



KONVEKTOMATY
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY
COMBI OVEN

NÁVOD NA INSTALACI A POUŽITÍ INSTRUKCJA MONTAŻU I OBSŁUGI INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION AND USE



KONVEKTOMATY SLIM
PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY SLIM
COMBI OVEN SLIM

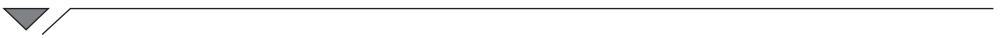
MSDBD 0623 E / MSDBD 0611 E / MSDBD 1011 E



www.rmgastro.com



13-05-2019



Rejstřík

1. INSTALACE	5
1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění	5
1.2 Umístění	11
1.3 Napojení na vodovodní síť	12
1.4 Připojení odtoku	13
1.5 Připojení k mycímu prostředku	13
1.6 Elektrické zapojení.....	14
1.7 Uvedení konvektomatu do provozu	15
1.8 Testování	16
2. TEPELNÁ ÚPRAVA	18
2.1 Vysvětlivky piktogramů	18
2.2 Domovská obrazovka - Home.....	20
2.3 Jak komunikovat s dotykovým displejem	20
2.4 Ruční tepelná úprava	21
2.4a Režimy tepelné úpravy: konvekce, kombi a v páře.....	22
2.4b Režim uchování - HOLD	24
2.4c Režim uzení	24
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 RecipeTuner	32
2.12 Servisní režim Rack Control	33
2.12a Použití funkce Rack Control	33
2.12b Vytvoření nového programu RackControl	36
2.13 Použití funkce EasyService v RackControl	37
2.14 Naprogramované spuštění	38
2.15 Sonda jádra a tepelná úprava v ΔT	39
2.16 Rady pro tepelnou úpravu: pečení, grilování a smažení... 39	
2.16a Tipy pro vaření: rovnoměrnost tepelné úpravy	40
2.16b Tipy pro vaření: tepelná úprava ve vakuu a pasterizace	40
3. Nabídka FUNKCE	41
3.1 MYTÍ (pokud je k dispozici)	41

3.2	OCHLAZOVÁNÍ	43
3.3	SERVIS	43
3.3.1	KONFIGURACE	44
3.3.1a	Datum a čas	44
3.3.1b	Informace o systému	44
3.3.1c	Jazyk	44
3.3.1d	Osvětlení	44
3.3.1e	Hlasitost bzučáku	44
2.3.3	ZOBRAZIT LOG	45
3.3.3	POKROČILÉ SLUŽBY	45
3.3.4	IMPORTOVAT / EXPORTOVAT	45
4.	ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	46
4.1	ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ	46
4.2	ODVOD VLHKOSTI	47
4.3	ČIŠTĚNÍ SKLA	47
4.4	REGULACE DVEŘÍ	47
5.	SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ	48
6.	POPIS ALARMŮ	48
7.	LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ	49
8.	TECHNICKÉ KARTY	50
9.	SCHÉMATA ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ	54

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.
- U zařízení s hmotností větší než 50 kg použijte vhodné manipulační prostředky.
- Po odstranění obalu se přesvědčte, že je zařízení neporušené 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.
- Instalace musí být provedena v souladu s platnými předpisy v zemi instalace.
- Před instalací zařízení zkontrolujte, zda systémy splňují předpisy platné v zemi použití, a to, co je uvedeno na technickém štítku aplikovaném na zařízení.
- Instalace nebo údržba provedené odlišně, než

jak je uvedeno v návodu, mohou vést k poškození, zranění nebo smrtelným nehodám.

- Instalaci, mimořádnou údržbu a opravy zařízení musí provádět pouze odborně způsobilý personál vybavený osobními ochrannými prostředky a jednající 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 nehod nebo poškození, je také nezbytné, aby personál pravidelně dostával přesné pokyny týkající se bezpečnosti a používal předepsané osobní ochranné prostředky.

- 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 instalováno.
- 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 v provozních podmínkách překročit 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 dlouhodobého nepoužívání zařízení musí být přívod vody a elektřiny přerušen.
- 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.

- Veškeré elektrické opravy musí provádět vysoce kvalifikovaný personál.
- Pozor! V případě poškození napájecího kabelu musí být zařízení deaktivováno. Výměnu kabelů smí provádět pouze autorizovaný a kvalifikovaný personál.
- 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 zařízení nesmí být kluzká.
- Typový štítek, který je aplikován na přístroji, poskytuje důležité informace: jsou nepostradatelné v případě žádosti o zásah kvůli údržbě nebo opravě zařízení; doporučuje se proto jej neodstraňovat, nepoškozovat ani neupravovat.
- Po instalaci se doporučuje sestavit plán údržby (minimálně jednou ročně) prováděný kvalifikovaným personálem.
- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o strojích 2006/42/ES.

-
- Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.
 - Zařízení splňuje základní požadavky směrnice o nízkém napětí a směrnice 2014/35/EU.



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 instalováno.

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**.

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

Podlaha místnosti, kde je zařízení instalováno, musí být vyrobena z ohnivzdorného materiálu.

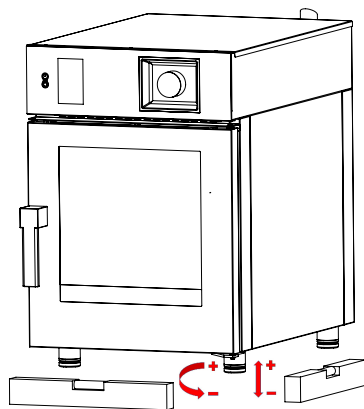
Z vnějších panelů zařízení odstraňte veškerou ochrannou fólii, a to pomalým odtržením, aby na panelech neulpívalo lepidlo.

Zkontrolujte, že všechny otvory a štěrbinu 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 umístován na zdech nebo proti zdem, závěsům, příčkám, kuchyňskému nábytku ani obkladům z hořlavého materiálu.

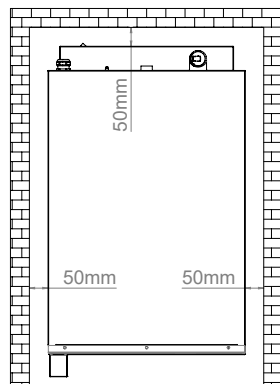
Doporučuje se pečlivě dodržovat platné protipožární předpisy.



Obr. 1

Musí být dodržena **minimální vzdálenost 50 mm** na všech stranách mezi konvektomatem a stěnami nebo jinými zařízeními (**obr. 2**).

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, chladicí ventilátory, atd.) a mechanické ovládací prvky týkající se funkčnosti dveří, závěsů, uzavíracích mechanismů, těsnění.



Obr. 2

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.

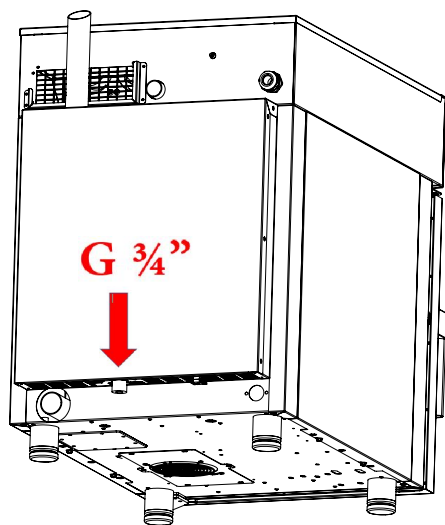
Konvektomat má vstup pro přívod vody (poloha se liší podle modelu **obr.3**). Doporučuje se vždy instalace změkčovače-odstraňovače vodního kamene, aby tvrdost vody na vstupu zařízení byla z intervalu 6° a 10° F.

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.



Obr. 3

Minimální požadavky na kvalitu vody:

Tvrđost (CaCO₃) = mezi 6°f a 10°f (60 - 100ppm)

*TDS (celkový obsah rozpuštěných pevných látek) = méně než 100.0 mg/l
(miligram na liter)*

Volný chlor = méně než 0,5 mg/l (miligram na liter)

Chloridy = méně než 20 mg/l (miligram na liter)

Chloraminy = méně než 0.5 mg/l (miligram na liter)

Celková alkalita = méně než 20 mg/l (miligram na liter)

Celkový oxid křemičitý = méně než 10 mg/l (miligram na liter)

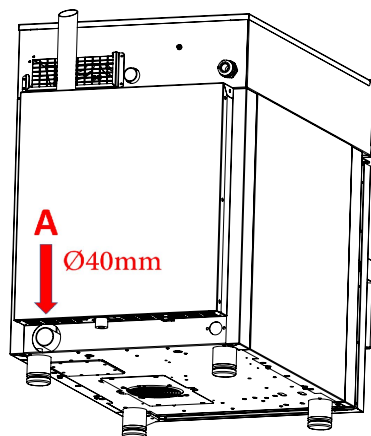
Úroveň PH = 7.0 - 8.0

1.4 Připojení odtoku

Konvektomat je vybaven zařízením pro vypouštění vody, které je umístěno dole v jeho zadní části a je osazeno trubkou o průměru 40 mm.

Připojte hadici zařízení pro vypouštění vody (**obr.4, ref.A**). Zařízení k vypouštění vody je sifónové, ale doporučuje se zapojit trubku k otevřenému trychtýři.

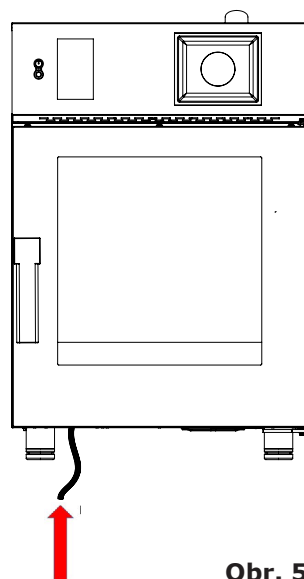
Zkontrolujte, zda vnitřní sifon je naplněn vodou, a v opačném případě jej naplňte vodou přivedenou přes výpust ve varné komoře.



Obr. 4

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 levé dolní části konvektomatu (**obr.5**).







Obr. 5

1.6 Elektrické zapojení

Elektroinstalace musí být v souladu s požadavky uvedenými v platných právních předpisech vybavena 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 typovém štítku (**obr. 6**).

MOD		S/N	000000/00/00	
COD				
POWER SUPPLY		xxx V AC xN xx HZ		
OVEN POWER KW		BOILER POWER KW		
TOT. POWER KW				
				

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.

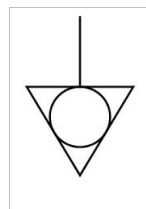
Hlavní vypínač, k němuž se připojí zástrčka napájecího kabelu, přepněte do polohy 0 (nula). Nechte ověřit odborným kvalifikovaným personálem, že průřez zásuvkových kabelů odpovídá příkonu zařízení (**tab.1**).

Standardní elektrický konvektomat je testován na 3N 400V.

Standardní zařízení je dodáváno s již připojeným napájecím kabelem.

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. K jeho připojení slouží svorka na rámu označená symbolem dle **obr. 7**, k níž se připojí kabel o minimálním průřezu 10 mm².



Obr. 7

ELEKT. model	KM0623 (W)	KM061 (W)	KM101 (W)
Hmotnost	65	80	98
Napětí	2N 400V	3N 400V	3N 400V
Frekvence (Hz)	50/60	50/60	50/60
Příkon (kW)	4,7	6,90	13,8
Minimální průřez napájecího kabelu (mm ²)	5 x 1,5	5 x 2,5	5 x 4

Tab.1

1.7 Uvedení konvektomatu do provozu

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.
- Odvzdušňovací a větrací otvory musí být otevřené a bez překážek.
- Části konvektomatu případně demontované za účelem instalace musejí být znovu namontovány.
- Hlavní vypínač musí být sepnutý a uzavírací ventil vody před zařízením musí být otevřený.

1.8 Testování

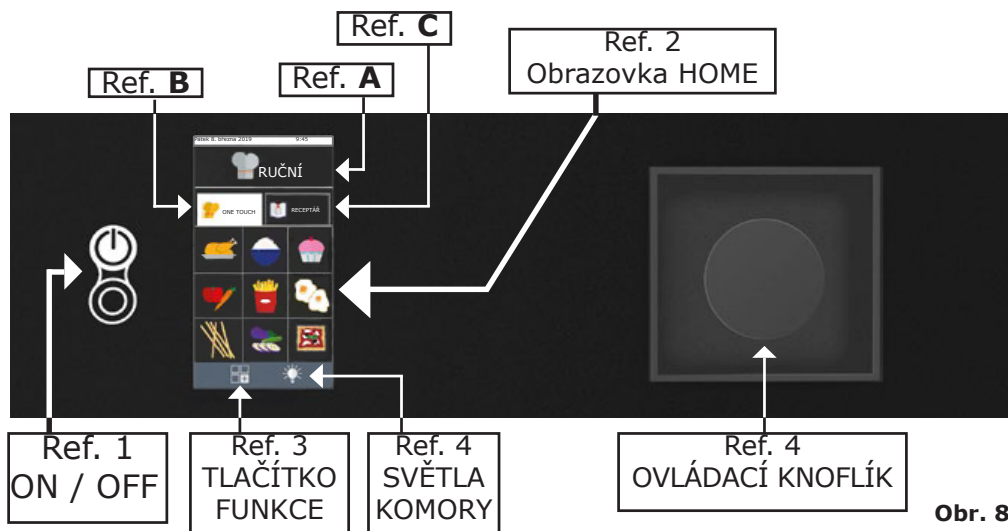
Testování konvektomatu se provádí tak, že se vykoná zkušební cyklus tepelné úpravy, který ověří správnou funkci zařízení a nepřítomnost anomálií nebo problémů.

Zapněte konvektomat tlačítkem "**ON / OFF**" **ref. 1 obr.8**.

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

Pečlivě zkontrolujte body z následujícího seznamu:

- Světla uvnitř varné komory se stisknutím příslušného tlačítka (**obr.8 - ref.4**) rozsvítí a po 45 sekundách, pokud nejsou zhasnuté dříve opětovným stisknutím tlačítka, automaticky zhasnou.
- Konvektomat se vypne po otevření dveří a pokračuje v provozu po jejich opětovném uzavření.
- Termostat k regulaci teploty ve varné komoře sepne při dosažení nastavené teploty a topné těleso (topná tělesa) se dočasně vypne (vypnou).
- Motor ventilátoru automaticky mění směr otáčení, a to asi 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 přívodní trubky vlhkosti ve varné komoře.
- Na konci cyklu tepelné úpravy vydá konvektomat zvukový výstražný signál.



Obr. 8

2. TEPELNÁ ÚPRAVA

2.1 Vysvětlivky piktogramů

Úvodní obrazovka



RUČNÍ



ONE TOUCH



RECEPTÁŘ

Těstoviny a rýže	Maso	Ryby
Drůbež	Pečivo	Zelenina
Moučníky	Extra	Rack Control



FUNKCE



SVĚTLA
KOMORY

Obrazovka ruční tepelné úpravy



Režim tepelné úpravy:
konvekce



Ventil pro odvod vlhkosti:
otevřený



Režim tepelné úpravy:
kombinovaný



Relativní procentuální
vlhkost



Režim tepelné úpravy:
v páře



Tlačítko odemknutí:
umožňuje změnit program



Režim tepelné úpravy:
udržování jídla v teple



Indikátor programu
změněného uživatelem
nebo nový program



Automatické ochlazování.
Přítomné pouze od fáze 2.



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



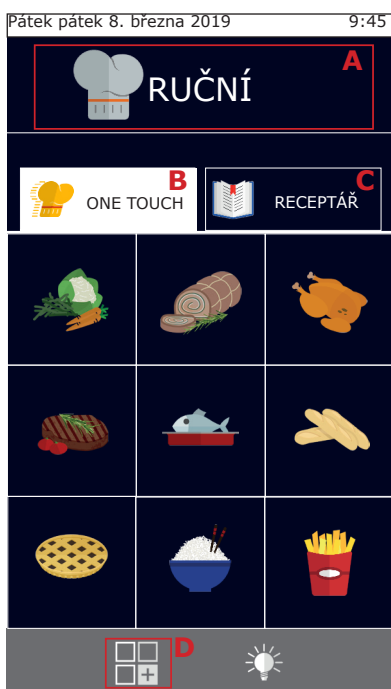
Režim Delta-T



Ventil pro odvod vlhkosti:
zavřený

2.2 Domovská obrazovka - Home

Zapněte konvektomat stisknutím tlačítka "ON/OFF" (ref.1 obr.13), na displeji se zobrazí úvodní obrazovka "HOME" (ref. 2 obr. 13).



Je možné si vybrat, zda provést tepelnou úpravu "Ruční" (ref. **A**), anebo použít jeden z oblíbených programů, nastavených uživatelem v programu "One touch" (ref. **B**) nebo v "Receptáři" (ref. **C**).

Po stisknutí 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).

Skupiny "One touch" (ref. **B**) umožňují přímý přístup k oblíbeným receptům, spuštěním požadovaného vaření jediným stisknutím ikony s 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.

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

2.3 Jak komunikovat s dotykovým displejem

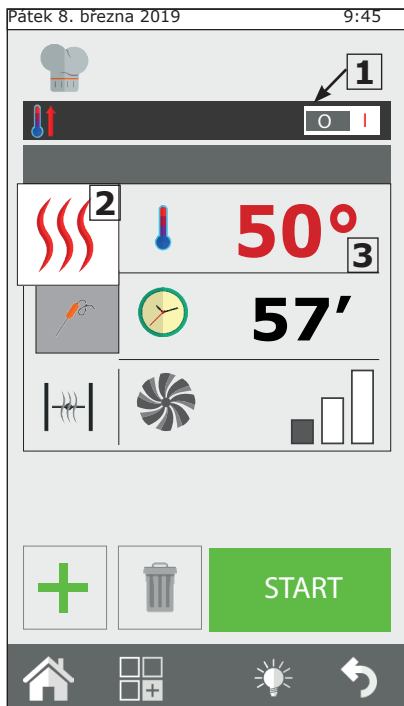
Všechny operace mohou být vybrány kliknutím na položku nebo na požadovaný piktogram.

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 Ruční tepelná úprava

Z obrazovky "Home" stisknutím tlačítka "Ruční" vstoupíte na obrazovku nastavení parametrů tepelné úpravy.



Při „Ruční“ 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 přehřívání

Funkce „přehřívání“ 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 přehřátím, konvektomat se automaticky ochladí a nastaví na správnou teplotu.

"Přehřívání" 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 přehřívání 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 (HOLD) či nastavit cyklus se zprávami. Dále je možné nastavit konvektomat na režim uzení.

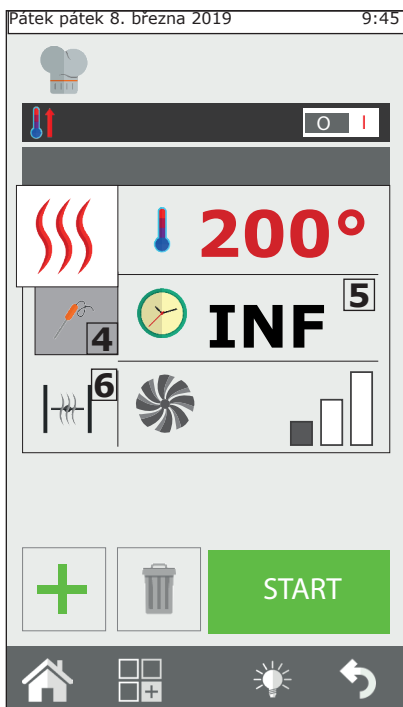


2.4a Režimy tepelné úpravy: konvekce, kombi a v páře

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).

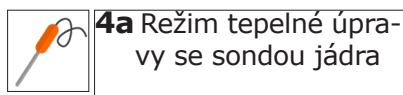
Jakmile doba uplyne, zazní zvukový signál a tepelná úprava se zastaví.

Pokud doba nastavena není, bude tepelná úprava provedena v režimu "nekonečno" (**INF**), konvektomat bude 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 **ΔT** (**4 b**).

Tento režim umožňuje přesnější tepelnou úpravu jídla.

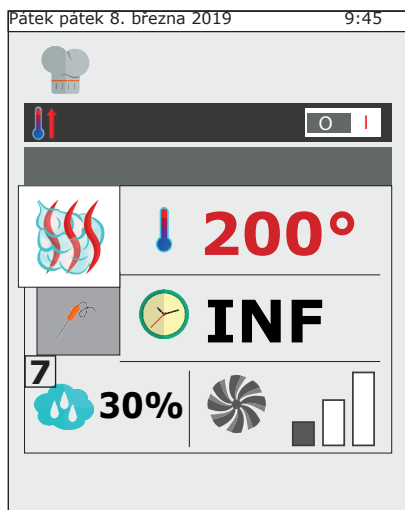
Další informace ohledně tepelné úpravy **ΔT** jsou popsány v kapitole 2.16.



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.

Nastavení relativního procenta páry



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

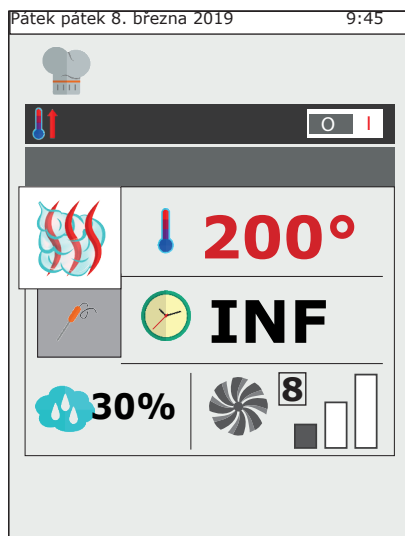
V režimech „Konvekce“ a „Kombi“ lze také měnit parametry rychlosti otáčení ventilátoru.

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.

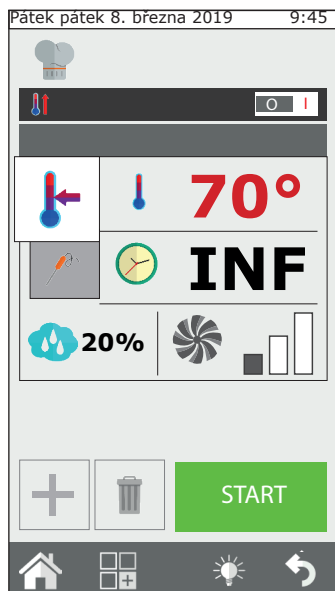


2.4b Režim uchování - HOLD

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

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



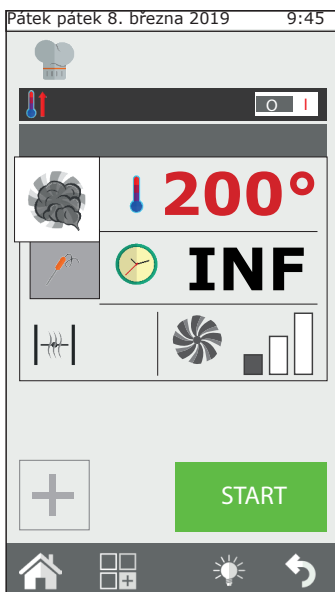
2.4c Režim uzení

Pro provádění uzení v konvektomatu je nezbytné příslušenství "Smoker". 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 „Smoker“ z konvektomatu odstraněno. Pro více informací o připojení a používání udícího zařízení viz návod k obsluze příslušenství.

Po spuštění tepelné úpravy tlačítkem Start vás konvektomat vyzve k vložení udícího zařízení před začátkem fáze uzení. Na konci fáze uzení vás konvektomat vyzve k odstranění udícího 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 vložím ledu do varné komory.

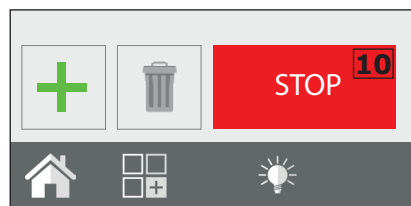
V tomto režimu je maximální nastavitelná teplota 200°C.

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 přizpůsobení“ 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 vaření 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 šipkou na požadovanou fázi a stiskněte tlačítko Start; program se spustí od této fáze. Pokud tento program zahrnoval předeřhátí, nebude provedeno.

Je každopádně možné změnit program s rozhraním Recipe Tuner před stisknutím tlačítka "Pokročilé osobní nastavení".



2.6 Vytvoření varného programu

Varný program se skládá z několika fází, které konvektomat vykoná ve vstoupném 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 fázi 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).

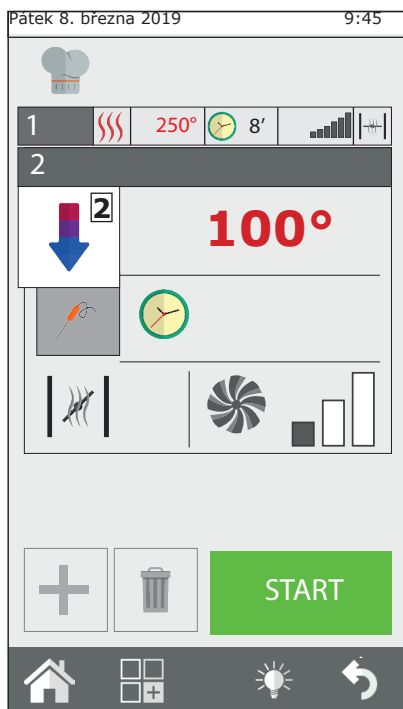
Je možné, aby konvektomat provedl tuto operaci automaticky nastavením fáze automatického ochlazování.

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.



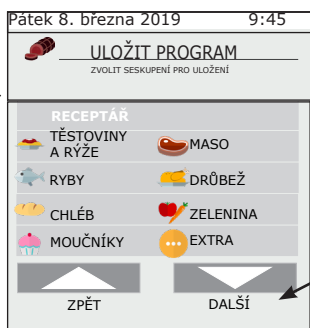
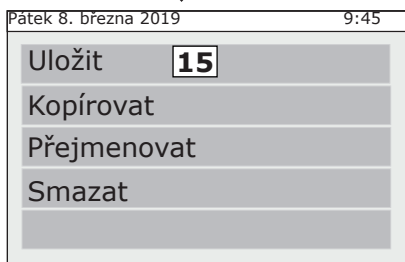
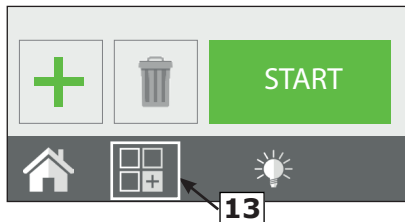
2.7 Uložení varného programu

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**).

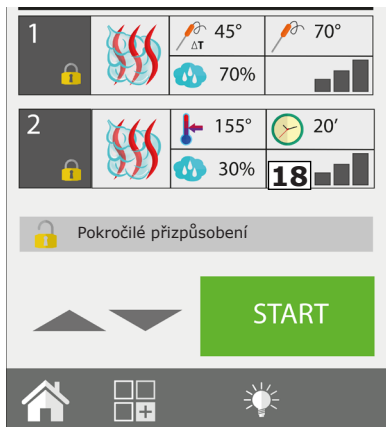
Poté zadejte název programu a stiskněte klávesu Enter (tlačítko **17**) pro jeho uložení.



2.8 Změna varného programu

Při dodání již konvektomat obsahuje varné programy.

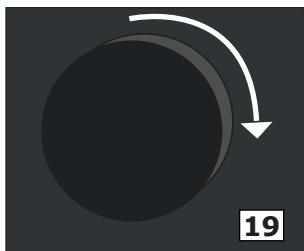
Jak varné programy předem nahrané, tak nově vytvořené, mohou být upraveny podle osobního nastavení.



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.

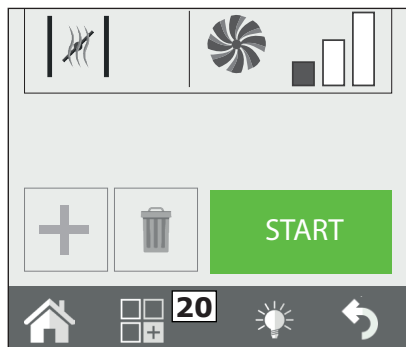


2.9 Kopírování, přemístění, přejmenování a smazání

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.



Přemístění program

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.

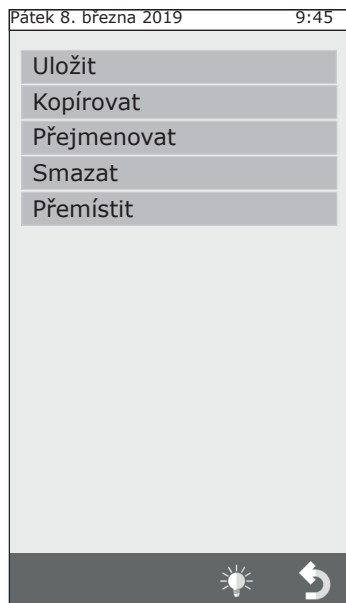
Smazání programu

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.

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.



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.).

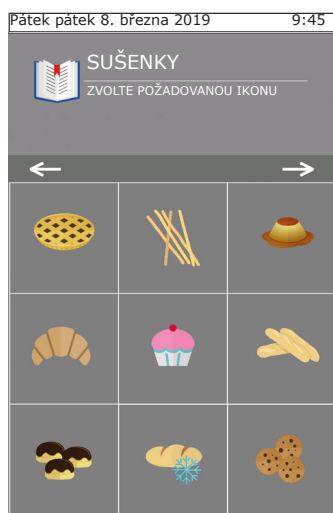
Můžete je zobrazit buď z hlavní nabídky v položce „Receptář“, obrazovka one touch umožňuje zobrazit přímo ikony receptů, které se uživatel rozhodl nastavit jako oblíbené.

One Touch

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

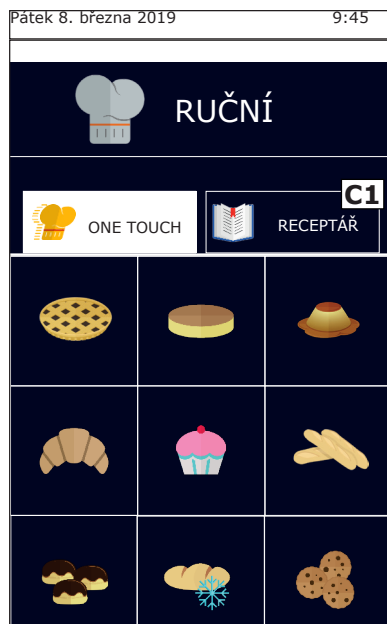
Zvolením ikony vztahující se k oblíbenému receptu spustí konvektomat okamžitě tepelnou úpravu, aniž by byl zapotřebí další input, což minimalizuje dobu používání.

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



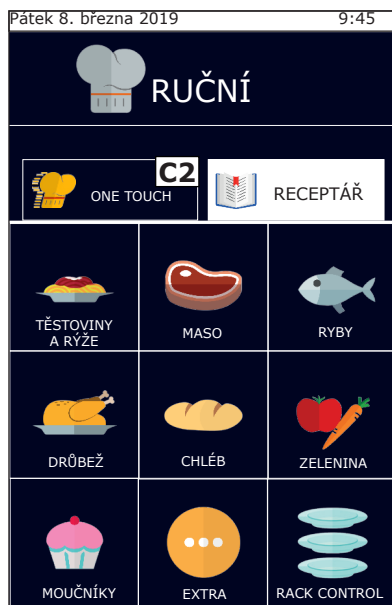
Výběrem požadované kategorie výrobků se otevře seznam všech programů týkajících se této kategorie. Zvolte ze seznamu požadovaný program.

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



Receptář

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



2.11 Rozhraní RecipeTuner

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

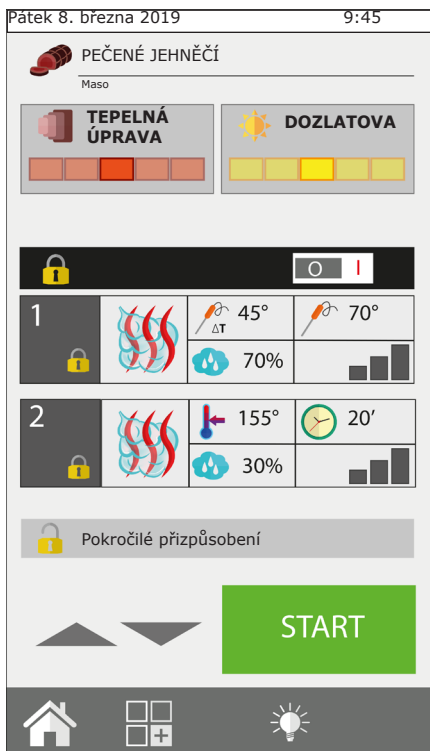
Funkce rozhraní

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".

Pečení dozlatova: 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	
V páře	Tepelná úprava	
Grilování	Tepelná úprava	Dozlatova
PEČENÍ MASA	Tepelná úprava	Dozlatova
Smažení	Tepelná úprava	Dozlatova
Dušení	Vlhkost	
Gratinování	Dozlatova	
Pečivo	Kynutí	Dozlatova
Nízká teplota	Tepelná úprava	
Uzení		
Vejce	Tepelná úprava	

2.12 Servisní režim Rack Control

Funkce **Rack Control** 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 **Rack Control** (tlačítko **21**) se vstoupí na seznam předem nastavených programů, jako například: snídaně, oběd, multibaker, pára, kombi. Každý z těchto programů bude obsahovat celou řadu pokrmů vztahující se k programu.

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

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



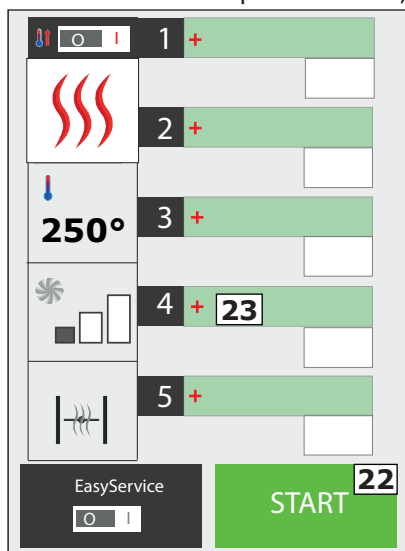
2.12a Použití funkce Rack Control

Zvolení jednoho z programů Rack Control

Zvolením jednoho z programů ze seznamu, například: "Oběd" se objeví obrazovka s obecnými nastaveními programu na levé straně: předehřívání, režim tepelné úpravy, teplota, ventilátor, škrťící ventil (nebo vlhkost nebo Steam-Tuner v případě nastavení režimu tepelné úpravy Kombi nebo V páře). Na pravé straně bude vidět 5 prázdných úrovní.

Spuštění jednoho z programů Rack Control

Všechny programy Rack Control fungují s výchozím nastavením doby neurčitě. 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**).

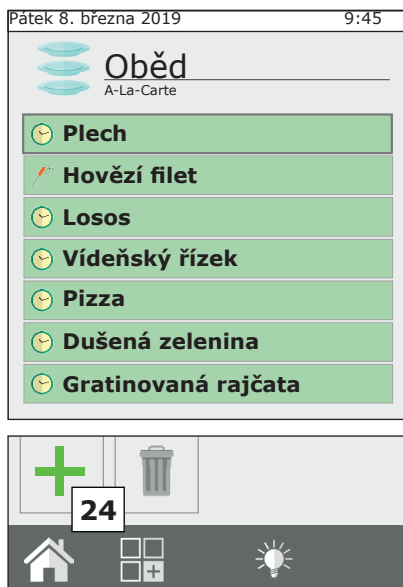


Přidání pokrmů do úrovní programu

Po spuštění programu, po skončení přehřívání (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 (pokrmy), 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 zbývajících do konce tepelné úpravy, nebo v případě, kdy je nastavena tepelná úprava s teplotní sondou, skutečnou teplotu jádra.



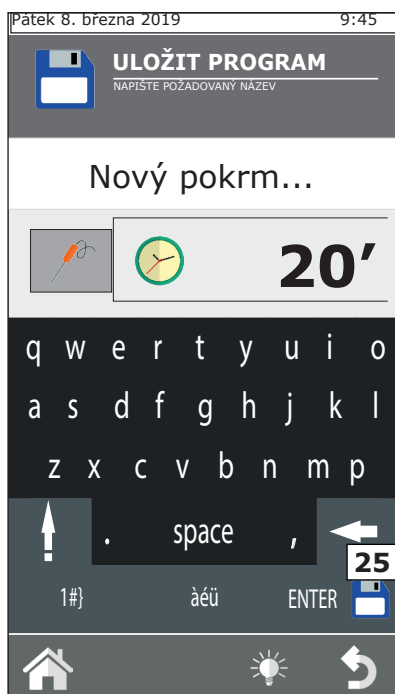
Vytvoření nových názvů jídel pro úrovně

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

RackControl může být použit jak přímým způsobem, tak způsobem naprogramovaným.

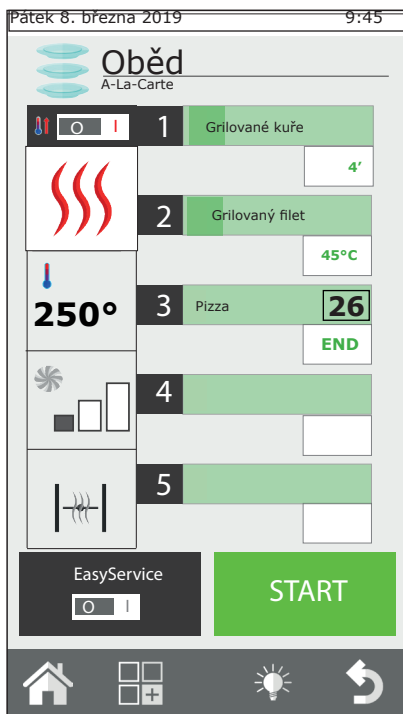
První způsob je ten, který je popsán v předchozí kapitole (Přidání jídel do programu), ve kterém jsou jídla přidávána po stisknutí tlačítka START (a na konci přehřívání, je-li k dispozici).

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 přítomné), mohou být aktivovány ručně jedno po druhém, kliknutím na políčko s dobou umístěným vpravo.

Změna doby nebo teploty sondy jídla

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

Pro definitivní změnu vstupte do seznamu s jídly a dlouhým stisknutím zvolte název jídla určeného ke změně. Nyní zadejte novou dobu (nebo teplotu sondy). V tomto režimu je možné změnit také název pokrmu. Pokud si ale přejete změnit dobu pokrmu 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 jídla (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 jídla

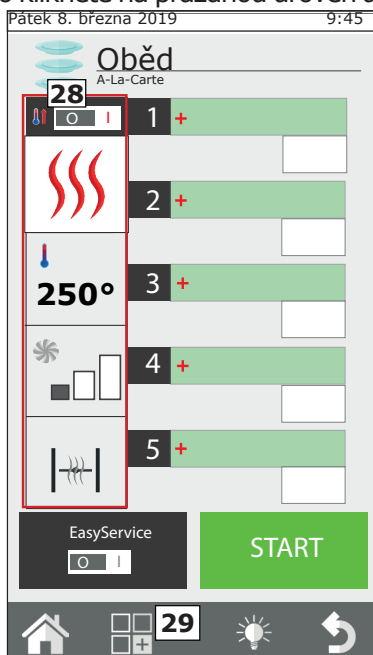
Během fáze tepelné úpravy a servisu může nastat potřeba tepelné úpravy výrobku nenacházejícího se na seznamu. Je možné vložit rychle jídlo do RackControl, aniž by bylo nutné jej registrovat pod speciálním názvem. V úrovni se objeví obecný název "Plech". K provedení tohoto klikněte na prázdnou úroveň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

Jedná se o zástupný podprogram, do kterého můžete pokaždé nastavit jiný čas. Do RackControl je možné vložit více chodů "Plech" současně.

Změna jednoho z programů RackControl

Chcete-li změnit program RackControl, když je otevřený, použijte nastavení zobrazená v levém sloupci (28). Můžete kdykoliv změnit režim tepelné úpravy, teplotu, ventilátor (vyloučeno v režimu páry) a škrťací ventil.

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.



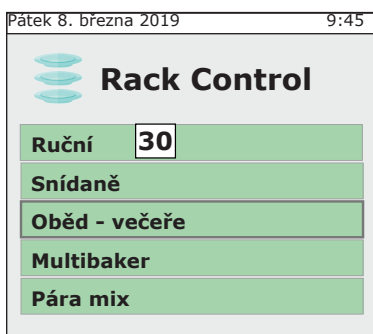
2.12b Vytvoření nového programu RackControl

Kromě již existujících programů RackControl, je možné vytvořit programy s vlastním nastavením.

Vstupte do seznamu programů RackControl (z obrazovky Home, klikněte na ikonu RackControl). První program zobrazení nahoře je: "Ruční" (30). Program "Ruční" umožňujete vytvořit nový program a také práci v režimu RackControl bez ukládání programu do paměti. V druhém z případů, při výstupu z programu, budou nastavení tepelné úpravy ztracena.

Pro vytvoření nového programu vstupte do sekce "Ruční v RackControl" 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 program, můžete zadat seznam jídel.



Použití RackControl v režimu "Ruční"

V případě, že si nepřejete uložit nastavený program, je nicméně možné použít RackControl v ručním režimu.

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

2.13 Použití funkce EasyService v RackControl

RackControl 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 úrovně s nastavením časového parametru (ne s parametrem sondy jádra).

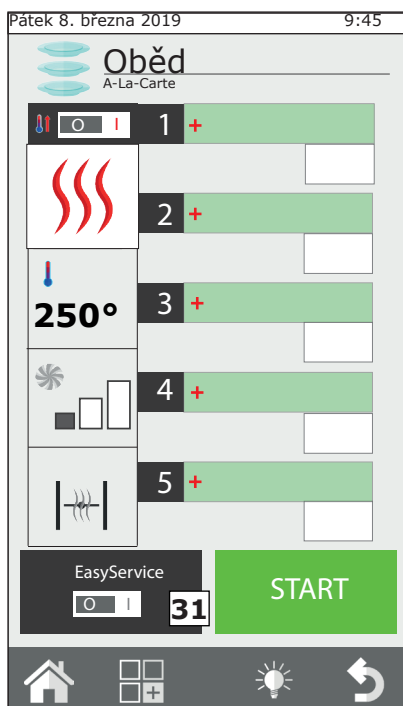
Aktivace EasyService

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

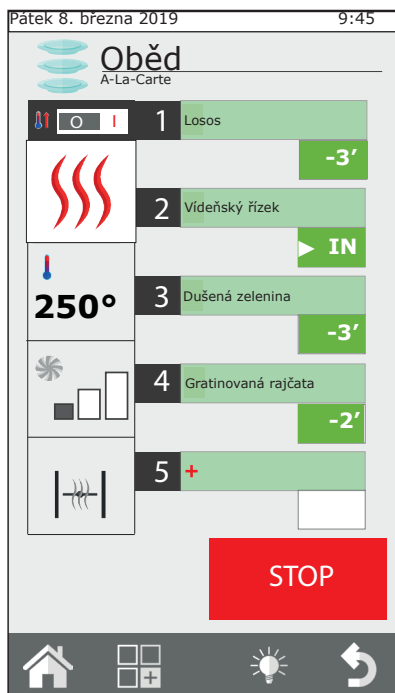
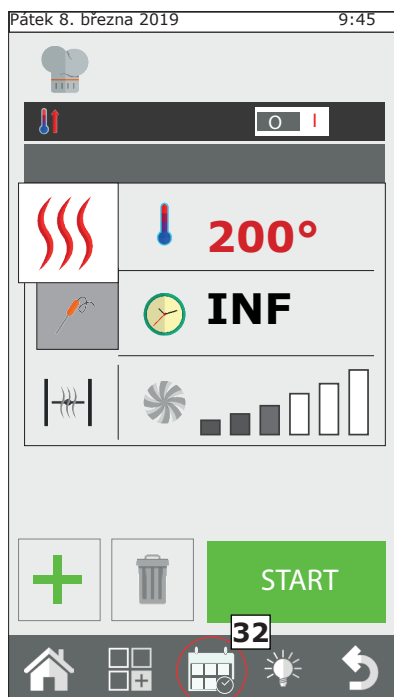
Pro aktivaci EasyService uveďte přepínač tlačítka EasyService (tlačítko **31**) do polohy **I**.

Tento úkon umožní vstoupit na seznam jídel příslušného programu RackControl. 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 zbývající 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 RackControl společně s EasyService

Při používání EasyService je každopádně možné přidávat další jídla v režimu RackControl. 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 RackControl. Není možné aktivovat EasyService, pokud je již aktivní RackControl.

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.

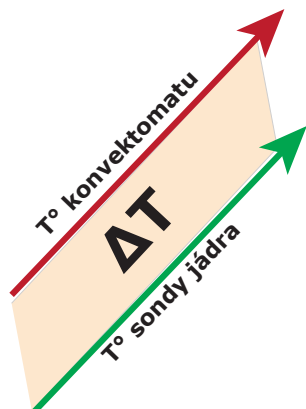
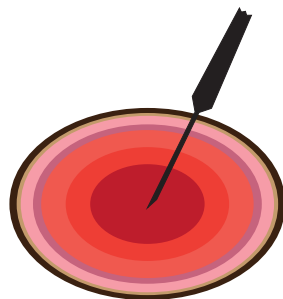
Po uložení nastavení nelze konvektomat vypnout a další tepelnou úpravu nelze spustit.

2.15 Sonda jádra a tepelná úprava v ΔT

Umístění sondy

Sonda detekuje teplotu prostřednictvím bodu v blízkosti sondy.

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



Tepelné úpravy v ΔT (Delta-T)

Funkce ΔT se provádí zejména tam, kde je potřeba provést pomalou tepelnou úpravu při nízké teplotě.

V režimu ΔT 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 ΔT je nutné použití sondy. Doporučuje se nastavit ΔT zahrnutý mezi 15°C a 30°C max.

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 stupně opečení, kterého chcete dosáhnout, a ventilace 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 KOMBI 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 „HOME“, umožňuje přístup k hlavním funkcím běžné údržby a nastavení použití konvektomatu.

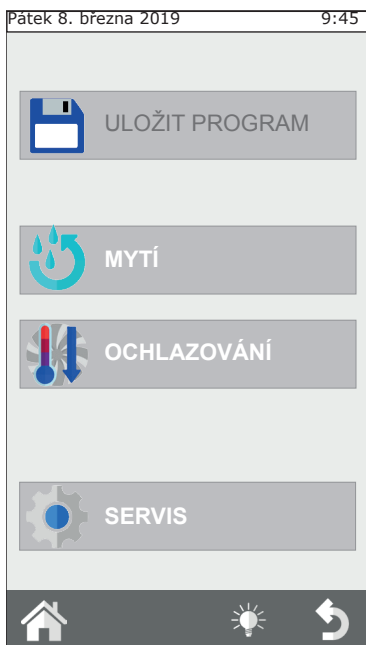
3.1 MYTÍ (pokud je k dispozici)

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

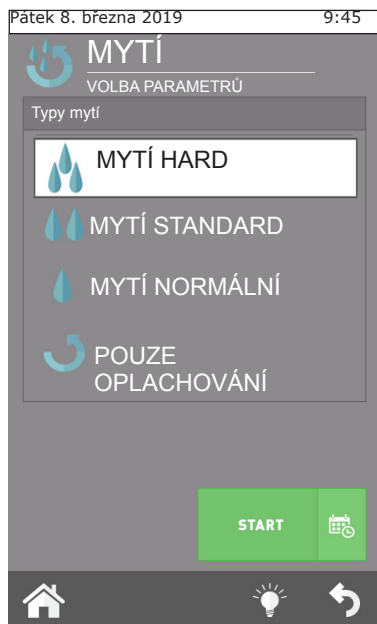
Je možné zvolit 3 druhy mytí: **HARD**, **NORMÁLNÍ** a **SOFT**, nebo režim **POUZE OPLACHOVÁNÍ**.

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

Doba mytí se mění podle typu:

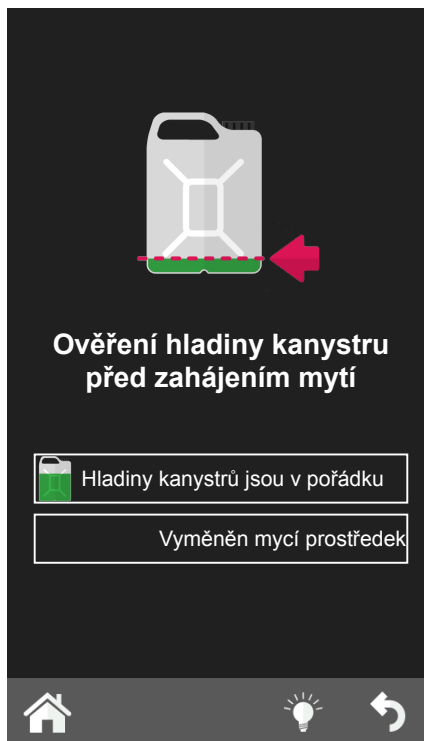


Typ mytí	Doba trvání mytí	Spotřeba mycího prostředku
SOFT	48 min.	200 ml
NORMÁLNÍ	53min.	300ml
HARD	58min.	500ml



Režim "pouze vyplachování" trvá zhruba 8 minut.

Po těchto volbách a po stisknutí tlačítka "OK" je požadováno ověření úrovně výrobku v kanystru.



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 vložením **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 OCHLAZOVÁNÍ

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).

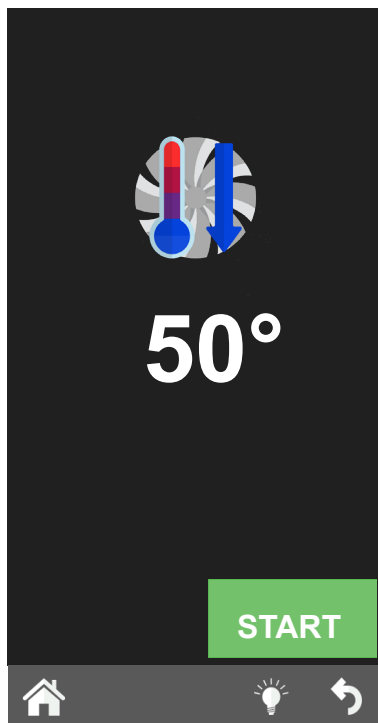
Po aktivaci této funkce stiskem tlačítka START se spustí ventilátor. Otevřete dveře konvektomatu pro usnadnění výstupu horkého vzduchu a vstupu studenějšího vzduchu. Ta umožní dosažení požadované teploty v krátké době a přistoupení k tepelné úpravě citlivějších jídel.

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

Konvektomat, jako výchozí, navrhuje chlazení až na 50°C komory, 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!



Obr. 14

3.3 SERVIS

Uvnitř této nabídky se nachází 4 funkce: KONFIGURACE; ZOBRAZIT LOG; POKROČILÉ SLUŽBY, které dávají možnost provádět nastavení a zobrazení řady funkcí a zahájit postupy pro údržbu konvektomatu.



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.



3.3.1b 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 bzučáku

Tato funkce umožňuje nastavit hlasitost bzučáku.



2.3.3 ZOBRAZIT LOG

Tato funkce nabízí chronologický seznam LOG ALARMŮ a LOG MYTÍ.

První seznam, LOG ALLARMY, zobrazí všechny chyby, které byly zjištěny a zobrazeny na displeji konvektomatu během provozu.

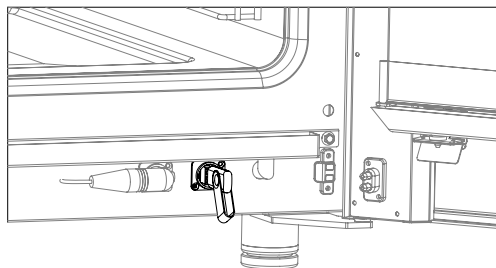
Druhý seznam, LOG MYTÍ, zobrazí všechna mytí a typy mytí, které byly provedeny konvektomatem, s uvedením data a času zahájení.

3.3.3 POKROČILÉ SLUŽBY

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.9**), a přístupem na obrazovku "service" tlačítkem "home" se aktivují funkce importu a exportu pro některé z funkcí popsaných výše.

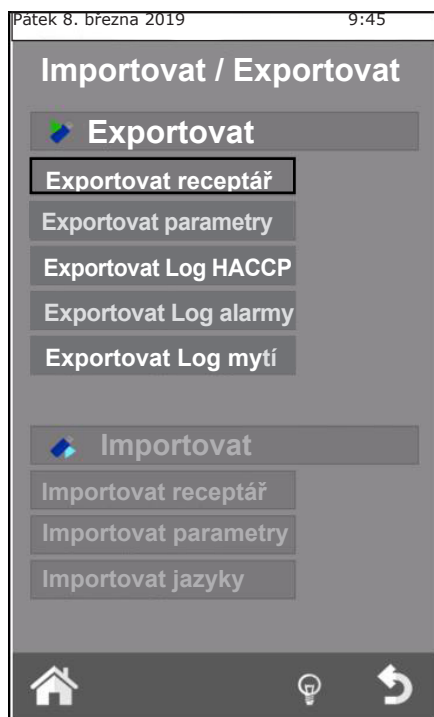


Obr. 9

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

RECEPTÁŘ; 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.



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 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.

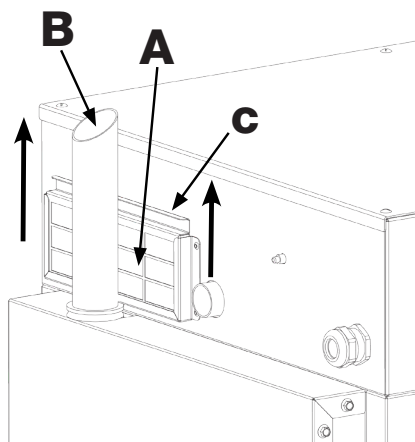
4.1 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ

V zájmu udržení elektronických komponentů v konvektomatu na bezpečné teplotě by mělo být prováděno pravidelně, **tedy alespoň jednou za měsíc**, čištění filtru pro větrání.

Filtr se nachází v zadní části konvektomatu (**ref.A - obr.10**).

Postupujte následovně:

1. Uchopte jazýček filtru (**ref.C-obr.10**) a zvedněte jej a vytáhněte filtr z jeho uložení vytažením směrem nahoru.
2. Vyjměte filtr z pouzdra, omyjte teplou vodou a mýdlem a osušte čistým hadříkem.
3. Filtr opět zasuňte do pouzdra a nechte jej vklouznout do jeho uložení.



Obr. 10

UPOZORNĚNÍ:

Pokud konvektomat hlásí alarm Hi Temp, nejpravděpodobnější příčinou je silného nahromadění nečistot na filtru.

Okamžitě přistupte k vyčištění filtru.

4.2 ODVOD VLHKOSTI

Odvod vlhkosti (**ref.B obr.10**) vylučuje výpary vytvářené uvnitř varné komory.

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

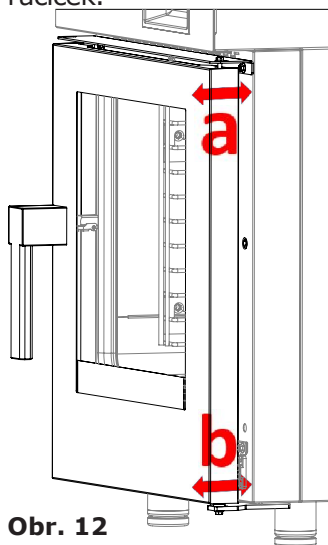
4.3 ČIŠTĚNÍ SKLA

Čištění skla dveří může být prováděno jak na vnější straně, tak na vnitřní straně. Za tímto účelem musíte otočit západkou přidržující vnitřní sklo (**obr. 11**) ve směru hodinových ručiček, 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. 11



Obr. 12

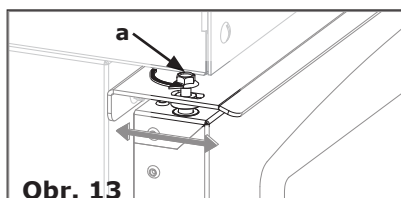
4.4 REGULACE DVEŘÍ

V případě potřeby je možné upravit panty dveří, aby se optimalizovalo uzavření a utěsnění dveří varné komory.

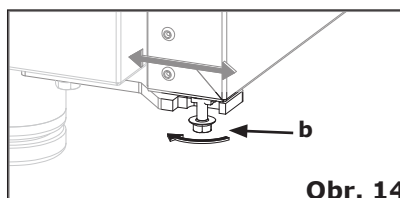
Panty dveří se nastavují tak, aby se zajistilo maximální těsnění dveří konvektomatu během jejího fungování. Lze nastavit horní i dolní závěs (**obr.12**).

Pro regulaci těsnění dvířek, pokud by to bylo nutné, povolte šrouby (**ref. a-b obr.13 a obr.14**) a posuňte dveře do požadované polohy.

Po dokončeném nastavení znovu utáhněte šrouby.



Obr. 13



Obr. 14

5. SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ

Výměna náhradních dílů musí být prováděna pouze pracovníky autorizovaného technického servisu.

Pro identifikaci náhradních dílů kontaktujte technický servis.

Po jednoznačné identifikaci nutných náhradních dílů zašle technický servis písemnou objednávku výrobcí, 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.

Název	Popis	Akce	ŘEŠENÍ
E000-Sonda komory	Chyba sondy komory	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Vyměňte sondu komory.
E001- Tepelná pojistka motoru 1	Alarm motoru 1	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Pokud přetrvává, kontaktujte servis.
E002 - Bezpečnost v komoře	Bezpečnost v komoře	Blokování tepelné úpravy, ruční reset.	Zkontrolujte bezpečnostní termostat.
E004 - Přehřátí karty	Přehřátí sektoru elektronických karet.	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Zkontrolujte obvodové větrání, spodní vzduchový filtr a správnou funkci chladicích ventilátorů a součástí.
E005-Komunikace báze-klávesnice	Chyba komunikace báze-klávesnice	Blokování tepelné úpravy.	Odpojte a znovu zapojte proud. Pokud přetrvává, kontaktujte servis.
E006- Tepelná pojistka motoru 2	Alarm motoru 2	Blokování tepelné úpravy, automatický reset.	Pokud přetrvává, kontaktujte servis.
E030- Výstraha teploty karty	Přehřátí sektoru elektronických karet.	Blokování tepelné úpravy, automatická obnova.	Zkontrolujte obvodové větrání, spodní vzduchový filtr a správnou funkci chladicích ventilátorů a součástí.
E031-Sonda jehly	Chyba sondy jehly	Automatický reset.	Vyměňte sondu jehly.
E032-Power fail	Chyba výpadku napájení	Blokování tepelné úpravy.	Stiskněte enkodér na 1 sekundu.

7. LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ

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

Symbol na **Obr. 15** stanoví, že na konci své životnosti musí být zařízení zlikvidováno podle požadavků směrnice Evropského parlamentu 2012/19/EU ze dne 4.června 2012.



Obr. 15

Informace o likvidaci v členských státech EU

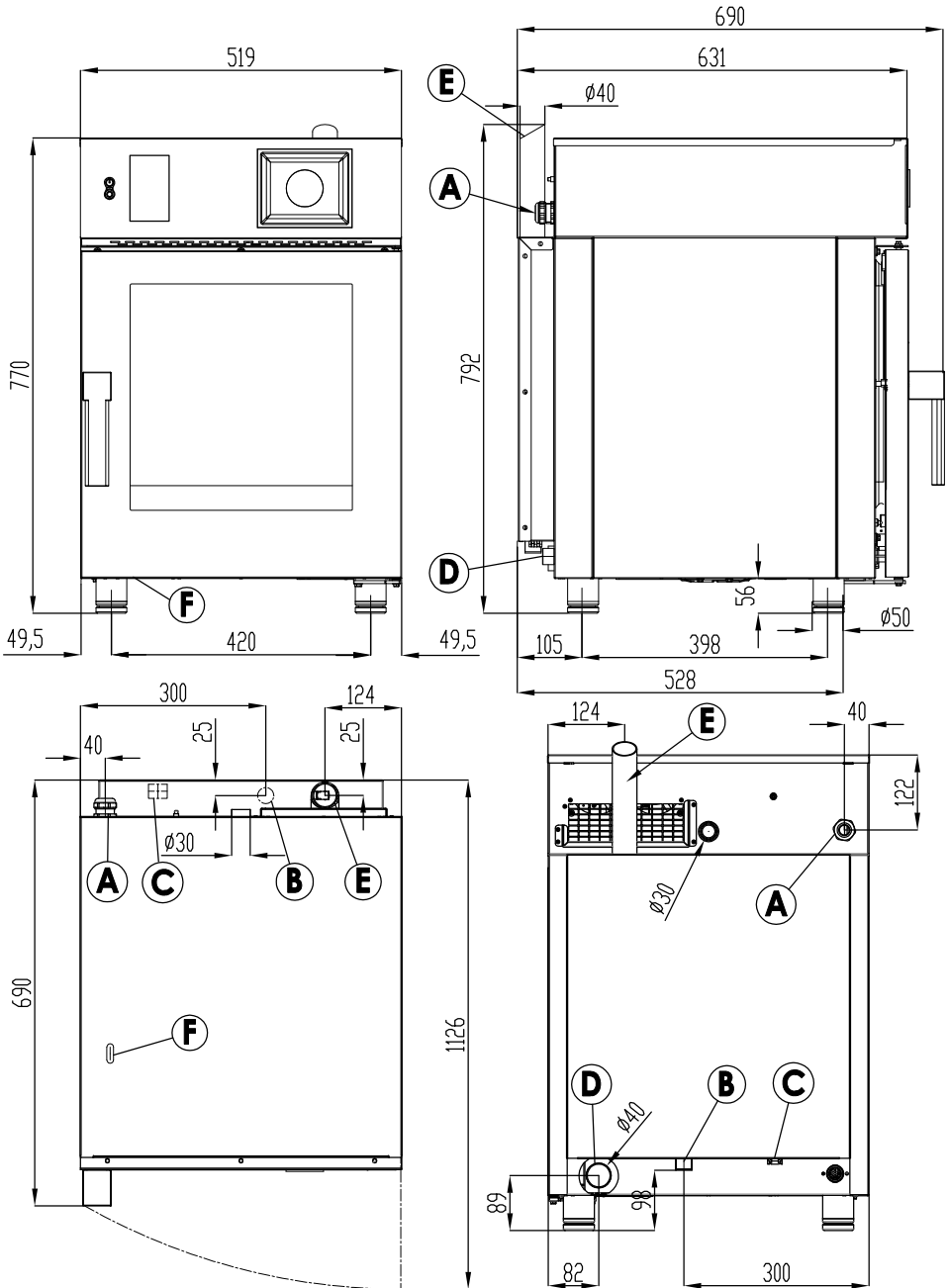
Evropská směrnice o OEEZ zařízeních byla v jednotlivých členských státech provedena rozdílně, proto pokud chcete toto zařízení zlikvidovat, doporučujeme Vám obrátit se na místní úřady nebo prodejce ohledně správného způsobu likvidace.

8. TECHNICKÉ KARTY

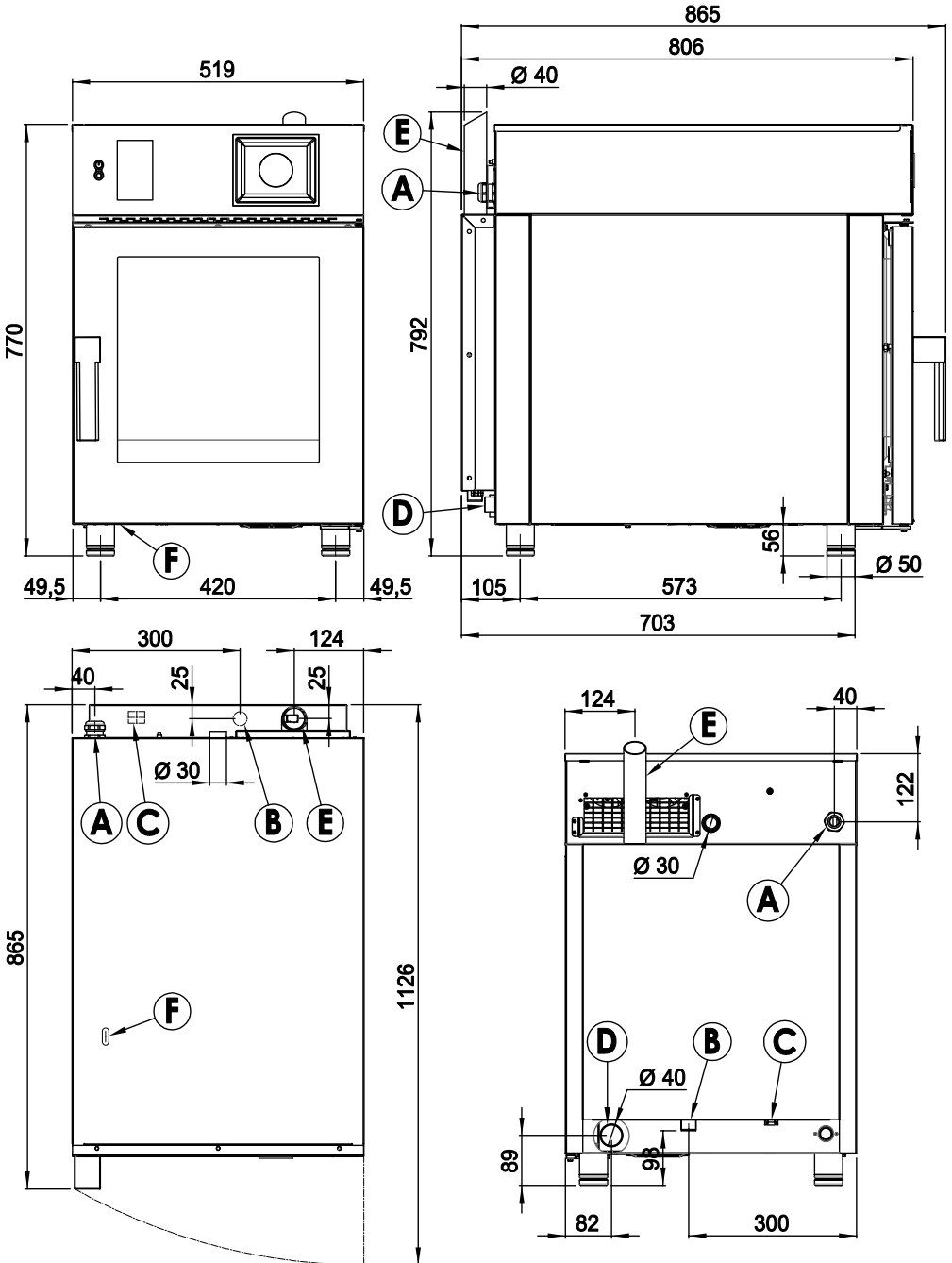
8.1 Vysvětlení technických karet

- A** Elektrické napájení
- B** Vstup změkčené vody (G3/4)
- C** Ekvipotenciální přípojnice
- D** Vypouštění konvektomatu (Ø 40)
- E** Vypouštění vlhkosti (Ø 40)
- F** Vstup hadice s mycím prostředkem

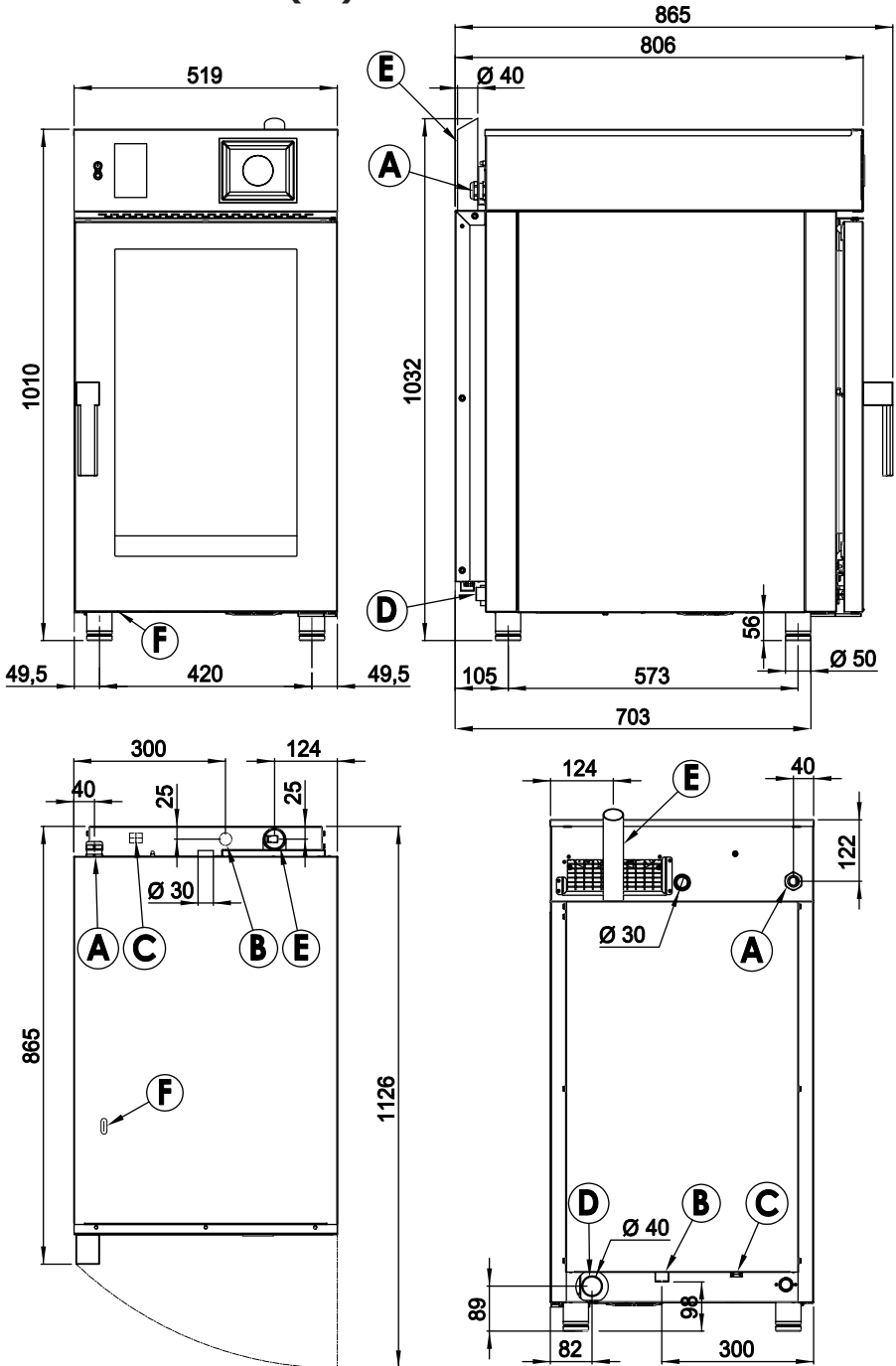
8.2 MSDBD 0623(W)



8.3 MSDBD 0611(W)



8.4 MSDBD 1011(W)



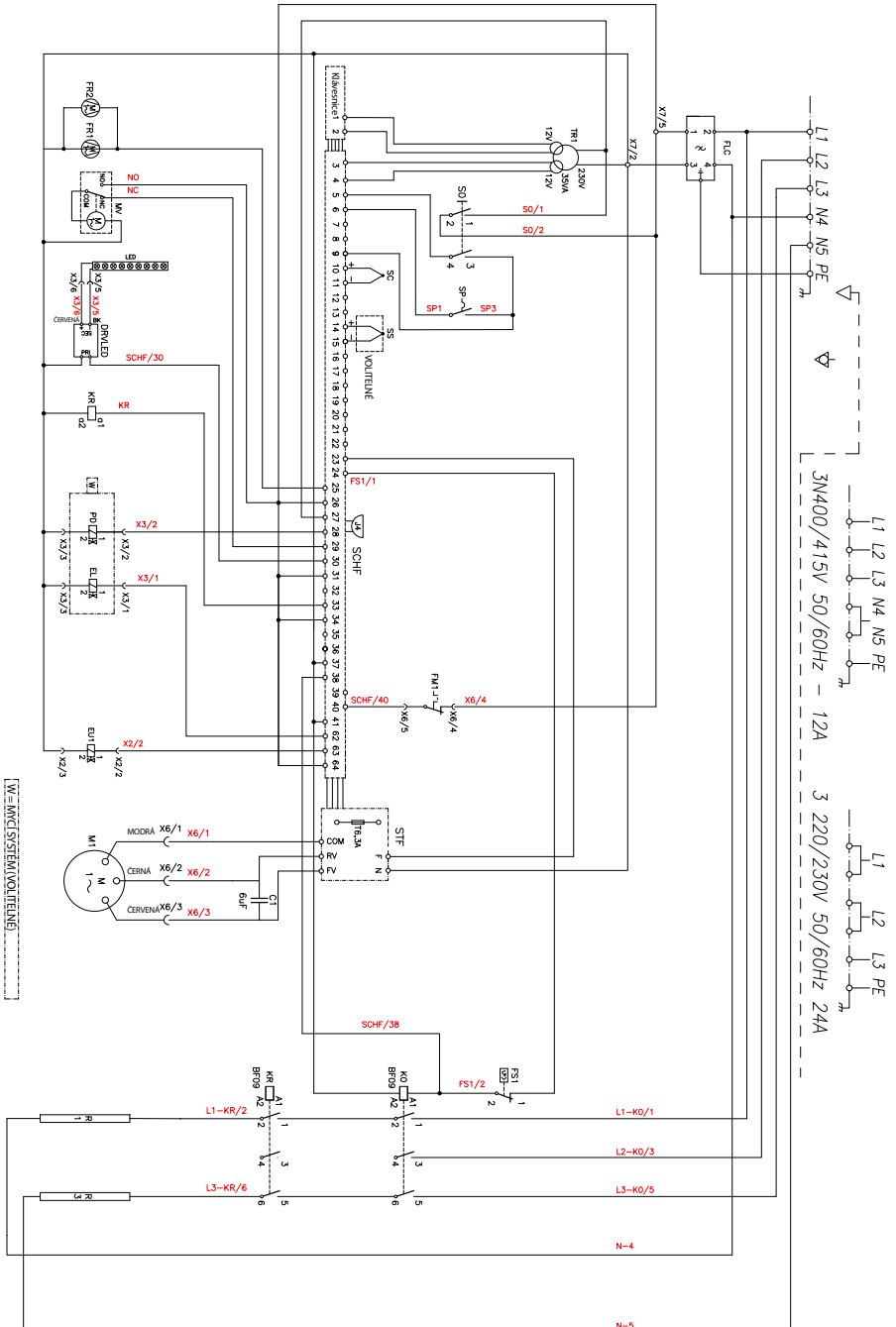
9. SCHÉMATA ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

9.1 Vysvětlení schémat elektrického zapojení

	VYSVĚTLIVKY CS
C,C1...	Kondenzátor
DRVLED	Transformátor LED
EU, EU1,EU2	Elektromagnetický ventil zvlhčovače
EA	Elektromagnetický ventil sniž.páry (kondenzace)
ED	Elektromagnetický ventil mycího prostředku
EL	Elektromagnetický ventil mytí
ES	Elektromagnetický ventil vypouštění bojleru
EV	Elektromagnetický ventil napouštění bojleru
EVG	Elektromagnetický ventil hořáku komory
FM1,FM2	Tepečná ochrana motoru (zabudovaná)
FU1,FU2...	Pojistka
FLC	Síťový filtr E.M.C
FR1, FR2	Motorové ventilátory chlazení
FS1	Bezpečnostní termostat komory
FS2	Bezpečnostní termostat bojleru
J5	Počítač litrů
IGN, IGN1, IGN2	Ovládací karta hořáku
INV, INV1, INV2	Měnič motoru
J4	Karta bzučáku
K0	Síťové relé měniče
Keyboard	Karta rozhraní
KR1/3...	Stykač odporu komory
Led	LED osvětlení komory
M1, M2..	Motor
MB1, MB2..	Plynové dmychadlo
MS	Motorizovaný vypouštěcí ventil
MV	Ventil odvodu vlhkosti
P1, P2..	Spínač tlaku vzduchu hořáku
PA	Spínač tlaku vody
PB	Čerpadlo leštícího prostředku
PFC	PFC pro EMC
PD	Čerpadlo mycího prostředku
PL	Čerpadlo mytí
PWM	Řídící karta rychlosti plynového dmychadla
R,R1,R2...	Odpor
S0	Hlavní vypínač
SC	Sonda komory
SCHF	Elektronická řídicí karta konvektomatu
SP	Mikrospínač dveří
SS	Sonda jehly
STF	Řídící karta ventilátorů
SU1, SU2	Sonda pro kontrolu vlhkosti
TR1	Transformátor 230 V/12 V, 12VA-5VA
TR2,TR3	Transformátor 230 V/24 V AC
X./..	Konektor
Z1	Sonda úrovně bojleru

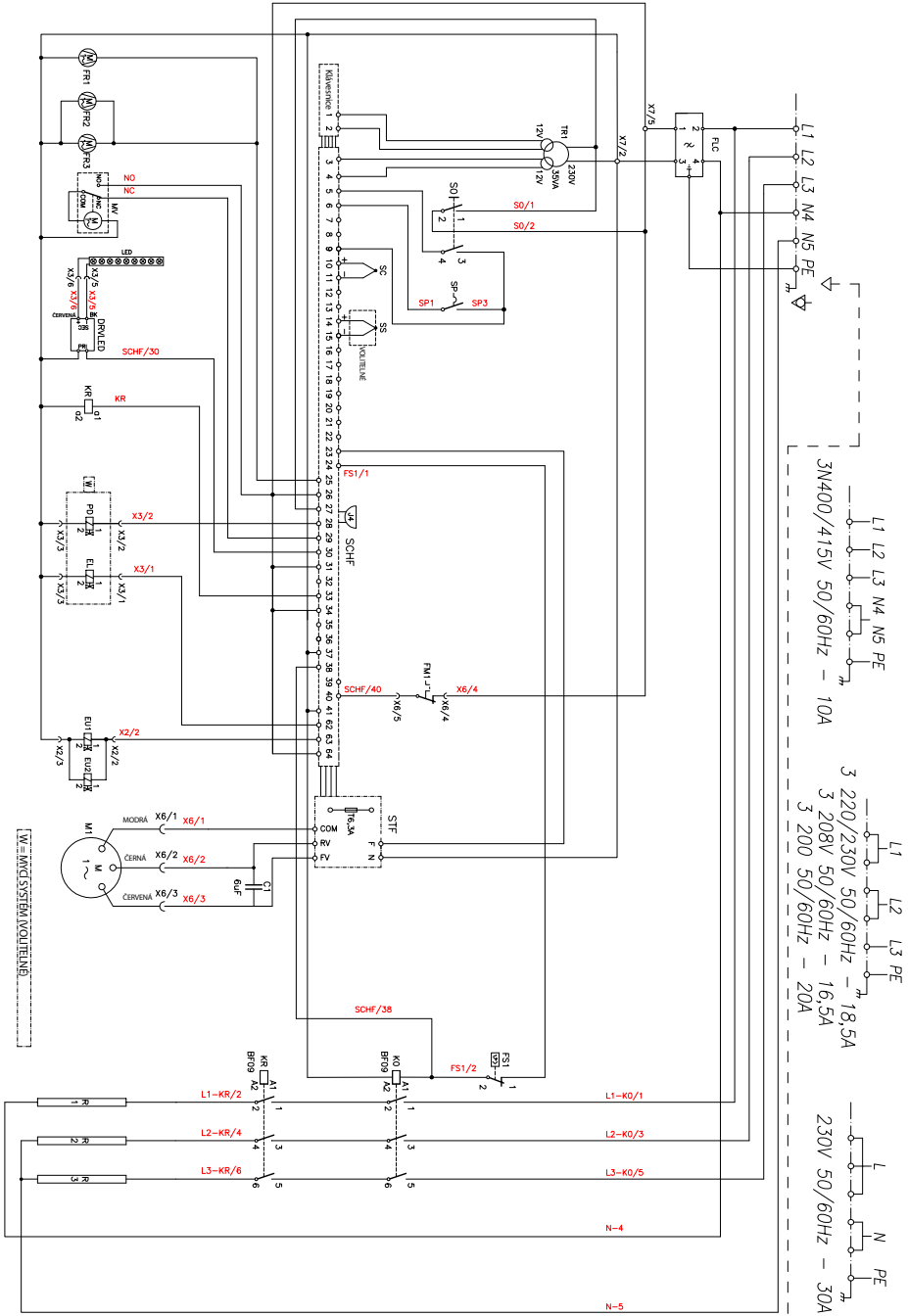
9.2 MSDBD 0623 (W)

ZSE2128



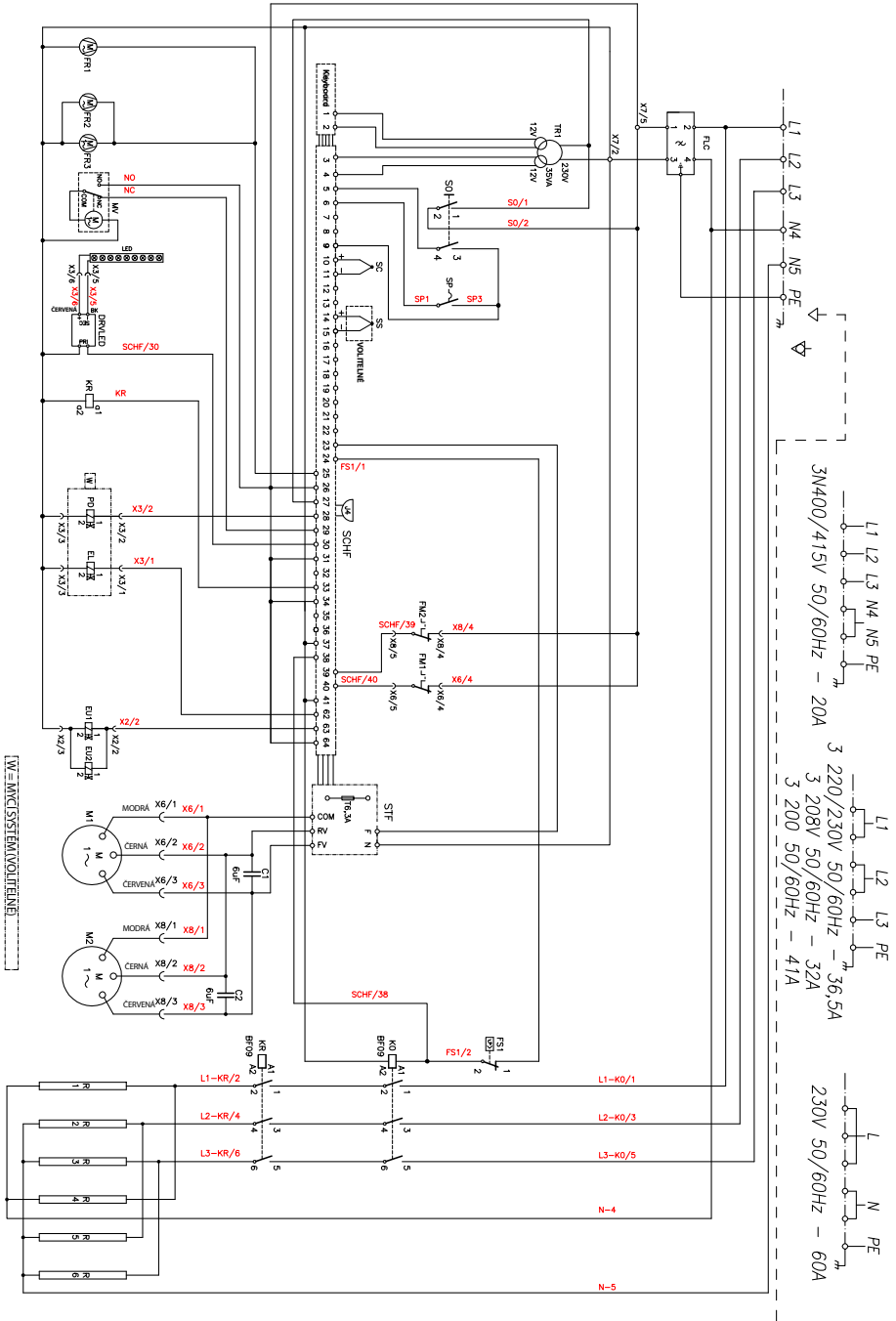
9.3 MSDBD 0611 (W)

ZSE2129



9.4 MSDBD 1011 (W)

ZSE2130





seznam servisních organizací:

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

SK: **RM GASTRO - JAZ S.R.O.**, Rybárska 1, Nové Mesto nad Váhom, tel. +421 32 7717 061,
obchod@jaz.sk, www.jaz.sk

PL: **RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń, tel. +48 33 854 73 26
info@rmgastro.pl, www.rmgastro.pl