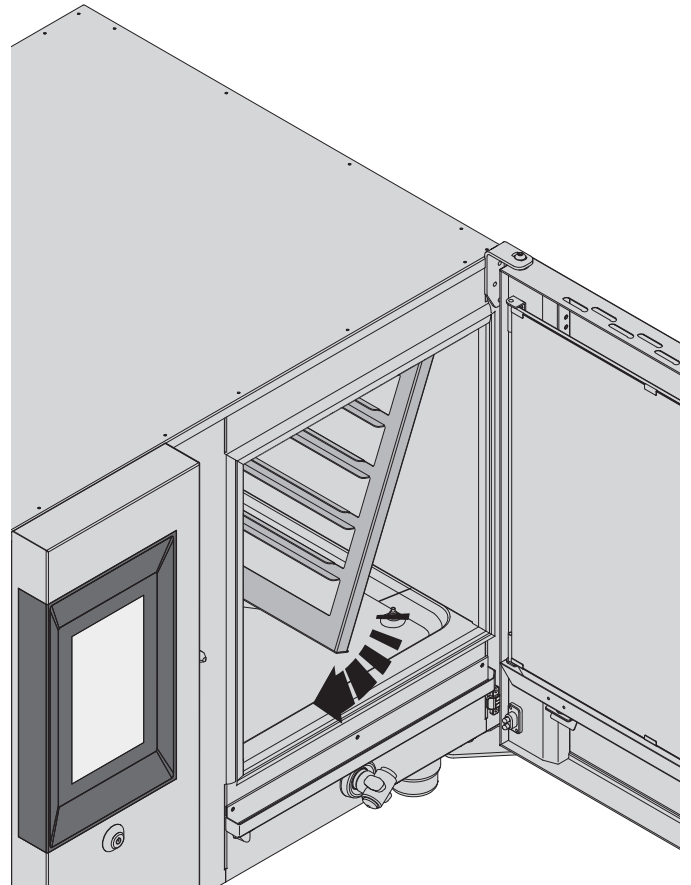
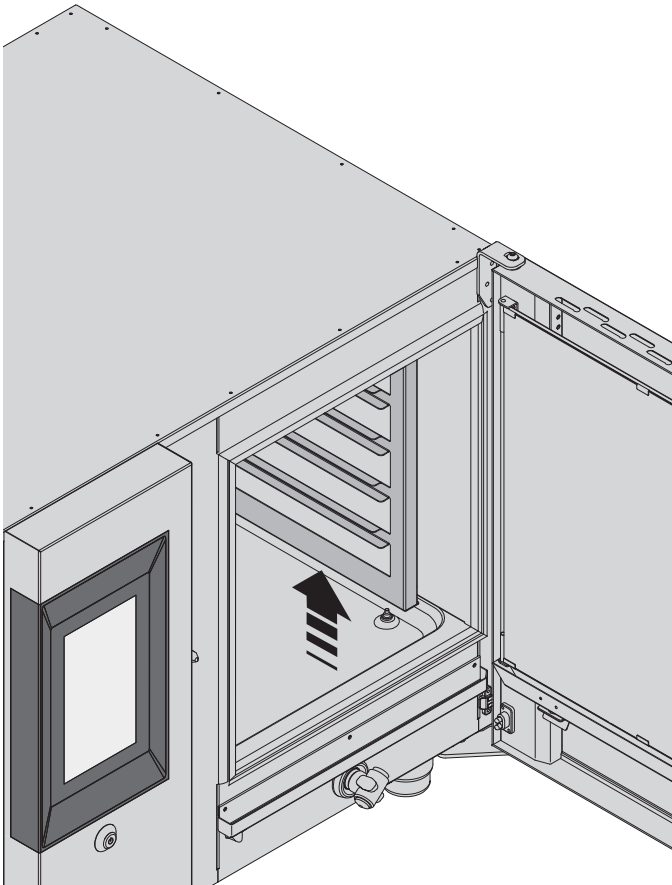




44

45

46



## Čištění ventilačního filtru na ovládacím panelu

- 47** ▶ Čištění ventilačního filtru na ovládacím panelu trouby by mělo být prováděno alespoň jednou měsíčně umytím filtru ručně mýdlem a vodou. Chcete-li filtr vyjmout, zatlačte prsty dolů a použijte sílu na příslušné držadlo. Pokud se pec provozuje v prostředí s vysokou koncentrací mouky nebo podobných látek, je vhodné filtr vyměňovat nejméně každý rok nebo ještě častěji. V každém případě musí být filtr vyměněn, když je opotřebený nebo poškozený; musí se vyžádat jako náhradní díl u prodejce. Pec nepoužívejte bez ventilačního filtru.

## Čištění vypouštění vlhkosti

- 48** ▶ Vypouštění vlhkosti vylučuje páry produkované uvnitř pečicí komory. Zkontrolujte, zda je vždy čistý a bez překážek.

## Čištění oběžného kola

- 49** ▶ Pravidelně odstraňte oběžné kolo, jak je znázorněno na obrázku, a nechte ho ponořené do roztoku vody a octa případně přes celou noc. Opatrně je opláchněte, osušte a vložte zpět na místo.

## Cleaning the instrument panel ventilation filter

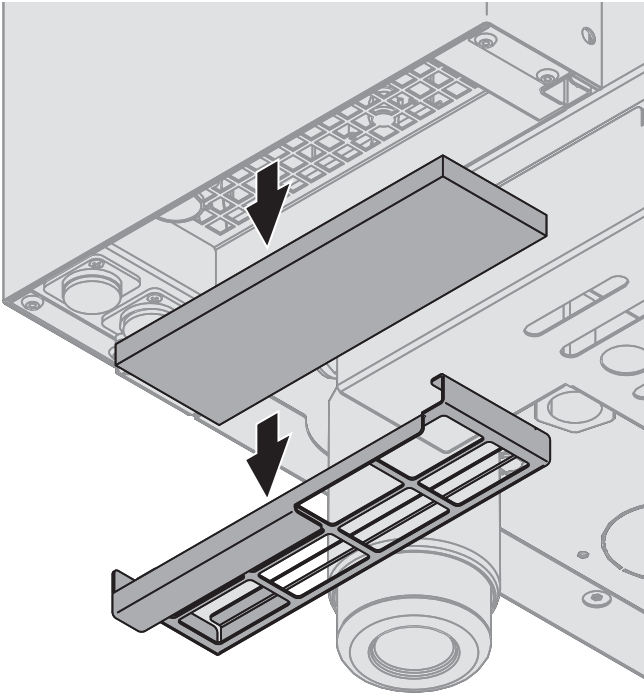
- 47** ▶ Cleaning the ventilation filter of the oven instrument panel should be done at least once a month washing the filter by hand in soapy water. To remove the filter, pull downwards with your fingers, applying force to the appropriate grip. It is advisable to replace the filter at least every year or even more frequently if the oven operates in environments where there is a high concentration of flour or similar substances. In any case, the filter must be replaced when it is worn or damaged; it must be requested as a spare part from the dealer. Do not use the oven without a ventilation filter.

## Cleaning the humidity drain

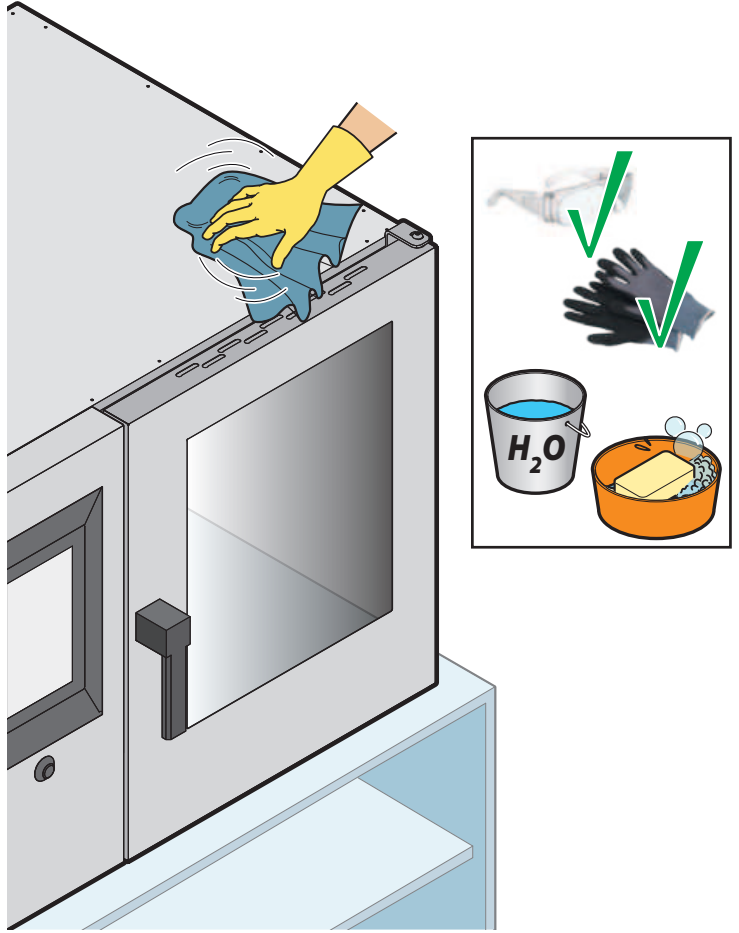
- 48** ▶ The humidity discharge expels the vapours produced inside the cooking chamber. Check that it is always clean and perfectly free of obstructions.

## Cleaning the impeller

- 49** ▶ Periodically remove the impeller as shown in the figure and leave it immersed in a solution of water and vinegar, possibly overnight. Rinse it carefully, dry it and put it back in place.

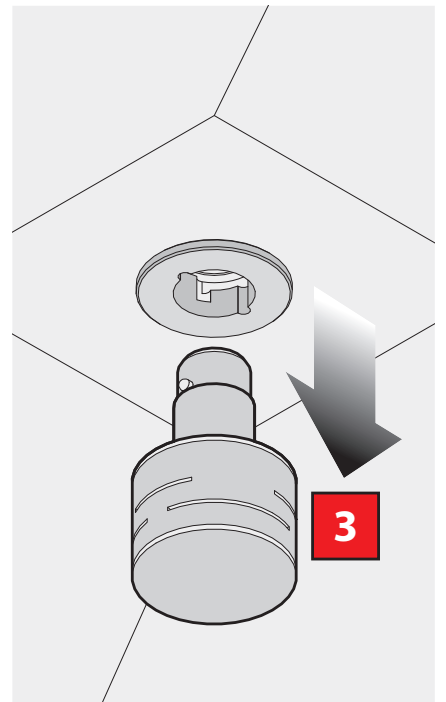
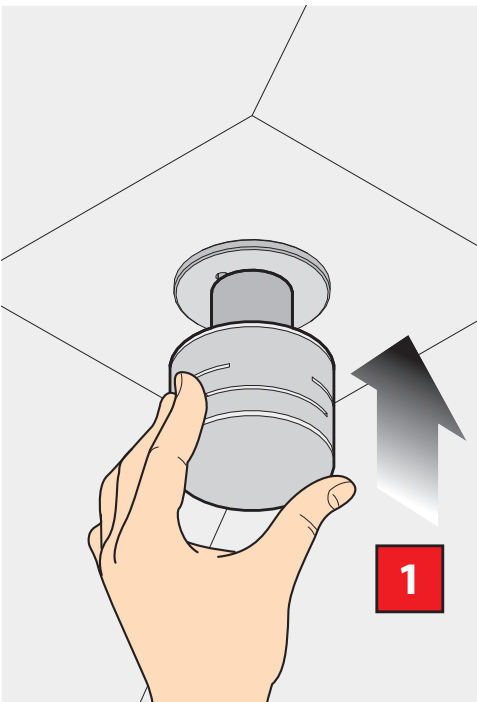


47



48

49



## AUTOMATICKÉ MYTÍ

51 ▶ Počkejte, až pečicí komora dosáhne teploty pod 100 °C nebo případně použijte funkci **Chlazení komory str. 44**).

Poté vyberte:

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

<b>SOFT</b>		65 - 75 minut	mírné znečištění
<b>NORMAL</b>		1 hodina a 30 minut	běžné znečištění
<b>HARD</b>		1 hodina a 50 minut (mytí s tabletami) 2 hodiny a 35 minut (mytí s tekutým čisticím prostředkem)	silné znečištění
<b>OPLACHOVÁNÍ</b>	Program oplachování nepočítá s použitím čisticího prostředku, ale můžete se rozhodnout, zda použít či nepoužít oplachový roztok.		

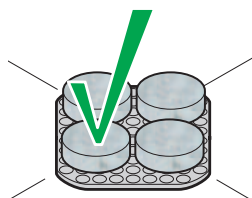
**d** typ čisticího prostředku, který se má použít (**tekutý** nebo **tablety**);

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

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

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

**!** Pokud se budou používat kapsle, tak je před zahájením mytí umístěte na mřížku na dně komory tak, aby byly umístěny jedna vedle druhé (vždy používejte osobní ochranné prostředky – OOP, například rukavice).






## AUTOMATIC WASHES

51 ▶ Wait for the cooking cavity to reach a temperature below 100°C or, if necessary, use the **Chamber cooling function p. 44**.

Then choose:

**c** a wash program suitable for cleaning the dirt in the chamber.

<b>SOFT</b>		65-75 minutes	light dirt
<b>NORMAL</b>		1 hour and 30 minutes	normal dirt
<b>HARD</b>		1 hour and 50 minutes (wash tablets) 2 hours and 35 minutes (wash using a liquid detergent)	intense dirt
<b>RINSING PROGRAM</b>	The rinse program does not involve the use of detergents but you can decide whether to use the rinse agent or not.		

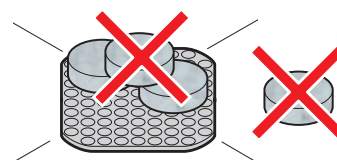
**d** the type of detergent you want to use (**liquid** or in **tablets**);

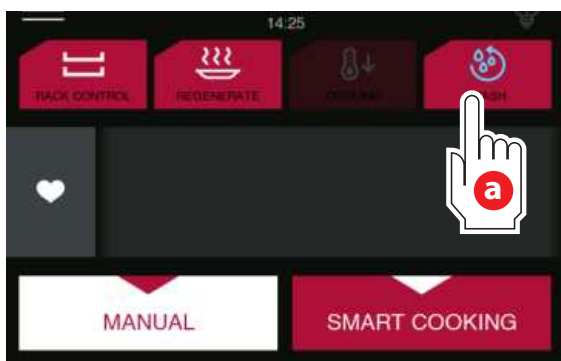
**e** the type of **rinse agent** that you want to use (white vinegar, organic rinse agent, none).

**+** The Manufacturer **recommends using its own detergent**, specific for your oven. Other products may be incompatible with the functional and aesthetic components of the appliance and cause damage that the warranty does not cover.

**+** The Manufacturer **recommends using its own rinse agent/descaler**, specific for your oven. The use of white vinegar is allowed but the results on glass surfaces will not be as shiny and transparent. Remember that, **using the Manufacturer's rinse agent/descaler**, will allow you to use the boiler's automatic descaling/cleaning function (this operation is carried out simultaneously with the oven's wash program).

**!** Before starting the wash program, if tablets are used, place them on the grill on the bottom of the chamber next to each other (always use personal protective equipment - PPE, for example gloves).





*selecting the type of wash program*

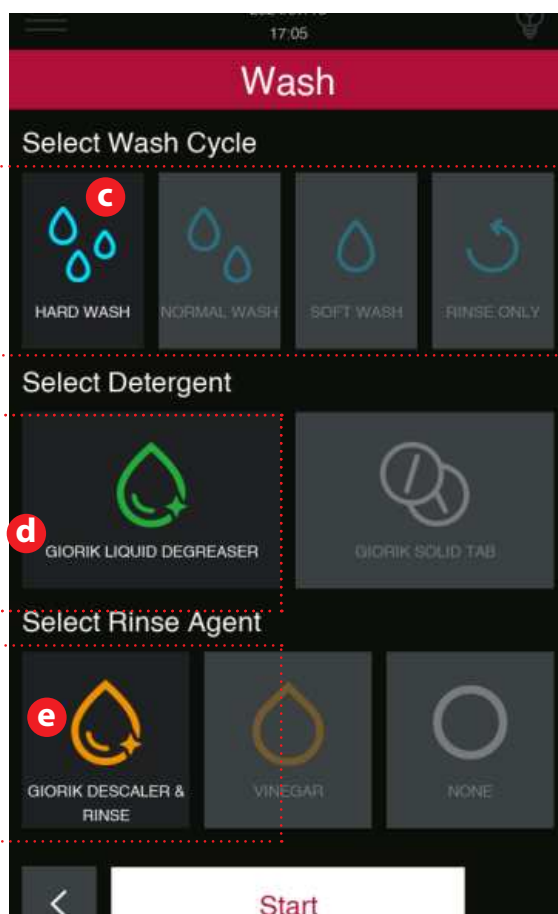
*volba typu mytí*

*setting whether to use liquid  
detergents or tablets.*

*nastavení, zda chcete pro mytí  
použít tekutý čisticí prostředek nebo  
tablety*

*setting the type of rinse agent to be  
used during the wash cycle.*

*nastavení typu oplachového rozto-  
ku, který se má při mytí použít*



Upon request, a manual hand shower is provided to rinse or wash the chamber.



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



52

Mytí spusťte stisknutím tlačítka START.

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

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

Both replaced	Byl vyměněn kanystr s <b>tekutým čisticím prostředkem</b> i kanystr s <b>oplachovým roztokem / odvápnovacím roztokem</b> .
Detergent replaced	Byl vyměněn kanystr s <b>tekutým čisticím prostředkem</b> .
Rinse agent replaced	Byl vyměněn kanystr s <b>oplachovým roztokem / odvápnovacím roztokem</b> .

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

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



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



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

52

Start the wash program by tapping START.

Based on the options chosen, some windows will remind you to clean the chamber gasket using a soaked cloth, add the tablets or check the level of detergent and rinse agent.

If you have replaced some tanks, you must signal the operation by tapping the relative key:

Both replaced	both the <b>liquid detergent</b> and <b>rinse agent/descaler</b> tanks have been replaced.
Detergent replaced	the <b>liquid detergent</b> tank has been replaced
Rinse agent replaced	the <b>rinse agent/descaler</b> tank has been replaced

Then, a window will indicate the progress of the wash program divided into four steps:

<b>pre-wash</b>	a “wet” steam phase is carried out without using a detergent to soften coarse residue.
<b>wash</b>	the real wash cycle using a detergent.
<b>rinse</b>	rinse the chamber accurately (three cycles + one using rinse agent, where applicable) to remove any trace of detergent.
<b>drying</b>	air drying the oven chamber.

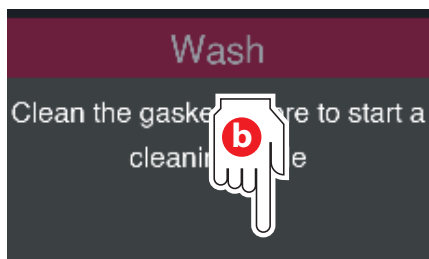
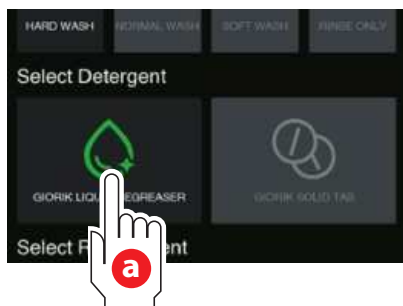


If you often cook fatty foods (e.g. pork roast, roasts, etc.), **between one cooking cycle and the other**, we recommend starting the **rinse** program to facilitate the final cleaning procedure and ensure the utmost hygiene.



During a wash cycle, do not open the oven's door: risk of injuries and intoxication due to vapours. The oven is provided with a safety device, which stops the wash/rinse operation as soon as it is opened: this is highlighted by a message. Closing the door cancels the message and makes the washing/rinsing restart.

**52** WASHING WITH LIQUID DETERGENT  
MYTÍ S TEKUTÝM ČISTICÍM PROSTŘEDKEM



*clean the gasket using a damp cloth.*

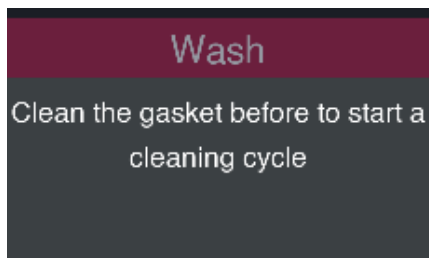
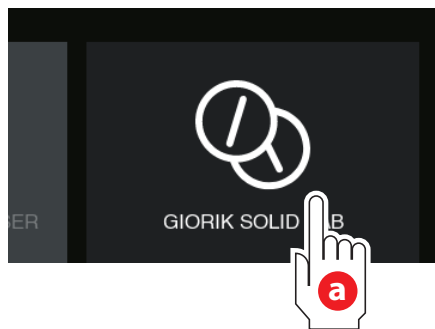


*těsnění se čistí vlhkým hadrem*

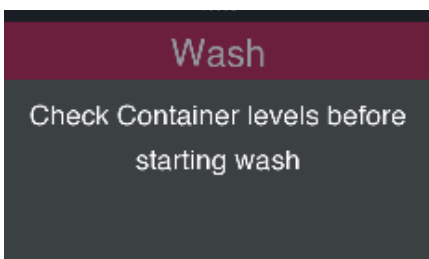


*shows the current phase and its progression  
označuje aktuální fázi a její průběh*

**53** WASHING USING TABLETS  
MYTÍ S TABLETAMI



*clean the gasket using a damp cloth.  
těsnění se čistí vlhkým hadrem*



*shows the current phase and its progression  
označuje aktuální fázi a její průběh*

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

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

Dvě hadičky jsou označeny dvěma **barvami**, aby se zabránilo vložení hadičky, která má vést mycí prostředek do oplachového roztoku a naopak:

barva „**bílá**“ ▶ hadička mycího prostředku

barva „**červená**“ ▶ hadička oplachového roztoku / odvápnovacího roztoku

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

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

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

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

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

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

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

<b>Both replaced</b>	Byl vyměněn kanystr <b>s tekutým čisticím prostředkem</b> i kanystr <b>s oplachovým roztokem / odvápnovacím roztokem.</b>
<b>Detergent replaced</b>	Byl vyměněn kanystr <b>s tekutým čisticím prostředkem.</b>
<b>Rinse agent replaced</b>	Byl vyměněn kanystr <b>s oplachovým roztokem / odvápnovacím roztokem.</b>

## REPLACING THE DETERGENT AND RINSE AGENT (OR VINEGAR) TANKS

**54** ▶ At the bottom of the appliance there are two transparent tubes connected to internal pumps to supply the detergent and rinse agent/descaler.

These two tubes are labelled with two **colours** to prevent you from inserting the detergent supply tube into the rinse agent and vice versa.

“**white**” ▶ detergent tube

“**red**” ▶ rinse agent/descaler tube

Both the detergent and rinse agent must be inserted in their tanks, making sure that they touch the bottom.

**+** The Manufacturer **recommends using its own detergent**, specific for your oven. Other products may be incompatible with the functional and aesthetic components of the appliance and cause damage that the warranty does not cover.

**+** The Manufacturer **recommends using its own rinse agent/descaler**, specific for your oven. The use of white vinegar is allowed but the results on glass surfaces will not be as shiny and transparent. Remember that, **using the Manufacturer's rinse agent/descaler**, will allow you to use the boiler's automatic descaling/cleaning function (this operation is carried out simultaneously with the oven's wash program).

**55** ▶ These tanks must be placed **on the floor**, making sure they do not obstruct the passage of people. Do not place them on the oven or near other hot appliances or objects.

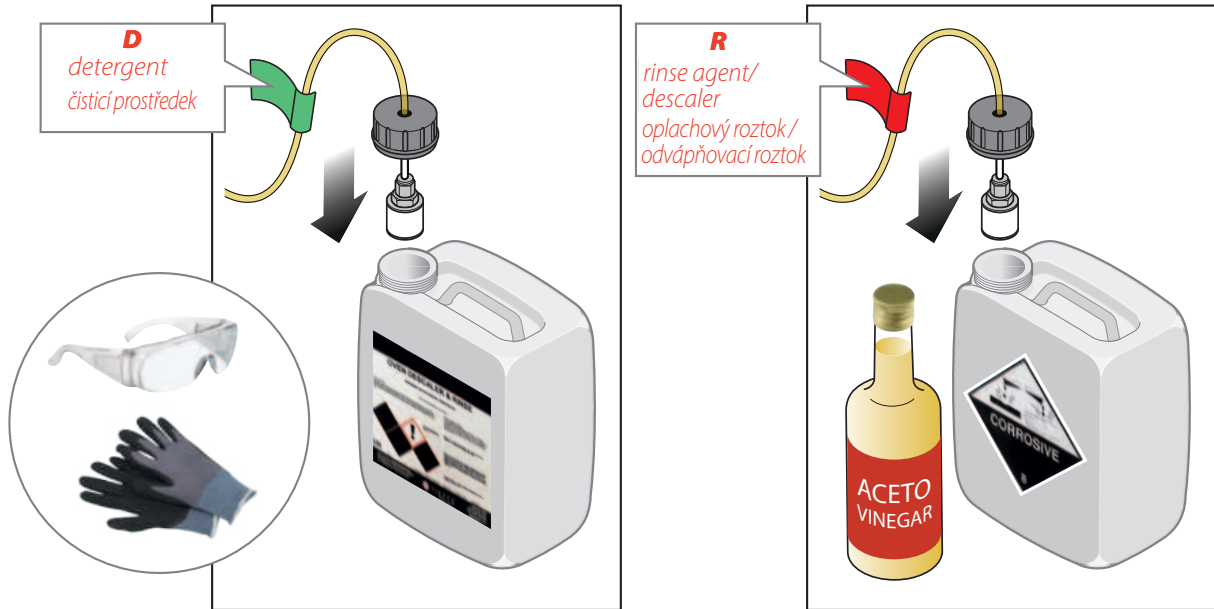
**!** During first installation or when changing the detergent or rinse agent tank, **use personal protective equipment** (e.g. protective goggles and gloves). Do not touch the detergent with bare hands. In case of contact with skin or eyes, rinse thoroughly with running water and contact a doctor immediately.

**!** Ask the manufacturer to provide the safety information and chemical composition data sheets of the detergent. Keep them somewhere accessible to the operators.

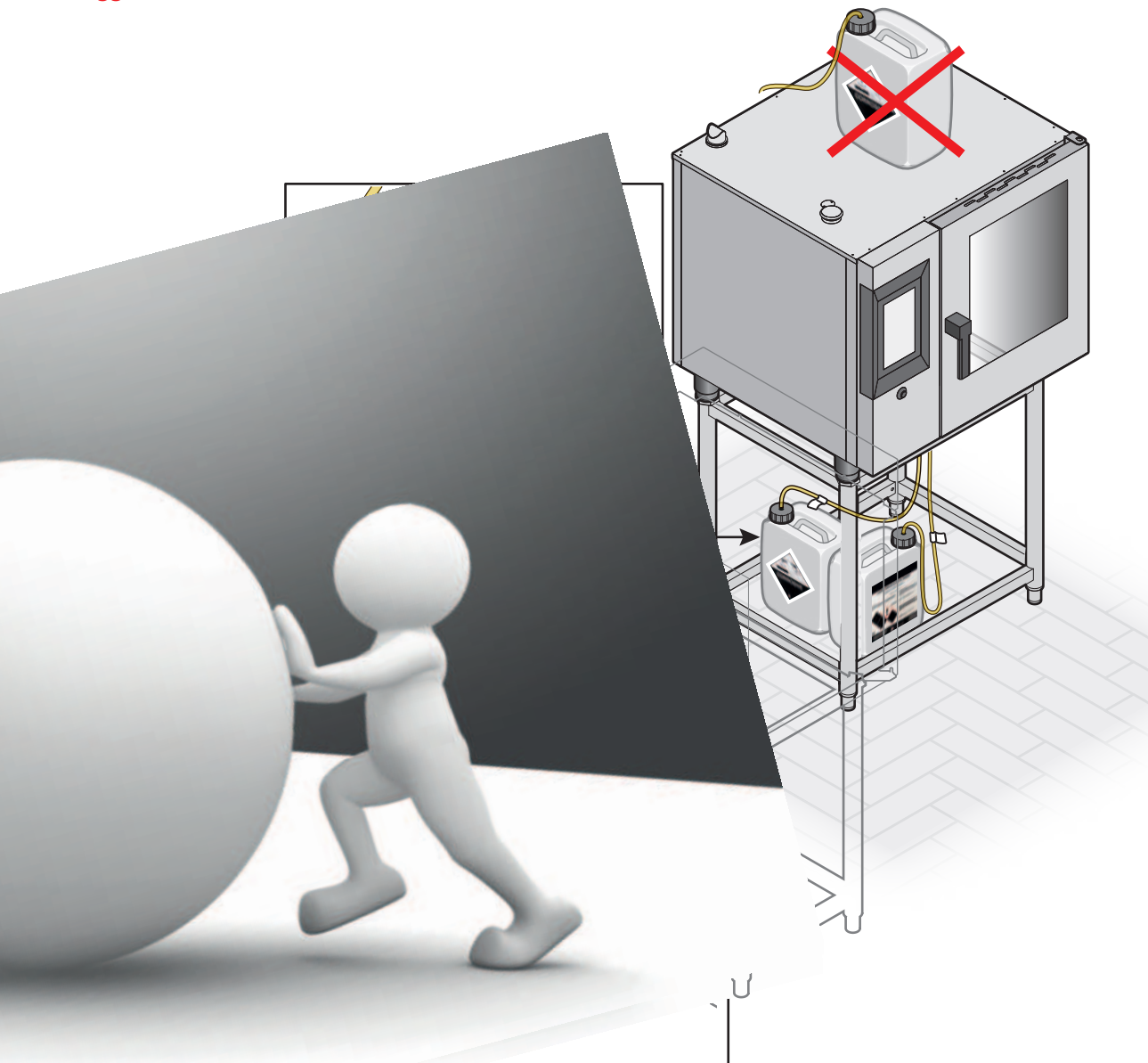
Upon the first wash cycle, after having replaced the tanks, you must signal the operation by tapping the relative key:

<b>Both replaced</b>	both the <b>liquid detergent</b> and <b>rinse agent/descaler</b> tanks have been replaced.
<b>Detergent replaced</b>	the <b>liquid detergent</b> tank has been replaced
<b>Rinse agent replaced</b>	the <b>rinse agent/descaler</b> tank has been replaced

54



55



## PŘERUŠENÍ PROBÍHAJÍCÍHO MYTÍ

Přerušit mytí si pečlivě rozmyslete, protože zbytky čisticího prostředku, pokud nebudou pečlivě odstraněny, mohou být zdrojem kontaminace pro následující pečení. Svěvolné přerušování ze strany uživatele se tedy nedoporučuje.

Mohou se však vyskytnout dva různé případy.

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

přerušit během fáze...	
<b>předmytí</b>	<b>PŘERUŠENÍ POVOLENO</b> Stiskněte tlačítko <b>STOP</b> , pokud jste použili kapsle, objeví se vyskakovací okno s žádostí o jejich odstranění a doporučuje se pečlivě odstranit všechny zbytky (pro odstranění a čištění vždy používejte osobní ochranné prostředky - OOP, například rukavice)
<b>mytí</b>	<b>PŘERUŠENÍ POVOLENO</b> Stiskněte tlačítko <b>STOP</b> , pec poté přejde automaticky do fáze oplachování, která se nedá nijak přerušit
<b>oplachování</b>	<b>PŘERUŠENÍ NEPOVOLENO</b>
<b>sušení</b>	<b>PŘERUŠENÍ POVOLENO</b> Stiskněte tlačítko <b>STOP</b> k přerušování dojde okamžitě

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

## STOPPING A WASH CYCLE IN PROGRESS

Consider the event to stop a wash cycle carefully, as detergent residue may contaminate subsequent cooking cycles, if not accurately removed. Therefore, we strongly recommend not to stop a wash cycle in progress.

However, the following two cases may occur:

- a** If during a wash cycle **there is a power outage that lasts less than two minutes** (e.g. a short blackout), the oven resumes the wash cycle upon restoring the power supply without providing any warning and without the need for any manual intervention.
- b** If the power outage lasts **more than two minutes or you are forced to stop the wash cycle**, you may deal with the following cases:

Interruption during the...	
<b>pre-wash</b>	<b>INTERRUPTION ALLOWED</b> Press the <b>STOP</b> key, then, if the tablets were used, a pop-up appears asking you to remove them and we recommend you scrupulously remove any residues (for removal and cleaning always use personal protective equipment - PPE, for example gloves)
<b>wash</b>	<b>INTERRUPTION ALLOWED</b> Press <b>STOP</b> . The oven automatically switches to a rinse phase, which cannot be interrupted in any way.
<b>rinse</b>	<b>INTERRUPTION NOT ALLOWED</b>
<b>drying</b>	<b>INTERRUPTION ALLOWED</b> Press <b>STOP</b> the wash cycle stops immediately

Upon restoring the power supply, a message warns about the power outage and a buzzer starts beeping. A rinse cycle starts automatically, which cannot be interrupted in any way.

## D2. Období nečinnosti

Během období nečinnosti dodržujte následující opatření:

- odpojte zařízení od elektrického a vodovodního zdroje napájení;
- všechny nerezové povrchy přetřete měkkým hadrem mírně namočeným do vazelinového oleje;

Při prvním opětovném použití:

- důkladně vyčistěte zařízení a příslušenství;
- připojte zařízení k elektrickému a vodovodnímu zdroji napájení;
- před opětovným použitím vystavte zařízení kontrole;



Pro zajištění dokonalých podmínek použití a bezpečnosti zařízení jej doporučujeme podrobit nejméně jednou ročně údržbě a kontrole ze strany autorizovaného servisního střediska.

## D3. Likvidace/poukončení životnosti

V souladu se směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).



Symbol přeškrtnuté popelnice udává, že výrobek byl uveden na trh po 13. srpnu 2005 a na konci životnosti nesmí být likvidován společně s ostatními odpady, ale naopak samostatně.

Veškerá zařízení jsou vyrobena z recyklovatelných kovových materiálů (nerezová ocel, železo, hliník, pozinkovaný plech, měď atd.) v procentu přesahujícím 90 % hmotnosti. Zamezte použití zařízení určeného pro likvidaci odstraněním napájecího kabelu a všech uzavíracích zařízení prostorů nebo dutin (jsou-li přítomné). Je nutné věnovat pozornost manipulaci s tímto výrobkem po konci jeho životnosti a snižovat negativní dopady na životní prostředí, zlepšovat efektivnost využívání zdrojů při uplatnění zásady „kdo znečišťuje, ten platí“, prevence, přípravy pro opětovné použití, recyklace a rekuperace. Připomínáme, že nelegální nebo nesprávná likvidace výrobku znamená uložení pokut v souladu s platnými zákonnými předpisy.

### Informace o likvidaci v Itálii

V Itálii musí být zařízení OEEZ dodáno: do sběrných středisek (nazývaných také sběrné nebo ekologické dvory) prodejci, u kterého kupujete nové vybavení a který je povinen staré zařízení odebrat bezplatně (odběr „jeden za jeden“).

### Informace o likvidaci ve státech Evropské unie

Evropská směrnice o zařízeních OEEZ byla v každém státě přijata jinak. Chcete-li toto zařízení zlikvidovat, doporučujeme kontaktovat místní úřady nebo prodejce a zeptat se je na správnou metodu likvidace.

## D2. Inactivity

During periods of inactivity, take the following precautions:

- disconnect the appliance from the power and water supplies;
- preferably rub a soft cloth lightly doused with Vaseline oil on all stainless steel surfaces;

Before reusing the appliance:

- clean the appliance and its accessories thoroughly;
- reconnect the appliance to the power and water supplies;
- inspect the appliance before using it again;



To ensure that the appliance is in perfect condition in terms of use and safety, an authorised service centre should perform maintenance and inspections at least yearly.

## D3. Disposal

Pursuant to WEEE Directive 2012/19/EU on electrical and electronic equipment waste.



The crossed-out wheeled bin symbol specifies that the product was placed on the market after 13 August 2005 and that at the end of its useful life it should be collected separately and not disposed of

with other waste.

All appliances are made with recyclable metal materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanized steel, copper, etc.) in percentages above 90% by weight. Before disposal, make the appliance unusable by removing the power cable and all compartment or cavity closure devices (where present). Prefer prevention, preparation for reuse, recycling and reclamation, and remember “the polluter pays”. Please remember that illegal or incorrect disposal of the product incurs penalties, as provided for by current legislation.

### Information on disposal in Italy

In Italy WEEE equipment must be delivered: to Collection Centres (also called ecological islands or ecological platforms) to the dealer where you buy new equipment, which is required to collect it free of charge (“one against one” collection).

### Information on disposal in European Union countries

The EU Directive on WEEE appliances has been implemented differently by each country. Therefore, if you want to dispose of this appliance, we recommend you contact your local authorities or dealer for information on the correct disposal method.

## D4. Odvápňení bojleru

Ve vašem spotřebiči musíte pravidelně odstraňovat vodní kámen z bojleru.

Pokud používáte oplachový roztok / odvápňovací roztok výrobce a zvolili jste (obrázek 56 bod **b**), pec **si sama dokáže vypočítat**, kdy je nutné provést odvápňení, a hlášením na displeji oznámí, že je možné ho spustit.

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

**NE:** odvápňování se odloží.

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

Odvápňovací roztok se zavádí přímo do kanystru s oplachovým roztokem (kterým může být podle preferencí uživatele organický oplachový roztok nebo bílý ocet). Pokud chcete pec během fáze odvápňování používat, ohřívač bude automaticky vyřazen.

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

## D4. Boiler descaling

Decalcify the boiler in your appliance periodically.

If you are using the Manufacturer's rinse agent/descaler and you have selected it (figure 56 point **b**), the oven **can autonomously calculate** when descaling is must be carried out and displays a notification to give you the possibility to start this operation.

**56** ▶ When the warning pop-up appears, you can press:

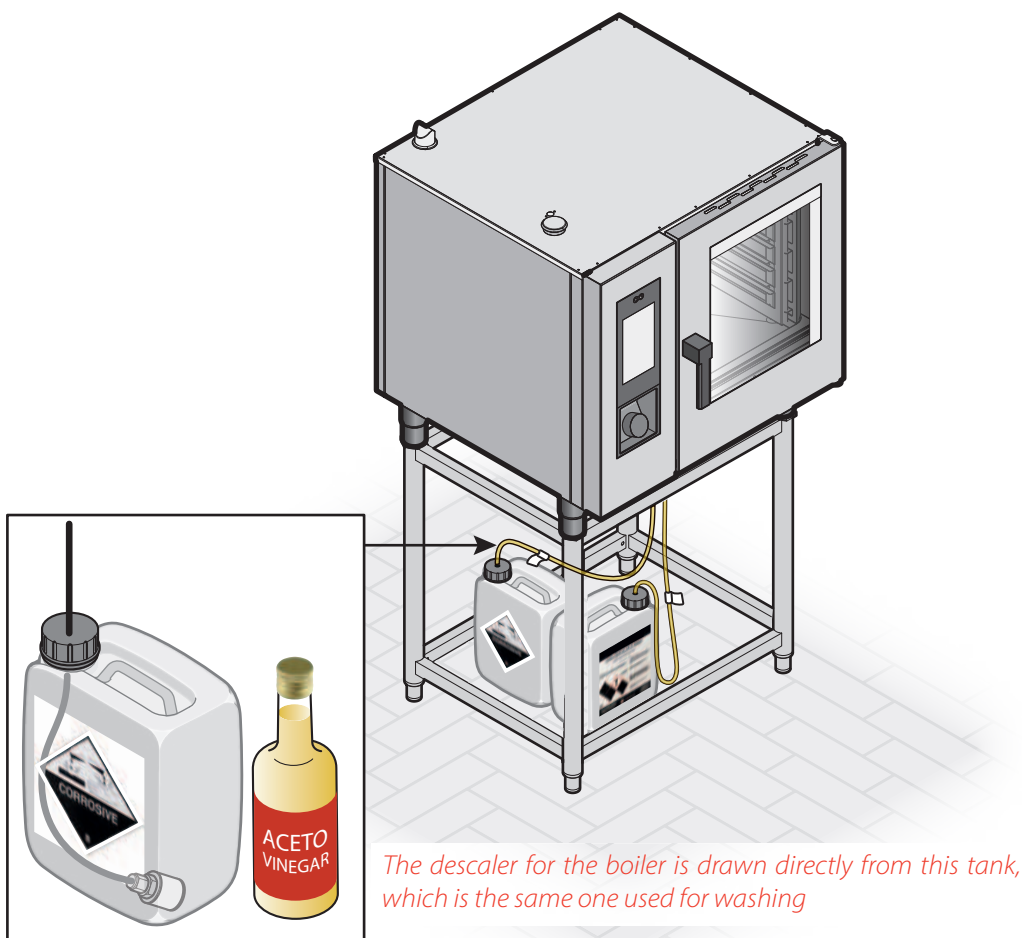
**NO:** to postpone the descaling process.

**YES:** to start the descaling process. In this case, you just have to set the type of descaler to use (organic rinse agent or vinegar). The oven manages all the other operations autonomously. A window indicates the progress of the operation, which occurs in three steps: **preparation, reagent phase and rinse**.

The descaler is supplied by the rinse agent (organic rinse agent or vinegar) tank.

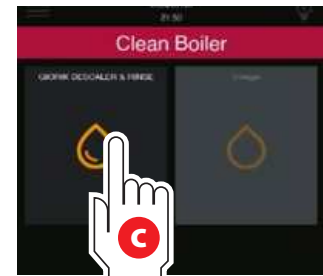
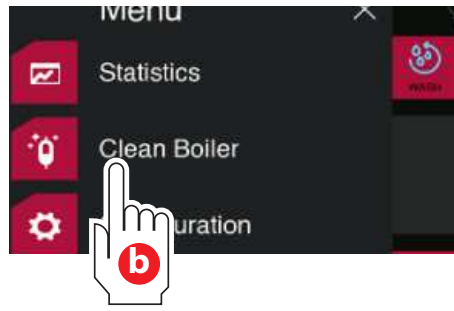
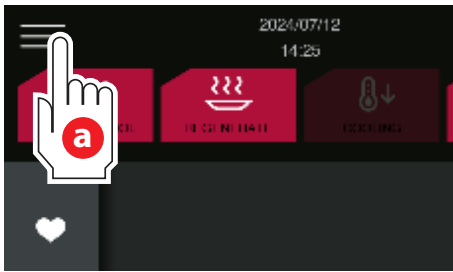
If you want to use the oven during the descaling phase, the boiler will be excluded automatically.

**57** ▶ When needed, descaling can be carried out any time, as shown in the figure.



*The descaler for the boiler is drawn directly from this tank, which is the same one used for washing*

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



*the window indicates the progress of the descaling operation in progress.*

*Na obrazovce je vidět postup probíhajícího odvápňování.*



# E TROUBLESHOOTING

## NĚCO NEFUNGUJE

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

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

Výrobní číslo (S/N): .....

Model zařízení.....

Datum vystavení faktury.....

Číslo faktury.....

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

Your appliance is reliable and strong. However, minor problems may occur, which will be promptly solved by our Support Service.

To know the support service near you, contact the Manufacturer or Retailer specifying the oven's data:

Serial number (S/N).....

Appliance model.....

Invoice date.....

Invoice number.....

While you are waiting for the technical support to intervene, disconnect the oven from the water mains and power supply.



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



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

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

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



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



To replace faulty parts, take them to an authorised installer who will send the parts to the manufacturer for running appropriate checks.



If you need to send the oven or any parts to a service centre or to the manufacturer (after first requesting authorisation from them), you must use the **ORIGINAL** packaging. If it is no longer available, use your own packaging, making sure that:

- glass surfaces are protected using thick polystyrene panels;
- the sheet metal corners and sides are protected against impacts. For this purpose, use corner pieces and thick polystyrene panels on all the sides and corners;
- the door is closed (block it with adhesive tape placing a piece of carton between the door and the tape);
- the oven is placed on a wooden pallet and blocked using nylon straps or sturdy adhesive tape (place a piece of carton between the oven and the tape, so that they do not get in contact);
- the feet are protected against possible impacts.

Complete the packaging by inserting the oven and guards inside a sturdy cardboard box. We recommend writing "FRAGILE" and "DO NOT OVERTURN IT" on the box.



Do not try to repair the oven as this could cause serious harm to people, animals or property and would render the warranty null and void. Always request the intervention of an authorised service centre and request **ORIGINAL** spare parts.

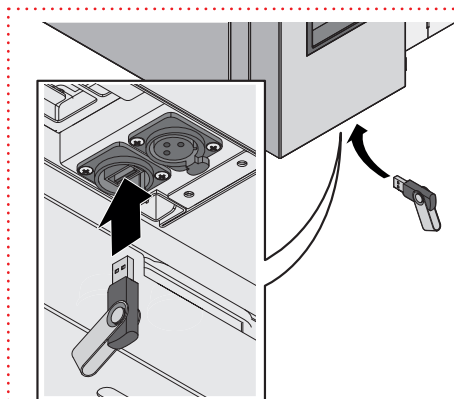
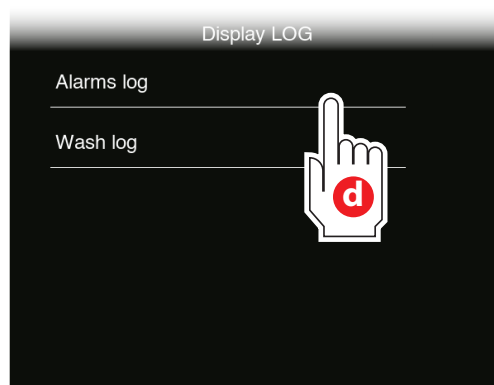
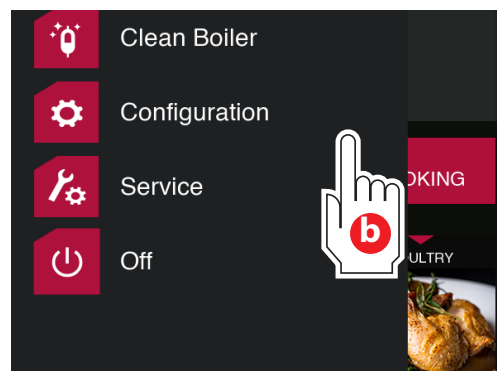
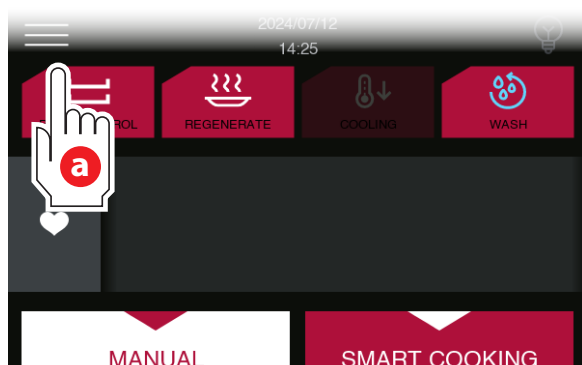
## E1. Alarm display

The appliance stores all the alarms triggered and allows you to save them to a USB stick before deleting them.

## E1. Zobrazení alarmů

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

58



*Export the messages about the triggered alarms to a USB stick (the USB socket is underneath the oven instrument panel)*

*Alarmová hlášení se exportují na osobní USB flash disk (USB zásuvka je pod ovládacím panelem pece)*

## E2. Seznam alarmů

ALARM		POPIS	ZÁKROK
E01	Porucha sondy komory	Porucha teplotní sondy v pečící komoře	Zablokování pečení.
E03	Alarm měniče otáček	Alarm kontrolní karty motoru.	Zablokování pečení.
E05	Tepelná ochrana motoru 1	Alarm tepelné pojistky motoru pece (horní, pokud jsou přítomny 2 motory)	Zablokování pečení. Automatické obnovení
E06	Zabezpečení komory	Alarm tepelné pojistky pečící komory pece	Zablokování pečení. Manuální obnovování autorizovaným technikem.
E09	Komunikace PWM	Chyba komunikace s řídicí kartou hořáku PWM	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E11	Tepelná ochrana motoru 2	Alarm tepelné pojistky motoru pece, dolní	Zablokování pečení. Automatické obnovení
E14	Alarm vysoké teploty desky elektroniky	Alarm vysoké teploty elektronické desky pece	Zablokování pečení.
E15	Předběžný alarm vysoké teploty	Předběžný alarm vysoké teploty elektronické desky pece	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E16	Nedostatečná komunikace se základnou	Problémy se sériovou komunikací mezi dotykovou deskou a základní deskou	Zablokování pečení.
E17	Porucha sondy	Problémy s detekcí zapichovací sondy	Zablokování pečení. Automatické obnovení
E19	Porucha sondy 4	Porucha sondy systému kontroly vlhkosti 4	Zablokování smíšeného pečení / pečení v páře
E20	Porucha sondy 5	Porucha sondy systému kontroly vlhkosti 5	Zablokování smíšeného pečení / pečení v páře
E21	Chybí voda	Alarm nedostatku vody pro produkci páry	Zablokování smíšeného pečení / pečení v páře
E22	Není elektrické napětí	Chybí napájení elektrickým proudem	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E23	Vypouštění bojleru nedokončeno	Problém s vypouštěním bojleru	Zablokování pečení. Automatické obnovení
E24	Porucha průtokoměru	Alarm nedostatku vody pro mytí	Zablokování mytí. Manuální obnovení
E25	Mytí přerušeno kvůli problému s napouštěním čisticího prostředku	Problém s čerpáním čisticího prostředku pro ohříváč.	Zablokování mytí ohříváče. Manuální obnovení
E04	Alarm proudění vzduchu	Problém s tlakovým spínačem vzduchová pojistka horního hořáku (pokud jsou přítomny 2 hořáky)	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E07	PWM	Problém systému řízení rychlosti ventilátoru hořáku	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E09	Komunikace PWM	Problém digitální komunikace s řídicí deskou rychlosti ventilátoru hořáku	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E12	Alarm nedostatku plynu	Nedochází k zapálení nebo detekci plamene hořáku	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E13	Alarm nedostatku plynu 2	Nedochází k zapálení nebo detekci plamene hořáku	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E08	PWM2	Problém systému řízení rychlosti ventilátoru hořáku	Zablokování pečení. Manuální obnovení

ŘEŠENÍ	POZNÁMKY
kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
Kontaktujte technický servis regionálního prodejce a sdělte mu zobrazený specifický chybový kód (příklad: alarm měniče otáček kód 8')	
kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
Vyčistěte filtr na ovládacím panelu v technické místnosti  obr. 47). Nevypínejte externí napájení pece. Při opakování kontaktujte technický servis nebo prodejce.	
Vyčistěte filtr na ovládacím panelu v technické místnosti  obr. 47). Nevypínejte externí napájení pece. Při opakování kontaktujte technický servis nebo prodejce.	
Vypněte a znovu zapněte zařízení. Při opakování: kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Zkontrolujte, zda jste zapichovací sondu správně zapojili do konektoru. Při opakování: kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Porucha sondy pro detekci vlhkosti: pec lze nadále používat normálně, ale pouze v konvekčním režimu. Kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
Porucha sondy pro detekci vlhkosti: pec lze nadále používat normálně, ale pouze v konvekčním režimu. Kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
Zkontrolujte, zda je otevřený vodovodní kohoutek. Stisknutím tlačítka „X“ resetujete alarm. Pec lze nadále používat normálně, ale pouze v konvekčním režimu, je-li přítomen. Kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
Stisknutím tlačítka „X“ resetujete alarm. Zkontrolujte, zda nedošlo k přerušení elektrického vedení. Při opakování: Kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
Kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
Zkontrolujte, zda je otevřený vodovodní kohoutek. Stisknutím tlačítka „X“ resetujete alarm. Kontaktujte technický servis regionálního prodejce	
Zkontrolujte, zda je trubka pro čerpání oplachového roztoku / odvápnovacího roztoku dobře zavedená do kanystru a zda je kanystr dostatečně plný. Při opakování: kontaktujte technický servis regionálního prodejce.	
Zkontrolujte, zda je odvod spalin čistý. Stisknutím „X“ proveďte reset. Jestliže problém přetrvává, kontaktujte technický servis	
Stisknutím „X“ proveďte reset; odpojte a znovu přiveďte externí napájení pece. Jestliže problém přetrvává, kontaktujte technický servis	
Stisknutím „X“ proveďte reset; odpojte a znovu přiveďte externí napájení pece. Jestliže problém přetrvává, kontaktujte technický servis	
Ujistěte se, že do pece přichází plyn (zkontrolujte, zda jsou ventil a uzavírací elektromagnetické ventily plynu před pecí otevřené a aktivní). Ujistěte se, že nebyly náhodně zaměněny FÁZE a NULOVÝ VODIČ elektrického napájení (nechejte zkontrolovat technikem, že mezi skříní pece (uzemnění) a fází je napětí 230 V). Stisknutím tlačítka reset alespoň na jednu sekundu proveďte reset (může být nutné operaci opakovat několikrát) Pokud problém přetrvává, kontaktujte servis.	
Ujistěte se, že do pece přichází plyn (zkontrolujte, zda jsou ventil a uzavírací elektromagnetické ventily plynu před pecí otevřené a aktivní). Ujistěte se, že nebyly náhodně zaměněny FÁZE a NULOVÝ VODIČ elektrického napájení (nechejte zkontrolovat technikem, že mezi skříní pece (uzemnění) a fází je napětí 230 V). Stisknutím tlačítka reset alespoň na jednu sekundu proveďte reset (může být nutné operaci opakovat několikrát) Pokud problém přetrvává, kontaktujte servis.	
Stisknutím „X“ proveďte reset; odpojte a znovu přiveďte externí napájení pece. Jestliže problém přetrvává, kontaktujte technický servis	

ALARM		POPIS	ZÁKROK
E18	Alarm proudění vzduchu	Problém s tlakovým spínačem bezpečnost vzduchu hořáku	Zablokování pečení. Manuální obnovení
E30	Chyba detekce plamene a horní PWM (pokud jsou přítomny 2 hořáky)	Alarm Time out flame PWM 1	Zablokování vaření
E31	Chyba detekce plamene a dolní PWM (pokud jsou přítomny 2 hořáky)	Alarm Time out flame PWM 2	Zablokování vaření

ŘEŠENÍ	POZNÁMKY
Zkontrolujte, zda je odvod spalin čistý. Stisknutím kolečka proveďte vymazání. Jestliže problém přetrvává, kontaktujte technický servis	
Stiskněte tlačítko reset na 1 sekundu, abyste se pokusili o resetování. Pokud přetrvává, zavolejte místní servis	
Stiskněte tlačítko reset na 1 sekundu, abyste se pokusili o resetování. Pokud přetrvává, zavolejte místní servis	

## E2. Alarm log

ALARM		DESCRIPTION	ACTION
E01	Chamber probe failure	Cooking chamber temperature detection probe failure	Cooking stopped.
E03	Inverter alarm	Motor control board alarm.	Cooking stopped.
E05	Motor safety 1	Oven motor thermal safety alarm (higher in the presence of 2 motors)	Cooking stopped. Automatic reset
E06	Chamber safety	Oven cooking chamber overtemperature thermal safety alarm	Cooking stopped. Manual reset by authorised technician
E09	PWM Communication	Communication error with PWM burner control board	Cooking stopped. Manual reset
E11	Motor safety 2	Lower oven motor thermal safety alarm	Cooking stopped. Automatic reset
E14	Electronic board temperature alarm	Oven board overtemperature alarm	Cooking stopped.
E15	Temperature pre-alarm	Oven board overtemperature pre-alarm	Cooking stopped. Manual reset
E16	No communication with the base	Serial communication problems between the touch board and the base board	Cooking stopped.
E17	Core probe failure	Core probe detection problems	Cooking stopped. Automatic reset
E19	Probe 4 failure	Humidity control system probe 4 failure	Cooking stopped at combi/steam
E20	Probe 5 failure	Humidity control system probe 5 failure	Cooking stopped at combi/steam
E21	No water	No water for the production of steam alarm	Cooking stopped at combi/steam
E22	No power.	No external power supply	Cooking stopped. Manual reset
E23	Boiler drain not completed	The boiler does not drain properly	Cooking stopped. Automatic reset
E24	Flowmeter failure	No wash water alarm	Wash block. Manual reset
E25	Descaling process interrupted due to cleaning product loading failure	Problems with loading the boiler cleaning product	Boiler wash block. Manual reset
E04	Air Flow Alarm	Pressure switch problem burner air safety (higher in the presence of 2 burners)	Cooking stopped. Manual reset
E07	PWM	Problem with burner fan speed control system	Cooking stopped. Manual reset
E09	PWM Communication	Problem with digital communication with burner fan speed control board	Cooking stopped. Manual reset
E12	No gas alarm	Failed start-up and/or burner flame detection	Cooking stopped. Manual reset
E13	No gas alarm 2	Failed start-up and/or burner flame detection	Cooking stopped. Manual reset
E08	PWM2	Problem with burner fan speed control system	Cooking stopped. Manual reset

SOLUTIONS	NOTES
contact the technical support service or your local retailer	
contact the technical support service or your local retailer and communicate the displayed error (e.g. "inverter alarm code 8")	
contact the technical support service or your local retailer	
contact the technical support service or your local retailer	
contact the technical support service or your local retailer	
contact the technical support service or your local retailer	
Clean the technical compartment instrument panel filter  fig. 47). Do not disconnect the oven's external power supply. If the problem persists, contact the technical support service or your local retailer.	
Clean the technical compartment instrument panel filter  fig. 47). Do not disconnect the oven's external power supply. If the problem persists, contact the technical support service or your local retailer.	
Switch the appliance off and on again. If the problem persists, contact the technical support service or your local retailer	
Make sure you have inserted the core probe into the connector. If the problem persists, contact the technical support service or your local retailer	
Humidity detector probe failure: you can continue to use the oven as usual but only in convection mode. Contact the technical support service or your local retailer	
Humidity detector probe failure: you can continue to use the oven as usual but only in convection mode. Contact the technical support service or your local retailer	
Check that the water is turned on at the tap. Press "X" to reset the alarm. You can continue to use the oven as usual but only in convection mode, if available. Contact the technical support service or your local retailer	
Press "X" to reset the alarm. Check if a power outage occurred. If the problem persists: Contact the technical support service or your local retailer	
Contact the technical support service or your local retailer	
Check that the water is turned on at the tap. Press "X" to reset the alarm. Contact the technical support service or your local retailer	
Make sure that the rinse agent/descaler loading tube is properly inserted in the tank and that the latter is full. If the problem persists, contact the technical support service or your local retailer	
Check that the flue gas outlet duct is free. Press "X" to reset. If the problem persists, contact the customer support service	
Press "X" to reset; remove and restore external power to the oven. If the problem persists, contact the customer support service	
Press "X" to reset; remove and restore external power to the oven. If the problem persists, contact the customer support service	
Make sure that the oven is receiving gas (check that the gas shut-off valve and solenoid valves to the oven are open and active). Make sure that PHASE and NEUTRAL have not been swapped by accident in the power supply (have a technician check that there is a voltage of 230V between the oven body (earth) and the phase). Push the reset key for at least one second to reset (it may be necessary to repeat the operation several times). If the problem persists, contact support.	
Make sure that the oven is receiving gas (check that the gas shut-off valve and solenoid valves to the oven are open and active). Make sure that PHASE and NEUTRAL have not been swapped by accident in the power supply (have a technician check that there is a voltage of 230V between the oven body (earth) and the phase). Push the reset key for at least one second to reset (it may be necessary to repeat the operation several times). If the problem persists, contact support.	
Press "X" to reset; remove and restore external power to the oven. If the problem persists, contact the customer support service	

ALARM		DESCRIPTION	ACTION
E18	Air Flow Alarm	Pressure switch problem burner air safety	Cooking stopped. Manual reset
E30	Flame detection error and upper PWM (in the presence of 2 burners)	Time out flame PWM 1 Alarm	Cooking stopped
E31	Flame detection error and lower PWM (in the presence of 2 burners)	Time out flame PWM 2 Alarm	Cooking stopped

SOLUTIONS	NOTES
Check that the flue gas outlet duct is free. Press the knob to reset. If the problem persists, contact the customer support service	
Press the reset key for 1 second. If the problem persists, contact your local support service	
Press the reset key for 1 second. If the problem persists, contact your local support service	





## List of service organizations:

**CZ: RM GASTRO CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9  
Tel. +420 281 926 604, [info@rmgastro.cz](mailto:info@rmgastro.cz), [www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)

**SK: RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom  
Tel.: +421 32 7717061, [obchod@rmgastro.sk](mailto:obchod@rmgastro.sk), [www.rmgastro.sk](http://www.rmgastro.sk)

**PL: RM GASTRO Polska Sp.z o.o.**, ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń  
Tel.: +33 854 73 26, [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)