

Konvektomat

Před použitím si přečíst návod

Convotherm 4 - skříňové přístroje

Uživatelská příručka CE - Originál, SLK

Your meal. Our mission.

Obsah

1 Všeobecné 5

1.1 ES Prohlášení o shodě elektrických spotřebičů 5
1.2 ES prohlášení o shodě plynových spotřebičů 7
1.3 Ochrana životního prostředí 8
1.4 Identifikace vašeho konvektomatu 9
1.5 Uspořádání zákaznické dokumentace 11
1.6 Informace o bezpečnosti, které je třeba bezpodmínečně číst 12
1.7 O této uživatelské příručce 13

2 Uspořádání a funkce 15

2.1 Funkce konvektomatu 15
2.2 Uspořádání a funkce konvektomatu 17
2.3 Uspořádání a funkce obslužného panelu 21

3 Pro vaši bezpečnost 22

3.1 Zásadní bezpečnostní předpisy 22
3.2 Účel použití vašeho konvektomatu k určenému účelu 23
3.3 Výstražná upozornění na konvektomatu 24
3.4 Nebezpečí v přehledu 26
3.5 Nebezpečí a bezpečnostní opatření za provozu 29
3.6 Nebezpečí a bezpečnostní opatření při čištění 34
3.7 Nebezpečí a bezpečnostní opatření pří údržbě 37
3.8 Bezpečnostní zřízení 38
3.9 Požadavky na personál, pracoviště 40
3.10 Osobní ochranné pracovní prostředky 41

4 Jak postupovat při vaření 42

4.1 Zásady pro plnění konvektomatu 42
4.1.1 Umístění nosičů pokrmů v zařízeních velikosti X.10 42
4.1.2 Umístění nosičů pokrmů v zařízeních velikosti X.20 44
4.1.3 Kapacita plnění konvektomatu 45
4.2 Návody k zásadnímu postupu při tepelné úpravě 46
4.2.1 Bezpečné zacházení s přístrojem 46
4.2.2 Zapínání a vypínání konvektomatu 49
4.2.3 Jak vařit 50
4.3 Návody pro zacházení se zařízením při tepelné úpravě 52
4.3.1 Bezpečné zacházení s přístrojem 52
4.3.2 Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
4.3.3 Vkládání a vyjímání pokrmů 56
4.3.4 Uložení a vyjmutí sondy teploty jádra 65
4.3.5 Použití externí sondy teploty jádra nebo sondy sous vide 66
4.3.6 Použití USB flash disku 68

5 Jak postupovat při čištění 69

5.1 Zásady čištění konvektomatu 69
5.1.1 Způsoby čištění 69
5.1.2 Plán čištění 71
5.1.3 Čisticí prostředek 73
5.1.4 Příprava čisticích prostředků 74
5.2 Návody k zásadnímu postupu při čištění 75
5.2.1 Bezpečná práce při čištění 75

5.2.2	Jak plně automaticky čistit varný prostor s připojenými kanystry	77
5.2.3	Jak plně automaticky čistit varný prostor s jednotlivým dávkováním	79
5.2.4	Jak poloautomaticky čistit varný prostor	81
5.2.5	Jak čistit varný prostor bez použití čisticích prostředků	84
5.2.6	Jak čistit varný prostor jen oplachovacím prostředkem profilem čištění ConvoCare (jen u easyTouch)	85
5.2.7	Jak čistit dveře z dvojitého skla	87
5.2.8	Jak čistit varný prostor za sacím plechem	88
5.2.9	Jak intenzivně čistit hygienické zástrčné těsnění	89
5.3	Návody pro zacházení se zařízením při čištění	90
5.3.1	Bezpečné zacházení s přístrojem	90
5.3.2	Výměna kanystrů s oplachovacím prostředkem	91
5.3.3	Výměna kanystru s čisticím prostředkem	93
5.3.4	Vložte čisticí prostředek z lahviček pro jednotlivé dávkování do varného prostoru	95
5.3.5	Vyprázdnění vaničky pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku	97
5.3.6	Odblokování a zablokování sacího plechu	99
5.3.7	Vymontování a zabudování hygienického zástrčného těsnění	101
5.3.8	Odblokování a zablokování vnitřních skleněných dveří	103
5.3.9	Vyprazdňování a čištění kanystru na zachycování tuku (jen u ConvoGrillu)	106
6	**Jak postupovat při údržbě**	**107**
6.1	Zásady údržby	107
6.1.1	Upozornění ohledně záruky a kontaktování zákaznického servisu	107
6.1.2	Plán údržby	108
6.2	Odstraňování poruch	109
6.2.1	Kódy chyb	109
6.2.2	Nouzový provoz	110
6.2.3	Nepravidelnosti v provozu	114
6.3	Údržbářské práce	116
6.3.1	Bezpečná práce při údržbě	116
6.3.2	Výměna hygienického zástrčného těsnění	118
6.3.3	Výměna halogenové žárovky osvětlení varného prostoru	119

1 Všeobecné

Účel této kapitoly

V této kapitole vám podáváme informace pro identifikaci vašeho konvektomatu a o zacházení s touto příručkou.

1.1 ES Prohlášení o shodě elektrických spotřebičů

Výrobce

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Německo

Platnost Prohlášení o shodě

Toto prohlášení o shodě platí pro tyto typy elektrických spotřebičů:

C4 12.20 ES	C4 20.10 ES	C4 20.20 ES
C4 12.20 EB	C4 20.10 EB	C4 20.20 EB

Prohlášení shody se směrnicemi

Výrobce prohlašuje, že výše uvedený konvektomat odpovídá těmto směrnicím:

- 2006/42/ES (směrnice o strojních zařízeních)
- 2014/30/EU (směrnice o elektromagnetické kompatibilitě)
- 2011/65/EU (směrnice o omezení používání některých nebezpečných látek)

Ochranné cíle směrnice 2014/35/EU (směrnice o nízkém napětí) byly podle dodatku I, čís. 1.5.1 směrnice o strojních zařízeních dodrženy.

Splněné normy u elektrických spotřebičů

Elektrické spotřebiče splňují požadavky těchto evropských norem:

- DIN EN 60335-2-42: 2012
- EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
- EN 61000-3-11: 2000
- EN 61000-3-12: 2011
- EN 62233: 2008
- EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

Osoba pověřená sestavením technické dokumentace

Zplnomocněná k sestavení technické dokumentace podle Dodatku II A čís. 2 směrnice 2006/42/ES je společnost Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Německo.

Eglfing dne 20.04.2016



Ralf Klein
Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt
Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz
Manager Engineering / Technical Documentation

1.2 ES prohlášení o shodě plynových spotřebičů

Výrobce

Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Německo

Platnost Prohlášení o shodě

Toto prohlášení o shodě platí pro tyto typy plynových spotřebičů:

C4 12.20 GS	C4 20.10 GS	C4 20.20 GS
C4 12.20 GB	C4 20.10 GB	C4 20.20 GB

Prohlášení shody se směrnicemi

Výrobce prohlašuje, že výše uvedený konvektomat odpovídá těmto směrnicím:

- 2006/42/ES (směrnice o strojních zařízeních)
- 2014/30/EU (směrnice o elektromagnetické kompatibilitě)
- 2011/65/EU (směrnice o omezení používání některých nebezpečných látek)
- 2009/142/EG (plynový spotřebič)

Ochranné cíle směrnice 2014/35/EU (směrnice o nízkém napětí) byly podle dodatku I, čís. 1.5.1 směrnice o strojních zařízeních dodrženy.

Splněné normy u plynových spotřebičů

Plynové spotřebiče splňují požadavky těchto evropských norem:

- EN 203-1: 2014
- EN 203-2-2: 2006
- EN 203-3
- EN 60335-2-102:2006 + A1:2010
- EN 55014-1/A2:2011
- EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008
- EN 61000-3-2/A2:2009
- EN 61000-3-3:2008
- EN 62233:2008

Provedené typové zkoušky

Oznámený subjekt plynová zkouška a elektrická bezpečnost:

GASTECC Kiwa, P.O. Box 137, 7300 AC Apeldoorn, The Netherlands

- Čís. protokolu: 140602245

Osoba pověřená sestavením technické dokumentace

Zplnomocněná k sestavení technické dokumentace podle Dodatku II A čís. 2 směrnice 2006/42/ES je společnost Convotherm Elektrogeräte GmbH, Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice, Talstraße 35, 82436 Eglfing, Německo.

Eglfing dne 20.04.2016



Ralf Klein
Managing Director & Vice President
Convotherm



i.A. Lutz Isenhardt
Director Global Product Compliance



i.V. Gisela Rosenkranz
Manager Engineering / Technical Documentation

1.3 Ochrana životního prostředí

Zásadní prohlášení

Očekávání našich zákazníků, zákonné předpisy a normy a pověst naší firmy určují kvalitu a servis všech produktů.

Naším managementem životního prostředí se staráme o dodržování všech vyhlášek a zákonů vztahujících se k životnímu prostředí a navíc se zavazujeme k postupnému zlepšování ekologických výkonů.

Aby u nás byla zaručena a zůstávala výroba vysoce kvalitních produktů a aby byly splněny naše ekologické cíle, vyvinuli jsme management jakosti a životního prostředí.

Tento systém odpovídá požadavkům ISO 9001:2008 a ISO 14001:2004.

Postupy na ochranu životního prostředí

Jsou dodržovány tyto postupy:
- Používání výplňových materiálů, které zle bezezbytku kompostovat
- Používání produktů vyhovujícím RoHS
- REACH-zákon o chemikáliích
- Doporučování a používání biologicky odbouratelných čisticích prostředků
- Recyklace elektronického odpadu
- Ekologická likvidace starých přístrojů prostřednictvím výrobce

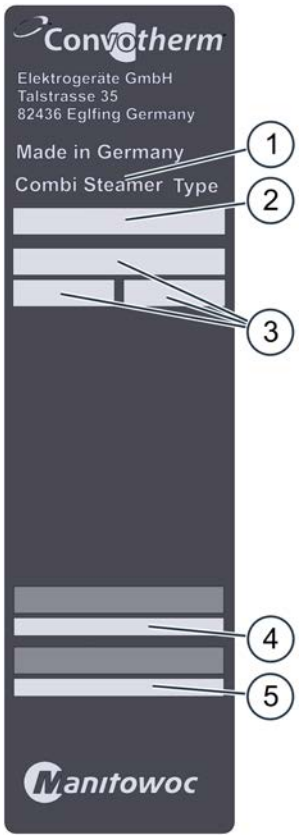
Hlaste se společně s námi k ochraně životního prostředí.

1.4 Identifikace vašeho konvektomatu

Umístění typového štítku

Typový štítek je umístěn na levé straně konvektomatu.

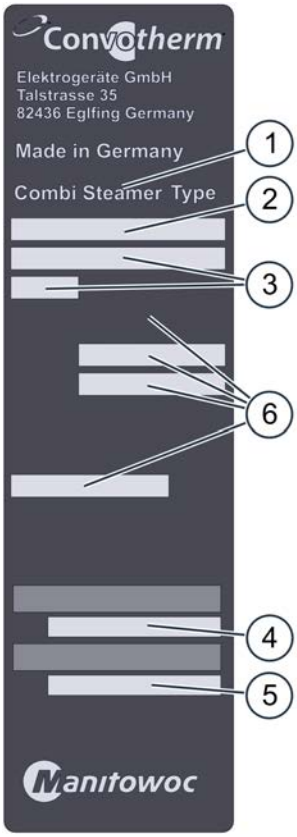
Uspořádání a struktura typového štítku u elektrických spotřebičů



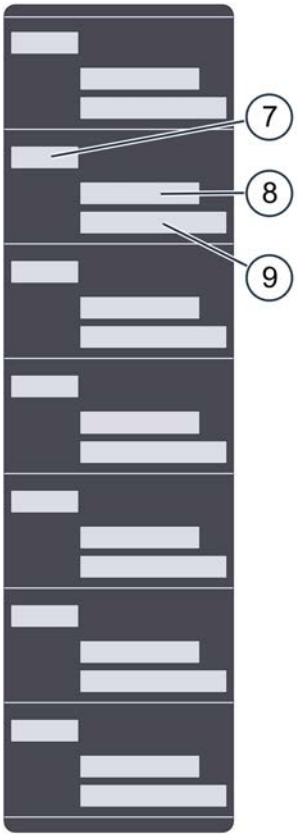
Poz.	Označení	
1	**Označení přístroje** Combi Steamer (anglické označení konvektomatu)	
2	**Obchodní označení**	
	Součást	Význam
	C4	Řada zařízení Convotherm 4
	eT	řízení easyTouch
	eD	řízení easyDial
	Číslice xx.yy	Velikost přístroje
	EB	Elektrický spotřebič s bojlerem
	ES	Elektrický spotřebič s nástřikem vody
	-N	u přístrojů s certifikátem NSF
3	**Elektrické údaje**	
4	**Sériové číslo**	
	Součást	Význam
	Způsob vytápění	Elektrický spotřebič (X, V)
	Způsob vyvíjení páry	▪ Nástřiková verze (S) ▪ Bojler (B)
	Velikost přístroje	▪ 12.20 (5) ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7)
	Rok výroby	▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	Měsíc výroby	▪ Leden (01) ▪ Únor (02) ▪ Březen (03) ▪ ...
	Pořadové číslo	4místné
5	**Číslo výrobku**	

Uspořádání a struktura typového štítku u plynových spotřebičů

Typový štítek



Přídavný štítek



	Označení	
1	**Označení přístroje** Combi Steamer (anglické označení konvektomatu)	
2	**Obchodní označení**	
	Součást	Význam
	C4	Řada zařízení Convotherm 4
	eT	řízení easyTouch
	eD	řízení easyDial
	Číslice xx.yy	Velikost přístroje
	GB	Plynový spotřebič s bojlerem
	GS	Plynový spotřebič s nástřikem vody
	-N	u přístrojů s certifikátem NSF
3	**Elektrické údaje**	
4	**Sériové číslo**	
	Součást	Význam
	Způsob vytápění	Plynový spotřebič (Y, W)
	Způsob vyvíjení páry	▪ Nástřiková verze (S) ▪ Bojler (B)
	Velikost přístroje	▪ 12.20 (5) ▪ 20.10 (6) ▪ 20.20 (7)
	Rok výroby	▪ 2014 (14) ▪ 2015 (15) ▪ ...
	Měsíc výroby	▪ Leden (01) ▪ Únor (02) ▪ Březen (03) ▪ ...
	Pořadové číslo	4místné
5	**Číslo výrobku**	
6	**Údaje o plynu**	
7	**Identifikace země**	
8	**Kategorie plynu**	
9	**Předběžné nastavení plynu u přístroje**	

1.5 Uspořádání zákaznické dokumentace

Části dokumentace zákazníka

Zákaznická dokumentace konvektomatu se skládá z těchto částí:
- Instalační příručka
- Uživatelská příručka (tato příručka)
- Návod k obsluze easyTouch (výňatek z on-screen nápovědy)
- Nápověda on screen integrovaná v easyTouch (úplný návod k obsluze softwaru)
- Návod k obsluze easyDial

Témata instalační příručky

Instalační příručka je určena pro vyškolený odborný personál, viz 'Požadavky na personál' v instalační příručce.

Zahrnuje tato témata:
- **Uspořádání a funkce**: popisuje relevantní části pro instalaci konvektomatu
- **Bezpečnost**: popisuje všechna nebezpečí a vhodná opatření při instalaci
- **Přeprava**: obsahuje nutné informace o přepravě konvektomatu
- **Postavení**: vypisuje a popisuje varianty postavení konvektomatu
- **Instalace**: popisuje všechny potřebné přípojky pro zásobování
- **Uvedení do provozu**: popisuje první uvedení konvektomatu do provozu
- **Uvedení mimo provoz**: potřebuje nutné činnosti na konci životního cyklu konvektomatu
- **Technické údaje, pripojovací schémata**: obsahují všechny potřebné technické informace o konvektomatu
- **Kontrolní seznamy**: obsahuje kontrolní seznamy pro instalaci a záruku konvektomatu

Témata uživatelské příručky

Uživatelská příručka je určena pro instruovaný personál a vyškolený odborný personál, viz 'Požadavky na personál' na straně 40 v uživatelské příručce.

Zahrnuje tato témata:
- **Uspořádání a funkce**: popisuje relevantní části pro obsluhu konvektomatu
- **Bezpečnost**: popisuje všechna nebezpečí a vhodná opatření při obsluze konvektomatu
- **Tepelná úprava**: popisuje pravidla, pracovní postupy, kroky obsluhy a manipulaci se zařízením při tepelné úpravě
- **Čištění**: sestavuje a popisuje způsoby čištění, čisticí prostředky, pracovní postupy, kroky obsluhy a manipulaci se zařízením při čištění
- **Údržba**: obsahuje pokyny ohledně zařízení, plán údržby, informace o poruchách, závady a nouzový provoz a pracovní postupy, kroky obsluhy a manipulaci se zařízením při údržbě

Témata z návodu k obsluze a nápovědy on screen (jen easyTouch)

Návod k obsluze a nápověda on screen (jen easyTouch) jsou určeny pro instruovaný personál a vyškolený odborný personál, viz 'Požadavky na personál' na straně 40 v uživatelské příručce. U easyTouch je návod k obsluze výňatkem z nápovědy on screen.

Návod k obsluze a nápověda on screen (jen easyTouch) obsahují tato témata:
- **Uspořádání pracovní plochy**: vysvětluje pracovní plochu konvektomatu
- **Obsluha softwaru**: obsahuje návody pro zadávání a vyvolávání profilů tepelné úpravy, k vyvolávání profilů čištění, ke spouštění popisů tepelné úpravy a čištění, popisuje nastavení settigs a import a export dat
- **Vybrané profily tepelné úpravy**: vypisuje vyzkoušené profily tepelné úpravy

1.6 Informace o bezpečnosti, které je třeba bezpodmínečně číst

Informace o bezpečnosti v zákaznické dokumentaci

Informace o bezpečnosti ke konvektomatu jsou obsaženy jen v instalační příručce a v uživatelské příručce.

V instalační příručce najdete informace o bezpečnosti činností při přepravě, postavení, instalaci, uvádění do provozu a uvádění mimo provoz, které jsou v ní popsány.

V uživatelské příručce najdete informace o bezpečnosti činností při tepelné úpravě, čištění a při údržbě, které jsou v ní popsány.

Na návod k obsluze je třeba ohledně bezpečnostních informací pohlížet vždy v souvislosti uživatelskou nebo instalační příručkou. Při činnostech, které přesahují čistou obsluhu softwaru, je třeba dbát na informace o bezpečnosti obsažené v uživatelské a instalační příručce.

Části tohoto dokumentu, které je třeba bezpodmínečně číst

Pokud nebudete dbát na informace v tomto dokumentu, riskujete zranění, která mohou být až smrtelná, a věcné škody.

Pro zaručení bezpečnosti musí všichni, kdo s konvektomatem zacházejí, před začátkem jakýchkoli prací přečíst následující části tohoto dokumentu a porozumět jim:

- kapitola 'Pro vaši bezpečnost' na straně 22
- části, které popisují prováděnou činnost

Značka označující nebezpečí

Značka označující nebezpečí	Význam
⚠	Slouží k varování před potenciálními zraněními. Dbejte na výstražná upozornění, která jsou uvedena za tímto symbolem, abyste zabránili možnému zranění, které může být i smrtelné.

Zobrazení výstražných upozornění

Výstražná upozornění jsou rozdělena do těchto kategorií podle těchto stupňů nebezpečí:

Stupeň nebezpečí	Následky	Pravděpodobnost
⚠NEBEZPEČENSTVO	Smrtelné / těžké zranění (ireverzibilní)	Bezprostředně hrozí
⚠VAROVANIE	Smrtelné / těžké zranění (ireverzibilní)	Možná
⚠UPOZORNENIE	Lehké zranění (reverzibilní)	Možná
POZNÁMKA	Věcné škody	Možná

1.7 O této uživatelské příručce

Účel

Tato uživatelská příručka má poskytovat potřebné informace všem, kdo zacházejí s konvektomatem, aby prováděli obsluhu, čištění a drobnější údržbu správně a bezpečně.

Cílové skupiny

Název cílové skupiny	Činnosti
Kuchař	Provádí hlavně organizační činnosti, jako je např. ▪ Zadávání dat profilu tepelné úpravy ▪ Úpravy Stávajících profilů tepelné úpravy v kuchařce ▪ Vyvíjení nových profilů tepelné úpravy ▪ Provádění nastavení přístroje Kromě toho provádí v případě potřeby všechny činnosti obsluhy.
Obsluha	Provádí konkrétní obsluhu, jako je např. ▪ Vkládání pokkrmů do konvektomatu ▪ Start profilů tepelné úpravy ▪ Vyjímání pokrmů ▪ Čištění konvektomatu ▪ Menší údržbářské práce

Uspořádání uživatelské příručky

Kapitola/Odstavec	Účel	Cílová skupina
Všeobecné	▪ Podporuje vás při identifikaci vašeho konvektomatu ▪ Vysvětluje zacházení s touto uživatelskou příručkou	Kuchař
Uspořádání a funkce	▪ Popisuje funkce konvektomatu ▪ Vysvětluje určité součásti konvektomatu a popisuje jejich polohu	Kuchař Obsluha
Pro vaši bezpečnost	▪ Popisuje použití konvektomatu k určenému účelu ▪ Popisuje všechna nebezpečí, která vycházejí z konvektomatu, a vhodná opatřeni proti nim **Měli byste si pozorně přečíst především tuto kapitolu!**	Kuchař Obsluha
Jak postupovat při vaření	▪ Popisuje možnosti vkládání a maximální množství vkládaná do konvektomatu ▪ Vysvětluje zapínání konvektomatu ▪ Obsahuje návody na pracovní postupy při tepelné úpravě pokrmů a regenerování ▪ Obsahuje návody na zacházení s konvektomatem, které jsou při tepelné úpravě pokrmů a regenerování stále potřebné	Kuchař Obsluha

Kapitola/Odstavec	Účel	Cílová skupina
Jak postupovat při čištění	▪ Vysvětluje princip čištění ▪ Obsahuje plán čištění ▪ Popisuje čisticí prostředky a vysvětluje jejich přípravu ▪ Obsahuje návody na pracovní postupy při čištění ▪ Obsahuje návody na zacházení s konvektomatem, které jsou při tepelné úpravě pokrmů a regeneraci stále potřebné a odkazuje na ně	Obsluha
Jak postupovat při údržbě	▪ Obsahuje plán údržby ▪ Dává pokyny pro možný nouzový provoz, když se vyskytnou chyby ▪ Obsahuje katalog možných chyb a poruch a popisuje potřebné reakce ▪ Obsahuje návody na údržbářské práce, které může uživatel sám provádět ▪ Odkazuje na návody na zacházení s konvektomatem, které jsou potřebné pro údržbu	Obsluha

Způsob psaní desetinných čísel

Kvůli mezinárodní jednotnosti se vždy používá desetinná tečka.

2 Uspořádání a funkce

Účel této kapitoly

V této kapitole popisujeme uspořádání konvektomatu a vysvětlujeme jeho funkce.

2.1 Funkce konvektomatu

Provozní režim tepelné úpravy

Ve vašem konvektomatu můžete tepelně upravovat různé potraviny. Konvektomat může pracovat v těchto provozních režimech:

- Pára
- Kombinovaná pára
- Horký vzduch

Standardní způsoby tepelné úpravy

Provozními režimy tepelné úpravy můžete ve spojení s přídavnými funkcemi ACS+ HumidityPro, Crips&Tasty, Rychlost ventilátoru a BakePro provádět např. následující způsoby tepelné úpravy:

- Vaření
- Blanšírování
- Pečení
- Zapékání
- Konzervování
- Vaření v páře
- Pošírování
- Grilování
- Gratinování
- Dušení
- Smažení
- Pečivo
- Rozmrazování potravin

Speciální způsoby tepelné úpravy

V kombinaci s provozním režimem a přídavnými funkcemi můžete u easyTouch provádět tyto speciální způsoby tepelné úpravy:

- Tepelná úprava při nižších teplotách
- Cook&Hold
- ΔT vaření
- Noční pečení
- ecoCooking
- Tepelná úprava bio s nízkým obsahem kyslíku

Provozní režim Regenerování

Ve vašem konvektomatu můžete regenerovat různé pokrmy. Konvektomat může pracovat v následujících třech provozních režimech:

- Regenerace à la Carte
- Banketová regenerace (jen u easyTouch)
- Regenerace talířů (jen u easyTouch)

Profil tepelné úpravy a kuchařka

Profil tepelné úpravy je kombinace parametrů tepelné úpravy, jako je např. teplota a doba tepelné úpravy. Můžete vytvořit své vlastní profily tepelné úpravy a spravovat je v 'kuchařce'. Kromě toho najdete v 'Kuchařce', již předdefinované profily tepelné úpravy.

Čištění varného prostoru u easyTouch

Pro čištění varného prostoru jsou k dispozici 2 čisticí systémy:

- Plně automatické čištění varného prostoru systémem ConvoClean+:
  - Lze zvolit libovolnou kombinaci ze 4 stupňů čištění, 3 dob čištění a přídavných funkcí dezinfekce párou a sušení
  - Čištění varného prostoru bez použití čisticích prostředků, vyplachování vodou
  - Čištění varného prostoru jen oplachovacím prostředkem ConvoCare
- Poloautomatické čištění varného prostoru

Čištění varného prostoru u easyDial

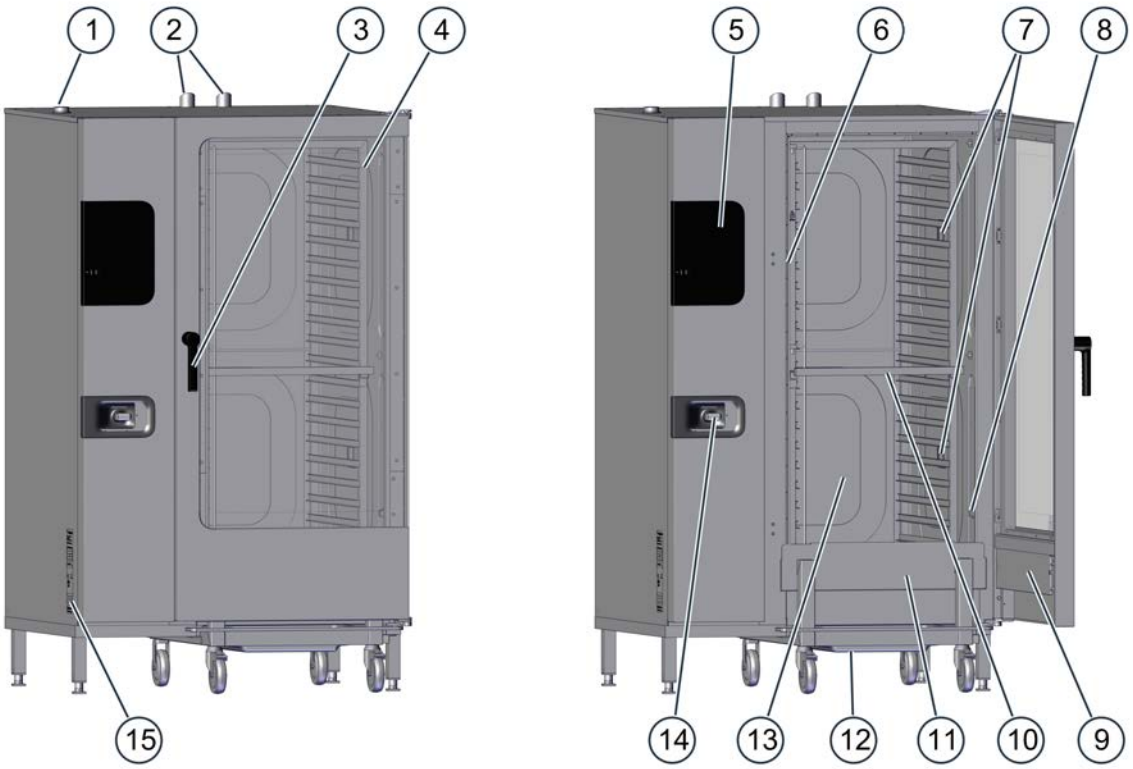
Pro čištění varného prostoru jsou k dispozici 2 čisticí systémy:

- Plně automatické čištění varného prostoru systémem ConvoClean:
  - Lze zvolit 8 profilů čištění pro různé stupně znečištění, částečně včetně dezinfekce párou a sušení
  - Čištění varného prostoru bez použití čisticích prostředků, vyplachování vodou
- Poloautomatické čištění varného prostoru

2.2 Uspořádání a funkce konvektomatu

Části a funkce (elektrické skříňové přístroje)

Následující obrázek představuje konvektomat velikosti 20.20 v zastoupení za všechny elektrické skříňové přístroje:

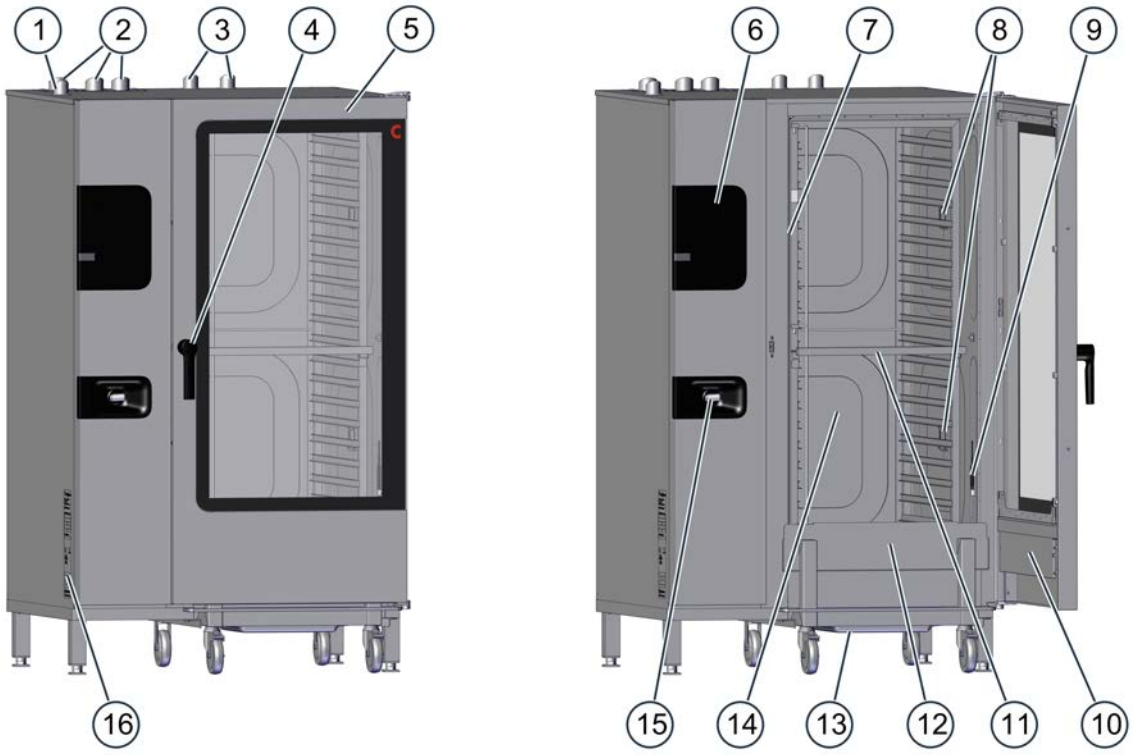


Poz.	Označení	Funkce
1	Větrací hrdlo	▪ Nasává okolní vzduch pro odvlhčování varného prostoru ▪ Vyrovnává výkyvy tlaku ve varném prostoru
2	Hrdlo odpadního vzduchu	Nechává unikat horké výpary
3	Klika dveří	▪ Zavírá a otvírá dveře přístroje ▪ Větrací poloha před zaaretováním pro bezpečné otvírání přístroje ▪ Antibakteriální materiál s ionty stříbra ("HygienicCare")
4	Dveře přístroje	▪ Uzavírají varný prostor ▪ Může se při otvírání na straně přístroje posunout dozadu, aby se ušetřilo místo ("skrývací dveře") (opce)
5	Obslužný panel	▪ Slouží k obsluze přístroje ▪ Antibakteriální ("HygienicCare")
6	Sací plech	▪ Slouží pro rovnoměrné rozdělování tepla ve varném prostoru ▪ Odděluje ventilátor od varného prostoru
7	Osvětlení varného prostoru	▪ Osvětluje varný prostor ▪ Je řízeno programem
8	Sonda teploty jádra, sonda sous-vide (opčně)	▪ Slouží k měření teploty jádra pokrmu ▪ Je opčně provedena jako interně pevně připojená a/nebo externě dočasně připojitelná varianta
9	integrovaný předehřívací můstek ve dveřích přístroje	Slouží pro bezpečnost při předehřívání a snižuje ztráty energie

Poz.	Označení	Funkce
10	Rukojeť zavážecího vozíku	▪ Třmen pro pohybování zavážecím vozíkem ▪ Je sejmutelný
11	Zavážecí vozík	Slouží k uchycení normovaných nosičů pokrmů
12	Vanička pro zachycování kondenzátu u zavážecího vozíku	Sbírá odkapávající tekutinu resp. kondenzát z varného prostoru
13	Varný prostor	Pojímá pokrm během postupu tepelné úpravy
14	Naviječí ruční sprcha (ve výjimečných případech bez tohoto vybavení)	▪ Slouží výhradně k vyplachování varného prostoru vodou ▪ Po použití se automaticky zatáhne zpět do držáku ▪ Antibakteriální ("HygienicCare")
15	Typový štítek	Slouží k identifikaci přístroje

Části a funkce (plynové skříňové přístroje)

Následující obrázek představuje konvektomat velikosti 20.20 v zastoupení za všechny plynové skříňové přístroje:

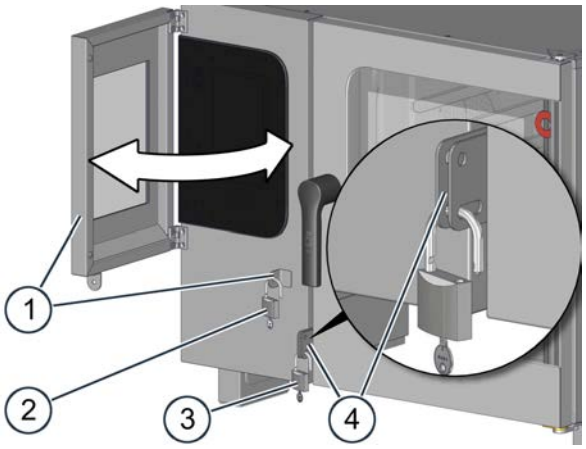


Poz.	Označení	Funkce
1	Větrací hrdlo	▪ Nasává okolní vzduch pro odvlhčování varného prostoru ▪ Vyrovnává výkyvy tlaku ve varném prostoru
2	Hrdlo spalin	Odvádí horké spaliny
3	Hrdlo odpadního vzduchu	Nechává unikat horké výpary
4	Klika dveří	▪ Zavírá a otvírá dveře přístroje ▪ Větrací poloha před zaaretováním pro bezpečné otvírání přístroje ▪ Antibakteriální materiál s ionty stříbra ("HygienicCare")
5	Dveře přístroje	▪ Uzavírají varný prostor ▪ Může se při otvírání na straně přístroje posunout dozadu, aby se ušetřilo místo („skrývací dveře") (opce)

Poz.	Označení	Funkce
6	Obslužný panel	▪ Slouží k obsluze přístroje ▪ Antibakteriální ("HygienicCare")
7	Sací plech	▪ Slouží pro rovnoměrné rozdělování tepla ve varném prostoru ▪ Odděluje ventilátor od varného prostoru
8	Osvětlení varného prostoru	▪ Osvětluje varný prostor ▪ Je řízeno programem
9	Sonda teploty jádra, sonda sous-vide (opčně)	▪ Slouží k měření teploty jádra pokrmu ▪ Je opčně provedena jako interně pevně připojená a/nebo externě dočasně připojitelná varianta
10	Integrovaný předehřívací můstek ve dveřích přístroje	Slouží pro bezpečnost při předehřívání a snižuje ztráty energie
11	Rukojeť zavážecího vozíku	▪ Třmen pro pohybování zavážecím vozíkem ▪ Je sejmutelný
12	Zavážecí vozík	Slouží k uchycení normovaných nosičů pokrmů
13	Vanička pro zachycování kondenzátu u zavážecího vozíku	Sbírá odkapávající tekutinu resp. kondenzát z varného prostoru
14	Varný prostor	Pojímá pokrm během postupu tepelné úpravy
15	Navíjecí ruční sprcha (ve výjimečných případech bez tohoto vybavení)	▪ Slouží výhradně k vyplachování varného prostoru vodou ▪ Po použití se automaticky zatáhne zpět do držáku ▪ Antibakteriální ("HygienicCare")
16	Typový štítek	Slouží k identifikaci přístroje

Části a funkce pro speciální jištění (jen u verze pro věznice)

Následující obrázek představuje zvláštní vybavení pro speciální zajištění u konvektomatu velikosti 6.10 v zastoupení za všechny velikosti zařízení:

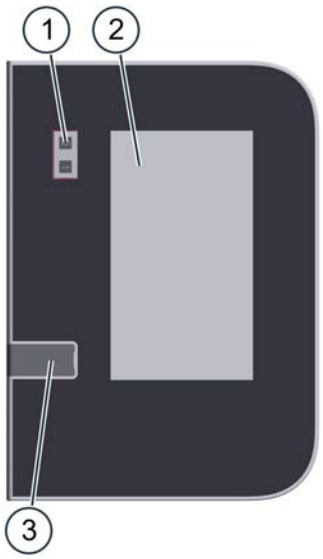


Poz.	Označení	Funkce
1	Aaretovatelný kryt obslužného panelu	Kryt se dá sklopit před obslužný panel a zaaretovat na skříni zařízení, aby se zabránilo nepovolané obsluze konvektoatu.
2	Visací zámek	▪ Pro zablokování krytu obslužného panelu na skříni zařízení ▪ Není obsažen v dodávce

Poz.	Označení	Funkce
3	Visací zámek	▪ Pro zablokování krytu dveří přístroje na skříni zařízení ▪ Není obsažen v dodávce
4	Blokovací zařízení dveří přístroje	Umožňuje dvoustupňové zablokování dveří přístroje, aby se zabránilo otevření a zavření dveří přístroje Chování dveří přístroje: ▪ Při použití horní blokovací pozice zůstávají dveře přístroje kompletně zavřené. ▪ Při použití dolní blokovací pozice se mohou dveře přístroje otevřít až do větrací polohy před zaaretováním.

2.3 Uspořádání a funkce obslužného panelu

Uspořádání a části obslužného panelu u easyTouch



Poz.	Označení	Funkce
1	Spínač ZAP/VYP přístroje	Zapíná a vypíná konvektomat
2	Plně dotykový displej	Centrální obsluha přístroje ▪ Obsluha dotekem ikon na obslužném poli (plně dotykový displej) ▪ Stavové indikace
3	USB rozhraní	Přípojka pro USB flash disk

Uspořádání a části obslužného panelu u easyDial



Poz.	Označení	Funkce
1	Spínač ZAP/VYP přístroje	Zapíná a vypíná konvektomat
2	Obslužné pole	Centrální obsluha přístroje ▪ Tlačítka pro zadání programů tepelné úpravy ▪ Displej pro indikaci nastavených hodnot ▪ Zobrazení výzev pro obsluhu
3	USB rozhraní	Přípojka pro USB flash disk
4	C-Dial	Nastavuje parametry tepelné úpravy otáčením a tisknutím vysílače impulzů.

3 Pro vaši bezpečnost

Účel této kapitoly

V této kapitole vám předáváme všechny poznatky které potřebujete k tomu, abyste s konvektomatem mohli bezpečně zacházet nepřiváděli sebe ani jiné do nebezpečných situací.

Čtěte pozorně především tuto kapitolu!

3.1 ⚠ Zásadní bezpečnostní předpisy

Smysl těchto předpisů

Tyto předpisy mají zajišťovat, aby se všechny osoby, které s konvektomatem zacházejí, důkladně informovaly o nebezpečích a bezpečnostních opatřeních a aby dodržovaly bezpečnostní upozornění uvedená v návodu k obsluze a na konvektomatu. Pokud tyto předpisy nebudete dodržovat, riskujete zranění, která mohou být až smrtelná, a věcné škody.

Zacházení s příručkami zákaznické dokumentace

Dodržujte tyto předpisy:
- Přečtěte si celou kapitolu 'Pro vaši bezpečnost' a kapitolu týkající se vaší činnosti.
- Mějte příručky dokumentace zákazníků uloženy tak, abyste je měli kdykoli po ruce.
- Předávejte příručky dokumentace zákazníků při předávání konvektomatu dále.

Zacházení s konvektomatem

Dodržujte tyto předpisy:
- Jen osoby, které odpovídají požadavkům uvedeným v této dokumentaci, smějí s tímto přístrojem zacházet.
- Používejte konvektomat jen pro popsaný účel. Nepoužívejte konvektomat v žádném případě pro jiné, možná podobné účely.
- Učiňte všechna bezpečnostní opatření, která jsou uvedena v tomto návodu k obsluze a na konvektomatu. Používejte především předepsané osobní ochranné pracovní prostředky.
- Zdržujte se jen na uvedených pracovištích.
- Neprovádějte na konvektomatu žádné změny, např. demontáž dílů nebo montáž neschválených dílů. Především se nesmějí uvádět mimo činnost žádná bezpečnostní zařízení.

Pokračovat zde...

Příbuzná témata

- ▷ Účel použití vašeho konvektomatu k určenému účelu 23
- ▷ Výstražná upozornění na konvektomatu 24
- ▷ Nebezpečí v přehledu 26
- ▷ Nebezpečí a bezpečnostní opatření za provozu 29
- ▷ Nebezpečí a bezpečnostní opatření při čištění 34
- ▷ Bezpečnostní zřízení 38
- ▷ Požadavky na personál, pracoviště 40
- ▷ Osobní ochranné pracovní prostředky 41
- ▷ Nebezpečí a bezpečnostní opatření pří údržbě 37

3.2 ⚠ Účel použití vašeho konvektomatu k určenému účelu

Používání k určenému účelu

- Konvektomat je koncipován a sestrojen výhradně pro tepelnou úpravu různých druhů potravin na normovaných nosičích pokrmů (např. normovaných gastronádobách, plechu s rozměrem pro pečení). Používá se k tomu pára, horký vzduch a kombinovaná pára (beztlakově přehřátá pára).
- Nosiče pokrmů mohou být z nerezové oceli, keramiky, plastu, hliníku, emailované oceli nebo skla. Nosiče pokrmů ze skla nesmí být poškozené.
- Konvektomat je určen výhradně pro profesionální použití v gastronomii.

Omezení při použití

Ne všechny materiály se smějí v konvektomatu zahřívat:

- ŽÁDNÝ suchý prášek nebo granulát
- ŽÁDNÉ snadno zápalné předměty s bodem vzplanutí nižším než 270 °C, jako jsou např. lehce zápalné oleje, tuky, plasty
- ŽÁDNÉ potraviny v uzavřených dózách

Požadavky na personál podniku

- S konvektomatem smí pracovat jen personál, který splňuje určité požadavky. Požadavky na vzdělání a kvalifikaci viz 'Požadavky na personál, pracoviště'. na straně 40
- Personál musí znát rizika a pravidla chování při zacházení s těžkými břemeny.

Požadavky na funkčnost konvektomatu

- S konvektomatem se smí pracovat jen tehdy, když jsou přítomná všechna bezpečnostní zařízení, jsou funkční a řádně zabezpečena.
- Předpisy výrobce pro provoz a údržbu konvektomatu se musí dodržovat.
- Konvektomat se smí naplňovat jen do maximální dovolené hmotnosti náplně, viz 'Kapacita plnění konvektomatu' na straně 45.

Požadavky na okolí konvektomatu

Předepsané okolí konvektomatu

- Okolní teplota mezi +4 °C a +35 °C.
- ŽÁDNÉ jedovaté nebo výbušné prostředí
- Suchá podlaha kuchyně pro snížení rizika úrazu

Předepsané vlastnosti místa postavení

- ŽÁDNÝ požární hlásič, ŽÁDNÉ sprinklerové zařízení přímo nad přístrojem
- ŽÁDNÉ hořlavé materiály, plyny nebo kapaliny nad přístrojem, na něm, pod ním nebo v jeho blízkosti

Omezení pro používání, která je třeba dodržovat

- Používání ve venkovním prostředí jen s ochranou před deštěm a větrem
- ŽÁDNÉ posunování nebo pohybování přístrojem během provozu

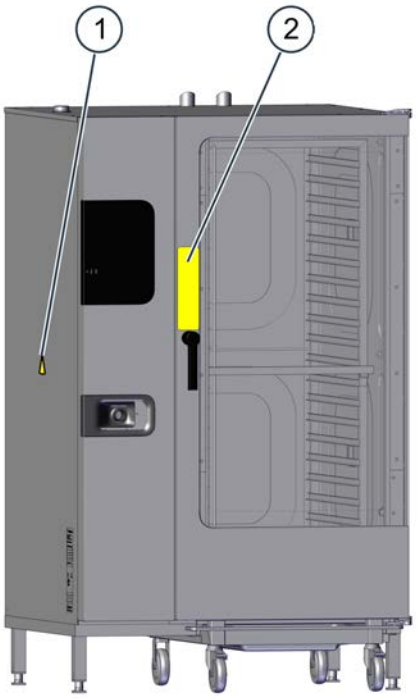
Podmínky při čištění

- Smějí se používat jen čisticí prostředky doporučené výrobcem.
- K čištění se NESMÍ používat vysokotlaký čistič.
- K čištění vnějších částí se NESMÍ používat proud vody. Proud vody navíjecí ruční sprchy se smí používat výhradně k čištění varného prostoru.
- Konvektomat se NESMÍ ošetřovat kyselinami a nesmí být vystavován kyselým parám, kromě odstraňování vodního kamene z varného prostoru a bojleru autorizovanou servisní firmou podle návodu výrobce.

3.3 Výstražná upozornění na konvektomatu

Umístění výstražných upozornění

Následující obrázek představuje elektrický konvektomat velikosti 20.20 v zastoupení za všechny skříňové přístroje:



Zavážecí vozík



Zavážecí vozík talířů (opce)



Potřebná výstražná upozornění

Následující výstražná upozornění musí být vždy umístěna na konvektomatu a příslušenství dobře viditelně na označených místech.

Oblast	Výstražné upozornění	Popis
1		Varování před nebezpečným elektrickým napětím / úrazem elektrickým proudem Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem ze strany vodivých součástí, když se ochranný kryt otevře.
2		Varování před horkou párou a výpary Hrozí nebezpečí opaření unikající párou a výpary při otevření dveří přístroje.
2 a 3		Varování před horkým pokrmem, horkými nosiči pokrmů a horkými tekutinami Hrozí nebezpečí popálení horkým pokrmem a horkými nosiči pokrmů, když se nosiče pokrmů převrátí z úrovně zásuvu nebo pokrm ze šikmo držených nosičů pokrmů sklouzne. Toto nebezpečí hrozí především u úrovní zásuvů, které jsou nad úrovní, do které může obsluha vidět. Hrozí nebezpečí opaření rozlitím tekutého pokrmu, když se do horních úrovní zásuvů vkládají tekutiny nebo pokrmy, které během tepelné úpravy zkapalňují. Nepoužívejte horní úrovně zásuvů, do kterých nemůžete vidět, se pro tekuté pokrmy nebo pokrmy, které se zkapalňují.

Oblast	Výstražné upozornění	Popis
3		Varování před převrácením a převržením zavážecího vozíku nebo zavážecího vozíku talířů Hrozí nebezpečí převrácení zavážecího vozíku nebo zavážecího vozíku talířů, když se s nimi pohybuje. Pohybujte zavážecím vozíkem nebo zavážecím vozíkem talířů jen velmi opatrně. Při pohybování zavážecího vozíku nebo zavážecího vozíku talířů dbejte na překážející předměty nebo na nerovnosti podlahy.
4 jen u verze pro věznice		Varování před horkými povrchy Hrozí nebezpečí popálení horkými povrchy na rukojeti zavážecího vozíku.

3.4 ⚠ Nebezpečí v přehledu

Zásadní pravidla pro zacházení s nebezpečím a bezpečnostní opatření

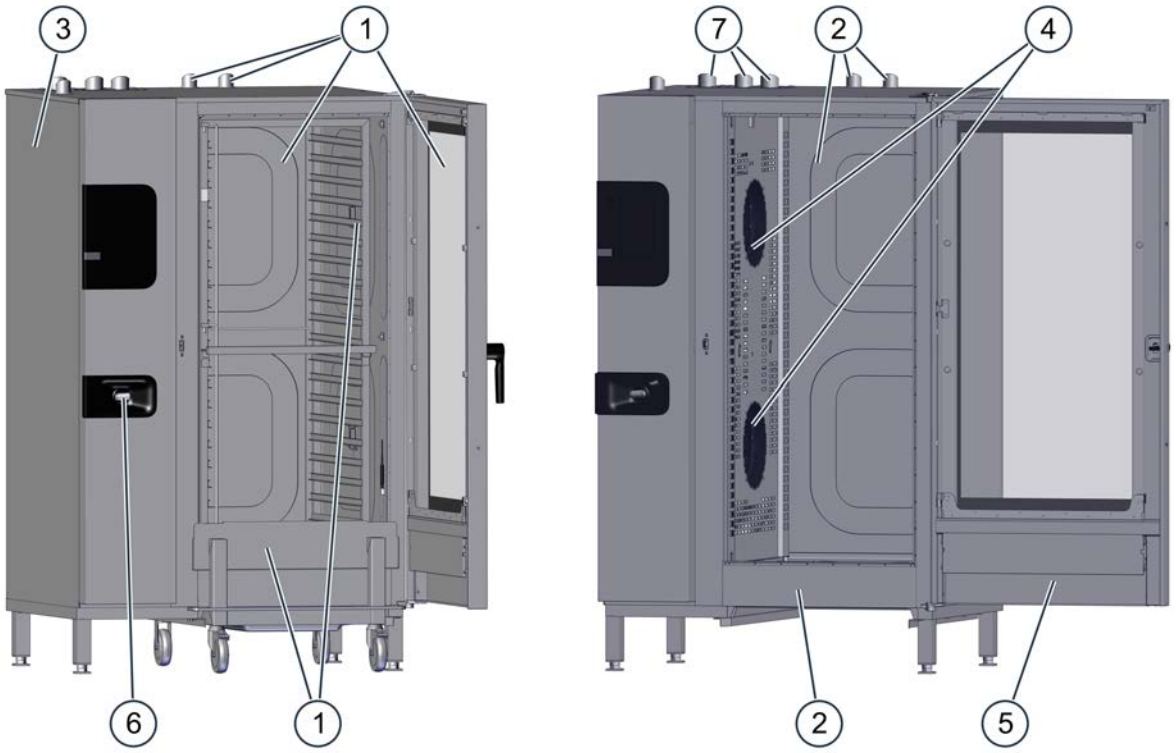
Konvektomat je konstruován tak, že je uživatel chráněn přede všemi nebezpečími, jimž lze konstrukcí vhodně zabránit.

Vzhledem k účelu konvektomatu však přetrvávají zbytková nebezpečí, k jejichž zabránění jsou nutná některá preventivní opatření. Před některými z těchto nebezpečí vás do určité míry může chránit některé bezpečnostní zařízení. Musíte však dbát na to, aby tato bezpečnostní zařízení byla na svém místě a byla funkční.

Dále se dozvíte, jakého druhu tato zbytková nebezpečí jsou a jaký účinek mají.

Nebezpečná místa

Následující obrázek představuje konvektomat velikosti 20.20 v zastoupení za všechny skříňové přístroje:



Vyvíjení tepla (1)

Konvektomat je ve varném prostoru, na vnitřní straně dveří přístroje a na hrdlech na vrchní straně přístroje horký. Tento faktor způsobuje:

- Nebezpečí požáru předáváním tepla konvektomatu
- Nebezpečí popálení na horkém povrchu vně a uvnitř konvektomatu, uvnitř navíc na horkých částech přístroje, nosičích pokrmů dalším příslušenství používaném k tepelné úpravě
- Nebezpečí popálení na hrdlech na horní straně přístroje
- Nebezpečí popálení na horkém zavážecím vozíku, když se po tepelné úpravě vyjme z přístroje a odloží na jiné místo

Horká pára / výpary (2)

Konvektomat vytváří horkou páru popř. výpary, které při otevření dveří přístroje unikají a při zavřených dveřích přístroje se odvádí hrdlem odpadního vzduchu nahoře na konvektomatu. Tento faktor způsobuje:

- Nebezpečí opaření horkou párou a výpary při otevření dveří přístroje. Dveře přístroje vás chrání před horkou párou, když při otvírání dveří použijete větrací polohu před zaaretováním a poté dveře pomalu a opatrně otvíráte. Vždy dbejte na to, aby byly dveře přístroje v pořádku.
- Nebezpečí opaření horkou párou a horkým tukem, když proud vody stříká do horkého tuku
- Nebezpečí opaření při vysoké teplotě na hrdlech na horní straně přístroje

Horké tekutiny

V konvektomatu se tepelně upravují potraviny. Tyto potraviny mohou být také tekuté nebo mohou během tepelné úpravy zkapalnit. Tento faktor způsobuje:

- Nebezpečí opaření horkými tekutinami, které se mohou při nesprávné manipulaci rozlít.

Vodivé součásti (3)

Konvektomat obsahuje vodivé součásti. Tento faktor znamená:

- Nebezpečí ze strany vodivých součástí, když není kryt na svém místě
- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem, když se konvektomat čistí zvenku ruční sprchou

Kolo ventilátoru (4)

V konvektomatu je obsaženo kolo ventilátoru popřípadě dvě kola ventilátoru, podle velikosti zařízení. Tento faktor způsobuje:

- Nebezpečí poranění rukou kolem ventilátoru ve varném prostoru za sacím plechem, když není plech správně namontován na svém místě

Kontakt s čisticími prostředky

Konvektomat se musí čistit speciálními čisticími prostředky. Tento faktor způsobuje:

- Nebezpečí ze strany čisticích prostředků s částečně leptavým účinkem

Části posuvné proti sobě (5)

Při různých činnostech, jako je zavírání/otvírání dveří přístroje nebo čistění dveří přístroje hrozí nebezpečí, že si pohmoždíte a pořežete ruku.

Ruční sprcha (6)

U konvektomatu je ruční sprcha, která může vyvolat různá nebezpečí:

- Nebezpečí opaření, když se do horkého varného prostoru stříká ruční sprchou, např. při čištění.
- Nebezpečí opaření, když konvektomat stojí v bezprostřední blízkosti přístrojů pro ohřívání tekutého tuku a když se ruční sprchou stříká voda z bezprostřední blízkosti do těchto přístrojů
- Nebezpečí opaření, když je ve varném prostoru nádoba s horkým tukem, do které se stříká ruční sprchou voda
- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem, když se konvektomat čistí zvenku ruční sprchou

Přerušení chladicího řetězce

Při předčasném vkládání do varného prostoru komory, např. při předvolbě doby spuštění programu tepelné úpravy nebo při přerušení tepelné úpravy se může přerušit chladicí řetězec chlazených potravin. Tento faktor způsobuje:

- Nebezpečí pro vaše hosty ze strany mikrobiologické kontaminace potravin

Plyn (7)

Konvektomat je plynový přístroj Tento faktor podmiňuje další nebezpečí:

- Nebezpečí exploze při vadném např netěsném plynovém vedení
- Nebezpečí popálení horkým odpadním plynem u hrdel spalin
- Nebezpečí požáru horkým odpadním plynem nad plynovým přístrojem
- Nebezpečí nedostatku kyslíku v kuchyni při chybně nastaveném hořáku, nedostatku vzduchu a/ nebo vedení odpadního plynu

3.5 ⚠ Nebezpečí a bezpečnostní opatření za provozu

Zdroj nebezpečí: horko - horké povrchy

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí popálení o horké povrchy	Vnější dveře přístroje	Nedotýkejte se déle povrchu
	▪ V celém varném prostoru vč. všech částí, které se během režimu tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely uvnitř ▪ Na dveřích přístroje uvnitř	Noste předepsaný ochranný oděv, především ochranné rukavice
	Na horní straně přístroje u **elektrických spotřebičů**: ▪ Hrdlo odpadního vzduchu ▪ Větrací hrdlo	
	Na horní straně přístroje u **plynových spotřebičů**: ▪ Hrdlo odpadního vzduchu ▪ Hrdlo spalin ▪ Větrací hrdlo	

Zdroj nebezpečí: horko - horká pára/výpary

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí opaření horkou párou	Před přístrojem, pokud nejsou dveře v pořádku	Zkontrolujte stav dveří přístroje
	Před přístrojem, když se varný prostor chladí funkcí 'Cool down'	▪ Odstupte od přístroje, protože z otevřených dveří přístroje bude vycházet horká pára a výpary ▪ Nevkládejte hlavu do varného prostoru
	Při otvírání dveří přístroje	▪ Otevřete dveře přístroje do první aretační pozice a nechte chvilku vyjít horkou páru a výpary. ▪ Pomalu a opatrně otevřete dveře přístroje dále ▪ Nevkládejte hlavu do varného prostoru
	U **elektrických spotřebičů**: ▪ Nad hrdlem odpadního vzduchu	Nepřibližujte se částmi těla k hrdlu odpadního vzduchu
	U **plynových spotřebičů**: ▪ Nad hrdlem odpadního vzduchu a spalin	Nepřibližujte části těla k hrdlu odpadního vzduchu a spalin

Zdroj nebezpečí: horko - horká tekutina

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí opaření horkou tekutinou	▪ Ve vnitřním prostoru ▪ Mimo přístroj	Používejte jen nádoby s vhodnými rozměry GN
		Při použití zavážecího vozíku talířů: ▪ Používejte jen dovolené talíře s vhodným průměrem
		Dbejte na maximální hmotnost náplně
		Nosiče pokrmů správně zasunout podle pravidel na strana 42 u zařízení velikosti X.10 resp. na strana 44 u zařízení velikosti X.20.
		Nádoby nebo talíře s tekutými pokrmy nebo s pokrmy, které zkapalňují, vkládejte jen do úrovní zásuvů, do kterých je vidět, a vyjímejte je ve vodorovné poloze
		Noste ochranné rukavice
		Pohybování zavážecím vozíkem ▪ Zablokovat pojistku zavážecího vozíku před prostrčením ▪ Převážejte horké tekutiny na zavážecím vozíku jen přikryté. ▪ Dbejte na to, aby se zavážecí vozík nepřevrátil. Toto nebezpečí hrozí, když se zavážecí vozík transportuje po šikmé ploše, narazí na překážku nebo je jeho přední strana více zatížená.

Zdroj nebezpečí . horké pokrmy a horké nosiče pokrmů

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí popálení horkými pokrmy a horkými nosiči pokrmů	Ve varném prostoru a mimo přístroj, když jsou nosiče pokrmů umístěny na kolejnicích L	Používejte jen nosiče pokrmů (plechy, rošty) se správným rozměrem pro pečení v zavážecím vozíku
		Dbejte na maximální hmotnost náplně
		Nosiče pokrmů správně zasunout podle pravidel na strana 43 u zařízení velikosti X.10 resp. na strana 44 u zařízení velikosti X.20.
		Vyjímejte nosiče pokrmů vodorovně a nevytahujte je příliš dopředu, protože by se z úrovní zásuvů převrátit
		Noste ochranné rukavice
		Pohybování zavážecím vozíkem ▪ Zablokovat pojistku zavážecího vozíku před prostrčením ▪ Dbejte na to, aby se zavážecí vozík nepřevrátil. Toto nebezpečí hrozí, když se zavážecí vozík transportuje po šikmé ploše, naráží na překážku nebo je jeho přední strana více zatížená.

Zdroj nebezpečí: horko - ostatní

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí požáru předáváním tepla přístroje	Když se vedle přístroje nebo na něj ukládají hořlavé materiály, plyny nebo tekutiny	Neukládejte vedle přístroje nebo na něj hořlavé materiály, plyny nebo tekutiny
Nebezpečí opaření vodním paprskem	Když je ve varném prostoru nádoba s tekutým tukem, do které se stříká paprskem vody	Nestříkejte do tekutého tuku

Zdroj nebezpečí: kontaminace potravin

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí mikrobiologickou kontaminací potravin	Při přerušení chladicího řetězce potravin předčasným naplněním varného prostoru	Dbejte na zachování chladicího řetězce: ▪ Nepřechovávejte v přístroji přechodně pokrmy ▪ Nízkoteplotní tepelnou úpravu (< 65 °C) nechte provádět jen odborným personálem
	Při ručním přerušení tepelné úpravy	▪ Tepelnou úpravu nikdy úmyslně nepřerušujte ▪ Nepřechovávejte v přístroji přechodně pokrmy
	Při přerušení tepelné úpravy výpadkem proudu	Po opětném naběhnutí přístroje počítejte s délkou doby opakovaného startu vzhledem ke stavu pokrmu
Nebezpečí mikrobiologickou kontaminací potravin při teplém prostředí v teplotním rozsahu 30 - 65 °C.	Při tepelné úpravě při nižších teplotách nebo při udržování teplých pokrmů, když se do přístroje vkládají paralelně studené potraviny	Během udržování teplých pokrmů nebo při tepelné úpravě při nižších teplotách do přístroje nevkládejte navíc studené potraviny
	Při tepelné úpravě při nižších teplotách nebo při udržování teplých pokrmů všeobecně	▪ Nízkoteplotní tepelnou úpravu (< 65 °C) nechte provádět jen odborným personálem ▪ Snížit před tepelnou úpravou při nižších teplotách počet mikroorganizmů na potravině, např. krátkým opečením.

Zdroj nebezpečí: plyn

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí exploze plynem	Když se přístrojem pohybuje	Přístrojem během provozu zásadně nepohybujte
Nebezpečí udušení pro nedostatek vzduchu k dýchání	V místě postavení konvektomatu	▪ Nepřestavujte dolní část přístroje ▪ Provozujte přístroj jen v bezvětrném prostředí ▪ Dbejte na to, aby nainstalovaná zavzdušňovací a odvzdušňovací zařízení fungovala a byla dodržována pravidla pro zavzdušňování předepsaná instalatérem plynu ▪ Dejte jednou ročně provádět údržbu přístroje

Zdroj nebezpečí: mechanika přístroje

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí poranění otáčejícím se kolem ventilátoru	Když se varný prostor ochlazuje pomocí 'Cool down' při otevřených dveřích přístroje a tím, že chybí sací plech, je volně kolo ventilátoru volně přístupné	Zjistit, zda je sací plech na místě a je zablokován
Nebezpečí uklouznutí po vytékajícím kondenzátu	▪ Před přístrojem ▪ Pod zavážecím vozíkem, když se jím pohybuje	▪ Udržujte podlahu kolem přístroje vždy suchou ▪ Vaničku pro zachycování kondenzátu minimálně jednou denně vyprazdňujte
Nebezpečí zhmoždění rukou	Při zasunování zavážecího vozíku	Při pohyování zavážecím vozíkem používejte vždy rukojeť zavážecího vozíku

3.6 ⚠ Nebezpečí a bezpečnostní opatření při čištění

Zdroj nebezpečí: čisticí prostředek

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí poleptání a podráždění kůže, očí a dýchacích orgánů kontaktem s čisticími prostředky a jejich parami	Při plně automatickém čištění: Přede dveřmi přístroje	▪ Během plně automatického čištění varného prostoru s připojenými kanystry neotvírat dveře přístroje ▪ Během plně automatického čištění varného prostoru s jednotlivým dávkováním otevřít dveře jen na výzvu softwaru
	Při všech činnostech spojených s čištěním	▪ Zabránit styku čisticího prostředku s očima a kůží ▪ Nezahřívat přístroj s aplikovaným čisticím prostředkem To je dovoleno jen v kontrolovaném průběhu poloautomatického nebo plně automatického čištění. ▪ Stříkat do přístroje čisticí prostředek jen po výzvě softwaru nebo při teplotě varného prostoru max. do 60 °C. ▪ Nevdechujte mlhu ▪ Noste osobní ochranné pracovní prostředky
	Při zacházení s kanystry s čisticím prostředkem	Noste osobní ochranné pracovní prostředky
	Při zacházení s lahvičkami pro jednotlivé dávkování	Noste osobní ochranné pracovní prostředky
	Když se používají agresivní čisticí prostředky	Používat jen čisticí prostředky specifikované v části 'Čisticí prostředky' na straně 73

Zdroj nebezpečí: kontaminace potravin

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí kontaminace potravin čisticími prostředky	Při nesprávném zacházení s lahvičkou pro jednotlivé dávkování čisticího a oplachovacího prostředku	▪ Dbát na to, aby pracovní plocha nebyla potřísněna čisticím nebo oplachovacím prostředkem ▪ Neodkládat prázdné lahvičky pro jednotlivé dávkování na pracovní plochu, protože by mohly vně stékat kapky čisticího nebo oplachovacího prostředku
Nebezpečí kontaminace potravin čisticími prostředky	Když se po poloautomatickém čištění u přístrojů bez ruční sprchy varný prostor nedostatečně vypláchne,	Pro vyplachování místo ruční sprchy použít externí vodní paprsek nebo vypláchnout varný prostor, příslušenství a prostor za sacím plechem velkým množstvím vody a vytřít měkkým hadříkem

Zdroj nebezpečí: horko

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí popálení o horké povrchy	Vnější dveře přístroje	▪ Před začátkem čištění počkejte, dokud se vnitřní prostor neochladí na teplotu nižší než 60 °C ▪ Noste předepsaný ochranný oděv, především ochranné rukavice
	▪ V celém varném prostoru vč. všech částí, které se během režimu tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely uvnitř ▪ Na dveřích přístroje uvnitř	
	Na horní straně přístroje u **elektrických spotřebičů**: ▪ Hrdlo odpadního vzduchu ▪ Větrací hrdlo	
	Na horní straně přístroje u **plynových spotřebičů**: ▪ Hrdlo odpadního vzduchu ▪ Hrdlo spalin ▪ Větrací hrdlo	
Nebezpečí opaření horkou párou, když se do horkého varného prostoru stříká voda	V celém varném prostoru	▪ Před začátkem čištění počkejte, dokud se varný prostor neochladí na teplotu nižší než 60 °C ▪ Noste předepsaný ochranný oděv, především ochranné rukavice
Nebezpečí opaření horkou párou	Před přístrojem, když se varný prostor chladí funkcí 'Cool down'	▪ Odstupte od přístroje, protože z otevřených dveří přístroje bude vycházet horká pára a výpary ▪ Nevkládejte hlavu do varného prostoru
Nebezpečí opaření vodním paprskem	Když se stříká vodním paprskem do přístroje, ve kterém je nádoba s tekutým tukem	Nestříkejte do tekutého tuku

Zdroj nebezpečí: elektrický proud

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při zkratu	Při kontaktu přístroje s vodou	▪ Nečistěte vnější skříň postříkáním vodou ▪ Klapka USB musí být při čištění vždy zavřená

Zdroj nebezpečí: mechanika přístroje

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí poranění otáčejícím se kolem ventilátoru	Když se varný prostor ochlazuje pomocí 'Cool down' při otevřených dveřích přístroje a tím, že chybí sací plech, je volně kolo ventilátoru volně přístupné	Zjistit, zda je sací plech na místě a je zablokován
Nebezpečí zhmoždění rukou a ustřižení prstů	Při otvírání a zavírání dveří z dvojitého skla	Při této činnosti je třeba dávat pozor
Nebezpečí zhmoždění rukou	Při ručím čištění předehřívacího můstku	▪ Dbejte na to, že se předehřívací můstek sám pohybuje zpět, když byl zatlačen dozadu ▪ Při této činnosti je třeba dávat pozor

3.7 ⚠ Nebezpečí a bezpečnostní opatření pří údržbě

Zdroj nebezpečí: horko

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí popálení o horké povrchy	Vnější dveře přístroje ▪ V celém varném prostoru vč. všech částí, které se během režimu tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely uvnitř ▪ Na dveřích přístroje uvnitř Na horní straně přístroje u **elektrických spotřebičů**: ▪ Hrdlo odpadního vzduchu ▪ Větrací hrdlo Na horní straně přístroje u **plynových spotřebičů**: ▪ Hrdlo odpadního vzduchu ▪ Hrdlo spalin ▪ Větrací hrdlo	▪ Před začátkem údržbářských prací počkejte, dokud se vnitřní prostor neochladí na teplotu nižší než 60 °C ▪ Noste předepsaný ochranný oděv, především ochranné rukavice

Zdroj nebezpečí: elektrický proud

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem ze strany vodivých součástí	▪ Pod krytem ▪ Pod obslužným panelem ▪ U síťového přívodu	▪ Údržbářské práce pod krytem, pod obslužným panelem a u síťového přívodu smějí provádět jen odborníci v oboru elektro autorizovaného servisního podniku ▪ Kryt a obslužný panel nedemontujte

Zdroj nebezpečí: mechanika přístroje

Nebezpečí	Kde popř. ve kterých situacích se nebezpečí vyskytuje?	Protiopatření
Nebezpečí pořezání o ostré hrany	Při údržbářských pracích	▪ Při této činnosti je třeba dávat pozor ▪ Noste osobní ochranné pracovní prostředky

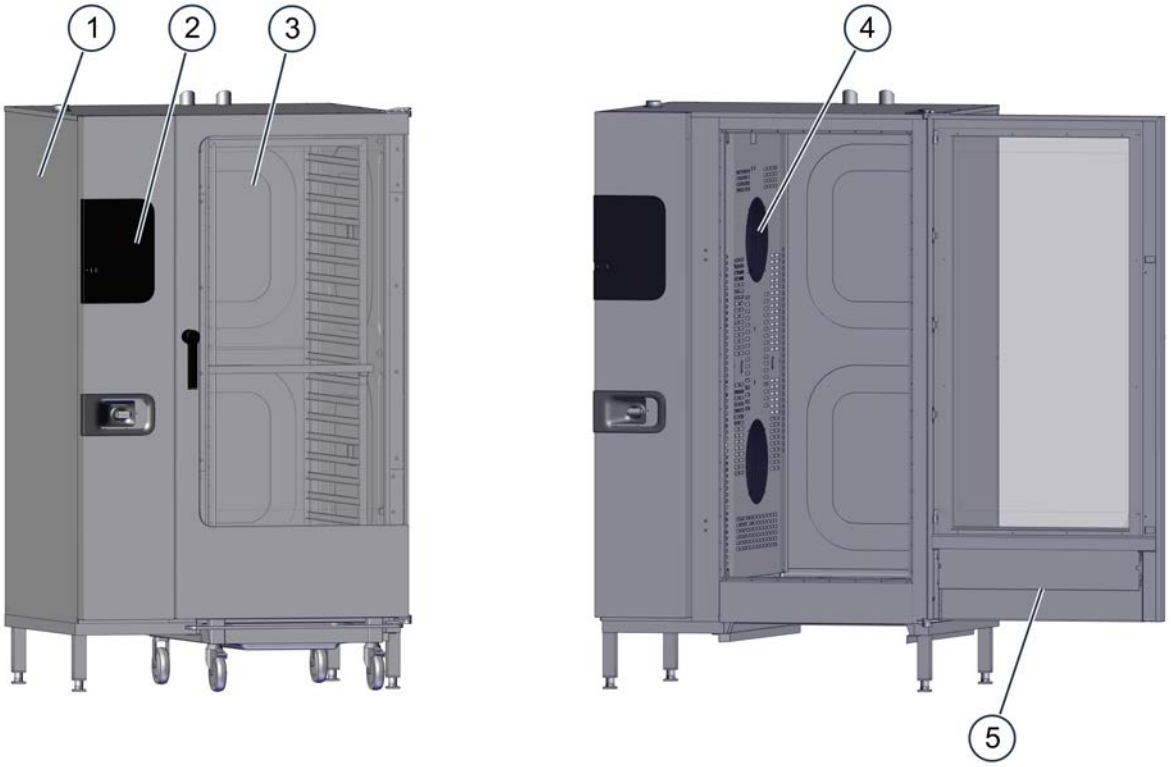
3.8 ⚠ Bezpečnostní zřízení

Význam

Konvektomat má řadu bezpečnostních zařízení, která chrání uživatele před nebezpečími. Všechna bezpečnostní zařízení musí být při provozu konvektomatu bezpodmínečně přítomná a funkční.

Poloha a funkce (skříňové přístroje)

Následující obrázek představuje elektrický konvektomat velikosti 20.20 v zastoupení za všechny skříňové přístroje:



Poz.	Bezpečnostní zařízení	Funkce	Zkouška
1	Kryt, sejmutelný jen pomocí nástrojů	▪ Zabraňuje neúmyslnému doteku vodivých součástí ▪ Zabraňuje zasažení do pohybujícího se kola ventilátoru v připojovacím prostoru	Zkontrolovat, jestli je kryt na místě
2	Obslužný panel, sejmutelný jen pomocí nástrojů	Zabraňuje neúmyslnému doteku vodivých součástí	Zkontrolovat, jestli je obslužný panel na místě
3	Dveře přístroje s magnetickým spínačem dveří	Dveře přístroje: Chrání vnější obsluhu a vnější prostor před horkou párou	Pravidelně kontrolovat sklo ohledně poškrábání, prasklin, rýh a pod. a pokud se vyskytnou, vyměnit

Poz.	Bezpečnostní zařízení	Funkce	Zkouška
		Magnetický spínač dveří (elektrický senzor pro dveře): ▪ Ukončí při otvírání dveří přístroje provoz: ▪ kola ventilátoru (zastavení po několika sekundách) ▪ Topný článek ▪ rozdělování čisticího prostředku při automatickém čištění varného prostoru ▪ Vyzývá k uzavření dveří zařízení	Při nižší teplotě zkontrolujte magnetický spínač dveří **Postup:** ▪ Zcela otevřít dveře přístroje ▪ Stisknout Start **Výsledek**: Motor se nesmí rozběhnout.
4	Sací plech ve varném prostoru, demontovatelný jen pomocí nástroje	Zabraňuje zasažení do pohybujícího se kola ventilátoru a stará se o dobré rozložení tepla	Viz k tomu 'Odblokování a zablokování sacího plechu' na straně 99
5	Integrovaný předehřívací můstek ve dveřích přístroje	Zabraňuje opaření unikající párou, když se během předehřívání zavážecí vozík nenachází v zařízení	Žádné
6 **(bez vyobrazení)**	Ochranný omezovač teploty ▪ Bojler ▪ Varný prostor	Vypíná přístroj při nadměrné teplotě	V případě chyby se vydává kód chyby. (Pro nastavení ochranného omezovače teploty na původní hodnotu kontaktujte autorizovanou servisní firmu)
7 **(bez vyobrazení)**	Nový začátek po výpadku proudu, pokud byl v přístroji čisticí prostředek	Spouští plně automatické čištění varného prostoru po výpadku proudu znovu v definovaném stavu	Žádné
8 **(instalováno zákazníkem)**	Rozpojovací zařízení	Slouží při čištění, opravách a údržbě a v případě nebezpečí k odpojení přístroje od napájení.	Zkouška obsluhujícím personálem není zapotřebí.
9 **(instalováno zákazníkem)**	Uzavírací zařízení plynu	Slouží při čištění, opravách a údržbě a v případě nebezpečí k odpojení přístroje od zásobování plynem	Zkouška obsluhujícím personálem není zapotřebí.

3.9 Požadavky na personál, pracoviště

Požadavky na personál podniku

Tabulka popisuje kvalifikace, které jsou potřebné pro provádění uvedených rolí. Jedna osoba může v závislosti ne potřebě a organizaci práce vykonávat více funkcí, pokud má pro danou roli potřebnou kvalifikaci.

Personál	Potřebná kvalifikace	Činnosti
Kuchař	▪ Má odborné vzdělání v oboru ▪ Zná zákony o potravinách, vyhlášky o potravinách, hygienické zákony a vyhlášky specifické pro danou zemi ▪ Musí dokumentovat podle HACCP ▪ Je poučena o obsluze konvektomatu	Provádí hlavně organizační činnosti, jako je např. ▪ Zadávání dat profilu tepelné úpravy ▪ Úpravy Stávajících profilů tepelné úpravy v kuchařce ▪ Vyvíjení nových profilů tepelné úpravy ▪ Provádění nastavení přístroje Kromě toho provádí v případě potřeby všechny činnosti obsluhy
Obsluha	▪ Je zaučená ▪ Je poučena o obsluze konvektomatu ▪ Pracuje pod dozorem ▪ Zná pravidla zacházení s těžkými břemeny	Provádí konkrétní obsluhu, jako je např. ▪ Vkládání pokkrmů do konvektomatu ▪ Start profilu tepelné úpravy ▪ Vyjímání pokrmů ▪ Čištění konvektomatu ▪ Menší údržbářské práce

Pracoviště během provozu

Pracoviště personálu je během provozu před dvířky přístroje.

Pracoviště při čištění a údržbě

Pracoviště personálu je během čistění a údržby celé oblast přístroje.

3.10 ⚠ Osobní ochranné pracovní prostředky

Provoz a údržba

Činnost	Potřebná pomůcka	Osobní ochranné pracovní prostředky
Vkládání / vyjímání pokrmů	Žádné	Pracovní oděv podle norem a směrnic specifických pro danou zemi (v Německu BGR 111) pro práce v kuchyních, především: ▪ Ochranný oděv ▪ Ochranné rukavice odolné proti teplotě (v Evropské unii podle EN 407) ▪ bezpečnostní obuv
Manipulace se sondou teploty jádra	Žádné	Pracovní oděv podle norem a směrnic specifických pro danou zemi (v Německu BGR 111) pro práce v kuchyních, především: ▪ Ochranný oděv ▪ Ochranné rukavice odolné proti teplotě (v Evropské unii podle EN 407)
Demontáž a montáž dílů	Nástroje a vybavení podle činnosti	Pracovní oděv podle norem a směrnic specifických pro danou zemi (v Německu BGR 111) pro práce v kuchyních, především: ▪ Ochranný oděv ▪ Ochranné rukavice odolné proti teplotě (v Evropské unii podle EN 407)

Čištění

Činnost	Pouitý čisticí prostředek	Osobní ochranné pracovní prostředky
Čištění varného prostoru jakéhokoli druhu Manipulace s kanystry s čisticím prostředkem	▪ ConvoClean forte ▪ ConvoClean new ▪ ConvoCare K (koncentrát) ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoClean new S ▪ ConvoCare S	Prvky ochranných prostředků jsou podle použitého čisticího prostředku a zvoleného způsobu čištění: ▪ Ochrana dýchacích cest ▪ Ochranné brýle ▪ Ochranné rukavice ▪ Ochranný oděv/zástěra Přesná specifikace těchto prvků je obsažena v bezpečnostních listech ES jednotlivých čisticích prostředků, jejichž aktuální vydání si můžete objednat přes výrobce. Dbejte na příslušné etikety čisticích prostředků.
Čištění dveří z dvojitého skla	Čisticí prostředek na sklo pro domácnost	Dbát na údaje příslušného výrobce čisticího prostředku
Čištění součástí a příslušenství podle příslušných návodů	Běžný mycí prostředek pro domácnost, nedráždící kůži, nealkalický, ph a pachově neutrální	Dbát na údaje příslušného výrobce čisticího prostředku
Čištění vnější skříně přístroje	Čisticí prostředek na ocel pro domácnost	Dbát na údaje příslušného výrobce čisticího prostředku

4 Jak postupovat při vaření

Účel této kapitoly

V této kapitile vám vysvětlíme, jak máte konvektomat plnit. Ukážeme vám, jak musíte zacházet s konvektomatem při vaření a jak máte postupovat při tepelné úpravě a regenerování.

Návody k zásadnímu postupu při tepelné úpravě vás krok za krokem provádějí postupy tepelné úpravy a regenerování. O obsluze softwaru nebo o zacházení s částmi přístroje se na tomto místě nebude podrobně pojednávat.

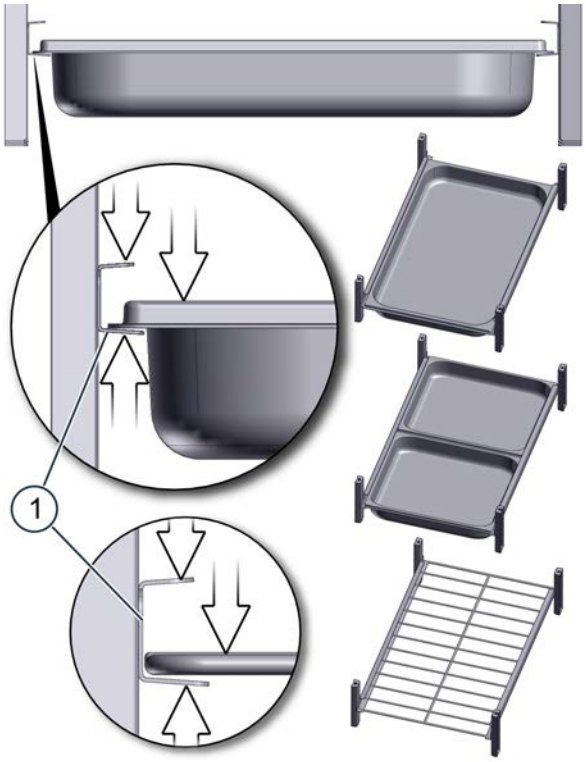
Pro seznámení s obsluhou a softvarem a jejich postupy si přečtěte návod k obsluze konvektomatu.

'Návody pro zacházení se zařízením při tepelné úpravě' vám vysvětluí konkrétní postupy při zacházení s konvektomatem a příslušným příslušenstvím.

4.1 Zásady pro plnění konvektomatu

4.1.1 Umístění nosičů pokrmů v zařízeních velikosti X.10

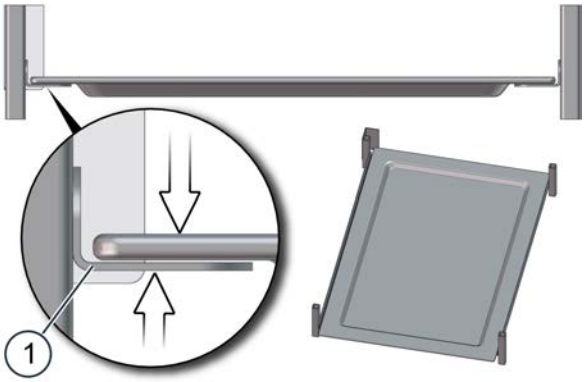
Gastronádoby GN/plechy velikosti 1/1, 1/2; rošty; v kolejnicích U (standardní provedení)



Pravidla pro zacházení

- Nádoby nebo rošt se musí zasunout MEZI obě ramena kolejnice U (1) až na doraz.
- Nádoby nebo rošt se musí zasunout nalevo a napravo ve stejné výšce do kolejnic U.
- Nádoby nebo rošt NESMÍ doléhat k hornímu ramenu kolejnice U.
- Na rošt se nesmí pokládat žádné nádoby.

Plech s rozměrem pečení 600 x 400, v kolejnicích L (provedení pro pekárny)

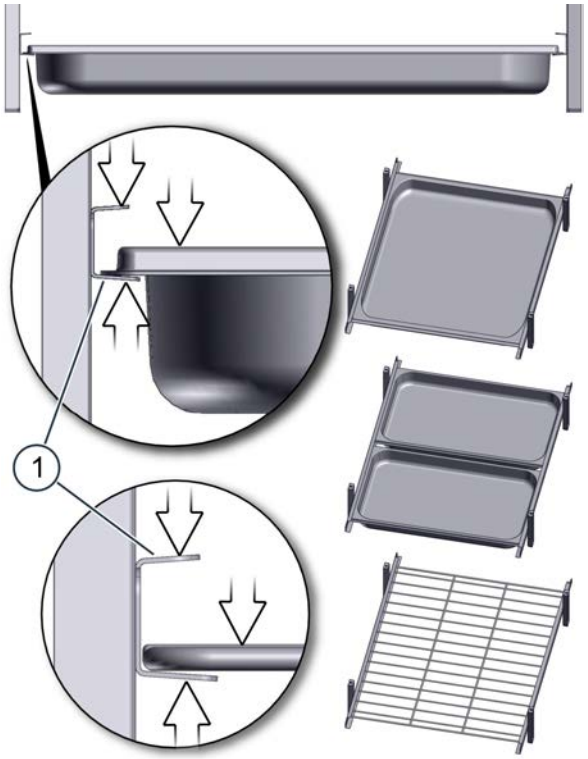


Pravidla pro zacházení

- Plechse musí zasunout na rameno kolejnice L (1) až na doraz.
- Plech se musí nasunout nalevo a napravo na kolejnice L ve stejné výšce.
- Plech se nesmí plnit tekutinami ani pokrmy, které během tepelné úpravy zkapalňují.
- Zobrazený způsob plnění je přípustný jen pro plechy (a popř. rošty), NE pro nádoby.
- Na plech se nesmí pokládat žádné nádoby.

4.1.2 Umístění nosičů pokrmů v zařízeních velikosti X.20

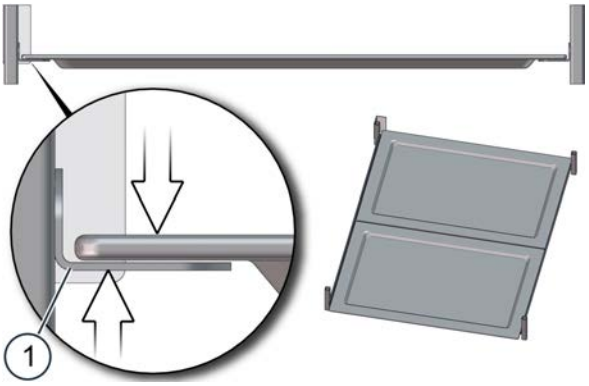
Gastronádoby GN/plechy velikosti 2/1, 1/1; rošty; v kolejnicích U (standardní provedení)



Pravidla pro zacházení

- Nádoby nebo rošt se musí zasunout MEZI obě ramena kolejnice U (1) až na doraz.
- Nádoby nebo rošt se musí zasunout nalevo a napravo ve stejné výšce do kolejnic U.
- Nádoby nebo rošt NESMÍ doléhat k hornímu ramenu kolejnice U.
- Na rošt se nesmí pokládat žádné nádoby.

Plech s rozměrem pečení 600 x 400, v kolejnicích L (provedení pro pekárny)



Pravidla pro zacházení

- Plechse musí zasunout na rameno kolejnice L (1) až na doraz.
- Plech se musí nasunout nalevo a napravo na kolejnice L ve stejné výšce.
- Plech se nesmí plnit tekutinami ani pokrmy, které během tepelné úpravy zkapalňují.
- Zobrazený způsob plnění je přípustný jen pro plechy (a popř. rošty), NE pro nádoby.
- Na plech se nesmí pokládat žádné nádoby.

4.1.3 Kapacita plnění konvektomatu

Maximální hmotnost náplně při tepelné úpravě

C4		12.20	20.10	20.20
Platí pro gastronádoby GN a pro plechy v rozměru pro pečení				
Maximální hmotnost náplně na jeden přístroj	[kg]	120	100	180
Maximální hmotnost náplně na jeden zásuv	[kg]	15	15	15

Maximální hmotnost náplně při regenerování

C4		12.20	20.10	20.20
Platí pro gastronádoby GN a pečicí plechy v rozměru pro pečení				
Maximální hmotnost náplně na jeden přístroj	[kg]	36	30	60
Maximální hmotnost náplně na jeden zásuv	[kg]	1.5	1.5	1.5
Platí pro talíře Ø 32 cm				
Maximální počet talířů na jeden přístroj	[ks]	74	61	122
Maximální hmotnost náplně na jeden talíř	[g]	360	360	360

Maximální počet nosičů pokrmů

C4		12.20	20.10	20.20
GN 1/1 zavážecí vozík, vzdálenost zásuvů 68 mm				
Počet gastronádob GN / plechů při plném využití vzdálenosti zásuvů	[ks]	24	20	40
GN 2/1 zavážecí vozík, vzdálenost zásuvů 68 mm				
Počet gastronádob GN / plechů při plném využití vzdálenosti zásuvů	[ks]	12	-	20
Rozměr pečicího plechu 600x400 zavážecího vozíku, vzdálenost zásuvů 80 mm				
Počet plechů	[ks]	-	17	-
Banketový vozík, vzdálenost kruhů 66 mm				
Počet talířů, průměr maximálně 32 cm	[ks]	74	61	122
Banketový vozík, vzdálenost kruhů 79 mm				
Počet talířů, průměr maximálně 32 cm	[ks]	59	50	98

4.2 Návody k zásadnímu postupu při tepelné úpravě

4.2.1 Bezpečné zacházení s přístrojem

Pro vaši bezpečnost a bezpečnost vašich spolupracovníků

Předtím, než budou vaši spolupracovníci poprvé s konvektomatem pracovat, se seznamte s obsahem kapitoly 'Pro vaši bezpečnost' na straně 22 a proveďte příslušná nařízení.

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí před začátkem práce seznámit s pravidly uvedenými v této části a že se jimi musí bezpodmínečně řídit.

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí před začátkem práce seznámit s upozorněními na nebezpečí uvedenými v této části a v následujících návodech a že bezpodmínečně musí provést opatření, která tam jsou jmenována.

Osobní ochranné pracovní prostředky vašich spolupracovníků

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí nosit osobní ochranné pracovní prostředky, které jsou uvedeny v kapitole 'Pro vaši bezpečnost', část 'Osobní ochranné prostředky' na straně 41 pro příslušné práce.

Chování při zápachu plynu

Když je cítit plyn, je třeba se bezpodmínečně řídit podle těchto bodů:

- Okamžitě přerušit přívod plynu.
- Důkladně vyvětrat místnost.
- Neobsluhujte žádný elektrický přístroj. Zabránit tvorbě jisker.
- Evakuovat budovu.
- Informovat dodavatele plynu a popř. hasiče telefonem mimo nebezpečnou oblast.

Základní pravidla pro bezpečný provoz

Pokud by se konvektomatem úmyslně nebo zjevně po instalaci nepřípustně pohnulo (chtěně či nedopatřením), smí se s přístrojem dále pracovat jen tehdy, když jsou splněny všechny níže uvedené podmínky:

- Zařízení a použité příslušenství nevykazuje žádná zřejmá poškození.
- Instalovaná napájecí vedení pro elektřinu, vodu, odpadní vodu a čisticí prostředky nevykazují žádné očividné poškození, pevně sedí, na žádném místě nekapou a po vizuální kontrole působí bezpečným a funkceschopným dojmem.
- 'Požadavky na funkčnost konvektomatu' na straně 23 jsou splněny.
- 'Požadavky na okolí konvektomatu' na straně 23 jsou splněny.
- Všechna výstražná upozornění se nacházejí určeném místě.

Jen u plynových přístrojů:

- Na všech součástech konvektomatu vedoucích plyn byla servisním technikem zkontrolována těsnost všech spojovacích a připojovacích součástí vedoucích plyn a na všech uvedených místech mimo přístroj a v přístroji je vytvořena plynotěsnost.

Pravidla pro bezpečný provoz skříňových přístrojů

Aby bylo možné zabránit ohrožení, je třeba při provozu dodržovat tato pravidla:

- Hrdlo odpadního vzduchu a spalin a větrací hrdlo na horní straně přístroje a větrací otvory na dně přístroje nesmí být zakryté, posunuté nebo zablokované.
- Nasiče pokrmů musí být zasunuty správně podle pravidel na strana 42 u zařízení velikosti X.10 resp. na strana 44 u přístroje velikosti X.20.
- Sací plech musí být řádně zajištěný.

Horké povrchy

⚠VAROVANIE

Nebezpečí popálení vysokými teplotami ve varném prostoru a na vnitřní straně dveří přístroje

Dotýkání se všech vnitřních částí varného prostoru, vnitřní strany dveří přístroje a všech částí, které se během tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely ve varném prostoru, může způsobit popálení.

- Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

Horká pára / výpary

⚠VAROVANIE

Nebezpečí opaření horkou párou a výpary

Unikající horká pára a výpary mohou způsobit opatření obličeje, rukou a nohou.

- Otvírejte dveře přístroje vždy nejdříve do první aretační pozice a chvilku počkejte, aby mohla horká pára a výpary uniknout. Potom otvírejte dveře přístroje pomalu a opatrně dále.
- V žádném případě nevkládejte hlavu do varného prostoru.
- Když se varný prostor chladí funkcí 'Cool down', odstupte od přístroje, protože bude z otevřených dveří přístroje vycházet horká pára a výpary.

Přerušení chladicího řetězce

⚠VAROVANIE

Nebezpečí mikrobiologické kontaminace potravin přerušením chladicího řetězce

Při předčasném vkládání do varného prostoru komory, např. při předvolbě doby spuštění programu tepelné úpravy, se může přerušit chladicí řetězec chlazených potravin.

- Při časovém plánování plnění, např. při předvolbě doby startu programu, vždy dbejte na zachování chladicího řetězce.
- Nikdy přístroj nepoužívejte pro přechodné ukládání pokrmů.
- Nikdy úmyslně nepřerušujte tepelnou úpravu.
- Po opětném naběhnutí přístroje po výpadku proudu počítejte s délkou doby opětného naběhnutí vzhledem ke stavu pokrmu.
- Nízkoteplotní tepelnou úpravu (< 65 °C) smí provádět jen odborný personál.

Růst mikroorganizmů při 30 - 65 °C

⚠VAROVANIE

Nebezpečí zkažení potravin růstem mikroorganizmů v teplém prostředí (teplotní rozsah 30 - 65 °C)

Udržování teplých pokrmů nebo při tepelné úpravě potravin při nižších teplotách může plněním varného prostoru studenými potravinami teplota varného prostoru natolik poklesnout, že může dojít ke kritickému růstu mikroorganizmů.

- Nevkládejte do přístroje studené potraviny, když upravujete pokrmy při nižších teplotách nebo když udržujete pokrmy teplé.
- Snižte před tepelnou úpravou při nižších teplotách počet mikroorganizmů na potravině např. krátkým opečením.
- Nízkoteplotní tepelnou úpravu (< 65 °C) smí provádět jen odborný personál.

Unikající plyn

⚠NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečí exploze unikajícím plynem

Unikající plyn může při vznícení vést k explozi.

- Přístrojem během provozu zásadně nepohybujte.

Nedostatek kyslíku

⚠NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečí udušení pro nedostatek vzduchu k dýchání

Nedostatečné větrání v místě postavení může vést při provozu přístroje k udušení.

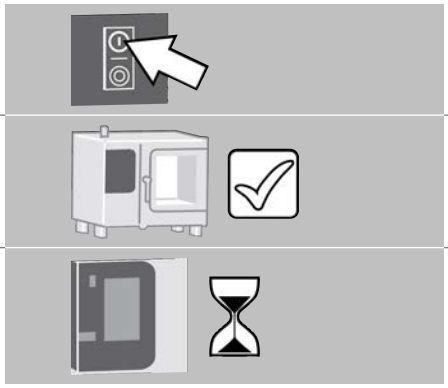
- Nepřestavuje spodní část přístroje.
- Provozujte přístroj jen v bezvětrném prostředí.
- Zajistěte, aby nainstalovaná zavzdušňovací a odvzdušňovací zařízení fungovala a byla dodržována pravidla pro zavzdušňování předepsaná instalatérem plynu.
- Dejte jednou ročně provést údržbu přístroje.

4.2.2 Zapínání a vypínání konvektomatu

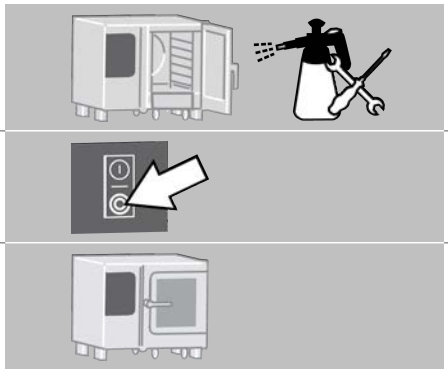
⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s konvektomatem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 46 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Zapnutí konvektomatu

1.		Zapněte konvektomat.
2.		Zkontrolujte, jestli osvětlení varného prostoru svítí, když přístroj provádí vlastní diagnostiku.
3.		Vyčkejte, dokud nebude software připraven k provozu.

Vypnutí konvektomatu po skončení práce

1.		Proveďte potřebná čištění podle planu čištění a údržby.
2.		Vypněte konvektomat.
3.		Přivřete dveře přístroje, aby mohla unikat vlhkost.

Konvektomat před delšími přestávkami v provozu vypnout

Před delšími přestávkami v provozu vypněte vodu, plyn a proud před zařízením.

4.2.3 Jak vařit

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s konvektomatem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 46 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Vkládání a vyjímání pokrmů 56
- Uložení a vyjmutí sondy teploty jádra 65
- Použití USB flash disku 68

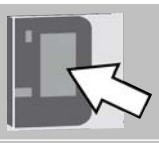
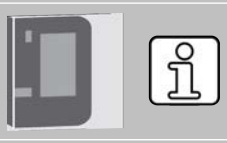
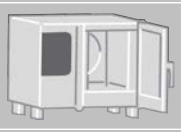
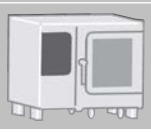
Pravidla

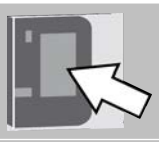
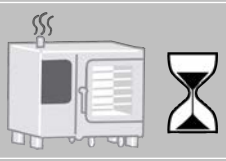
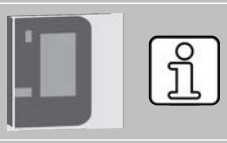
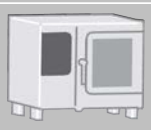
Plnění konvektomatu talíři je dovoleno zásadně jen při regenerování.

Předpoklady

- Jste s obsluhou softwaru obeznámeni natolik, že můžete vyvolat uložené profily tepelné úpravy podle vašeho pokrmu nebo můžete zadat nové profily tepelné úpravy a spustit je.
- Konvektomat a použité příslušenství jsou řádně vyčištěné.
- Ve varném prostoru nejsou žádná cizí tělesa.
- Odtok varného prostoru je volný a není ucpaný nebo zablokovaný žádnými zbytky. Síto na odtoku varného prostoru je na místě.
- Vnitřní skleněné dveře přístroje jsou řádně zablokované.
- Klapka USB zakrývá přípojku pro USB.
- Sací plech je řádně zajištěný.
- Připravili jste pokrm ke vložení do konvektomatu v zavážecím vozíku nebo v zavážecím vozíku talířů.

Jak vařit

1.		Vyvolejte profil tepelné úpravy z kuchařky nebo zadejte nový profil tepelné úpravy.
2.		Dbejte na výzvy softwaru.
3.		Otevřete dveře přístroje.
4.		Vložte do konvektomatu připravený pokrm.
5.		Opět zavřete dveře přístroje.

6.		Spusťte postup tepelné úpravy.
7.		Vyčkejte na postup tepelné úpravy.
8.		Jakmile je postup tepelné úpravy ukončen, zazní signál. Dbejte na výzvy softwaru.
9.		Otevřete dveře přístroje.
10.		Vyjměte pokrm.
11.		Opět zavřete dveře přístroje.

4.3 Návody pro zacházení se zařízením při tepelné úpravě

4.3.1 ⚠ Bezpečné zacházení s přístrojem

Pro vaši bezpečnost a bezpečnost vašich spolupracovníků

Předtím, než budou vaši spolupracovníci poprvé s konvektomatem pracovat, se seznamte s obsahem kapitoly 'Pro vaši bezpečnost' na straně 22 a proveďte příslušná nařízení.

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí před začátkem práce seznámit s pravidly uvedenými v této části a že se jimi musí bezpodmínečně řídit.

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí před začátkem práce seznámit s upozorněními na nebezpečí uvedenými v této části a v následujících návodech a že bezpodmínečně musí provést opatření, která tam jsou jmenována.

Osobní ochranné pracovní prostředky vašich spolupracovníků

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí nosit osobní ochranné pracovní prostředky, které jsou uvedeny v kapitole 'Pro vaši bezpečnost', část 'Osobní ochranné prostředky' na straně 41 pro příslušné práce.

Chování při zápachu plynu

Když je cítit plyn, je třeba se bezpodmínečně řídit podle těchto bodů:

- Okamžitě přerušit přívod plynu.
- Důkladně vyvětrat místnost.
- Neobsluhujte žádný elektrický přístroj. Zabránit tvorbě jisker.
- Evakuovat budovu.
- Informovat dodavatele plynu a popř. hasiče telefonem mimo nebezpečnou oblast.

Zacházení s těžkými břemeny

Upozorněte své spolupracovníky na to, že zvedání těžkých nádob a pohybování těžkými zavážecími vozíky může způsobit únavu, nevolnost a poruchy pohybového ústrojí.

Horké povrchy

⚠VAROVANIE

Nebezpečí popálení vysokými teplotami ve varném prostoru a na vnitřní straně dveří přístroje

Dotýkání se všech vnitřních částí varného prostoru, vnitřní strany dveří přístroje a všech částí, které se během tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely ve varném prostoru, může způsobit popálení.

▷ Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

Horká pára / výpary

⚠VAROVANIE

Nebezpečí opaření horkou párou a výpary

Unikající horká pára a výpary mohou způsobit opatření obličeje, rukou a nohou.

▷ Otvírejte dveře přístroje vždy nejdříve do první aretační pozice a chvilku počkejte, aby mohla horká pára a výpary uniknout. Potom otvírejte dveře přístroje pomalu a opatrně dále.
▷ V žádném případě nevkládejte hlavu do varného prostoru.
▷ Když se varný prostor chladí funkcí 'Cool down', odstupte od přístroje, protože bude z otevřených dveří přístroje vycházet horká pára a výpary.

Vlhká podlaha kuchyně

⚠UPOZORNENIE

Nebezpečí uklouznutí po vytékajícím kondenzátu

Kondenzát kapající při otevření dveří přístroje na podlahu nebo vytékající při pohybování zavážecím vozíkem může způsobit uklouznutí obsluhy před přístrojem.

- ▷ Udržujte podlahu kolem přístroje suchou.
- ▷ Vyprazdňujte vaničku pro zachycování kondenzátu minimálně jednou denně.

Unikající plyn

⚠NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečí exploze unikajícím plynem

Unikající plyn může při vznícení vést k explozi.

- ▷ Přístrojem během provozu zásadně nepohybujte.

Nedostatek kyslíku

⚠NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečí udušení pro nedostatek vzduchu k dýchání

Nedostatečné větrání v místě postavení může vést při provozu přístroje k udušení.

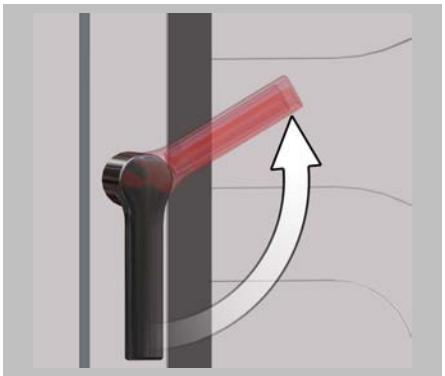
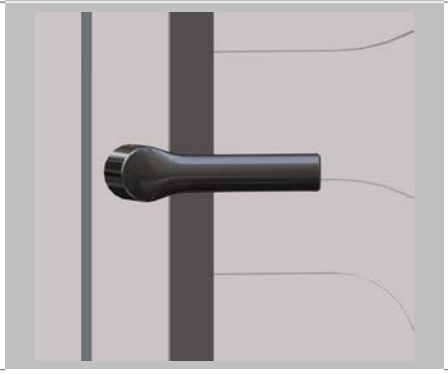
- ▷ Nepřestavuje spodní část přístroje.
- ▷ Provozujte přístroj jen v bezvětrném prostředí.
- ▷ Zajistěte, aby nainstalovaná zavzdušňovací a odvzdušňovací zařízení fungovala a byla dodržována pravidla pro zavzdušňování předepsaná instalatérem plynu.
- ▷ Dejte jednou ročně provést údržbu přístroje.

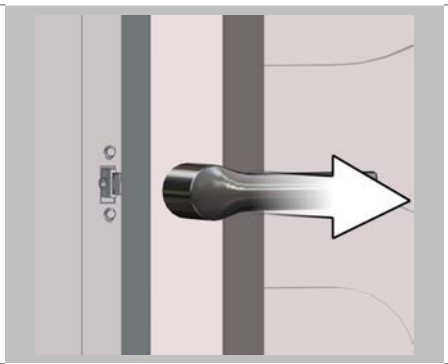
4.3.2 Bezpečné otvírání a zavírání dveří

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

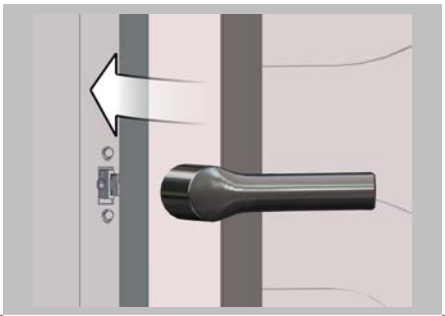
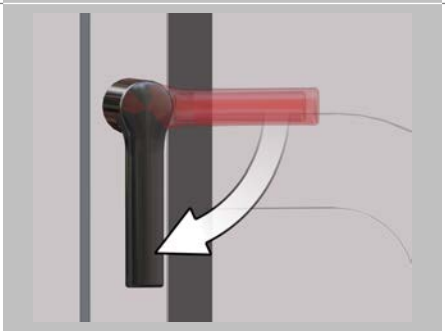
Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 52 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Bezpečné otvírání dveří přístroje

1.		Otočte kliku dveří doprava nahoru a opatrně otevřete dveře přístroje do první aretační pozice.
2.		Chvilku počkejte, aby mohla pára uniknout.

3.		Otvírejte dveře přístroje pomalu.
4.		**U přístrojů s dorazem doprava:** Kompletně otevřete dveře přístroje. (Jen u námořní verze: To vyžaduje určité vynaložení síly, což je podmíněno dveřní zarážkou, která zabraňuje neúmyslném kývání nebo zapadnutí dveří při vlnobití.) **U přístrojů se skrývacími dveřmi:** Posuňte dveře přístroje na straně konvektomatu dozadu. (Jen u námořní verze: Posuňte dveře přístroje na straně konvektomatu dozadu, dokud dvojitá kuličková západka znatelně nepřejede uzavírací píst na skříni zařízení. Tím jsou dveře přístroje zabezpečeny před nechtěným pohybem při vlnobití.)

Bezpečné zavírání dveří přístroje

1.		**U přístrojů s dorazem doprava:** Přitiskněte dveře přístroje až k větrací poloze před zaaretováním. **U přístrojů se skrývacími dveřmi:** Vytáhněte dveře přístroje na straně konvektomatu dopředu a přitiskněte je do větrací polohy před zaaretováním.
2.		▪ Poté otočte kliku dveří dolů, čím dveře přístroje úplně zavřete. ▪ U probíhajících profilů tepelné úpravy se přesvědčte, jestli jsou dveře přístroje správně zavřené tím, že zkontrolujete, jestli příslušný profil tepelné úpravy nebo profil čištění pokračuje.

4.3.3 Vkládání a vyjímání pokrmů

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 52 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Horké tekutiny

⚠VAROVANIE

Nebezpečí opaření horkými tekutinami

Rozlití tekutých pokrmů může způsobit opatření obličeje a rukou.

- Dbejte při vkládání na maximální hmotnost náplně:
- Používejte jen nádoby s vhodnými rozměry GN popř. jen dovolené talíře s vhodným průměrem.
- Zasuňte nosiče pokrmů správně podle pravidel na strana 42 u zařízení velikosti X.10 resp. na strana 44 u zařízení velikosti X.20.
- Stavte nádoby nebo talíře s tekutinami nebo s pokrmy, které během tepelné úpravy zkapalňují, jen do úrovní zásuvů, do kterých všichni obsluhující pracovníci vidí. Vyjímejte nádoby nebo talíře s tekutinami nebo s pokrmy, které během tepelné úpravy zkapalňují, vždy vodorovně.
- Zablokujte pojistku zavážecího vozíku před prostrčením.
- Nádoby nebo talíře s horkými tekutinami během transportu zakrývejte.
- Dbejte na to, aby se zavážecí vozík nepřevrátil. Toto nebezpečí hrozí, když se zavážecí vozík transportuje po šikmé ploše nebo narazí na překážku.
- Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

Horké pokrmy a horké nosiče pokrmů

⚠VAROVANIE

Nebezpečí popálení horkými pokrmy a horkými nosiči pokrmů

Nosiče pokrmů umístěné na kolejnicích tvaru L vyklopit z úrovní zásuvů. To může vést k popálení na celém těle, především v obličeji a na rukách.

- Dbejte při vkládání na maximální hmotnost náplně:
- Používejte jen nosiče pokrmů (plechy, rošty) se správným rozměrem pro pečení.
- Zasuňte nosiče pokrmů správně podle pravidel na strana 43 u zařízení velikosti X.10 resp. na strana 44 u zařízení velikosti X.20.
- Vyjímejte nosiče pokrmů vždy vodorovně a nevytahujte nosiče pokrmů v úrovních zásuvů příliš daleko dopředu.
- Zablokujte pojistku zavážecího vozíku před prostrčením.
- Dbejte na to, aby se zavážecí vozík nepřevrátil. Toto nebezpečí hrozí, když se zavážecí vozík transportuje po šikmé ploše nebo narazí na překážku.
- Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

Potřebné znalosti

Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54

Použití zavážecího vozíku série +3

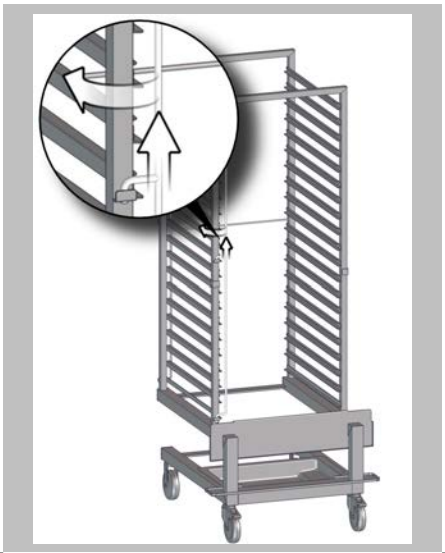
Aby bylo možné v konvektomatu Convotherm 4 použít zavážecí vozík série +3, můžete si u výrobce objednat snadno namontovatelnou doplňkovou soupravu.

Bez tohoto doplňkového vybavení do konvektomatu Convotherm 4 nezajíždějte s žádným vozíkem série +3. Mohlo by to zařízení poškodit.

Předpoklady

- Zavážecí vozík je řádně vyčištěný a připravený.
- Rukojeť zavážecího vozíku je sejmutá. (Není u verze pro věznice)
- Parkovací brzdy zavážecího vozíku jsou zaaretované.

Plnění konvektomatu pokrmy (standardní provedení)

1. 

Zvedněte pojistku před prostrčením na přední straně zavážecího vozíku a otočte ji doleva.

2. 

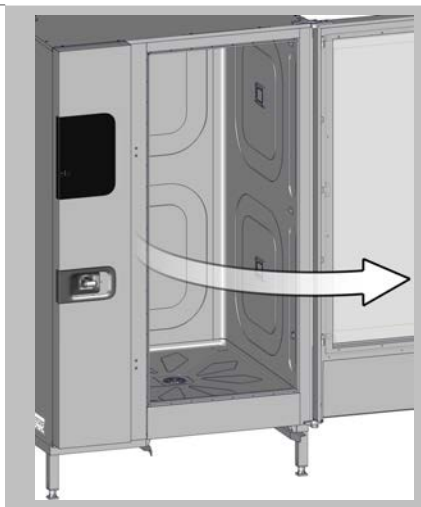
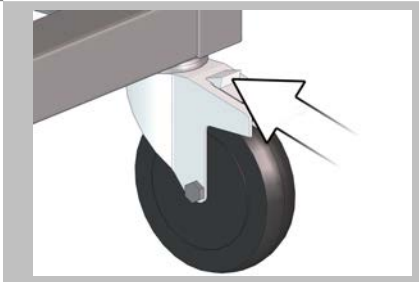
Vložte pokrmy na zavážecí vozík.
- Začínejte přitom odspodu.
- Zasouvejte přitom nádoby, plechy nebo rošty vždy až na doraz u pojistky před prostrčením.

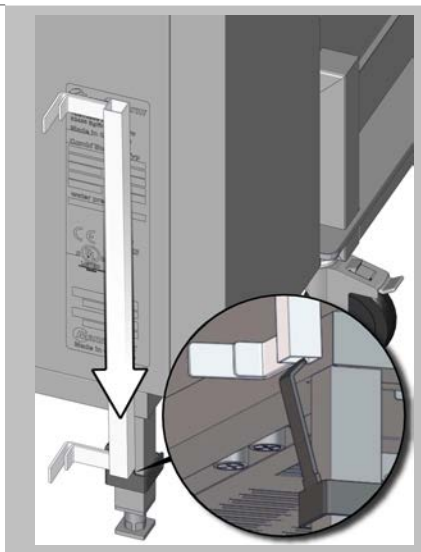
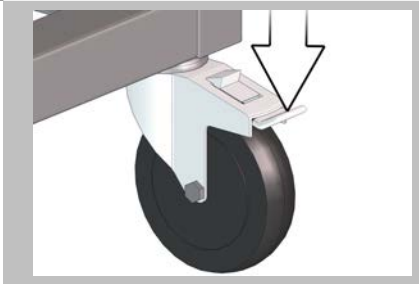
Zkontrolujte, jestli jste nádoby, plechy a rošty správně zasunuli podle 'Umístění nosičů pokrmů v zařízeních velikosti X.10' na straně 42 nebo 'Umístění nosičů pokrmů v zařízeních velikosti X.20' na straně 44.

VAROVÁNÍ! Nebezpečí opaření horkými tekutinami
- Dbejte na to, abyste zavážecí vozík na přední straně nepřetěžovali, protože by se zavážecí vozík mohl při pohybu převrátit.

3. 

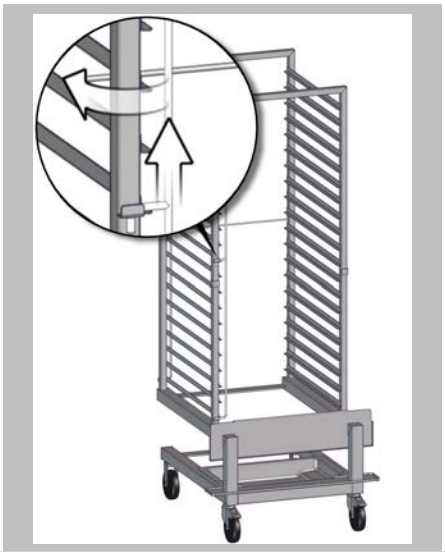
Opět zablokujte otevřenou pojistku před prostrčením.

4.		Otevřete dveře přístroje.
5.		Uvolněte parkovací brzdy zavážecího vozíku.
6.		▪ Nasaďte rukojeť zavážecího vozíku do vedení vpředu u zavážecího vozíku. (U verze konvektomatu pro věznice tento bod odpadá, protože je rukojeť zavážecího vozíku pevně spojena se zavážecím vozíkem.) ▪ Uchopte zavážecí vozík za rukojeť a zavezte ho až na doraz do varného prostoru.
7.		Sejměte rukojeť zavážecího vozíku. **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí popálení při vysokých teplotách ve varném na všech částech, které se během tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely uvnitř ▪ Noste osobní ochranné pracovní prostředky. ▪ Sejměte po zasunutí zavážecího vozíku jeho rukojeť, abyste mohli zavážecí vozík vytáhnout za studenou rukojeť. (U verze konvektomatu pro věznice tento bod odpadá, protože je rukojeť zavážecího vozíku pevně spojena se zavážecím vozíkem.)

8.		Nasaďte rukojeť zavážecího vozíku otevřenou stranou čtyřhranného profilu na příslušný držák (doporučené příslušenství) do jedné z noh přístroje. Alternativně odložte rukojeť zavážecího vozíku viditelně na vhodné místo v blízkosti zřízení, nikdy ji však nepokládejte na zařízení. (U verze konvektomatu pro věznice tento bod odpadá, protože je rukojeť zavážecího vozíku pevně spojena se zavážecím vozíkem.)
9.		Zavřete dveře přístroje.
10.		Kolečka zavážecího vozíku opět zaaretujte.

Plnění konvektomatu pokrmy (provedení pro pekárny)

1.



Zvedněte pojistku před prostrčením na přední straně zavážecího vozíku a otočte ji doleva.
(U velikosti přístroje 20.10 tento krok odpadá.)

2.



Naplňujte zavážecí vozík u velikosti zařízení 12.20 a 20.20 zepředu a u velikosti 20.10 ze strany.

- Začínejte přitom odspodu.
- Zasuňte pečicí plechy vždy až na doraz.

Zkontrolujte, jestli jste plechy správně zasunuli podle 'Umístění nosičů pokrmů v přístrojích velikosti X.10' na straně 42 nebo 'Umístění nosičů pokrmů v přístrojích velikosti X.20' na straně 44.

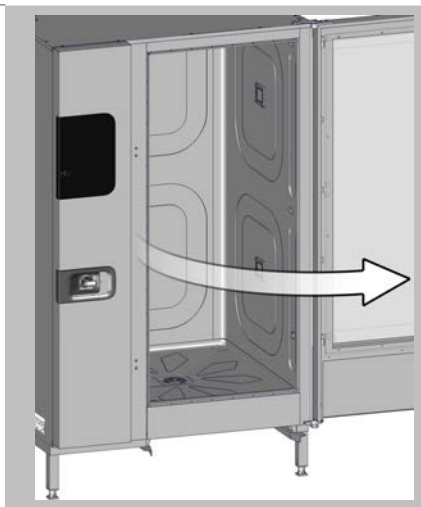
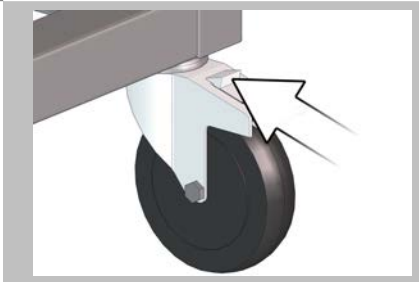
VAROVÁNÍ! Nebezpečí popálení horkými pokrmy a horkými nosiči pokrmů

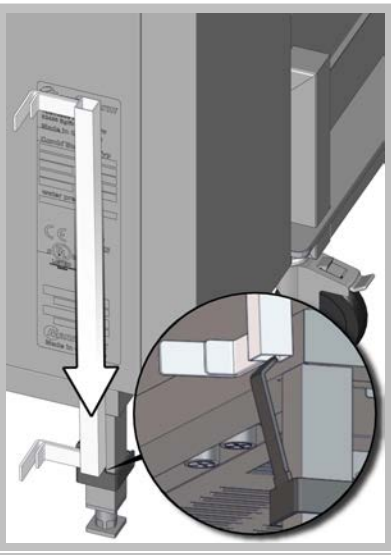
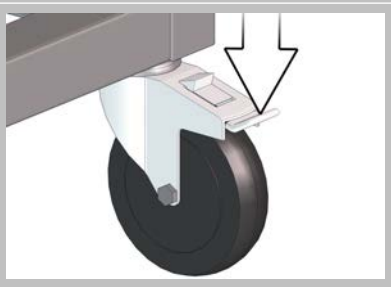
- Dbejte na to, abyste zavážecí vozík na přední straně nepřetěžovali, protože by se zavážecí vozík mohl při pohybu převrátit.

3.

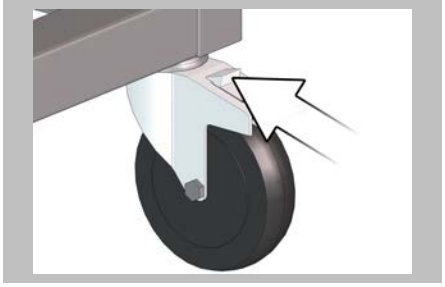


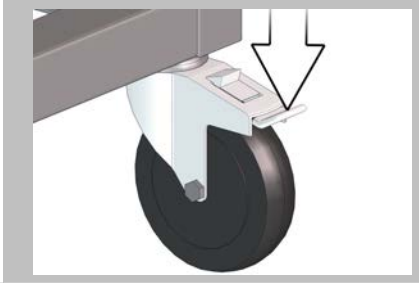
Opět zablokujte otevřenou pojistku před prostrčením.
(U velikosti přístroje 20.10 tento krok odpadá.)

4.		Otevřete dveře přístroje.
5.		Uvolněte parkovací brzdy zavážecího vozíku.
6.		▪ Nasaďte rukojeť zavážecího vozíku do vedení vpředu u zavážecího vozíku. (U verze konvektomatu pro věznice tento bod odpadá, protože je rukojeť zavážecího vozíku pevně spojena se zavážecím vozíkem.) ▪ Uchopte zavážecí vozík za rukojeť a zavezte ho až na doraz do varného prostoru.
7.		Sejměte rukojeť zavážecího vozíku. **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí popálení při vysokých teplotách ve varném na všech částech, které se během tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely uvnitř ▪ Noste osobní ochranné pracovní prostředky. ▪ Sejměte po zasunutí zavážecího vozíku jeho rukojeť, abyste mohli zavážecí vozík vytáhnout za studenou rukojeť. (U verze konvektomatu pro věznice tento bod odpadá, protože je rukojeť zavážecího vozíku pevně spojena se zavážecím vozíkem.)

8.		Nasaďte rukojeť zavážecího vozíku otevřenou stranou čtyřhranného profilu na příslušný držák (doporučené příslušenství) do jedné z noh přístroje. Alternativně odložte rukojeť zavážecího vozíku viditelně na vhodné místo v blízkosti zřízení, nikdy ji však nepokládejte na zařízení. (U verze konvektomatu pro věznice tento bod odpadá, protože je rukojeť zavážecího vozíku pevně spojena se zavážecím vozíkem.)
9.		Zavřete dveře přístroje.
10.		Kolečka zavážecího vozíku opět zaaretujte.

Vyjímání pokrmů

1.		Otevřete dveře přístroje.
2.		Nasaďte rukojeť zavážecího vozíku do vedení vpředu u zavážecího vozíku. U verze konvektomatu pro věznice tento krok odpadá, protože je rukojeť zavážecího vozíku pevně spojena se zavážecím vozíkem.
3.		Uvolněte parkovací brzdy zavážecího vozíku.

4.		Vytáhněte zavážecí vozík za rukojeť z varného prostoru. Jen u verze pro věznice: **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí popálení při vysokých teplotách ve varném na všech částech, které se během tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely uvnitř ▪ Noste osobní ochranné pracovní prostředky. ▪ Rukojeť zavážecího vozíku je přes zvláštní materiál při tepelné úpravě horká. Noste tepelně izolované ochranné rukavice, když po tepelné úpravě vyjíždíte za rukojeť s osazovacím vozíkem.
5.		Kolečka zavážecího vozíku opět zaaretujte.
6.		Zavřete dveře přístroje.

4.3.4 Uložení a vyjmutí sondy teploty jádra

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 52 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

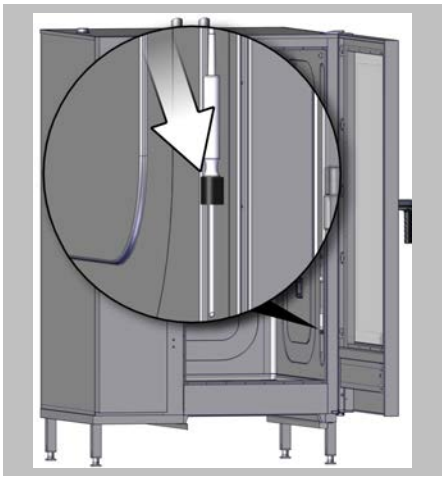
Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54

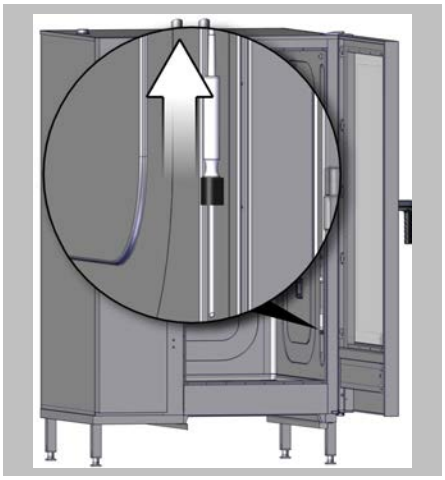
Účel

Pokud není sondy teploty jádra pro postup tepelné úpravy zapotřebí, musí se uložit. Jinak hrozí nebezpečí, že se sonda poškodí.

Uložení sondy teploty jádra

1.  Zasuňte sondu teploty jádra do držáku.

Vyjmutí sondy teploty jádra

1.  Vytáhněte sondu teploty jádra z držáku.

4.3.5 Použití externí sondy teploty jádra nebo sondy sous vide

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 52 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Uložení a vyjmutí sondy teploty jádra 65

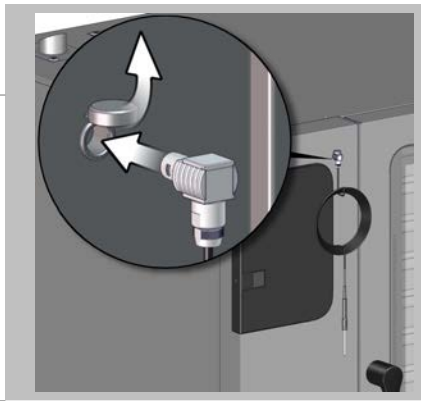
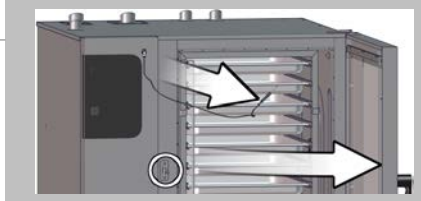
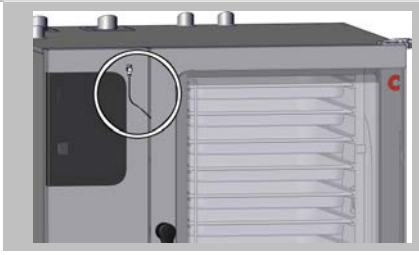
Princip

Kromě interní sondy teploty jádra, která je ve varném prostoru trvale zapojena, můžete dočasně připojit další, externí sondu teploty jádra nebo sondu sous vide. Jakmile je tento externí přípoj obsazený, uvede se interní sonda teploty jádra mimo činnost. To znamená, že software pro postup tepelné úpravy přednostně použije externí sondu teploty jádra nebo sondu sous vide. NENÍ možné interní a externí sondu teploty jádra a/nebo sondu sous vide použít současně při jednom postupu tepelné úpravy nebo použít interní sondu teploty jádra, když je připojená externí sonda teploty jádra nebo sonda sous vide.

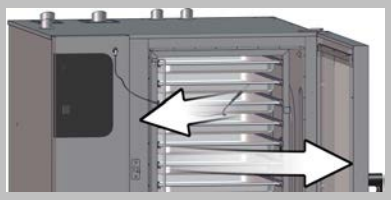
Předpoklady

- Externí sonda teploty jádra nebo sonda sous vide je vyčištěná, funkční a připravená v blízkosti přístroje.
- Pokrm je řádně připravený ve varném prostoru.

Zapojení a použití externí sondy teploty jádra nebo sondy sous vide

1.		Otevřete ochrannou čepičku připojovací zdířky pro externí sondu teploty jádra nebo sondu sous vide napravo nad obslužným panelem na dveřích přístroje.
2.		Připojte externí sondu teploty jádra nebo sondu sous vide přes připojovací zdířku k přístroji.
3.		Otevřete dveře přístroje.
4.		Zapíchněte externí sondu teploty jádra nebo sondu sous vide do pokrmu.
5.		Zavřete dveře přístroje. Dbejte přitom na vedení kabelu. Kabel se nesmí vést v oblasti zavíracího mechanismu kliky dveří ve varném prostoru. Může se do varného prostoru zavést na libovolném jiném místě, sevřený mezi dveřmi přístroje a hygienickým zástrčným těsněním.

Odpojení a uchovávání sondy teploty jádra nebo sondy sous vide

1.		Otevřete dveře přístroje.
2.		Vyjměte sondu teploty jádra nebo sondu soud vide z pokrmu předtím, než pokrm vyjmete z varného prostoru. **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí popálení při vysokých teplotách ve varném na všech částech, které se během tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely uvnitř ▪ Noste osobní ochranné pracovní prostředky. ▪ Nechte externí sondu teploty jádra nebo sondu sous vide po použití mimo varný prostor vychladnout, dříve než ji odpojíte a vyčistíte.
3.		Odpojte externí sondu teploty jádra nebo sondu sous vide od přístroje.
4.		Uzavřete ochrannou čepičku připojovací zdířky.
5.		Očistěte a opláchněte sondu teploty jádra nebo sondu sous vide měkkým hadříkem, mycím prostředkem pro domácnost a vodou.
6.		Uchovávejte suchou sondu teploty jádra nebo sondu sous vide na vhodném místě chráněném před poškozením a znečištěním.

4.3.6 Použití USB flash disku

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

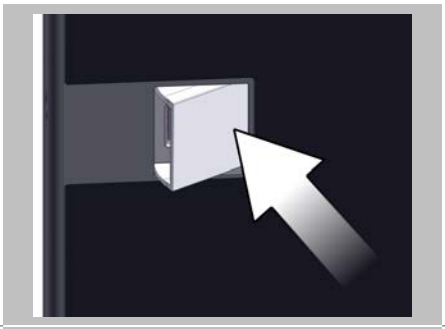
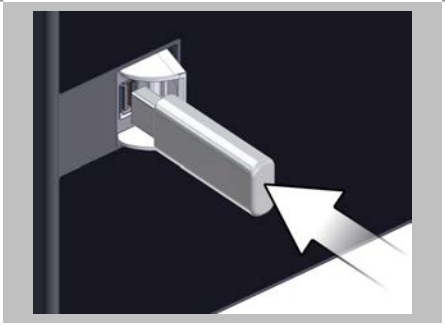
Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 52 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Účel klapky USB

Klapka USB zakrývá přípoj pro USB, aby při vaření a čištění nemohla do řídicí elektroniky vniknout vodní pára.

Při vaření a čištění nesmí být USB flash disk zasunutý a přípoj pro USB musí být uzavřený klapkou.

Vložení USB flash disku

1.		Otevřete na obslužném panelu krycí klapku přípoje pro USB.
2.		Vložte USB flash disk. Pokud je USB flash disk příliš velký, použijte běžně prodávaný adaptérový kabel.

5 Jak postupovat při čištění

Účel této kapitoly

V této kapitole vám podáme přehled o způsobech čištění, čisticích prostředcích a zacházení s nimi a plán čištění. Ukážeme vám, jak máte s konvektomatem při čištění zacházet a jak musíte při čištění postupovat.

'Návody k zásadnímu postupu při čištění' vás krok za krokem provádějí průběhem různých postupů čištění. O obsluze softwaru nebo o zacházení s částmi přístroje se na tomto místě nebude podrobně pojednávat.

Pro seznámení s obsluhou a softvarem a jejich postupy si přečtěte návod k obsluze konvektomatu.

'Návody pro zacházení se zařízením při čištění' vám vysvětlují konkrétní postupy při zacházení s konvektomatem a příslušným příslušenstvím.

5.1 Zásady čištění konvektomatu

5.1.1 Způsoby čištění

Způsoby čištění

Způsoby čištění	Popis	Kritéria použití
Čištění varného prostoru bez čisticích prostředků	▪ Jedná se o plně automatický proces, při kterém jsou teplota a doba řízeny softwarem ▪ Varný prostor se vyplachuje jen vodou bez použití čisticích prostředků ▪ **U easyDial:** Profil čištění CL0 ▪ **U easyTouch:** Profil čištění H2O	▪ Mezi jednotlivými postupy tepelné úpravy, aby se odstranilo lehké znečištění nebo zápachy ▪ Po dlouhém odstavení intenzivně vyčištěného konvektomatu, aby se odstranil například prach
Plně automatické čištění varného prostoru s připojenými kanystry (ConvoClean u easyDial nebo ConvoClean+ u easyTouch)	▪ Jedná se o plně automatický proces, při kterém jsou teplota, doba, použití čisticích prostředků a vyplachování řízeny softwarem ▪ Čisticí prostředky se dávkují řízeny softwarem a automaticky se přivádějí z připojených kanystrů do varného prostoru ▪ **U easyDial (ConvoClean):** ▪ Volba jednoho z osmi předkonfigurovaných profilů čištění: CL1 až CL4 a CL1d až CL4d ▪ **U easyTouch (ConvoClean+):** ▪ volbou stupně čištění: 1 až 4 ▪ volbou doby čištění: eco, regular, express ▪ opční volbou: Dezinfekce párou a/nebo sušení varného prostoru	▪ Každodenní čištění po ukončení všech postupů tepelné úpravy toho dne ▪ Před prvním uvedením konvektomatu do provozu, aby se z varného prostoru odstranily všechny nečistoty vzniklé při dopravě, postavení a instalaci ▪ Po provádění údržby konvektomatu, aby se z varného prostoru odstranily všechny nečistoty

Způsoby čištění	Popis	Kritéria použití
Plně automatické čištění varného prostoru s jednotlivým dávkováním (ConvoClean u easyDial nebo ConvoClean+ u easyTouch)	▪ Jedná se o plně automatický proces, při kterém jsou teplota, doba, použití čisticích prostředků a vyplachování řízeny softwarem ▪ Obsluha na výzvu softwaru dopraví do varného prostoru čisticí prostředky z lahvičky pro jednotlivé dávkování ▪ **U easyDial (ConvoClean):** ▪ Volba jednoho z osmi předkonfigurovaných profilů čištění: CL1 až CL4 a CL1d až CL4d ▪ **U easyTouch (ConvoClean+):** ▪ volbou stupně čištění: 1 až 4 ▪ volbou doby čištění: eco, regular, express ▪ opční volbou: Dezinfekce párou a/nebo sušení varného prostoru	▪ Každodenní čištění po ukončení všech postupů tepelné úpravy toho dne ▪ Před prvním uvedením konvektomatu do provozu, aby se z varného prostoru odstranily všechny nečistoty vzniklé při dopravě, postavení a instalaci ▪ Po provádění údržby konvektomatu, aby se z varného prostoru odstranily všechny nečistoty
Poloautomatické čištění varného prostoru	▪ Jedná se o poloautomatický proces, při kterém jsou teplota a doba jednotlivých fází čištění řízeny softwarem ▪ Čisticí prostředky se do varného prostoru vstřikují ručně ▪ Varný prostor se ručně vypláchne ruční sprchou nebo se alternativně důkladně vytře velkým množstvím vody a měkkým hadříkem	▪ Každodenní čištění po ukončení všech postupů tepelné úpravy toho dne ▪ K dodatečnému ošetření po plně automatickém čištění varného prostoru, pokud nebyly všechny nečistoty odstraněny ▪ Před prvním uvedením konvektomatu do provozu, aby se z varného prostoru odstranily všechny nečistoty vzniklé při dopravě, postavení a instalaci ▪ Po provádění údržby konvektomatu, aby se z varného prostoru odstranily všechny nečistoty
Čištění varného prostoru jen s oplachovacím prostředkem z připojeného kanistru nebo s jednotlivým dávkováním	▪ **Jen u easyTouch:** Profil čištění ConvoCare ▪ Jedná se o plně automatický proces, při kterém jsou teplota, doba, použití oplachovacích prostředků a vyplachování řízeny softwarem ▪ Oplachovací prostředek se přivádí do varného prostoru buď automaticky dávkovaný z připojených kanystrů nebo ho na výzvu softwaru obsluha dopraví do varného prostoru z lahvičky pro jednotlivé dávkování	▪ K dodatečnému ošetření po plně automatickém nebo poloautomatickém čištění varného prostoru, pokud nebyly všechny nečistoty odstraněny ▪ Když je ve varném prostoru patrný bílý povlak nebo tmavé zbarvení
Ruční čištění varného prostoru	▪ Jedná se o výhradně ruční proces bez softwarové podpory ▪ Varný prostor zůstává nevytápěný ▪ Dobu působení čisticího prostředku kontroluje obsluha ▪ Čisticí prostředky se do varného prostoru vstřikují ručně ▪ Varný prostor se ručně vypláchne ruční sprchou nebo se alternativně důkladně vytře velkým množstvím vody a měkkým hadříkem	▪ Při vychladlém varném prostoru mezi jednotlivými postupy tepelné úpravy, aby se odstranily nečistoty nebo zápachy ▪ K dodatečnému ošetření po plně automatickém nebo poloautomatickém čištění varného prostoru, pokud nebyly všechny nečistoty odstraněny ▪ Pro bodové čistění ve varném prostoru, např. odtoku varného prostoru ▪ Když je ve varném prostoru patrný bílý povlak nebo tmavé zbarvení

5.1.2 Plán čištění

Přehled

Následující obrázek představuje konvektomat velikosti 20.20 v zastoupení za všechny skříňové přístroje:



Poz.	Označení
1	Vnější skříň přístroje
2	Varný prostor
3	Hygienické zástrčné těsnění
4	Dveře z dvojitého skla
5	Dveře přístroje
6	Příčné těsnění nad předehřívacím můstkem
7	Odtok varného prostoru se sítem
8	Zavážecí vozík (stojan)
9	Vanička pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku
10	Síto ventilátoru

Každodenní čištění

Co se musí čistit?	Postup	Čisticí prostředek
Varný prostor	'Jak poloautomaticky čistit varný prostor' na straně 81	ConvoClean new nebo forte
	'Jak plně automaticky čistit varný prostor s připojenými kanystry' na straně 77	ConvoClean new nebo forte a ConvoCare
	'Jak plně automaticky čistit varný prostor s jednotlivým dávkováním' na straně 79	ConvoClean new S nebo forte S a ConvoCare S
Odtok varného prostoru	▪ Odstranit zbytky ▪ Vypláchnout, aby se zabránilo ucpání ▪ Nastříkat čisticí prostředek a opláchnout vodou	▪ S naviječí ruční sprchou ▪ ConvoClean new nebo forte
Vanička pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku	▪ 'Vyprázdnění vaničky pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku' na straně 97 ▪ Ručně vyčistit měkkou houbičkou bez drsného povrchu ▪ Opláchnout vodou	Mycí prostředek pro domácnost
Vnější skříň přístroje	Čistit ručně měkkým hadříkem	Čisticí prostředek na ocel pro domácnost

Co se musí čistit?	Postup	Čisticí prostředek
Každodenní kontrola varného prostoru, když je patrný bílý povlak nebo tmavé zbarvení ▪ Čištění v případě potřeby	▪ Ruční: ▪ Postříkat ve studeném stavu ▪ Nechat 10 min působit ▪ Vyleštit měkkou houbičkou bez drsného povrchu ▪ Vypláchnout nebo ▪ 'Jak čistit varný prostor jen oplachovacím prostředkem profilem čištění ConvoCare (jen u easyTouch)' na straně 85	ConvoCare
Nádoby, plechy, rošty a další příslušenství určené k tepelné úpravě pokrmů	▪ Ručně vyčistit měkkou houbičkou bez drsného povrchu ▪ Opláchnout vodou	Mycí prostředek pro domácnost

Týdenní čištění

Co se musí čistit?	Postup	Čisticí prostředek
Dveře z dvojitého skla uvnitř	'Jak čistit dveře z dvojitého skla' na straně 87	Čisticí prostředek na sklo pro domácnost
Varný prostor za sacím plechem	'Jak čistit varný prostor za sacím plechem' na straně 88	ConvoClean new nebo forte
Hygienické zástrčné těsnění kolem dveří přístroje	▪ Otřít po obvodu měkkým hadříkem s čisticím prostředkem ▪ Důkladně přetřít měkkým hadříkem a čistou vodou ▪ Osušit měkkým hadříkem ▪ Dveře přístroje pro uschnutí hygienického zástrčného těsnění přivřít (ne pevně zavřít)	Mycí prostředek pro domácnost
Příčné těsnění nad předehřívacím můstkem u dveří přístroje	▪ Otřít měkkým hadříkem a čisticím prostředkem ▪ Důkladně přetřít měkkým hadříkem a čistou vodou ▪ Osušit měkkým hadříkem	ConvoClean new nebo forte
Dveře přístroje a stojan zavážecího vozíku (především i prostor kolem vaničky na zachycování kondenzátu)	▪ Vyčistit ručně měkkým hadříkem a čisticím prostředkem ▪ Důkladně přetřít měkkým hadříkem a čistou vodou ▪ Osušit měkkým hadříkem	ConvoClean new nebo forte
Síto ventilátoru, dno varného prostoru na levé straně	Čistit ručně mírně navlhčeným hadříkem	Mycí prostředek pro domácnost

Měsíční čištění

Co se musí čistit?	Postup	Čisticí prostředek
Hygienické zástrčné těsnění intenzivně	'Jak intenzivně čistit hygienické zástrčné těsnění' na straně 89	Mycí prostředek pro domácnost

5.1.3 Čisticí prostředek

Čisticí prostředek

Používejte pro čištění konvektomatu a jeho příslušenství výhradně zde specifikované čisticí prostředky.

Produkt	Použití	Způsob aplikace
ConvoClean new pro mírné znečištění ▪ Není vhodný pro čištění nádob, plechů, roštů nebo jiného příslušenství	Čištění varného prostoru ▪ Ručně ▪ Poloautomaticky	Láhev s postřikovačem
	Plně automatické čištění varného prostoru	Kanystr s čisticím prostředkem připojený na čisticí systém pod konvektomatem
ConvoClean forte pro normální až silné znečištění ▪ Není vhodný pro čištění nádob, plechů, roštů nebo jiného příslušenství	Čištění varného prostoru ▪ Ručně ▪ Poloautomaticky	Láhev s postřikovačem
	Plně automatické čištění varného prostoru	Kanystr s čisticím prostředkem připojený na čisticí systém pod konvektomatem
ConvoCare K (koncentrát)	K namíchání roztoku ConvoCare připraveného k použití v definovaném mísicím poměru	-
ConvoCare Oplachovací prostředek v definovaném mísicím poměru ▪ Není vhodný pro čištění nádob, plechů, roštů nebo jiného příslušenství	▪ Plně automatické čištění varného prostoru ▪ Čištění varného prostoru jen oplachovacím prostředkem (jen u easyTouch, profil čištění ConvoCare)	Kanystr s čisticím prostředkem připojený na čisticí systém pod konvektomatem
	Ruční konečné ošetření varného prostoru	Láhev s postřikovačem
ConvoClean new S pro mírné znečištění	Plně automatické čištění varného prostoru	Láhvičky pro jednotlivé dávkování à 125 ml
ConvoClean forte S pro normální až silné znečištění	Plně automatické čištění varného prostoru	Láhvičky pro jednotlivé dávkování à 125 ml
ConvoCare S	▪ Plně automatické čištění varného prostoru ▪ Čištění varného prostoru jen oplachovacím prostředkem (jen u easyTouch, profil čištění ConvoCare)	Láhvičky pro jednotlivé dávkování à 125 ml
Čisticí prostředek na ocel pro domácnost	Ošetřování vnějších stěn konvektomatu	-
Čisticí prostředek na sklo pro domácnost	Čištění dveří z dvojitého skla	-
Běžný mycí prostředek pro domácnost, nedráždící kůži, nealkalický, ph a pachově neutrální	▪ Čištění součástí a příslušenství podle příslušných návodů ▪ Čištění nádob, plechů, roštů a dalšího příslušenství určeného k tepelné úpravě pokrmů	-

Zacházení s čisticími prostředky

Při používání čisticích prostředků je třeba nosit osobní ochranné pracovní prostředky.

Pokyny uvedené v kapitole 'Osobní ochranné pracovní prostředky' na straně 41 a aktuální bezpečnostní listy ES, které patří k čisticím prostředkům ConvoClean forte, ConvoClean new, ConvoCare K (koncentrát), ConvoClean forte S, ConvoClean new S a ConvoCare S, je třeba dodržovat.

Provozovatel konvektomatu je povinen personál pravidelně instruovat.

5.1.4 Příprava čisticích prostředků

Příprava čisticích prostředků

Způsob připravení	Manipulace / zacházení	Čisticí prostředek
Láhev s postřikovačem	▪ Nikdy nenechávejte stříkací láhev delší dobu nepoužívanou pod tlakem. Pomalu otáčejte hlavou čerpadla, aby mohl stlačený vzduch unikat. ▪ Stříkací láhev každý týden vyplachujte. ▪ Vyplachujte trysku, prodloužení trysky a hrdlo trysky po každém použití. ▪ Neuchovávejte rozprašovací láhve s čisticím prostředkem v bezprostřední blízkosti konvektomatu, ale jen ve speciálním skladišti a z dosahu potravin.	▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
Kanystry	▪ Připojte kanystry s čisticími prostředky k čisticímu systému konvektomatu. ▪ Před každým plně automatickým čištěním varného prostoru zkontrolujte, jestli je stav náplně v kanystrech dostačující. ▪ Neuchovávejte rezervní kanystry s čisticím prostředkem v bezprostřední blízkosti konvektomatu, ale jen ve speciálním skladišti a z dosahu potravin.	▪ ConvoClean new ▪ ConvoClean forte ▪ ConvoCare
	▪ Používejte ConvoCare K (koncentrát) jen k namíchání roztoku připraveného k použití ConvoCare (v definovaném mísicím poměru) v prázdném kanystru. ▪ Neuchovávejte kanystry s prostředkem ConvoCare K v bezprostřední blízkosti konvektomatu, ale jen ve speciálním skladišti a z dosahu potravin.	▪ ConvoCare K (koncentrát)
Láhvičky pro jednotlivé dávkování à 125 ml	▪ Vyjměte lahvičky z krabice, ve které byly dodány a jsou skladovány až bezprostředně před použitím čisticího prostředku. ▪ Našroubujte víčko lahvičky až bezprostředně před použitím čisticího prostředku. ▪ Odevzdejte prázdné lahvičky vypláchnuté vodou a opět uzavřené k recyklaci. ▪ Skladujte rezervní lahvičky s čisticími prostředky výhradně v krabici, ve které byly dodány. Neskladujte krabice s čisticími prostředky v bezprostřední blízkosti konvektomatu, ale jen ve speciálním skladišti a z dosahu potravin.	▪ ConvoClean new S ▪ ConvoClean forte S ▪ ConvoCare S

5.2 Návody k zásadnímu postupu při čištění

5.2.1 ⚠ Bezpečná práce při čištění

Pro vaši bezpečnost a bezpečnost vašich spolupracovníků

Předtím, než budou vaši spolupracovníci poprvé s konvektomatem pracovat, se seznamte s obsahem kapitoly 'Pro vaši bezpečnost' na straně 22 a proveďte příslušná nařízení.

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí před začátkem práce seznámit s pravidly uvedenými v této části a že se jimi musí bezpodmínečně řídit.

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí před začátkem práce seznámit s upozorněními na nebezpečí uvedenými v této části a v následujících návodech a že bezpodmínečně musí provést opatření, která tam jsou jmenována.

Osobní ochranné pracovní prostředky vašich spolupracovníků

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí nosit osobní ochranné pracovní prostředky, které jsou uvedeny v kapitole 'Pro vaši bezpečnost', část 'Osobní ochranné prostředky' na straně 41 pro příslušné práce.

Základní pravidla pro bezpečný provoz

Pokud by se konvektomatem úmyslně nebo zjevně po instalaci nepřípustně pohnulo (chtěně či nedopatřením), smí se s přístrojem dále pracovat jen tehdy, když jsou splněny všechny níže uvedené podmínky:

- Zařízení a použité příslušenství nevykazuje žádná zřejmá poškození.
- Instalovaná napájecí vedení pro elektřinu, vodu, odpadní vodu a čisticí prostředky nevykazují žádné očividné poškození, pevně sedí, na žádném místě nekapou a po vizuální kontrole působí bezpečným a funkceschopným dojmem.
- 'Požadavky na funkčnost konvektomatu' na straně 23 jsou splněny.
- 'Požadavky na okolí konvektomatu' na straně 23 jsou splněny.
- Všechna výstražná upozornění se nacházejí určeném místě.

Jen u plynových přístrojů:

- Na všech součástech konvektomatu vedoucích plyn byla servisním technikem zkontrolována těsnost všech spojovacích a připojovacích součástí vedoucích plyn a na všech uvedených místech mimo přístroj a v přístroji je vytvořena plynotěsnost.

Postříkání přístroje vodou

⚠NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem ze strany vodivých součástí

Voda na vnějších částech skříně může vést ke zkratu a při doteku přístroje může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- ▷ Nepostřikujte vnější skříň přístroje vodou.
- ▷ Při čištění udržujte klapku USB stále zavřenou.

Horké povrchy

⚠VAROVANIE

Nebezpečí popálení při vysokých teplotách na vnitřních a vnějších stěnách přístroje

Dotýkání se všech vnitřních částí varného prostoru, vnitřní strany dveří přístroje a všech částí, které se během tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely ve varném prostoru, může způsobit popálení. Také dotyk hrdla odpadního vzduchu a spalin může vést k popálení.

- ▷ Před začátkem čištění počkejte, dokud se varný prostor neochladí na teplotu nižší než 60 °C.
- ▷ Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

Stříkání vody do horkého varného prostoru

⚠VAROVANIE

Nebezpečí opaření horkou párou

Když se stříká voda do horkého varného prostoru (např. ruční sprchou), může pára vznikající ve varném prostoru vést k opaření.

- ▷ Před začátkem čištění počkejte, dokud se varný prostor neochladí na teplotu nižší než 60 °C.

Kontakt s čisticími prostředky

⚠VAROVANIE

Nebezpečí poleptání a podráždění kůže, očí a dýchacích orgánů

Čisticí prostředek ConvoClean new (S) a oplachovací prostředek ConvoCare (S) dráždí při přímém kontaktu kůži, oči a dýchací orgány. Čisticí prostředek ConvoClean forte (S) způsobuje při přímém kontaktu poleptání kůže, očí a dýchacích orgánů.

- ▷ Nevdechujte páry a postřikovou mlhu čisticích a oplachovacích prostředků.
- ▷ Zabraňte styku čisticích a oplachovacích prostředků s očima, kůží a sliznicemi.
- ▷ Nestříkejte čisticí a oplachovací prostředek do varného prostoru s teplotou vyšší než 60 °C, protože by jinak mohlo vznikat větší množství leptavých nebo dráždivých výparů čisticího prostředku.
- ▷ Během plně automatického čištění varného prostoru s připojenými kanystry neotvírejte dveře přístroje.
- ▷ Během plně automatického čištění varného prostor s jednotlivým dávkováním otvírejte dveře JEN na výzvu softwaru.
- ▷ Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

Kontaminace čisticími prostředky

⚠VAROVANIE

Nebezpečí kontaminace potravin čisticím prostředkem nebo prostředkem na oplachování

Čisticí prostředky ConvoClean new, ConvoClean forte a oplachovací prostředek ConvoCare (jak v kanystrech s čisticím prostředkem, tak i v lahvičkách pro jednotlivé dávkování) kontaminují potraviny při přímém kontaktu nebo při nepřímém kontaktu vypařováním. To platí i pro mycí prostředky, prostředky na mytí skla a prostředky na ošetřování nerezové oceli pro domácnost.

- ▷ Stříkejte čisticí prostředky ConvoClean new, ConvoClean forte a oplachovací prostředek ConvoCare v láhvi s postřikovačem jen dovnitř varného prostoru.
- ▷ Při ručním čištění všechny čisticí a oplachovací prostředky použité ve varném prostoru opět důkladně spláchněte proudem vody. Alternativně setřete při ručním čištění všechny čisticí a oplachovací prostředky použité ve varném prostoru důkladně velkým množstvím čisté vody a měkkým hadříkem.
- ▷ Setřete všechny použité čisticí prostředky uvnitř na dveřích přístroje, na hygienickém zástrčném těsnění kolem dveří přístroje nebo na příslušenství použitém při vaření velkým množstvím čisté vody.
- ▷ Otřete po ručním čištění velkým množstvím čisté vody všechny povrchy kolem varného prostoru, které by mohly být potřísněné čisticími nebo oplachovacími prostředky, např. postavením nádob s čisticími prostředky, na kterých se později opět budou připravovat pokrmy.

5.2.2 Jak plně automaticky čistit varný prostor s připojenými kanystry

⚠ Pro vaši bezpečnost při čištění

Před začátkem čištění se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečná práce při čištění ' na straně 75 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

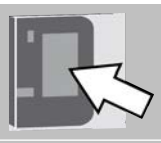
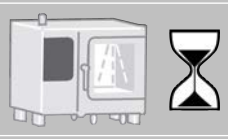
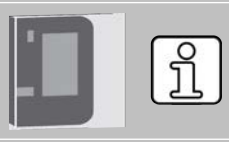
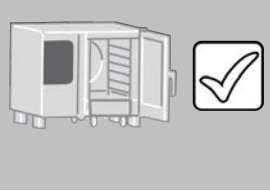
Tyto úkony musíte znát:

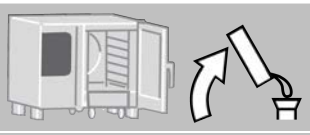
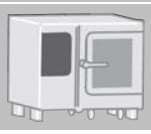
- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Vyprázdnění vaničky pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku 97
- Výměna kanystrů s oplachovacím prostředkem 91
- Výměna kanystru s čisticím prostředkem 93

Předpoklady

- Jste s obsluhou softwaru obeznámeni natolik, že můžete vyvolávat a spouštět různé profily čištění, viz návod k obsluze konvektomatu.
- Všechny potraviny jsou z varného prostoru odstraněny. Ve varném prostoru nejsou žádná cizí tělesa.
- Všechny nádoby, plechy a rošty, i případně další příslušenství, byly z varného prostoru odstraněny.
- Odtok varného prostoru je volný a není ucpaný nebo zablokovaný žádnými zbytky. Síto na odtoku varného prostoru je na místě.
- Vanička pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku (opce u zavážecího vozíku talířů) je prázdná.
- Zavážecí vozík (opce Zavážecí vozík talířů) zajel do varného prostoru.
- Vnitřní skleněné dveře přístroje jsou řádně zablokované.
- Sací plech je řádně zajištěný.
- Dveře přístroje jsou zavřené.
- Připravili jste potřebné pomůcky podle svého programu čištění. Viz 'Příprava čisticích prostředků' na straně 74.

Jak plně automaticky čistit varný prostor s připojenými kanystry

1.		Vyvolejte profil čištění a spusťte proces čištění.
2.		Vyčkejte na čištění.
3.		Jakmile je proces čištění ukončen, zazní signál. Dbejte na výzvy softwaru.
4.		▪ Otevřete dveře přístroje a zkontrolujte výsledek čištění. Varný prostor má být viditelně čistý a nemá být cítit ani zbytky potravin ani čisticími prostředky. ▪ Zkontrolujte varný prostor, jestli do něj případně nebyla vplavena cizí tělesa. V tom případě je odstraňte. ▪ Pokud je potřebné provést dodatečné ošetření, vyčistěte a vypláchněte varný prostor ručně nebo znovu profilem čištění.

5.		Vyprázdněte vaničku pro zachycování kondenzátu zavážecího vozíku a vypláchněte ji vodou.
6.		Přivřete dveře přístroje, aby mohl varný prostor vyschnout.

5.2.3 Jak plně automaticky čistit varný prostor s jednotlivým dávkováním

⚠ Pro vaši bezpečnost při čištění

Před začátkem čištění se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečná práce při čištění ' na straně 75 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

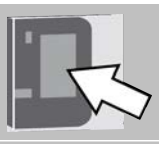
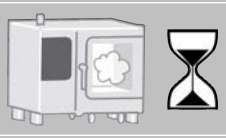
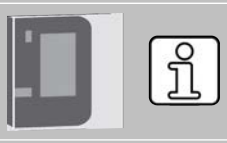
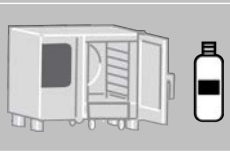
Tyto úkony musíte znát:

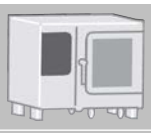
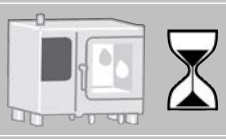
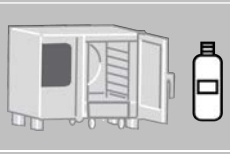
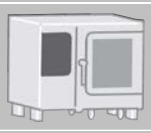
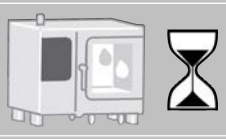
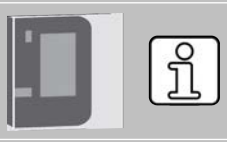
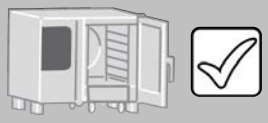
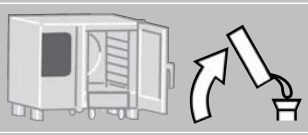
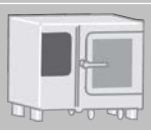
- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Vyprázdnění vaničky pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku 97
- Vložte čisticí prostředek z lahviček pro jednotlivé dávkování do varného prostoru 95

Předpoklady

- Jste s obsluhou softwaru obeznámeni natolik, že můžete vyvolávat a spouštět různé profily čištění, viz návod k obsluze konvektomatu.
- Všechny potraviny jsou z varného prostoru odstraněny. Ve varném prostoru nejsou žádná cizí tělesa.
- Všechny nádoby, plechy a rošty, i případně další příslušenství, byly z varného prostoru odstraněny.
- Odtok varného prostoru je volný a není ucpaný nebo zablokovaný žádnými zbytky. Síto na odtoku varného prostoru je na místě.
- Vanička pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku (opce u zavážecího vozíku talířů) je prázdná.
- Zavážecí vozík (opce Zavážecí vozík talířů) zajel do varného prostoru.
- Vnitřní skleněné dveře přístroje jsou řádně zablokované.
- Sací plech je řádně zajištěný.
- Dveře přístroje jsou zavřené.
- Připravili jste potřebné pomůcky podle svého programu čištění. Viz 'Příprava čisticích prostředků' na straně 74.

Jak plně automaticky čistit varný prostor s jednotlivým dávkováním

1.		Vyvolejte profil čištění a spusťte proces čištění.
2.		Vyčkejte během fáze namáčení (asi 5 - 10 minut podle profilu čištění).
3.		▪ Jakmile je fáze namáčení ukončena, zazní signál. ▪ Budete vyzváni ke vložení čisticího prostředku. ▪ Software vám ukáže potřebný počet lahviček pro jednotlivé dávkování.
4.		Otevřete dveře přístroje.
5.		Dejte čisticí prostředek z lahviček pro jednotlivé dávkování do varného prostoru. Pokud je to pro tento postup třeba, vyjměte zavážecí vozík z varného prostoru a zasuňte ho až po vložení čisticího prostředku opět zpátky do varného prostoru.

6.		Zavřete dveře přístroje.
7.		Vyčkejte během fáze čištění (asi 30 - 60 minut podle profilu čištění).
		U řízení easyTouch odpadají při volbě doby čištění 'Express' body 8 až 12 tohoto návodu.
8.		▪ Když je fáze čištění ukončena, zazní signál. ▪ Budete vyzváni ke vložení oplachovacího prostředku. ▪ Software vám ukáže potřebný počet lahviček pro jednotlivé dávkování. V závislosti na tvrdosti vody a stupni usazení vodního kamene v přístroji můžete vložení oplachovacího prostředku ve výjimečných případech přeskočit.
9.		Otevřete dveře přístroje.
10.		Dejte oplachovací prostředek z lahviček pro jednotlivé dávkování do varného prostoru. Pokud je to pro tento postup třeba, vyjměte zavážecí vozík z varného prostoru a zasuňte ho až po vložení oplachovacího prostředku opět zpátky do varného prostoru.
11.		Zavřete dveře přístroje.
12.		Vyčkejte během fáze čištění (asi 20 - 30 minut podle profilu čištění).
13.		▪ Když je poslední fáze čištění ukončena, zazní signál. ▪ Dbejte na výzvy softwaru.
14.		▪ Otevřete dveře přístroje a zkontrolujte výsledek čištění. Varný prostor má být viditelně čistý a nemá být cítit ani zbytky potravin ani čisticími prostředky. ▪ Zkontrolujte varný prostor, jestli do něj případně nebyla vplavena cizí tělesa. V tom případě je odstraňte. ▪ Pokud je potřebné provést dodatečné ošetření, vyčistěte a vypláchněte varný prostor ručně nebo znovu profilem čištění.
15.		Vyprázdněte vaničku pro zachycování kondenzátu zavážecího vozíku a vypláchněte ji vodou.
16.		Přivřete dveře přístroje, aby mohl varný prostor vyschnout.

5.2.4 Jak poloautomaticky čistit varný prostor

⚠ Pro vaši bezpečnost při čištění

Před začátkem čištění se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečná práce při čištění ' na straně 75 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

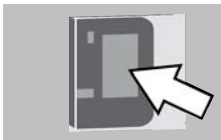
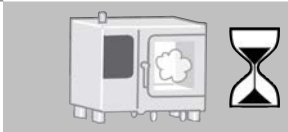
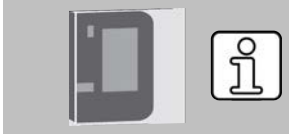
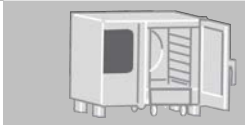
Tyto úkony musíte znát:

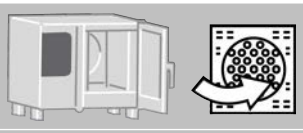
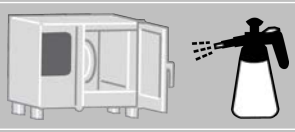
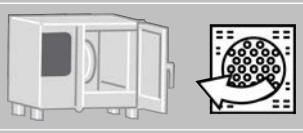
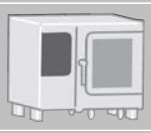
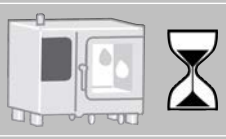
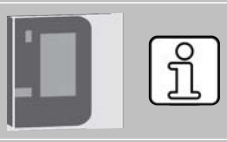
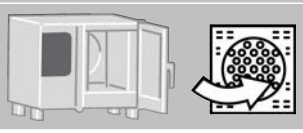
- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Odblokování a zablokování sacího plechu 99
- Vyprázdnění vaničky pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku 97

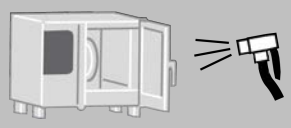
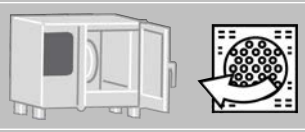
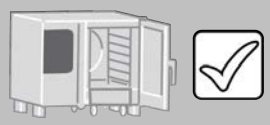
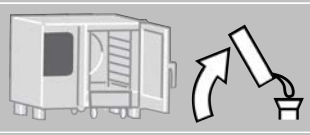
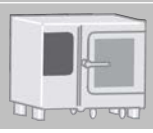
Předpoklady

- Jste s obsluhou softwaru obeznámeni natolik, že můžete vyvolávat a spouštět různé profily čištění, viz návod k obsluze konvektomatu.
- Všechny potraviny jsou z varného prostoru odstraněny. Ve varném prostoru nejsou žádná cizí tělesa.
- Všechny nádoby, plechy a rošty, i případně další příslušenství, byly z varného prostoru odstraněny.
- Odtok varného prostoru je volný a není ucpaný nebo zablokovaný žádnými zbytky. Síto na odtoku varného prostoru je na místě.
- Vanička pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku (opce u zavážecího vozíku talířů) je prázdná.
- Zavážecí vozík (opce Zavážecí vozík talířů) zajel do varného prostoru.
- Vnitřní skleněné dveře přístroje jsou řádně zablokované.
- Sací plech je řádně zajištěný.
- Dveře přístroje jsou zavřené.
- Připravili jste potřebné pomůcky podle svého programu čištění. Viz 'Příprava čisticích prostředků' na straně 74.

Jak poloautomaticky čistit varný prostor

1.		Vyvolejte profil čištění a spusťte proces čištění.
2.		Vyčkejte během fáze namáčení (asi 10 minut).
3.		Jakmile je fáze namáčení ukončena, zazní signál. Budete vyzváni k nastříkání čisticího prostředku.
4.		Otevřete dveře přístroje.
5.		Vyvezte zavážecí vozík (opčně zavážecí vozík talířů) nad z varného prostoru.

6.		Vychylte závěsnou polici a sací plech do varného prostoru.
7.		Nastříkejte do varného prostoru, na sací plech, na prostor za ním a na odtok varného prostoru čisticí prostředek z láhve s rozprašovačem.
8.		Sací plech opět zaaretujte.
9.		Zavezte zavážecí vozík (opčně zavážecí vozík talířů) zpět do varného prostoru.
10.		Nastříkejte na zavážecí vozík (opčně zavážecí vozík talířů) čisticí prostředek z láhve s rozprašovačem.
11.		Zavřete dveře přístroje.
12.		Vyčkejte během fáze čištění (asi 10 minut).
13.		Když je fáze čištění ukončena, zazní signál. Budete vyzvání, abyste varný prostor vypláchli.
14.		Otevřete dveře přístroje.
15.		Důkladně opláchněte zavážecí vozík (opčně zavážecí vozík talířů) ruční sprchou.
16.		Vyvezte zavážecí vozík (opčně zavážecí vozík talířů) nad z varného prostoru.
17.		Vychylte závěsnou polici a sací plech do varného prostoru.

18.		Vypláchněte varný prostor, sací plech a prostor za ním a odtok varného prostoru důkladně ruční sprchou. **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí kontaminace potravin čisticím prostředkem nebo prostředkem na oplachování v důsledku nedostatečného vypláchnutí ▪ Pokud varný prostor nemá žádnou ruční sprchu, použijte pro vyplachování místo ruční sprchy externí vodní paprsek nebo vytřete varný prostor, příslušenství a prostor za sacím plechem velkým množstvím vody a měkkým hadříkem.
19.		Sací plech opět zaaretujte.
20.		Zkontrolujte výsledek čištění. Varný prostor má být viditelně čistý a nemá být cítit ani zbytky potravin ani čisticími prostředky. Pokud je potřebné provést dodatečné ošetření, vyčistěte a vypláchněte varný prostor ručně nebo znovu profilem čištění.
21.		Vyprázdněte vaničku pro zachycování kondenzátu zavážecího vozíku a vypláchněte ji vodou.
22.		Zavezte zavážecí vozík (opčně zavážecí vozík talířů) zpět do varného prostoru.
23.		Přivřete dveře přístroje, aby mohl varný prostor vyschnout.

5.2.5 Jak čistit varný prostor bez použití čisticích prostředků

⚠ Pro vaši bezpečnost při čištění

Před začátkem čištění se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečná práce při čištění ' na straně 75 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

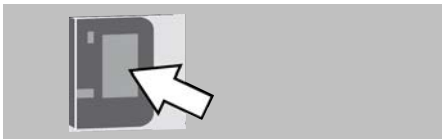
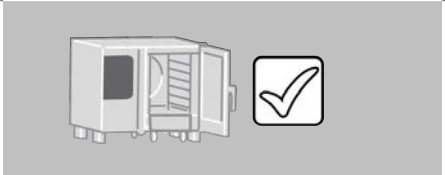
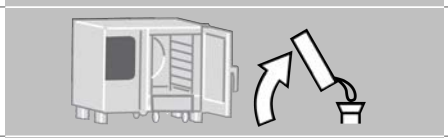
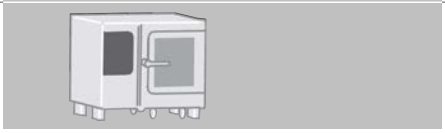
Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Vyprázdnění vaničky pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku 97

Předpoklady

- Jste s obsluhou softwaru obeznámeni natolik, že můžete vyvolávat a spouštět různé profily čištění, viz návod k obsluze konvektomatu.
- Všechny potraviny jsou z varného prostoru odstraněny. Ve varném prostoru nejsou žádná cizí tělesa.
- Odtok varného prostoru je volný a není ucpaný nebo zablokovaný žádnými zbytky. Síto na odtoku varného prostoru je na místě.
- Vanička pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku (opce u zavážecího vozíku talířů) je prázdná.
- Zavážecí vozík (opčně zavážecí vozík talířů) zajel do varného prostoru.
- Vnitřní skleněné dveře přístroje jsou řádně zablokované.
- Sací plech je řádně zajištěný.
- Dveře přístroje jsou zavřené.

Jak čistit varný prostor bez použití čisticích prostředků

1.		Vyvolejte profil čištění a spusťte proces čištění.
2.		Vyčkejte na čištění.
3.		Jakmile je proces čištění ukončen, zazní signál. Dbejte na výzvy softwaru.
4.		▪ Otevřete dveře přístroje a zkontrolujte, jestli bylo dosaženo očekávaného výsledku čištění. ▪ Zkontrolujte varný prostor, jestli do něj případně nebyla vplavena cizí tělesa. V tom případě je odstraňte. ▪ Pokud je třeba, vyčistěte a vypláchněte varný prostor ručně nebo jiným profilem čištění.
5.		Vyprázdněte vaničku pro zachycování kondenzátu zavážecího vozíku.
6.		Přivřete dveře přístroje, aby mohl varný prostor vyschnout.

5.2.6 Jak čistit varný prostor jen oplachovacím prostředkem profilem čištění ConvoCare (jen u easyTouch)

⚠ Pro vaši bezpečnost při čištění

Před začátkem čištění se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečná práce při čištění ' na straně 75 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Vyprázdnění vaničky pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku 97
- Vložte čisticí prostředek z lahviček pro jednotlivé dávkování do varného prostoru 95

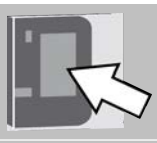
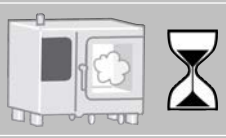
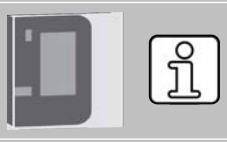
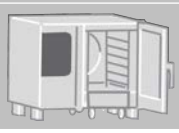
Předpoklady

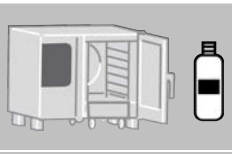
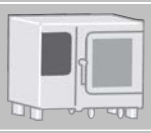
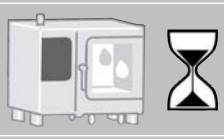
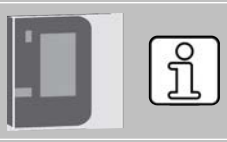
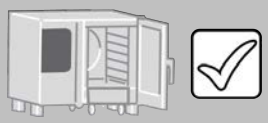
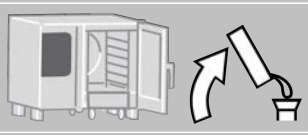
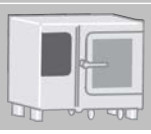
- Jste s obsluhou softwaru obeznámeni natolik, že můžete vyvolávat a spouštět různé profily čištění, viz návod k obsluze konvektomatu.
- Všechny potraviny jsou z varného prostoru odstraněny. Ve varném prostoru nejsou žádná cizí tělesa.
- Všechny nádoby, plechy a rošty, i případně další příslušenství, byly z varného prostoru odstraněny.
- Odtok varného prostoru je volný a není ucpaný nebo zablokovaný žádnými zbytky. Síto na odtoku varného prostoru je na místě.
- Vanička pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku (opce u zavážecího vozíku talířů) je prázdná.
- Zavážecí vozík (opce Zavážecí vozík talířů) zajel do varného prostoru.
- Vnitřní skleněné dveře přístroje jsou řádně zablokované.
- Sací plech je řádně zajištěný.
- Dveře přístroje jsou zavřené.
- Připravili jste potřebné pomůcky podle svého programu čištění. Viz 'Příprava čisticích prostředků' na straně 74.

Jak čistit varný prostor jen oplachovacím prostředkem z připojených kanystrů

Průběh čištění u profilu čištění ConvoCare s připojenými kanystry odpovídá přesně průběhu čištění ‚Jak plně automaticky čistit varný prostor s připojenými kanystry' na straně 77.

Jak čistit varný prostor jen oplachovacím prostředkem z lahviček pro jednotlivé dávkování

1.		Vyvolejte profil čištění ConvoCare s jednotlivým dávkováním a spusťte čištění.
2.		Vyčkejte během první fáze čištění (asi 10 minut).
3.		▪ Když je první fáze čištění ukončena, zazní signál. ▪ Budete vyzváni ke vložení oplachovacího prostředku. ▪ Software vám ukáže potřebný počet lahviček pro jednotlivé dávkování..
4.		Otevřete dveře přístroje.

5.		Dejte oplachovací prostředek z lahviček pro jednotlivé dávkování do varného prostoru. Pokud je to pro tento postup třeba, vyjměte zavážecí vozík z varného prostoru a zasuňte ho až po vložení oplachovacího prostředku opět zpátky do varného prostoru.
6.		Zavřete dveře přístroje.
7.		Vyčkejte během poslední fáze čištění (asi 10 minut).
8.		▪ Když je poslední fáze čištění ukončena, zazní signál. ▪ Dbejte na výzvy softwaru.
9.		▪ Otevřete dveře přístroje a zkontrolujte výsledek čištění. Varný prostor má být viditelně čistý a nemá být cítit ani zbytky potravin ani čisticími prostředky. ▪ Zkontrolujte varný prostor, jestli do něj případně nebyla vplavena cizí tělesa. V tom případě je odstraňte. ▪ Pokud je potřebné provést dodatečné ošetření, vyčistěte a vypláchněte varný prostor ručně nebo znovu profilem čištění.
10.		Vyprázdněte vaničku pro zachycování kondenzátu zavážecího vozíku a vypláchněte ji vodou.
11.		Přivřete dveře přístroje, aby mohl varný prostor vyschnout.

5.2.7 Jak čistit dveře z dvojitého skla

⚠ Pro vaši bezpečnost při čištění

Před začátkem čištění se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečná práce při čištění ' na straně 75 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

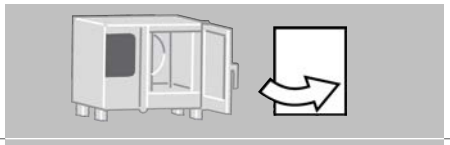
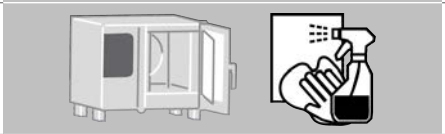
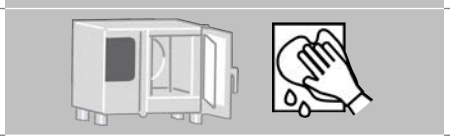
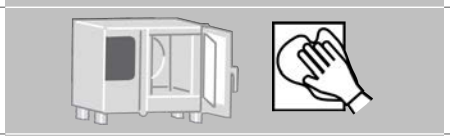
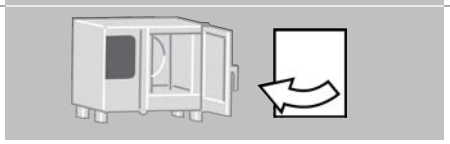
Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Odblokování a zablokování vnitřních skleněných dveří 103

Předpoklady

- Připravili jste si potřebný čisticí prostředek, čisticí prostředek na sklo pro domácnost.
- Připravili jste si (nejméně tři) čisté a měkké hadříky.
- Dveře přístroje jsou po posledním provozu vychladlé na pokojovou teplotu.

Jak čistit dveře z dvojitého skla

1.		Otevřete dveře přístroje a odklopte vnitřní sklo dveří s dvojitým sklem.
2.		Vyčistěte obě plochy vnitřního skla a vnějšího skla dveří z dvojitého skla měkkým čistým hadříkem a čisticím prostředkem. Dbejte na to, aby se sklo nepoškrábalo.
3.		Otřete obě plochy vnitřního skla a vnějšího skla dveří s dvojitým sklem měkkým čistým hadříkem a čistou vodou.
4.		Osušte obě plochy vnitřního skla a vnějšího skla dveří s dvojitým sklem měkkým čistým hadříkem.
5.		Přiklopte vnitřní sklo dveří přístroje s dvojitým sklem opět zpět a zajistěte ho.

5.2.8 Jak čistit varný prostor za sacím plechem

⚠ Pro vaši bezpečnost při čištění

Před začátkem čištění se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečná práce při čištění ' na straně 75 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

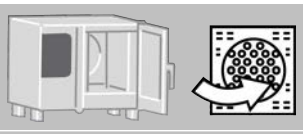
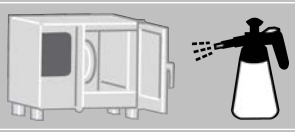
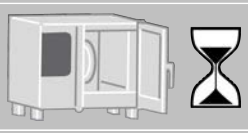
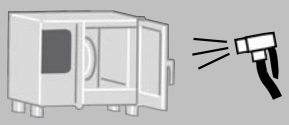
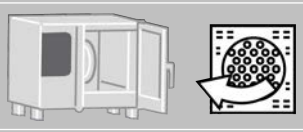
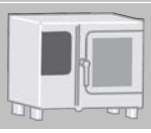
Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Odblokování a zablokování sacího plechu 99

Předpoklady

- Připravili jste si potřebný čisticí prostředek, ConvoClean new nebo ConvoClean forte v láhvi s rozprašovačem, viz 'Příprava čisticích prostředků' na straně 74.
- Odtok varného prostoru je volný a není ucpaný nebo zablokovaný žádnými zbytky.
- Zavážecí vozík vyjel z varného prostoru.

Jak čistit varný prostor za sacím plechem

1.		Vychylte závěsnou polici a sací plech do varného prostoru.
2.		Nastříkejte ze všech stran sací plech a prostor za ním čisticí prostředkem v láhvi s rozprašovačem.
3.		Nechte čisticí prostředek asi 10 - 20 minut působit.
4.		Opláchněte sací plech, prostor za ním (případně výměník tepla) a celý varný prostor ze všech stran důkladně ruční sprchou. Při silném znečištění můžete proces čištění zopakovat. **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí kontaminace potravin čisticím prostředkem nebo prostředkem na oplachování v důsledku nedostatečného vypláchnutí ▪ Pokud varný prostor nemá žádnou ruční sprchu, použijte pro vyplachování místo ruční sprchy externí vodní paprsek nebo vytřete varný prostor, příslušenství a prostor za sacím plechem velkým množstvím vody a měkkým hadříkem.
5.		Sací plech opět zaaretujte.
6.		Přivřete dveře přístroje, aby mohl varný prostor vyschnout.

5.2.9 Jak intenzivně čistit hygienické zástrčné těsnění

⚠ Pro vaši bezpečnost při čištění

Před začátkem čištění se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečná práce při čištění ' na straně 75 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

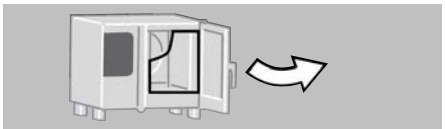
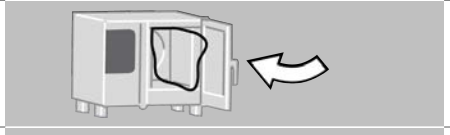
Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Vymontování a zabudování hygienického zástrčného těsnění 101

Předpoklady

- Připravili jste si potřebný čisticí prostředek, čisticí prostředek pro domácnost.
- Připravili jste si (nejméně tři) čisté a měkké hadříky.

Jak intenzivně čistit hygienické zástrčné těsnění

1.		Otevřete dveře přístroje a vyjměte hygienické zástrčné těsnění.
2.		Umyjte hygienické zástrčné těsnění měkkým čistým hadříkem a čisticím prostředkem v dřezu.
3.		Opláchněte hygienické zástrčné těsnění měkkým čistým hadříkem a čistou vodou v dřezu.
4.		Osušte hygienické zástrčné těsnění důkladně měkkým čistým hadříkem.
5.		Nasaďte hygienické zástrčné těsnění opět kolem otvoru varného prostoru.
6.		Přivřete dveře přístroje, aby mohlo hygienické zástrčné těsnění kompletně uschnout.

5.3 Návody pro zacházení se zařízením při čištění

5.3.1 Bezpečné zacházení s přístrojem

Pro vaši bezpečnost a bezpečnost vašich spolupracovníků

Předtím, než budou vaši spolupracovníci poprvé s konvektomatem pracovat, se seznamte s obsahem kapitoly 'Pro vaši bezpečnost' na straně 22 a proveďte příslušná nařízení.

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí před začátkem práce seznámit s pravidly uvedenými v této části a že se jimi musí bezpodmínečně řídit.

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí před začátkem práce seznámit s upozorněními na nebezpečí uvedenými v této části a v následujících návodech a že bezpodmínečně musí provést opatření, která tam jsou jmenována.

Osobní ochranné pracovní prostředky vašich spolupracovníků

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí nosit osobní ochranné pracovní prostředky, které jsou uvedeny v kapitole 'Pro vaši bezpečnost', část 'Osobní ochranné prostředky' na straně 41 pro příslušné práce.

Horké povrchy

⚠VAROVANIE

Nebezpečí popálení při vysokých teplotách na vnitřních a vnějších stěnách přístroje

Dotýkání se všech vnitřních částí varného prostoru, vnitřní strany dveří přístroje a všech částí, které se během tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely ve varném prostoru, může způsobit popálení. Také dotyk hrdla odpadního vzduchu a spalin může vést k popálení.

- Před začátkem čištění počkejte, dokud se varný prostor neochladí na teplotu nižší než 60 °C.
- Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

Kontakt s čisticími prostředky

⚠VAROVANIE

Nebezpečí poleptání a podráždění kůže, očí a dýchacích orgánů

Čisticí prostředek ConvoClean new (S) a oplachovací prostředek ConvoCare (S) dráždí při přímém kontaktu kůži, oči a dýchací orgány. Čisticí prostředek ConvoClean forte (S) způsobuje při přímém kontaktu poleptání kůže, očí a dýchacích orgánů.

- Nevdechujte páry a postřikovou mlhu čisticích a oplachovacích prostředků.
- Zabraňte styku čisticích a oplachovacích prostředků s očima, kůží a sliznicemi.
- Nestříkejte čisticí a oplachovací prostředek do varného prostoru s teplotou vyšší než 60 °C, protože by jinak mohlo vznikat větší množství leptavých nebo dráždivých výparů čisticího prostředku.
- Během plně automatického čištění varného prostoru s připojenými kanystry neotvírejte dveře přístroje.
- Během plně automatického čištění varného prostor s jednotlivým dávkováním otvírejte dveře JEN na výzvu softwaru.
- Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

5.3.2 Výměna kanystrů s oplachovacím prostředkem

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

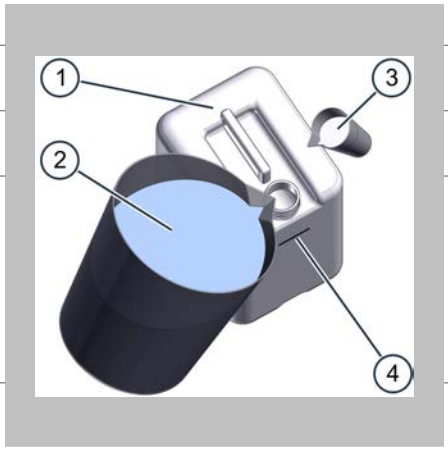
Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 90 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné pomůcky

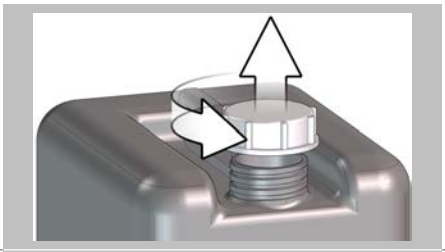
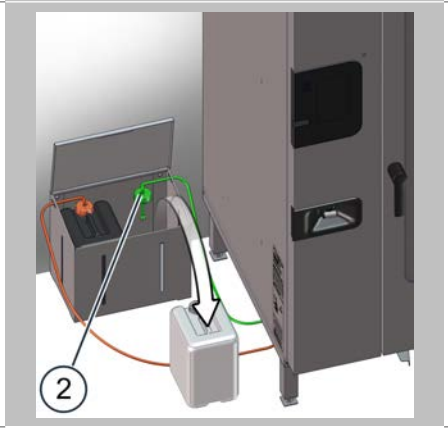
- 1 prázdný kanystr (10 l) pro oplachovací prostředek ConvoCare
- Dostatečné množství (cca 10 l) měkké vody (specifikace viz kapitola 'Technické údaje', téma 'Kvalita vody' v instalační příručce)
- ConvoCare K koncentrát (0.33 l)

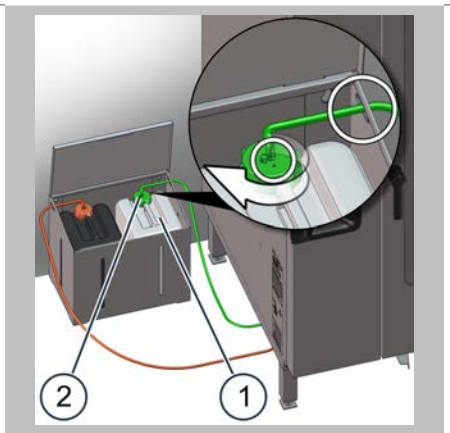
Namíchání oplachovacího prostředku ConvoCare v kanystru

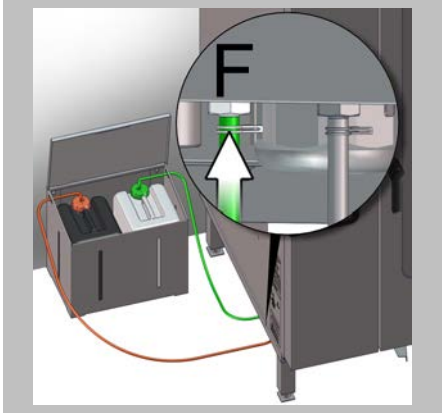
Aby se netvořila nežádoucí pěna, postupujte při namíchání oplachovací ho prostředku z koncentrátu ConvoCare K a měkké vody takto:

1.		Otevřete prázdný kanystr (1).
2.		Naplňte měkkou vodu (2) do kanystru až těsně pod okraj značky 10 l (4).
3.		Nalijte poté 0.33 l koncentrátu ConvoCare K (3) do kanystru (1).
4.		Zkontrolujte hladinu kapaliny v kanystru. ▪ Když je hladina pod značkou 10 l (4), opatrně dolijte ještě potřebné množství měkké vody (2). ▪ Když je hladina nad značkou 10 l (4), je koncentrace oplachovacího prostředku trošku nižší než je uvedeno. Můžete oplachovací prostředek používat i v nižší koncentraci.
5.		Uzavřete kanystr a tekutiny spolu zatřepáním dobře smíchejte.

Výměna kanystrů s oplachovacím prostředkem

1.		Odstraňte uzávěr z kanystru pro namíchání oplachovacího prostředku ConvoCare.
2.		▪ Určete kanystr, který je připojen (zelenou) hadicí na přípoji (F) pro oplachovací prostředek dole na levé straně přístroje. ▪ Odšroubujte od určeného kanystru (zelenou) přívodní hadici (2). ▪ Odstraňte prázdný kanystr oplachovacího prostředku.

3.		▪ Připravte si nový naplněný kanystr (1) s oplachovacím prostředkem. ▪ Vložte (zelenou) přívodní hadici s tryskou (2) do plného kanystru (1) a zašroubujte ji. ▪ Dbejte na to, aby hadice nebyla zlomená a aby byl zavzdušňovací otvor ve víku kanystru volný.

4.		▪ Zkontrolujte postavení kanystrů:
		  ▪ Úroveň postavení kanystrů nesmí být nad hranou, ke které doléhají nohy ke skříni zařízení.
		  ▪ Úroveň místa postavení kanystrů nesmí být více než 1 metr pod touto hranou.
		▪ Zkontrolujte správné přiřazení přípoje.
		  ▪ Oplachovací prostředek musí být nainstalovaný na přípoji přístroje F.
		  (Barevná průchodnost je zelená.)

5.3.3 Výměna kanystru s čisticím prostředkem

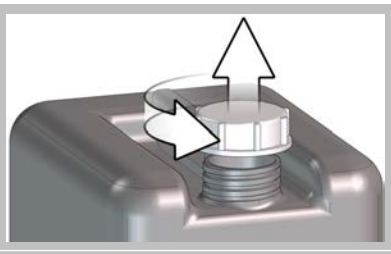
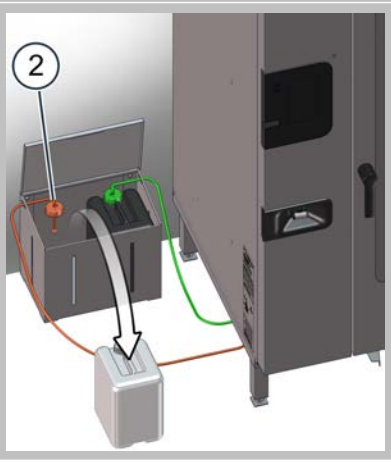
⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

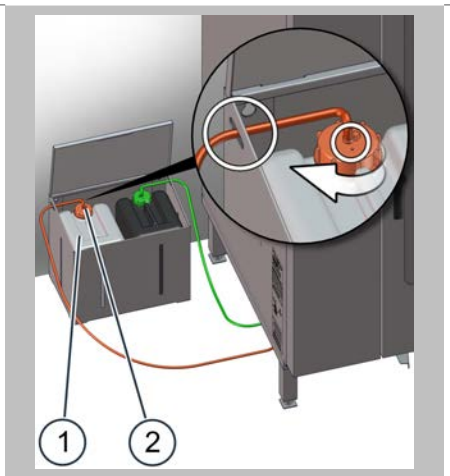
Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 90 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

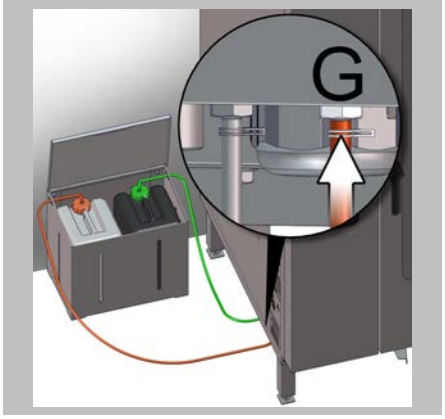
Potřebné pomůcky

- Výměnný kanystr ConvoClean new nebo ConvoClean forte

Výměna kanystru s čisticím prostředkem

1.		Odstraňte uzávěr z výměnným kanystrem čisticího prostředku ConvoClean new neboConvoClean forte.
2.		▪ Určete kanystr, který je připojen (červenou) hadicí na přípoji (G) pro čisticí prostředek dole na levé straně přístroje. ▪ Odšroubujte od určeného kanystru (červenou) přívodní hadici (2) s tryskou. ▪ Odstraňte prázdný kanystr čisticího prostředku.

3.		▪ Připravte si nový plný kanystr (1) s čisticím prostředkem. ▪ Vložte (červenou) přívodní hadici s tryskou (2) do plného kanystru (1) a zašroubujte ji. ▪ Dbejte na to, aby hadice nebyla zlomená a aby byl zavzdušňovací otvor ve víku kanystru volný.

4.		▪ Zkontrolujte postavení kanystrů:
		  ▪ Úroveň postavení kanystrů nesmí být nad hranou, ke které doléhají nohy ke skříni zařízení.
		  ▪ Úroveň místa postavení kanystrů nesmí být více než 1 metr pod touto hranou.
		▪ Zkontrolujte správné přiřazení přípoje.
		  ▪ Čisticí prostředek musí být nainstalovaný na přípoji přístroje G.
		  (Barevná průchodnost je červená.)

5.3.4 Vložte čisticí prostředek z lahviček pro jednotlivé dávkování do varného prostoru

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 90 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

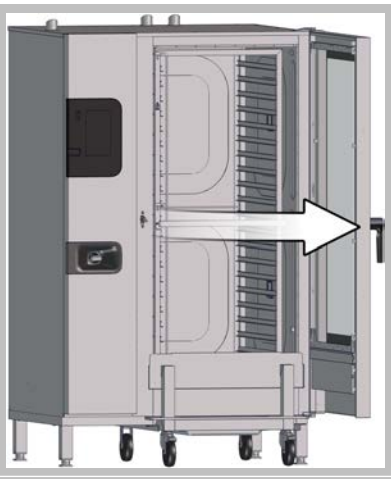
Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Příprava čisticích prostředků 74

Předpoklady

- Spustili jste profil plně automatického čištění varného prostoru s jednotlivým dávkováním. Software vyzve, abyste do varného prostoru vložili buď čisticí prostředky oder oplachovací prostředek z lahviček pro jednotlivé dávkování do varného prostoru.
- Připravili jste si potřebné lahvičky pro jednotlivé dávkování a čisticím a oplachovacím prostředkem podle vašeho programu čištění, viz 'Příprava čisticích prostředků' na straně 74.

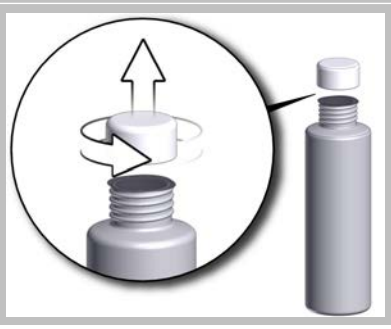
Vložte čisticí prostředek z lahviček pro jednotlivé dávkování do varného prostoru

1. 

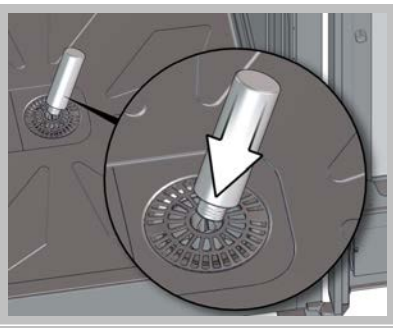
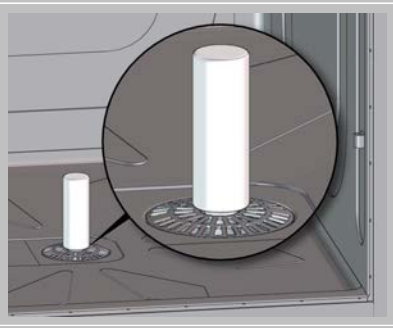
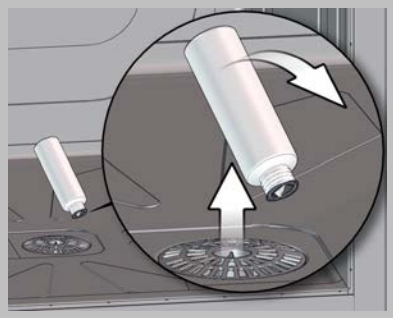
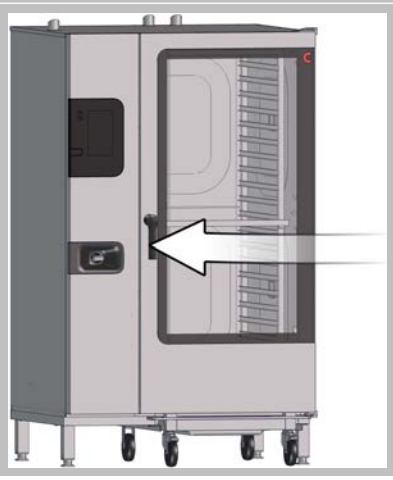
- Otevřete dveře přístroje až tehdy, když vás k tomu v průběhu plně automatického čištění varného prostoru software vyzve.
- Dbejte na indikace softwaru.
- Vezměte si k ruce podle procesu čištění buď lahvičky pro jednotlivé dávkování s čisticím prostředkem **nebo** s oplachovacím prostředkem.

VAROVÁNÍ! Nebezpečí poleptání a podráždění kůže, očí a dýchacích orgánů

- Dbejte na to, abyste při vkládání obsahu lahvičky pro jednotlivé dávkování do varného prostoru nepřišli do styku s čisticím nebo s oplachovacím prostředkem.
- Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

2. 

- Odšroubujte víčko lahvičky pro jednotlivé dávkování.
- Dbejte na to, aby fólie pro pevné uzavření láhvičky zůstala nepoškozená.

3.		Přitlačte lavičku téměř svisle na trn uprostřed odtoku varného prostoru tak, aby se fólie propíchla.
4.		▪ Nechte lahvičku stát asi po dobu 10 sekund svisle na trnu, aby mohla kapalina kompletně vytéct. ▪ Vizuálně zkontrolujte, jestli se kapalina kompletně vyprázdnila. Hladina kapaliny je vidět skrz průhledný materiál lahviček pro jednotlivé dávkování. ▪ Pokud je třeba, vytlačte zbývající kapalinu z lahvičky pro jednotlivé dávkování, dokud je ještě postavena na trnu.
5.		▪ Poté lahvičku opatrně stáhněte z trnu. ▪ Odstraňte lahvičku z varného prostoru. ▪ Opakujte kroky 2 až 5, pokud vás software vyzve, abyste vložili více než jednu lahvičku pro jednotlivé dávkování s čisticím nebo oplachovacím prostředkem. **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí kontaminace potravin čisticím prostředkem nebo prostředkem na oplachování ▪ Dbejte na to, aby pracovní plocha nebyla potřísněna čisticím nebo oplachovacím prostředkem. ▪ Neodkládejte prázdné lahvičky pro jednotlivé dávkování na pracovní plochu, protože by mohly vně stékat kapky čisticího nebo oplachovacího prostředku.
6.		Zavřete dveře přístroje.

5.3.5 Vyprázdnění vaničky pro zachycování kondenzátu v zavážecím vozíku

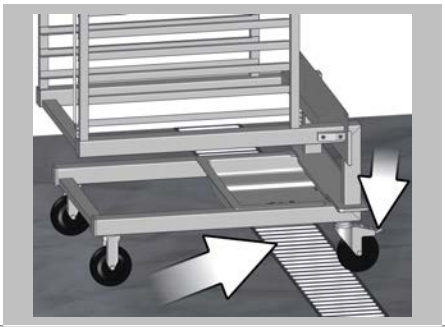
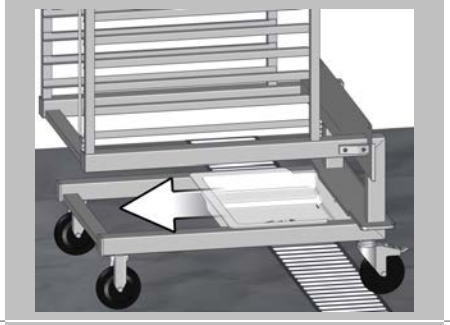
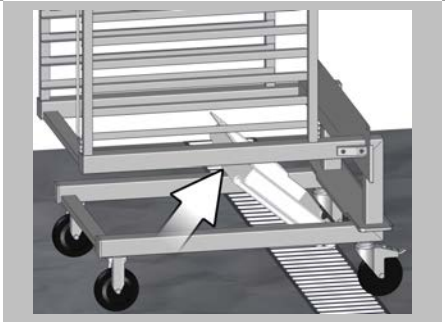
⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 90 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Předpoklady

Zavážecí vozík je po posledním provozu ochlazený na teplotu < 60 °C.

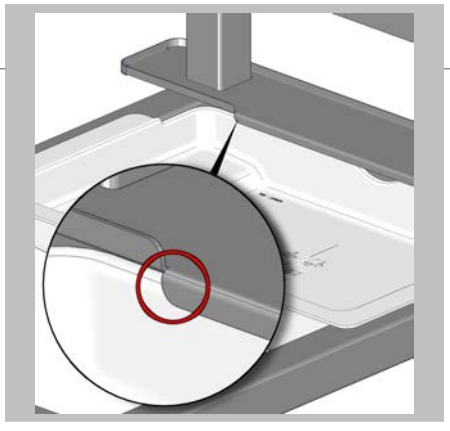
Vyprázdnění vaničky pro zachycování kondenzátu přes odtokový žlab

1.		Zajeďte se zavážecím vozíkem nad odtokový žlab a kolečka zavážecího vozíku zaaretujte.
2.		Zatáhněte vaničku pro zachycování kondenzátu trochu dozadu. Vaničku pro zachycování kondenzátu u dorazu lehce nadzvedněte, abyste ji mohli nad dorazem vytáhnout dozadu.
3.		Vylijte kondenzát z vaničky pro zachycování kondenzátu do odpadního žlabu.

Vyprázdnění vaničky pro zachycování kondenzátu přes odtok

1.		Zatáhněte vaničku pro zachycování kondenzátu trochu dozadu. Vaničku pro zachycování kondenzátu u dorazu lehce nadzvedněte, abyste ji mohli nad dorazem vytáhnout dozadu.
2.		Vyzdvihněte vaničku pro zachycování kondenzátu vodorovně ze zavážecího vozíku.
3.		Vyprázdněte kondenzát z vaničky pro zachycování kondenzátu do odtoku.

Nasazení vaničky pro zachycování kondenzátu

1.		Vložte vaničku pro zachycování kondenzátu do zavážecího vozíku.
2.		Posuňte vaničku pro zachycování kondenzátu dopředu a trochu ji naklopte, dokud se neposune dozadu na doraz. Zkontrolujte, jestli je vanička pro zachycování kondenzátu zaháknutá správně na dorazu.

5.3.6 Odblokování a zablokování sacího plechu

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 90 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54

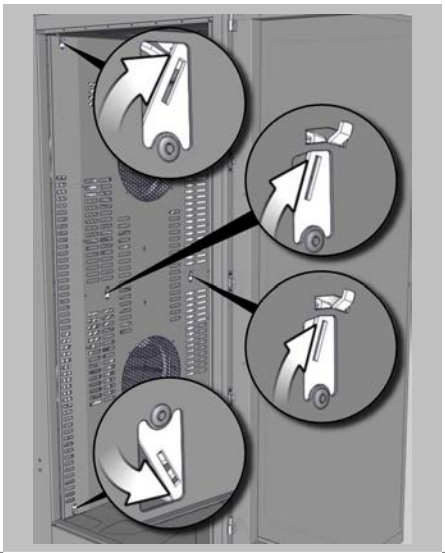
Potřebné pomůcky

Vhodné nářadí, např. šroubovák se zářezem pro uvolnění uzávěrů

Předpoklady

Varný prostor po posledním provozu vychladl na teplotu < 60 °C.

Odblokování a odklopení sacího plechu

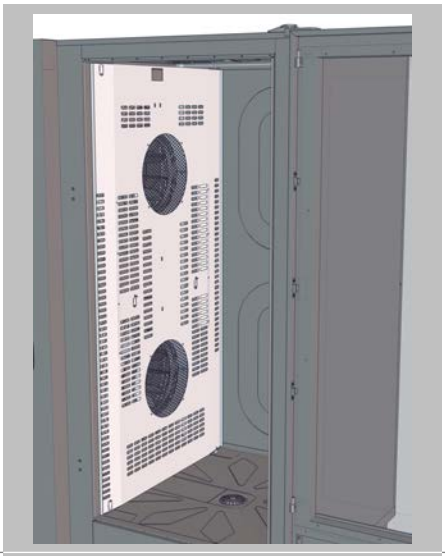
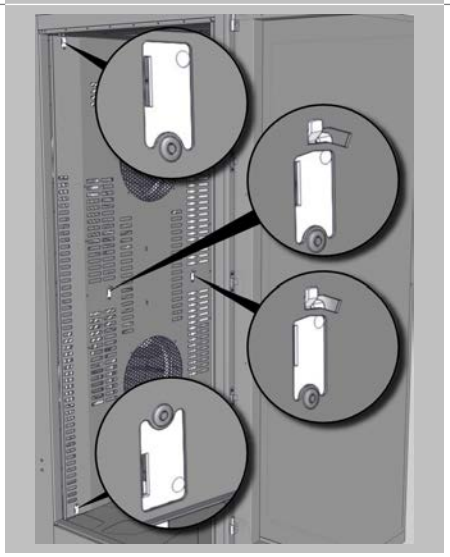
1. 

   Odblokujte čtyři uzávěry (horní, prostřední, dolní) sacího plechu nářadím.
   U modelu velikosti 12.20 jsou to jen dva uzávěry (nahoře a dole).

2. 

   Vychylte závěsnou polici a sací plech do varného prostoru.

Zablokování sacího plechu

1.		Při zablokování montáži sacího plechu postupujte obráceně než při odblokování a odklopení.
2.		Zkontrolujte, jestli jsou všechny čtyři uzávěry (horní, prostřední a dolní) zablokované. U modelu velikosti 12.20 jsou to jen dva uzávěry (nahoře a dole).

5.3.7 Vymontování a zabudování hygienického zástrčného těsnění

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 90 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

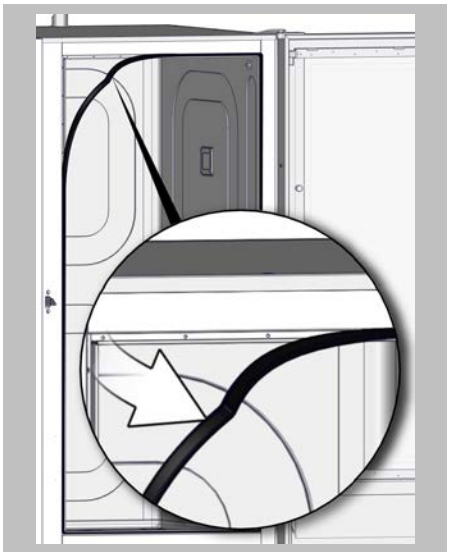
Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54

Předpoklady

- Konvektomat po posledním provozu vychladl na teplotu < 60 °C.
- Dveře přístroje jsou otevřené.

Vymontování hygienického zástrčného těsnění

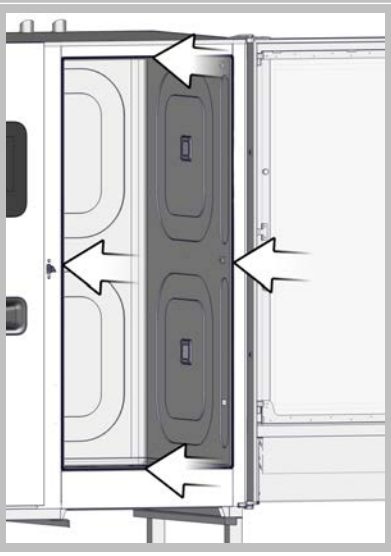
1. 

Stáhněte hygienické těsnění kolem dveří přístroje. Začínejte přitom v rozích.

Zabudování hygienického zástrčného těsnění

1. 

   Nasaďte opět hygienické zástrčné těsnění nejdříve ve čtyřech rozích. Začínejte přitom v jednom z horních rohů.

2. 

   Když jsou všechny rohy nasazené, zatlačte hygienické zástrčné těsnění pečlivě všude do rovných částí vedení. Dbejte na to, aby hygienické zástrčné těsnění těsně přilé-halo a aby se nepokřivilo nebo nezvlnilo.

5.3.8 Odblokování a zablokování vnitřních skleněných dveří

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 90 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

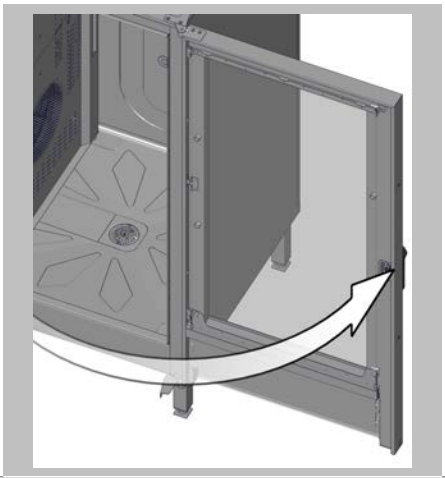
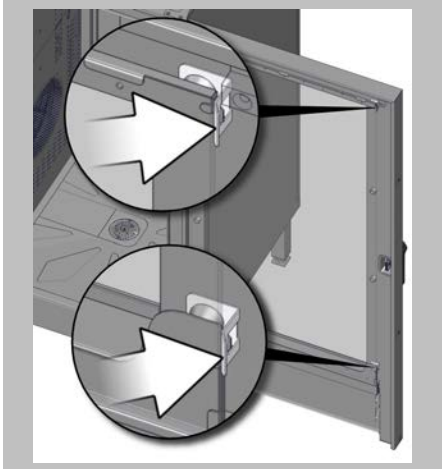
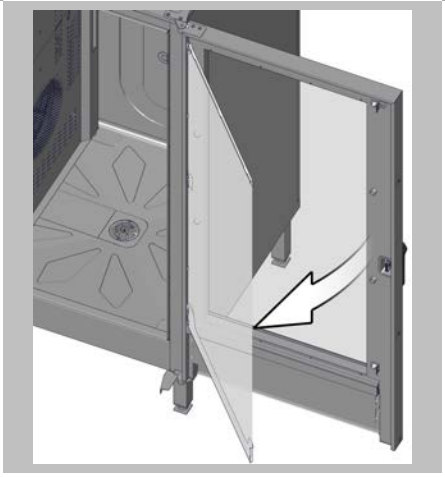
Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54

Předpoklady

Varný prostor po posledním provozu vychladl na teplotu < 60 °C.

Odblokování a odklopení vnitřních skleněných dveří

1.		Otevřete dveře přístroje.
2.		Zatlačte horní a dolní pružný třmen zpět.
3.		Odklopte vnitřní sklo.

Zablokování vnitřních skleněných dveří

1. Při zablokování vnitřních skleněných dveří postupujte obráceně než při odblokování a odklopení.
2. 

   Zkontrolujte, jestli pružné třmeny vnitřní sklo nahoře a dole opět správně aretují. Až poté se mohou dveře přístroje zavřít.

5.3.9 Vyprazdňování a čištění kanystru na zachycování tuku (jen u ConvoGrillu)

⚠ Pro vaši bezpečnost při zacházení s přístrojem

Před začátkem práce se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečné zacházení s přístrojem' na straně 90 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Zacházení s odčerpaným tukem/použitým tukem

- Použité oleje a tuky se musí likvidovat podle specifických zákonů a předpisů dané země a podle lokálních předpisů místních podniků a úřadů pro nakládání s odpady.
- Použité tuky se nesmějí likvidovat přes výlevku do kanalizace.
- Odčerpaný tuk/použitý tuk se nesmí používat pro další úpravu pokrmů.
- Shromažďujte použitý tuk ve vodných nádobách a odevzdávejte ho ve sběrnách.
- Provozovatel konvektomatu je povinen personál instruovat.

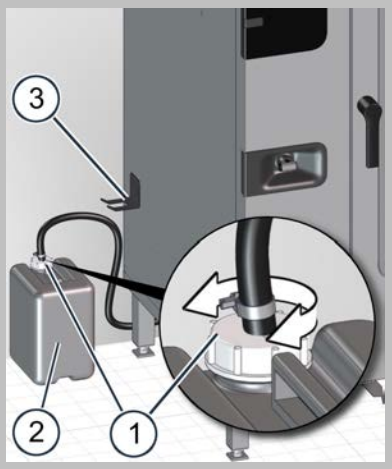
Potřebné pomůcky

- Velká štětka na láhve
- Mycí prostředek pro domácnost
- Vhodné nádoby na odčerpaný tuk (objem >> 10 litrů)

Vlastnost kanystru na zachycování tuku

Smí se používat jen originální kanystr na zachycování tuku, který je součástí dodávky, neboť jeho materiál odpovídá požadavkům na pojímání horkého tuku.

Vyprazdňování a čištění kanystru na zachycování tuku



1.	Odstraňte šroubovou zátku (1) s připojenou hadicí z kanystru na zachycování tuku (2).
2.	Zavěste šroubovou zátku (1) s připojenou hadicí otvorem nahoru do vidlicového držáku (3). Tím zabráníte tomu, aby vytékající tuk znečistil na podlahu, po které by se mohlo uklouznout.
3.	Dbejte na to, aby při zacházení s kanystrem na zachycování tuku (2) nemohl znečistit podlahu, po které by se mohlo uklouznout. Na to je třeba dbát především při transportu plného a otevřeného kanystr na zachycování tuku (2). Vylijte odčerpaný tuk z kanystru na zachycování tuku (2) do sběrné nádoby na odčerpaný tuk. Nakloňte přitom kanystr na zachycování tuku (2) do strany, aby se zabránilo vyšplíchnutí tuku.
4.	Vyčistěte vnitřek kanystru na zachycování tuku (2) čisticím prostředkem, velkým množstvím horké vody a štětkou na láhve.
5.	Vypláchněte kanystr na zachycování tuku (2) vodou a nechte ho dobře vykapat.
6.	Našroubujte šroubovou zátku (1) s připojenou hadicí pro odlučování tuku opět na kanystru na zachycování tuku (2).
7.	Postavte kanystr na zachycování tuku (2) na rovnou plochu u přístroje. Rovina postavení kanystru (2) smí být maximálně o 15 cm vyšší než rovina postavení přístroje. Pracovní oblast obsluhy se musí udržovat volná.

6 Jak postupovat při údržbě

Účel této kapitoly

V této kapitole vám ukážeme, jaké údržbářské práce je třeba na konvektomatu v jakých intervalech provádět. Vysvětlíme vám, jak máte s konvektomatem při údržbě zacházet a jak musíte při údržbě postupovat. Dále vám podáme přehled o možných poruchách na přístroji a chybách, který by se mohly při obsluze vyskytnout.

6.1 Zásady údržby

6.1.1 Upozornění ohledně záruky a kontaktování zákaznického servisu

Upozornění ohledně záruky

Aby bylo možné uplatňovat nároky na záruku konvektomatu, musí přístroj podle údajů v instalační příručce instalovat kvalifikovaný servisní technik autorizovaného servisního podniku. Záruka může být vyřízena jedině tehdy, když bude výrobci předložen kompletně vyplněný kontrolní seznam z instalační příručky.

U škod, které vznikly nesprávným postavením, instalací, používáním, čištěním, použitím čisticích prostředků, údržbou, opravami nebo odstraňováním vodního kamene záruka zaniká.

Pro prodloužení záruční doby u náhradních dílů na 2 roky se musí po instalaci přístroj registrovat prostřednictvím webové stránky výrobce (www.convotherm.de).

Potřebné informace

Při kontaktu s naším zákaznickým servisem mějte prosím připraveny tyto údaje o přístroji:

- Číslo výrobku (viz 'Identifikace vašeho konvektomatu' na straně 9)
- Sériové číslo přístroje (viz 'Identifikace vašeho konvektomatu' na straně 9)

Kontaktní údaje

Convotherm Elektrogeräte GmbH
Ovens & Advanced Cooking EMEA, Manitowoc Foodservice
Talstrasse 35
82436 Eglfing
Německo

Příjem	
Telefon (ústredna)	(+49) (0) 8847 67-0
Fax	(+49) (0) 8847 414
Internet	www.convotherm.com www.manitowocfoodservice.com
Uživatelské poradenství	
Horká linka	(+49) (0) 8847 67-899
E-mail	con-dl-chefshotline@manitowoc.com con-dl-anwendungsberatung@manitowoc.com
Prodej	
E-mail zařízení / příslušenství	con.verkaufsabwicklung@manitowoc.com
E-mail náhradní díly	convotherm-spares@manitowoc.com
Zákaznický servis	
Technická horká linka (kancelář)	(+49) (0) 8847 67 541
E-mail	convotherm-service@manitowoc.com

6.1.2 Plán údržby

Pravidla pro údržbu přístroje

Pro bezpečný provoz konvektomatu se musí na přístroji provádět pravidelné údržbářské práce. Týká se to údržbářských prací, které může obsluha provádět sama, právě tak jako údržbářských prací, které musí provádět kvalifikovaný servisní technik autorizovaného servisního podniku (zákaznický servis).

Údržba, kterou může provádět pracovník obsluhy

U čeho se musí provádět údržba?	Kdy?	Potřebný materiál
Výměna hygienického zástrčného těsnění	Když jsou v těsnění trhliny nebo když je kluzké	Podle seznamu náhradních dílů: 1 hygienické zástrčné těsnění
Výměna halogenové žárovky osvětlení varného prostoru	Když halogenová žárovka nesvítí v žádném provozním stavu	Podle seznamu náhradních dílů: 1 halogenová žárovka 12 V
Funkčnost sondy teploty jádra a čidla Sous-Vide	Jednou týdně prověřit indikaci teploty ve vařící vodě	-

Údržba, kterou musí provádět zákaznický servis

U čeho se musí provádět údržba?	Jak často? / Kdy?
Generální údržba	Jednou ročně
Úprava vody musí být správně nastavena	Při bílém povlaku ve varném prostoru
Odstraňování vodního kamene z bojleru	Po výzvě

6.2 Odstraňování poruch

6.2.1 Kódy chyb

Chyby a potřebné reakce

V následující tabulce jsou uvedeny chyby, které můžete za určitých okolností odstranit sami. Když konvektomat po vašich pokusech o odstranění chyby nadále ukazuje chybu, kontaktujte zákaznický servis.
Při dalších chybových hlášeních, které zde nejsou uvedena, musíte pro odstranění závady vždy kontaktovat zákaznický servis.

Čís. chyby:	Popis chyby	Potřebná reakce
E01.x	Nedostatek vody	Otevřít přítok vody / otevřít oba přítoky vody
E02	El. tepl. příliš vysoká	▪ Vyčistit síto ventilátoru u vnějšího dna ▪ Uvolnit přívod vzduchu u dna přístroje
E05	žádný plyn	Otevřít uzavírací zařízení plynu a znovu spustit přístroj
E10	Chyba vodního filtru	Vyměnit patronu na úpravu vody
E34.0	Chyba bojleru čerpadla	Odpojit přístroj asi na 10 sekund od sítě a spustit znovu
E58.0	Chyba dávkovacího čerpadla čisticího prostředku	▪ Naplnit kanystr příslušným čisticím prostředkem a znovu spustit přístroj ▪ Případně zopakovat, dokud nebudou vedení naplněna čisticím prostředkem
E59.0	Chyba dávkovacího čerpadla oplachovacího prostředku	▪ Naplnit kanystr oplachovacím prostředkem a znovu spustit přístroj ▪ Případně zopakovat, dokud nebudou vedení naplněna oplachovacím prostředkem
E81.0	Chyba režimu vaření	Znovu napsat profil tepelné úpravy
E99	Výpadek komunikace	Odpojit přístroj asi na 10 sekund od sítě a spustit znovu
E99.9	Chyba inicializace	Odpojit přístroj asi na 10 sekund od sítě a spustit znovu

6.2.2 Nouzový provoz

Obsluha konvektomatu v nouzovém provozu

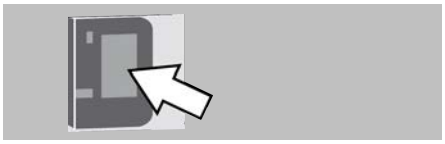
Abyste při závadě, kterou nelze v krátké době odstranit, mohli s konvektomatem přece jen pracovat, má k dispozici nouzový provoz.
To vám i přes vadu umožňuje omezený provoz přístroje.

V každém případě informujte zákaznický servis!

Předpoklady

- Přístroj je v chybovém provozu.
- Zazní signál.
- Na displeji se zobrazí kód chyby.

Provozování přístroje v nouzovém provozu

1. 

Potvrďte zobrazenou chybu a spusťte profil tepelné úpravy nebo profil čištění, který se zakládá na dostupném provozním režimu.

Omezení

- Prodloužené doby tepelné úpravy a nerovnoměrné výsledky tepelné úpravy jsou možné. Dbejte proto především na postup tepelné úpravy a na stav tepelné úpravy produktu.
- Je možná vyšší spotřeba vody.
- Plně automatické a poloautomatické čištění varného prostoru není někdy možné provést nebo se může provádět jen omezeně.
- Sonda teploty jádra a opčně sonda sous vide možná nejsou připraveny k použití.
- Navolitelné jsou ty funkce, které nejsou zasaženy chybou.

Disponibilní funkce v nouzovém provozu

V následující tabulce jsou uvedeny chyby, při kterých je při krátkodobě neodstranitelné chybě nouzový provoz přinejmenším omezeně možný.

Čís. chyby:	EB	ES	GB	GS	Disponibilní funkce v nouzovém provozu	Omezení / Postup
E00.0	x	x	x	x	všechny funkce	Předchozí chyba už neexistuje
E01.x	x	x	x	x	▪ Horký vzduch do 140 °C ▪ Tepelná úprava Delta-T, hor. vzduch do 140 °C ▪ Cook&Hold, horký vzduch do 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking horký vzduch do 140 °C	▪ Žádné předehřívání bojleru ▪ Čištění není možné
E03.x	x	-	x	-	▪ Pára při přesně 100 °C ▪ Smoker	▪ Prodloužená doba tepelné úpravy ▪ Nerovnoměrné výsledky tepelné úpravy možné ▪ Jen topný článek bojleru, žádný topný článek varného prostoru ▪ Čištění není možné
E05.1.x **E05.3.x**	#	#	x	-	▪ Pára při přesně 100 °C ▪ Smoker	Čištění není možné

Čís. chyby:	EB	ES	GB	GS	Disponibilní funkce v nouzovém provozu	Omezení / Postup
E05.2.x	#	#	x	#	▪ Horký vzduch ▪ Tepelná úprava Delta-T, horký vzduch ▪ Cook&Hold, horký vzduch ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking, horký vzduch	▪ Žádné předehřívání bojleru ▪ Čištění není možné
E10	x	x	x	x	všechny funkce	-
E21.1	x	-	x	-	▪ Pára při přesně 100 °C ▪ Smoker	▪ Prodloužená doba tepelné úpravy ▪ Nerovnoměrné výsledky tepelné úpravy možné ▪ Jen topný článek bojleru, žádný topný článek varného prostoru ▪ Čištění není možné
E21.3	x	x	x	x	▪ Pára při přesně 100 °C ▪ Smoker	Čištění není možné
E22.1.x E22.2.x E22.3.x E22.4.x	x	x	x	x	▪ všechny funkce, KROMĚ: ▪ Tepelná úprava Delta-T, pára ▪ Tepelná úprava Delta-T, kombinovaná pára ▪ Tepelná úprava Delta-T, horký vzduch	Žádné funkce se sondou teploty jádra nebo čidlem Sous-Vides u méně než dvou měřicích bodů, které jsou k dispozici
E22.5.x	x	x	x	x	▪ všechny funkce, KROMĚ: ▪ Tepelná úprava Delta-T, pára ▪ Tepelná úprava Delta-T, kombinovaná pára ▪ Tepelná úprava Delta-T, horký vzduch	Žádné funkce se sondou teploty jádra nebo čidlem Sous-Vides
E23.1 E23.3	x	#	x	#	▪ Horký vzduch ▪ Tepelná úprava Delta-T, horký vzduch ▪ Cook&Hold, horký vzduch ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking, horký vzduch	▪ Žádné předehřívání bojleru ▪ Čištění není možné
E24.1 E24.3	x	x	x	x	▪ Horký vzduch ▪ Tepelná úprava Delta-T, horký vzduch ▪ Cook&Hold, horký vzduch ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking, horký vzduch	Čištění není možné
E25.1 E25.3	x	x	x	x	▪ Horký vzduch do 140 °C ▪ Tepelná úprava Delta-T, hor. vzduch do 140 °C ▪ Cook&Hold, horký vzduch do 140 °C ▪ Smoker ▪ ecoCooking horký vzduch do 140 °C	▪ Zvýšená spotřeba vody stálým chlazením sběrače ▪ Čištění není možné
E26.1 E26.3	x	#	x	#	▪ Horký vzduch ▪ Tepelná úprava Delta-T, horký vzduch ▪ Cook&Hold, horký vzduch ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking, horký vzduch	▪ Žádné předehřívání bojleru ▪ Čištění není možné
E27.1 E27.3 E27.4	x	x	x	x	všechny funkce	-

Čís. chyby:	EB	ES	GB	GS	Disponibilní funkce v nouzovém provozu	Omezení / Postup
E28.1.x	x	-	#	#	▪ Pára při méně než 100 °C ▪ Tepelná úprava Delta-T, pára při méně než 100 °C ▪ Cook&Hold pára při méně než 100 °C ▪ Ruční zapařování	Čištění není možné
E28.2.1 E28.2.3	x	#	#	#	▪ Horký vzduch ▪ Tepelná úprava Delta-T, horký vzduch ▪ Cook&Hold, horký vzduch ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking, horký vzduch	Čištění není možné
E30.1 E30.3	x	x	x	x	▪ všechny funkce, KROMĚ: ▪ Plně automatické čištění varného prostoru	Účinky jen na čištění
E33.0	x	#	x	#	▪ Horký vzduch ▪ Cook&Hold, horký vzduch ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking, horký vzduch	▪ Žádné předehřívání bojleru ▪ Čištění není možné
E34.0	x	#	x	#	▪ všechny funkce, KROMĚ: ▪ Plně automatické čištění varného prostoru ▪ Poloautomatické čištění varného prostoru	▪ Žádné vyplachování bojleru ▪ Účinky na čištění
E35.0	x	x	x	x	▪ všechny funkce, KROMĚ: ▪ Crisp&Tasty ▪ Plně automatické čištění varného prostoru ▪ Poloautomatické čištění varného prostoru	Účinky na čištění a Crisp&Tasty
E58.0	x	x	x	x	všechny funkce	Chyba se týká jen plně automatického čištění varného prostoru s připojenými kanystry
E59.0	x	x	x	x	všechny funkce	Chyba se týká jen plně automatického čištění varného prostoru s připojenými kanystry
E61.0	x	x	x	x	▪ všechny funkce, KROMĚ: ▪ Plně automatické čištění varného prostoru ▪ Poloautomatické čištění varného prostoru	Účinky jen na čištění
E62.0	x	x	x	x	▪ všechny funkce, KROMĚ: ▪ Plně automatické čištění varného prostoru ▪ Poloautomatické čištění varného prostoru	Účinky jen na čištění
E63.0	#	x	#	x	▪ Horký vzduch ▪ Tepelná úprava Delta-T, horký vzduch ▪ Cook&Hold, horký vzduch ▪ Smoker ▪ Crisp&Tasty ▪ ecoCooking, horký vzduch	▪ Žádné předehřívání bojleru ▪ Čištění není možné
E72.x	x	x	x	x	všechny funkce	-
E73.1	x	x	x	x	všechny funkce	-
E91.x	x	x	x	x	všechny funkce	-
E92.x	x	x	x	x	všechny funkce	-
E200.x	x	x	x	x	všechny funkce	-

x Nouzový provoz možný

\- Nouzový provoz není možný

\# Chybové hlášení u tohoto typu zařízení neexistuje a tím se provoz disponibilních funkcí touto chybou neomezuje (omezení v tabulce platí jen pro jiné typy přístrojů).

6.2.3 Nepravidelnosti v provozu

Nepravidelnosti u upravovaných pokrmů

Nepravidelnost	Možná příčina	Potřebná reakce
Nerovnoměrné zhnědnutí	Sací plech není správně zavřený	'Odblokování a zablokování sacího plechu' na straně 99
	Varný prostor není předehřátý	Předehřát varný prostor
	Teplota varného prostoru je příliš vysoká	Zvolte nižší teplotu a prodlužte dobu tepelné úpravy
	Topení je zcela nebo částečně vadné	Zavolat zákaznický servis

Nepravidelnosti u přístroje

Nepravidelnost	Možná příčina	Potřebná reakce
Přístroj 10 - 20 sek. nereaguje na zadání	Zhroucení programu	Stiskněte tlačítko ZAP/VYP odpojte přístroj na 5 sekund od sítě
Přístroj se už nedá zapnout nebo vypnout	ZAP/VYP je na 3 sekundy zablokováno	Pokuste se o to po 3 sekundách znovu.
Voda při zavírání dveří přístroje vytéká dole z přístroje	Při všech příčinách	**UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí kontaminace** Zlikvidujte potraviny, které s touto vodou přišly do styku.
	Ucpání nebo zúžení vedení odpadní vody nebo odpadního systému	▪ Zkontrolovat vedení odpadní vody a odpadní systém mimo zařízení a případně vyčistit ▪ Případně vsadit trychtýřový sifon
	Pevný přípoj odpadní vody u přístrojů s plně automatickým nebo poloautomatickým čištěním varného prostoru	
	Hrdlo odpadního vzduchu ucpané nebo zakryté	Odstranit předmět
	Odtok přístroje ucpaný	Vyčistit odtok přístroje
U EB: Během provozu stříká voda do varného prostoru	U EB: Automatické vyplachování bojleru nebylo denně prováděno	U EB: Vyprázdnit a vypláchnout bojler
Voda stojí ve varném prostoru	Odtok varného prostoru ucpaný	Propláchnout odtok varného prostoru
Z větracího hrdla na horní straně přístroje vystupuje pára	Ventil ve větracím hrdle vadný	**VAROVÁNÍ! Nebezpečí opaření horkou párou a výpary** Zavolat zákaznický servis

Nepravidelnosti při čištění

Nepravidelnost	Možná příčina	Potřebná reakce
Černé skvrny ve varném prostoru	Chybný čisticí prostředek	▪ Použít ConvoClean forte pro plně automatické čištění varného prostoru s připojenými kanystry ▪ Použít ConvoClean forte S pro plně automatické čištění varného prostoru s jednotlivým dávkováním ▪ Použít ConvoClean forte nebo ConvoClean new pro poloautomatické čištění varného prostoru
	Tvrdost vody je příliš vysoká	Nastavení tvrdosti vody, viz 'Technické údaje' v instalační příručce
Špatný výsledek čištění	Nastaven chybný stupeň znečištění	Volba vyššího stupně čištění
	Použit chybný čisticí prostředek	▪ Použít ConvoClean forte nebo ConvoClean new pro plně automatické čištění varného prostoru s připojenými kanystry ▪ Použít ConvoClean forte S nebo ConvoClean new S pro plně automatické čištění varného prostoru s jednotlivým dávkováním ▪ Použít ConvoClean forte nebo ConvoClean new pro poloautomatické čištění varného prostoru

6.3 Údržbářské práce

6.3.1 ⚠ Bezpečná práce při údržbě

Pro vaši bezpečnost a bezpečnost vašich spolupracovníků

Předtím, než budou vaši spolupracovníci poprvé s konvektomatem pracovat, se seznamte s obsahem kapitoly 'Pro vaši bezpečnost' na straně 22 a proveďte příslušná nařízení.

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí před začátkem práce seznámit s pravidly uvedenými v této části a že se jimi musí bezpodmínečně řídit.

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí před začátkem práce seznámit s upozorněními na nebezpečí uvedenými v této části a v následujících návodech a že bezpodmínečně musí provést opatření, která tam jsou jmenována.

Osobní ochranné pracovní prostředky vašich spolupracovníků

Poučte vaše spolupracovníky o tom, že se musí nosit osobní ochranné pracovní prostředky, které jsou uvedeny v kapitole 'Pro vaši bezpečnost', část 'Osobní ochranné prostředky' na straně 41 pro příslušné práce.

Základní pravidla pro bezpečný provoz

Pokud by se konvektomatem úmyslně nebo zjevně po instalaci nepřípustně pohnulo (chtěně či nedopatřením), smí se s přístrojem dále pracovat jen tehdy, když jsou splněny všechny níže uvedené podmínky:

- Zařízení a použité příslušenství nevykazuje žádná zřejmá poškození.
- Instalovaná napájecí vedení pro elektřinu, vodu, odpadní vodu a čisticí prostředky nevykazují žádné očividné poškození, pevně sedí, na žádném místě nekapou a po vizuální kontrole působí bezpečným a funkceschopným dojmem.
- 'Požadavky na funkčnost konvektomatu' na straně 23 jsou splněny.
- 'Požadavky na okolí konvektomatu' na straně 23 jsou splněny.
- Všechna výstražná upozornění se nacházejí určeném místě.

Jen u plynových přístrojů:

- Na všech součástech konvektomatu vedoucích plyn byla servisním technikem zkontrolována těsnost všech spojovacích a připojovacích součástí vedoucích plyn a na všech uvedených místech mimo přístroj a v přístroji je vytvořena plynotěsnost.

Pravidla pro výměnu částí zařízení

Aby bylo možné zabezpečit provozní bezpečnost zařízení, smějí se při výměně částí zařízení používat výhradně orogonální náhradní součásti výrobce.

Vodivé součásti

⚠NEBEZPEČENSTVO

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem ze strany vodivých součástí

Při dotyku vodivých části pod krytem a pod obslužným panelem může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- ▷ Zajistěte, aby byly kryt a obslužný panel namontované.
- ▷ Zajistěte, aby údržbářské práce pod krytem, pod obslužným panelem a u síťového přívodu prováděl jen odborník v oboru elektro autorizovaného servisního podniku.

Horké povrchy

⚠VAROVANIE

Nebezpečí popálení při vysokých teplotách na vnitřních a vnějších stěnách přístroje

Dotýkání se všech vnitřních částí varného prostoru, vnitřní strany dveří přístroje a všech částí, které se během tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely ve varném prostoru, může způsobit popálení. Také dotyk hrdla odpadního vzduchu a spalin může vést k popálení.

- ▷ Před začátkem údržbářských prací počkejte, dokud se varný prostor neochladí na teplotu nižší než 60 °C.
- ▷ Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

Plechové díly s ostrými hranami

⚠VAROVANIE

Nebezpečí pořezání o ostré hrany plechů

Práce s plechy s ostrými hranami nebo za nimi může způsobit pořezání na rukou.

- ▷ Je třeba dávat pozor.
- ▷ Noste osobní ochranné pracovní prostředky.

6.3.2 Výměna hygienického zástrčného těsnění

⚠ Pro vaši bezpečnost při údržbě

Před začátkem údržbářských prací se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečná práce při údržbě' na straně 116 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54
- Vymontování a zabudování hygienického zástrčného těsnění 101

Rozsah dodávky náhradních dílů

Potřebný náhradní díl je podle seznamu náhradních dílů:

- 1 hygienické zástrčné těsnění

Předpoklady

Zkontrolujte, jestli jsou splněny tyto předpoklady:

- Konvektomat po posledním provozu vychladl na teplotu < 60 °C.
- Dveře přístroje jsou otevřené.
- Nově dodané těsnění bylo zkontrolováno a je nepoškozené.

Výměna hygienického zástrčného těsnění

Při vymontování hygienického zástrčného těsnění a při zabudování nového hygienického zástrčného těsnění postupujte způsoben, který je popsán v části 'Vymontování a zabudování hygienického zástrčného těsnění' na straně 101

6.3.3 Výměna halogenové žárovky osvětlení varného prostoru

⚠ Pro vaši bezpečnost při údržbě

Před začátkem údržbářských prací se bezpodmínečně seznamte pravidly a upozorněními na nebezpečí uvedenými v kapitole 'Bezpečná práce při údržbě' na straně 116 a dodržujte pokyny, které tam jsou uvedeny.

Potřebné znalosti

Tyto úkony musíte znát:

- Bezpečné otvírání a zavírání dveří 54

Rozsah dodávky náhradních dílů

Potřebný náhradní díl je podle seznamu náhradních dílů:

- 1 halogenová žárovka 12 V

Potřebné pomůcky

Potřebujete tyto pomůcky:

- Nástrčný klíč vel. 8

Zacházení s halogenovou žárovkou

Dotýkejte se funkčních halogenových žárovek jen s použitím čistých rukavic nebo hadříku Nedotýkejte se skleněné baňky nových nebo k opětovnému použití určených halogenových žárovek holýma rukama.

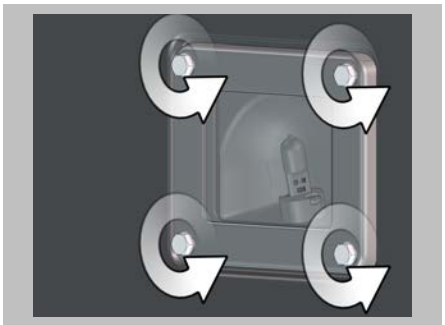
Pokud se halogenová žárovka nedá při demontáži kompletně odstranit, když např. zůstanou uvnitř přípojky, obraťte se ihned na servisního technika.

Předpoklady

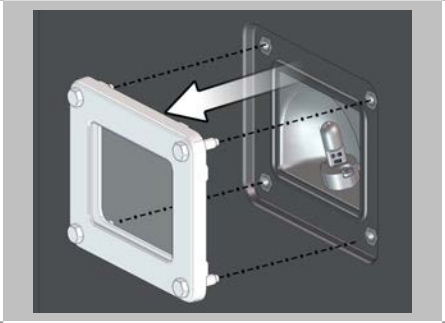
Zkontrolujte, jestli jsou splněny tyto předpoklady:

- Konvektomat byl odpojen od napětí a zajištěn před opětovným zapnutím.
- Varný prostor po posledním provozu vychladl na teplotu < 60 °C.
- Zavážecí vozík je odstraněn z varného prostoru.
- Halogenová žárovka je vychladlá.
- Nová halogenová žárovka byla zkontrolována a je nepoškozená.

Demontáž halogenové žárovky

1. 

   Demontujte čtyři šrouby žárovky varného prostoru klíčem se šestihrannou hlavou.
   Speciální konstrukcí zůstává konstrukční skupina ze šroubů, krycího rámu, skleněné tabule a těsnění včetně držáku při povolení šroubů pohromadě.

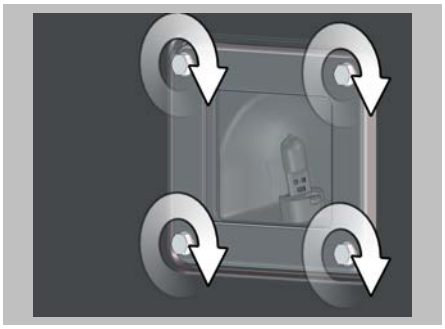
2. 

   Sejměte kompletní konstrukční skupinu ze stěny varného prostoru.

3. 

   Otvorem ve stěně varného prostoru sáhněte do pláště reflektoru a vytáhněte halogenovou žárovku rovně nahoru.

Zabudování halogenové žárovky

1. 

   - Při zabudování halogenové žárovky postupujte obráceně než při vymontování.
     Utáhněte pevně šrouby bez velkého vynaložení síly, aby byl kryt reflektoru utěsněný před vlhkostí. (Při příliš silném utahování šroubů by mohlo sklo prasknout.)
   - Odstraňte po ukončení prací všechny předměty z varného prostoru a varný prostor vytřete nebo vypláchněte.

CONVOTHERM ELEKTROGERÄTE GMBH, OVENS & ADVANCED COOKING EMEA, MANITOWOC FOODSERVICE,
TALSTRASSE 35, 82436 EGLFING | GERMANY, T +49(0)8847 67-0, F +49(0)8847 414
WWW.CONVOTHERM.COM, WWW.MANITOWOCFOODSERVICE.COM

Konvektomat
Convotherm 4 - skříňové přístroje

Serial no.
Item no.
Order no.

Manitowoc Foodservice je jedním z největších výrobců a dodavatelů profesionální gastrotechniky.
Našim zákazníkům nabízíme z jedné ruky spolehlivé technologie šetřící energii, zaujímající na trhu vedoucí postavení.

Pokud se o Manitowoc Foodservice a jeho jednotlivých značkách chcete dozvědět více,
navštivte nás na www.manitowocfoodservice.com.

© 2016 Manitowoc Foodservice Inc. není-li uvedeno nic jiného. Všechna práva vyhrazena.

9761723_03 SLK 04/16