

NÁVOD K INSTALACI A OBSLUZE



EPMN 0511 / 0523 / 0711 / 1011

Rejstřík

1. INSTALACE	5
1.1 Všeobecná a bezpečnostní upozornění	5
1.2 Umístění	9
1.3 Napojení na vodovodní síť	10
1.4 Napojení k systému vypouštění	11
1.5 Elektrické zapojení	11
1.6 Nastavení čepu uzavírání dveří	14
1.7 Uvedení do provozu a testování konvektomatu	14
 2. TEPELNÁ ÚPRAVA	 16
2.1 Ovládací panel	16
2.2 Konvektomat s manuálním ovládáním	17
2.3 Tepelná úprava v páře	18
2.4 Kombinovaná tepelná úprava (horký vzduch/pára)	19
2.5 Rady pro tepelnou úpravu: pečení, grilování a smažení	20
2.5a Tipy pro vaření: rovnoměrnost tepelné úpravy	20
2.5b Tipy pro vaření: tepelná úprava ve vakuu	20
2.6 Klapka pro odvod vlhkosti	21
2.7 Osvětlení varné komory	21
 3. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	 22
3.1 ODVOD VLHKOSTI	22
3.2 ČIŠTĚNÍ SKLA	22
3.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ PŘÍSTROJOVÉ DESKY	23
 4. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK	 23
4.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU	23
4.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU	24
4.3 OCHRANNÉ POJISTKY	24
4.4 SPRÁVA NÁHRADNÍCH DÍLŮ	24
 5. POPIS ALARMŮ	 25
 6. SCHÉMATA ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ	 26
6.1 EPM 0523 E: ZSE2241	26
6.2 EPM 0711 E - EPM 1011 E: ZSE2243	27

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.
 - Výrobní štítek obsahuje důležité technické údaje: ty jsou nezbytné v případě požadavku na údržbu nebo opravu konvektomatu; 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 vystaveno 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.

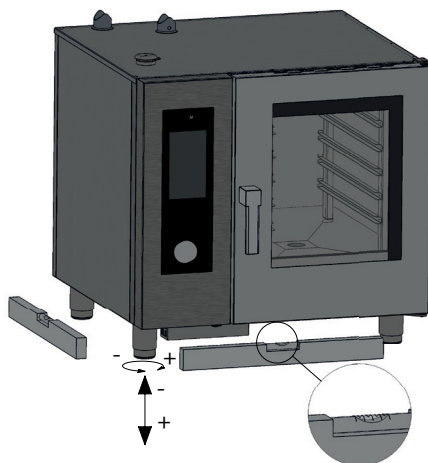
Zařízení musí být přepravováno na místo montáže zabalené na svých dřevěných paletách.

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 neulpívalo lepidlo.

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

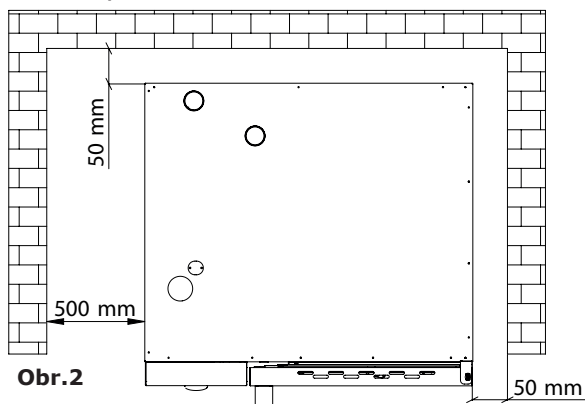
Konvektomat musí být instalován pouze na stabilní podpěře.

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

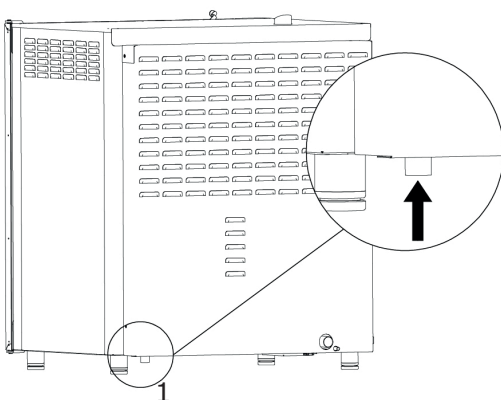
konvektomatu prováděna jednou za rok autorizovaným technikem; při této příležitosti budou provedeny všechny kontroly týkající se provozu elektrických součástí (stykače, elektronika, elektromagnetické ventily, topná tělesa, motory, chladičí ventilátory, atd.) a mechanické ovládací prvky týkající se funkčnosti dveří, závěsů, uzavíracích 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 vstup vody z vodovodní sítě(1). Doporučuje se vždy instalace změkčovače-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.

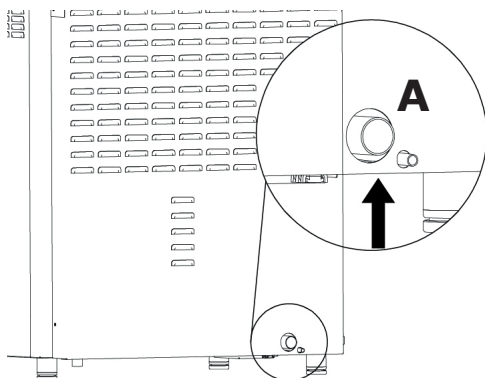
Zapojte přívodní trubku „Vody“ k vodovodní síti a vsuňte uzavírací ventil a filtr.

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 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. 5**).

MOD	EPM 0511 E	NR	000000/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
TOT. POWER kW		6,3	CE	G _K [®]	IP

Obr. 5

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.

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.6**). 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. 6

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

tab. 1

Kabel připojte ke svorkovnici podle níže uvedených pokynů v **tab. 1**.
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. 7**, k níž je třeba připojit kabel s průřezem minimálně 10 mm².

U elektrických konvektomatů zase namontujte znovu boční část po dokončení elektrického připojení.

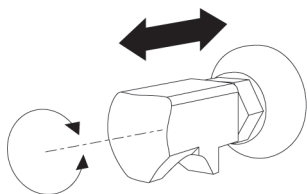


Obr.7

Elektrické konvektomaty				
L1	L2	L3	N	
			⏚	

tab. 1

1.6 Nastavení čepu uzavírání dveří



Obr. 11

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.

Je možné nastavit tlak dveří na těsnění zašroubováním čepu tak, aby se tlak zvýšil, nebo povolením pro jeho snížení (**obr.11**).

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

1.7 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.

Testování

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

Zapněte konvektomat otočením otočného knoflíku varného režimu **ref. I1** na jednu ze tří požadovaných poloh (konvekce, kombi, pára) a otočením knoflíku časovače na požadovanou dobu tepelné úpravy nebo do polohy nekonečno.

Nastavte cyklus pečení s teplotou až 150°C, časem 10 min. a případně s vlhkostí (je-li přítomna).

Pečlivě zkontrolujte body z následujícího seznamu:

Světlo ve varné komoře se rozsvítí.

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

Termostat k regulaci teploty ve varné komoře zasahuje do nastavené teploty a vytápěcí položky jsou dočasně vypnuté.

Motor/y a ventilátor/y provádí automatické obrácení směru otáčení.

Obrácení se koná každé 2 minuty, po 20 sekundách klidu motoru.

Topné prvky varné komory jsou dočasně vypnuty během 20 sekund klidu motoru.

Pro konvektomaty se 7 a 10 plechy: dva ventilátory varné komory mají stejný směr otáčení.

Zkontrolujte únik vody ve směru ventilátoru/ů ze vstupní trubky vlhkosti ve varné komoře (pouze modely se zvlhčovačem).

Na konci cyklu pečení konvektomat vydá zvukové upozornění o délce asi 15 sekund.

Pečlivě zkontrolujte body z následujícího seznamu:

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

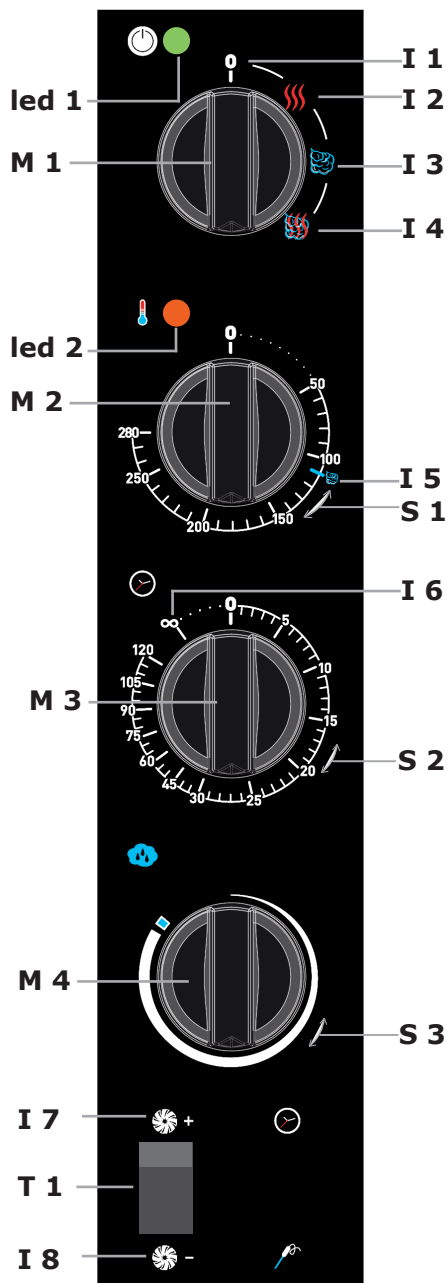
Motor a ventilátor provádí automatické obrácení směru otáčení, k obrácení dochází každé 3 minuty.

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

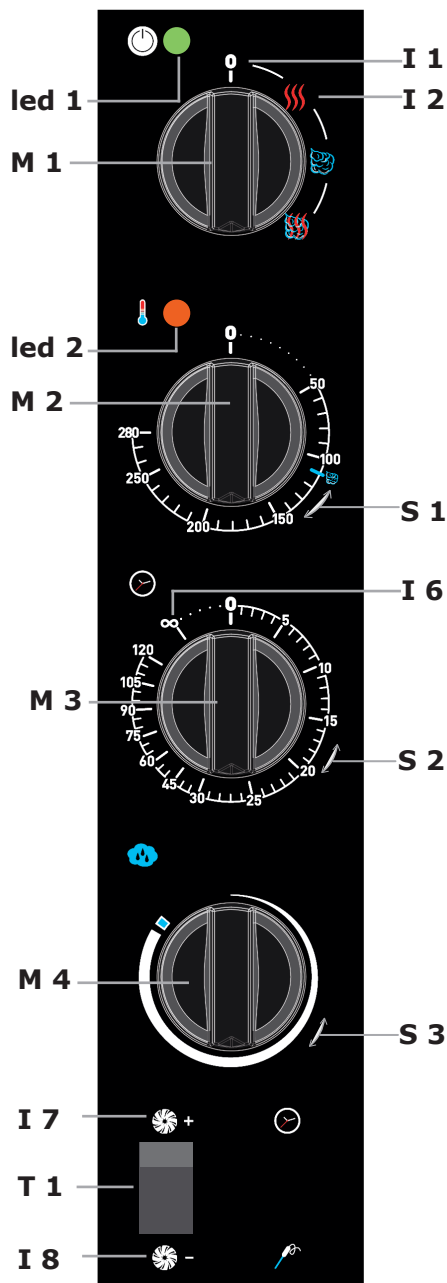
2.1 Ovládací panel



M 1	Otočný volič typu tepelné úpravy
I 1	Poloha OFF
I 2	Režim horkovzdušné úpravy
I 3	Režim tepelné úpravy v páře
I 4	Režim kombinované tepelné úpravy (kombi)
M 2	Otočný volič teploty
I 5	Práh tepelné úpravy v páře
S 1	Stupnice teploty ve °C
M 3	Knoflík časovače / doby pečení
I 6	Poloha NEKONEČNÉHO času
S 2	Měřítka časového spínání v minutách
M 4	Knoflík zvlhčovače
S 3	Stupnice vlhkosti
T 1	Tlačítko pro výběr otáček ventilátoru
I 7	RYCHLÁ rychlost ventilátoru
I 8	POMALÁ rychlost ventilátoru
led 1	Stav konvektomatu: ON / OFF
led 2	Stav topného prvku/prvků: ON / OFF

Obr. 12

2.2 Konvektomat s manuálním ovládáním



Vyberte horkovzdušný režim tepelné úpravy otočením knoflíku M1 po směru hodinových ručiček do polohy I2.

Pak vyberte teplotu tepelné úpravy otočením tlačítka M2 ve směru hodinových ručiček umístěním indikátoru knoflíku na požadovanou teplotu.

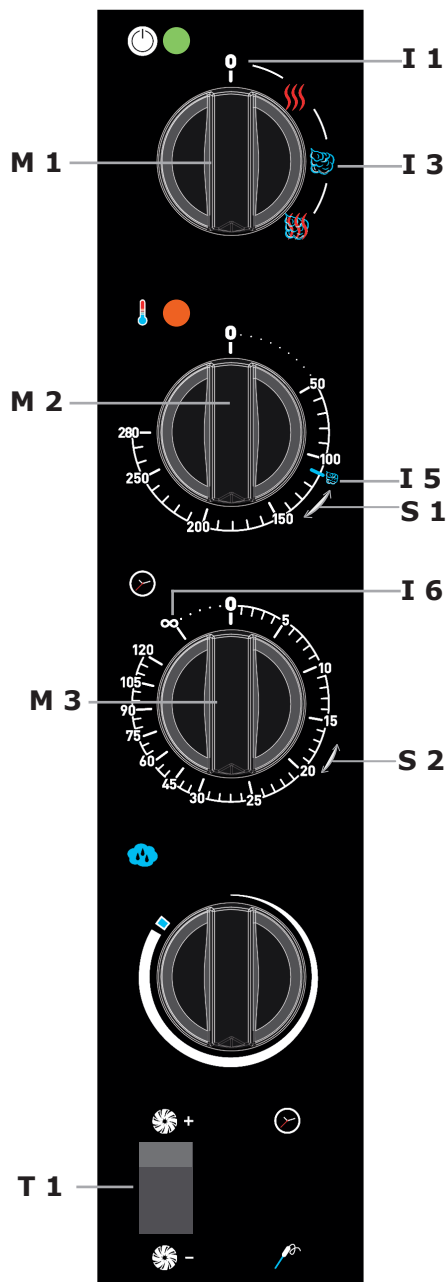
Následně zvolte dobu tepelné úpravy otočením knoflíku M3 tak, aby indikátor knoflíku ukazoval na požadovaný čas. Umístěte indikátor na symbol I6 Nekonečno pro vyloučení časového ovládání. Na konci nastaveného času konvektomat vydá zvukový signál a vypne se.

Nastavte rychlost ventilátoru přepnutím tlačítka T1.

2.2.1 Horkovzdušné pečení se zvlhčovačem

Chcete-li přidat vlhkost během Horkovzdušného pečení otáčejte knoflíkem M4 na požadovanou úroveň vlhkosti. Otáčením ve směru hodinových ručiček pro zvýšení vlhkosti ve varné komoře nebo proti směru hodinových ručiček pro snížení. Ve svislé poloze je zvlhčovač vypnutý.

2.3 Tepelná úprava v páře



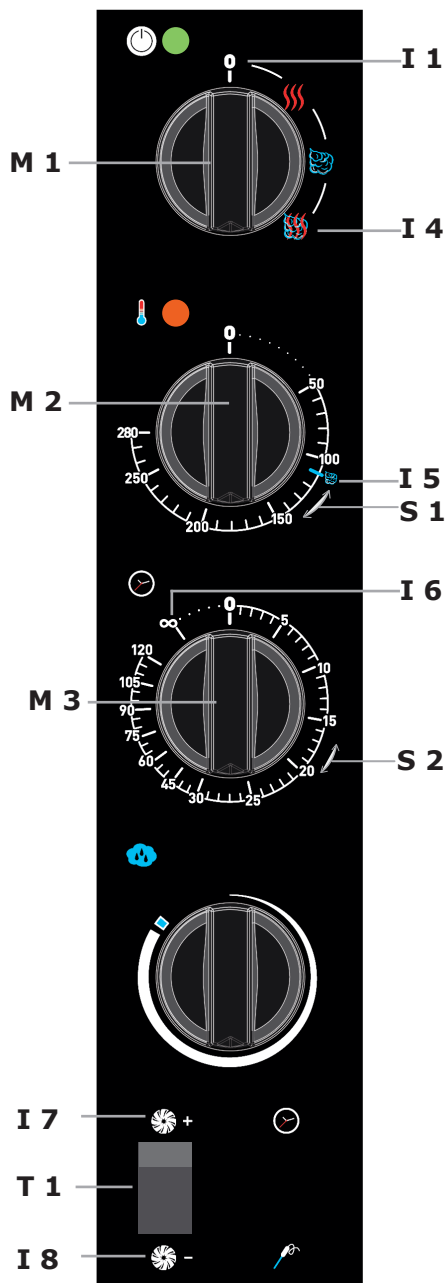
Vyberte režim tepelné úpravy v páře otočením knoflíku M1 po směru hodinových ručiček do polohy I3.

Pak vyberte teplotu tepelné úpravy otočením tlačítka M2 ve směru hodinových ručiček umístěním indikátoru knoflíku na požadovanou teplotu. Doporučujeme používat teplotu v prostoru 110°C označenou symbolem I5 pro tradiční tepelné úpravy v páře.

Následně zvolte dobu tepelné úpravy otočením knoflíku M3 tak, aby indikátor knoflíku ukazoval na požadovaný čas. Umístěte indikátor na symbol I6 Nekonečno pro vyloučení časového ovládání. Na konci nastaveného času konvektomat vydá zvukový signál a vypne se.

Nastavte rychlost ventilátoru přepnutím tlačítka T1.

2.4 Kombinovaná tepelná úprava (horký vzduch/pára)



Vyberte varný režim KOMBI (HORKÝ VZDUCH / V PÁRE M1 otáčením knoflíku po směru hodinových ručiček I4.

Pak vyberte teplotu tepelné úpravy otočením tlačítka M2 ve směru hodinových ručiček umístěním indikátoru knoflíku na požadovanou teplotu.

Následně zvolte dobu tepelné úpravy otočením knoflíku M3 tak, aby indikátor knoflíku ukazoval na požadovaný čas.

Nastavte rychlost ventilátoru
přepnutím tlačítka T1.

2.5 Rady pro tepelnou úpravu: pečení, grilování a smažení

Pečení

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 cca na 2/3 rychlosti.

Smažení

Je možné smažit všechny obalované a zmrazené předsmažené potraviny. V případě obalovaných jídel, postříkejte povrch slabou vrstvou oleje tak, aby byl absorbován obalovací směsí. Zmrazené předsmažené potraviny 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 cca na 2/3 rychlosti.

2.5a Tipy pro vaření: rovnoměrnost tepelné úpravy

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

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

2.5b Tipy pro vaření: tepelná úprava ve vakuu a pasterizace

Vakuová tepelná úprava

Je možné tepelně upravit zavakuovanou potravinu v sáčku.. Tento typ

tepelné úpravy umožňuje získat zvláště měkké a chutné maso a zároveň zvýšit dobu trvanlivosti potravin.

Po umístění jídla do vakuových speciálních sáčků na vaření, nastavte konvektomat s cyklem KOMBI při 100% vlhkosti a střední ventilací. 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.

2.6 Klapka pro odvod vlhkosti

Vypouštění vlhkosti má funkci vyloučit vlhkost, která může být vytvořena uvnitř konvektomatu v průběhu cyklu pečení.

Umístěte páčku škrtkové klapky L1 do následujících poloh:

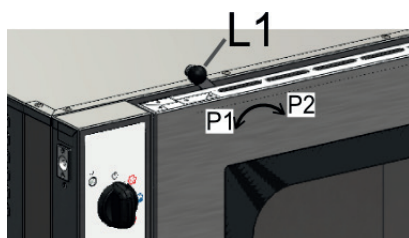
P1 vlevo: ZAVŘENÝ VENTIL

P2 vpravo: OTEVŘENÝ VENTIL

I se zavřeným ventilem neexistuje

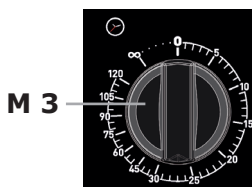
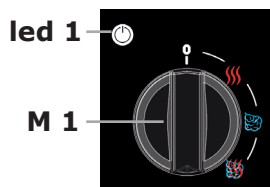
přetlaku v prostoru pro pečení, protože je stále řízeno vyrovnávání tlaku.

Během pečení v režimech PÁRA a KOMBI (HORKÝ VZDUCH/PÁRA) se doporučuje umístit páku škrtkové klapky do uzavřené polohy P1.



2.7 Osvětlení varné komory

Osvětlení prostoru pro pečení (pečicí komory) je automatické a spojeno s funkcí tepelné úpravy v konvektomatu. Po dokončení tepelné úpravy osvětlení zhasne.



2.9 Zastavení a vypnutí konvektomatu

Chcete-li ukončit tepelnou úpravu, otočte knoflíkem doby M3 do polohy 0.

Chcete-li vypnout konvektomat, otočte knoflíkem M1 do polohy I1 OFF. Led1 zhasne.

3. 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.

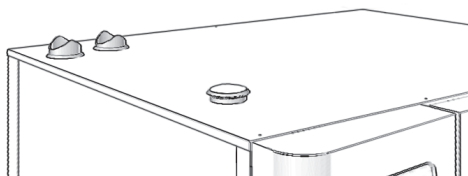
Vyjměte přepážky nosiče plechů. Odeberte všechny zbývající odnímatelné části ručně a vložte je do myčky na nádobí. Chcete-li vyčistit varnou komoru, je nutné použít teplou mýdlovou vodu. Následně musí být všechny povrchy důkladně opláchnuty, přičemž se musí dbát na to, aby na nich nezůstaly žádné zbytky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

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

3.1 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. 13

3.2 ČIŠTĚNÍ SKLA

Čištění skla dveří může být prováděno jak na vnější, tak na vnitřní straně. Za tímto účelem musíte otočit západkou přidržující vnitřní sklo ve směru hodinových ručiček (**obr.14**), a když je otevřené, vyčistit sklo vhodným čistícím prostředkem. Nikdy nepoužívejte brusné materiály.

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



Obr. 14

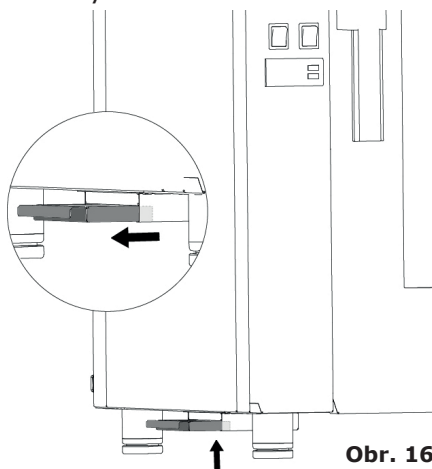
3.3 ČIŠTĚNÍ FILTRU VĚTRÁNÍ PŘÍSTROJOVÉ DESKY

Čištění filtru větrání přístrojové desky konvektomatu (**Obr. 16 - ref. F**) se provádí alespoň jednou za měsíc umytím filtru v ruce vodou a saponátem.

Pro vyjmutí filtru jej vytáhněte prsty směrem ven zatlačením na příslušnou zarážku (**obr. 16**).

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. 16

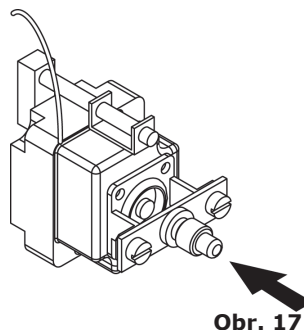
4. KONTROLY, KTERÉ SMÍ PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ TECHNIK

Před prováděním jakéhokoli zásahu odpojte elektrické napájení.

4.1 OBNOVENÍ BEZPEČNOSTNÍHO TERMOSTATU

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

Uřčete termostat, umístěný vlevo dole technického prostoru, a stiskněte červené tlačítko, až uslyšíte mechanický zvuk ("cvaknutí"), který potvrdí uzavření kontaktů (**obr. 17**).



Obr. 17

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.

4.2 TEPELNÁ POJISTKA MOTORU

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

Doporučuje se odpojit elektrické napájení.

4.3 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.

4.4 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.

5. POPIS ALARMŮ

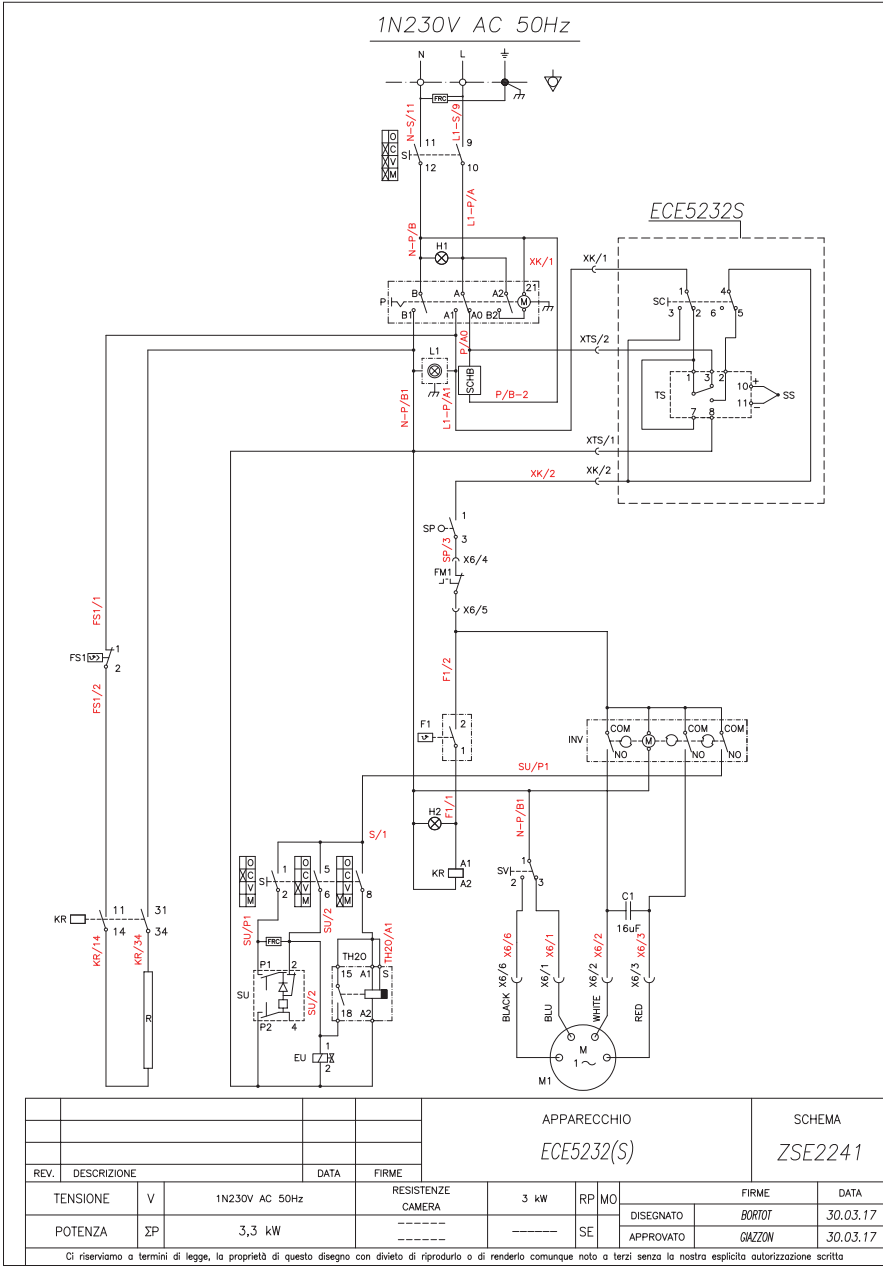
Pokud dojde k vážné anomálii, je velmi důležité vypnout zařízení pomocí vícepólového

spínače, a zavřít uzavírací ventily vody nacházející se před zařízením.

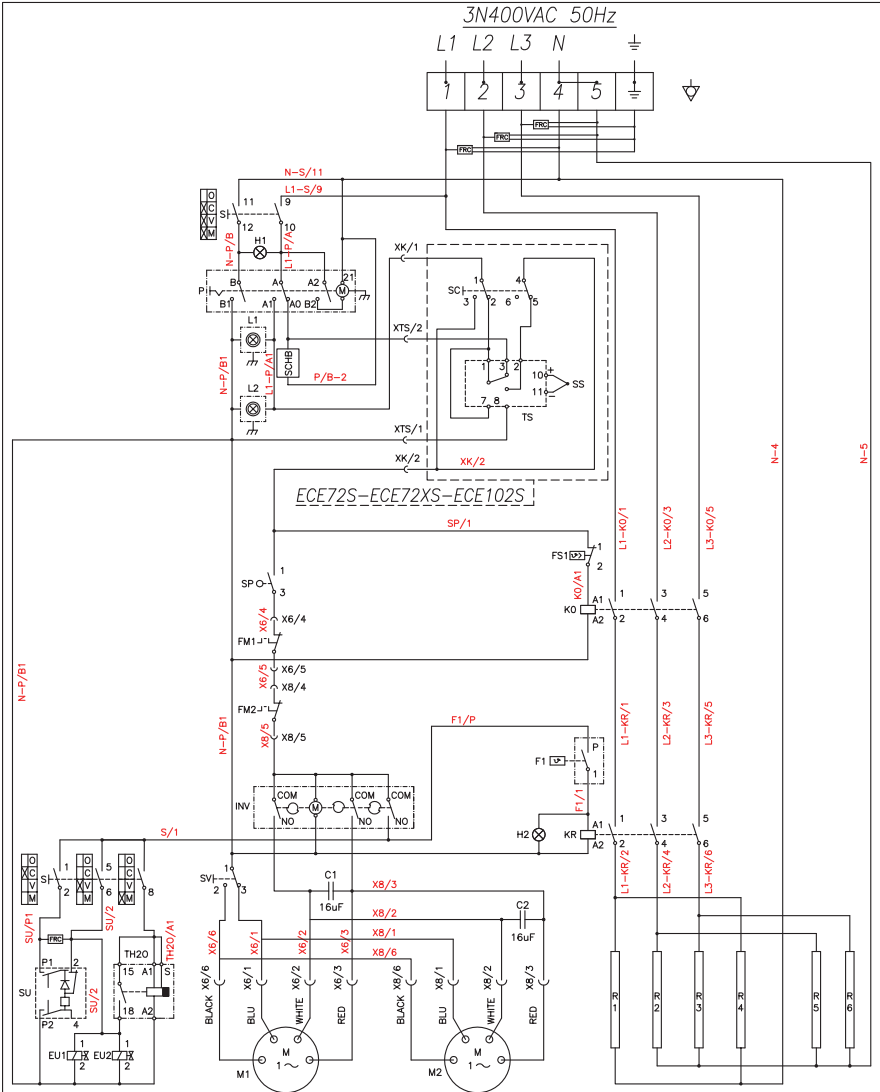
PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Konvektomat se nezapíná	Zkontrolujte, zda je vícepólový spínač sepnutý a síť je pod napětím.
	Zkontrolujte, že je uzavírací ventil plynu před zařízením otevřený.
	Zkontrolujte pojistky pro ochranu konvektomatu.
	Ujistěte se, že dveře konvektomatu jsou pevně zavřené.
	Ujistěte se, že jste nastavili parametry cyklu tepelné úpravy správně.
	Ujistěte se, že konvektomat není v chybovém stavu.
Pokud to nepomůže spustit konvektomat, volejte servis.	
Během provozu se ventilátor vypíná	Vypněte konvektomat a počkejte, aby se automaticky obnovila tepelná ochrana motoru.
	Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zakryty.
Pokud problém přetrvává, kontaktujte servis.	
Vnitřní osvětlení nefunguje	Použijte žáruvzdorné žárovky.
	Vyměňte žárovky takto: • Ujistěte se, že vícepólový spínač před konvektomatem je otevřený a zařízení je studené. • Odšroubujte ochrany žárovek, které jsou umístěny uvnitř komory. • Odstraňte těsnění. • Vyměňte žárovky osvětlení.
Pokud problém přetrvává, kontaktujte servis.	
Není zavedena voda z potrubí zvlhčovače.	Zkontrolujte, zda je uzavírací ventil na vodu otevřen.
Pokud problém přetrvává, kontaktujte servis.	

6. SCHÉMATA ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

6.1 EPM 0523 E: ZSE2241



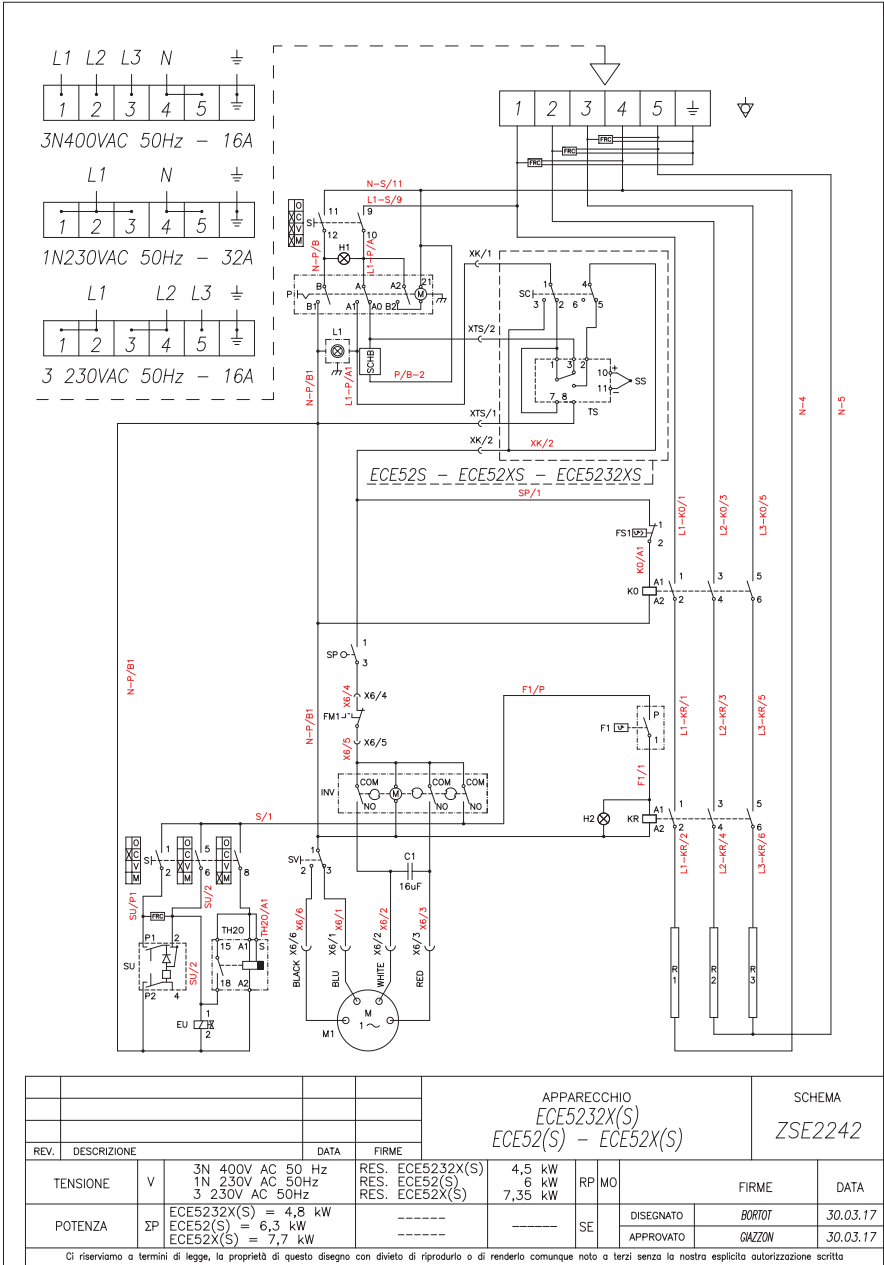
6.2 EPM 0711 E - EPM 1011 E: ZSE2243



				APPARECCHIO				SCHEMA			
				ECE72(S) - ECE102(S)				ZSE2243			
				ECE72X(S)							
REV.	DESCRIZIONE			DATA	FIRME						
	TENSIONE	V	3N400V AC 50Hz	RES. ECE72	RES. ECE72X-ECE102	9 kW	RP	MO	FIRME	DATA	
	POTENZA	ΣP	ECE72(S)= 9,6kW ECE72X(S)-ECE102(S)= 12,6kW	-----	-----	-----	SE		DISEGNATO	BORTOT	27.03.17
									APPROVATO	GAZZON	27.03.17

Ci riserviamo a termini di legge, la proprietà di questo disegno con divieto di riprodurlo o di renderlo comunque noto a terzi senza la nostra esplicita autorizzazione scritta

6.3 EPM 0511 E: ZSE2242



7. LIKVIDACE ZAŘÍZENÍ

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

Symbol **obr. 18** stanoví, že na konci své životnosti musí být zařízení zlikvidováno podle požadavků směrnice Evropského parlamentu 2012/19/EU ze dne 4.června 2012.



Obr. 18

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 NEODPOVÍDÁJÍCÍMU URČENÉMU ÚČELU.

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



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.com

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp.z o.o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl