



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.MapTM PLUS

NÁVOD POUŽITÍ



BEZPEČNOSTNÍ NORMY A RADY PRO PEČENÍ

Bezpečnostní normy	4
Obecné pokyny pro použití	6
RADY PRO PEČENÍ	6
BLACK-OUT	6
NAKLÁDKA A POUŽITÍ VOZÍKŮ (POUZE PODLAHOVÉ PECE S VOZÍKY).....	7
Použití Master Touch.....	8

ÚDRŽBA

Čištění	42
Poprodejní servis.....	43
Období nečinnosti.....	44
Likvidace	44
Záruční certifikát	44
Záruka.....	45

POUŽITÍ

Menu Set (Nabídka nastavení)	10
JAK NASTAVIT PARAMETRY VAŘENÍ/PEČENÍ.....	11
NASTAVTE PŘEDEHŘEV A STEP (KROKY) PEČENÍ	11
SPUŠŤTE VAŘENÍ/PEČENÍ	12
DETAILY: detekce spotřeby.....	13
DETAILY: ADAPTIVE.Cooking.....	13
KONEC VAŘENÍ/PEČENÍ	14
DETAILY: středová sonda.....	14
SPUŠŤTE VAŘENÍ/PEČENÍ	15
VYBRAT ULOŽENÉ VAŘENÍ/PEČENÍ.....	15
Nabídka MIND.Maps	16
MIND.MAPS.....	16
Nabídka Programs (Programy)	19
MY PROGRAMS (MOJE PROGRAMY)	19
MY MIND.MAPS	19
Nabídka Multi.time	20
NEW MULTI.TIME (NOVÝ MULTI.TIME): NASTAVTE A ULOŽTE NOVÉ VAŘENÍ/PEČENÍ MULTI.TIME.....	21
MY MULTI.TIME (MŮJ MULTI.TIME).....	23
MY MENU (MOJE NABÍDKA).....	23
DETAILY: funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA).....	24
Nabídka ChefUnox	25
CHEFUNOX MULTI.TIME.....	25
CHEFUNOX AUTOCOOK.....	27
Nabídka Mise en place	28
NEW MISE EN PLACE (NOVÉ MISE EN PLACE): NASTAVTE A ULOŽTE NOVÉ VAŘENÍ/PEČENÍ MISE EN PLACE	29
MISE EN PLACE	31
MY MENU (MOJE NABÍDKA).....	31
DETAILY: funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA).....	32
DETAILY: funkce „MENU GIORNALIERO“ (DENNÍ NABÍDKA)	32
Nabídka Unox.Care	33
ROTOR.KLEAN	33
UNOX.PURE.....	34
UNOX.PURE-RO	35
Menu READY.COOK	36
Nabídka Data (Údaje)	37
SPOTŘEBA.....	37
DATA HACCP	37
Menu Settings	38
USER SETTINGS - UŽIVATELSKÁ NASTAVENÍ.....	38
Čištění	39

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO POUŽITÍ

- Použití a čištění jiná, než ta co jsou uvedena v tomto návodu jsou považována za nevhodná a může to mít za následek škodu, zranění nebo smrt, a propadnutí záruky a osvobození společnosti UNOX od odpovědnosti.
- Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržba, kterou provádí uživatel, nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.
- Děti musí být pod dozorem, aby se zajistilo, že si nebudou se zařízením hrát.
- Toto zařízení lze používat výhradně k vaření/pečení potravin v průmyslových a profesionálních kuchyních a pouze kvalifikovaným personálem, který je pravidelně školen: jakékoli jiné použití není v souladu se zamýšleným použitím, a proto je nebezpečné.
- Pokud zařízení nefunguje, nebo pokud si všimnete jakýchkoli funkčních nebo strukturálních změn, odpojte jej od elektrického napájení a přívodu vody a plynu (pouze u plynových pecí) a obraťte se na autorizované servisní středisko společnosti UNOX, aniž byste se pokoušeli jej sami opravit. Pro opravy si vyžádejte originální náhradní díly společnosti UNOX.
- Nedodržování těchto pokynů může způsobit škody a zranění, a to i smrtelné, a povede ke zrušení záruky.
- Doporučujeme, abyste se ujistili, že zařízení je v perfektním provozuschopném stavu a v perfektních bezpečnostních podmínkách, nechat provést alespoň jednou ročně údržbu a kontrolu autorizovaným servisním střediskem.
- Kalibrace měřicího systému vlhkosti se provede během první instalace (kontaktujte Service Unox) a ve chvíli, kdy si to vyžádá pec.



NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ A ZRANĚNÍ!

- Během vaření/pečení a při chlazení každého kusu přístroje buďte opatrní:
- Dotýkejte se pouze ovládacích prvků nebo rukojeti zařízení, protože externí části jsou velmi horké (teplota vyšší než 60 °C / 140 °F).
- Pokud je nutné otevřít dveře, dělejte tak velmi pomalu a opatrně, aby nedošlo k unikání páry při vysoké teplotě z varné/pečicí komory.
- Pro manipulaci s nádobami, doplňky a dalšími předměty uvnitř varné/pečicí komory vždy používejte ochranný tepluvzdorný oděv vhodný pro dané použití.
- Při odstraňování plechu z pece buďte maximálně opatrní.
- Před vyjmutím plechu z pece vyjměte sondu z jídla a vložte jí do příslušného vnějšího pouzdra. Před vyjmutím plechu z pece zkontrolujte, zda kabel sondy nezabrání vyjmutí. Se sondou zacházejte opatrně, protože je velmi ostrá a po použití je její jehlice velmi horká.
- Během funkce COOL/RAFFREDDAMENTO (chlazení komory) přístroj produkuje vodu, dveře udržujte zavřené, aby nedošlo k poranění horkou párou.
- Při provozu a až do úplného vychlazení neodstraňujte a ani se nedotýkejte ochranného krytu ventilátoru, ventilátoru a odporu.
- Před použitím čisticího prostředku si pečlivě přečtěte bezpečnostní list produktu.
- Během čištění neotvírejte dveře pece, neboť by mohlo dojít k poranění očí, sliznice či kůže kontaktem s použitými chemickými čisticími prostředky, které jsou vstřikovány do pečicí komory a rozprašovány pomocí silného proudu vzduchu.
- V případě údržby hydraulického okruhu pece je nutné používat OOP specificky určené pro čisticí prostředky (viz bezpečnostní list produktu), především ochranné rukavice a brýle, protože zbytky čisticího prostředku se mohou usadit v částech okruhu případně pod tlakem.
- Hydraulický okruh pece, který začíná přípojkou 3/4" (se zabudovaným zpětným ventilem) a obsahuje všechny trubky a příslušenství na konci tohoto okruhu, se nesmí nijak upravovat, protože by mohlo dojít ke škodám, zraněním či smrtelným úrazům.

Pouze pro podlahové pece s vozíkem:

- Vždy po vložení do varné/pečicí komory a pokaždé, když je nemusíte přesouvat, zablokujte parkovací brzdy na předních kolečkách.
- Plechy vždy zajistěte vložení do vodítek.
- Buďte velmi opatrní při manipulaci, protože plechy mohou obsahovat vroucí kapaliny, jež mohou unikat a samotné vozíky se mohou překlopit (například při jejich posuvu na nerovném nebo šikmém povrchu, nebo přes dveře).



NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Před použitím se ujistěte, že uvnitř komory zařízení nejsou žádné cizí předměty (návod k obsluze, igelitové sáčky nebo cokoli jiného), anebo zbytky čisticích prostředků; stejně tak se ujistěte, že kouřovod je volný, bez překážek a v jeho blízkosti se nevyskytují žádné hořlavé materiály.
- Nepokládejte žádné zdroje tepla (např. grily, fritézy atd.), lehce vznětlivé látky nebo hořlaviny v blízkosti zařízení (např. naftu, benzin, láhve alkoholu atd.).
- Nepoužívejte při vaření/pečení lehce vznětlivé potraviny nebo kapaliny (např. alkohol).
- Udržujte v čistotě varnou/pečicí komoru prováděním denního čištění nebo po každém vaření: tuky nebo zbytky jídla, nejsou-li odstraněny z komory, se mohou vznítit!




NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM


- Neotvírejte prostory označené těmito symboly: otevření je vyhrazeno pro kvalifikované pracovníky s autorizací od společnosti UNOX. Nedodržení tohoto pravidla povede ke zrušení záruky a vystavuje riziku poškození a zranění, a to i k smrtelnému.

Pouze pro plynové pece

- Kouřovod, který je umístěn v horní části pece, udržujte bez překážek (např. předměty, plechy atd.).
- Pokud je k dispozici, při použití přístroje vždy zapněte digestoř na odsávání výparů.
- Pokud je přístroj připojen ke komínu pro odsávání, stejně musí být:
 - udržován bez jakýchkoliv překážek - nebezpečí požáru!
 - pravidelně čištěn a kontrolován v souladu s předpisy v zemi instalace - nebezpečí požáru!
- Přístroj by měl být umístěn mimo průvanu nebo proudění vzduchu - nebezpečí požáru!
- Ujistěte se, zda jsou větrací otvory a spodní část přístroje čisté a bez překážek (např. předměty umístěné v blízkosti přístroje).
- Pokud byste byli varováni na zápach plynu:
 - okamžitě zastavte napájení plynem;
 - okamžitě vyvětrejte místnost;
 - nedotýkejte se žádných elektrických spínačů, nedělejte jiskry nebo otevřený oheň;
 - na kontaktování dodavatele plynu použijte telefon nacházející se mimo prostoru s únikem plynu.

-  **Před použitím zařízení si pozorně přečtěte kapitolu „Bezpečnostní normy“**
-  **V případě vaření/pečení velkého množství tučných jídel umístěte prázdný a neperforovaný plech do nejnižších vodících lišt pece. Případně můžete použít nádobu odpovídající velikosti.**

- Při prvním použití zařízení důkladně vyčistěte vnitřek varné/pečicí komory pece a příslušenství (viz kap. **Čištění** na str. 42); nechte ji běžet naprázdno a při maximální teplotě po dobu asi 1 hodiny, aby se odstranily veškeré nepříjemné pachy, způsobené ochrannými oleji používanými ve výrobním závodě.
- Při otevření dveří varné/pečicí komory, s výjimkou zvolení funkce „COOL/CHLAZENÍ“, se topení a ventilátor automaticky vypnou a začnou pracovat brzdy zabudované do ventilátoru (ventilátor pokračuje v otáčení jen krátkou dobu).
- Pokud je přístroj zapnut na dobu delší než 15 minut bez volby provozního režimu nebo automatického čištění, automaticky se přepne do (stand-by) pohotovostního režimu, aby se snížila spotřeba energie.
- Chcete-li ukončit STAND-BY (pohotovostní) režim, jednoduše stiskněte tlačítko START/STOP.
- Používejte zařízení při okolní teplotě mezi +5 °C a +35 °C.
- Vyhněte se solení potravin ve varné/pečicí komoře. Pokud se tomu nedá vyhnout, proveďte v co nejkratším čase vyčištění pece (viz kap. **Čištění** na str. 42).
- Aby nedocházelo k varu, nepoužívejte nádoby s kapalinami nebo potravinami, jež teplem zkapalní, v množství větším než takové, které můžete snadno udržet pod kontrolou.
- Pro provoz pece s pečicí komorou zavřenou na maximum nastavte na displeji MasterTouch hodnotu 0% relativní vlhkosti.

-  Z bezpečnostních důvodů NEUMÍSŤUJTE poslední plech ve výšce větší než 160 cm. Kdyby to bylo nutné, **povinně použijte lepidlo ze sáčku „startovacího kitu“ ve výšce 160 cm.**

RADY PRO VAŘENÍ/PEČENÍ

- Doporučuje se vždy předehřát pec na teplotu vyšší, než je požadováno pro vaření/pečení alespoň 30-50 °C za účelem snížení účinků tepelné ztráty v důsledku otevření dveří.
- Používejte plechy a grilovací mřížky společnosti UNOX; snažte se na nich jídlo rovnoměrně rozložit, aby se zabránilo jak překrývání potravin, tak jejich nadměrnému zatížení.
- Vždy postupujte podle pokynů o zatížení zařízení ve vašem vlastnictví.

BLACK-OUT (VÝPADEK NAPÁJENÍ)

V případě výpadku napájení nebo vypnutí zařízení bude po restartování zařízení pokračovat v probíhajícím programu (např. recept Multitime). Čas vaření/pečení může být prodloužen maximálně o 2 minuty.

Per navigaci a nastavení parametrů používejte pouze suché a čisté prsty. Nepoužívejte vidličky, vařečky atd.
Dodané pero se může používat pouze pro kreslení křivek vaření v menu Mind.Maps a pro podpisy.

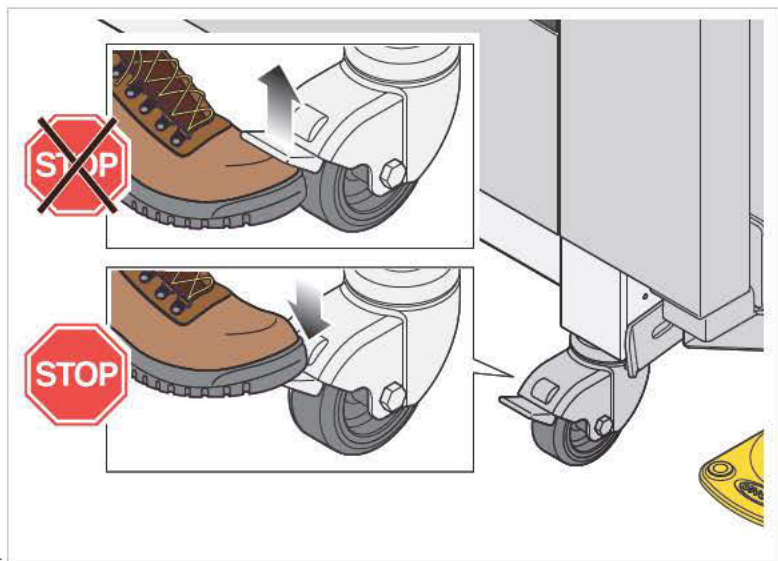
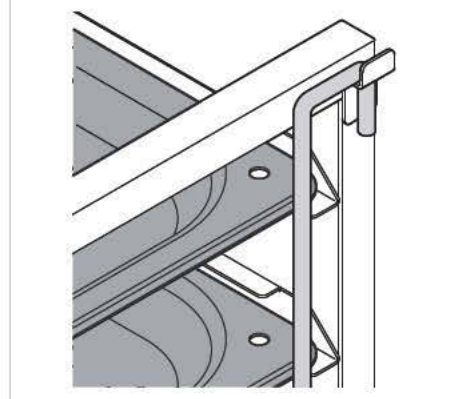
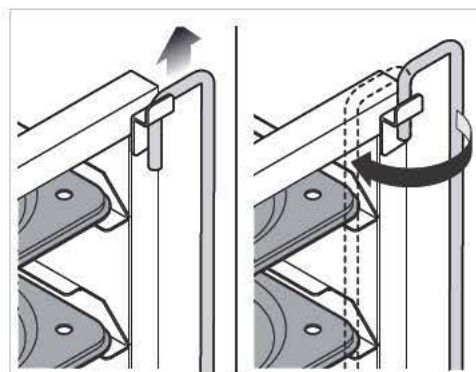
CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Obecné indikace použití

NALOŽENÍ A POUŽÍVÁNÍ VOZÍKŮ (JEN U PODLAHOVÝCH PEČÍ S VOZÍKY)

! Používejte výhradně vozíky, plechy a grilovací mřížky společnosti UNOX.

- Nakládejte potraviny na vozíky opatrně, bez jejich přetížení: snížení vozíku je normální a závisí na množství potravin uložených na plechách.
- Vozík se musí zasouvat do pece pomocí spodních posuvných vodítek.
- Při manipulaci s vozíkem zablokujte plechy, jak je znázorněno na obrázku.
- Zablokujte vždy parkovací brzdy na předních kolečkách po vložení do varné/pečicí komory a pokaždé, když je nemusíte přesouvat.
- Buďte velmi opatrní při manipulaci, protože plechy mohou obsahovat vroucí kapaliny, jež mohou unikat a samotné vozíky se mohou překlopit (například při jejich posuvu na nerovném nebo šikmém povrchu, nebo přes dveře).



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Použití Master - Touch



SET (NASTAVIT)

Umožňuje provedení „manuálního“ vaření, kdy uživatel musí zadat parametry každého vaření.



[Bližší informace na str. 10](#)



PROGRAMS (PROGRAMY)

Umožňuje přistoupit k dříve uloženému seznamu vaření/pečení pomocí „MENU SET“ (nabídka nastavení) nebo k vytvoření nového receptu a jeho uložení.



[Bližší informace na str. 19](#)



MULTITIME (MULTIČASOVAČ)

V moderních kuchyních není neobvyklé, že je třeba současně vařit produkty, které vyžadují různé doby vaření: s nabídkou Multi.time můžete použít pec s kontinuálním cyklem, vkládat do pece jídla v různých časech a spravovat doby jejich vaření/pečení s použitím až do 10 různých časovačů.



[Bližší informace na str. 20](#)



CHEF UNOX

Tato nabídka nabízí řadu přednastavených receptů UNOX. Na základě zkušeností můžete tyto recepty přizpůsobit, aby byly vhodnější pro vaše potřeby a očekávání.



[Bližší informace na str. 25](#)



MISE EN PLACE

Nabídka Mise en place umožňuje vytahovat z pece ve stejném momentu plechy s různou dobou vaření/pečení, který byly vloženy v různých časech.



[Bližší informace na str. 28](#)



UNOX.CARE

Umožňuje přístup k seznamu čištění, správě a filtru Unox Pure a k údržbě pece.



[Bližší informace na str. 33](#)



READY.COOK/READY.BAKE

Umožňuje přístup k dříve uloženým programům tak, aby bylo možné co nejrychleji spustit nejpoužívanější recepty.



[Bližší informace na str. 36](#)

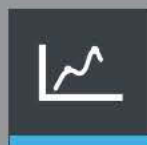


DATA (ÚDAJE)

Umožňuje přístup k řízení spotřeby a údajům HACCP.



[Bližší informace na str. 37](#)

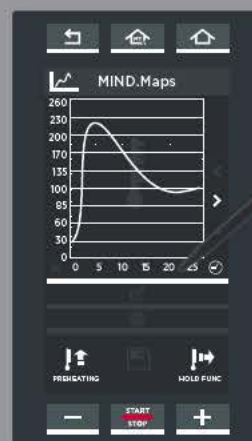


MIND MAPS

Nový způsob, jak nastavit parametry vaření/pečení: snadný, rychlý a intuitivní.



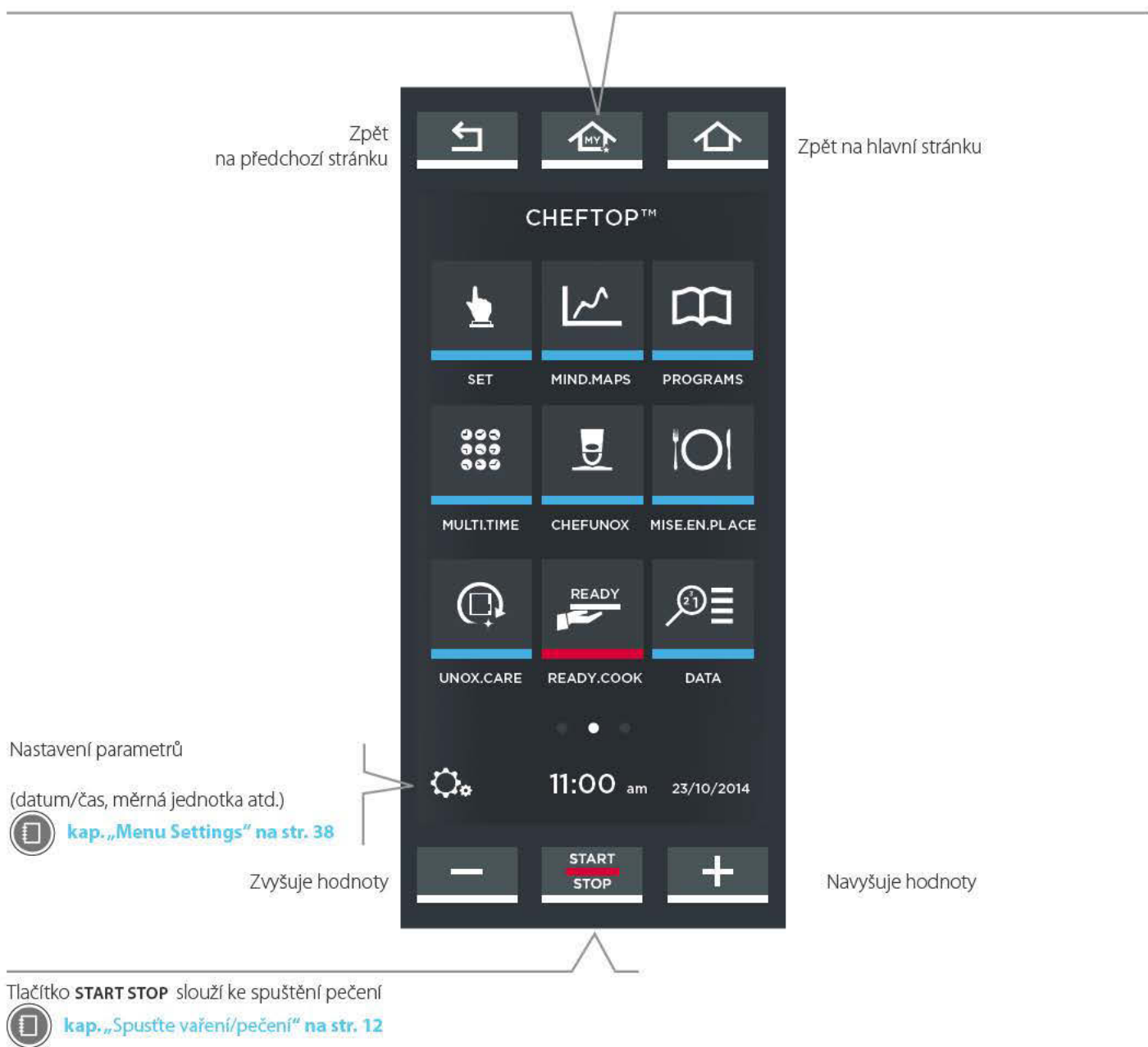
[Bližší informace na str. 16](#)



CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS

Použití Master - Touch

Funkce „MY HOME“ umožňuje přímý přístup na často používanou stránku (např. „MENU SET“). Pro nastavení vlastní stránky „MY HOME“, ze stránky, kterou si přejete nastavit jako často používanou podržte stisknuté alespoň po dobu 5 sekund tlačítko „MY HOME“: následně po stisku stejného tlačítka bude umožněn přímý přístup na požadovanou stránku. Uživatel může změnit vlastní stránku „MY HOME“ a nahradit ji jinou opakováním výše popsané operace.



Technologie ADAPTIVE.Cooking



Pomocí technologie ADAPTIVE.Cooking dokáží modely řady PLUS neustále sledovat proces vaření a zjistit také manuální zásahy. Umožní vám navrhnout, je-li to nezbytné, změny nastavení uživatele.



Menu Set (Nabídka nastavení)

Umožňuje vaření/pečení v „manuálním“ režimu, kde uživatel musí nastavit následující parametry vaření/pečení:

- čas a teploty středu vaření/pečení (tyto dva parametry se vzájemně vylučují);
- teplota v komoře nebo Delta „T“ (tyto dva parametry se vzájemně vylučují);
- vpuštění/extrakce páry v komoře

- rychlost proudění vzduchu.

Nastavené vaření/pečení může být uloženo pro použití v pozdější době.

kap. „Spusťte vaření/pečení“ na str. 15

Trvání vaření/pečení
(od 0 min do 9h:59min:59sek, pak NEKONEČNO).
Vaření/pečení se ukončí po dosažení nastavené doby.

Teplota v komoře
(od 30 °C do 260 °C).

STEAM.Maxi™
Vpuštění páry do komory

Rychlost proudění vzduchu
Nastavení STEP (kroku) předehřívání

Bzučák
klepnutím na ikonu se zapíná/vypíná akustický signál na konci každého STEP (kroku)
zelená = signál je zapnut
bílá = signál je vypnut

STEP (KROK)
Ikona označuje číslo kroku, který nastavujete.
 kap. „Nastavte předehřev a step (kroky) pečení“ na str. 11

Teplota ve středu
Sonda musí být vložena hluboko do potravin, které mají být vařeny; vaření/pečení se ukončí po dosažení nastavené teploty ve středě.
 kap. „Detaily: středová sonda“ na str. 14

Teplota Delta „T“
(od 0 °C do 120 °C)
Tepl. v komoře -
Tepl. středu =
Tepl. Delta „T“

DRY.Maxi™
extrakce páry z komory

Rychlost proudění vzduchu pulzuje (ventilátor se vypne, když je v peci teplota)

Nastavení STEP (kroku)
od 1 do 9

Uchovává nastavené parametry
 kap. „Spusťte vaření/pečení“ na str. 15

1 JAK NASTAVIT PARAMETRY VAŘENÍ/PEČENÍ

Režim s kurzorem

- 1 Dotkněte se symbolu parametru, který je třeba nastavit: změní se jeho barva.
- 2 Klepněte na vodorovný pruh (pokud se rozsvítí) a přetáhněte kurzor pro nastavení požadované hodnoty; po třech sekundách nečinnosti kurzor zmizí.

Režim s tlačítky **-** **+**

- 1 Dotkněte se symbolu parametru, který je třeba nastavit: změní se jeho barva.
- 2 Dotkněte se hodnoty, kterou chcete nastavit (v případě parametru „durata“ (trvání) se samostatně dotkněte hodin, minut a sekund).
- 3 Použijte tlačítka **-** **+** pro změnu hodnoty.



2 NASTAVTE PŘEDEHŘEV A STEP (KROKY) PEČENÍ

Každý cyklus vaření/pečení se skládá z minimálně jednoho do maximálně 9 STEP (kroků), každý se vyznačuje různými volitelnými parametry vaření/pečení + volitelného počátečního předehřívání („PREHEATING“).

- ! Aby mohlo být spuštěno vaření/pečení, vyžaduje se stanovení alespoň jednoho STEP (kroku).
- ! Při vaření/pečení se nevyžaduje nevyhnutné použití všech devíti STEP (kroků): nastavte pouze ty, které vám poslouží.
- ! Přechod od jednoho STEP (kroku) vaření/pečení k dalšímu je automaticky ovládán přístrojem.



Nastavení předehřívání

Chcete-li nastavit STEP (krok) předehřívání:

- 1 dotkněte se symbolu (viz obr. S1);
- 2 klepněte na ikonu „TEPLOTA“ (viz obr. S2);
- 3 přetáhněte kurzor až na požadovanou hodnotu nebo
- 4 použijte tlačítka „+ e -“.

Nastavení STEP (kroku) 1 až 9

Chcete-li nastavit první STEP (krok) a pokud je to nutné

i další, dotkněte se jednou nebo vícekrát symbolu nacházejícího se na obrazovce předehřívání (viz obr. S3) nebo v nastavení parametrů (viz obr. S1).

Nápis v pravém horním rohu označuje STEP (krok) ve fázi nastavení (např. STEP 1/1).

Step (krok) ve fázi nastavení



obr. S1

obr. S2

obr. S3

3 SPUSŤTE VAŘENÍ/PEČENÍ


Tlačítkem „START/STOP“ okamžitě spustíte vaření s právě nastavenými parametry (viz obr. S4).

Pokud vaření/pečení obnáší předehřívání, na straně obrazovky (viz obr. S5A) se objeví:

- ① aktuální teplota v komoře;
- ② nastavená teplota pro předehřívání;
- ③ možnost „přeskočit“ předehřívání;
- ④ možnost prohlédnout/upravit parametry dalšího STEP (kroku).

Po dosažení nastavené teploty akustický signál signalizuje konec STEP (kroku) předehřívání* a ikona naznačuje, aby do pece byly vloženy produkty, které se budou vařit/pečt (viz obr. S5B).

Po této operaci se uzavřením dveří pece automaticky spustí STEP (krok) 1.

! * Chcete-li odstranit akustický signál, klepněte na ikonu  v pravém horním rohu: zelená = signál je zapnut bílá = signál je vypnut

! Pokud chcete přerušit probíhající proces pečení, podržte delší dobu stisknuté tlačítko „START/STOP“ až do okamžiku znázornění stránky „HOME“.



obr. S4



obr. S5B

- ① Aktuální teplota v komoře;
- ② Nastavená teplota předehřívání
- ④ Přístup k parametrům následujícího STEP (kroku)
- ③ Umožňuje "přeskočit" předehřívání, i když bylo dříve nastavené

obr. S5A

! Pro provoz pece s pečicí komorou zavřenou na maximum nastavte na displeji MasterTouch hodnotu 0% relativní vlhkosti.

Během vaření/pečení se budou měnit obrazovky v závislosti na tom, jak jste nastavili STEP (kroky) vaření/pečení (s časovačem nebo se středovou sondou).

! Konec každého STEP (kroku) a **automatický** přechod na další krok, pokud je tak nastaveno, je indikován krátkým akustickým signálem.

Obrazovka obr. S6A se zobrazí, pokud jsou všechny STEP nastaveny se zadáním doby trvání.

Na obrazovce se objeví:

- ① vykonává se STEP (krok);
- ② čas zbývající do konce vykonávaného STEP (kroku);
- ③ čas zbývající do konce vaření/pečení;
- ④ možnost přístupu ke změně parametrů spuštěného vaření/pečení nebo ukončení změnou trvání na „00:00:00“.



obr. S6A

- ① STEP se vykonává
- Vaření/pečení ukončeno
- Vykonává se vaření/pečení (zbývající doba kratší než 1 min)
- Vykonává se vaření/pečení (zbývající doba větší než 1 min)
- ② Doba zbývající do konce vykonávaného STEP (kroku)
- ③ Zbývající čas do konce VAŘENÍ/PEČENÍ
- ④ Změna parametrů: umožňuje měnit parametry pro spuštění vaření/pečení

Obrazovka **obr. S6B** se zobrazí, pokud jsou všechny STEP (kroky) nastaveny pomocí středové sondy.

Na obrazovce se objeví:

- ① vykonává se STEP (krok);
- ② aktuální teplota středové sondy;
- ③ nastavená teplota středové sondy (po dosažení které se vaření/pečení přeruší);
- ④ přistupíte ke změně parametrů spuštěného vaření/pečení nebo jej ukončíte změnou trvání na „00:00:00“.



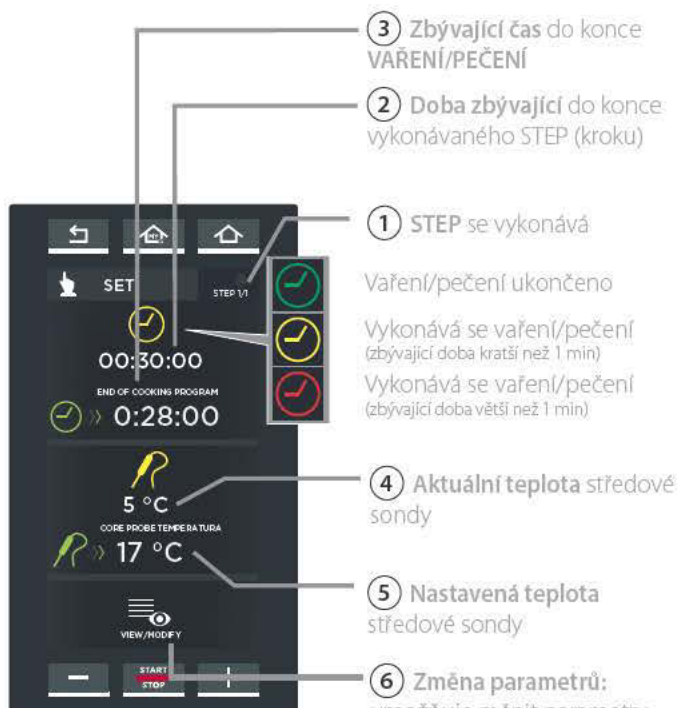
obr. S6B

④ Změna parametrů: umožňuje měnit parametry pro spuštění vaření/pečení

Obrazovka **obr. S6C** se zobrazí, pokud jsou některé STEP (kroky) nastaveny zadáním trvání a jiné pomocí středové sondy.

Na obrazovce se objeví:

- ① vykonává se STEP (krok);
- ② čas zbývající do konce vykonávaného STEP (kroku);
- ③ čas zbývající do konce vaření/pečení;
- ④ aktuální teplota středové sondy;
- ⑤ nastavená teplota středové sondy (po dosažení které se vaření/pečení přeruší);
- ⑥ přistupíte ke změně parametrů spuštěného vaření/pečení nebo jej ukončíte změnou trvání na „00:00:00“.




obr. S6C

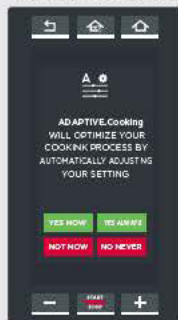
⑥ Změna parametrů: umožňuje měnit parametry pro spuštění vaření/pečení

DETAILY: detekce spotřeby



Na obrazovce ukončení vaření/pečení můžete kliknutím na tlačítko  zjistit data o spotřebě elektrické energie, vody a zobrazit data HACCP.

DETAILY: ADAPTIVE.Cooking



Jakmile se znázorní stránka po straně, znamená to, že parametry, nastavené uživatelem nejsou optimální a pec, využívající technologii ADAPTIVE.Cooking, nabízí jejich automatické přenastavení.

Volbou:

ANO NYNÍ (YES NOW): je akceptována automatická úprava parametrů pouze pro toto pečení

ANO STÁLE (YES ALWAYS): je akceptována automatická úprava parametrů, dle potřeby

pro všechna budoucí pečení.

NYNÍ NE (NOT NOW): NEJSOU akceptovány automatické úpravy parametrů pro toto pečení.

NE NIKDY (NO NEVER): NENÍ akceptována automatická úprava parametrů pro žádné pečení.

4 KONEC VAŘENÍ/PEČENÍ

Vaření/pečení se ukončí po dosažení nastavené doby nebo teploty ve středě: konec vaření/pečení je signalizován dlouhým akustickým signálem a vizualizací na boku obrazovky (viz obr. S7).

Obrazovka umožňuje:

- ① uložení vaření/pečení, které právě skončilo;
- ② opakování právě dokončeného vaření/pečení se zachováním stejných parametrů;
- ③ opakování posledního nastaveného kroku změnou délky;
- ④ opakování posledního nastaveného kroku po přesunu středové sondy na další kus;
- ⑤ opakování posledního nastaveného kroku změnou teploty středové sondy;



obr. S7

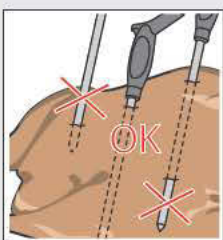
Znázorní hodnoty spotřeby elektrické energie, vody a údaje HACCP.

- ④ Zopakujte poslední nastavený krok po přesunutí středové sondy
viz kap. „Detaily: středová sonda“ na str. 14
- ⑤ Zopakujte poslední nastavený krok změnou teploty středové sondy
- ① Uložte právě ukončené vaření/pečení
viz. kap. „Spusťte vaření/pečení“ na str. 15
- ② Zopakujte právě dokončené vaření/pečení se zachováním stejných parametrů;
- ③ Zopakujte poslední nastavený krok změnou doby trvání

⚠ Pokud nechcete uložit vaření/pečení, stiskněte tlačítko „HOME“ pro návrat na hlavní stránku.



DETAILY: středová sonda



Sonda během vaření detekuje teplotu ve „středu“ jídla: když se dosáhne hodnota nastavená uživatelem, znamená to, že na povrchu a ve vnitřní části je jídlo uvařené. Sonda musí být vložena hluboko do jídla, které se vaří/peče: Ujistěte se, že špička sondy dosáhne bez unikání „středu“ jídla, který je v jeho nejvnitřnějším bodě. Pokud mají potraviny sníženou tloušťku, vložte sondu paralelně k nosné rovině. Pokud máte více kusů potravin, vložte ji do nejmenšího kusu; po dosažení požadované teploty ve středě (čím se končí vaření/pečení) vyjměte uvařený kus, přesuňte sondu do dalšího nejmenšího ze zbývajících kusů a znovu spusťte cyklus vaření/pečení

📖 kap. „Konec vaření/pečení“ na str. 14.

- ⚠ Se sondou zacházejte opatrně, protože je velmi ostrá a její jehlice je po použití velmi horká.
- ⚠ Před odstraněním plechu z pece vyjměte sondu z jídla a vložte jí do příslušného vnějšího pouzdra (nenechávejte ji viset zvenku/uvnitř komory pece!).
- ⚠ Před vyjmutím plechu z pece zkontrolujte, zda kabel sondy nezabrání vyjmutí.

5 SPUSŤTE VAŘENÍ/PEČENÍ

Uložit recept znamená, že ho můžete použít později, kdykoli budete chtít, aniž by pokaždé bylo nutné obnovit parametry.

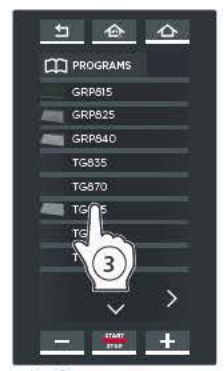
Uložení lze provést po nastavení parametrů vaření/pečení (čas, teplota atd.), nebo po ukončení vaření/pečení dotknutím se tlačítka „SAVE“ (Uložit).

Více informací naleznete v kap. Konec vaření/pečení na str. 14, obr. S7



Dotykem na různé symboly na obrazovce obr. S8 můžete:

- ① přiřadit a potvrdit pomocí „OK“, název receptu (např. MERINGHE (PUSINKY)) (viz obr. S9);
- ② přiřadit k receptu fotografii výběrem z těch, které jsou k dispozici (viz obr. S10);
- ③ přiřadit k receptu plech výběrem z těch, které jsou k dispozici (viz obr. S11);
- ④ uložit vaření/pečení s nastavenými parametry (název, foto atd.).



Po ukončení nastavení se objeví obrazovka obr. S12. Stisknutím tlačítka „SAVE“ (Uložit) se otevře obrazovka obr. S13: stisknete pozici, do které chcete uložit recept (např. pozice pod vařením/pečením „VĚTRNÍK“). Pokud se dotknete pozice, která je již obsazena, program se zeAUTOPPTá na povolení k přepsání programu.

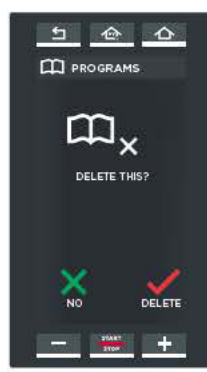
! V dolní části šipkami < a > procházejte přes 16 pozic ve skupině, které jsou k dispozici, šipkami v a ^ procházejte přes 16 skupin, které jsou k dispozici.



Vaření/pečení bude uloženo se zadanými nastaveními (obr. S14).

Dotykem na jedno z vaření/pečení seznamu (obr. S14) se otevře obrazovka obr. S15, která umožňuje:

- ① zobrazit/změnit uložené vaření/pečení;
- ② duplikovat vaření/pečení (pro vytvoření nového s podobnými parametry);
- ③ zrušení uloženého vaření/pečení: v tomto případě budete požádán o potvrzení před konečným zrušením (obr. S16).
- ④ spustit vaření/pečení pomocí tlačítka „START/STOP“.



6 VYBRAT ULOŽENÉ VAŘENÍ/PEČENÍ

Pro vyvolání postupů pečení, uložených v paměti, si prostudujte kapitolu „PROGRAMS“

Pro podrobnější informace viz „Nabídka Programs (Programy)“ na str. 19.



Nabídka MIND.Maps

Nový způsob, jak nastavit parametry vaření/pečení: snadný, rychlý a intuitivní.

1 MIND.MAPS

Umožní nastavení „parametrické“ křivky, která slouží ke stálé kontrole teploty, odebrání/přidávání páry a rychlosti proudění vzduchu v pečící komoře.

Na její nastavení použijte pouze pero, které bylo dodáno

Jak fungují MIND MAPS

V příkladu obr. MM2 jsou zobrazeny MIND MAPS: na **vertikální ose (y)** se čas od času zobrazují parametry, které budou stanoveny (například teplota, extrakce nebo vpuštění páry, rychlost proudění vzduchu atd.), **horizontální osa (x)** zobrazuje čas nebo teplotu středové sondy (kliknutím na symbol vyberete preferovaný režim).

Nakreslení křivky pomocí pera můžete s maximální flexibilitou a kontrolou změnit parametr (např. teplotu) v průběhu času, minutu po minutě.

Na příkladu obr. MM2, je možno nastavit teplotu v závislosti na čase:

- za 5 minut je teplota nastavena na 230°C,
- za 15 minut by se teplota měla zvýšit na 135°C, atd.

Jak nakreslit křivku MIND MAPS

- 1 Klepněte na ikonu „NEW MIND.MAP“ (obr. M1).
- 2 Otevře se stránka obr. MM2: zvolte, má-li se na vodorovné ose (X) znázornit doba, nebo teplota středové sondy.
- 3 Pomocí pera zakreslete požadovanou křivku. Symbol > umožňuje přistoupit k nastavení křivky nad limit 30 minut.

Změny křivky

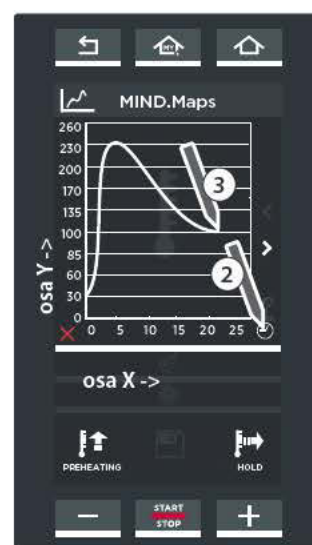
- 4 Pro změnu úseku již zakreslené křivky ťukněte na křivku perem a podržte stlačené, upravte křivku podle vlastní potřeby.
- 5 Pro vymazání již zakreslených úseků křivky klikněte několikrát na červenou část vlevo „X“.

Vkládání vodících indikátorů

- 6 Pro vložení indikátorů pro podporu znázornění hodnot klikněte na osu X v požadované pozici (u příkladu 5 a 15 minut): čísla se zvýrazní a objeví se zelený indikátor. Čísla nad indikátory (u příkladu „10“) indikují rozdíl od předchozího indikátoru, vyjádřený v minutách (15 minus 5 minut = 10).
- 7 Pro vymazání indikátorů, s šedě zvýrazněnými čísly klikněte několikrát na červené pole po levé straně „X“: indikátory budou vymazány v pořadí, v jakém byly vytvořeny.



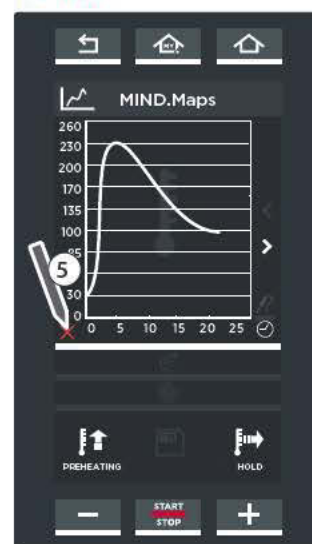
obr. MM1



obr. MM2



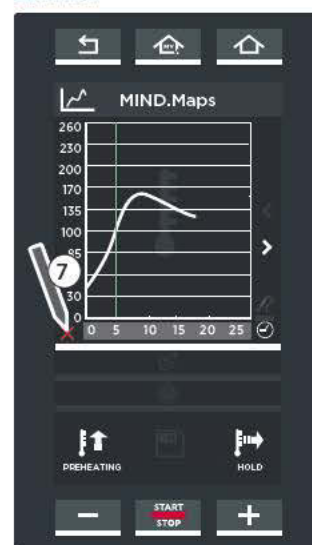
obr. MM3



obr. MM4



obr. MM5



obr. MM6

Zoom

- 8 Pro **zvětšení** intervalu klikněte na Y v požadované poloze (např. interval mezi 170 a 200°).
- 9 Pro návrat do normálního režimu klikněte znovu na osu Y, nebo na symbol v levé spodní části.

Následující parametry a uložení křivky

- 10 Klepnutím na další ikonu nastavíte následující parametry (odebrání nebo přidání vlhkosti a rychlost proudění vzduchu).
- 11 Nakreslete novou křivku pro nastavení zvoleného parametru:

! Odebrání či přidání vlhkosti: hodnoty odebrání jsou znázorněny ČERVENĚ, hodnoty přidání jsou znázorněny MODŘE.

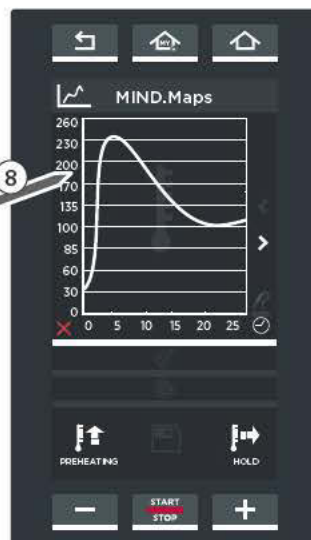
! Rychlost proudění vzduchu (od minimální rychlosti 1 - do rychlosti 4 - maximální): rychlost pulzace ventilátorů je znázorněna přerušovaně (hodnoty pod hodnotou nula), normální rychlost je znázorněna plynulou linkou (hodnoty nad nulou). Tloušťka linie indikuje dále rychlost (tenká linka indikuje nízkou rychlost, silná linka indikuje vysokou rychlost).

12 Pokud receptura zahrnuje předehřev, stiskněte příslušné tlačítko a nastavte požadovanou teplotu.

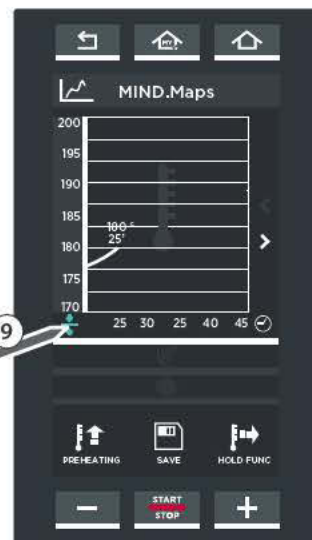
13 Stiskněte tlačítko "SAVE" pro uložení nastavené křivky: režim ukládání odpovídá postupu, který je popsán v „úseku MENU SET“.

📖 viz kap. Spustíte vaření/pečení na str. 15

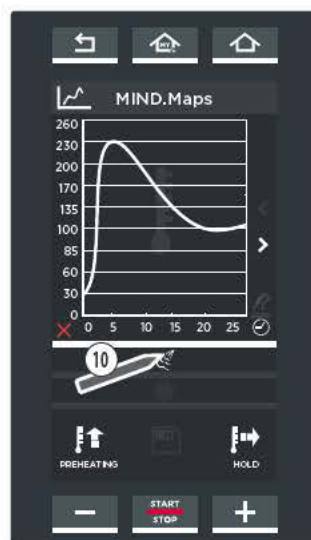
! Tlačítko „HOLD“ v pravé spodní části umožňuje provoz pece v plynulém režimu.



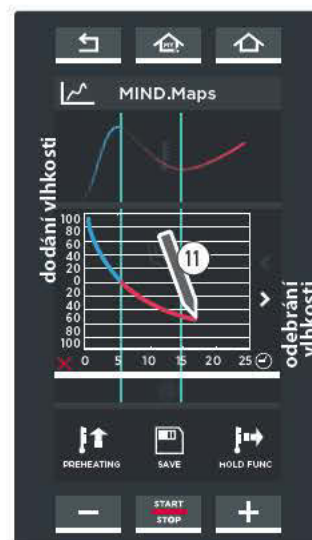
obr. MM7



obr. MM8

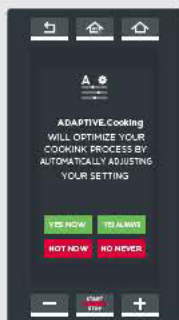


obr. MM9



obr. MM10: odebrání/dodání vlhkosti

DETAILY: ADAPTIVE.Cooking



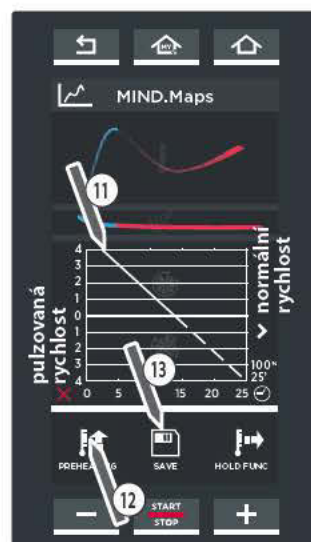
Jakmile je znázorněna stránka po straně, znamená to, že parametry nastavené uživatelem nejsou pro danou pec optimální, při použití technologie ADAPTIVE.Cooking nabízí jejich automatické obnovení. Volbou:

ANO NYNÍ (YES NOW): je potvrzena automatická úprava parametrů pouze pro toto pečení

ANO VŽDY (YES ALWAYS): je akceptovaná automatická úprava parametrů, je-li nezbytná pro budoucí pečení.

NYNÍ NE (NOT NOW): NEJSOU akceptovány automatické úpravy parametrů pro toto pečení.

NE NIKDY (NO NEVER): NENÍ akceptována automatická úprava parametrů pro žádné pečení.



obr. MM11: rychlost proudění vzduchu, předehřevu a ukládání receptu

HOLD: umožní funkci pece v plynulém režimu

Spustte právě nastavené vaření/pečení MIND MAPS

Stiskněte tlačítko „START/STOP“: spustí se fáze předehřívání (existuje-li).

Po dosažení nastavené teploty akustický signál signalizuje konec předehřívání* a ikona naznačuje, aby do pece byly vloženy produkty, které se budou vařit/péct (viz obr. MM12).

Po této operaci se uzavřením dveří pece automaticky spustí nastavené vaření/pečení MIND MAPS.



Více informací naleznete v návodu k peci v kap. Spustte vaření/pečení na str. 12.



obr. MM13

① Aktuální teplota v komoře;

② Nastavená teplota předehřívání

③ Umožňuje "přeskočit předehřívání", i když bylo dříve nastavené

obr. MM12



Nabídka Programs (Programy)

Umožňuje přistoupit k dříve uloženému seznamu vaření/pečení pomocí **(MY PROGRAMS)** (Moje programy) nebo k vytvoření nového receptu a jeho uložení **(NEW PROGRAMS)** (NOVÉ PROGRAMY).

1

MY PROGRAMS (MOJE PROGRAMY)

V této sekci můžete vyvolat dříve uložené vaření/pečení pomocí „MENU SET“ (NABÍDKA NASTAVENÍ).

viz kap. Spustíte vaření/pečení na str. 15

Pro přístup k seznamu uloženého vaření klepněte na ikonu „PROGRAMS“ (obr. P6) a následně na ikonu „MY PROGRAMS“ (obr. P2): otevře se seznam všech dříve uložených vaření/pečení (obr. P3).

V dolní části šipkami < a > procházejte přes různá vaření/pečení uložená ve skupině, šipkami v a ^ procházejte přes 16 skupin, které jsou k dispozici.

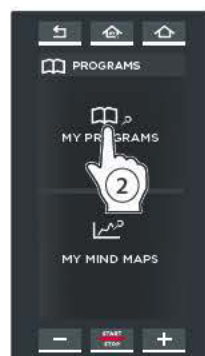
Dotykem na jedno z vaření/pečení seznamu (obr. P3) se otevře obrazovka obr. P4, která umožňuje:

- ① zobrazit/změnit uložené vaření/pečení;
- ② duplikovat vaření/pečení (pro vytvoření nového s podobnými parametry);
- ③ zrušení uloženého vaření/pečení: v tomto případě budete požádán o potvrzení před konečným zrušením (obr. P5).
- ④ spustíte vaření/pečení pomocí tlačítka „START/STOP“: po ukončení vaření/pečení se objeví obrazovka, která umožňuje změnit uložený recept.

Více informací naleznete v návodu k peci v kap. Konec vaření/pečení na str. 14, obr. S7



obr. P1



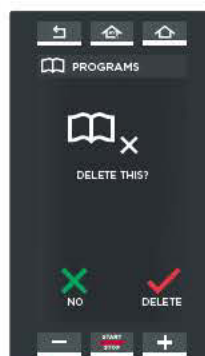
obr. P2



obr. P3



obr. P4



obr. P5

2

MY MIND.MAPS

V této části je možné otevřít dříve uložený seznam vaření/pečení pomocí MENU MIND.MAPS.

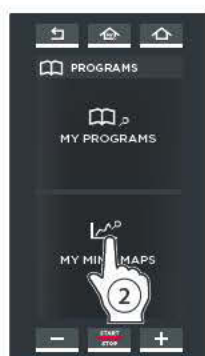
viz kap. Nabídka MIND.Maps na str. 16

Pro otevření seznamu vaření/pečení se dotkněte ikony "PROGRAMS" (obr. P6) a poté ikony "MY MIND.MAPS" (obr. P7). Otevře se dříve uložený seznam vaření/pečení (obr. P8).

Ve spodní části se pomocí šipek < a > projdou jednotlivá vaření/pečení uložená ve skupině; šipky v a ^ projdou 16 dostupných skupin.



obr. P6



obr. P7



obr. P8

Nabídka Multi.time

POUZE PRO MODELY „PLUS“. V moderních kuchyních není neobvyklé, že je třeba současně vařit produkty, které vyžadují různé doby vaření: s nabídkou Multi.time můžete použít pec s kontinuálním cyklem, vkládat do pece jídla v různých časech a spravovat doby jejich vaření/pečení s použitím až do 10 různých časovačů.

PŘÍKLAD PROVOZU

Pomocí této funkce pec udržuje teplotu a vlhkost nastavenou na nekonečno.

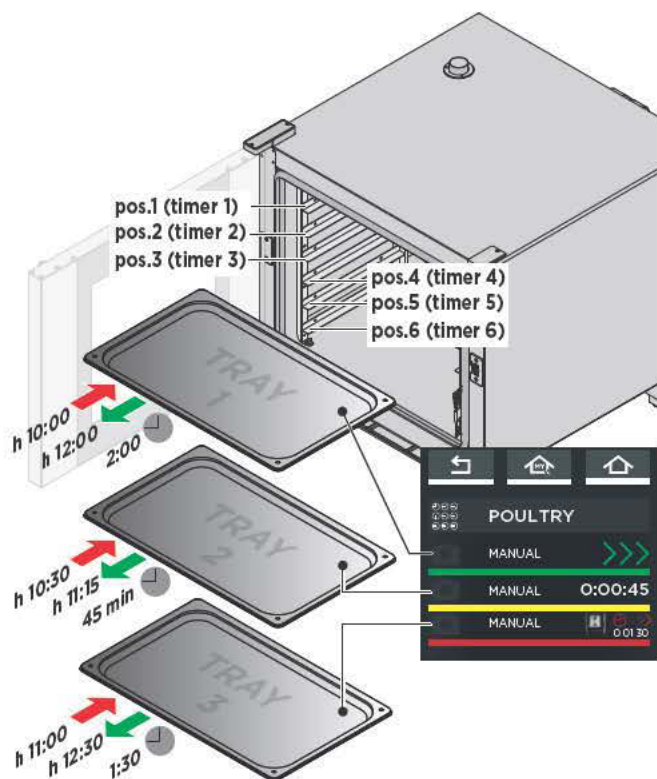
V příkladu na straně jsou tři plechy, které obsahují různá jídla a jsou vloženy do pečicí komory v různých časech (10:00, 10:30 a 11:00).

U každého z nich bude nastaven časovač s jinou dobou trvání, protože každý pokrm si samozřejmě vyžaduje vlastní dobu vaření/pečení (2:00, 45 min., 1:30).

Doporučuje se nastavit časovač 1 pro první plech umístěný v nejvyšší části pece, časovač 2 pro druhý plech shora a tak dále: tímhle způsobem bude pro vás snadné, který plech máte vytáhnout po uplynutí časovače (např. po uplynutí časovače 2 vytáhněte druhý plech shora).

Při uplynutí časovače (v příkladu bude první časovač, který vyprší, přináležet plechu 2, na 11:15) bude bzučák signalizovat, že je čas na vytáhnutí odpovídajícího plechu. Otevírání a zavírání dveří resetuje vypršený časovač.

Maximální počet nastavitelných časovačů je 10 (pro maximálně 10 současných vaření/pečení v komoře).



3 Seznam všech nabídek Multi.time uložených uživatelem

2 Seznam všech vaření/pečení Multi.time uložených uživatelem

1 Nastavte vaření/pečení Multi.time viz kap. Menu Set (Nabídka nastavení) na str. 10

obr. M1

1 NEW MULTI.TIME (NOVÝ MULTI.TIME): NASTAVTE A ULOŽTE NOVÉ VAŘENÍ/PEČENÍ MULTI.TIME

V této sekci můžete vytvářet, spouštět a ukládat nový recept Multi.time.

A Nastavení parametrů posledního vaření/pečení probíhá stejným způsobem, jak je vysvětleno v „MENU SET“ (NABÍDKA NASTAVENÍ).

- ! Vaření/pečení NEZAHRNÚJE:
 - step (krok) vaření/pečení
 - zadání času (vaření/pečení je „nekonečné“).

- ! Každé vaření/pečení zahrnuje předehřívání, které lze nastavit stisknutím šipky < (obr. M3) a vstupem na stránku obr. M4.

Více informací naleznete v kap. Menu Set (Nabídka nastavení) na str. 10

B V případě potřeby je možno údaje o pečení uložit stiskem tlačítka „SALVA“ (uložení bude provedeno stejným způsobem jako je popsáno v „MENU SET“).

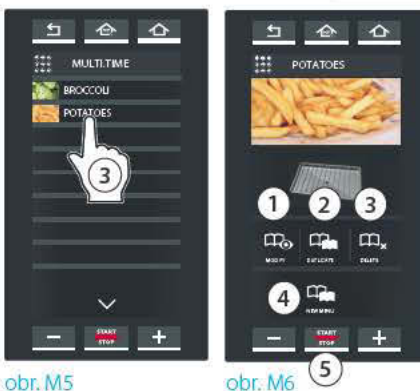
Více informací naleznete v kap. Menu Set (Nabídka nastavení) na str. 15 (Spusťte vaření/pečení).

C Spuštění procesu **pečení** bude zahájeno po stisknutí tlačítka „START/STOP“ v okně pro nastavení parametrů (obr. M3) Případně je možno provést volbu seznamu uloženého v paměti v předchozí fázi, (obr. M5): v tomto případě se otevře stránka obr. M6 umožňující provedení následujících operací:

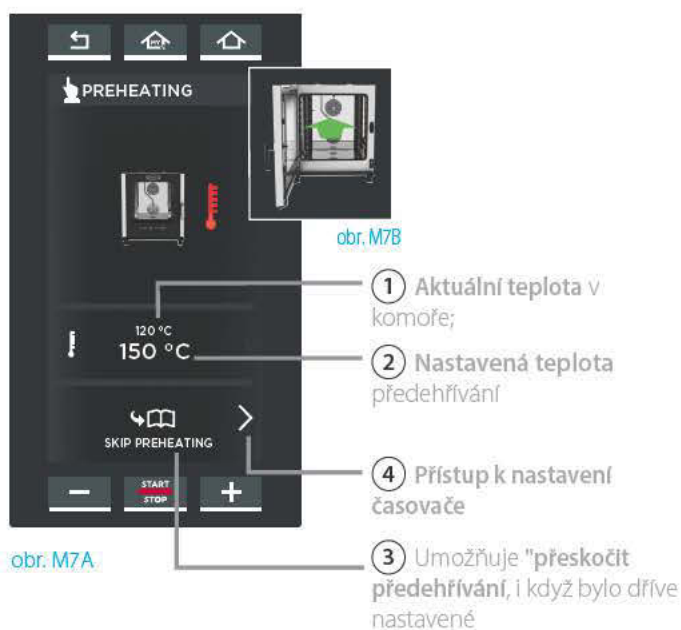
- ① zobrazit/změnit uložené vaření/pečení;
 - ② duplikovat vaření/pečení (pro vytvoření nového s podobnými parametry);
 - ③ zrušení uloženého vaření/pečení: v tomto případě budete požádán o potvrzení před konečným zrušením;
 - ④ vytvořte novou nabídku;
- Více informací naleznete v kap. Details: funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA) na str. 24
- ⑤ spustit vaření/pečení pomocí tlačítka „START/STOP“.

Po stisknutí tlačítka „START/STOP“ se automaticky spustí předehřívání (viz obr. M7A), které můžete „přeskočit“ stisknutím specifického tlačítka ③.

Po dosažení nastavené teploty akustický signál signalizuje konec STEP (kroku) předehřívání* a ikona naznačuje, aby do pece byly vloženy plechy s produkty, které se budou vařit/pečet (viz obr. M7B).



Toto tlačítko slouží k uložení receptu s nastavenými parametry; to umožňuje použití příslušného receptu opakovaně.



obr. M7B

obr. M7A

- ① Aktuální teplota v komoře;
- ② Nastavená teplota předehřívání
- ③ Umožňuje "přeskočit" předehřívání, i když bylo dříve nastavené
- ④ Přístup k nastavení časovače

MULTI.TIME

D Po vložení pokrmů do pece a zavření dveří je nezbytné **nastavit časový spínač** pro vložený plech.

Klepněte na symbol „+“ obrazovky (obr. M8). Otevře se obrazovka (obr. M9) náležící k prvnímu časovači: ten lze nastavit na čas, na použití středové sondy nebo výběrem podobného receptu.

Nastavení času časovače

- klepněte na pole hodin, minut nebo sekund;
- potáhněte kurzor nebo klepněte na tlačítka **-** **+** abyste nastavili požadovanou hodnotu;
- potvrďte stisknutím tlačítka „START/STOP“ (obr. M10).

Časovač uplyne na základě nastavené doby trvání (například 15 minut).

Nastavení časovače se středovou sondou

- klepněte na ikonu „středové sondy“ na pravé straně.
- potáhněte kurzor nebo klepněte na tlačítka **-** **+** abyste nastavili požadovanou hodnotu;
- potvrďte stisknutím tlačítka „START/STOP“ (obr. M10).

JE možné nastavit pouze jeden časovač se středovou sondou. Vypršení časovače nastane při dosažení nastavené teploty středové sondy.

Nastavení časovače s podobným receptem

Pec nabízí recepty nastavené s „MENU SET“ a uložené v „MENU PROGRAMS“, které jsou stejné co se týče teploty a vlhkosti v komoře (například „VERDURE“ (ZELENINA)). Výběr provedete jednoduchým klepnutím na ten, který chcete vybrat.

Časovač uplyne na základě nastavené doby trvání vybraného receptu (například 20 minut).

Při každém vložení plechu do pece postupujte stejným způsobem (až do maxima 10 časovačů v jednom momentu).

! Chcete-li odstranit časovač ze seznamu, dotkněte se řádku časovače, který chcete odstranit na nejméně 3 sekundy a potvrďte operaci.

E Obrazovka na boku ukazuje možnou situaci probíhajícího vaření/pečení.

Je nastavených 7 časovačů.

Některé z nich jsou nastaveny zadáním ČASU (MANUAL - např. první 12:51), další jsou nastaveny s TEPLOTOU STŘEDOVÉ SONDY (MANUAL - např. čtvrtý, 90 °C), další pomocí RECEPTU, který byl uložen již dříve („BROKOLICE“).

! Barva indikuje:

- ZELENÁ: časovač vypršel (připraveno na servírování). Akustický signál naznačuje, že je čas pro vytáhnutí plechu z pece. Zavřením dveří časovač zmizí ze seznamu.
- ŽLUTÁ: časovač, který vyprší nejdříve (pokrm skoro hotový), připravte se na vytáhnutí plechu.
- ČERVENÁ: časovač, který probíhá (pokrm se ještě připravuje). Zbývající čas nebo cílová teplota jsou zobrazeny na pravé straně.



obr. M8

obr. M9

obr. M10

Recept Multi.time „BROCCOLI“ (BROKOLICE) je nastaven takto **A**:

Tepl: 120 °C

Vlhkost: 40 %

Předem nastavený recept „VERDURE“ (ZELENINA) pomocí menu SET (nabídka NASTAVENÍ):

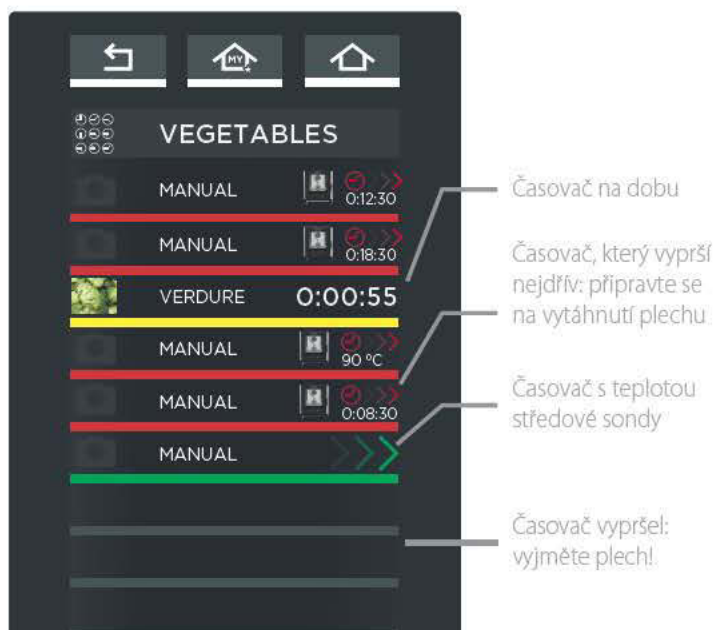
Trvání: 20 minut

Tepl: 120 °C

Vlhkost: 40 %

Výstup z funkce

! Pokud požadujete vystoupit z funkce a tudíž přerušit nepřetržitý provoz pece, stiskněte tlačítko „START/STOP“ na dlouhou dobu (cca 4-5 sekund) dokud se neobjeví stránka „HOME“.



obr. M11

2

MY MULTI.TIME (MŮJ MULTI.TIME)

V této sekci můžete vyvolat dříve uložené vaření/pečení pomocí „NEW MULTITIME“ (NOVÝ MULTITIME).

Pro přístup k seznamu uložených vaření/pečení klepněte na ikonu „MY MULTI.TIME“ (obr. M12); otevře se seznam všech dříve uložených pečení/vaření (obr. M12).

! V dolní části šipkami < a > procházejte přes různá vaření/pečení uložená ve skupině, šipkami ✓ a ^ procházejte přes 16 skupin, které jsou k dispozici.

Dotykem na jedno z vaření/pečení seznamu (obr. M12) se otevře obrazovka obr. M13, která umožňuje:

- ① zobrazit/změnit uložené vaření/pečení;
- ② duplikovat vaření/pečení (pro vytvoření nového s podobnými parametry);
- ③ zrušení uloženého vaření/pečení: v tomto případě budete požádán o potvrzení před konečným zrušením.
- ④ vytvoření nového menu (new menu);
- ⑤ spustit vaření/pečení pomocí tlačítka „START/STOP“.

! Více informací naleznete v kap. Detaily: funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA) na str. 24



obr. M12



obr. M13

3

MY MENU (MOJE NABÍDKA)

V této sekci můžete vyvolat dříve uloženou nabídku pomocí funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA).

! Více informací naleznete v kap. Detaily: funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA) na str. 24

Pro přístup k seznamu uložených vaření/pečení klepněte na ikonu „MY MENU“ (MOJE NABÍDKA) (obr. M1); otevře se seznam všech dříve uložených pečení/vaření (obr. M14).

! V dolní části šipkami < a > procházejte přes různá vaření/pečení uložená ve skupině, šipkami ✓ a ^ procházejte přes 16 skupin, které jsou k dispozici.

Dotykem na jedno z vaření/pečení seznamu (obr. M14) se otevře obrazovka obr. M15, která umožňuje:

- ① zobrazit/změnit uložené vaření/pečení;
- ② duplikovat vaření/pečení (pro vytvoření nového s podobnými parametry);
- ③ zrušení uloženého vaření/pečení: v tomto případě budete požádán o potvrzení před konečným zrušením.
- ④ spustíte vaření/pečení pomocí tlačítka „START/STOP“.



obr. M14



obr. M15

DETAILY: funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA)

Funkce „**NUOVO MENU (NOVÁ NABÍDKA)**“ umožňuje nastavit až 10 časovačů bez potřeby vložení plechů nebo spuštění vaření/pečení.

To znamená, že můžete vložit **všechny plechy ve stejnou dobu** a spuštěním funkce „**NUOVO MENU (NOVÉ MENU)**“ spustit vaření/pečení.

Na základě nastavených časovačů budou plechy připraveny k vyjmutí obvyklým způsobem.

Chcete-li nastavit funkci:

- ① vyberte recept uložený v „MENU MY MULTI.TIME“ (NABÍDKA MY MULTI.TIME) (např. „PATATE“ (BRAMBORY));
- ② klepněte na ikonu „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA);
- ③ podle počtu plechů, které budete používat, nastavte časovače (jak je uvedeno v bodě **D** na str. 30). Všechny časovače budou bílé barvy aby indikovali, že čekají na spuštění.
- ④ Pokud jste nastavili všechny časovače které potřebujete, na stránce kde jsou všechny zobrazeny stiskněte tlačítko „START/STOP“.
- ⑤ Stiskněte tlačítko „SALVA“ (ULOŽIT);
- ⑥ Vyberte pozici, ve které chcete uložit nabídku.

Pokud chcete následně vybrat a spustit vaření/pečení, klikněte na „MENU MY MENU“ (nabídka MOJE NABÍDKA), vyberte si recept a spusťte ho pomocí tlačítka „START/STOP“.

 Více informací naleznete v kap. „MY MENU (MOJE NABÍDKA)“ na str. 23





Nabídka ChefUnox

POUZE PRO MODELY „PLUS“. Tato nabídka nabízí řadu přednastavených receptů UNOX. Na základě zkušeností můžete tyto recepty přizpůsobit, aby byly vhodnější pro vaše potřeby a očekávání.

1 CHEFUNOX MULTI.TIME
V této sekci si můžete prohlédnout programy Multi.time, které jsou přednastavené společností Unox.

A **1** Klepněte na ikonu „CHEF UNOX“ a vyberte sekci „CHEFUNOX MULTI.TIME“;

2 vyberte program Multi.Time (např. „GRILL“ (GRILOVÁNÍ)). Na začátku PŘEDEHŘÍVÁNÍ se objeví obrazovka **3**, která indikuje:

- aktuální teplotu v komoře;
 - nastavenou teplotu pro předehřívání;
 - možnost „přeskočit“ předehřívání (SKIP PREHEATING);
- Při dosažení nastavené teploty bude akustickým signálem signalizován konec STEP (kroku) předehřívání.

B Po ukončení předehřívání **nastavte časovač** na základě počtu plechů, na kterých budete vařit/péct.

4 Klepněte na symbol „+“ obrazovky.

5 Otevře se stránka odpovídající prvnímu časovému spínači: ten může být nastaven:

- na základě času, nebo prostřednictvím středové sondy (např. 0:10:00),
- volbou kompatibilního receptu uživatele (např. *Hamburger*),
- volbou receptu nastaveného v rámci UNOX

Nastavení času časovače

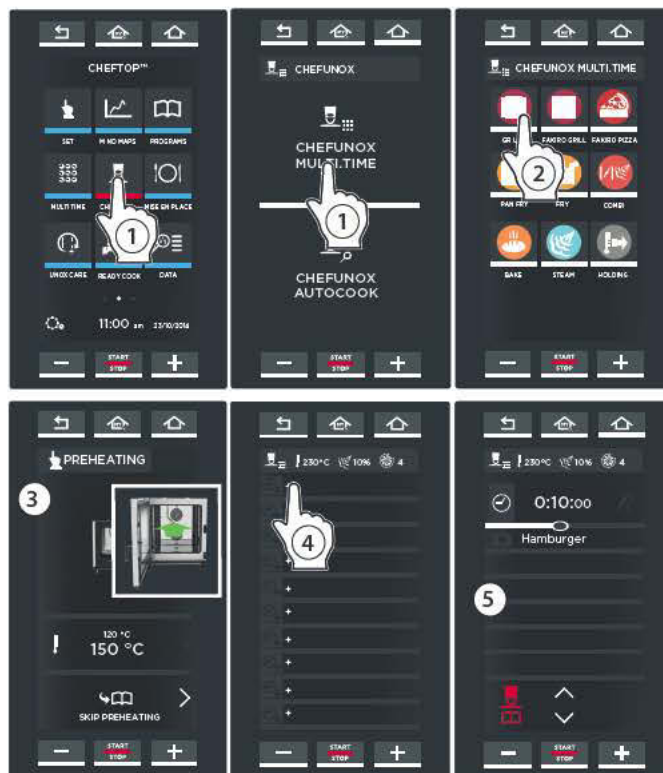
- klepněte na pole hodin, minut nebo sekund;
 - potáhněte kurzor nebo klepněte na tlačítka **-** **+** abyste nastavili požadovanou hodnotu;
 - potvrďte stisknutím tlačítka „START/STOP“ (obr. M10).
- Časovač uplyne na základě nastavené doby trvání.

Nastavení časovače se středovou sondou

- klepněte na ikonu „středové sondy“ na pravé straně.
- potáhněte kurzor nebo klepněte na tlačítka **-** **+** abyste nastavili požadovanou hodnotu;
- potvrďte stisknutím tlačítka „START/STOP“ (obr. M10).

JE možné nastavit pouze jeden časovač se středovou sondou.

Vypršení časovače nastane při dosáhnutí nastavené teploty středové sondy.



GRILL: grilované pokrmy

FAKIRO GRILL: grilované pokrmy z masa, ryb a zeleniny na plechu *FAKIRO^{3rd}*

Grill

FAKIRO.PIZZA: pečení pizzy / placek

PAN.FRY: příprava na pánvi zeleniny, masa a ryb obalovaných v mouce *Pan Fry*

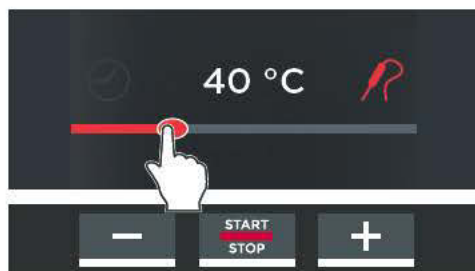
FRY: příprava hranolků

COMBI: konvenční a parní příprava pokrmů v páře

BAKE: pečení sladkých pokrmů a pečení chleba

STEAM: pečení v páře

HOLDING: udržování teploty pokrmu



Nastavení časového spínače s kompatibilním receptem uživatele

Pec nabízí možnost **VYUŽITÍ RECEPTŮ UŽIVATELE**, uložených v předchozí fázi, o parametrech kompatibilních s příslušným typem zvoleného programu, (např. **Hamburger**). V tomto případě časovač vyprší po uplynutí doby nastavené ve vybraném receptu.

Nastavení časového spínače s přednastaveným receptem UNOX

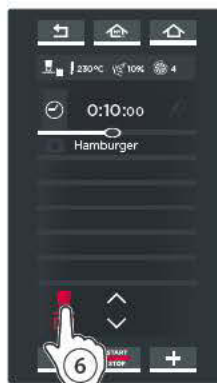
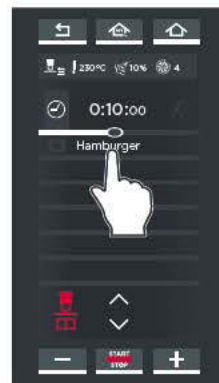
Pec nabízí možnost využití přednastavených receptů „CHEFUNOX“. V tomto případě časovač vyprší po uplynutí doby nastavené ve vybraném receptu.



Názyv receptů stránek po straně by se mohly měnit oproti názvům, použitým pro pokrmy připravované v peci, které slouží pouze jako příklad.

- 6 Poklepejte na ikonu znázorněnou na obrázku.
- 7 Zvolte typ pokrmu, který chcete grilovat (např. **BEEF - MANZO (HOVĚZÍ)**).
- 8 Zvolte požadovanou kategorii (např. **STEAK - BISTECCA (BIFTEK)**).
- 9 Na základě zvoleného receptu nabízí pec různé stránky, umožňující personalizovat pečení:
 - Hmotnost
 - tloušťka
 - stupeň vnitřního pečení: **málo propečené (RARE)** - **střední pečení (MED)** - **dobře propečené (WELL)**.
 - Stupeň vnějšího gratinování: **lehce dozlatova (LIGHT)** - **středně dozlatova (MED)** - **křupavě dozlatova (BROWN)**.

Stupeň vnitřního a vnějšího pečení lze nastavit také nastavením kurzoru na požadovanou teplotu.
- 10 Stisknutím tlačítka „START“ je možno znázornit pečení na stránce Multi.time. Při každém vložení plechu do pece postupujte stejným způsobem (až do maxima 10 časovačů v jednom momentu).



Personalizace s vkládáním tloušťky

Personalizace s vkládáním hmotnosti



Obrazovka na boku ukazuje možnou situaci probíhajícího vaření/pečení.

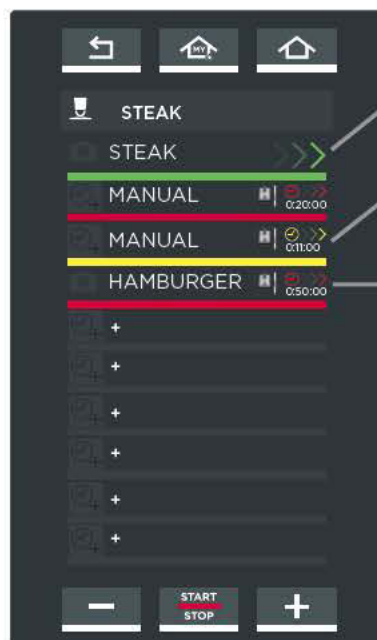
Jsou nastaveny 4 časovače.

Některá data jsou nastavená vložení **DOBY** (MANUAL - např. 20 a 11 minut), jiná data byla nastavena vložení **RECEPTU UŽIVATELE** (např. „HAMBURGER“), další využitím **PŘEDNASTAVENÉHO RECEPTU „CHEFUNOX“** (es. „STEAK“).



Barva indikuje:

- **ZELENÁ:** časovač vypršel (připraveno na servírování). Akustický signál naznačuje, že je čas pro vytáhnutí plechu z pece. Zavřením dveří časovač zmizí ze seznamu.
- **ŽLUTÁ:** časovač, který vyprší nejdříve (pokrm skoro hotový), připravte se na vytáhnutí plechu.
- **ČERVENÁ:** časovač, který probíhá (pokrm se ještě připravuje). Zbývající čas nebo cílová teplota jsou zobrazeny na pravé straně.




Časovač s přednastaveným receptem CHEFUNOX: čas vypršel, vyjměte plech!

Časovač, který vyprší nejdříve: připravte se na vyjmutí plechu.

Časovač s receptem uživatele, ve fázi pečení

2 CHEFUNOX AUTOCOOK

V této části je možno znázornit programy „CHEFUNOX AUTOCOOK“. přednastavené systémem Unox.

A  Názvy receptů stránek po straně se mohou měnit vůči názvům uloženým v režimu pece, které jsou pouze indikativní.





1 Klepněte na ikonu „CHEF UNOX“ a vyberte sekci „CHEFUNOX AUTOCOOK“;

2 zvolte program AUTOCOOK (například *GRILL*).

3 Zvolte typ pokrmu, který si přejete grilovat (např. VERDURE - VEGETABLES (ZELENINA)).

4 Zvolte požadovanou kategorii (např. ZUCCHINI (CUKETY)).

5 Na základě zvoleného receptu pec nabízí různé možnosti personalizace pečení:

-  Hmotnost
-  tloušťka
-  stupeň vnitřního pečení: málo propečené (RARE) - středně propečené (MED) - dobře propečené (WELL).
-  stupeň vnějšího pečení: lehce dozlatova (LIGHT) - středně dozlatova (MED) - křupavě dozlatova (BROWN).
Stupeň vnitřního a vnějšího pečení lze nastavit také nastavením kurzoru na požadovanou teplotu.

6 Po stisknutí tlačítka „START STOP“: je zahájena fáze PŘEDEHŘEV; znázorní se stránka, indikující:

- aktuální teplotu v komoře;
- nastavenou teplotu pro předehřívání;
- možnost „přeskočit“ předehřívání (SKIP PREHATING).

Po dosažení nastavené teploty pípnutí signalizuje konec STEP (kroku) předehřívání a ikona naznačuje, aby do pece byly vloženy produkty, které se budou vařit/péct (viz).

Po provedení tohoto postupu, při zavírání dvířek pece se spustí automaticky krok pečení výrobku, s vhodnou úpravou na základě vložených údajů o hmotnosti, tloušťce, vnitřním/vnějším pečení.



GRILL: grilované pokrmy

PAN.FRY: příprava zeleniny, masa v páře, ryby dozlatova na pánvi a pokrmy obalovaných v mouce na plechu *Pan Fry*.

ROASTING: příprava masové pečeně

BRAISED: příprava dušených pokrmů

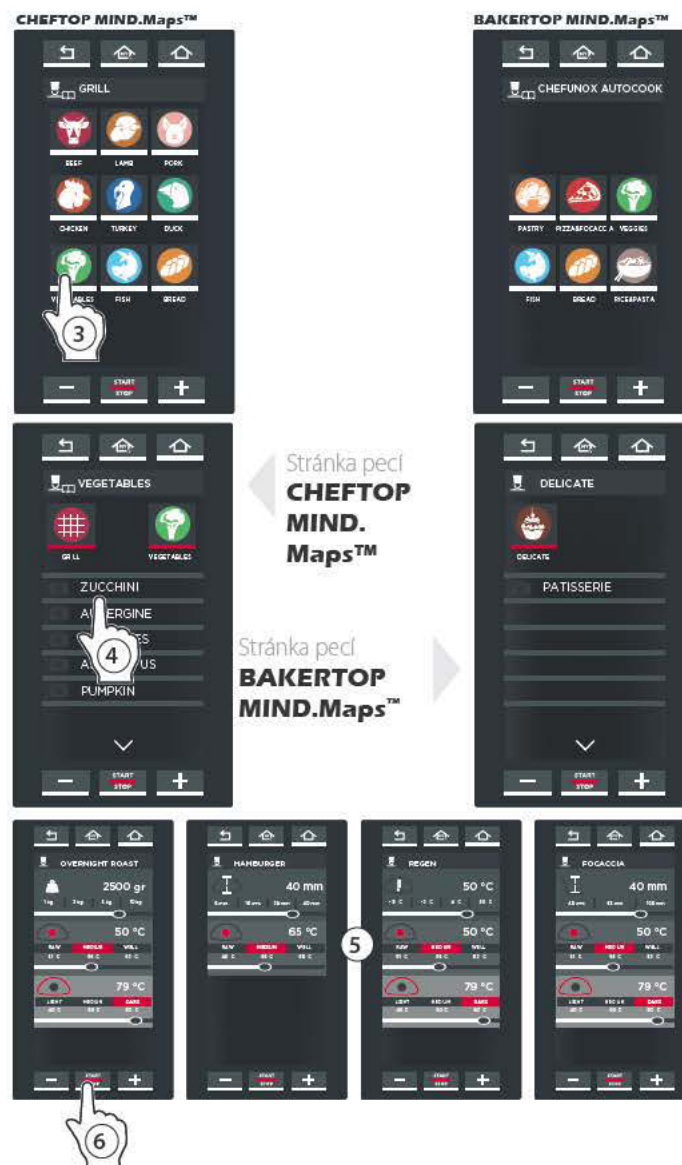
OVERNIGHT: noční pečení

STEAM: příprava pokrmů v páře

BAKE: pečení sladkých pokrmů a pečení chleba

SOUS VIDE: příprava pokrmů s využitím podtlaku

REGEN: regenerace zmrazených pokrmů



Stránka pece
**CHEFTOP
MIND.
Maps™**

Stránka pece
**BAKERTOP
MIND.Maps™**



Nabídka Mise en place

POUZE PRO MODELY „PLUS“. Nabídka Mise en place (Příprava inventáře) umožňuje vytažovat z pece ve stejném momentu plechy s různou dobou vaření/pečení, který byly vloženy v různých časech.

PŘÍKLAD PROVOZU

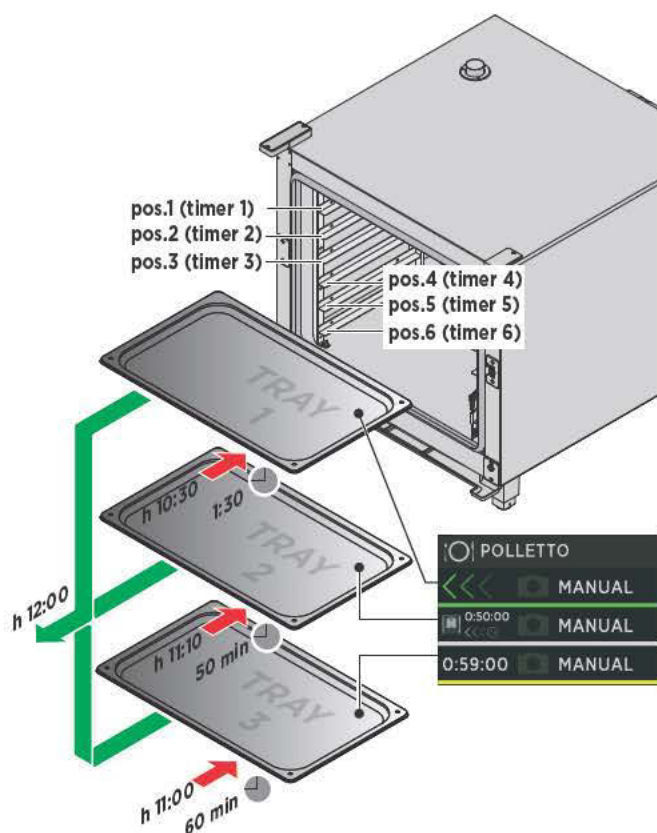
V příkladu na straně si přejeme, aby 3 plechy s různými pokrmy byly všechny připraveny najednou za **12:00**.

U každého z nich bude nastaven časovač s jinou dobou trvání, protože každé jídlo si samozřejmě vyžaduje vlastní dobu vaření/pečení (1:30, 50 min, 60 min).

Doporučuje se nastavit časovač 1 pro první plech umístěný v nejvyšší části pece, časovač 2 pro druhý plech shora a tak dále: tímhle způsobem bude pro vás snadné, který plech máte vytáhnout po uplynutí časovače (např. po uplynutí časovače 2 vytáhněte druhý plechu shora).

Pec bude s ohledem na délku přípravy a čas, ve kterém chcete mít jídlo hotové, indikovat pomocí akustického signálu, kdy je nutné vložit každý plech do pece **za 10:30, 11:00, 11:10** tak, aby všechny plechy mohly být vybrány ve stejnou dobu, za **12:00**.

Maximální počet nastavitelných časovačů je 10 (pro maximálně 10 současných vaření/pečení v komoře).



3 Seznam všech nabídek Mise en place uložených uživatelem

2 Seznam všech vaření/pečení Mise en place uložených uživatelem

1 Nastavte vaření/pečení Mise en place viz kap. Menu Set (Nabídka nastavení) na str. 10

obr. E1

1 NEW MISE EN PLACE (NOVÉ MISE EN PLACE): NASTAVTE A ULOŽTE NOVÉ VAŘENÍ/PEČENÍ MISE EN PLACE

V této sekci můžete vytvářet, spouštět a ukládat nový recept Mise en place.

A Nastavení parametrů posledního vaření/pečení probíhá stejným způsobem, jak je vysvětleno v „MENU SET“ (NABÍDKA NASTAVENÍ).

- ! Vaření/pečení NEZAHRNÚJE:
 - step (krok) vaření/pečení
 - zadání času (vaření/pečení je „nekonečné“).

! Každé vaření/pečení zahrnuje předehřívání, které lze nastavit stisknutím šipky (obr. E3) a vstupem na stránku obr. E4.

Více informací naleznete v kap. Menu Set (Nabídka nastavení) na str. 10

B Podle potřeby je možno uložit pečení stiskem tlačítka „SALVA (ULOŽIT)“ (uložení bude provedeno stejně jako je popsáno v „MENU SET“).

Více informací naleznete v kap. Menu Set (Nabídka nastavení) na str. 15 (Spustte vaření/pečení).

C Spuštění pečení je zahájeno po stisku tlačítka „START/STOP“ v okně pro nastavování parametrů (obr. E3) případně, byla-li v předchozí fázi uložena, volbou v seznamu (obr. M5): v tomto případě dojde ke zázornění stránky obr. E6 umožňující:

- 1 zobrazit/změnit uložené vaření/pečení;
- 2 duplikovat vaření/pečení (pro vytvoření nového s podobnými parametry);
- 3 zrušení uloženého vaření/pečení: v tomto případě budete požádán o potvrzení před konečným zrušením;
- 4 vytvořte novou nabídku;
- 5 vytvořte denní nabídku;
- 6 spustit vaření/pečení pomocí tlačítka „START/STOP“.

Po stisknutí tlačítka „START/STOP“ se automaticky spustí předehřívání, které můžete „přeskočit“ stisknutím specifického tlačítka 3.

Po dosažení nastavené teploty akustický signál signalizuje konec STEP (kroku) předehřívání a přejde se na nastavení časovače (viz obr. E7A).



obr. E2

obr. E3

obr. E4



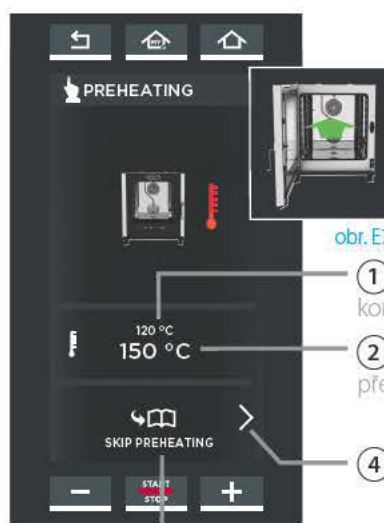
obr. E5

obr. E6



Více informací naleznete v kap. Details: funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA) na str. 32

Více informací naleznete v kap. Details: funkce „MENU GIORNALIERO“ (DENNÍ NABÍDKA) na str. 32



obr. E7A

obr. E7B

- 1 Aktuální teplota v komoře;
- 2 Nastavená teplota předehřívání
- 3 Umožňuje "přeskočit" předehřívání, i když bylo dříve nastavené
- 4 Přístup k nastavení časovače

D Pro **nastavení všech časovačů (trvání vaření/pečení)**, klepněte na symbol „+“ na obrazovce (**obr. E8**). Otevře se obrazovka (**obr. E9**): časovač může být nastaven na čas, na použití středové sondy nebo výběrem podobného receptu.

Nastavení času časovače

- klepněte na pole hodin, minut nebo sekund;
 - potáhněte kurzor nebo klepněte na tlačítka **-** **+** abyste nastavili požadovanou hodnotu;
 - potvrďte stisknutím tlačítka „START/STOP“ (**obr. M10**).
- Časovač uplyne na základě nastavené doby trvání (například 15 minut).

Nastavení časovače se středovou sondou

- klepněte na ikonu „středové sondy“ na pravé straně.
 - potáhněte kurzor nebo klepněte na tlačítka **-** **+** abyste nastavili požadovanou hodnotu;
 - potvrďte stisknutím tlačítka „START/STOP“ (**obr. M10**).
- JE možné nastavit pouze jeden časovač se středovou sondou.

Vypršení časovače nastane při dosáhnutí nastavené teploty středové sondy.

Nastavení časovače s podobným receptem

Pec nabízí recepty nastavené s „MENU SET“ a uložené v „MENU PROGRAMS“, které jsou stejné co se týče teploty a vlhkosti v komoře (například „VERDURE“ (ZELENINA)). Výběr provedete jednoduchým klepnutím na ten, který chcete vybrat.

Časovač uplyne na základě nastavené doby trvání vybraného receptu (například 20 minut).

Při každém použití časovači postupujte stejným způsobem (až do maxima 10 časovačů v jednom momentu).

E Obrazovka na boku (**Detaily: funkce „MENU GIORNALIERO“ (DENNÍ NABÍDKA)**) ukazuje možnou situaci probíhajícího vaření/pečení (**viz příklad v modré barvě**).

První plech na vložení (zelený časovač) bude vždy ten, který má nejdélsí dobu přípravy (v příkladu 1:29 min) nebo ten, u kterého se použije středová sonda (nedá se předvídat, kdy bude dosažena nastavená teplota); po něm budete požádán o vložení všech připravených plechů na základě doby trvání každého pečení/vaření.

! Barva indikuje:

- ZELENÁ: vložte plech >>>. Po zavření dveří bude časovač svítit červenou barvou, což znamená, že plech se už vaří/peče.

! Akustický signál znamená, že musíte vložit plech do pece: pokud bude vložen do **45 sekund** od akustického signálu, pak bude pokrm na plechu připraven v předem stanoveném čase (např. za 12:00), v opačném případě bude připraven se zpožděním (např. když měl být vložen za 11:00, ale byl vložen za 11:02 -> pokrm na plechu bude připraven za 12:02 místo za 12:00).

- ŽLUTÁ: příští plech na vložení.
- ČERVENÁ: plech se vaří/peče
- BÍLÁ: plech, který ještě třeba vložit



obr. E8

obr. E9

obr. M10

Recept Multi.time „BROCCOLI“ (BROKOLICE) je nastaven takto **A**
 Tepl: 120 °C
 Vlhkost: 40 %

Předem nastavený recept „VERDURE“ (ZELENINA) pomocí menu SET (nabídka NASTAVENÍ):
 Trvání: 20 minut
 Tepl: 120 °C
 Vlhkost: 40 %

PŘÍKLAD:

PLECH 1 -----> 1. plech na vložení

Trvání: 1:29 min

PLECH 2 -----> 2. plech na vložení

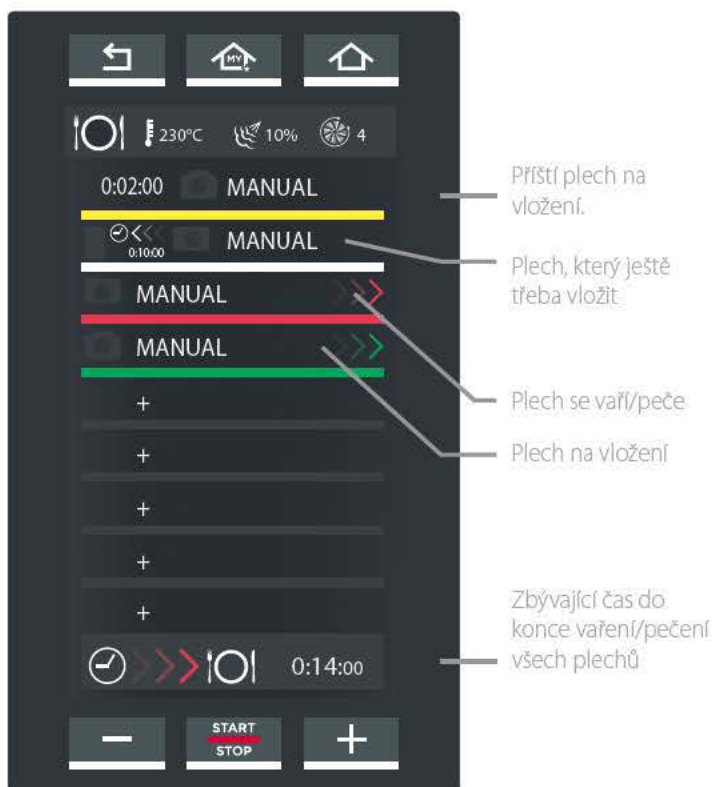
Trvání: 59 min

PLECH 3 -----> 3. plech na vložení

Trvání: 50 min

PLECH 4 -----> 4. plech na vložení

Trvání: 2 min



obr. E11

2

MISE EN PLACE

V této sekci můžete vyvolat dříve uložené vaření/pečení pomocí „MISE EN PLACE“.

Pro přístup k seznamu uložených vaření/pečení klepněte na ikonu „MISE EN PLACE“ (obr. E12): otevře se seznam všech dříve uložených pečení/vaření (obr. E12).

! Ve spodní části pomocí šipek < a > procházejte přes různá vaření/pečení uložená ve skupině, šipkami ↙ a ↗ procházejte přes 16 skupin, které jsou k dispozici.

Dotykem na jedno z vaření/pečení seznamu (obr. E12) se otevře obrazovka obr. E13, která umožňuje:

- ① zobrazit/změnit uložené vaření/pečení;
- ② duplikovat vaření/pečení (pro vytvoření nového s podobnými parametry);
- ③ zrušení uloženého vaření/pečení: v tomto případě budete požádán o potvrzení před konečným zrušením.
- ④ vytvořte novou nabídku;
 - ! Více informací naleznete v kap. Detaily: funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA) na str. 32
- ⑤ vytvořte denní nabídku;
 - ! Více informací naleznete v kap. Detaily: funkce „MENU GIORNALIERO“ (DENNÍ NABÍDKA) na str. 32
- ⑥ spustit vaření/pečení pomocí tlačítka „START/STOP“.



obr. E12



obr. E13



6

3

MY MENU (MOJE NABÍDKA)

V této sekci můžete vyvolat dříve uložené vaření/pečení pomocí „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA).

! Více informací naleznete v kap. Detaily: funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA) na str. 32

Pro přístup k seznamu uložených vaření/pečení klepněte na ikonu „MY MENU“ (MOJE NABÍDKA) (obr. E1): otevře se seznam všech dříve uložených pečení/vaření (obr. E14).

! V dolní části šipkami < a > procházejte přes různá vaření/pečení uložená ve skupině, šipkami ↙ a ↗ procházejte přes 16 skupin, které jsou k dispozici.

Dotykem na jedno z vaření/pečení seznamu (obr. E14), se otevře obrazovka obr. E15 která umožňuje:

- ① zobrazit/změnit uložené vaření/pečení;
- ② duplikovat vaření/pečení (pro vytvoření nového s podobnými parametry);
- ③ zrušení uloženého vaření/pečení: v tomto případě budete požádán o potvrzení před konečným zrušením.
- ④ spustit vaření/pečení pomocí tlačítka „START/STOP“.



obr. E14



obr. E15



4

DETAILY: funkce „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA)

Funkce „**NUOVO MENU**“ (**NOVÁ NABÍDKA**) umožňuje nastavit až 10 časovačů bez potřeby vložení plechů nebo spuštění vaření/pečení.

Chcete-li nastavit funkci:

- ① vyberte recept uložený v nabídce „MY MISE EN PLACE“ (MOJE MISE EN PLACE) (např. „POLLETTO“ (MALÉ KUŘE));
- ② klepněte na ikonu „NUOVO MENU“ (NOVÁ NABÍDKA);
- ③ podle počtu plechů, které budete používat, nastavte časovače, jak je uvedeno v bodě **D** na str. 30. Všechny časovače budou bílé barvy aby indikovali, že čekají na spuštění.
- ④ Pokud jste nastavili všechny časovače které potřebujete, na stránce kde jsou všechny zobrazeny stiskněte tlačítko „START/STOP“.
- ⑤ Stiskněte tlačítko „SALVA“ (ULOŽIT);
- ⑥ Vyberte pozici, ve které chcete uložit nabídku.

Pokud chcete následně vybrat a spustit vaření/pečení, klikněte na „**MENU MY MENU**“ (Nabídka MOJE nabídka), vyberte si recept a spusťte ho pomocí tlačítka „**START/STOP**“.

 Více informací naleznete v kap. MY MENU (MOJE NABÍDKA) na str. 31



DETAILY: funkce „MENU GIORNALIERO“ (DENNÍ NABÍDKA)

Funkce **DENNÍ NABÍDKA** umožňuje nastavit až 10 časovačů bez předehřívání komory (například proto, že pec je již horká).

Chcete-li nastavit funkci:

- ① vyberte recept uložený v nabídce „MY MISE EN PLACE“ (MOJE MISE EN PLACE) (např. „SMALL CHICKEN-POLLETTO“ (MALÉ KUŘE));
- ② klepněte na ikonu „MENU GIORNALIERO“ (denní nabídka);
- ③ podle počtu plechů, které budete používat, nastavte časovače jak je uvedeno v bodě **D** na str. 30. Všechny časovače budou bílé barvy aby indikovali, že čekají na spuštění.
- ④ Pokud jste nastavili všechny časovače, které potřebujete, na stránce na které jsou všechny zobrazeny stiskněte tlačítko „START/STOP“.

 Více informací naleznete v bodu **E** na str. 30





Nabídka Unox.Care

Umožňuje přístup k seznamu čištění, správě a filtru Unox.Pure a k údržbě pece.

1 ROTOR.KLEAN

V této sekci můžete spustit jeden z následujících programů čištění nebo oplachování:

ČIŠTĚNÍ	TRVÁNÍ	POUŽITÍ
H2O	00:04	studené opláchnutí
QUICK (RYCHLÉ)	00:30	málo znečištěná pečicí komora
SHORT (KRÁTKÉ)	00:40	málo znečištěná pečicí komora
MEDIUM (STŘEDNÍ)	01:00	průměrně znečištěná pečicí komora
LONG (DLOUHÉ)	01:40	velmi znečištěná pečicí komora

2 Klepněte na název programu, který potřebujete.

3 Objeví se obrazovka, na které klikněte na ikonu „DATI DI CONSUMO“ (údaje o spotřebě), pak je možné zjistit údaje pro zvolené čištění:

- spotřeba vody (v litrech);
- spotřeba elektrické energie (v kWh)
- spotřeba UNOX.Det&Rinse Plus (čisticí prostředek)

4 Klepněte na tlačítko „START/STOP“: Spustí se čištění. Displej zobrazuje čas zbývajícím do konce čištění (v příkladu obr. L2 zbývá 1 minuta a 25 sekund).

! Barva hodinek označuje:

- **ČERVENÁ:** probíhá mytí.
- **ŽLUTÁ:** do konce zvoleného programu je méně než 1 minuta
- **ZELENÁ:** program skončil, automaticky se vrátíte na stránku „HOME“ (DOMŮ).

! Pokud **chcete přerušit** probíhající čištění, stiskněte tlačítko „START/STOP“: automaticky spustí rychlé oplachování trvající 3 minuty, aby byly z pece odstraněny všechny stopy zbytků čisticího prostředku.

VAROVÁNÍ PRO ČIŠTĚNÍ

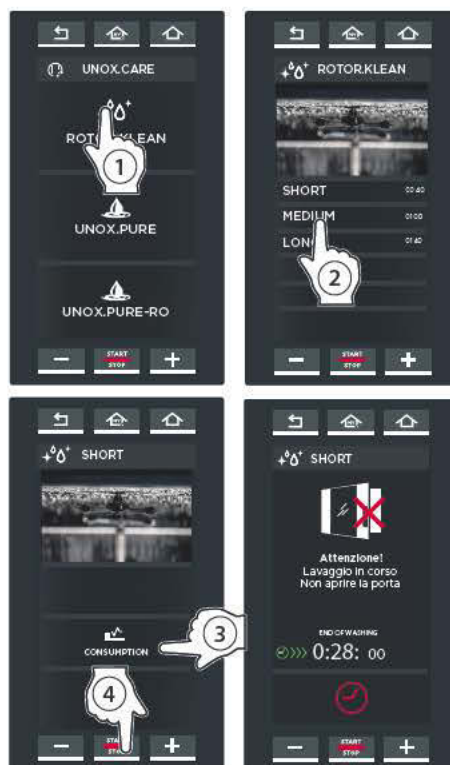
Pece jsou vybaveny jako jedním/dvěma oběžnými koly pro čištění komory pece.

! Před zahájením čištění se ujistěte, že uvnitř komory pece **NEJSOU** žádné plechy: čištění by bylo neúčinné a zobrazil by se alarm: v takovém případě je vyjměte z pece a odstraňte a obnovte tlak v peci a okamžitě spusťte nový cyklus čištění.

! **PŘED POUŽITÍM ČISTÍCÍHO PROSTŘEDKU SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE BEZPEČNOSTNÍ LIST PRODUKTU.**

! **BĚHEM ČIŠTĚNÍ NEOTVÍREJTE DVEŘE PECE, NEBOŤ BY MOHLO DOJÍT K PORANĚNÍ OČÍ, SLIZNICE ČI KŮŽE KONTAKTEM S POUŽITÝMI CHEMICKÝMI ČISTÍCÍMI PROSTŘEDKY, KTERÉ JSOU VSTRÍKOVÁNY DO PEČICÍ KOMORY A ROZPRAŠOVÁNY POMOCÍ SILNÉHO PROUDU VZDUCHU.**

! V případě pece s vozíkem provádějte čištění s vozíkem uvnitř pece, bez plechů a zajistěte ho pomocí přední parkovací brzdy.



obr. L1

Zobrazí se obrazovka upozorňující na to, že se během čištění **NESMÍ** otvírat dveře pece.

! **NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ OČÍ, SLIZNICE A KŮŽE KONTAKTEM S POUŽITÝMI ČISTÍCÍMI PROSTŘEDKY!**



obr. L2

Mytí dokončeno

Mytí probíhá

(zbývající doba kratší než 1 min.)

Mytí probíhá

(zbývající doba větší než 1 min.)

Doba zbývajícím do konce vykonávaného programu

DOPLNĚNÍ NÁDRŽE ČISTICÍHO PROSTŘEDKU

! Doplnění je možné provést pouze s 1-litrovou lahví čisticího prostředku UNOX.Det&Rinse Plus.

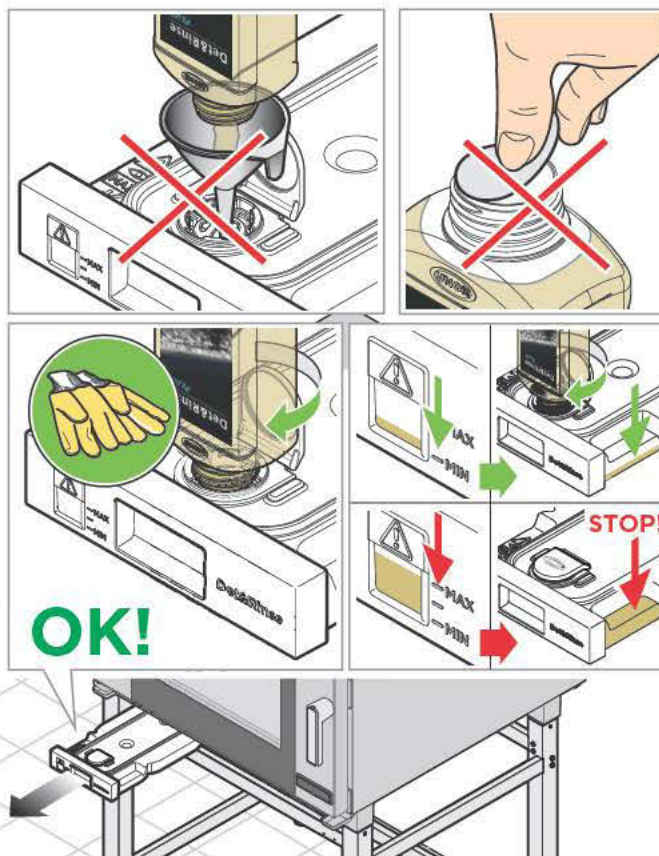
Doplnění čisticího prostředku:

1. Používejte ochranné rukavice, abyste zabránili přímému kontaktu ruk s čisticím prostředkem.
2. Vyjměte nádrž zpod pece, dokud neuslyšíte kliknutí.
3. Otevřete víko nádrže.
4. Otevřete uzávěr litrové láhve čisticího prostředku UNOX **bez odstranění/proděravění ochranní fólie!**
5. Obráťte láhev a přišroubujte jí k nádrži (přišroubováním láhve kolík na nádrži proděraví ochranní fólii a tak se umožní únik detergentu).
6. Po vyprázdnění láhve jí odšroubováním odstraňte; vyhněte se kapání

! **Čisticí prostředek se nesmí dostat do styku s kůží, očima či sliznicí.** V případě kontaktu s čisticím prostředkem odkazujeme na bezpečnostní list.

7. Postup opakujte, dokud se nedostanete na maximální povolenou úroveň uvedenou na přední straně nádrže. (Max.kapacita 4-litrové nádrže = 4 lahve)
8. Vyhoďte láhev.
9. Vložte nádrž pod pec, až dokud se nezastaví ve svém uložení.
10. Zlikvidujte rukavice, přičemž dávejte pozor, abyste se nedotkli míst, na kterých jsou zbytky čisticího prostředku.

! Nikdy se nedotýkejte čisticího prostředku holými rukama!



NIJAK NEUPRAVUJTE NÁDRŽ A JEJÍ PŘIPOJENÍ K PECE, NEBOŤ BY MOHLO DOJÍT KE ŠKODÁM, ZRANĚNÍM ČI SMRTELNÝM ÚRAZŮM

UNOX.PURE

2

1 Zobrazuje zbývající litry

Díky průtokoměrům uvnitř (které budete muset resetovat při každé změně filtru) můžete kdykoliv vědět, kolik litrů vody na vstupu chybí do výměny filtru.

2 Tvrdost vody

Obrazovka umožňuje nastavit tvrdost vody v systému v rozmezí od 3 °dH do 20 °dH (německé stupně).

3 Vyměňte kazetu

Po výměně filtru je nezbytné vynulovat průtokoměry, aby mohly znovu odpočítávat další výměnu. K provedení tohoto kroku je třeba zadat PIN vložený v krabici soupravy.



1 Znáznornění zbývajících litrů (Remaining volume)

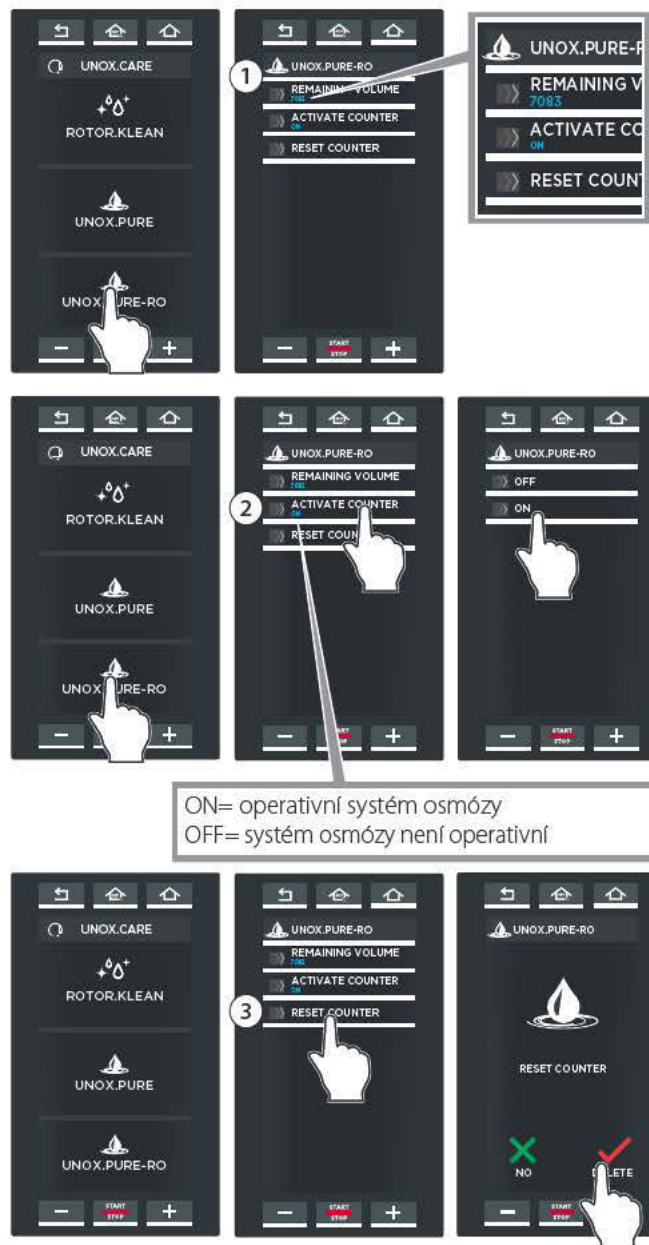
Díky vnitřním průtokoměrům (které budete muset resetovat při každé změně filtru) můžete kdykoliv vědět, kolik litrů vody na vstupu chybí do výměny filtru (například 7083 zbývajících litrů do výměny filtru).

2 Activate Counter

Aby systém OSMOSI fungoval správně, je nutné, aby tento parametr byl nastaven na „ON“ (standardně je nastaven na „OFF“). Je-li z jakéhokoli důvodu z pece odebrán systém inverzní osmózy pro účely opravy je nutné provést nastavení na „OFF“.

3 Vynulovat počítadlo litrů (Reset Counter)

Po výměně filtru je nezbytné vynulovat průtokoměry, aby mohly znovu odpočítávat další výměnu. Pro provedení této operace je nezbytné vstoupit na stránku a potvrdit (CANCELLA - VYMAZAT).





Menu READY.COOK

Umožňuje přístup k dříve uloženým programům tak, aby bylo možné co nejdříve spustit nejpoužívanější recepty.

- 1 Pro přístup k přednastaveným programům:
 - 1 klikněte na ikonu „READY.COOK/BAKE“ (v případě pecei **BAKERTOP Mind.Maps™**);
 - 2 zvolte požadovaný program: parametry (teplota, dodávky/odebrání vlhkosti) nemohou být upravovány uživatelem;
 - 3 pro stanovení konce pečení lze nastavit až 4 časovače (trvání pečení) nebo použít režim středové sondy (teplota ve středu pokrmu);
 - 4 spusťte vaření/pečení tlačítkem „START/STOP“, jako v podobných případech.

Poslední obrazovka po pravé straně ukazuje možnou situaci probíhajícího vaření/pečení.

Nastavené časovače jsou čtyři: tři pro nastavení doby (např. první, druhé a čtvrté), první pro nastavení teploty **STŘEDOVÉ SONDY** (např. třetí 70°C).

! Barva indikuje:

- **ZELENÁ:** časovač vypršel (připraveno na servírování). Akustický signál naznačuje, že je čas pro vytáhnutí plechu z pece. Zavřením dveří časovač zmizí ze seznamu.
- **ŽLUTÁ:** časovač, který vyprší nejdříve (pokrm skoro hotový), připravte se na vytáhnutí plechu.
- **ČERVENÁ:** časovač, který probíhá (pokrm se ještě připravuje).

! Tlačítko SAVE FAVOURITE není momentálně funkční





Nabídka Data (Údaje)

Umožňuje přístup k řízení spotřeby a údajům HACCP.

1 SPOTŘEBA

Kliknutím na ikonu „CONSUMI (SPOTŘEBA)“ bude znázorněna stránka a data, kdy byla pec v provozu.

2 vyberte vaření/pečení, u kterého chcete znát spotřebu:

3 zvolte dobu funkce pece: budou znázorněny následující údaje o spotřebě;

4 spotřebovaný proud/plyn;

5 litrů vody, spotřebovaných na výrobu páry v pečicí komoře;

5 litrů vody a čisticího prostředku spotřebovaných na čištění.



2 DATA HACCP

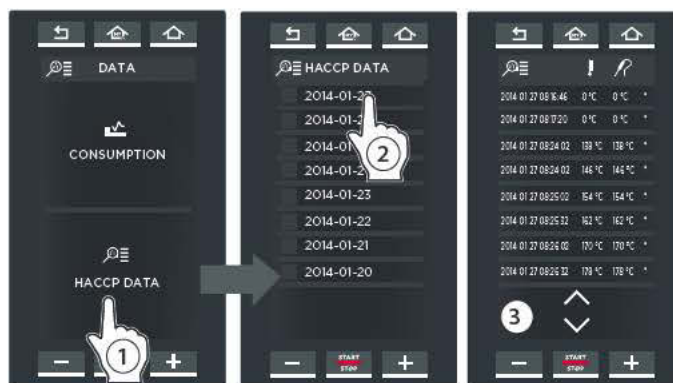
Sběr dat HACCP umožňuje sledovat zpracování potravin, při kterém může dojít k nebezpečí biologické a chemické nebo fyzikální kontaminace.

Každých 30 sekund je detekována:

- aktuální teplota v komoře;
- aktuální teplota středové sondy;
- teplota vakuové sondy (sous vide).

2 Zvolte datum funkce pece, jejíž data HACCP si přejete znát.

3 Jsou znázorněna odpovídající data v průběhu funkce.





Menu Settings

Umožňuje přístup k nastavení parametrů pece.

1 USER SETTINGS - UŽIVATELSKÁ NASTAVENÍ

Po zadání hesla „4456“ můžete přes nabídku přistoupit k následujícím podnabídkám:

LINGUA (JAZYK): umožňuje vybrat preferovaný jazyk ovládacího panelu z dostupných.

DATA E ORA (DATUM A ČAS): umožňuje změnit nastavení data a času (hodiny) pece.

UNITÀ DI MISURA (MĚRNÁ JEDNOTKA): umožňuje zvolit jednotky měření teploty a objemu (°C °F, litry - galony).

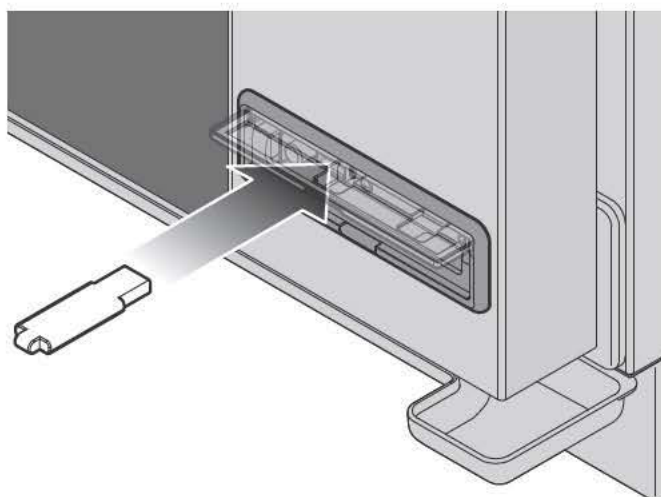
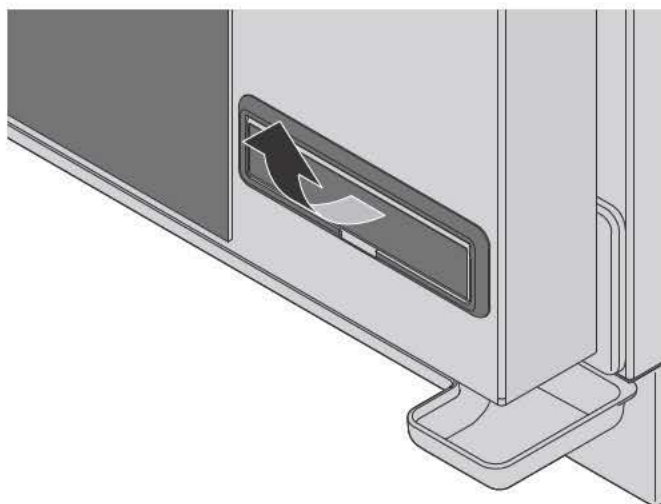
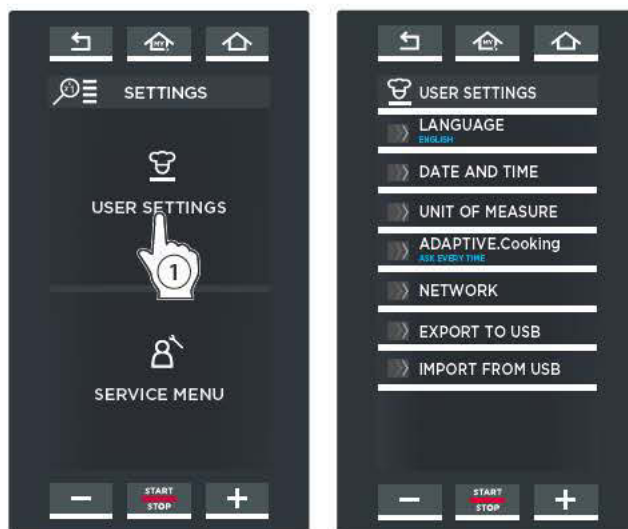
ADAPTIVE.Cooking: umožňuje připojení a odpojení funkce automatického zásahu pece do parametrů pečení, nastavených ručně uživatelem.

NETWORK-RETE: umožňuje aktivovat a deaktivovat systém kontroly pece prostřednictvím dálkového přístupu v síti a nakonfigurovat parametry

ESPORTA SU USB (EXPORT NA USB): umožňuje exportovat programy vaření/pečení vytvořené v peci na USB flash disk.

IMPORTA DA USB: (IMPORT Z USB): umožňuje nahrát dříve v počítači vytvořené programy vaření/pečení z USB flash disku.

⚠ Operace exportování/importování přes USB flash disk musí být prováděny za použití dodávaného zařízení: flash disk také obsahuje firmware pece a kompletní návod k použití.



Komunikace pec-uživatel

Na displeji pece jsou zobrazovány případné alarmy/varování týkající se pece nebo nainstalovaného příslušenství.

Varování (WARNING) upozorňují na funkční poruchy, které umožňují pokračovat v provozu zařízení/příslušenství s určitými omezeními.

Alarmy (ALLARM) označují stavy znemožňující pokračovat v provozu zařízení/příslušenství a vyžadující si vypnutí pece (STOP).

Jestliže se alarmy týkají pouze připojeného příslušenství, pec je možné dále používat.

AF - ALARMY PECE			
Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
AF01	Alarm bezpečnostního termostatu motorů	Pec se při jakémkoliv provozním cyklu zastaví a zabraňuje následným nastavením na displeji	Kontaktujte zákaznický servis
AF02	Alarm bezpečnostního termostatu		
AF03	Alarm sond komory		
AF04	Alarm ztráty komunikace		
AF20	Alarm termostatu digestoře	Pec neumožní spustit žádný program, dokud teploty neklesnou na stanovené hodnoty a dokud nestisknete tlačítko pro "spuštění digestoře".	Počkejte na pokles teplot a stiskněte tlačítko pro spuštění digestoře. Jestliže problém přetrvává, kontaktujte zákaznický servis.
AF023*	Nepřítomnost plynu	Pec se při jakémkoliv provozním cyklu zastaví a zabraňuje následným nastavením na displeji	Kontaktujte zákaznický servis
AF025**	Alarm vozíku	Pec zabraňuje spuštění programů s vyřazením předehřátí	Správně umístěte vozík do pečí komory. Jestliže problém přetrvává i po tomto zásahu, kontaktujte zákaznický servis.

* pouze pro modely na plyn

** pouze pro modely s vozíkem

WF - VAROVÁNÍ PECE

Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
WF01	Sonda komory 1 (zadní)	Pec pokračuje v provozu s použitím sondy komory 2, a proto může být regulace méně přesná	Kontaktujte zákaznický servis
WF02	Sonda komory 2 (přední)	Pec pokračuje v provozu	
WF03	Středová sonda	Pec pokračuje v provozu, ale není možné provést vaření/pečení se středovou sondou	
WF04	Otáčkoměr motoru	Pec pokračuje v provozu bez měření vlhkosti.	
WF06	Teplota desky		
WF12	Teplota desky Sous Vide (vaření ve vakuu)	Pec pokračuje v provozu, ale není možné použít externí sondu Sous Vide (vaření ve vakuu)	
WF13	Sonda Sous Vide (vaření ve vakuu)		
WF15	Ztráta komunikace se sondou Sous Vide (vaření ve vakuu)		
WF16	Nepřítomnost vody nebo ventil vody EL 1	Pec pokračuje v provozu, ale čištění nemusí být účinné.	Zkontrolujte příčinu nepřítomnosti vody. Jestliže problém přetrvává i po tomto úkonu, kontaktujte zákaznický servis.
WF17	Sonda multipoint v jednom nebo více měřících bodech (až do 3)	Pec pokračuje v provozu, ale měření teploty jádra nemusí být zcela přesné	
WF18	Otáčení ventilu KUŘE	Není možné přejít od pečení kuřete k čištění a opačně.	
WF19	Nepřítomnost čistícího prostředku v nádrži pod pecí	Čištění se přeruší a systém čeká na nucený oplach.	Doplňte čistící prostředek. Jestliže problém přetrvává i po tomto úkonu, kontaktujte zákaznický servis.
WF20	Nepřítomnost vody v rotačním ventilu EG 1	Programy čištění se normálně spustí, ale kvůli nefunkčnosti rotačního ventilu nebude jejich výsledek optimální	Kontaktujte zákaznický servis
WF24	Výpadek napájení Kuře	Není možné přejít od pečení kuřete k čištění a opačně protože by mohlo dojít k alarmu AF24	Zjistěte, proč došlo k výpadku napájení (např. elektrická síť není k dispozici); poté kontaktujte zákaznický servis.
WF25	Nepřítomnost vody ve ventilu EL 2	Programy čištění se normálně spustí, ale kvůli danému problému nebude vyčištěna zadní část ochranného plechu ventilů.	Kontaktujte zákaznický servis
WF26	Nepřítomnost vody v rotačním ventilu EG 2	Programy čištění se normálně spustí, ale kvůli nefunkčnosti rotačního ventilu nebude jejich výsledek optimální	
WF27	Nepřítomnost vody ve ventilu EL 1	Není možné provést žádné čištění	Zkontrolujte příčinu nepřítomnosti vody. Jestliže problém přetrvává i po tomto úkonu, kontaktujte zákaznický servis.
WF28	Teplota řídicí desky		Kontaktujte zákaznický servis
WF29	Teplota kouřových spalin	Pec pokračuje v provozu s možným snížením výkonu	
WF30	Chyba komunikace s deskou kouře	Pec pokračuje v provozu s možným snížením výkonu	Kontaktujte zákaznický servis
WF31	Chyba komunikace s deskou kouře	Pec pokračuje v provozu s možným snížením výkonu	Kontaktujte zákaznický servis

WC - VAROVÁNÍ DIGESTOŘE			
Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
WC01	Spalinová sonda 1 je poškozena	Elektromagnetický ventil odlučovače se při absenci teplotní sondy koufe neotevře	Kontaktujte zákaznický servis
WC02	Chyba teploty desky	Digestoř i nadále funguje	
WC05	Kouř na vstupu je příliš horký	Digestoř i nadále funguje	
WC06	Výpadek napájení	Motor a odlučovač koufe digestoře nejsou aktivní	Zkontrolujte napájecí kabel digestoře. Jestliže problém přetrvává i po tomto úkonu, kontaktujte zákaznický servis.
WC07	Ztráta komunikace	Motor a odlučovač koufe digestoře nejsou aktivní	

AL - ALARMY KYNÁRNY			
Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
AL01	Alarm sondy komory	Kynárna se při jakémkoliv provozním cyklu zastaví a zabraňuje následným nastavením na displeji	Kontaktujte zákaznický servis
AL02	Alarm ztráty komunikace		Zkontrolujte napájecí kabel kynárny. Jestliže problém přetrvává i po tomto úkonu, kontaktujte zákaznický servis.
AL03	Na desce kynárny není napětí 230 V		

WL - VAROVÁNÍ KYNÁRNY			
Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
WL01	Chyba sondy vlhkosti	Kynárna pokračuje v činnosti, ale není možné použít automatickou regulaci vlhkosti	Kontaktujte zákaznický servis
WL02	Chyba teploty desky	Kynárna pokračuje v provozu	
WL03	Chyba sondy prostoru s komponenty		

AM - ALARMY UDRŽOVACÍ SKŘÍŇĚ (SlowTop)			
Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
AM01	Alarm sondy komory	Udržovací skříň se při jakémkoliv provozním cyklu zastaví a zabraňuje následným nastavením na displeji	Kontaktujte zákaznický servis
AM02	Alarm ztráty komunikace		
AM03	Alarm bezpečnostního termostatu		
AM04	Alarm bezpečnostního termostatu motoru		
AM05	Alarm otáčkoměru motoru		

WM - VAROVÁNÍ UDRŽOVACÍ KOMORY (SlowTop)			
Displej	Popis	Efekt	Řešení problémů
WM02	Chyba teploty desky	Udržovací skříň pokračuje v provozu	Kontaktujte zákaznický servis
WM03	Chyba středové sondy	Udržovací skříň je stále v provozu, ale není možné spustit vaření/pečení, při kterých se používá středová sonda	

Čištění



Každý zásah běžné údržby musí být prováděn:

- **po odpojení přístroje od elektrického napájení, vody a plynu** (POUZE PRO PLYNOVÉ PECE)
- **po použití vhodných osobních ochranných prostředků (např. rukavice atd.).**

Čistěte denně varnou/pečicí komoru pro udržení přiměřené úrovně hygieny a zabránění tomu, aby nedošlo k poškození nebo korozi nerezové oceli uvnitř varné komory. Provádějte denní čištění, i když se zařízení používá pouze s vlhkým teplem (pára).

Pro čištění jakéhokoliv komponentu nebo příslušenství **NEPOUŽÍVEJTE:**

- abrazivní čisticí prostředky nebo v prášku;
- agresivní nebo abrazivní prostředek (např. kyselina chlorovodíková/solná nebo kyselina sírová). Pozor! Nepoužívejte tyto látky k čištění nosné konstrukce/podlahy pod zařízením.
- abrazivní nebo ostré nástroje (např. drátěnky, škrabky, ocelové kartáče, atd. ...);
- vodní trysky.

VNĚJŠÍ POVRCHY Z OCELI, TĚSNĚNÍ VARNÉ/PEČICÍ KOMORY, STŘEDOVÁ SONDA

Vyčkejte, dokud povrchy nevychladnou.

Používejte pouze měkký hadřík navlhčený malým množstvím mýdlové vody. Opláchněte a důkladně osušte. Jako náhradu můžete použít pouze čisticí prostředky doporučené společností UNOX; ostatní výrobky mohou způsobit poškození a následné zrušení záruky. Pro jejich použití odkazujeme na pokyny výrobce čisticích výrobků.

VNITŘEK VARNÉ/PEČICÍ KOMORY



Pokud varná/pečicí komora není denně čistěna, je možné, že se tuky nebo zbytky potravin nahromaděných uvnitř vznítí - nebezpečí požáru!

Vyčistěte komoru pro vaření/pečení pomocí čisticích programů.



Více informací naleznete v kap. ROTOR.KLEAN na str. 33



PLASTOVÉ POVRCHY A OVLÁDACÍ PANEL

Používejte pouze velmi měkký hadřík a malé množství produktu pro čištění choulostivých povrchů.

VNITŘNÍ A VNĚJŠÍ SKLO DVEŘÍ

Počkejte, dokud sklo není studené.

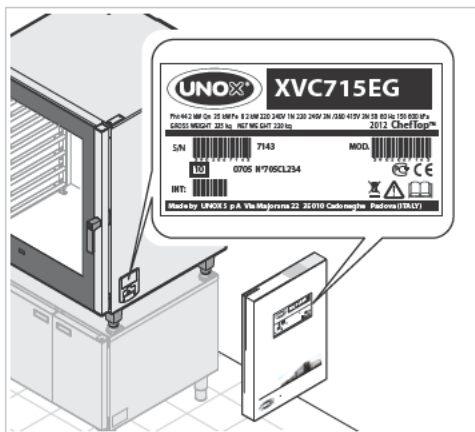
Používejte pouze měkký hadřík navlhčený malým množstvím vody.

vody nebo mycího prostředku na sklo.

Opláchněte a důkladně osušte.

Poprodejní servis

V případě poruchy odpojte zařízení od přívodu elektrického proudu a vody a prohlédněte si informace o řešení problémů uvedené v tabulce.



V případě, že řešení není v tabulce, obraťte se na autorizovaný technický servis společnosti UNOX s uvedením:

- data nákupu;
- údajů o zařízení, které naleznete na typovém štítku;
- případné varovné zprávy se zobrazují na displeji.

Údaje o výrobci:

UNOX S.p.A.
 Via Majorana, 22
 35010 Cadoneghe (PD) Itálie
 Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555
 info@unox.com www.unox.com

PORUCHA	Možná příčina	Náprava	Řešení problémů
Pec je zcela vypnutá.	<ul style="list-style-type: none"> - Chybí síťové napětí. - Zařízení je vadné. 	Zkontrolujte připojení k elektrické síti.	Kontaktujte zákaznický servis.
Ve varné/pečicí komoře se nevytváří žádná pára.	<ul style="list-style-type: none"> - Přívod vody zavřený. - Připojení k vodní síti nebo k nádrži nebylo provedeno správně. - Nedostatek vody v nádrži (v případě čerpání vody z nádrže). - Vstupní vodní filtr zanesený nečistotami. 	<ul style="list-style-type: none"> - Otevřete přívod vody. - Zkontrolujte připojení k vodní síti nebo k nádrži. - Doplňte vodu do nádrže. - Vyčistěte filtr. 	Kontaktujte zákaznický servis.
Po nastavení doby a stisknutí tlačítka START / STOP se pec nespustí.	Dveře otevřené nebo zavřené nesprávným způsobem.	Zkontrolujte uzavření dveří.	Kontaktujte zákaznický servis.
Při zavřených dveřích uniká voda z těsnění.	<ul style="list-style-type: none"> - Těsnění špinavé. - Těsnění poškozené. - Mechanismus rukojeti uvolněn. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vyčistěte těsnění vlhkým hadříkem. - Obraťte se na specializovaného technika pro opravu. 	Kontaktujte zákaznický servis.


Doby nečinnosti

Během období nečinnosti dodržujte následující bezpečnostní opatření:

- odpojte přístroje od elektrického napájení, vody a plynu (POUZE PRO PLYNOVÉ PECE);
- je-li to možné, otřete všechny plochy z ušlechtilé oceli měkkým hadříkem navlhčeným vazelinovým olejem;
- ponechte dveře zařízení pootevřené.
- Při prvním opětovném použití:

důkladně vyčistěte zařízení a příslušenství (viz. kap. **Čištění** na str. 42);

- znovu připojte přístroje k elektrickému napájení, přívodu vody a plynu (POUZE PRO PLYNOVÉ PECE);
- před opětovným použitím zařízení zkontrolujte;
- restartujte zařízení alespoň na dobu 50 minut bez jakýchkoliv potravin uvnitř.

 **Doporučujeme, abyste se ujistili, že zařízení je v perfektním provozuschopném stavu a v perfektních bezpečnostních podmínkách, nechat provést alespoň jednou ročně údržbu a kontrolu autorizovaným servisním střediskem.**

Likvidace na konci životnosti

Podle čl. 13 legislativního nařízení č. 49 z roku 2014 „Provádění směrnice o OEEZ 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních“



Symbol přeškrtnutého koše znamená, že produkt byl uveden na trh po 13. srpnu 2015 a po použití nemůže být zlikvidován s běžným domácím odpadem, ale musí být zlikvidován odděleně.

Všechny přístroje jsou vyrobeny z recyklovatelných kovových materiálů (nerezová ocel, železo, hliník, pozinkovaný plech, měď atd.), kterých procentuální podíl je vyšší než 90 % hmotnosti.

Při vyřazení nepoužitelného přístroje pro likvidaci odstraňte napájecí kabel a jakýkoliv zavrácací mechanismus otvorů nebo vnitřního prostoru (je-li součástí přístroje).

Je nezbytné věnovat pozornost řízení tohoto produktu na konci jeho životnosti, aby se uplatňováním principů „znečišťovatel platí“, prevencí, přípravou k opětovnému použití, recyklací a opravou snížili negativní dopady na životní prostředí a zlepšila účinnost využívání zdrojů. Mějte na paměti, že nelegální nebo nesprávná likvidace je důvodem pro sankce, které jsou stanoveny stávajícími právními předpisy.

Informace o likvidaci v Itálii

V Itálii musí být přístroj OEEZ odevzdán:

- do sběrných center (označovaných také jako ekologické ostrovy nebo ekologické platformy)
- prodejci, u kterého jste si zakoupili nový přístroj, který je požádán o jeho o zpětné odebrání zdarma (zpětné odebrání „jeden za jeden“);

Informace o likvidaci v ostatních zemích Evropské unie

Směrnice EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) byla v každé zemi implementována jiným způsobem, takže pokud chcete toto zařízení zlikvidovat, doporučujeme kontaktovat místní úřady nebo prodejce a informovat se o správném způsobu likvidace.

Certifikace

EU prohlášení o shodě pro elektrická zařízení

Výrobce: UNOX S.p.A.

Adresa: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Itálie

Prohlašuje na svou výlučnou odpovědnost, že výrobek

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Pro elektrické a plynové pece:

je v souladu se směrnicí 2006/42/ES prostřednictvím norem:

- EN60335-1:2012 + A11:2014
- EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A11:2012
- EN62233: 2008

je v souladu se směrnicí o elektromagnetické kompatibilitě EMC 2004/108/ES prostřednictvím norem:

- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
- EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
- EN 61000-3-3: 2008
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 61000-6-2: 2005
- EN 61000-6-3: 2007

Pouze pro plynové pece:

je v souladu se směrnicí 2006/42/ES prostřednictvím norem:

- EN60335-2-102: 2006 + A1: 2010

je v souladu se směrnicí pro plynové spotřebiče 2009/142/ES prostřednictvím norem:

- EN 203-1: 2005 + A1:2008

- EN 203-2-2: 2006

Záruka

Instalace výrobku společnosti UNOX musí být provedena autorizovaným servisním střediskem UNOX. Datum instalace a model zařízení musí být doloženy kupujícím prostřednictvím konečného písemného potvrzení nebo fakturou o instalaci, vydanou prodejcem nebo autorizovaným servisním střediskem společnosti UNOX, jinak bude zrušená platnost záruky;

Záruka UNOX uznává všechny poruchy objektivně zjistitelných vad z důvodu špatné výroby. Jsou vyloučeny závady nebo škody vzniklé přepravou, nevhodným skladováním, údržbou nebo špatným použitím výrobku, instalací, jež není v souladu s technickými specifikacemi stanovenými společností UNOX a souvisejícími s prostředím používání, jako je například použití špinavé a agresivní vody, nekvalitních plynů nebo proudu s nedostatečnou kapacitou a napětím.

Ze záruky je vyloučeno jakékoli poškození v důsledku přepětí, stejně jako v důsledku manipulace neoprávněnými nebo nekvalifikovanými osobami. Ze záruky jsou dále vyloučeny poškození nebo poruchy způsobené usazováním vodního kamene v zařízení. Rovněž jsou vyloučeny ze záruky spotřební díly, jako jsou těsnění, lampičky, sklo, estetické části zařízení a spotřební materiály po použití.

Nárok na záruku propadá v případě škody způsobené špatnou instalací nebo není-li provedena autorizovaným servisním střediskem.



L12450A1.D02-LDI-01 - Printed: 10-2015
Subject to technical changes.



UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22 - 35010 - Cadoneghe (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - Fax: +39 049 86.57.555
info@unox.com www.unox.com

