



KONVEKTOMATY

# NÁVOD NA OBSLUHU INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI



KONVEKTOMATY S DOTYKOVÝM OVLÁDÁNÍM

EPD (X) 0523 E (AM) / EPD (X) 0511 E (AM) / EPD (X) 0711 E (AM) / EPD (X) 1011 E (AM)



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



24-04-2018



# Rejstřík

---

<b>1. INSTALACE</b>	<b>5</b>
1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění.....	5
1.2 Umístění .....	9
1.3 Napojení na vodovodní síť .....	10
1.4 Napojení na odpad.....	11
1.5 Připojení k mycímu prostředku .....	11
1.6 Elektrické zapojení .....	12
1.7 Nastavení čepu uzavírání dveří .....	14
1.8 Uvedení do provozu a testování konvektomatu.....	14
<b>2. TEPELNÁ ÚPRAVA</b>	<b>17</b>
2.1 Vysvětlivky piktogramů .....	17
2.2 Obrazovka Domů .....	19
2.3 Jak komunikovat s dotykovým displejem .....	19
2.4 Manuální tepelná úprava.....	20
2.4a Režimy tepelné úpravy: konvekce, kombi a v páře .....	21
2.4b Režim udržování .....	23
2.4c Režim uzení .....	23
2.4d Spuštění a zastavení tepelné úpravy .....	25
2.5 Osobní nastavení varných programů.....	25
2.6 Vytvoření varného programu .....	26
2.7 Uložení varného programu.....	27
2.8 Změna varného programu.....	29
2.9 Kopírování, přemístění, přejmenování a smazání .....	29
2.10 Volba programu z nabídky .....	30
2.11 Rozhraní Ladění receptů .....	32
2.12 Režim Program zásuvů .....	32
2.12a Použití funkce Program zásuvů .....	33
2.12b Vytvoření nového programu v Programu zásuvů .....	36
2.13 Použití funkce EasyService v Programu zásuvů.....	37
2.14 Naprogramované spuštění .....	38
2.15 Sonda jádra a tepelná úprava v $\Delta T$ .....	39
2.16 Rady pro tepelnou úpravu: pečení, grilování a smažení....	40
2.16a Tipy pro vaření: rovnoměrnost tepelné úpravy .....	40
2.16b Tipy pro vaření: tepelná úprava ve vakuu a pasterizace...	40
<b>3. Nabídka FUNKCE</b>	<b>41</b>
3.1 MYTÍ.....	41
3.2 ZCHLAZENÍ .....	43
3.3 SERVIS .....	43
3.3.1 KONFIGURACE .....	44

<b>3.3.1a Datum a čas</b> .....	44
<b>3.3.1b Informace o systému</b> .....	44
<b>3.3.1c Jazyk</b> .....	44
<b>3.3.1d Osvětlení</b> .....	44
<b>3.3.1e Hlasitost</b> .....	44
<b>3.3.1f Aktualizovat konvektomat</b> .....	44
<b>3.3.2 ZOBRAZIT LOG</b> .....	45
<b>3.3.3 POKROČILÉ NASTAVENÍ</b> .....	45
<b>3.3.4 IMPORTOVAT / EXPORTOVAT</b> .....	45
<b>4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ</b> .....	46
<b>4.1 ODVOD VLHKOSTI</b> .....	46
<b>4.2 ČIŠTĚNÍ SKLA</b> .....	46
<b>4.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ</b> .....	47
<b>5. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK</b> .....	47
<b>5.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU</b> .....	47
<b>5.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU</b> .....	48
<b>5.3 OCHRANNÉ POJISTKY</b> .....	48
<b>5.4 SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ</b> .....	48
<b>6. POPIS ALARMŮ</b> .....	49
<b>7. SCHÉMATA ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ</b> .....	50
<b>7.1 EPD 0523 E(AM): ZSE2252</b> .....	50
<b>7.2 EPD 0511 E(AM) - EPD X 0511 E(AM) - EPD X 0523 E(AM): ZSE2253</b> .....	51
<b>7.3 EPD 0711 E(AM) - EPD X 0711 E(AM) - EPD 1011 E(AM): ZSE2254</b> .....	52
<b>8. LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ</b> .....	53

### **Vážený zákazníku,**

děkujeme Vám, že jste se rozhodl zakoupit si jeden z našich výrobků.

Tento konvektomat je součástí řady elektrických zařízení určených pro gastronomii. Některé typy konvektomatů se, s ohledem na ergonomii a ovládání tepelné úpravy v příjemném a moderním designu, používají velmi snadno. Na tento konvektomat se vztahuje 12měsíční záruka na všechny výrobní vady od data uvedeného na faktuře. Záruka se vztahuje na běžný provoz konvektomatu a nezahrnuje spotřební materiál (žárovky, těsnění atd.) a škody způsobené nesprávnou instalací, opotřebením, údržbou, opravami, čištěním a odstraňováním vodního kamene, manipulací a nesprávným použitím.

# 1. INSTALACE

---

## 1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění

- Před instalací a uvedením konvektomatu do provozu si pečlivě prostudujte tento návod, protože v jeho textu jsou obsaženy důležité informace pro bezpečnou instalaci, použití a údržbu.
- Návod uschovejte na snadno přístupném místě k budoucímu nahlížení pracovníky obsluhy.
- Návod vždy přiložte v případě přesunu konvektomatu. Pokud je to nutné, požádejte o novou kopii u autorizovaného prodejce nebo přímo u výrobce.
- Po odstranění obalu se přesvědčte, že je konvektomat neporušený a nevykazuje poškození způsobená přepravou. V žádném případě nikdy neinstalujte a neprovozujte poškozené zařízení, v případě pochybností kontaktujte technickou podporu nebo svého prodejce.
- Protože je obalový materiál potenciálně nebezpečný, musí být uchováván mimo dosah dětí nebo zvířat a řádně zlikvidován v souladu s místními předpisy.
- Před instalací zařízení ověřte, že zařízení jsou v souladu s platnými předpisy v zemi použití a s údaji uvedenými na typovém štítku.
- Instalace nebo údržba provedené odlišně, než jak je uvedeno v návodu, mohou vést k poškození, zranění nebo smrtelným nehodám.
- Instalace, údržba a opravy zařízení by měly být prováděny pouze kvalifikovanými pracovníky a v souladu s pokyny výrobce.
- Při montáži zařízení není dovolen průjezd nebo pobyt osob, které nejsou pověřené instalací, v blízkosti pracovního prostoru.

- Toto zařízení je určeno k tepelné úpravě potravin ve vnitřních prostorách a je nutné jej používat pouze k tomuto účelu. Je třeba vyloučit odlišné použití, protože je považováno za nevhodné a nebezpečné.
- Zařízení by měli používat pouze pracovníci řádně vyškolení k tomuto účelu. Aby se zabránilo nebezpečí úrazu nebo poškození, je také důležité, aby pracovníci pravidelně získávali přesné pokyny týkající se bezpečnosti.
- Zařízení by nemělo být používán osobami se omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní neobdržely pokyny týkající se používání tohoto zařízení.
- Zařízení musí být umístěno ve vhodně větrané místnosti, aby se zabránilo přílišnému hromadění zdraví škodlivých látek v ovzduší místnosti, v níž je konvektomat instalován.
- Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se zařízením nebudou hrát ani jej používat.
- Při provozu je třeba dávat pozor na horké vnější povrchy zařízení, které mohou být v provozních podmínkách dokonce vyšší než 60 ° C.
- Není nutné použití chráničů sluchu uživatelem, protože hladina akustického tlaku konvektomatu je nižší než 70 dB(A).
- V případě závady nebo vadné funkce je nutné zařízení vypnout. Jeho opravy vykonává pouze autorizovaný servis výrobce, protože jsou vyžadovány originální náhradní díly.
- Před zahájením jakékoliv práce související s instalací nebo údržbou odpojte zařízení z elektrického napájení.
- Zásahy, manipulace nebo úpravy, které nejsou

- výslovně povolené, a které nejsou v souladu s instrukcemi uvedenými v tomto návodu, znamenají propadnutí záruky.
- Nepokládejte další zdroje tepla, jako jsou fritézy nebo vařiče, do blízkosti konvektomatu.
  - V blízkosti zařízení neskladujte a nepoužívejte hořlavé látky.
  - V případě dlouhodobé nečinnosti zařízení musí být přerušen přívod vody, elektřiny a plynu.
  - Před uvedením zařízení do provozu zkontrolujte, zda jste odstranili všechny části obalu, a poté s nimi nakládejte (zlikvidujte je) podle platných právních předpisů.
  - Jakékoliv změny v instalaci zařízení, které se prokážou být nezbytné, musí být schváleny a provedeny autorizovaným technickým personálem.
  - Zařízení je určeno pouze pro profesionální použití kvalifikovaným personálem.
  - Nejsou povoleny žádné úpravy na kabelovém zapojení konvektomatu.
  - Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost zařízení i vaši vlastní.
  - Když je varná komora horká, dávejte pozor při otvírání jejích dveří. **NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!!**
  - Vyndávání plechů nebo roštů z horkého konvektomatu musí být provedeno tak, abyste si chránili své ruce teplu odolnými rukavicemi.
  - Při čištění varné komory používejte ochranné brýle a rukavice.
  - POZOR: podlaha v blízkosti konvektomatu může být kluzká.
  - Technický štítek obsahuje důležité technické údaje: ty jsou nezbytné v případě požadavku na údržbu nebo opravu zařízení; proto se doporučuje jej neodstraňovat, nepoškozovat ani neupravovat.

- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o strojích 2006/42/ES.
- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EHS.
- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o nízkém napětí a směrnice 2014/35/EHS.



## 1.2 Umístění

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

Místo určené k instalaci konvektomatu musí mít pevný, rovný a vodorovný povrch s dostatečnou nosností pro celé zařízení i v případě, že je jeho prostor zcela zaplněn.

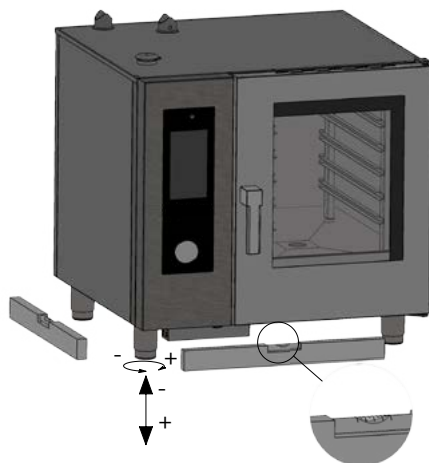
Zařízení musí být přepravováno na místo montáže zabalený na svých dřevěných paletách.

Manipulace musí být prováděná paletovým vozíkem, přičemž musí být přijata všechna nezbytná opatření, aby se zabránilo převrácení konvektomatu. Také na konci životnosti musí být konvektomat naložen na paletu a přepravován s nejvyšší opatrností, aby se předešlo nebezpečí převrácení.

Zařízení musí být umístěno ve vhodně větrané místnosti, aby se zabránilo přílišnému hromadění zdraví škodlivých látek v ovzduší místnosti, v níž je instalován.

Veškeré materiály používané pro balení jsou šetrné k životnímu prostředí a lze je tedy bezpečně uschovat nebo zlikvidovat v souladu s platnými předpisy.

Konvektomat musí být umístěn v rovině: k nastavení výšky vyrovnávacích noh použijte vodováhu, jak je uvedeno na **obr. 1**.



**Obr. 1**

Výrazná nerovnováha nebo naklonění mohou mít negativní vliv na fungování konvektomatu.

Z vnějších panelů zařízení odstraňte veškerou ochrannou fólii, a to pomalým odtržením, aby na panelech neulpávalo lepidlo.

Zkontrolujte, že všechny otvory a štěrby přívodu vzduchu nebo odvodu tepla nejsou nijak blokovány.

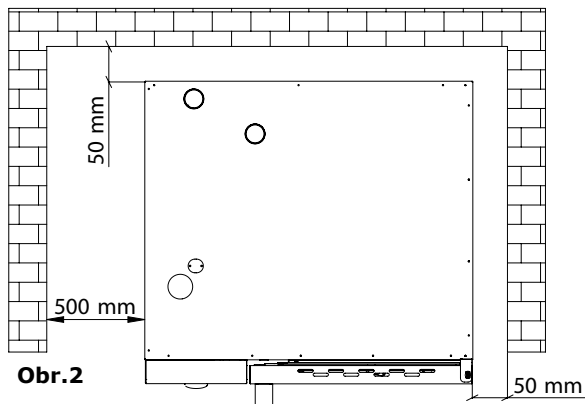
Konvektomat musí být instalován pouze na stabilní podpěře.

Vyndejte zařízení z obalu, zkontrolujte jeho neporušenost a umístěte jej v místě jeho použití s tím, že nesmí být umísťován na zdech nebo proti zdem, závěsům, příčkám, kuchyňskému nábytku ani obkladům z

hořlavého materiálu.

Doporučuje se pečlivě dodržovat platné protipožární předpisy.

Musí být dodržena minimální vzdálenost 50 mm na všech stranách



mezi konvektomatem a stěnami nebo jiným zařízením. Doporučuje se ponechat 500 mm volného místa mezi levou stranou konvektomatu a odpovídající stěnou místnosti (**obr. 2**) s cílem umožnit snadnou instalaci konvektomatu a jeho následnou údržbu.

V souladu se zvláštními předpisy by měla být pravidelná údržba

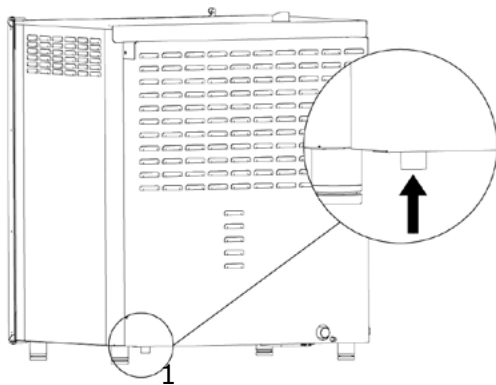
konvektomatu prováděna jednou za rok autorizovaným technikem; při této příležitosti budou provedeny všechny kontroly týkající se provozu elektrických součástí (stykače, elektronika, elektromagnetické ventily, topná tělesa, motory, chladičí ventilátory, atd.) a mechanické ovládací prvky týkající se funkčnosti dveří, závěsů, uzávěracích mechanismů, těsnění.

### 1.3 Napojení na vodovodní síť

Tlak vody musí být maximálně (250 kPa) 6 bar. Pokud by tlak vody ve vodovodní síti byl vyšší než tato hodnota, je nutné nainstalovat před konvektomat redukční ventil.

Minimální tlak vody pro správné fungování konvektomatu musí být vyšší než 1,5 bar.

Konvektomat má vstupsíťové vody (1). Doporučuje se vždy instalace z měkčovače - odstraňovače vodního kamene, aby tvrdost vody na vstupu zařízení byla z intervalu 8° a 10° F.



Obr.3

Před zapojením nechte odtéct dostatečné množství vody, aby se z potrubí odstranily případné nánosy železitanů.

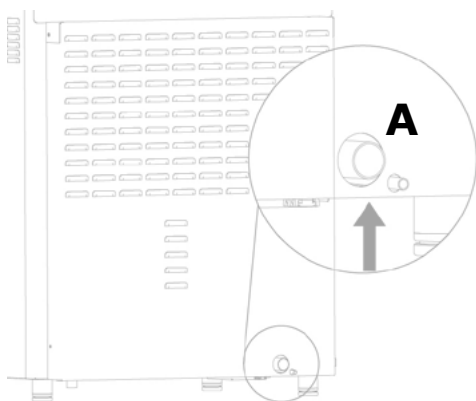
Zapojte přívodní trubku „voda“ k vodovodní síti a vsuňte uzavírací ventil a filtr.

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

**Pozor:** v případě porušení přívodní trubky vody je nutné ji nahradit za novou a porušená trubka nesmí být znovu použita.

## 1.4 Napojení k systému vypouštění

Konvektomat je vybaven zařízením pro vypouštění vody, které je umístěno dole v zadní části zařízení a je osazeno trubkou o průměru 32 mm.

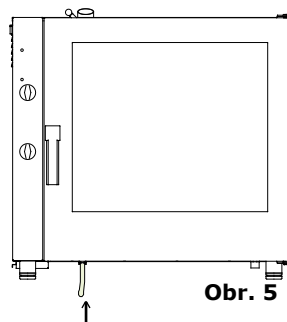


Obr. 4

Přikročte k zapojení trubky, která vyčnívá ze zadní části (**obr. 4, ref. A**). Doporučuje se zapojit trubku k otevřenému trychtýři.

## 1.5 Připojení k mycímu prostředku

Pro správné spuštění mycích fází je nezbytné připojit konvektomat ke kanystru s mycím prostředkem. Pro připojení je nezbytné zasunout bílou hadici na mycí prostředek do kanystru. Hadice se nachází v dolní levé části konvektomatu (**obr.5**).



Obr. 5

## 1.6 Elektrické zapojení

Elektrický systém, jak je požadováno a uvedeno v platných právních předpisech, musí být vybaven účinným uzemněním. Elektrickou bezpečnost zařízení je možné zajistit pouze u elektroinstalace provedené v souladu s předpisy.

Před provedením elektrického zapojení je třeba zkontrolovat hodnoty napětí a frekvence elektrické sítě, aby bylo zajištěno, že vyhovují požadovaným hodnotám pro zařízení uvedeným na jeho technickém štítku (**obr. 6**).

V případě přímého připojení k elektrické síti je nutné zařadit mezi konvektomat a samotnou síť zařízení, dimenzované na dané zatížení, které zajistí odpojení a jehož vzdálenost kontaktů umožní úplné odpojení v podmínkách kategorie přepětí III v souladu s instalačními předpisy. Toto zařízení musí být rovněž umístěno tak, aby bylo kdykoliv snadno ovladatelné pracovníky obsluhy.

MOD	EPD 0511E	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER kW	6,3	CE	G*	IP	

Obr. 6

Otočte hlavní vypínač, k němuž bude připojena zástrčka napájecího kabelu, do polohy 0 (nula). Odborník musí ověřit, že průřez kabelů je dostatečný k přenosu daného příkonu konvektomatu.

Vyšroubujte šrouby, které připevňují levý bok konvektomatu a sejměte jej (**obr.7**). Flexibilní trubka musí být z polychloroprénu a syntetického elastomeru pod odpovídajícím pláštěm odolným proti oleji. Použijte kabel s průměrem odpovídajícím zátěži každého zařízení, jak je uvedeno v tabulce (**tab. 1**).

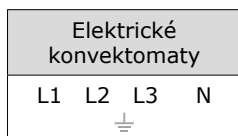
Přívodní kabel vedte kabelovou průchodkou v levé zadní části konvektomatu.



Obr. 7

ELEKT. model	EPD 0523 E	EPD X 0523 E	EPD 0511 E	EPD X 0511 E	EPD 0711 E	EPD X 0711 E	EPD 1011 E	EPD X 1011 E
Hmotnost	53	53	75	75	105	105	110	110
Napětí	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frekvence (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Příkon (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Minimální průřez napájecího kabelu (mm <sup>2</sup> )	3 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 2,5	5 x 2,5	5 x 4

**tab. 1**



**tab. 2**

Kabel připojte ke svorkovnici podle níže uvedených pokynů v **tab. 2**.

Kabel zajistěte průchodkou.

Napájecí napětí se zařízením v provozu se nesmí odchýlit od hodnoty jmenovitého napětí  $\pm 10\%$ .

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

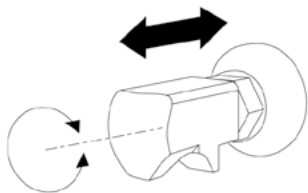
Pro připojení se na rámu nachází svorka, označená symbolem **obr. 8**, k níž je třeba připojit kabel s průřezem minimálně 10 mm<sup>2</sup>.

U plynových konvektomatů, před opětovnou montáží boční části zařízení, počkejte, dokud jste nedokončili připojení plynu k zařízení. U elektrických konvektomatů zase namontujte znovu boční část po dokončení elektrického připojení.



**Obr.8**

## 1.7 Nastavení čepu uzavírání dveří



**Obr. 12**

Je možné nastavit tlak dveří na těsnění zašroubováním nýtu, aby se zvýšil, nebo povolením pro jeho snížení (**obr.12**).

Po dokončeném nastavení šroub znovu utáhněte a ujistěte se, že jste umístili směrem dolů ukotvení uzávěru zámku.

Po té, co byl konvektomat správně umístěn do místa určeného pro instalaci, je třeba ověřit uzavření a těsnění dveří komory konvektomatu.

Nýt uzavření dveří může být nastaven v hloubce, aby se eliminovaly úniky páry během pečení.

## 1.8 Uvedení do provozu a testování konvektomatu

Před uvedením konvektomatu do provozu je třeba vykonat všechny nezbytné kontroly, zda je zařízení a jeho instalace v souladu s právními předpisy a technickými a bezpečnostními pokyny uvedenými v tomto návodu.

Je nutné také splnit následující body:

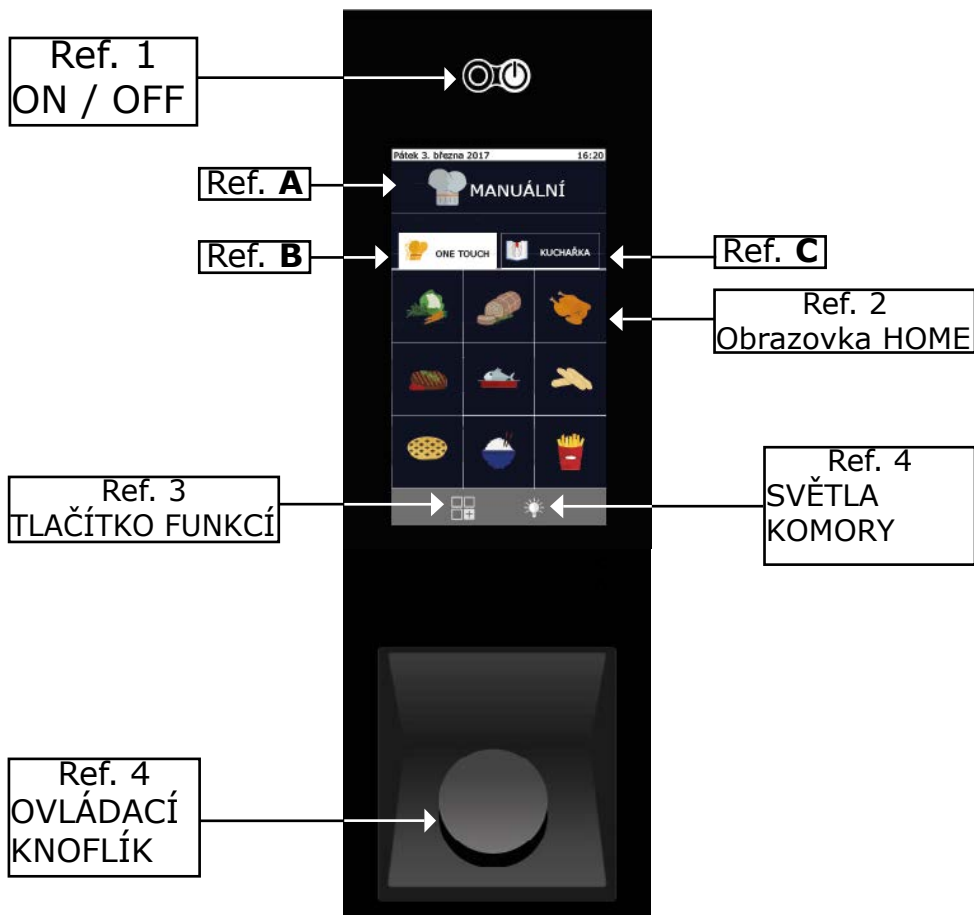
Teplota okolí v místě instalace konvektomatu musí být vyšší než +4 °C. Varná komora musí být prázdná.

Všechny obaly musí být zcela odstraněny, včetně ochranné fólie na stěnách konvektomatu.

Ventilační otvory a výdechy musejí být otevřené a bez překážek.

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

Hlavní elektrický vypínač musí být uzavřen a uzavírací ventily vody a plynu na vstupu do zařízení musí být otevřeny.



Obr. 13

## Testování

Testování konvektomatu se provádí tak, že se vykoná zkušební cyklus pečení, který ověří správnou funkci zařízení a nepřítomnost anomálií nebo problémů.

Zapněte konvektomat tlačítkem "ON / OFF" ref. 1, obr.13.

Nastavte cyklus tepelné úpravy při teplotě až 150 °C, s dobou 10 min. a při vlhkosti 5%.

Pečlivě zkontrolujte body z následujícího seznamu:

Světla uvnitř konvektomatu se stisknutím příslušného tlačítka (**obr.13 - ref.4**) rozsvítí a po 45 sekundách, pokud nejsou zhasnuté dříve, se opětovným stisknutím tlačítka automaticky vypnou.

Konvektomat se vypne po otevření dveří a pokračuje v provozu po jejich opětovném uzavření.

Motor ventilátoru/ů automaticky změní směr otáčení, a to každé 3 minuty (proměnlivá doba podle doby tepelné úpravy).

V konvektomatech se dvěma ventilátory ve varné komoře se motory otáčejí stejným směrem.

Zkontrolujte případný únik vody ve směru ventilátoru z přívodní trubky vlhkosti do varné komory.

Na konci cyklu tepelné úpravy vydá konvektomat zvukový výstražný signál.



## 2. TEPELNÁ ÚPRAVA

### 2.1 Vysvětlivky piktogramů

#### Úvodní obrazovka



MANUÁLNÍ



ONE TOUCH




KUCHAŘKA

Přílohy	Maso	Ryby
Drůbež	Pečivo	Zelenina
Moučníky	Extra	Program zásuvů



FUNKCE



OSVĚTLENÍ  
KOMORY

## Obrazovka ruční tepelné úpravy



Režim tepelné úpravy: konvekce



Ventil pro odvod vlhkosti: zavřený



Režim tepelné úpravy: kombinovaný



Ventil pro odvod vlhkosti: otevřený



Režim tepelné úpravy: v páře



Relativní procentuální vlhkost



Režim tepelné úpravy: udržování jídla v teple



Tlačítko odemknutí: umožňuje změnit program



Automatické ochlazování.  
*Přítomné pouze od fáze 2.*



Indikátor programu změněného uživatelem nebo nový program



Režim: zpráva



Během tepelné úpravy umožňuje ověřit SET programu



Režim: uzení



Tlačítko ručního zvlhčovače



Doba / časovač



Tlačítko naprogramovaného spuštění



Režim se sondou jádra



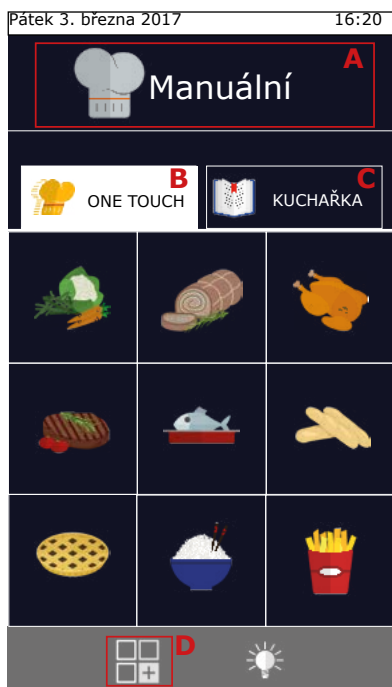
Tlačítko Home: umožňuje návrat na úvodní stránku



Režim Delta-T

## 2.2 Obrazovka Home

Zapněte konvektomat stisknutím tlačítka **“ON/OFF”** (ref.1 na obr.13), na displeji se zobrazí úvodní obrazovka **“DOMŮ”** (ref. 2 na obr. 13).



Lze si vybrat, zda provést „Manuální“ tepelnou úpravu (ref. **A**), nebo použít některý z oblíbených programů, nastavených uživatelem v programu „One touch“ (ref. **B**) nebo v „Kuchařce“ (ref. **C**).

Stisknutím tlačítka **D** se vstoupí do nabídky „Funkce“, ve které je možné nastavit mytí, importovat a exportovat varné programy a manipulovat se systémovými nastaveními konvektomatu. (Některé z těchto funkcí jsou chráněné heslem a jsou vyhrazené pouze pro specializované techniky).

Sestavy „One touch“ (ref. **B**) umožňují přímý přístup k vašim oblíbeným receptům spuštěním požadovaného vaření jedním stisknutím ikony a tím minimalizací času. V rámci těchto skupin se nachází varné programy, které se uživatel rozhodl nastavit a tak podle svého upravit samotnou nabídku (menu) a referenční ikonu.

„Kuchařka“ (ref. **C**) zase zahrnuje varné programy rozdělené podle druhu výrobku, jako například: maso, zelenina, moučníky, atd.

## 2.3 Jak komunikovat s dotykovým displejem

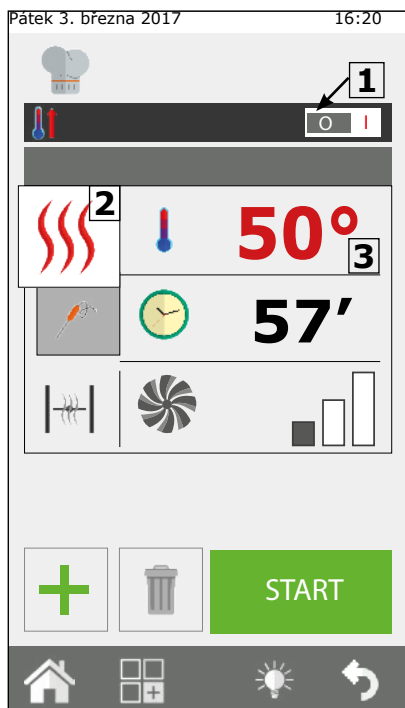
Všechny operace mohou být vybrány kliknutím na položku nebo na požadovaný piktogram.

Chcete-li změnit parametry tepelné úpravy, jako je například teplota, klikněte na odpovídající pole a otočte ovládacím knoflíkem.

Pro potvrzení změny můžete buď znovu kliknout na parametr nebo stisknout ovládací knoflík.

## 2.4 Manuální tepelná úprava

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



Při „Manuální“ tepelné úpravě můžete nastavit konvektomat na jedno vaření s jednou nebo více fázemi a/nebo nastavit varný program a uložit jej do receptářů.

### Nastavení automatického předehřívání

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

Pokud má konvektomat teplotu vyšší než ta, která je indikována předehřátím, konvektomat se automaticky ochladí a nastaví na správnou teplotu.

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

Kromě toho, otočením tlačítka **1** doprava nebo doleva můžete aktivovat nebo deaktivovat tuto funkci.

*Provádějte předehřívání s prázdným konvektomatem.*

### Nastavení režimu tepelné úpravy

Tlačítko **2** má jako výchozí nastavení režim konvekční tepelné úpravy (proudění horkého vzduchu). Stisknutím tohoto tlačítka je možné změnit režim tepelné úpravy na kombinovaný nebo v páře. Anebo nastavit udržovací cyklus (UDRŽOVÁNÍ) či nastavit cyklus se zprávami. Dále je možné nastavit konvektomat na režim uzení.

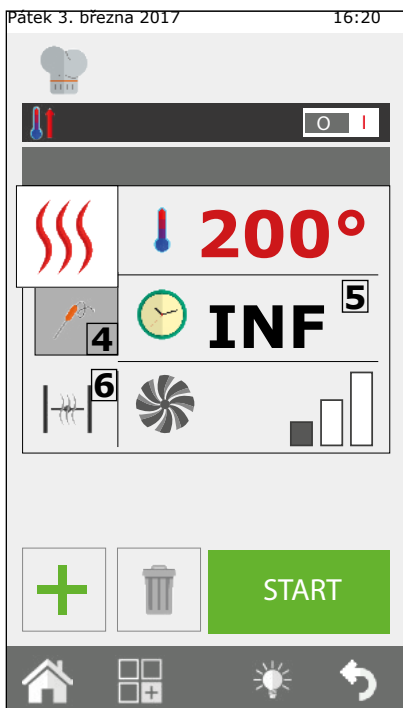


## 2.4a Režimy tepelné úpravy: konvekce, kombi a v páře

### Nastavení varné teploty

Stisknutím tlačítka **3** je možné nastavit teplotu varné komory. Nastavitelná teplota se mění podle zvoleného režimu tepelné úpravy.

### Nastavení časovače / sondy / Delta-T



Po zvolení "Režimu tepelné úpravy", je možné vařit "podle doby", nebo prostřednictvím "sondy jádra".

Stisknutím tlačítka **5** je možné nastavit časovač (odpočítávání).

Čas je uveden ve formátu minut (1h30 '= 90 minut).

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

Pokud doba nastavena není, bude tepelná úprava provedena v režimu "nekonečno" (**INF**), bude konvektomat pokračovat v tepelné úpravě, dokud obsluha nezasáhne ručně, aby tepelnou úpravu zastavila.


Při vaření se "sondou v jádře" je zase možné si vybrat mezi jehlou (**4a**) nebo  **$\Delta T$**  (**4 b**).


Tento režim umožňuje přesnější tepelnou úpravu jídla.

Další informace ohledně tepelné úpravy  **$\Delta T$**  jsou popsány v kapitole 2.16.

### Nastavení ventilu pro odvod vlhkosti

Pouze v režimu konvekce lze ručně nastavit otevírání a zavírání ventilu pro odvod vlhkosti. Když je otevřený, je vlhkost nacházející se ve varném prostoru odváděna pryč, což umožní vysušit varnou komoru a tedy i jídlo. Stiskněte tlačítko **6** pro ovládání ventilu.

 **4a** Režim tepelné úpravy se sondou jádra

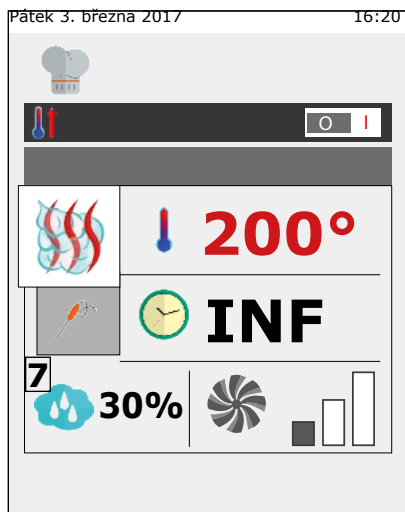
 **4b** Režim tepelné úpravy v  **$\Delta T$**

 **6A** Zavřený ventil

 **6b** Otevřený ventil

## Nastavení vlhkosti

Pouze v „Kombi“ režimu je možné nastavit procento vlhkosti, které bude konvektomat udržovat v průběhu tepelné úpravy.



Pro nastavení požadovaného stupně vlhkosti stiskněte tlačítko **7** a nastavte hodnotu.

## Nastavení rychlosti otáčení ventilátoru

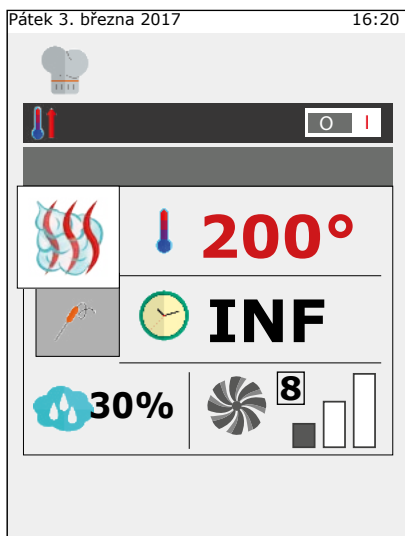
V režimech "Konvekce" a "Kombi" lze také měnit parametry rychlosti otáčení ventilátoru.

Naopak v režimu „V páře“ je toto nastavení automatické.

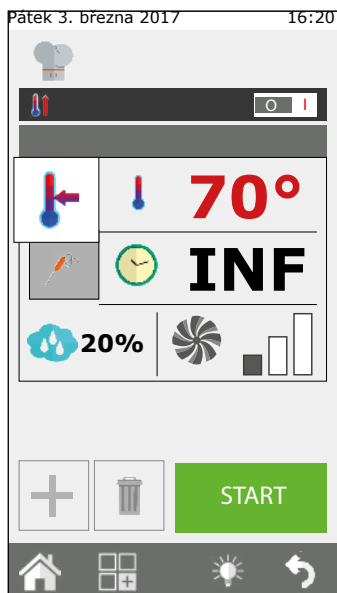
Funkce ventilátoru, v závislosti na nastavené teplotě, je především taková, že homogenně rozvádí teplo v komoře konvektomatu pro rovnoměrnou tepelnou úpravu a opečení dozlatova jídel mezi jednotlivými plechy.

Další informace jsou popsány v kapitole **2.17c**.

Pro nastavení požadované rychlosti otáčení stiskněte tlačítko **8** a nastavte požadovanou hodnotu.



## 2.4b Režim UDRŽOVÁNÍ



Režim uchování má za cíl udržet výrobky v hygienicky bezpečné teplotě (> 65 °C), aniž by tepelná úprava jádra výrobku byla změněna. Používá se na konci tepelné úpravy přes noc, pro uchování vařených výrobků až do návratu obsluhy do kuchyně.

Režim UDRŽOVÁNÍ představuje výchozí nastavenou vlhkost 20% a ventilátor na rychlosti 1. Pro účinné uchování se doporučuje neměnit rychlost ventilátoru. Vlhkost udržování se v případě pečení doporučuje nastavit v rozmezí mezi 20% a 35%, v případě dušení je doporučená vlhkost vzduchu mezi 90% a 100%.

Chcete-li změnit udržovací fázi, klikněte na tlačítko varného režimu (2) a zvolte UDRŽOVÁNÍ.

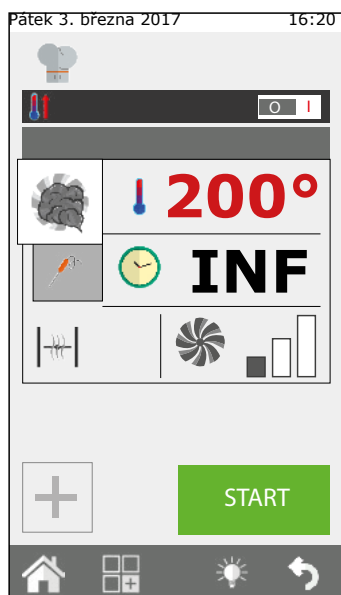
## 2.4c Režim uzení

Pro provádění uzení v konvektomatu je nezbytné příslušenství "Udicí jednotka". To musí být vloženo do konvektomatu na plechu před začátkem fáze uzení.

V případě, že varný program zahrnuje fázi následné tepelné úpravy po fázi uzení, musí být příslušenství „Udicí jednotka“ z konvektomatu odstraněno. Pro více informací o připojení a používání udicího zařízení viz návod k obsluze příslušenství.

Po spuštění tepelné úpravy tlačítkem Start vás konvektomat vyzve k vložení udicího zařízení před začátkem fáze uzení. Na konci fáze uzení vás konvektomat vyzve k odstranění udicího zařízení. Oba tyto kroky musí pracovník obsluhy potvrdit. Pouze po potvrzení přejde konvektomat k následující fázi.

V režimu uzení je možné nastavit teplotu, čas, ventilaci a ventil pro odvod vlhkosti. Doporučuje se nicméně udržovat ventil zavřený, aby kouř nevycházel ven z komory.



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

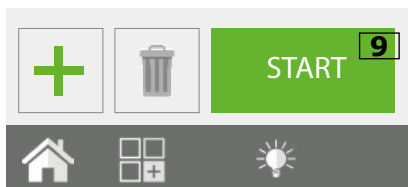
V prvním případě nastavte teplotu mezi 10 °C a 30 °C. Minimální teplota v komoře konvektomatu bude podobná okolní teplotě. Je možné další zchlazení komory vložением ledu do varné komory.

V tomto režimu je maximální nastavitelná teplota 200°C.

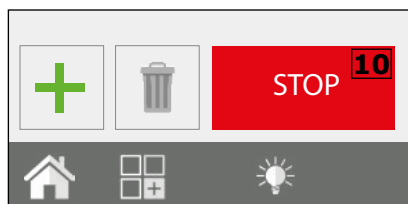


## 2.4d Spuštění a zastavení tepelné úpravy

Poté, co jste nastavili požadované parametry tepelné úpravy, stiskněte tlačítko START, tlačítko **9**, pro spuštění tepelné úpravy.



Konvektomat se spustí v režimu předehřívání, pokud to bylo předtím vybráno, jinak přímo v režimu tepelné úpravy. Stisknutím tlačítka „pokročilé nastavení“ je možné ručně vybrat konkrétní počáteční fázi tepelné úpravy nebo přejít z jedné fáze do druhé v cyklu, volbou příslušné fáze a stisknutím tlačítka **GO**, které se zobrazí vedle čísla fáze.



Tepelná úprava bude trvat až do konce nastaveného času nebo do dosažení vnitřní teploty v režimu tepelné úpravy se sondou jádra. Pokud je doba nastavena na nekonečno, je nutné zastavit tepelnou úpravu ručně.

Pro zastavení tepelné úpravy stiskněte tlačítko STOP, tlačítko **10**.

## 2.5 Osobní nastavení varných programů

Je možné a snadné vytvářet vlastní varné programy, které mohou mít až 9 různých fází plus předehřívání.

Každá fáze vaření představuje jeden režim tepelné úpravy (konvekce, kombinovaný, v páře, atd.) se speciálními parametry doby, vlhkosti, ventilace, atd.

Například: pro pečení můžete vytvořit program, který bude obsahovat jednu fázi osmahnutí, jednu fázi tepelné úpravy a jednu udržení teploty.

Základní podmínkou pro vytvoření pozdější fáze je, že předchozí fáze má vymezený čas: například v případě, že fáze 1 má dobu nastavenou na nekonečno, nebude možné vytvořit fázi 2, protože první fáze nemá žádný konec. Výjimkou je udržovací fáze, která může být nastavena na "NEKONEČNO" a potom mít jednu nebo



více následujících fází, které ale musí být spuštěny ručně. Např. při nočním vaření některých pečení je dána přednost osmahnutí pečeně při návratu obsluhy do kuchyni, tedy po udržovací fázi.

Pro přechod mezi jednotlivými fázemi tepelné úpravy držte stisknuté číslo fáze, na kterou chcete přejít, nebo vyberte pomocí šipek požadované číslo fáze a stiskněte tlačítko „GO“ vedle čísla fáze.

Je možné spustit program z určité fáze (odlišné od první nastavené): po výběru programu stiskněte tlačítko "Pokročilé osobní nastavení", přesuňte se šípkou na požadovanou fázi a stiskněte tlačítko Start; program se spustí od této fáze. Pokud tento program zahrnoval přehřátí, nebude provedeno. Je každopádně možné změnit program s rozhraním Cooking Tuner před stisknutím tlačítka "Pokročilé osobní nastavení".

## 2.6 Vytvoření varného programu

Varný program se skládá z několika fází, které konvektomat vykoná ve vzesupném pořadí (fáze 1, fáze 2, fáze 3 ...), automatickým přechodem z jedné do druhé.

Po nastavení parametrů týkajících se počáteční fáze (fáze 1), stiskněte



tlačítko nové fáze (tlačítko **11**) k vytvoření následující fáze.

Poté nastavte parametry fáze 2.

Pokračujte s kroky 1 a 2 pro vytvoření dalších fází. Můžete také vytvořit a vložit nové fáze mezi dříve vytvořené fáze. Nová fáze bude umístěna pod

vybranou fází v okamžiku zadání tlačítkem „nové fáze“.

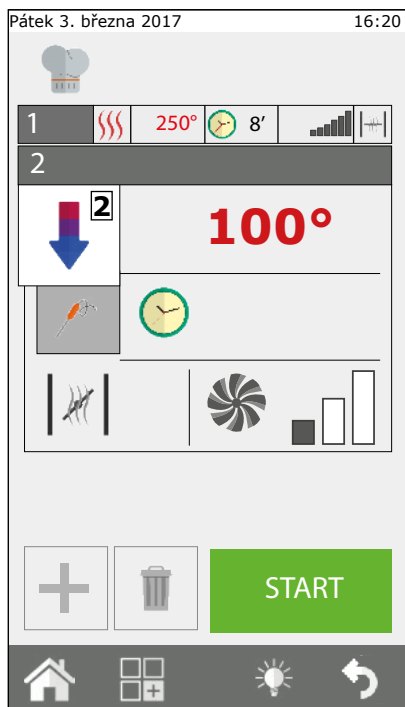
Po dokončení naprogramování stiskněte tlačítko START pro spuštění tepelné úpravy. Pro smazání fáze zvolte tuto fázi a stiskněte tlačítko "Smazat fázi" (tlačítko **12**).

### Nastavení fáze ochlazování mezi dvěma fázemi

Mezi jednotlivými fázemi může být nezbytné ochlazení teploty uvnitř komory konvektomatu. Například při tepelné úpravě pečeně je nutné zchladit komoru mezi fází osmahnutí (při vysoké teplotě) a fází tepelné úpravy (při nízké teplotě).

Je možné, aby konvektomat provedl tuto operaci automaticky nastavením fáze automatického ochlazování.

Fázi automatického ochlazování je možné nastavit pouze od fáze 2 dále.



Po nastavení fáze s vysokou teplotou vytvořte novou fázi a z pole varných režimů (ref. 2) zvolte možnost automatického ochlazování.

Po výběru tohoto režimu konvektomat navrhne výchozí hodnoty pro teplotu, ventilaci, vlhkost a ventil odvodu vlhkosti. Nastavte požadovanou teplotu ochlazování (min. 100°C).

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

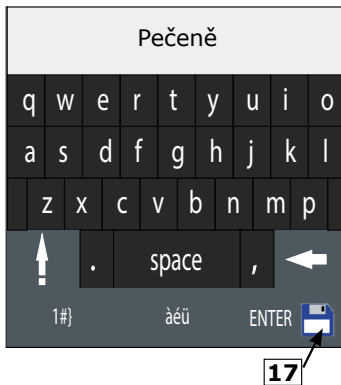
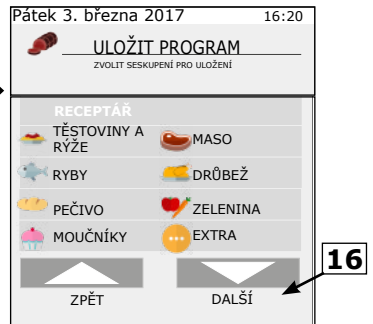
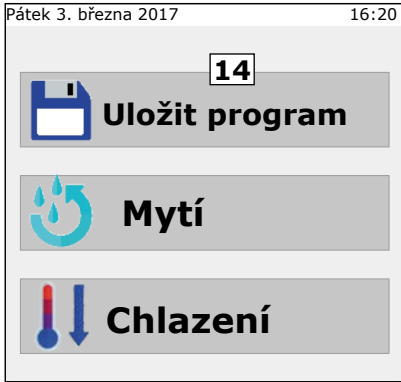
## 2.7 Uložení varného programu

Je možné uložit vytvořený varný program, pro jeho pozdější použití, v rámci skupiny "Typ výrobku" v klasickém receptáři (maso, ryby, kuřecí, atd.).

Po vytvoření varného programu stiskněte tlačítko funkcí (tlačítko **13**) pro přístup na obrazovku s programovacími funkcemi.

Zvolte funkci "Uložit program" (tlačítko **14**) a na následující obrazovce stiskněte tlačítko "Uložit" (tlačítko **15**) a zvolte skupinu, do které má být program uložen a stiskněte tlačítko "Další" (tlačítko **16**).

Poté zadejte název programu a stiskněte klávesu Enter (tlačítko **17**) pro jeho uložení.



## 2.8 Změna varného programu

Při dodání již konvektomat obsahuje varné programy.

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

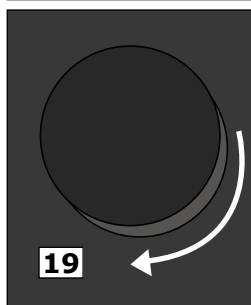


Chcete-li upravit nějaký program, musíte zvolený program vybrat z jednoho z receptářů. Po jeho otevření můžete vidět přehled nastavených fází. V tomto režimu "čtení" nelze měnit parametry tepelné úpravy. Pokud si přejete změnit jeden nebo více parametrů tepelné úpravy nebo aktivovat/deaktivovat automatické předehřívání, klikněte na tlačítko "Pokročilé osobní nastavení" (tlačítko **18**) pro odemčení programu a provedení požadovaných změn. Proveďte výběr otáčením enkodéru (tlačítko **19**) fáze určené k úpravě a

změňte ji dle libosti.

Jakmile je úprava dokončena, můžete začít s vařením přímo (tímto způsobem provedené změny platí pouze pro tento varný cyklus a nezůstanou v paměti) a/nebo vytvořte kopii programu s jiným názvem a s provedenými změnami.

**Není možné ukládat změny na předinstalovaných programech.**



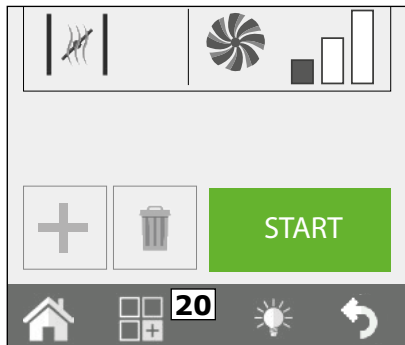
## 2.9 Kopírování, přemístění, přejmenování a smazání

Každý přítomný program může být kopírován, přesouván, přejmenován nebo úplně či částečně smazán.

### Kopírování programu

Chcete-li vytvořit nový program z již existujícího programu (protože starý a nový program sdílejí některé aspekty tepelné úpravy), je možné ho zkopírovat.

Vyberte program, ze kterého chcete vyjít, otevřete ho a změňte kliknutím na Pokročilé osobní nastavení. Proveďte požadované změny a



přes nabídku funkcí (tlačítko **20**) zvolte Uložit a poté Kopírovat.

Vyberte skupinu, kde provést uložení, a zadejte název a stiskněte Enter pro potvrzení.

### Přemístění programu

Chcete-li přesunout program z jedné skupiny do druhé, otevřete požadovaný program a klikněte na tlačítko Funkce (tlačítko **20**). Poté zvolte Uložit a následně Přesunout. Vyberte novou skupinu nebo skupiny, kde má být uložen, a potvrďte tlačítkem Další.

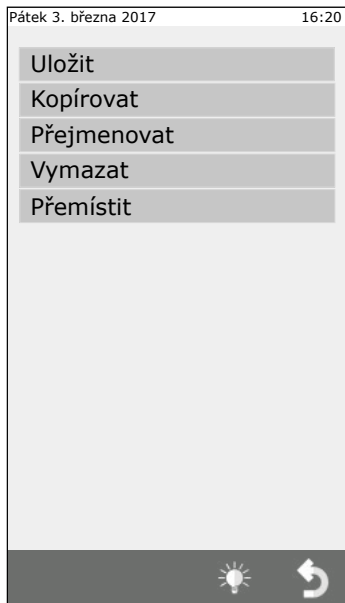
### Přejmenování programu

Po otevření programu klikněte na tlačítko Funkce (tlačítko **20**) a zvolte položku Uložit a poté Přejmenovat. Zadejte nový název a stiskněte Enter.

### Smazání programu

Po otevření programu stiskněte tlačítko Funkce (tlačítko **20**) a klikněte na Uložit a poté Smazat.

Volbu potvrďte kliknutím na ANO v rozbalovacím okně, které se zobrazí.



## 2.10 Volba programu z nabídky

Konvektomat je opatřen řadou varných programů, předem nahraných do paměti.

Programy jsou rozděleny podle druhu výrobku (maso, ryby, zelenina, atd.).

Můžete je zobrazit buď z hlavní nabídky v položce „Kuchařka“, obrazovka one touch umožňuje zobrazit přímo ikony receptů, které se uživatel rozhodl nastavit jako oblíbené.

## One Touch

Při spuštění konvektomatu uvidíte oblíbené recepty uživatele, nastavené a nahrané uživatelem.

Zvolením ikony vztahující se k oblíbenému receptu spustí konvektomat okamžitě tepelnou úpravu, aniž by byla zapotřebí další interakce což minimalizuje dobu používání.

Zvolte tedy ze seznamu požadovaný recept. Chcete-li změnit programy přítomné v režimu one-touch, držte

Pátek 3. března 2017

16:20

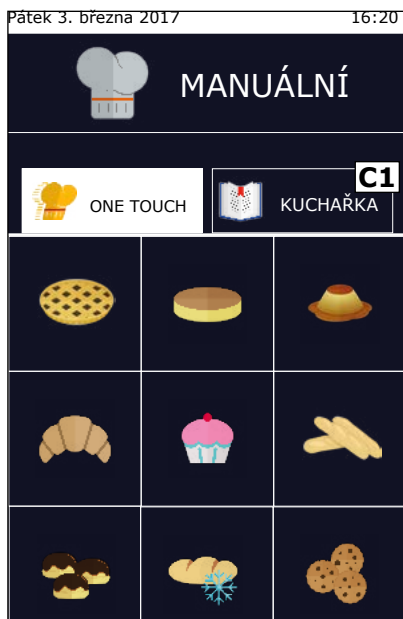


## Kuchařka

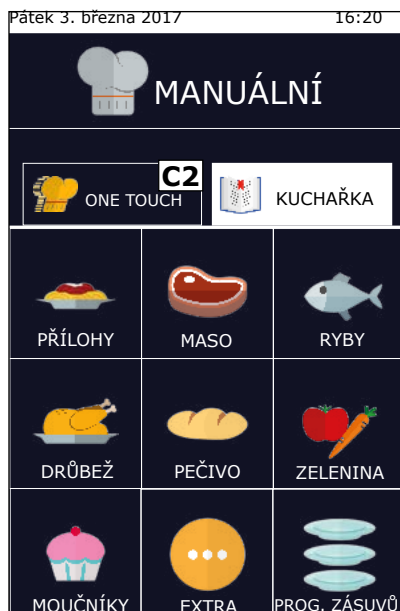
Kliknutím na tlačítko kuchařka (Ref. **C1**) se zobrazí varné programy rozdělené podle kategorií výrobků, jako je maso, ryby, zelenina.

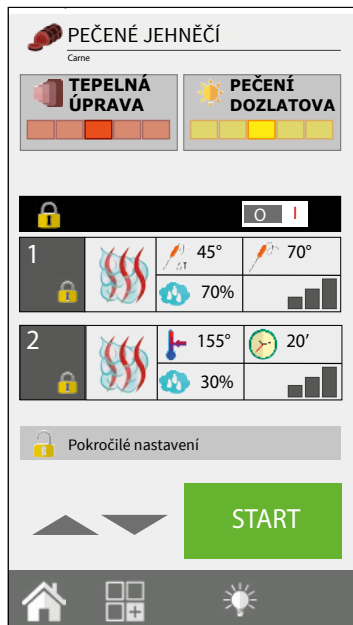
Výběrem požadované kategorie výrobků se otevře seznam všech programů týkajících se této kategorie. Zvolte ze seznamu požadovaný program.

Pro návrat zpět na zobrazení oblíbených tepelných úprav stiskněte tlačítko One touch (ref. **C2**).



stisknutou ikonu receptu, který chcete nahradit, a v seznamu vyberte ten, který chcete mít v hlavní nabídce. Poté ze seznamu ikon vyberte obrázek, který chcete přiřadit k předtím vybranému receptu.





## 2.11 Rozhraní Ladění receptů

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

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

### Funkce rozhraní

**Tepelná úprava:** umožňuje změnit tepelnou úpravu výrobku. Počínaje střední tepelnou úpravou při 60°C v jádru je možné dosáhnout, počínaje zleva, těchto tepelných úprav: "krvavé", "středně propečené - krvavé", "středně propečené", "středně propečené - hodně propečené" a "hodně propečené".

**Zhnědnutí:** je možné měnit v 5 úrovních pečení výrobku dozlatova od mírného (doleva) po intenzivní (doprava).

**Vlhkost:** při dušení se týká zbytkové vlhkosti na výrobek po dokončení tepelné úpravy.

**Kynutí:** je možné přidat stupně kynutí (krok v délce 20 minut) a potom provést automatický program kynutí a tepelné úpravy.

Metoda tepelné úpravy	Rozhraní	
<b>V páře</b>	Propečení	
<b>Grilování</b>	Propečení	Zhnědnutí
<b>Pečení masa</b>	Propečení	Zhnědnutí
<b>Smažení</b>	Propečení	Zhnědnutí
<b>Dušení</b>	Vlhkost	
<b>Gratinování</b>	Zhnědnutí	
<b>Pečivo</b>	Kynutí	Zhnědnutí
<b>Nízká teplota</b>	Propečení	
<b>Vejsce</b>	Propečení	

## 2.12 Servírovací režim Program zásuvů

Funkce **Program zásuvů** je funkce, která umožňuje odděleně ovládat až 10 různých úrovní během tepelné úpravy. Tato funkce spravuje jediné nastavení „režimu tepelné úpravy“, teploty, vlhkosti, atd. Každá úroveň



ale může mít dobu tepelné úpravy nebo teploty jádra nezávislé na ostatních.

Kliknutím na ikonu **Program zásuvů** (tlačítko **21**) se vstoupí na seznam předem nastavených programů, jako například: snídaně, oběd - večeře, multi-pekařina, pára. Každý z těchto programů bude obsahovat celou řadu pokrmů vztahující se k programu.

Příklad: program Oběd - večeře bude obsahovat pokrmy týkající se obědového servisu jako grilovaný steak, Vídeňský řízek, grilovaná zelenina a zapečené lasagne.

Je možné vytvářet a přidávat další programy a podprogramy (pokrmy).

## 2.12a Použití funkce Program zásuvů

### Zvolení jednoho z receptů Programu zásuvů

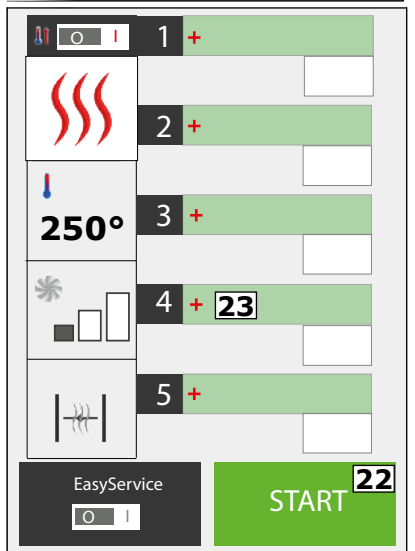
Zvolením jednoho z programů ze seznamu, například: "Oběd - večeře" se objeví obrazovka s obecnými nastaveními programu na levé straně: předehřívání, režim tepelné úpravy, teplota, ventilátor, klapka. Na pravé straně bude vidět 5 prázdných úrovní.

### Spuštění jednoho z receptů Programu zásuvů

Všechny recepty Programu zásuvů fungují s výchozím nastavením doby neurčité. Proto bez ohledu na to, že program předpokládá předehřívání nebo ne, první věc, kterou je třeba udělat, je spustit program stisknutím tlačítka START (tlačítko **22**).

### Přidání pokrmů do úrovní programu

Po spuštění programu, po skončení předehřívání (je-li přítomno), klikněte na znaménko + (tlačítko **23**) jednoho z políček vpravo pro přidání názvu pokrmu, jenž má být přidán do zvolené úrovně.



Zobrazí se seznam s již nastavenými podprogramy (pokrmý), vyberte z nich jeden kliknutím na něj a on bude automaticky přidán do předtím zvoleného políčka. Před provedením výběru pokrmu jej vložte do konvektomatu pro tepelnou úpravu. Pokračujte v přidávání zbývajících chodů, které chcete tepelně upravit. Je možné přidat a ovládat až maximálně 5 úrovní najednou.

Vedle názvu úrovně uvidíte čas zbývající do konce tepelné úpravy, nebo v případě, kdy je nastavena tepelná úprava s teplotní sondou, skutečnou teplotu jádra.

### Vytvoření nových názvů pokrmů pro úrovně

Jak v rámci programů vytvořených uživatelem, tak u těch předem nastavených, je možné přidávat nové názvy jídel.

Vstupte do seznamu pokrmů kliknutím na prázdné políčko a stiskněte tlačítko "Nový" (tlačítko **24**). Zadejte do vstupní obrazovky název jídla a dobu tepelné úpravy nebo teplotu jádra. Nakonec stiskněte ikonu "Uložit" (tlačítko **25**). Pro přidání dalších pokračujte stisknutím „Nový“.

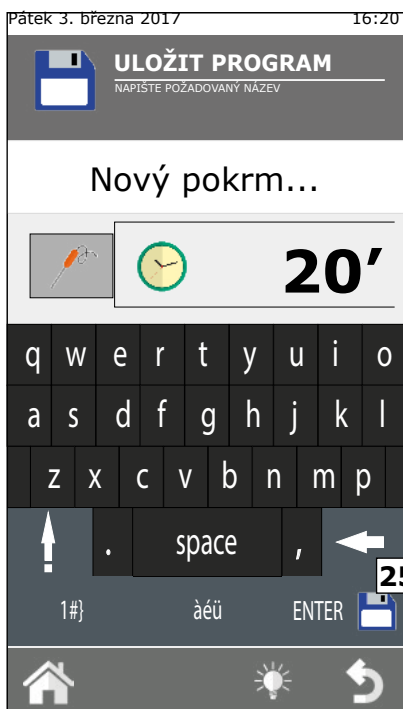
### Smazání jídla ze seznamu

Smazání jídla ze seznamu se provádí pouhým stisknutím názvu, který má být odstraněn. To je možné pouze v případě, že tepelná úprava tohoto jídla NENÍ aktivní.

### Přímé nebo naprogramované použití

Programu zásuvů může být použito jak přímým způsobem, tak způsobem naprogramovaným.

První způsob je ten, který je popsán v předchozí kapitole (Přidání pokrmů do programu), ve kterém jsou pokrmy přidávány po stisknutí tlačítka START (a na konci přehřívání, je-li zapnuté).



V programovém režimu jsou zase chody přidány, když je konvektomat zastavený (STOP), tedy když neprovádí tepelnou úpravu. V tomto se zvolené úrovně neaktivují. Pouze po stisknutí START (a počkáním na dokončení přehřívání, je-li zapnuté), mohou být aktivovány ručně jedno po druhém, kliknutím na políčko s dobou umístěným vpravo.

### Změna doby nebo teploty sondy jádra

Je možné změnit dobu tepelné úpravy nebo teplotu sondy jádra jeho delším stisknutím.

Pro definitivní změnu vstupte do seznamu s pokrmy a dlouhým stisknutím zvolte název pokrmu určeného ke změně. Zadejte novou dobu (nebo teplotu sondy). V tomto režimu je možné změnit také název pokrmu. Pokud si ale přejete změnit dobu přípravy během tepelné úpravy, klikněte na políčko se zbývajícím časem a zadejte novou dobu nebo teplotu sondy.

### Dokončení tepelné úpravy jídla

Po uplynutí předem nastavené doby tepelné úpravy pokrmu (nebo při dosažení nastavené teploty jádra), vydá konvektomat zvukový signál a v políčku s dobou se zobrazí nápis "END" (26). Postačí otevřít dveře konvektomatu a hotový produkt vyndat. Otevření a zavření dveří automaticky resetuje úroveň.

### Rychlé vložení pokrmu

Během fáze tepelné úpravy a servisu může nastat potřeba tepelné úpravy pokrmu nenacházejícího se na seznamu. Je možné vložit rychle jídlo do Programu zásuvů, aniž by bylo nutné jej registrovat pod speciálním názvem. V úrovni se objeví obecný název "Zásuv". K provedení tohoto klikněte na prázdnou úroveň a zvolte podprogram nazvaný "Zásuv" (27).

Jedná se o zástupný podprogram, do kterého můžete pokaždé nastavit jiný čas. Do Programu zásuvů je možné vložit více zásuvů současně.

Pátek 3. března 2017 16:20

Oběd - večeře  
Program zásuvů

1	Grilované kuře	4'
2	Grilovaný filet	45°C
3	Pizza	26
4		
5		

250°

EasyService

START

Pátek 3. března 2017 16:20

Oběd - večeře  
Program zásuvů

Zásuv 27

- Hovězí filet
- Losos
- Vídeňský řízek
- Pizza
- Grilovaná zelenina
- Gratinovaná rajčata

## Změna jednoho receptů Programu zásuvů

Chcete-li změnit recept z Programu zásuvů, když je otevřený, použijte nastavení zobrazená v levém sloupci (**28**). Můžete kdykoliv změnit režim tepelné úpravy, teplotu, ventilátor (vyloučeno v režimu páry) a klapka.

Lze také uložit provedené změny, nebo kopírovat, přejmenovávat a smazat program. V tomto případě stiskněte tlačítko funkcí (**29**) a postupujte podle vysvětlení v kapitole 2.9 tohoto návodu k obsluze.

### 2.12b Vytvoření nového receptu Programu zásuvů

Kromě již existujících receptů Programu zásuvů, je možné vytvořit recepty s vlastním nastavením.

Vstupte do seznamu kategorií Programu zásuvů (z obrazovky Domů, klikněte na ikonu Program zásuvů). První kategorie zobrazení nahoře je: "Manuální" (**30**). Kategorie "Manuální" umožňují vytvořit nový recept a také práci v režimu Program zásuvů bez ukládání receptu do paměti. V druhém z případů, při výstupu z receptu, budou nastavení tepelné úpravy ztracena.

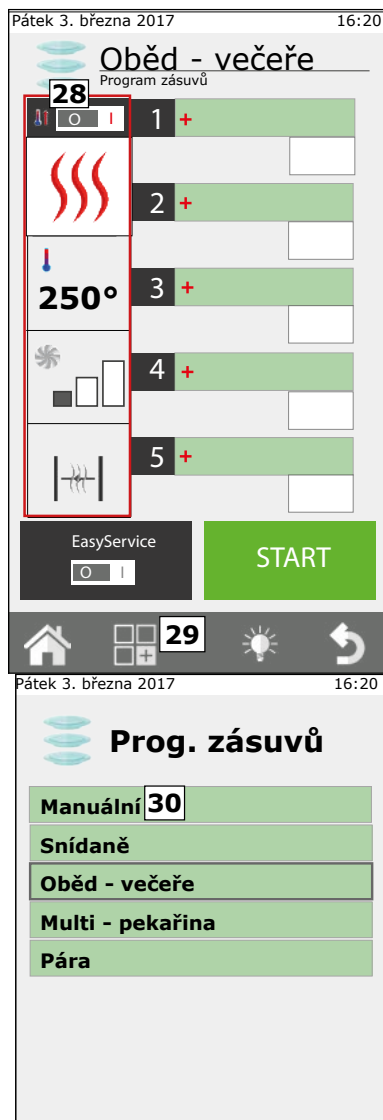
Pro vytvoření nového receptu vstupte do sekce „Manuální“ v Programu zásuvů“ a zadejte do levého sloupce požadovaná nastavení tepelné úpravy. Poté stiskněte tlačítko funkcí a proveďte uložení programu do paměti podle vysvětlení v kapitole 2.7 tohoto návodu k obsluze.

Teprve poté, co jste uložili recept, můžete zadat seznam jídel.

### Použití Programu zásuvů v režimu "Manuální"

V případě, že si nepřejete uložit nastavený recept, je nicméně možné použít Program zásuvů v manuálním režimu.

Každopádně v tomto režimu není možné ukládat speciální chody do paměti, ale bude zobrazen obecný název „Zásuv“ pro všechny úrovně.



## 2.13 Použití funkce EasyService v Programu zásuvů

Programu zásuvů je navržen pro oddělené vaření jídel v různých úrovních. Jednotlivé chody mohou být vkládány současně nebo v různých časech a postupně jak nastavené doby končí, konvektomat oznámí, jaká úroveň dosáhla konce tepelné úpravy.

Aktivací funkce EasyService je možné mít všechna jídla připravená ve stejný okamžik. V tomto režimu konvektomat upozorní, kdy je třeba vložit chody různých úrovní tak, aby byly připraveny ve stejnou dobu.

Tímto způsobem lze zvolit jen úroveň s nastavením časového parametru (ne s parametrem sondy jádra).

### Aktivace EasyService

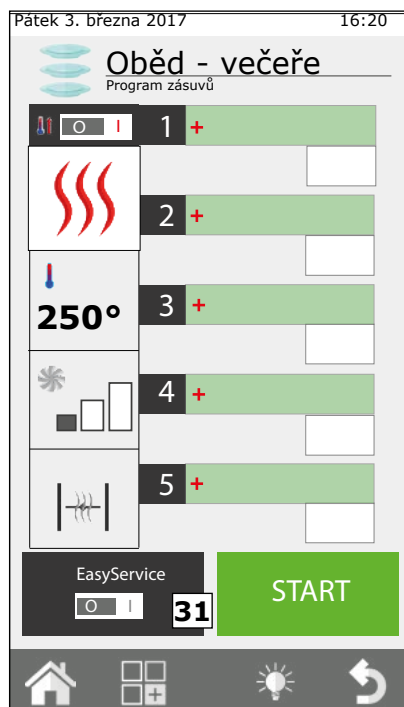
Funkce EasyService se aktivuje před stisknutím tlačítka START; je k dispozici pouze, když je konvektomat zastaven ve STOP.

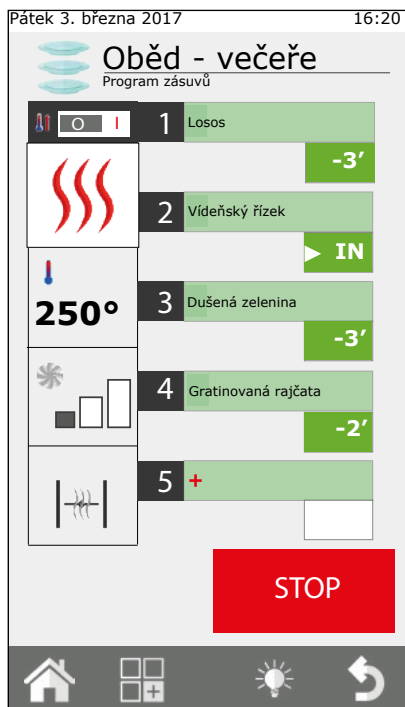
Pro aktivaci EasyService uveďte přepínač tlačítka EasyService (tlačítko **31**) do polohy I.

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

Po ukončení přehřevu (je-li přítomno) vás konvektomat vyzve k vložení jídla s nejdelší dobou tepelné úpravy. Oznámení proběhne pomocí zvukového signálu a nápisu "IN" v rámečku na pravé straně. Otevřením a zavřením dveří se zvukový signál vynuluje a začne odpočítávání.

V ostatních úrovních je zbývajícím čas před vložením do konvektomatu zvýrazněn zeleně. Konvektomat upozorní stejným způsobem, kdy je třeba vložit další chody. Zvukový signál se spustí přerušovaně od -15 sekund. Před vložením jídla do konvektomatu je vhodné počkat, až je časovač na 0 a je zobrazen nápis "IN". Tímto způsobem budou všechny pokrmy hotové přesně ve stejnou dobu.





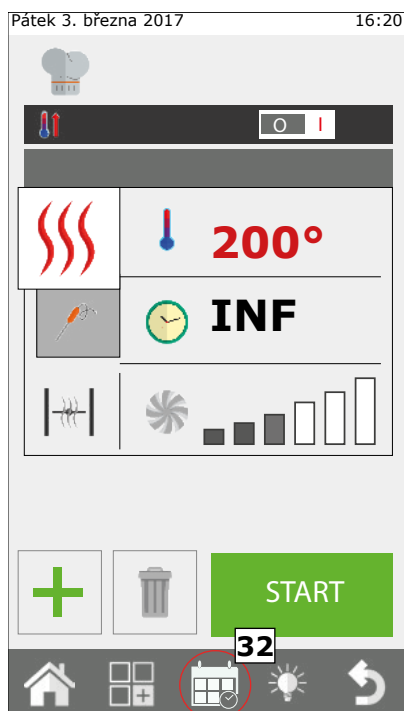
## Použití Programu zásuvů společně s EasyService

Při používání EasyService je každopádně možné přidávat další jídla v režimu Program zásuvů. Ta budou kontrolována nezávisle na těch, které byly vybrané pro EasyService. Je možné použít obě funkce současně, pouze pokud byl nejprve aktivován EasyService a poté přidány další chody v Programu zásuvů. Není možné aktivovat EasyService, pokud je již aktivní Program zásuvů.

## 2.14 Naprogramované spuštění

Je možné naprogramovat spuštění varného cyklu výběrem tlačítka **32**. Vyberte si na obrazovce rok, měsíc, den, hodiny, minuty a uložte nastavení.

Po uložení nastavení nelze konvektomat vypnout a další tepelnou úpravu nelze spustit.



## 2.15 Sonda jádra a tepelná úprava v $\Delta T$

### Umístění sondy

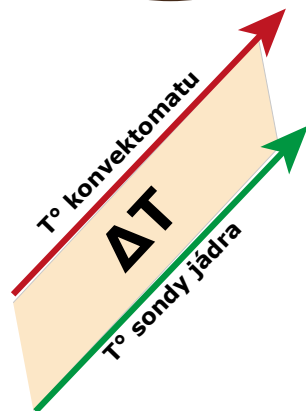
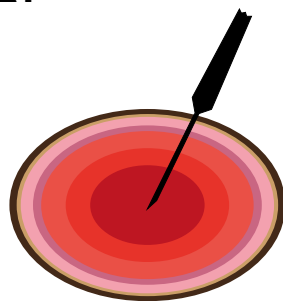
Sonda detekuje teplotu prostřednictvím bodu v blízkosti špičky sondy.

Musí být tedy zasunuta tak, aby špička odpovídala středu výrobku v nejtlustší části.

### Tepelné úpravy v $\Delta T$ (Delta-T)

Funkce  $\Delta T$  se provádí zejména tam, kde je potřeba provést pomalou tepelnou úpravu při nízké teplotě.

V režimu  $\Delta T$  se nastaví, namísto teploty v komoře, teplota, kterou musí konvektomat konstantně udržovat mezi teplotou jádra výrobku a teplotou v komoře. Jak postupně stoupá teplota jádra, tak paralelně stoupá i teplota v komoře. Pro funkci  $\Delta T$  je nezbytné použití sondy. Doporučuje se nastavit  $\Delta T$  maximálně mezi 15 °C a 30 °C včetně.



### Teplota pečení v jádru

Potravina	Tepelná úprava	T° jádra
Červené maso	krvavé	50°C
	středně propečené	60°C
	hodně propečené	70°C
Telecí, vepřové a bílé maso obecně	hodně propečené	70°C
Kuřecí	hodně propečené	80-90°C
Vařené a dušené maso	hodně propečené	80-90°C
Ryby	hodně propečené	67-72°C

## 2.16 Rady pro tepelnou úpravu: pečení, grilování a smažení

### Pečeně

Pro efektivnější tepelnou úpravu se doporučuje rozmístit pečeně na roštích s ocelovými tyčemi, aby bylo dosaženo rovnoměrnější úpravy mezi horní a spodní částí pečeně, bez nutnosti otáčet jídlo během tepelné úpravy.

Chcete-li zachytit tekutiny z vaření, umístěte plech na nejnižší úroveň konvektomatu.

## **Grilování**

Pro grilování v konvektomatu je nepostradatelným doplňkem rošt. Pro získání optimálního výsledku je nezbytné, aby rošt byl z hliníku.

Konvektomat musí být obecně nastaven na konvekci (proudění horkého vzduchu), s otevřeným ventilem a teplotou mezi 230 °C a 270 °C, v závislosti na typu jídla a stupni opečení, kterého chcete dosáhnout, a ventilací mezi 4 a 6.

## **Smažení**

Je možné smažit všechny obalované a zmrazené před smažené výrobky. V případě obalovaných jídel, nastříkejte povrch slabou vrstvou oleje tak, aby byl absorbován obalovací směsí. Zmrazené před smažené výrobky mohou být smažené i bez přidání dalšího oleje.

Používejte hliníkové nepřilnavé plechy nebo speciální koše na smažení. Nastavte konvektomat na Konvekci s otevřeným ventilem, zhruba o teplotě 250°C a ventilací mezi 4 a 6.

## **2.16a Tipy pro vaření: rovnoměrnost tepelné úpravy**

V závislosti na vloženém typu výrobku se může změnit rovnoměrnost tepelné úpravy. V takovém případě se doporučuje zkusit snížit teplotu a použít (zvýšením nebo snížením) rychlost otáčení ventilátoru.

Použití správných pečících plechů zvyšuje celkovou rovnoměrnost pečení. Vždy vybírejte plech s minimální možnou hloubkou pro výrobek, který chcete tepelně upravit. Hliníkové plechy zaručeně nabízejí lepší rovnoměrnost tepelné úpravy oproti plechům z oceli.

## **2.16b Tipy pro vaření: tepelná úprava ve vakuu a pasterizace**

### **Vakuová tepelná úprava**

Je možné tepelně upravit výrobek přímo uvnitř vakuových sáčků. Tento typ tepelné úpravy umožňuje získat zvláště měkké a chutné maso a zároveň zvýšit dobu trvanlivosti výrobku.

Po umístění jídla do vakuových speciálních sáčků na vaření, nastavte konvektomat s cyklem KOMBÍ při 100% vlhkosti a ventilací mezi 3 a 4. Teplota ve varné komoře musí být maximálně o 3°-5 °C vyšší, než je ta, které chcete dosáhnout v jádru. Př.: pro středně propečený filet (60 °C v jádru) nastavte teplotu konvektomatu na 63 °C.



## Pasterizace ve sklenici

Při procesech pasterizace je výrobek požadován za pasterovaný, když teplota jádra dosáhne hodnoty v rozmezí 83 °C až 85 °C.

V závislosti na typu výrobku, velikosti sklenice a množství výrobku uvnitř, se může doba dosažení teploty jádra měnit. Doporučuje se proto použít sondu jádra na vzorku nádoby (propíchnutím víčka, aby mohla být zasunuta sonda) pro zjištění teploty celé výrobní šarže.

Po dokončení tepelné úpravy musí být výrobek rychle zchlazen na + 3 °C, aby mohl být pasterizační cyklus dokončen.

## 3. Nabídka FUNKCE

Nabídka FUNKCE, přístupná z obrazovky „DOMŮ“, umožňuje přístup k hlavním funkcím běžné údržby a nastavení použití konvektomatu.

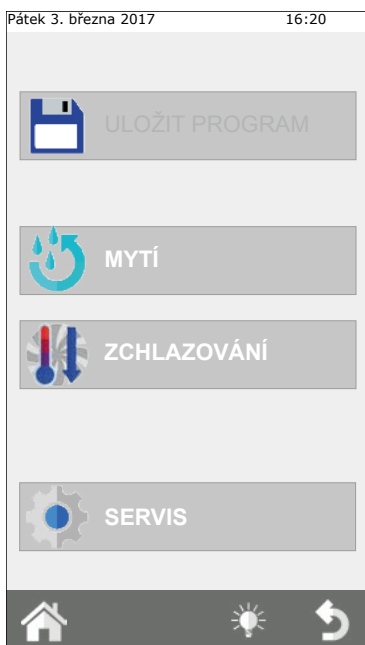
### 3.1 MYTÍ

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

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

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

Doba mytí se mění podle typu:

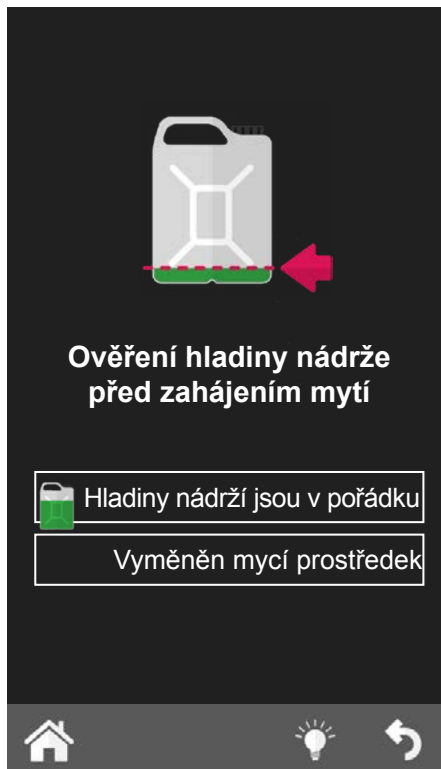


Typ mytí	Doba trvání mytí	Spotřeba mycího prostředku
LEHKÉ	48 min.	200 ml
STŘEDNÍ	53 min.	300 ml
INTENZIVNÍ	58 min.	500 ml



Režim "pouze oplachování" trvá zhruba 8 minut.

Po těchto volbách a stisknutí tlačítka „OK“ se zobrazí výzva k ověření hladiny výrobku v nádrži.



## DŮLEŽITÉ:

Pro účely správného čištění a kvalitní údržby komory konvektomatu je povinné používat výrobcem doporučený čisticí prostředek.

**POUŽITÍ ODLIŠNÉHO ČISTICÍHO PROSTŘEDKU MŮŽE ZRUŠIT PLATNOST ZÁRUKY!**

## Přerušení mytí

Je možné přerušit mycí cyklus držením stlačeného knoflíku a při požadavku o heslo vložím **hesla 222**.

V případě, že čisticí prostředek již byl vložen, spustí se fáze oplachování a poté fáze sušení. V případě, že dosud nebyl vložen, cyklus se okamžitě přeruší.

## 3.2 ZCHLAZENÍ

Tato funkce umožňuje rychle snížit teplotu uvnitř komory konvektomatu, přejít od jednoho typu tepelné úpravy při vysoké teplotě na jemnější vaření, které vyžaduje nižší teplotu (například přejít z tepelné úpravy pečení masa na vaření zeleniny v páře).

Po aktivaci této funkce stiskem tlačítka START se spustí ventilátor. Otevřete dveře konvektomatu pro usnadnění výstupu horkého vzduchu a vstupu studenějšího vzduchu. To umožní dosažení požadované teploty v krátké době a přistoupení k tepelné úpravě citlivějších jídel.

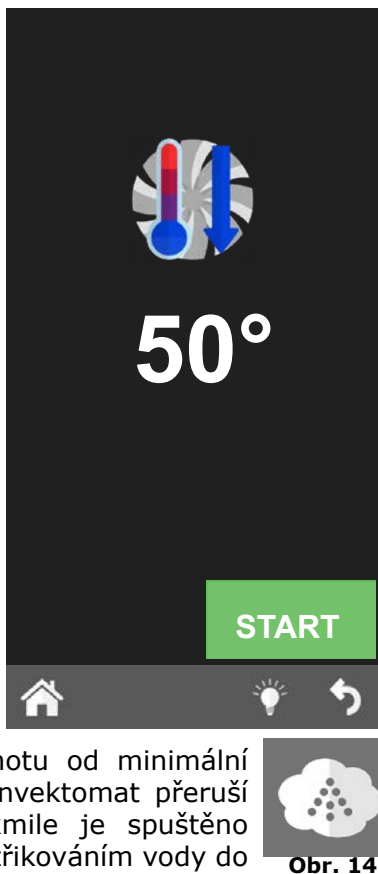
Z bezpečnostních důvodů lze ochlazování spustit, pouze pokud jsou dveře zavřené. Dveře lze otevřít pouze po spuštění tohoto programu.

Konvektomat nabízí, ve výchozím nastavení, chlazení komory až na 50°C, ale je možné nastavit požadovanou hodnotu od minimální teploty 30°C. Po dosažení této teploty konvektomat přeruší ochlazování a vydá zvukový signál. Jakmile je spuštěno chlazení, je možné proces ručně urychlit vstříkovaním vody do komory. Tato funkce se aktivuje ručně stisknutím tlačítka "ruční zvlhčovač" **obr.14** po požadovanou dobu.

**POZOR: z varné komory mohou vycházet proudy horkého vzduchu a páry! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**

## 3.3 SERVIS

Uvnitř této nabídky se nachází 3 tlačítka: KONFIGURACE; ZOBRAZIT LOG a POKROČILÉ FUNKCE, které dávají možnost provádět nastavení a zobrazení řady funkcí a zahájit postupy pro údržbu konvektomatu.





### 3.3.1b Informace o systému

Tato funkce zobrazuje verzi softwaru instalovaného v konvektomatu, sériové číslo konvektomatu.

### 3.3.1c Jazyk

Prostřednictvím této funkce můžete zvolit jazyk zobrazených příkazů a hlášení na displeji.

### 3.3.1d Osvětlení

Funkce osvětlení umožňuje nastavit jas displeje. Vyberte tuto funkci, nastavte jas pomocí ovládacího knoflíku na přístrojové desce a stiskněte tlačítko "Uložit".

### 3.3.1e Hlasitost

Tato funkce umožňuje nastavit hlasitost reproduktoru.

## 3.3.1 KONFIGURACE

Z této nabídky je možné provést celou řadu konfigurace parametrů:

### 3.3.1a Datum a čas

Funkce datum a čas umožňuje nastavit tyto parametry, jejich aktualizaci na aktuální datum a čas, pro použití konvektomatu.



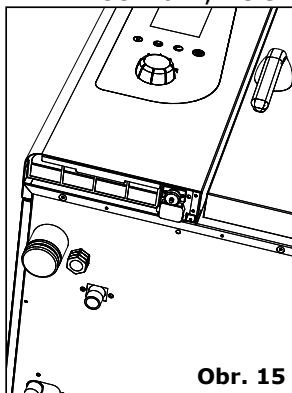
### 3.3.1f Aktualizovat konvektomat

Po vložení USB načte a aktualizuje firmware zařízení.

### 3.3.2 ZOBRAZIT LOG

Tato funkce nabízí chronologický seznam LOG ALARMŮ a LOG MYTÍ. První seznam, LOG ALARMY, zobrazí všechny chyby, které byly zjištěny a zobrazeny na displeji konvektomatu během provozu.

Druhý seznam, LOG MYTÍ, zobrazí všechna mytí a typy mytí, které byly provedeny konvektomatem, s uvedením data a času zahájení.



Obr. 15

Tato funkce je chráněna heslem a umožňuje přístup k funkcím konfigurace, nastavení a testování, vyhrazené pro kvalifikovaný technický personál.

### 3.3.4 IMPORTOVAT / EXPORTOVAT

Zasunutím USB disku, vedle ovládacího panelu (**obr.15**), a přistoupením na obrazovku "service" tlačítkem "Domů" se aktivují funkce importování a exportování některých funkcí popsaných výše.

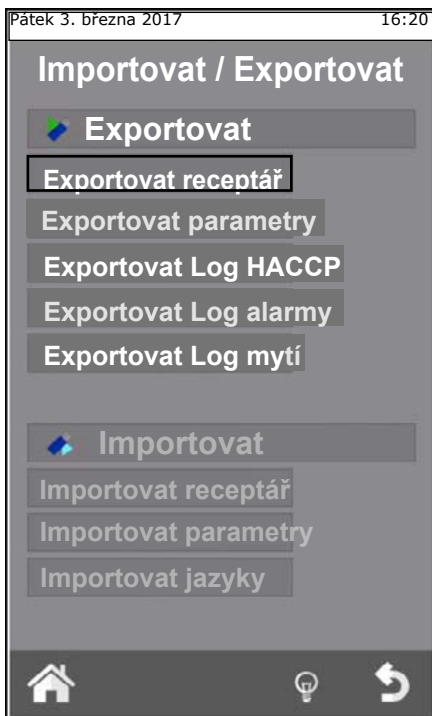
Zasunutím PRÁZDNÉHO USB DISKU je možné **EXPORTOVAT**:

KUCHAŘKA; LOG HACCP (funkce, která když je aktivní, zaznamenává tepelnou úpravu a všechny její údaje: doba, teplota komory, teplota sondy jádra, start a všechny změny fáze, atd.) a LOG MYTÍ.

Vložení USB disku s nahranými údaji například: nové recepty, nové parametry nebo nové jazyky, můžete **IMPORTOVAT** tyto údaje do softwaru konvektomatu.

### 3.3.3 POKROČILÉ NASTAVENÍ

Tato funkce je chráněna heslem a umožňuje přístup k



## 4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakékoliv práce související s čištěním nebo údržbou odpojte zařízení z elektrického napájení.

Na konci pracovního dne je třeba zařízení vyčistit, a to jak z hygienických důvodů, tak i proto, aby se zabránilo poruchám.

Konvektomat nesmí nikdy být čištěn vodní tryskou ani pod vysokým tlakem. Stejně tak pro čištění zařízení nesmí být použita ocelová vlna, ocelové kartáče ani škrabky. Můžete případně použít vlnu z nerezové oceli a stírat s ní ve směru vláken plechů.

Počkejte, až varná komora vychladne.

Vyjměte přepážky nosiče plechů. Odeberte všechny zbývající odnímatelné části ručně a vložte je do myčky na nádobí. Chcete-li vyčistit varnou komoru, je nutné použít teplou mýdlovou vodu. Následně musí být všechny povrchy důkladně opláchnuty, přičemž se musí dbát na to, aby na nich nezůstaly žádné zbytky mycího prostředku. K čištění vnějších částí konvektomatu použijte vlhký hadřík a jemný čisticí prostředek.

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

### 4.1 ODVOD VLHKOSTI

Zařízení na odvod vlhkosti odvádí pryč páry vytvářené uvnitř varné komory.

Kontrolujte, zda je zařízení stále čisté a perfektně průchozí bez zanášení.

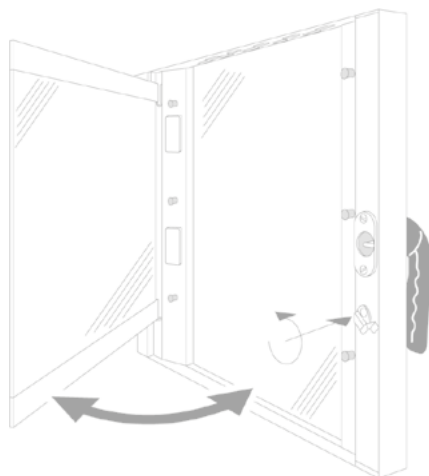


Obr. 16

### 4.2 ČIŠTĚNÍ SKLA

Čištění skla dveří může být prováděno jak na vnější straně, tak na vnitřní straně. Za tímto účelem musíte otočit západkou přidržující vnitřní sklo ve směru hodinových ručiček (**obr.17**), a když je otevřené, vyčistit sklo vhodným čisticím prostředkem. Nikdy nepoužívejte brusné materiály.

Sklo musí být poté správně zavřeno ve své poloze otočením západky proti směru hodinových ručiček.



Obr. 17

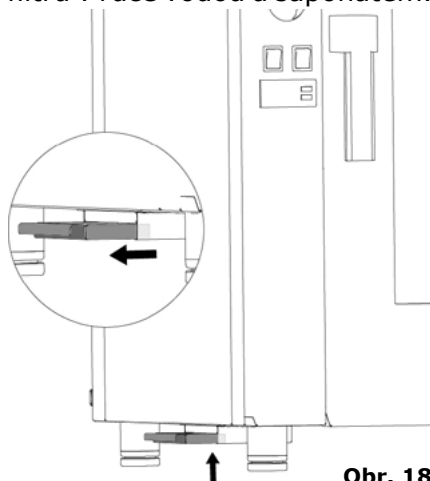
## 4.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ

Čištění filtru větrání přístrojové desky konvektomatu (**Obr. 18**) se provádí alespoň jednou za měsíc umytím filtru v ruce vodou a saponátem.

Pro vyjmutí filtru jej vytáhněte prsty směrem ven zatlačením na příslušnou záračku (**obr. 18**).

Je vhodné vyměnit filtr alespoň jednou za rok nebo i s větší frekvencí, když konvektomat pracuje v prostředí, kde je vysoká koncentrace mouky nebo podobných látek.

V každém případě je třeba filtr vyměnit, když je opotřebovaný nebo poškozený; je třeba jej vyžádat jako náhradní díl u dodavatele.



Obr. 18

## 5. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK

**Před prováděním jakéhokoli zásahu odpojte elektrické napájení.**

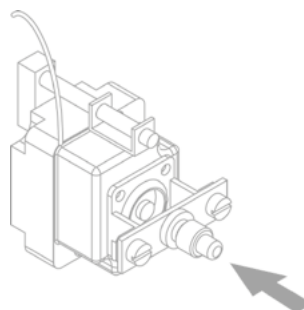
### 5.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU

Vyšroubujte šrouby, které připevňují řídicí desku a otevřete jej otočením na jeho vodičích směrem vlevo.

Určete termostat, umístěný vlevo dole technického prostoru, a stiskněte červené tlačítko, až uslyšíte mechanický zvuk ("cvaknutí"), který potvrdí uzavření kontaktů (**obr. 19**).

Je možné, že termostat zasáhne z důvodu mechanického zatížení, kterému byl konvektomat vystaven během přepravy.

Kontinuální zásah bezpečnostního termostatu je ukazatelem chybné funkce zařízení a je třeba hledat jeho příčiny.



Obr. 19

## 5.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU

V případě zásahu tepelné pojistky se musí ověřit čistota štěrbin, účinnost chladičícího systému a pravidelné otáčení motoru bez tření.

Doporučuje se odpojit elektrické napájení.

## 5.3 OCHRANNÉ POJISTKY

Ochranné pojistky slouží k ochraně elektronických desek konvektomatu proti přepětí. Nacházejí se na spodní části technického prostoru v blízkosti tlačítka obnovy bezpečnostního termostatu.

## 5.4 SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ

Výměna náhradních dílů musí být prováděna pouze personálem z autorizovaného asistenčního centra.

Pro identifikaci náhradních dílů kontaktujte technický servis.

**Po jednoznačné identifikaci nutných náhradních dílů zašle technický servis písemnou objednávku výrobci, v níž budou jasně uvedeny tyto údaje: model zařízení, příslušné výrobní číslo, napětí a frekvence elektrického napájení, kód a popis požadovaných kusů.**

**Za účelem ochrany zdraví uživatele a spotřebitele je nezbytné používat vždy a jenom originální náhradní díly.**



## 6. POPIS ALARMŮ

V případě alarmu na displeji teploty a na displeji času se zobrazí identifikační název probíhajícího alarmu.

Ve správě jsou následující alarmy

Název	Popis	Akce	ŘEŠENÍ
E01-Sonda komory	Chyba sondy komory	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Vyměnit sondu v komoře.
E17-Vpichová sonda	Chyba vpichové sondy	Ruční obnova.	Vyměnit vpichovou sondu.
E11-Bezpečnost motoru 2	Alarm motoru	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E06-Bezpečnost komory	Tepelná pojistka komory	Blokování tepelné úpravy, ruční obnova.	Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E14-Hi temp	Příliš vysoká teplota technického prostoru	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Zkontrolujte čištění vzduchového filtru, obvodové větrání konvektomatu (průduchy) a správnou funkci ventilátorů chlazení součástek.
E21-Nedostatek vody	Nedostatek vody pro výrobu páry	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Zkontrolujte zapojení k vedení vody a otevření uzavíracího ventilu.
E16-Communication	Chyba komunikace hlavní desky	Blokování tepelné úpravy.	Odpojte a znovu připojte napětí. Pokud se opakuje, kontaktujte technický servis.
E22-Power fail	Přerušeni elektrického napájení	Blokování tepelné úpravy.	Stiskněte M po dobu 1 sekundy.







## 8. LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ

---

Zařízení musí být na konci své životnosti zlikvidováno v souladu se zákonnými požadavky.

Symbol **obr. 20** stanoví, že na konci své životnosti musí být zařízení zlikvidováno podle požadavků směrnice Evropského parlamentu 2012/19/EU ze dne 4.června 2012.



**Obr. 20**

### **Informace o likvidaci v členských státech EU**

Evropská směrnice o OEEZ zařízeních byla v jednotlivých členských státech provedena rozdílně, proto pokud chcete toto zařízení zlikvidovat, doporučujeme Vám obrátit se na místní úřady nebo prodejce ohledně správného způsobu likvidace.

VÝROBCE ODMÍTÁ JAKOUKOLIV ODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ CHYBNOU INSTALACÍ, POŠKOZENÍM ZAŘÍZENÍ, NEVHODNÝM POUŽITÍM, ŠPATNOU ÚDRŽBOU, NEDODRŽOVÁNÍM PLATNÝCH PŘEDPISŮ A POUŽITÍM NEODPOVÍDÁJÍCÍM URČENÉMU ÚČELU.

VÝROBCE SI VYHRADZUJE PRÁVO KDYKOLI PROVÁDĚT ZMĚNY NA VÝROBKU, KTERÉ POVAŽUJE ZA NEZBYTNÉ NEBO UŽITEČNÉ.





**CZ:** **RM Gastro CZ s.r.o.**, Náchodská 818/16, Praha 9, tel. +420 281 926 604,  
info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

**PL:** **RM GASTRO Polska Sp. z o. o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń  
info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl

**SK:** **RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom, tel. +421 32 7717061,  
obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk