

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Retigo Orange Vision Plus

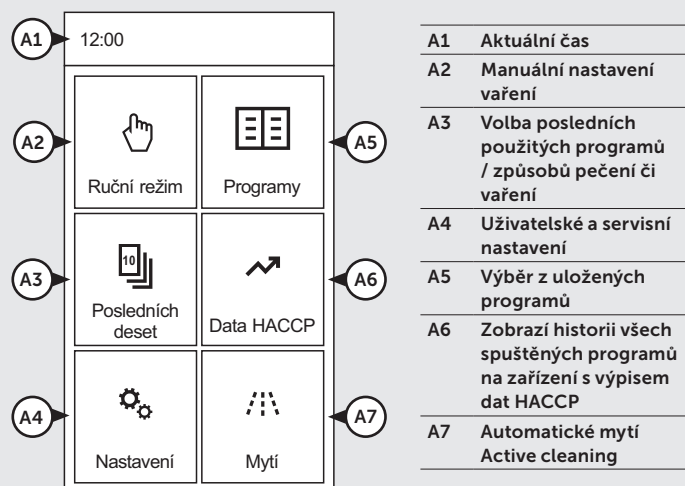
NÁVOD NA OBSLUHU



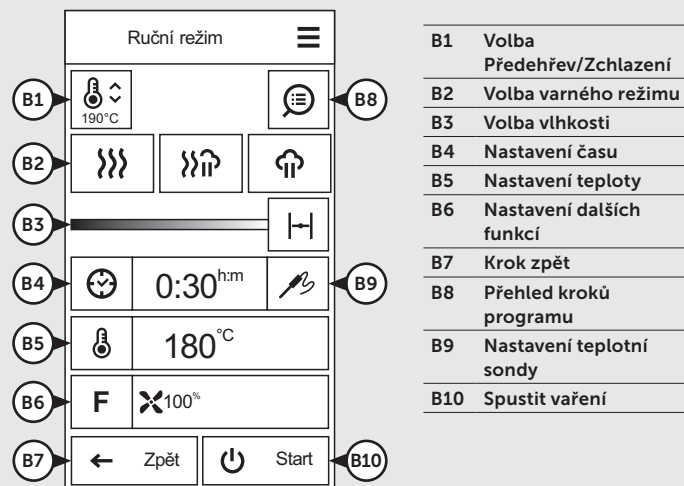
 **PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD**

POPIS NEJČASTĚJŠÍCH OBRAZOVEK

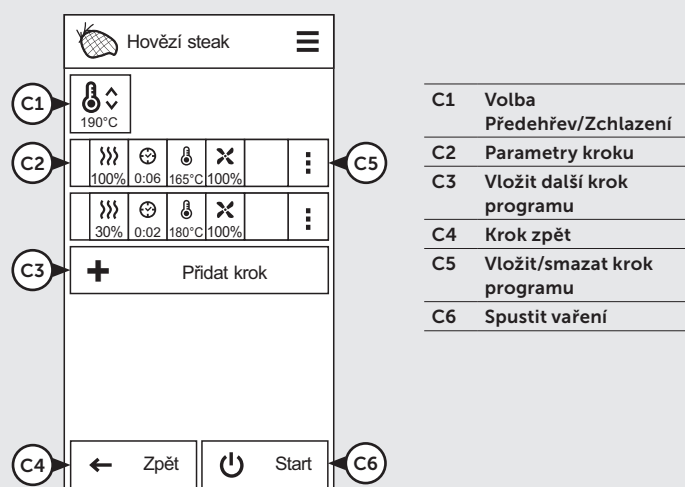
A ZÁKLADNÍ OBRAZOVKA



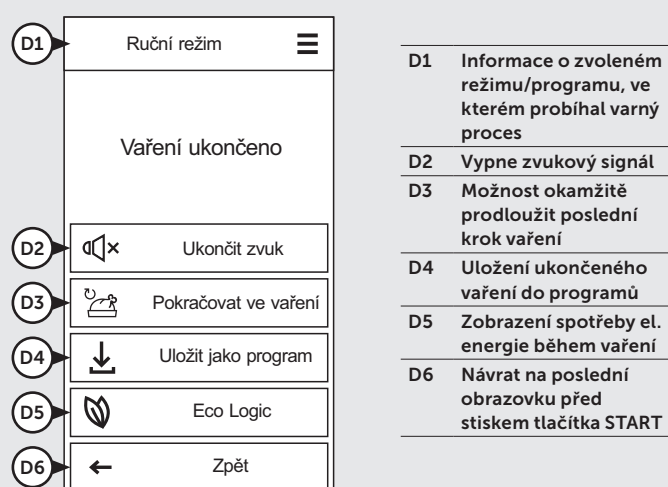
B RUČNÍ REŽIM



C DETAIL PROGRAMU (QUICKVIEW)



D KONEC VAŘENÍ



OBSAH

PŘEDMLUVA	4
O NÁVODU	5
01 ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ	7
1.1 UŽITÍ: K ČEMU SLOUŽÍ	7
1.2 POPIS ZAŘÍZENÍ	7
1.3 VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ	7
1.4 OVLÁDÁNÍ: ZÁKLADY	8
02 BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ	9
2.1 BEZPEČNÁ OBSLUHA	9
2.2 OCHRANNÉ POMŮCKY	10
2.3 OCHRANNÉ PRVKY ZAŘÍZENÍ	10
2.4 NEBEZPEČNÁ MÍSTA A ZBYTKOVÁ RIZIKA	11
2.5 POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ	13
03 OVLÁDÁNÍ	14
3.1 DOTYKOVÝ PANEL	14
3.2 DALŠÍ TLAČÍTKA	14
3.3 KLÁVESNICE	14
04 VAŘENÍ	15
4.1 RUČNÍ REŽIM	15
4.2 PROGRAMY	18
4.3 MULTITASKING	25
05 OSTATNÍ	26
5.1 NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ	26
5.2 REGENERACE A UDRŽOVÁNÍ	26
06 NASTAVENÍ	27
6.1 ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ	27
6.2 DATA HACCP	33
07 ÚDRŽBA	35
7.1 DENNÍ ÚDRŽBA	35
7.2 TÝDENNÍ ÚDRŽBA	37
7.3 POLOLETNÍ ÚDRŽBA	39
7.4 ROČNÍ ÚDRŽBA	39
08 AUTOMATICKÉ MYTÍ	40
8.1 AUTOMATICKÉ MYTÍ: CO BYSTE MĚLI VĚDĚT	40
8.2 SPUŠTĚNÍ MYTÍ	41
09 TABULKA CHYBOVÝCH HLÁŠENÍ	42
10 ŽIVOTNOST, VYŘAZENÍ Z PROVOZU A ZÁRUKA	43

PŘEDMLUVA

Vážený zákazníku,

srdečně Vám děkujeme za zakoupení výrobku společnosti RETIGO s. r. o., která je dlouholetým úspěšným výrobcem a dodavatelem specializovaného sortimentu profesionálních zařízení v oblasti gastronomie. Věříme, že s pomocí tohoto zařízení dosáhnete vždy vynikajících výsledků při realizaci Vašich nápadů v každodenní praxi. Používáním zařízení docílíte vysoké kvality připravovaných pokrmů a Vaši hosté se k Vám budou rádi vracet.

Přejeme Vám hodně radosti a úspěchů při používání zařízení Orange Vision Plus.

O NÁVODU

Tento návod by Vás měl co nejjednodušeji navést k pochopení způsobu ovládání zařízení Orange Vision Plus a informovat Vás o jeho možnostech a schopnostech.

SYMBOLY POUŽITÉ V NÁVODU

V návodu naleznete symboly s následujícím významem:

SYMBOL	VÝZNAM
 	Tyto symboly mají význam „UPOZORNĚNÍ“ a „VAROVÁNÍ“ a upozorňují na skutečnosti, které mohou způsobit vážné poranění uživatele a/nebo poškození zařízení. Dále upozorňují na důležitou instrukci, vlastnost, postup nebo záležitost, kterou je nutno během obsluhy a údržby zařízení dodržet nebo mít na vědomí.
	Symbol upozorňuje na užitečnou informaci, vztahující se k zařízení nebo příslušenství.
	Symbol je odkazem na jinou kapitolu tohoto návodu.
	Upozorňuje na další možnost postupu, kterou můžete, ale nemusíte využít.
	Zástupný symbol pro ikonu některých nabídek nebo programů a pro piktogramy.



PLATNOST DOKUMENTACE

Tento návod se vztahuje na zařízení typu RP a následující modely:

ELEKTRICKÉ MODELY

2E0623IA, 2E0611IA, 2E0611BA, 2E1011IA, 2E1011BA, 2E2011IA, 2E2011BA, 2E1221IA, 2E1221BA, 2E2021IA, 2E2021BA.

PLYNOVÉ MODELY

2G0611IA, 2G1011IA, 2G2011IA, 2G1221IA, 2G2021IA.

KOMU JE NÁVOD URČEN

Návod je určen všem osobám, které se zařízením přijdou do styku pouze během jeho obsluhy a údržby. Každá z těchto osob musí být důkladně seznámena s jeho obsahem před začátkem jakékoliv činnosti se zařízením.

NEZBYTNÁ UPOZORNĚNÍ

Návod si pečlivě prostudujte. Je potřeba jej považovat za součást zařízení, která od něj nesmí být oddělena. Proto jej uschovejte pro budoucí použití.

Postupujte přesně podle pokynů v něm uvedených, abyste si usnadnili nejen používání zařízení, ale také zajistili jeho optimální využívání a dlouhou životnost.

Neuvádějte zařízení do provozu, dokud nejste důkladně seznámeni se všemi instrukcemi, zákazy, doporučeními, které jsou v tomto návodu uvedeny, obzvláště pak v kapitole „Bezpečnost při používání“.

Vyobrazení použitá v tomto návodu nemusí vždy souhlasit se skutečností; jejich účelem je popis hlavních principů zařízení.



Kompletní technická dokumentace k zařízení je dostupná na internetových stránkách výrobce.

KDYŽ SI NEJSTE JISTI

V praxi se často vyskytují nepředvídatelné situace, které nemohly být do tohoto návodu zahrnuty a popsány. Proto vždy, když si nejste jisti postupem, kontaktujte výrobce:

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

V případě jakýchkoliv dotazů nebo nejasností neváhejte také kontaktovat proškolené odborníky na telefonních linkách:

ODBORNÍ PRODEJCI:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

ODBORNÍ KUČAŘI:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

ODBORNÍ SERVISNÍ TECHNICI:

+420 571 665 560

Při kontaktování výrobce nebo školených odborníků si, prosím, připravte základní údaje o zařízení. Ty lze vyčíst z výrobního štítku, viz kapitola „Identifikace zařízení“.



Podrobný popis údajů uvedených na výrobním štítku najdete v odstavci „Identifikace zařízení“.

USPOŘÁDÁNÍ ZÁKAZNICKÉ DOKUMENTACE

Zákaznická dokumentace se skládá ze dvou částí:

- Návod na transport a instalaci
- Návod na obsluhu

HLAVNÍ TÉMATA NÁVODU NA TRANSPORT A INSTALACI

- **Základní informace:** popisuje funkce a hlavní části zařízení relevantní pro jeho instalaci
- **Bezpečnost:** popisuje nebezpečí a vhodná opatření při instalaci
- **Transport:** obsahuje nutné informace o přepravě zařízení a manipulaci na místě instalace
- **Umístění:** popisuje a stanovuje pravidla pro výběr místa instalace
- **Instalace:** popisuje ustavení zařízení, připojení elektrické energie, připojení plynu (jen pro plynové modely), připojení vody a odpadu, a následně uvedení do provozu.
- **Uvedení mimo provoz:** popisuje potřebné činnosti na konci životního cyklu zařízení včetně jeho likvidace.
- **Technické údaje:** obsahuje všechny rozměrové náčrty a připojovací rozměry

HLAVNÍ TÉMATA NÁVODU NA OBSLUHU

- **Základní informace:** popisuje funkce a hlavní části zařízení relevantní pro jeho instalaci
- **Bezpečnost:** popisuje nebezpečí a vhodná opatření při instalaci
- **Ovládání:** popisuje hlavní ovládací prvky zařízení
- **Obsluha softwaru:** obsahuje návody pro práci s ovládacím softwarem při vaření, popisuje nastavení settings, import a export dat
- **Čištění:** popisuje způsoby čištění, pracovní postupy, kroky při čištění a manipulace obsluhy se zařízením

Údržba: obsahuje pokyny, plán údržby a manipulaci se zařízením při údržbě

IDENTIFIKACE ZAŘÍZENÍ

Výrobní štítek je umístěn na pravé boční straně dole. Na výrobním štítku je uveden výrobce zařízení, technické údaje o zařízení a značky CE, udávající, že výrobek splňuje všechny požadavky norem ČSN, EN, IEC a nařízení vlády.

Elektrické modely

A – Obchodní označení

B – Model

2E – způsob výroby tepla:
E – elektrický

1221 – velikost stroje:
0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – je způsob vývinu páry:
I – nástřik
B – bojler

A – způsob řízení motoru ventilátoru:
A – frekvenční měnič
Z – bez frekvenčního měniče

C – Elektrické parametry



Plynové modely

A – Obchodní označení

B – Model

2G – způsob výroby tepla:
G – plynový

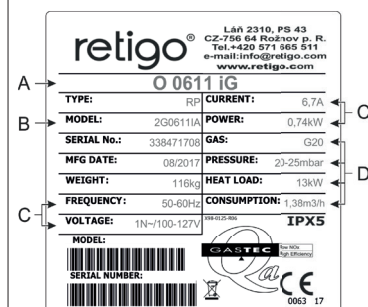
0611 – velikost stroje:
0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – je způsob vývinu páry:
I – nástřik

A – způsob řízení motoru ventilátoru:
A – frekvenční měnič
Z – bez frekvenčního měniče

C – Elektrické parametry

D – Parametry plynu



01 | ZÁKLADNÍ INFORMACE O ZAŘÍZENÍ

1.1 UŽITÍ: K ČEMU SLOUŽÍ

Konvektomat Orange Vision Plus je univerzální zařízení pro přípravu jídel, včetně kompletního menu. Umožňuje provádět všechny druhy tepelných úprav pokrmu jako je pečení, smažení, grilování, dušení, vaření v páře, vaření při nízkých teplotách, nízkoteplotní pečení přes noc apod. Příprava probíhá buď v manuálním režimu, nebo v automatickém režimu pomocí programů.

SPRÁVNÉ POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

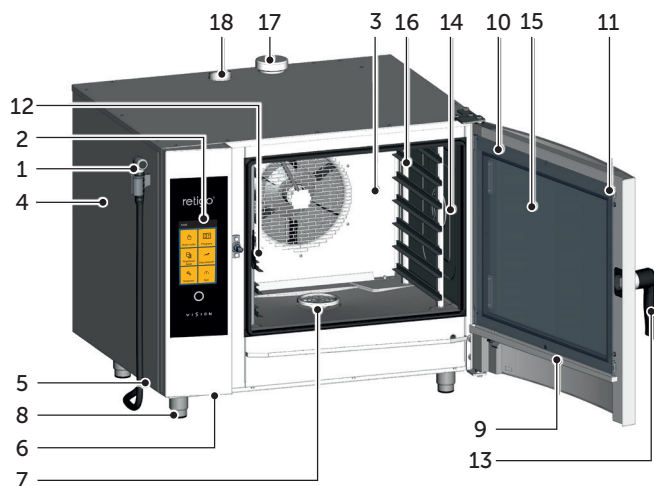
- Zařízení může být používáno pouze pro tepelnou úpravu různých druhů potravin. K tomu se používá pára, horký vzduch nebo kombinace páry a horkého vzduchu. Potraviny musí být vždy rozmístěny na normovaných gastronádobách, pleších s rozměry pro pečení nebo na standardním příslušenství výhradně z nabídky výrobce.
- Použité nádoby mohou být z nerezové oceli, keramiky, teploodolného plastu nebo emailované oceli.
- Zařízení je určeno výhradně pro profesionální použití v gastronomii.

OMEZENÍ POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Do zařízení nekládejte:

- žádné potraviny v uzavřených dózách nebo obalu
- žádné snadno zapálitelné předměty s bodem vzplanutí nižším než 260 °C, jako jsou např. lehce zapalitelné oleje, tuky, utěrky (hadříky)
- žádný suchý prášek nebo granulát

1.2 POPIS ZAŘÍZENÍ



1. Ruční sprcha (volitelné vybavení)
2. Ovládací panel
3. Vnitřní odklopná stěna před ventilátorem
4. Boční kryt
5. Vzduchový a prachový filtr
6. USB konektor
7. Krytka odpadu

8. Výškově stavitelné nohy
9. Vanička pro odkapávání vody z vnitřního skla s automatickým vypouštěním
10. Dveře se zaobleným vnějším sklem
11. Západky pro uchycení vnitřního skla
12. Teplotní sonda (volitelné vybavení)
13. Klikla dveří
14. Osvětlení vnitřního prostoru
15. Vnitřní otevírací sklo dveří
16. Žebříky pro gastronádoby
17. Klapka pro odtah přebytečné páry (volitelné vybavení)
18. Odvětrávací komínek



Každé použití zařízení přesahující tuto oblast upotřebení, včetně úprav bezpečnostních nebo funkčních prvků bez povolení jeho výrobce, je považováno za použití neodpovídající účelu. Za škody z toho vyplývající neručí výrobce zařízení, riziko nese pouze jeho uživatel.

Uživatel je rovněž odpovědný za dodržování podmínek předepsaných výrobcem pro instalaci, provoz a údržbu zařízení, které smí být používáno, udržováno a opravováno pouze osobami, které jsou s ním seznámeny a poučeny o nebezpečích.

1.3 VOLITELNÉ VYBAVENÍ A PŘÍSLUŠENSTVÍ

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

Konvektomaty Retigo Orange Vision Plus jsou ve svém základním provedení vybaveny automatickým mytím a 99 programy s 9 kroky.

Jako volitelné vybavení lze přikoupit:

- Teplotní sondu
- Klapku pro odtah přebytečné páry
- Standardní ruční sprchu
- Samonavíjecí ruční sprchu (kromě velikosti 623).

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

GASTRONÁDOBY A PEKAŘSKÉ PLECHY

Gastronádoby a pekařské plechy slouží nejen jako nádoby pro vaření a pečení, ale jsou vhodné pro přepravu, výdej jídel i skladování. Velmi významně přispívají k vyšší efektivitě práce - pokud si práci dobře naplánujete, nemusíte v mnoha případech uvařené a upečené pokrmy přendávat z jedné nádoby do druhé.



Při manipulaci s gastronádobami dodržujte bezpečnost práce, viz 2. BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ.

PODSTAVCE, ZAVÁŽECÍ VOZÍKY A KONZOLY

Mezi nezbytné příslušenství konvektomatů patří nejrůznější nerezové podstavce, konzoly na zeď (u modelu 623) a zavážecí vozíky (u velikostí 1011, 2011, 1221, 2021). Jako speciální vybavení se považují banketové koše, vozíky a termoobaly sloužící pro banketový výdej pokrmů.

DIGESTOŘ VISION VENT

Kondenzační odsavač par Vision Vent Vám umožní pohodlně zachovat příjemné klima ve Vaší kuchyni díky silnému výkonu odsahu a inteligentnímu spínání odsávání. Vision Vent je určen pro konvektomaty Retigo Vision 623, 611, 1011, 2011.

OLEJOVÁ PISTOLE

Olejová pistole je speciální nástroj, který vám uspoří až 2/3 nákladů spojených se spotřebou tuků při vaření, resp. při smažení v konvektomatu. Díky úzké trysce jste schopni perfektně pokrýt pokrm velmi slabou vrstvou tuku a zabezpečit krásné zbarvení smažené potraviny při minimální spotřebě. Pistoli lze díky vyměnitelné trysce využít i pro jiné viskózní materiály používané v potravinářství, jako je například čokoláda.

UDÍRNA VISION SMOKER

Generátor kouře Vision Smoker je jednoduché příslušenství kompatibilní i s pecemi Orange Vision Plus a se všemi konvektomaty Retigo. Díky jednoduchému ovládání, možnosti uzení až tři hodiny v kuse a snadné údržbě Vám udírna Vision Smoker umožní zajímavě zpestřit nabízené pokrmy či rozšířit jídelníček o uzené speciality.



Při práci s Olejovou pistolí a udírnou Vision Smoker dodržujte bezpečnost práce, která je uvedena v návodech na obsluhu pro tato zařízení.

1.4 OVLÁDÁNÍ: ZÁKLADY

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

Zařízení je trvale připojeno k elektrické síti a jeho zapnutí nebo vypnutí probíhá stisknutím externího hlavního vypínače. O jeho umístění rozhoduje provozovatel zařízení při jeho instalaci a vy jako obsluha musíte být s umístěním seznámena. Při běžném používání stačí zařízení po práci uvést do stavu spánku (Standby) stisknutím kolečka pod displejem a následně tlačítka Standby.

OTEVŘENÍ A ZAVŘENÍ DVEŘÍ

Dveře konvektomatu jsou opatřeny zavíracím mechanismem, který umožňuje otevírání pravou i levou rukou. Pohybem kliky do stran uvolníte západku dveří. Dveře otevřete tahem za kliku.

Zavření dveří provedete tlakem na kliku (přibouchnutím). Pokud máte zařízení se zavážecím vozíkem (2011, 1221, 2021) zavřete dveře a otočte klikou o 90° ve směru hodinových ručiček.

PŘEDEHŘEV BOJLERU (konvektomaty s bojlerem)

Po zapnutí konvektomatu se automaticky napustí bojler vodou a dojde k jejímu ohřevu. Po tuto dobu bude v režimu „Pára“ a „Horký vzduch s párou“ start programu na krátkou dobu odložen, než dojde k plnému nabití bojleru. Po této době bude konvektomat automaticky pokračovat v činnosti.

02 | BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ

Obsluha zařízení se neobejde bez určité dávky obezřetnosti, pozornosti a zdravého rozumu. Ačkoliv bylo zařízení navrženo a vyrobeno tak, aby splňovalo všechny mezinárodní bezpečnostní normy, za svou osobní bezpečnost při jeho obsluze je odpovědná především obsluhující osoba. Výrobce zařízení nenese odpovědnost za zranění osob nebo poškození zařízení a ekologické škody způsobené tím, že není používáno a obsluhováno v souladu s návodem na obsluhu a údržbu a platnými bezpečnostními předpisy.

Účelem této kapitoly je poskytnout nejdůležitější informace o bezpečnosti práce a ochraně zdraví obsluhy a všech dalších osob, které přijdou se zařízeními jeho příslušenstvím do styku.

2.1 BEZPEČNÁ OBSLUHA

OBEČNĚ

- Zařízení smí používat pouze k tomu určená, kvalifikovaná a vyškolená obsluha. Nikdy nedopustte, aby kdokoli, kdo není oprávněn jej používat a nebyl seznámen s jeho funkcí, manipuloval s ním, prováděl na něm údržbu či jiné činnosti odporující jeho použití. Takováto neodborná činnost může mít za následek poranění, případně poškození zařízení.
- Zajistěte pravidelné školení obsluhy zařízení. Zabráníte tím možným pracovním úrazům a poškození zařízení.
- Zařízení se smí používat pouze pro přípravu pokrmů a v souladu s návodem. Každé jiné použití je v rozporu s jeho určením a je považováno za nebezpečné.
- Z bezpečnostních důvodů nesnímejte pevné kryty ani se nesnažte dostat do zařízení - hrozí úraz elektrickou energií. Přístroj neobsahuje žádné součásti, se kterými byste jako uživatel mohl manipulovat. Opravu jakýchkoli závad a údržbu nad rámec popsaný v tomto návodu přenechejte kvalifikovaným servisním technikům.
- Do bezprostřední blízkosti zařízení neinstalujte žádné tepelné zdroje (např. fritézy, grily, sporáky, varné stoličky atd.).



Podrobné požadavky na umístění zařízení jsou uvedeny v návodu na transport a instalaci.

- Nepracujte se zařízením, trpíte-li závratěmi, mdlobami nebo jste-li jinak oslabeni nebo nesoustředění či pod vlivem drog a alkoholu!
- Je přísně zakázáno odstraňovat nebo poškožovat štítky připevněné na zařízení.
- Zařízení provozujte pouze v bezvadném stavu. Neprovádějte na něm žádné změny.
- Dodržujte předepsaný plán prohlídek a revizí, řiďte se pokyny v návodu k obsluze, dodržujte obecně platné předpisy pro plynová zařízení.
- V blízkosti zařízení neodkládejte žádné předměty, přes které můžete zakopnout. Udržujte pracovní místo (včetně dopravních cest) čisté a uklizené.

PROSTŘEDÍ PRO POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Teplota okolí se smí pohybovat v rozsahu +4°C až +35°C.
- Prostředí nesmí být výbušné nebo jedovaté.
- Přimo nad zařízením nesmí být umístěn požární hlásič nebo automatické hasící zařízení.
- Na zařízení, pod ním nebo vedle něj nesmí být žádné hořlavé materiály, plyny nebo kapaliny.

PŘED POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ

- Před spuštěním zařízení je bezpodmínečně nutné seznámit se s kapitolou „Bezpečnost při používání“, tedy s touto kapitolou.
- Máte-li jakékoli pochyby ohledně instalace, provozu nebo bezpečnosti zařízení, poraďte se s Vaším dodavatelem.
- Při jakémkoli poškození elektrického zařízení je nutno zajistit neprodlenou opravu, poškozené zařízení se nesmí používat.
- Neblokujte ventilační otvory zařízení věcmi, zejména neodkládejte na zařízení gastronádoby, látkové a jiné předměty. Zajistěte volný odvod páry z ventilačních otvorů nad zařízení.
- Před použitím zkontrolujte varný prostor zařízení. Zbytky potravin nebo neodstraněné čisticí prostředky, případně jiné předměty odstraňte a varný prostor důkladně propláchněte ruční sprchou.
- Zajistěte, aby na zařízení nekapala nebo nestříkala voda a neodkládejte na něj předměty naplněné vodou.
- Nepokládejte na zařízení ani do jeho blízkosti zdroje otevřeného ohně.

BĚHEM POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Nepokračujte v používání zařízení, jestliže máte sebemenší pochyby o jeho bezchybném fungování, případně je-li jakkoli poškozen ihned jej vypněte, odpojte jej od přívodu elektriny, zastavte přívod vody a poraďte se s Vaším dodavatelem.
- Pokud při používání zařízení zaznamenáte zvýšení hladiny zvuku nad přípustnou mez, zastavte zařízení a zajistěte odstranění příčiny.
- Veškeré závady ihned nahláste nadřízenému, který musí zajistit opravu.
- Zapnuté zařízení nenechávejte bez dozoru, pokud to v návodu není výslovně uvedeno.
- Tlačítka ovládacího panelu obsluhujte výlučně s použitím prstů ruky. Použitím ostrých, špičatých či jiných předmětů k ovládání zařízení zaniká nárok na záruku zařízení.
- Při práci se zařízením dbejte na skutečnost, že gastronádoby, varné vložky a rošty mohou být horké. Také teplota vnějšího skla dveří může dosáhnout teploty vyšší než 60°C. Ve všech případech hrozí nebezpečí popálení.
- Při práci se v zařízení vyvíjí horká pára – při otevření dveří hrozí nebezpečí opaření apod. Při otevírání dveří, především u parního provozu, vždy stůjte tak, aby vás horká pára unikající pootevřenými dveřmi nemohla opařit. Dveře mírně pootevřete a až po úniku páry zcela otevřete!
- Jsou-li gastronádoby naplněny tekutinou více než ze tří čtvrtin, dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci s nimi a při vytahování. Takto naplněné gastronádoby umísťujte v zařízení pouze do zásuvů, do kterých můžete vidět. V jiném případě může dojít k opaření. Dbejte zvýšené pozornosti při vytahování horkých gastronádob s jakýmkoli obsahem!
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud pracujete se zařízením (sestavou zařízení), jehož nejvyšší zásuv je v úrovni 160 cm nebo výš nad zemí. Hrozí zde nebezpečí převrhnutí gastronádoby a popálení.
- Při tepelném zpracování mohou vznikat horká místa, zvláště na varných nádobách, roštích a vnitřní straně dveří. Při jakémkoliv kontaktu s horkými předměty používejte ochranné rukavice.
- Je zakázáno spouštět ventilátor bez krytu. Je-li zařízení vybaveno zavazecím vozíkem, musíte vozík po nájězdu do zařízení vždy zabrzdít. Pokud manipulujete s naplněným vozíkem, musí být vždy použita a zajištěna aretace (uzávěra GN) gastronádob.
- Pokud převážíte gastronádoby naplněné tekutinou, musí být přikryté těsnícími poklapy. V opačném případě může dojít k opaření obsluhy.

- V případě velké nerovnosti podlahy se zavážecí vozíky nesmí používat pro vjíždění a zajištění do zařízení. Madlo vozíku nenechávejte nikdy uvnitř zavřeného zařízení. Může dojít k rozbití dveří zařízení. Nevytahujte zavážecí vozík bez madla pro toto určené. V opačném případě může dojít k popálení.
- Při používání banketových vozíků se vždy přesvědčte, zda jsou talíře správně nasazeny na stojany.
- Na mytí vozíků vždy používejte program automatického mytí (pokud je k dispozici). Jinak použijte čisticí prostředky určené pro poloautomatické čištění. Není dovoleno používat zařízení bez zavážecího vozíku pro běžnou práci a automatické mytí!

PO UKONČENÍ PRÁCE SE ZAŘÍZENÍM

- Čištění a servisní práce provádějte pouze na studeném zařízení!
- Pevné zbytky potravin odstraňte vyjmutím z varné komory, nikdy je nespáchujte do odpadu zařízení.
- Čisticí prostředky a prostředky k odvápění používejte pouze v souladu s předpisem v tomto návodu a za dodržení návodu k jednotlivým prostředkům.
- Po ukončení práce, např. přes noc, nechte dveře zařízení pootevřené.
- Při delším nepoužívání zařízení uzavřete přívod vody a vypněte elektrické napájení.

PŘI ČIŠTĚNÍ

- Dbejte zvýšené pozornosti při manipulaci s čisticími prostředky. Hrozí zde nebezpečí poleptání a podráždění kůže, očí a dýchacích orgánů kontaktem s čisticími prostředky nebo jejich parami.
- Při manipulaci s čisticími prostředky používejte ochranné pomůcky.
- Při dávkování práškového čisticího prostředku dbejte zvýšené pozornosti, aby nedošlo k vdechnutí nebo zasažení očí či sliznice.

2.2 OCHRANNÉ POMŮCKY

Při obsluze zařízení je také nutno mít správné ustrojení a používat osobní ochranné pomůcky. Oděv, obutí i ochranné pomůcky musí odpovídat požadavkům národních bezpečnostních předpisů pro Váš druh práce. Zejména nezapomínejte používat ty nejdůležitější:



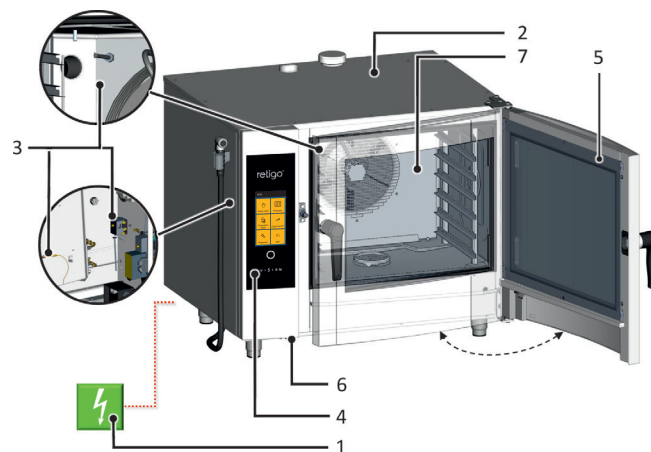
Při práci se zařízením nedoporučujeme nosit:

- Šály, kravaty, řetízky, hodinky, náramky, klíče, prstýnky ani jiné kovové předměty nebo pracovat s nevhodným obvazem.
- Elektronické součástky jako např. kardiostimulátory, hodinky, kreditní karty apod. nebo jiné předměty s magnetickými záznamovými médii.
- Rozpuštěné dlouhé vlasy. Dlouhé vlasy zajistěte vhodnou pokrývkou hlavy.

2.3 OCHRANNÉ PRVKY ZAŘÍZENÍ

Zařízení je opatřeno ochrannými prvky, které zvyšují bezpečnost jeho provozu a Vaší obsluhy. Zde je výčet těch nejdůležitějších:

1. Externí hlavní vypínač
2. Vnější kryty
3. Ochranný omezovač teploty
4. Ovládací panel
5. Dveře s magnetickým spínačem
6. Větrací poloha dveří přístroje
7. Vnitřní stěna



Žádný z níže uvedených prvků není určen pro demontáž obsluhujícím pracovníkem. Jejich demontáž za účelem kontroly, údržby nebo oprav smí provádět pouze kvalifikovaný a k tomu určený pracovník.

EXTERNÍ HLAVNÍ VYPÍNAČ

Zařízení je uzpůsobeno pro trvalé připojení k elektrické síti. Odpojení a připojení elektrické energie provádějte vypnutím externího hlavního vypínače. Vypínač slouží k vypínání a zapínání přístroje (při uvedení do provozu, opravách, instalaci a také k nouzovému vypnutí přístroje). Externí hlavní vypínač musí být vždy snadno dostupný!



Je zakázáno zasahovat do zapojení bezpečnostních obvodů, snímat boční kryty, případně provádět jakékoliv neoprávněné zásahy, které mění spolehlivost a bezpečnost těchto obvodů.

VNĚJŠÍ KRYTY

Všechny odnímatelné kryty jsou pevně spojené se zařízením, takže je lze odstranit jen pomocí nástrojů. Kryty zabraňují neúmyslnému dotyku vodivých součástí. Vždy zkontrolujte, jestli jsou kryty na svém místě.

OCHRANNÝ OMEZOVAČ TEPLOTY

Ochranné omezovače teploty jsou umístěné ve varné komoře a elektropanelu. Při nadměrné teplotě se tyto prvky aktivují a vypnou přístroj. Při nadměrné teplotě se tyto prvky aktivují a vypnou přístroj.

V případě poruchy některého ochranného omezovače se zobrazí kód chyby doprovázený zvukovou signalizací.

OVLÁDACÍ PANEL

Ovládací panel je situovaný mimo místa, která by mohla mít vyšší teplotu a umožňuje rychlé vypnutí zařízení v případě potíží pomocí tlačítka STOP. Displej rovněž zobrazuje poruchové stavy.

Ovládací panel je pevně spojený s předním krytem a zabraňuje neúmyslnému doteku vodivých součástí. Lze jej odstranit pouze za použití nástroje.

DVEŘE S MAGNETICKÝM SPÍNÁČEM

V okamžiku otevření dveří dojde automaticky k vypnutí topení a k rychlému zastavení ventilátoru pro omezení úniku páry z varného prostoru. Pro zabránění možného opažení horkou párou dveře nejprve lehce přotevřete a teprve po chvíli je otevřete zcela. Zavření dveří provedete tlakem na kliku (přibouchnutím).

Nebudou-li dveře správně zavřeny a zařízení bude ve stavu **Start**, objeví se výzva k zavření dveří.

VĚTRACÍ POLOHA DVEŘÍ PŘÍSTROJE

Pro zabránění možného opažení horkou párou dveře lze nejprve lehce pootevřít. V této poloze dveře zůstanou částečně aretovány. Až pára přestane proudit ven z varného prostoru, je možné dveře zcela otevřít.

VNITŘNÍ STĚNA

Je vždy umístěna uvnitř varného prostoru před ventilátorem tak, aby zamezila zasažení od pohybujícího se kola ventilátoru. Vnitřní stěna je demontovatelná pouze za použití nástroje.



Za žádných okolností neodstraňujte žádný bezpečnostní nebo ochranný prvek zařízení! Neprovádějte na něm žádné změny bez souhlasu výrobce.

2.4 NEBEZPEČNÁ MÍSTA A ZBYTKOVÁ RIZIKA

Zařízení je konstruováno tak, aby při jeho správném používání za bezvadného technického stavu neohrožovalo obsluhu a okolí. Přesto mohou během jeho provozu nastat situace, které jsou pro uživatele zdrojem nebezpečí, pokud si jich nebude vědom. Jsou to takzvaná zbytková rizika - rizika, která zůstávají, i když byla uvažena a zavedena všechna preventivní a ochranná opatření. Poznejte tato rizika blíže a vyvarujte se jim.

Nebezpečná místa, druhy nebezpečí a jejich účinek.

VARNÝ PROSTOR

Zařízení při své práci vyvíjí ve varném prostoru vysoké teploty.



- Nebezpečí popálení od horkých částí celého prostoru.
- Nebezpečí popálení od bočních držáků (žebříků) gastronádob a dalšího příslušenství používaného při tepelné úpravě pokrmů.
- Nebezpečí opažení od horké páry unikající z varného prostoru při otevření dveří přístroje.

VENTILÁTOR

Ve varném prostoru zařízení za vnitřní stěnou se nachází jedno nebo více oběžných kol ventilátoru.



- Nebezpečí poranění rukou při nepozorné manipulaci ve varném prostoru za vnitřní stěnou když není správně namontována na svém místě.
- Nebezpečí poranění rukou při manipulaci ve varném prostoru za vnitřní stěnou během čištění nebo údržby.

DVEŘE

Vnitřní strana dveří a zejména vnitřní sklo se při práci zařízení zahřívá na vysokou teplotu. Zařízení zároveň vytváří horkou páru, která při otevření dveří uniká z varného prostoru.



- Nebezpečí popálení od vnitřní strany dveří po otevření dveří probíhajícího/ukončeného varného procesu.
- Nebezpečí opažení horkou párou a výpary při otevření dveří přístroje a zejména když je horní strana dveří po úrovni obličeje, jak je tomu u sestavy dvou zařízení.

HORNÍ KRYT ZAŘÍZENÍ

Zařízení nikdy nezakrývejte nebo na něj nepokládějte žádné předměty, které by se mohly vznítit. Vaše zařízení není odkládací pult!

Dbejte opatrnosti a používejte ochranné rukavice.



- Nebezpečí popálení během varného procesu.
- Nebezpečí požáru při zakrytí krytu nebo odložení hořlavých materiálů na kryt během varného procesu.

GASTRONÁDOBY

Nemanipulujte s nádobami, ve kterých je horká tekutina nebo horké tekuté potraviny, nad hladinou očí a vždy používejte ochranné rukavice.



- Nebezpečí popálení při neopatrné manipulaci s horkým příslušenstvím, když se po tepelné úpravě vyjímá z přístroje.

KLAPKA A KOMÍNEK

Nevkládejte žádnou část těla nad tyto části a vždy používejte ochranné prostředky (rukavice, brýle atd.).



- Nebezpečí popálení párou, vycházející během varného procesu.

RUČNÍ SPRCHA

- Nebezpečí opaření horkou párou nebo horkým tukem při sprchování horkého varného prostoru.
- Nepoužívejte ruční sprchu pro zchlazení varné komory nebo při čištění, pokud je její teplota vyšší než 90 °C.
- Nebezpečí opaření horkým tukem a párou při skákání vody do horkého tuku.
- Nestříkejte vodu přímo do horkého tuku – může dojít k jeho vyprsknutí a k intenzivní tvorbě páry.

Zbytková rizika

Pro další snížení rizik a zajištění účinnosti bezpečnostní ochrany upozorňujeme na vzniklá zbytková rizika. K jejich odstranění stanovujeme následující technická a organizační opatření k realizaci uživatelem, která jsou určena k překonání příslušných nebezpečí.

ELEKTRICKÝ PROUD

Veškeré elektrické prvky zařízení jsou napájeny životu nebezpečným napětím. Přírodní svorky a ostatní elektrické prvky zůstávají pod napětím i po vypnutí zařízení!



- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem ze strany vodivých součástí!

Přístup do prostoru s elektrickými prvky je však možný jen po sejmutí pevného krytu. Jako obsluhující uživatel nemáte povoleny žádné zásahy do elektroinstalace zařízení. Riziko tak hrozí pouze při poškození přírodního kabelu elektrické energie do zařízení, např. jeho nevhodným umístěním, překroucením, přiskřípnutím, zatížením a podobně. Dále pokud dojde k samovolnému pohybu přístroje na podstavci s kolečky, tak může dojít k přerušení či přetržení přírodního kabelu.



- Při provozu přístroje vždy zaaretuje kolečka parkovací brzdou!

Při jakémkoliv poškození elektrického zařízení je nutno ihned přestat zařízení používat a zařídit neprodlenou opravu u autorizovaného servisu.

Pokud není nutné mít zařízení pod napětím, odpojte hlavní přívod elektrické energie vypnutím hlavního vypínače přívodu elektrické energie.

MECHANICKÉ ČÁSTI

Riziko vznikne v případě, že je zařízení nainstalováno na postavci s kolečky nebo je nainstalováno nesprávně (např. s větším sklonem, nebylo ukotveno v kluzkém nebo nestabilním prostředí atd.) a hrozí přimáčknutí nebo přiskřípnutí při jeho nenadálém pohybu resp. při ztrátě jeho stability.



- Pokud se vám zdá, že je zařízení nesprávně nainstalováno z hlediska jeho stability, nepokračujte v práci, ale ihned kontaktujte provozovatele, aby instalaci zkontroloval.
- Nebezpečí poranění pohybujícími se částmi vzniká v situaci, kdy je varný prostor zchlazován s otevřenými dveřmi – funkce „Cool down“, a chybí vnitřní stěna před ventilátorem, takže je kolo ventilátoru volně přístupné.

Při manipulaci se zařízením dodržujte příslušné předpisy pro vázání břemen a obsluhu zdvihacích zařízení.



- Dbejte, aby vnitřní stěna byla vždy na svém místě a řádně zajištěna proti uvolnění!
- Nebezpečí poranění rukou může vznikat při zasouvání nebo vytáhnutí zavazecího vozíku nebo zavazecího koše.
- Při manipulaci se zavazecím příslušenstvím vždy používejte rukojeť k tomu určenou!

VYSOKÁ TEPLOTA

Během varného procesu dochází k zahřátí vnitřních částí přístroje včetně vložených nádob a potravin na vysokou teplotu, která po otevření dveří varného prostoru uniká do okolí. Proto při práci se zařízením a v jeho okolí dochází k rizikům popálení či opaření.



- Nebezpečí popálení o horké povrchy vzniká především v celém varném prostoru včetně vnitřní strany dveří, a dále na všech částech, které se během tepelné úpravy nacházejí nebo nacházely uvnitř jako například varné nádoby, držáky varných nádob a rošty.
- Noste předepsaný ochranný oděv a především ochranné rukavice!
- Nebezpečí opaření horkou párou hrozí, když se do rozehrátého varného prostoru stříká voda nebo jsou otevřené dveře např. při funkci „Cool-down“.
- Odstupte dostatečně od přístroje a nestříkáte vodu do rozehrátého varného prostoru za účelem rychlého zchlazení nebo při oplachu ruční sprchou!



- Nebezpečí opaření vodou vzniká, když se stříká voda do přístroje, ve kterém je nádoba s horkým tukem.
- Nestříkejte vodu do horkého tuku!
- Nebezpečí opaření vodou dále hrozí při neopatrné manipulaci s gastronádobami, při použití gastronádoby s nevhodnými rozměry a při použití talířů s nevhodnými rozměry ve vztahu k držákům talířů banketového vozíku.
- Při manipulaci s nádobami, ve kterých je horká tekutina nebo horké tekuté potraviny, dbejte zvýšené pozornosti a vždy používejte ochranné rukavice.

MYCÍ PROSTŘEDKY

Při použití mycích prostředků hrozí nebezpečí poleptání a podráždění kůže, očí a dýchacích orgánů způsobené přímým kontaktem s čistícími prostředky nebo jejich výpary.



- Vyvarujte se přímého kontaktu s mycími prostředky. V případě nebezpečí kontaktu použijte ochranné rukavice.
- Při dávkování dbejte na zvýšenou opatrnost, hrozí nebezpečí vdechnutí mycího prášku.
- Během plně automatického čištění neotevíráte dveře přístroje bez výzvy softwaru, hrozí nebezpečí vdechnutí výparů čistícího prostředku nebo postříkání kůže a očí.

KONTAMINACE POTRAVIN

Při nesprávném zacházení s čistícími a odvěpňovacími prostředky může dojít ke kontaminaci okolí zařízení, v jehož blízkosti se obvykle zpracovávají potraviny. Pak může dojít k jejich kontaminaci.



- Dbejte na to, aby pracovní plocha nebyla potřísněna mycím nebo odvěpňovacím prostředkem!
- Neodkládejte prázdné obaly na pracovní plochu, hrozí nebezpečí kontaminace potravin!

VODA

V případě, že se přístroj na podstavci s kolečky dá nechtěně do pohybu, může dojít k přerušení či poškození přívodu vody a k úniku vody přičemž hrozí nebezpečí uklouznutí a pádu.



- Před provozem vždy zkontrolujte aretaci koleček parkovací brzdou!. Udržujte pracovní místo před zařízením a v jeho okolí čisté a suché!

2.5 POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

TEPLOTNÍ SONTA

Při používání teplotní sondy dodržujte následující:

- Sondu používejte pouze k vpichování do potravin.
- Nezapichujte sondu do zmražených potravin. Hrozí její zlomení!
- Přívodní kabel k teplotní sondě nikdy násilně neohýbejte.
- Nevytahujte sondu z potraviny tahem za přívodní kabel.
- Teplotní sondu umístěte do potraviny tak, aby se neopírala o sklo dveří.
- Teplotní sonda může být horká – použijte ochranné rukavice.
- Vytáhněte teplotní sondu z potraviny dříve, než potravinu vyjmete ze zařízení a umístěte ji do držáku sondy.
- Nepoužíváte-li sondu, umístěte ji do držáku sondy.
- Teplotní sondu nikdy nenechávejte viset mimo varný prostor komory – hrozí přivření do dveří a její poškození!

RUČNÍ SPRCHA

Při používání ruční sprchy dodržujte následující:

- Ruční sprcha může být používána pouze na čištění varného prostoru.
- Ruční sprcha je funkční pouze při otevřených dveřích zařízení po dobu dvou minut. Po této době se automaticky vypne.
- Ruční sprchu nikdy nepoužívejte, pokud je zařízení horké. Nechejte jej vychladnout pod 65 °C.
- Ruční sprchu nikdy nepoužívejte pro ochlazení varné komory, pokud je teplota ve varné komoře vyšší než 90 °C – hrozí destrukce vnitřního skla dveří a deformace varné komory!
- Nikdy nestříkejte vodu z ruční sprchy na horké sklo dveří – hrozí destrukce skla!
- Ruční sprchu po použití odkládejte vždy do držáku sprchy.

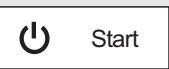
03 | OVLÁDÁNÍ

3.1 DOTYKOVÝ PANEL

Význam tlačítek nejčastěji se opakujících obrazovek (ikon) je uveden na obrázcích A, B, C, D. Základní funkce tlačítek panelu jsou voleny jemným klepnutím na ikonu na panelu. Rozšířené funkce jsou pak aktivovány stisknutím a podržením tlačítka déle než 2 vteřiny.

ČASTO OPAKUJÍCÍ SE TLAČÍTKA

Systém obsahuje tlačítka, která jsou společná pro jednotlivé režimy a funkce zařízení. Jejich význam je následující:

	Stisknutím tlačítka jdete o krok zpět.
	Stisknutím symbolu potvrdíte svou volbu.
	Stisknutím spustíte požadovaný proces vaření, mytí atp.
	Stisknutím zastavíte probíhající proces vaření a zobrazí se obrazovka D.

3.2 DALŠÍ TLAČÍTKA



Tlačítko Vision slouží pro:
 a) přepnutí do režimu Multitasking  4/4.3
 b) zapnutí řídicího systému
 c) uvedení zařízení do pohotovostního režimu (Standby).
 d) režim kalibrace obrazovky po stisku tlačítka déle než 2 vteřiny



Stisknutím symbolu se zobrazí hlavní obrazovka (A).



Stisknutím přejde řídicí systém do režimu spánku a vypne se obrazovka. Pro obsluhu je režim spánku indikován pravidelným blikáním tlačítka Vision. Zpět do aktivní činnosti se systém vrátí stisknutím tlačítka Vision.

E/2

Stisknutím sníží zařízení příkon na polovinu, díky čemuž dochází k úspoře během nečinnosti zařízení.



Světlo



Světlo

Stisknutím se zapne trvalé osvětlení varného prostoru a dalším stisknutím se vypne. Osvětlení pak svítí pouze při otevření dveří varného prostoru.



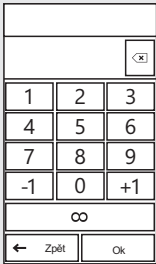
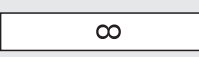
Stisknutím zobrazíte nebo skryjete další řádek s nabídkou rozšiřujících funkcí zařízení.

3.3 KLÁVESNICE

Systém také obsahuje klávesnice. Princip jejich ovládání je shodný pro všechny režimy a funkce zařízení.

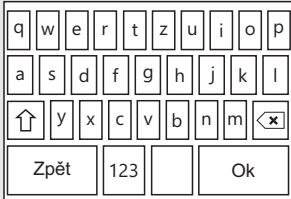
ZÁKLADNÍ NUMERICKÁ KLÁVESNICE

Slouží pro zadávání hodnot.

		Smazání hodnoty.
	 	Rychlá korekce hodnoty.
		Nepřetržitý čas, nepřetržitě provádění funkce.

ROZŠÍŘENÁ ZNAKOVÁ A NUMERICKÁ KLÁVESNICE

Slouží pro zadávání písmen, znaků a číslic.

		Změna písmen na malá/VELKÁ.
		Přepínač mezi klávesnicí s písmeny a klávesnicí s čísly/znaky.
		Smazání znaku.
		Mezerník.
		Možnosti klávesnice. Umožňuje volbu jazyku a stylu (QUERTY-QUERTZ).
		Přepínač mezi klávesnicí s čísly/znaky a klávesnicí s písmeny.
		Smazání znaku.
		Mezerník.

04 | VAŘENÍ

4.1 RUČNÍ REŽIM

Této možnosti využijí ti, kteří chtějí mít parametry varného procesu nastaveny přesně dle svých požadavků. Nastavujete parametry vaření ručně dle vlastního uvážení a zkušenosti.

Stisknutím volby A2 se zobrazí obrazovka **Ruční režim** (B).

B1 PŘEDEHŘEV VARNÉ KOMORY

Vypnut.



Zapnut.

Hodnota pod symbolem je z výroby nastavena na hodnotu o 15°C vyšší, než je vámi nastavená teplota varného procesu (B5). Tzn. že kdykoliv ručně nastavíte teplotu varného procesu s aktivním předehřevem, teplota předehřevu se automaticky navýší o 15°C. Jedinou výjimkou je režim Vaření Páře, ve kterém je teplota předehřevu shodná s nastavenou teplotou procesu.



i Hodnotu navýšení lze měnit v Uživatelském nastavení (06 NASTAVENÍ/6.1/Vaření/Předehřev/Navýšení teploty).

Hodnotu předehřevu lze měnit i ručně v rozsahu 30°C - 300°C po stisknutí a podržení symbolu předehřevu. Díky tomu lze vytvořit program, obsahující jediný krok s automatickým předehřevem s přesnou hodnotou teploty. Pokud bude po jeho spuštění teplota ve varné komoře výrazně nižší, je možné otevřít dveře, aniž by se zastavilo otáčení ventilátoru. Ventilátor bude pokračovat ve standardních otáčkách a vyfouká horký vzduch ven z komory. Jakmile teplota v komoře dosáhne nastavenou teplotu předehřevu, ventilátor se automaticky zastaví.

B2 VOLBA VARNÉHO REŽIMU

HORKÝ VZDUCH

Nahrazuje pečení na pánvi, v troubě, smažení ve fritéze apod. Rozsah teploty: 30-300°C

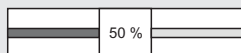


HORKÝ VZDUCH S PÁROU (KOMBINACE)

Nahrazuje pečení s potřebou podlévat nebo úpravy, u kterých pokrm vyžaduje určité procento vlhkosti a zároveň úpravu horkým vzduchem apod.



Množství páry ve varném prostoru je možné posunout posuvníkem nebo klepnutím na procentuální hodnotu a zadání pomocí numerické klávesnice.



Rozsah teploty: 30-300°C

VAŘENÍ V PÁŘE

Nahrazuje vaření ve vodě. Rozsah teploty: 30-130°C



B3 NASTAVENÍ VLHKOSTI

V režimu HORKÝ VZDUCH se zobrazuje symbolem klapky a jeho posouváním po posuvníku nebo klepnutím na něj lze nastavit následující:



Úplné otevření klapky; neustálé odvětrání vlhkosti z varného prostoru.



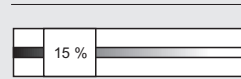
Systém si řídí otevírání/zavírání klapky sám dle vámi nastaveného procenta vlhkosti.



Úplné zavření klapky; veškerá vlhkost zůstává ve varném prostoru.



V režimu Kombinace se vlhkost zobrazuje jako procentuální hodnota, se kterou lze posouvat po posuvníku v rozmezí od 0% až 100%.



POZNÁMKA:

V režimu VAŘENÍ V PÁŘE je hodnota vlhkosti nastavena napevno a nelze ji měnit



B4 NASTAVENÍ ČASU

Umožňuje nastavení času varného procesu. Rozsah času: 00:01-23:59 (h:m)



B5 TEPLOTA VARNÉHO PROCESU

Umožňuje nastavení teploty varného procesu. Rozsah teploty závisí na použitém varném režimu.

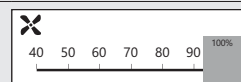


B6 NASTAVENÍ DALŠÍCH FUNKCÍ



RYCHLOST VENTILÁTORU

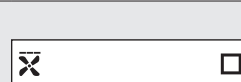
Umožňuje nastavení sedmi rychlostí ventilátoru.



TAKTOVÁNÍ VENTILÁTORU

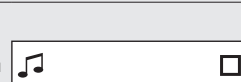
Ventilátor se bude otáčet jen:

- po dobu sepnutí topných těles
- po dobu 10 s. v případě, že bude v nečinnosti déle než 2 min.



POZNÁMKA KE KROKU

Umožňuje napsat textový komentář, který se zobrazí na displeji při přechodu na daný krok programu. Komentář je doprovázen zvukovým signálem.



B8 PŘEHLED KROKŮ PROGRAMU

Zobrazí souhrn všech nastavených parametrů vaření. Umožňuje provést změnu nastavení, přidání dalšího kroku nebo pročitat tipy kuchaře. Detailní popis viz obrazovka C.



B9 TEPLOTNÍ SONTA

Nastavení teploty na teplotní sondě. Umožňuje řídit varný proces nastavením konečné teploty v jádře potraviny. Rozsah teploty: 30-110 °C



DELTA T

Umožňuje nastavit konstantní rozdíl mezi teplotou v jádře potraviny a teplotou ve varném prostoru. Rozsah teploty: 20-70 °C

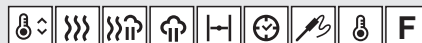


4.1.1 Vaření v Ručním režimu

1 VSTUPTE DO RUČNÍHO REŽIMU



2 ZVOLTE A DLE POTŘEBY UPRAVTE DOSTUPNÉ PARAMETRY



2.1 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KROKU

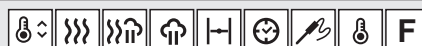
Stiskněte



Stiskněte



Zvolte a dle potřeby upravte parametry B1 až B9



Pro přidání dalšího kroku opakujte postup od bodu 2.1

2.2 MOŽNOST: ULOŽENÍ JAKO AUTOMATICKÝ START

Chcete-li, aby se program spouštěl automaticky v určitý den a čas a to i opakovaně, postupujte dle kapitoly 4.2.10.

3 SPUSŤTE VARNÝ PROCES STISKNUTÍM



4 VYČEKJTE NA PŘEDEHŘÁTÍ NEBO ZCHLAZENÍ VARNÉ KOMORY

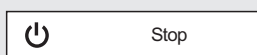
4.1 MOŽNOST: PŘESKOČENÍ PŘEDEHŘÁTÍ/ZCHLAZENÍ

Stiskněte



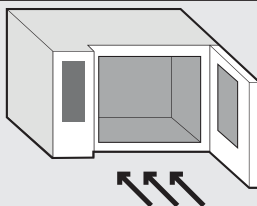
4.2 MOŽNOST: UKONČENÍ VARNÉHO PROCESU

Stiskněte



5 VLOŽTE POTRAVINU

Po přehřátí nebo zchlazení varné komory budete vyzváni ke vložení potraviny. Vložením potraviny a zavřením dveří se spustí varný proces.



5.1 MOŽNOST: VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Stiskněte



6 PO DOKONČENÍ VARNÉHO PROCESU ZVOLTE ČINNOST, KTEROU SI PŘEJETE POKRAČOVAT (obrazovka D)

6.1 MOŽNOST: PRODLOUŽENÍ POSLEDNÍHO KROKU VAŘENÍ

Stiskněte

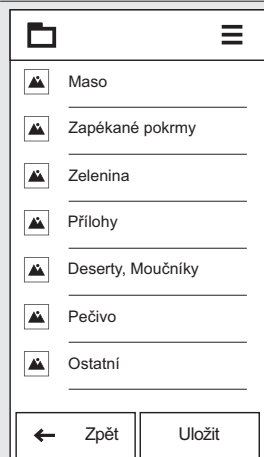


6.2 MOŽNOST: ULOŽENÍ POSTUPU DO PROGRAMŮ

Stiskněte



Zvolte složku, případně podsložku, do které chcete nový program uložit



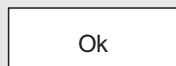
Stiskněte



Zadejte název programu



Stiskněte



V náhledu QuickView můžete zkontrolovat všechny kroky varného programu

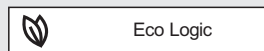


Stiskněte



6.3 MOŽNOST: NÁHLED NA STATISTIKY VARNÉHO PROCESU

Stiskněte



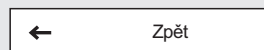
6.4 MOŽNOST: VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Stiskněte



6.5 MOŽNOST: NÁVRAT NA HLAVNÍ OBRAZOVKU

Stiskněte



4.2 PROGRAMY

Režim Programy Vám umožní využít konvektomat v maximální možné míře, s vysokým komfortem ovládání a umožní, aby výsledné produkty byly opakovaně v nejvyšší kvalitě.

SYMBOLIKA PROGRAMŮ

	Programy	Hlavní skupina dle druhu pokrmu (kategorie).
	Maso	Podskupina s dalšími programy
	Hovězí steak	Samotný program
		Nově vytvořený program bez přiřazeného piktogramu

4.2.1 Vaření dle programu

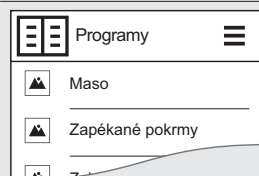
1 VSTUPE DO PROGRAMŮ

Stiskněte

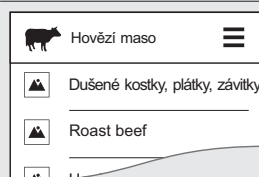


2 ZVOLTE SKUPINU PROGRAMŮ

Případně zvolte příslušnou podskupinu



3 ZVOLTE ÚPRAVU POKRMU (PROGRAM)



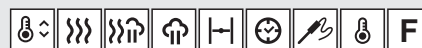
4 ZOBRAZÍ SE NÁHLED PROGRAMU (QUICKVIEW)

Všechny kroky programu se zobrazí na jedné obrazovce s možností rychlé editace nebo přidání dalšího kroku.



4.1 MOŽNOST: ÚPRAVA PARAMETRŮ

Zvolte a dle potřeby upravte parametry



4.2 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KROKU

Stiskněte



Pro přidání dalšího kroku opakujte postup od bodu 4.1

4.3 MOŽNOST: SPUŠTĚNÍ PROGRAMU OD ZVOLENÉHO KROKU

Stiskněte



Zvolte

Start od tohoto kroku

4.4 MOŽNOST: SMAZÁNÍ KROKU

U kroku, který chcete smazat stiskněte



Zvolte

Smazat krok

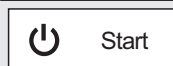
4.5 MOŽNOST: ULOŽENÍ JAKO AUTOMATICKÝ START

Chcete-li, aby se program spouštěl automaticky v určitý den a čas a to i opakovaně, postupujte dle kapitoly 4.2.8.



i Pokud po dokončení varného procesu nezvolíte možnost Uložit jako program, pak změny programu, provedené v krocích 4.1 až 4.5 nejsou trvalé, tj. platí pouze pro jedno spuštění programu. Při příštím otevření bude mít program původní strukturu.

5 SPUSŤTE VARNÝ PROCES STISKUTÍM



6 PO DOKONČENÍ VARNÉHO PROCESU ZVOLTE ČINNOST, KTEROU SI PŘEJETE POKRAČOVAT (obrazovka D)

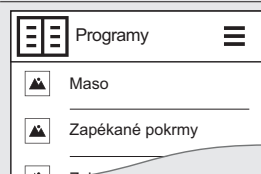
4.2.2 Vytvoření nového programu

1 VSTUPTE DO PROGRAMŮ

Stiskněte



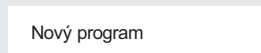
2 ZVOLTE SKUPINU PROGRAMŮ, VE KTERÉ SI PŘEJETE VYTVOŘIT NOVÝ PROGRAM



3 STISKNĚTE



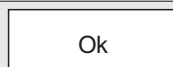
4 STISKNĚTE



5 ZADEJTE NÁZEV PROGRAMU



6 STISKNĚTE

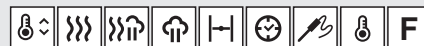


7 ZOBRAZÍ SE DETAIL PROGRAMU (obrazovka C)

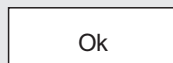
7.1 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KROKŮ PROGRAMU



Dle potřeby upravte parametry



Stiskněte



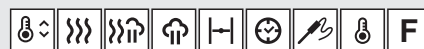
7.2 MOŽNOST: NASTAVENÍ PARAMETRŮ KROKU



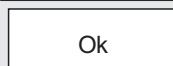
Stiskněte krok, který chcete upravit



Dle potřeby upravte parametry



Stiskněte



7.3 MOŽNOST: VLOŽIT KROK



U kroku, nad který chcete vložit nový krok stiskněte



Pro vložení vyberte tlačítko



7.4 MOŽNOST: SMAZAT KROK

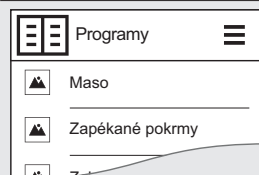
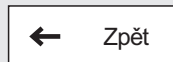


U kroku, který chcete smazat stiskněte

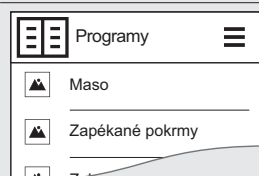
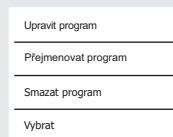


Pro smazání vyberte tlačítko



8 STISKNĚTE**9 NOVÝ PROGRAM JE ULOŽEN****10 VRAŤTE SE DO PROGRAMŮ****4.2.3 Úprava uloženého programu****1 VSTUPTE DO PROGRAMŮ**

Stiskněte

**2 ZVOLTE SKUPINU PROGRAMŮ, VE KTERÉ SI PŘEJETE UPRAVIT PROGRAM****3 ZVOLTE PROGRAM, KTERÝ SI PŘEJETE UPRAVIT A PODRŽTE JEJ DÉLE NEŽ 2 SEKUNDY****4 Z NABÍDKY ZVOLTE ÚPRAVU, KTEROU SI PŘEJETE PROVÉST****4.1 MOŽNOST: UPRAVIT PROGRAM**

Umožňuje upravit název programu, nastavení parametrů, přidat nebo odebrat krok. Postup je obdobný, jako u tvorby nového programu.

4.2 MOŽNOST: PŘEJMENOVAT PROGRAM

Umožňuje změnit název programu pomocí alfa-numerické klávesnice.

4.3 MOŽNOST: SMAZAT PROGRAM

Po potvrzení nenávratně smažete program

4.4 MOŽNOST: VYBRAT

Umožňuje zvolit aktuální program nebo více programů pomocí zaškrtnutí políček a následně je kopírovat nebo přesunout do jiné skupiny programů nebo je smazat.

Po volbě programu(ů) stiskněte a zvolte některou z nabízených možností

4.5 MOŽNOST: PŘESUNOUT NAHORU/DOLŮ

Umožňuje přesunout kterýkoliv program na jiné místo v seznamu programů.

Vraťte se do seznamu programů a stiskněte



Zvolte

Přesunout nahoru/dolů

Stiskněte a podržte kterýkoliv program a tahem prstu jej přesuňte na nové místo

Stiskněte

Uložit

4.2.4 Vytvoření programu v PC a nahrání z USB disku do zařízení



Programy do zařízení je možné vytvářet a upravovat i pomocí vašeho počítače ve speciálním softwaru **VisionCombi software**.

Chcete-li do zařízení nahrát pomocí USB disku vlastní program, vytvořený ve vašem počítači, vstupte do režimu **Nastavení** a zvolte nabídku **USB disk**. Bližší podrobnosti jsou uvedeny v kapitole **6/6.1.2**.

VisionCombi software je k dispozici na webových stránkách výrobce.

4.2.5 Založení nové skupiny programů

1 VSTUPE DO PROGRAMŮ

Stiskněte



2 STISKNĚTE



3 ZVOLTE

Nová skupina

4 ZADEJTE NÁZEV SKUPINY



5 STISKNĚTE

Tímto je nová skupina vytvořena a uložena.

Ok

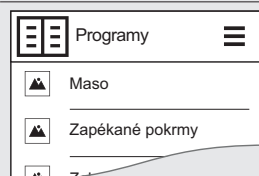
4.2.6 Úprava skupiny programů

1 VSTUPE DO PROGRAMŮ

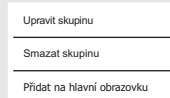
Stiskněte



2 ZVOLTE SKUPINU, KTEROU SI PŘEJETE UPRAVIT A PODRŽTE JI DÉLE NEŽ 2 SEKUNDY.



3 Z NABÍDKY ZVOLTE ÚPRAVU, KTEROU SI PŘEJETE PROVÉST.



3.1 UPRAVIT SKUPINU

Umožňuje upravit název skupiny.

3.2 MOŽNOST: SMAZAT SKUPINU

Po potvrzení nenávratně smažete skupinu.

3.3 MOŽNOST: VYBRAT

Umožňuje zvolit aktuální skupinu nebo více skupin pomocí zaškrtnutých políček a následně je kopírovat nebo přesunout do jiné skupiny programů nebo je smazat.



Po volbě skupiny stiskněte a zvolte některou z nabízených možností



- 3.4 **MOŽNOST: PŘESUNOUT NAHORU/DOLŮ**
 Umožňuje přesunout kteroukoliv skupinu na jiné místo v seznamu skupin.

Vraťte se do seznamu skupin a stiskněte



Zvolte

Přesunout nahoru/dolů

Stiskněte a podržte kteroukoliv skupinu a tahem prstu ji přesuňte na nové místo

Stiskněte

Uložit

4.2.7 Posledních deset

i V nabídce Posledních deset se v časové posloupnosti ukládá posledních deset použitých způsobů vaření/pečení.

1 VSTUPTE DO NABÍDKY POSLEDNÍCH DESET

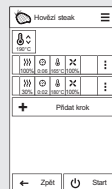


2 ZVOLTE PROGRAM



3 ZOBRAZÍ SE NÁHLED PROGRAMU (QUICKVIEW)

Všechny kroky programu se zobrazí na jedné obrazovce s možností rychlé editace nebo přidání dalšího kroku.



3.1 MOŽNOST: ÚPRAVA PROGRAMU

h U zvoleného programu můžete upravit parametry nebo kroky dle 4.2.2/7.1 až 7.4

4 SPUSŤTE VARNÝ PROCES STISKNUTÍM

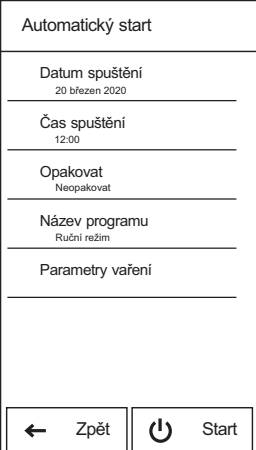
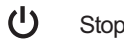


5 PO DOKONČENÍ VARNÉHO PROCESU ZVOLTE ČINNOST, KTEROU SI PŘEJETE POKRAČOVAT (obrazovka D)

4.2.8 Automatický start programu

U každého programu lze nastavit, aby se spouštěl automaticky a za vámi nastavených podmínek. Toto nastavení lze provádět v kterémkoliv režimu, ve kterém je zobrazena obrazovka B, C nebo D a také v obrazovce s průběhem vaření.

4.2.8.1 Nastavení programu pro automatické spuštění

1 NA HORNÍ STRANĚ OBRAZOVKY STISKNĚTE Platí pro obrazovky B, C, D a obrazovku s průběhem vaření	
2 STISKNĚTE	
3 ZVOLTE A DLE POTŘEBY NASTAVTE MOŽNOSTI PRO AUTOMATICKÝ START	
4 STISKNĚTE	
Nastavený automatický start programu je indikován symbolem na horní liště hlavní obrazovky A.	
Před automatickým spuštěním programu dle nastaveného datumu a času se zobrazí obrazovka s odpočtem a ozve se zvukové upozornění	
Odpočet lze přeskočit stisknutím	
Automatický start můžete také zrušit stisknutím	

4.2.8.2 Prohlížení, úprava nebo smazání automaticky spouštěného programu

1 NA HLAVNÍ OBRAZOVCE STISKNĚTE

Zobrazí se seznam programů, nastavených pro automatické spuštění.



1.1 MOŽNOST: PROHLÍŽENÍ POLOŽEK AUTOMATICKÉHO SPUŠTĚNÍ



Klepněte na požadovaný program

Automatický start	
20 březen 2020	
12:00	Kuře plátky smažené
25 březen 2020	
12:00	Klobásy, Párky vařené
1 duben 2020	
12:00	Vaječná omeleta
← Zpět	

Po prohlédnutí stiskněte

← Zpět

1.2 MOŽNOST: ÚPRAVA POLOŽEK AUTOMATICKÉHO SPUŠTĚNÍ



Automatický start	
Datum spuštění 20 březen 2020	
Čas spuštění 12:00	
Opakovat Neopakovat	
Název programu Ruční režim	
Parametry vaření	
← Zpět	Start

Po úpravě stiskněte

Uložit

4.3 MULTITASKING

Zařízení Orange Vision Plus umožňuje práci na více úrovních najednou bez toho, abyste museli přerušit probíhající varný proces. Např. můžete vařit a zároveň se pomocí Multitaskingu přepnout do nabídky programy a připravovat si nový program. Multitasking neumožňuje provádět takové operace, které by ovlivnily nebo přerušily samotný proces vaření, např. spustit Automatické mytí.

4.3.1 Použití funkce Multitasking

1	SPUŠŤTE VAŘENÍ JAKÝMKOLIV ZPŮSOBEM, NAPŘ. POMOCÍ PROGRAMŮ  4/4.2.1	
2	STISKNĚTE TLAČÍTKO	
3	STISKNĚTE TLAČÍTKO Dostanete se na hlavní obrazovku (A)	
4	PO PŘEPNUTÍ ZAČNE V HORNÍ ČÁSTI DISPLEJE BLIKAT IKONKA KUCHARSKÉ ČEPICE, PODBARVENÁ ZELENOU BARVOU Ikonka upozorňuje na probíhající varný proces	
5	NA HLAVNÍ OBRAZOVCE (A) MŮŽETE VYBRAT MOŽNOST SE KTEROU CHCETE PRACOVAT Tato volba nesmí ovlivnit průběh vaření. Ne zvolíte například funkci Mytí	
6	ZPĚT NA OBRAZOVKU PRŮBĚHU VAŘENÍ SE DOSTANETE STISKNUTÍM IKONKY BLIKAJÍCÍ KUCHARSKÉ ČEPICE	

05 | OSTATNÍ

Skupina Ostatní nabízí speciální varné programy pro moderní gastronomii, které vám umožní ještě lépe využít zařízení pro neobvyklé postupy.

5.1 NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ

Režim je vhodný zejména pro dlouhodobé šetrné pečení různých druhů masa. Umožňuje docílit maximálního zachování všech nutričních hodnot v masu. Maso má minimální ztráty na hmotnosti a uvnitř je šťavnaté.

5.1.1 Vaření v režimu Nízkoteplotní pečení

1 VSTUPE DO SKUPINY OSTATNÍ

Stiskněte



Zvolte



Ostatní

2 STISKNĚTE



Nízkoteplotní pečení

3 ZVOLTE DRUH MASA



Nízkoteplotní pečení



Hovězí



Vepřové

Zobrazí se náhled všech kroků programu (QUICKVIEW, obrazovka C).
Kliknutím na vybraný krok programu můžete dle potřeby upravit parametry stejně jako při práci s programy (obrazovky B, C).

Spustte varný proces stisknutím



Start

4 PO DOKONČENÍ VARNÉHO PROCESU ZVOLTE ČINNOST, KTEROU SI PŘEJETE POKRAČOVAT (obrazovka D)

5.2 REGENERACE A UDRŽOVÁNÍ

Program se používá pro regeneraci zchlazených pokrmů. Udržování následně udržuje pokrm při nastavené teplotě po nezbytně dlouhou dobu. Regenerovat a udržovat můžete pokrmy buď v gastronádobách anebo přímo na talířích.

1 STISKNĚTE



2 ZVOLTE REGENERACE A UDRŽOVÁNÍ



Regenerace a udržování

3 VYBERTE REŽIM



Pára



Kombinovaný režim



Horký vzduch

Zobrazí se náhled všech kroků programu (QUICKVIEW, obrazovka C).
Kliknutím na vybraný krok programu můžete dle potřeby upravit parametry stejně jako při práci s programy (obrazovky B, C).

4 SPUSŤTE VARNÝ PROCES STISKNUTÍM



Start

5 PO DOKONČENÍ VARNÉHO PROCESU ZVOLTE ČINNOST, KTEROU SI PŘEJETE POKRAČOVAT (obrazovka D)

06 | NASTAVENÍ

6.1 ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

1. UŽIVATELSKÉ NASTAVENÍ



Po stisknutí se zobrazí numerická klávesnice. Pro vstup do nastavení je nutno zadat kód **1001** a potvrdit pomocí OK.

Datum a čas

Nabízí nastavení nebo seřízení času. Datum má oprávnění seřadit pouze autorizovaný servis.

Jazyk (Language)

Umožňuje nastavit jazyk systému.

Jednotky teploty

Umožňuje nastavit jednotky teploty ve formátu °C nebo °F.

Zvuky

Umožňuje nastavit melodii, hlasitost a délku zvuku pro následující položky:

- Chyby
- Klávesnice
- Ukončení vaření
- Zvukové znamení kroku
- Předehřev
- Plánované události
- Ukončení mytí
- Teplota jehly

Displej

Umožňuje nastavit:

- Jas obrazovky - volí se posuvníkem. Výchozí nastavení je 100%.
- Spořič obrazovky - volíte povolení spořiče a čas, za který se zařízení do režimu spořiče přepne v případě nečinnosti. Dále možností je zobrazení hodin a povolení Slideshow (spořič obrazovky ve formě obrázků).
- Schémata barev - nelze změnit

Vaření

Umožňuje nastavit různé předvolby pro pohodlnou obsluhu zařízení:

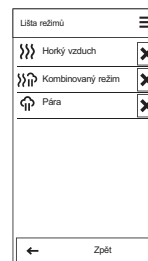
- **ACM** (Automatic capacity management) - tato funkce zajistí, že zařízení rozpozná množství vložené potravin a podle toho prodlouží čas vaření nezbytný, pro dosažení potřebné teploty ve varném prostoru. Výchozí nastavení je „Zapnutý“ ☒.
- **Předehřev**
 - Předehřev vždy aktivní (platí pro nastavení v Ručním režimu) Výchozí nastavení je „Zapnutý“ ☒.

- Navýšení teploty umožňuje nastavit o kolik stupňů více se má varná komora předehřát nad nastavenou teplotu. Výchozí nastavení je 15°C. Příklad: Při nastavené teplotě 150° se zařízení automaticky nahřeje na teplotu 165 °C. POZOR: Platí pouze pro režimy Horký vzduch a Kombi. V režimu Pára je teplota předehřevu shodná s nastavenou teplotou.

- Maximální doba předehřevu – lze nastavit maximální dobu, po které se automaticky spustí varný proces a začne se odpočítávat čas. Výchozí hodnota je 5 minut.

• Lišta režimů

Umožňuje nastavit, jaké varné režimy budou k dispozici v liště režimů v Ručním režimu nebo při tvorbě Programů. Stisknutím symbolu lze přidat další režimy.



• Přednastavené hodnoty

Umožňuje úpravu základních parametrů, jako je vlhkost, čas, teplota jehly, teplota prostoru, rychlost ventilátoru pro následující funkce:

- Horký vzduch
- Kombinovaný režim
- Pára

• Vypnutí po vaření

Povolit

Výchozí nastavení je vypnuto ☐

Vypnutí po

Výchozí nastavení je 1 min

• Jednotky času

Umožňuje zvolit formát času v h:m nebo h:m:s

• Pokračovat ve vaření

Umožňuje nastavit, zda se na obrazovce po konci vaření zobrazí nabídka „Pokračovat ve vaření“.

Výchozí nastavení je „zapnuto“ ☒.

• Funkce Learn

Umožňuje nastavit, zda se na obrazovce po konci vaření zobrazí nabídka „Uložit jako program“.

Výchozí nastavení je „zapnuto“ ☒.

• Eco Logic

Umožňuje nastavit, zda se na obrazovce po konci vaření zobrazí nabídka „Eco Logic“.

Výchozí nastavení je „zapnuto“ ☒.

Mytí

• Mycí programy

Funkce je dostupná pouze pro servisní techniky

• Vypnutí po mytí

Umožňuje povolit vypnutí zařízení po skončení mytí. Lze nastavit čas (min), po kterém se zařízení vypne.

Výchozí je „Povolit“ ☐

Vypnutí po; výchozí hodnota je „1 min“

Zámky

Umožňuje zabezpečení programů proti úpravě jejich zamknutím.

Po zamknutí lze programy spouštět, ale nelze je editovat nebo mazat.

• Sady programů

Výchozí nastavení je „Zamknutí programů“ ☐

Nastavením možnosti „Zamknutí programů“ nebude možné provádět změny v uloženém programu s výjimkou provedení změny pro jedno konkrétní spuštění programu pomocí náhledu QuickView.

• Zámek zařízení

Funkce není dostupná pro běžné uživatele, pouze pro servisní techniky.

• Zámek běžícího programu

Výchozí nastavení je „Povolit“ ☐

Po povolení nebude možné provést žádnou změnu uloženého programu a to ani pro jedno spuštění. V náhledu kroků programu QuickView nebude možné kroky editovat.

2. INFO

Po stisknutí se zobrazí podrobnosti o zařízení a řídicím systému.

3. SERVIS

Tato možnost je povolena pouze servisním technikům nebo odborníkům a je chráněna heslem.

4. ZÁZNAMY O PROVOZU

Chyby

Funkce není dostupná pro běžné uživatele, pouze pro servisní techniky.

Záznam provozních událostí

Zobrazuje kompletní výpis všech provozních událostí. Umožňuje filtrovat data dle vlastního zadání nebo za poslední týden, měsíc a rok.

Záznam HACCP

Umožňuje zobrazit kompletní výpis dat HACCP přímo na displeji.

Provozní statistiky

Funkce je dostupná pouze pro servisní techniky

5. USB DISK

Umožňuje ukládat různé položky zařízení na externí USB disk nebo naopak kopírovat položky z externího disku do zařízení.

• Ze zařízení na USB

- Programy – podrobný popis uložení programů je uveden v samostatné kapitole 6.1.1.

- Chyby - název souboru má formát „ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt“

- HACCP- název souboru má formát „HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp“

- Výpis provozních událostí - název souboru má formát „Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt“

- Nastavení - název souboru má formát „Oven_Blue Vision_0.zip“

- Další - nabídka není dostupná pro běžné uživatele, pouze pro servisní techniky se zvláštním heslem.

Po zvolení některé možnosti se zobrazí hláška **Připojte USB disk** (1.2, bod 6) a systém vyčkává na jeho připojení.

Po připojení se zobrazí **USB disk připojen** a nabídka **Zkopírovat data na USB disk**. Klepnutím na nabídku se data přesunou na USB disk.

• Z USB do zařízení

- Programy – podrobný popis kopírování programů je uveden v samostatné kapitole 7.1.1.

- Melodie - pouze soubory ve formátu „*.wav“

- Další - nabídka není dostupná pro běžné uživatele, pouze pro servisní techniky se zvláštním heslem.

Po zvolení některé možnosti se zobrazí hláška **Připojte USB disk** (1.2, bod 6) a systém vyčkává na jeho připojení.

Po připojení se zobrazí obsah USB zařízení, který lze procházet stejným způsobem jako na běžném PC. Můžete vybírat a kopírovat jednotlivé soubory nebo i celé složky. Klepnutím na zvolený soubor nebo složku se tato zkopíruje do zařízení.



Soubory Programy (*.br2), HACCP (*.haccp) můžete spravovat pouze ve VisionCombi softwaru, který je k dispozici na webových stránkách výrobce.

6.1.1 Uložení programů na USB disk

Chcete-li uložit programy zařízení na externí USB disk, postupujte následovně:

1 STISKNĚTE



2 STISKNĚTE

USB disk

3 STISKNĚTE

Ze zařízení do USB

4 ZVOLTE PROGRAMY

Programy

5 ZOBRAZÍ SE HLÁŠKA

Připojte USB disk (1.2, bod 6)

Připojte USB disk

6 ZOBRAZÍ SE HLÁŠKA



Pokud je USB disk poškozený nebo nekompatibilní, zobrazí se „Disk USB nebyl rozpoznán“. Použijte jiný USB disk.

USB disk připojen

6.1 MOŽNOST: ULOŽIT VŠECHNY



Slouží k uložení všech programů z paměti zařízení do jednoho souboru na USB Disk.

Stiskněte

Uložit všechny

Zobrazí se přednastavený název výstupního souboru. Název souboru můžete přepsat dle vlastní potřeby.

Zvolte jméno souboru

Programs_Orange+Vision_355411808

Zadejte vlastní název souboru nebo ponechejte přednastavený název a stiskněte

Ok

Zobrazí se průběh ukládání

Kopírování dat do souboru:

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2



Po úspěšném uložení se zobrazí informativní hláška. Pokud uložení neproběhne úspěšně, zobrazí se „Chyba při ukládání dat“. Zopakujte postup uložení nebo použijte jiný USB disk.

Data byla úspěšně nahrána
do souboru:

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2

Odpojte USB disk a stiskněte

← Zpět

6.2 MOŽNOST: ULOŽIT NĚKTERÉ

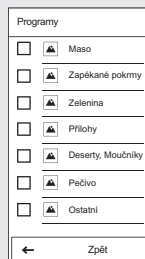


Umožňuje zvolit a uložit pouze vybrané programy nebo složky

Stiskněte

Uložit některé

Zobrazí se nabídka všech složek s programy, doplněná o zaškrťovací políčka



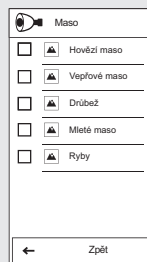
6.2.1 MOŽNOST: ULOŽENÍ KOMPLETNÍCH SLOŽEK

Klepnutím na libovolná zaškrťovací políčka vyberete kompletní složku včetně programů uvnitř



6.2.2 MOŽNOST: ULOŽENÍ KONKRÉTNÍCH PROGRAMŮ

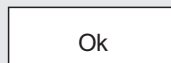
Klepnutím na název složky se zobrazí nabídka všech programů, doplněná o zaškrťovací políčka.



Klepnutím na libovolná zaškrťovací políčka vyberete požadované programy



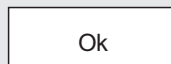
Po výběru složek nebo programů stiskněte



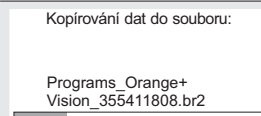
Zobrazí se přednastavený název výstupního souboru. Název souboru můžete přepsat dle vlastní potřeby.



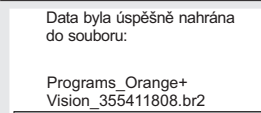
Přednastavený nebo vámi zadaný název souboru potvrďte stisknutím



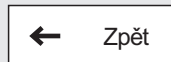
Zobrazí se průběh ukládání



Po úspěšném uložení se zobrazí informativní hláška. Pokud export neproběhne úspěšně, zobrazí se „Chyba při ukládání dat“. Zopakujte postup uložení nebo použijte jiný USB disk.



Odpojte USB disk a stiskněte



6.1.2 Kopírování souborů z USB disku do zařízení

Chcete-li zkopírovat programy z externího USB disku do paměti zařízení, postupujte následovně:

1 STISKNĚTE



2 STISKNĚTE

USB disk

3 STISKNĚTE

Z USB do zařízení

4 ZVOLTE

Programy

5 ZOBRAZÍ SE HLÁŠKA

Připojte USB disk (1.2, bod 6)

Připojte USB disk

6 ZOBRAZÍ SE OBSAH USB DISKU

 Zobrazí pouze soubory s příponou „.br2“. Tento formát lze spravovat ve VisionCombi softwaru, který je k dispozici na webových stránkách výrobce.

Programy

Nove_programy.br2

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2

6.1 MOŽNOST: PŘEPSAT VŠECHNY

 Slouží k nahrazení všech programů v paměti zařízení za programy z USB Disk

Stiskněte

Přepsat všechny



POZOR – všechny původní programy v paměti zařízení budou nenávratně přepsány programy z vašeho USB disku

Zobrazí se průběh ukládání

Ukládání dat do zařízení

Po úspěšném uložení se zobrazí informativní hláška

Data byla úspěšně nahrána
do zařízení

Odpojte USB disk a stiskněte

← Zpět

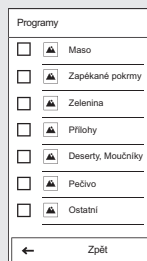
6.2 MOŽNOST: PŘIDAT K PROGRAMŮM

 Slouží k přidání nových programů z USB disku do z paměti zařízení

Stiskněte

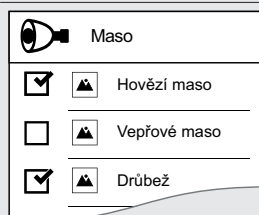
Přidat k programům

Zobrazí se nabídka složek s programy, doplněná o zaškrťovací políčka



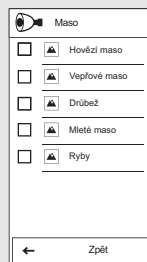
6.2.1 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KOMPLETNÍCH SLOŽEK

Klepnutím na libovolná zaškrťovací políčka vyberete kompletní složku včetně programů uvnitř



6.2.2 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KONKRÉTNÍCH PROGRAMŮ

Klepnutím na název složky se zobrazí nabídka všech programů, doplněná o zaškrťovací políčka.



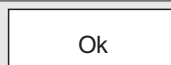
Klepnutím na libovolná zaškrťovací políčka vyberete požadované programy



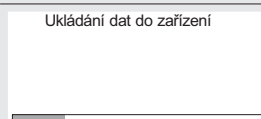
Chcete-li vybrat programy z dalších složek, vraťte se o úroveň výše tlačítkem „Zpět“ a vyberte jinou složku. Již zaškrtnuté programy zůstanou zaškrtnuté.



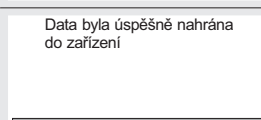
Po výběru složek nebo programů stiskněte



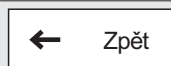
Zobrazí se průběh ukládání



Po úspěšném uložení se zobrazí informativní hláška



Odpojte USB disk a stiskněte



6.2 DATA HACCP

Systém HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) automaticky zaznamenává vše, co se ve vašem zařízení děje.

Uložená data lze následně zobrazit přímo na displeji nebo stáhnout do počítače.

6.2.1 Prohlížení HACCP dat

1 STISKNĚTE



Data HACCP

2 ZVOLTE DATUM

Data HACCP

29 září 2020 14:13

Dušené kostiky, plátky, závitky

28 září 2020 11:25

Pečené v celku 1-2kg

28 září 2020 10:00

Ruční režim

3 PROHLÉDNĚTE DATA

Záznam HACCP

Datum: 2 říjen 2020
Čas: 10:00:00
Jméno programu: Ruční režim
Spotřeba energie: 0.47kWh
Eco Logic: 100%

Čas	Prostor	Jehla 1	Jehla 2
0:00:00	Předehřev odstartován		
0:00:00	20.0°C		
0:00:50	Předehřev ukončen		
0:00:54	100%	0:30	180°C 100%
0:01:00	143°C	143°C	
0:02:00	128°C	128°C	
0:03:00	129°C	129°C	
0:04:00	130°C	130°C	
0:05:00	140°C	140°C	
0:06:00	145°C	145°C	
0:07:00	148°C	148°C	
0:08:00	150°C	150°C	
0:00:50	Ukončeno uživatelem		

Zpět

4 PRO NÁVRAT STISKNĚTE

←

Zpět

6.2.2 Zkopírování HACCP dat na USB disk

1 STISKNĚTE



2 STISKNĚTE

USB disk

3 ZVOLTE

Ze zařízení do USB

4 ZVOLTE

HACCP

5 ZOBRAZÍ SE HLÁŠKA

Připojte USB disk (1.2, bod 6)

Připojte USB disk

6 ZOBRAZÍ SE HLÁŠKA

Pokud je USB disk poškozený nebo nekompatibilní, zobrazí se „Disk USB nebyl rozpoznán“. Použijte jiný USB disk.

USB disk připojen

7 STISKNĚTE

Zkopírovat data na USB disk

Zobrazí se průběh ukládání

Kopírování dat do souboru:

HaccpReport_Orange+
_Vision_355411808-2020-10
-10.haccp

Po úspěšném uložení se zobrazí informativní hláška. Pokud uložení neproběhne úspěšně, zobrazí se „Chyba při ukládání dat“. Zopakujte postup uložení nebo použijte jiný USB disk.

Data byla úspěšně nahrána do souboru:

HaccpReport_Orange+
_Vision_355411808-2020-10
-10.haccp

Nyní můžete odpojit USB disk

8 STISKNĚTE



Zpět

07 | ÚDRŽBA

OBECNÉ POKYNY

Po celou dobu provozování musí být zařízení podrobováno pravidelným kontrolám, zkouškám a revizím pro provoz tohoto druhu zařízení dle legislativy platné na daném území.

Zařízení je nutné udržovat v čistotě a odstraňovat z něj zbytky starého tuku a potravin. Jen pravidelnou údržbou zařízení a dodržováním všech pokynů je zajištěna jeho dlouhodobá životnost, bezproblémová funkce a kvalita přípravy pokrmů.

Po ukončení práce se zařízením uzavřete přívod vody! Otevřený jej ponechejte pouze v případě, že je na něj napojena úpravná vody vyžadující pravidelnou regeneraci. Uzavřením přívodu by regenerace neproběhla a úpravná vody by nepracovala správně.

Na poškození vzniklá v důsledku nedodržení těchto pokynů a způsobená nedostatečným čištěním, se nevztahuje záruka!

K čištění zařízení se nesmí používat:

- vysokotlaký čistič
- čisticí prostředky na bázi písku ani hrubozrnné čisticí prostředky
- nástroje na mechanické čištění povrchů (drátěnky, škrabky, nože)

Na škody vzniklé v důsledku použití jiných než výrobcem doporučených čisticích prostředků nebo v důsledku použití výrobcem doporučených čisticích prostředků v rozporu s doporučením výrobce se nevztahuje záruka!

V případě vady nebo nestandardního chování zařízení, zařízení přestaňte používat, odpojte ho od přívodu elektrického proudu a volejte autorizovanou servisní firmu.



Před použitím zařízení nebo jeho údržbou se důkladně seznámte se všemi instrukcemi, zákazy a doporučeními uvedenými v kapitole BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ.

Nestříkejte vodu ze sprchy na sklo dveří a světel, pokud je teplota vnitřního prostoru vyšší než 65 °C. Hrozí prasknutí skla a úraz obsluhy!

PŘEHLED ÚDRŽBY ZAŘÍZENÍ		
INTERVAL	POPIS	POPIS ČINNOSTI
Denně	Varný prostor	Čištění pomocí automatických programů a prostředku Active Cleaner
	Těsnění dveří	Ruční čištění pomocí měkkého hadříku, saponátu a vody
	Vnější části	Ruční čištění pomocí měkkého hadříku a prostředků na ošetření korozivzdorné oceli a skla
Týdně	Varný prostor	Odvápnění pomocí automatických programů a prostředku Vision Descaler
	Prostor za vnitřní stěnou	Ruční čištění pomocí prostředků Manual Cleaner nebo Puron K a následný program Oplach vodou
	Filtr vzduchu	Ruční čištění saponátem nebo v myčce
	Čištění dveří a skel	Ruční čištění pomocí hadříků a vhodných čisticích prostředků
Pololetně*	Bojler	Odvápnění pomocí automatického programu a prostředku Strip-A-Way
Ročně	Celé zařízení	Kontrola autorizovanou firmou

* platí pouze pro zařízení s bojlerem

7.1 DENNÍ ÚDRŽBA

Zařízení je nutné denně čistit za použití výrobcem doporučených čisticích prostředků. Při nedostatečném čištění zařízení může dojít k poškození některých jeho částí.

MYTÍ VARNÉHO PROSTORU

Pro denní čištění zařízení použijte jeden z programů ve funkci Mytí, kterou naleznete v nabídce zařízení.

Návod na použití Automatického mytí naleznete v kapitole 9. Automatické mytí.



Při čištění používejte pouze čisticí prostředky doporučené výrobcem - zejména Active Cleaner a Vision Descaler.

Po ukončení mycího programu zkontrolujte, zda-li bylo mytí dostatečné. Pokud ne, mytí zopakujte. V případě, že na povrchu varné komory nebo jejího příslušenství ulpěly zbytky mycího prostředku, opláchněte je ruční sprchou nebo spusťte mycí program Oplach vodou. V opačném případě hrozí při dalším použití zařízení na vysoké teploty narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!

Po ukončení mytí varného prostoru otevřete dveře a nechte je pootevřené tak, aby mohlo dojít k dokonalému vysušení varného prostoru.



ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH ČÁSTÍ

Vnější části zařízení očistěte pomocí měkkého hadříku a čisticích prostředků určených k čištění a ošetřování korozivzdorné oceli a skla.



Při práci s čisticími prostředky dbejte zvýšené opatrnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předědte tak poškození svého zdraví!

Při čištění zařízení používejte vždy ochranné pomůcky a předepsaný pracovní oděv (rukavice, brýle, masku)!

V případě použití automatických programů mytí u zařízení se zavážecím vozíkem je nezbytné tento vozík zavést do zařízení ještě před spuštěním programu mytí!

Automatické programy mytí neslouží k čištění gastronádob a plechů!

Teplota při čištění zařízení čisticím prostředkem nesmí být v žádném případě vyšší než 70 °C. Při vyšších teplotách se může čisticí prostředek připálit na povrch varného prostoru a vytvořit skvrny připomínající rez nebo způsobit jiné poškození zařízení. Na takový druh poškození se nevztahuje záruka!

ČIŠTĚNÍ TĚSNĚNÍ DVEŘÍ

Po ukončení mytí varného prostoru otřete těsnění dveří měkkým hadříkem namočeným v saponátu po jeho obvodu. Poté těsnění otřete po obvodu hadříkem s čistou vodou a nakonec těsnění osušte suchým hadříkem. Po ukončení čištění nechte dveře zařízení pootevřené, aby mohly varný prostor a těsnění dveří řádně vyschnout.

7.2 TÝDENNÍ ÚDRŽBA

ODVÁPNĚNÍ VARNÉ KOMORY

V případě, že se na povrchu částí varného prostoru objevuje povlak vodního kamene, proveďte odvápnění varného prostoru pomocí programu Odvápnění varné komory a použijte k tomu odvápnovací prostředek Vision Descaler.

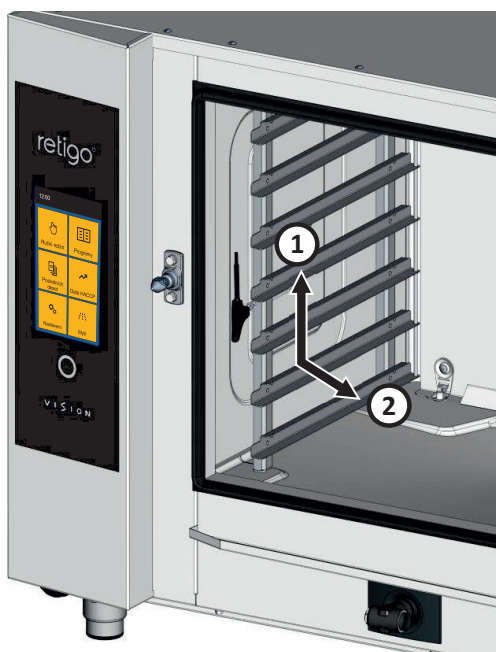


V případě, že ve varném prostoru dochází k výraznému zavápnění, nechte si ověřit aktuální složení vody, případně správnou funkci úpravy vody, pokud je taková zařízení předraženo. Na škody způsobené vodou, která nesplňuje požadavky výrobce, nebo nedostačenou údržbou, se nevztahuje záruka!

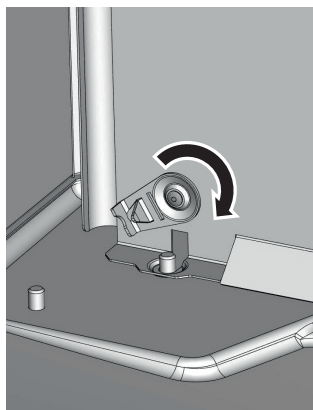
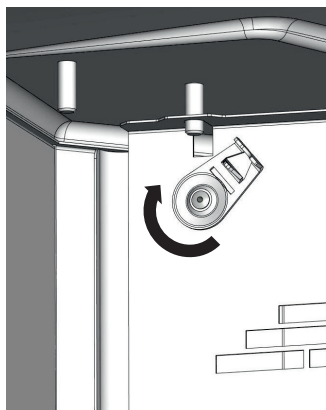
KONTROLA A ČIŠTĚNÍ PROSTORU ZA VNITŘNÍ STĚNOU

Při týdenní údržbě postupujte stejně jako při denní údržbě (viz. kapitola 7.1) a navíc proveďte důkladnou kontrolu prostoru za vnitřní stěnou.

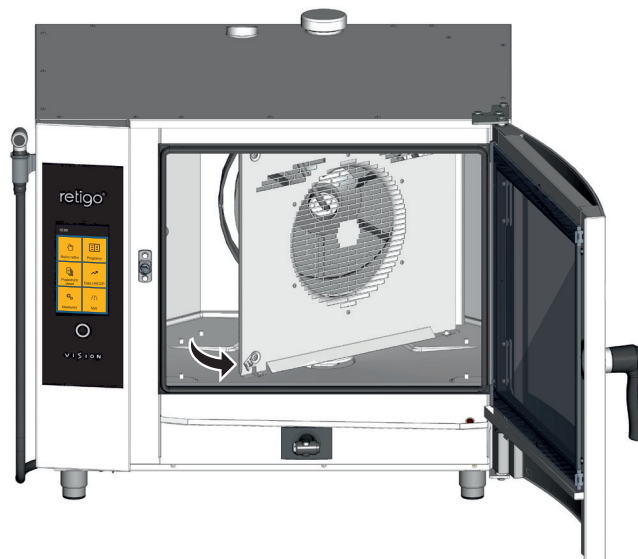
1. Vyjměte levý i pravý žebřík (netýká se zařízení se zavázacím systémem)



2. Uvolněte zámky fixující stěnu před ventilátorem. K uvolnění lze použít šroubovák nebo minci.



Tahem za levou stranu vnitřní stěnu otevřete.



Pokud jsou součásti prostoru znečištěny nebo zavápněny, zavřete vnitřní stěnu, stěnu zafixujte pomocí zámků a dle stupně a druhu znečištění zvolte vhodný program mytí. Po ukončení mycího programu zkontrolujte, zda-li bylo mytí dostatečné (postupujte dle bodů 2 až 3). Není-li vše dostatečně čisté, proces opakujte. Pokud bylo mytí dostatečné, uzavřete vnitřní stěnu (před ventilátorem), zajistěte ji pomocí integrovaných zámků proti samovolnému otevření a nasadte zpět oba žebříky (netýká se zařízení se zavázacím systémem).

3. Po ukončení čištění nechte dveře zařízení pootevřené tak, aby mohlo dojít k dokonalému vysušení varného prostoru. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ PROSTORU ZA VNITŘNÍ STĚNOU

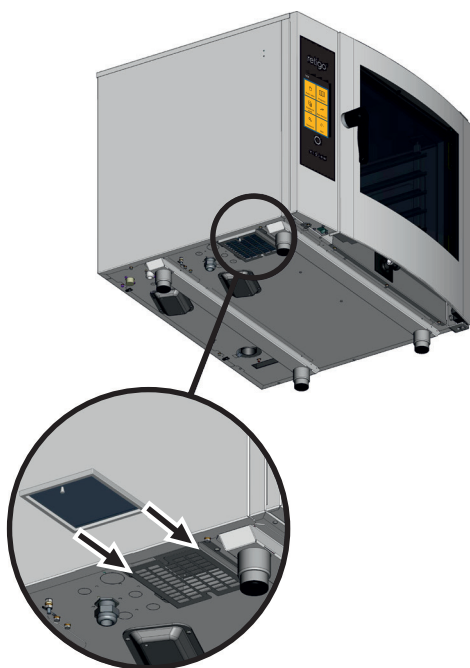


V ojedinělých případech může být i opakované automatické mytí a odvápnění neúčinné na silné znečištění prostoru za vnitřní stěnou. V takovém případě je nutné aplikovat čisticí prostředek (Manual Cleaner) nebo odvápnovací prostředek (Puron K) ručně dle následujícího postupu

1. Otevřete vnitřní stěnu dle postupu uvedeného dříve v této kapitole.
2. Nastříkejte čistič Manual Cleaner nebo Puron K (v případě odvápnění) na celý prostor za vnitřní stěnou - ventilátor, rozstříkovač vody (trubka ve středu ventilátoru, do které ústí nástříková trubka) a topná tělesa a nechte působit 15 minut.
3. Důkladně celý varný prostor opláchněte spuštěním automatického programu mytí - Oplach vodou.
4. Po ukončení mycího programu zkontrolujte, zda-li bylo mytí dostatečné. Není-li vše dostatečně čisté, proces opakujte. Pokud bylo mytí dostatečné, uzavřete vnitřní stěnu (před ventilátorem), zajistěte ji pomocí integrovaných zámků proti samovolnému otevření a nasadte zpět oba žebříky (netýká se zařízení se zavázacím systémem).
5. Po ukončení čištění Nechte dveře zařízení pootevřené tak, aby mohlo dojít k dokonalému vysušení varného prostoru. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.

ČIŠTĚNÍ FILTRU VZDUCHU

Jednou týdně proveďte kontrolu a vyčištění filtru vzduchu, který se nachází na levé spodní straně zařízení.



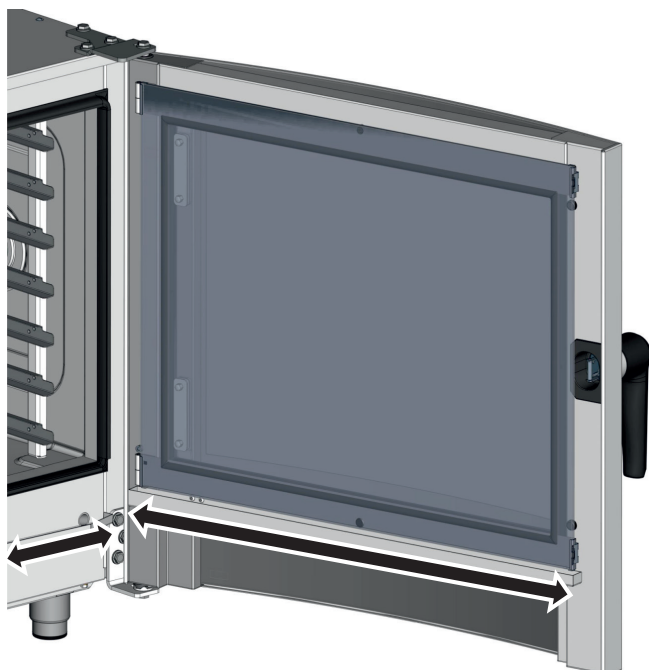
Filtr vysuňte směrem k bližší straně zařízení a důkladně ho umyjte saponátem nebo v myčce. Po umytí ho nechte dobře vyschnout.



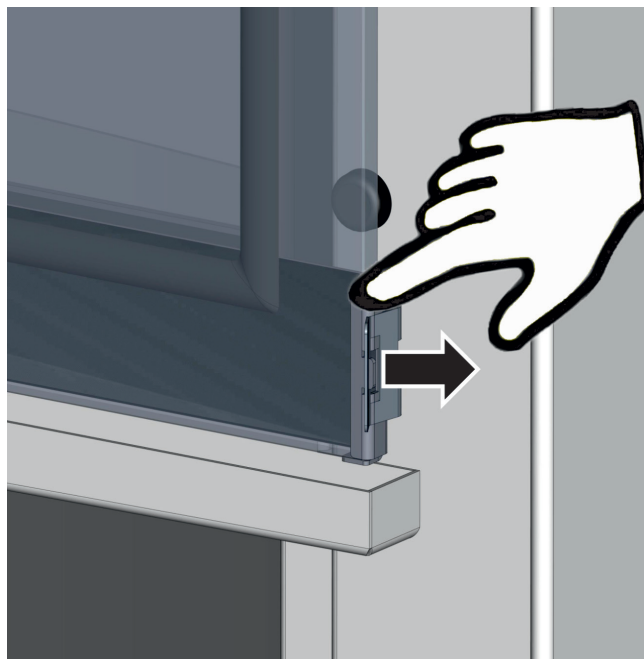
V případě ucpání filtru vzduchu může dojít k přehřátí elektronických komponent zařízení a omezení funkce zařízení.

ČIŠTĚNÍ DVEŘÍ, SKEL A ODTOKOVÉ VANIČKY

1. Otevřete dveře zařízení
2. Zkontrolujte odtokovou vaničku na spodní straně dveří. Pokud je znečištěná, vyčistěte ji pomocí měkkého hadříku a saponátu.
3. Zkontrolujte odtokovou vaničku na spodní straně zařízení. Pokud je znečištěná, proveďte její vyčištění pomocí měkkého hadříku a saponátu.



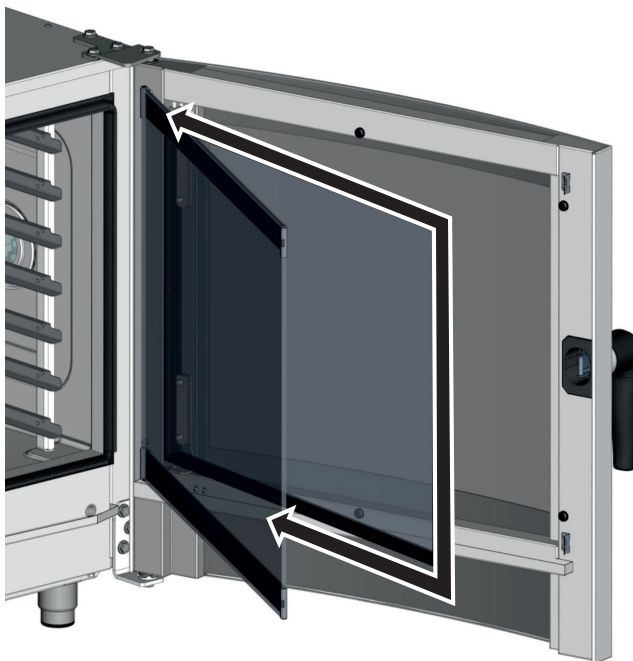
Odjistěte zámký vnitřního skla a sklo vyklopte.



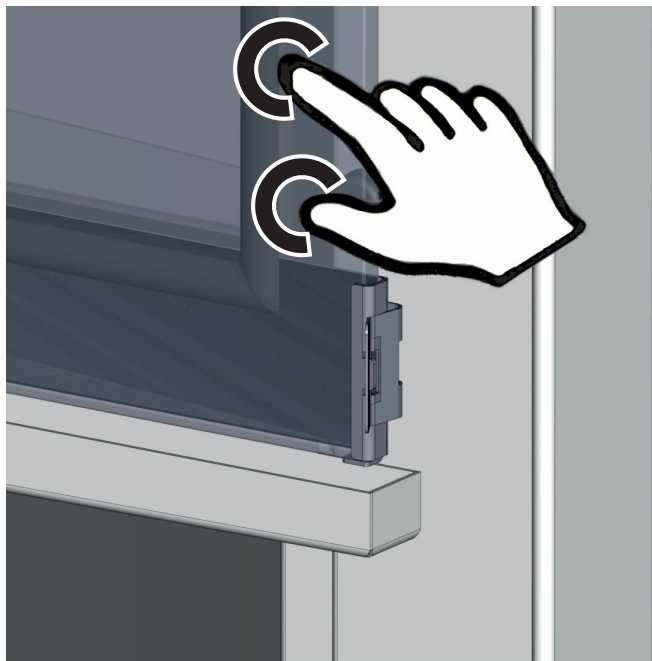
5. Vyčistěte všechny skleněné plochy čistým hadříkem a čisticím prostředkem na sklo.

6. Skleněné plochy následně osušte suchým hadříkem.

7. Otřete těsnění prostředního skla vlhkým hadříkem a následně osušte.



8. Postupně vraťte prostřední a vnitřní sklo do původní polohy a aretujte pomocí zámků jemným zatlačením na vnitřní sklo v blízkosti zámků.



7.3 POLOLETNÍ ÚDRŽBA

ODVÁPNĚNÍ BOJLERU

Přestože jsou zařízení s bojlerem vybavena automatickou funkcí, která zajišťuje pravidelnou výměnu vody v bojleru a čistí bojler od běžných usazenin a nečistot, je nutné nejméně jednou za 6 měsíců provést jeho důkladné odvápnění. Předějete tím poškození topných těles a zajistíte správnou funkci bojleru. Na vady způsobené zavápněním bojleru se nevztahuje záruka!

V závislosti na kvalitě vody je možné, že bude zařízení vyžadovat častější odvápnění bojleru. Při vyšším stupni zavápnění bojleru nemusí zařízení pracovat správně



Odvápnění bojleru smí provádět pouze autorizovaná servisní firma.

7.4 ROČNÍ ÚDRŽBA

Pro bezpečný a bezporuchový provoz zařízení je nutné zajistit minimálně jednou ročně kontrolní prohlídku zařízení a příslušenství autorizovanou servisní firmou.

08 | AUTOMATICKÉ MYTÍ

Zařízení Orange Vision Plus je vybaveno systémem automatického mytí, který zajistí, že Vaše zařízení bude vždy perfektně hygienicky čisté.

Pravidelné používání systému automatického mytí šetří Váš čas a navíc výrazně přispívá k prodloužení životnosti zařízení.

Veškerá činnost věnovaná mytí zařízení se díky tomuto systému omezí na:

- výběr vhodného programu mytí podle stupně znečištění
- start programu mytí a následná aplikace mycího prostředku

8.1 AUTOMATICKÉ MYTÍ: CO BYSTE MĚLI VĚDĚT



Pro automatické mytí je nutné použít mycí prostředek Active Cleaner, který je balen do igelitového sáčku po 60 g prášku. Dodáván je v malém kyblíku, který obsahuje 50 ks balení.

Mycí prášek je svým obalem chráněn proti poškození vlhkostí, přesto jej skladujte v místech bez přítomnosti vody a nadměrné vlhkosti. Prášek aplikujte vždy ihned po otevření obalu, nikdy jej nenechávejte otevřený, především ne ve vlhkých prostorech a bez dozoru.



Důležitá upozornění:

- V případě použití jiného prostředku než originálního Active Cleaner (případně Manual Cleaner, Vision Descaler) nenese firma Retigo odpovědnost za případné škody a na takto vzniklé škody se nevztahuje záruka.
- Mycí prostředky uchovávejte mimo dosah dětí.
- Při manipulaci s mycím prostředkem dbejte všech zásad bezpečnosti práce s chemickými prostředky, zejména používejte ochranné pomůcky (především rukavice a ochranné brýle).
- Dodržujte pokyny vylepené na obalu mycího prostředku.
- Čistící prostředek nesmí v žádném případě přijít do přímého kontaktu s pokožkou, nesmí zasáhnout oči a ústa.
- Nikdy neotevírejte dveře zařízení během spuštěného programu mytí – hrozí nebezpečí zasažení mycí chemikálií.
- Před mytím vyjměte ze zařízení všechny gastronádoby.
- Dodržujte pokyny, které zařízení zobrazuje na displeji.
- Po aplikaci čistícího prostředku nenechávejte obal od čistícího prostředku v prostoru varné komory.
- Nikdy nesypejte čistící prostředek na horký povrch zařízení – mohlo by dojít k nevratnému povrchovému poškození nerezového povrchu. Na takto vzniklé škody se nevztahuje záruka.
- V případě nedostatečného čištění může dojít při běžném provozu ke vznícení usazených tuků ve varném prostoru zařízení.

Zařízení nabízí šest programů mytí. Použití jednotlivých programů se řídí stupněm znečištění varné komory – viz tabulka níže.

PROGRAM	POPIS	ČAS TRVÁNÍ *
	Oplach vodou - Oplach vlažnou vodou bez použití mycích prostředků.	14:53
	Expres mytí - Krátké mytí mírných znečištění.	33:39
	Základní mytí - Mytí mírných znečištění.	50:19
	Střední mytí - Mytí středních znečištění.	1:15:19
	Extra silné mytí - Mytí velmi silného znečištění.	1:48:39
	Odvápnění varného prostoru - Odstranění vodního kamene.	1:12:44

* Uvedené časy trvání mytí jsou platné pro velikosti 611. Tyto údaje se mohou mírně lišit u jiných velikostí zařízení.

V závislosti na velikosti zařízení a zvoleného mycího programu je nutno použít také správné množství mycího prostředku. Potřebné množství mycího prostředku je závislé na míře a charakteru znečištění zařízení.

PROGRAM	VELIKOST ZAŘÍZENÍ					
	MNOŽSTVÍ MYCÍHO PROSTŘEDKU (ks)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
Oplach vodou*	0	0	0	0	0	0
Expres mytí	1	1	1	2	2	3
Základní mytí	1	1	1	2	2	4
Střední mytí	1	1	1	2	2	4
Extra silné mytí	1	2	2	3	3	5
Odvápnění varného prostoru**	1	1	1	2	2	3

* oplach vodou je prováděn bez použití mycího prostředku

** pro odvápnění použijte prostředek Vision Descaler

8.2 SPUŠTĚNÍ MYTÍ

1 VSTUPE DO REŽIMU MYTÍ	 Mytí												
2 ZVOLTE VYHOVUJÍCÍ REŽIM	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Oplach vodou 0:14:53</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Expres mytí 0:33:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Základní mytí 0:50:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Střední mytí 1:15:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Extra silné mytí 1:48:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Odvápnění varného prostoru 1:12:44</td> </tr> </table>		Oplach vodou 0:14:53		Expres mytí 0:33:39		Základní mytí 0:50:19		Střední mytí 1:15:19		Extra silné mytí 1:48:39		Odvápnění varného prostoru 1:12:44
	Oplach vodou 0:14:53												
	Expres mytí 0:33:39												
	Základní mytí 0:50:19												
	Střední mytí 1:15:19												
	Extra silné mytí 1:48:39												
	Odvápnění varného prostoru 1:12:44												
3 PRO SPUŠTĚNÍ MYCÍHO PROGRAMU STISKNĚTE Vyčkejte na výzvu k vložení mycího prostředku	 Start												
PRO NÁVRAT DO SEZNAMU REŽIMŮ MYTÍ STISKNĚTE	 Zpět												

Po stisknutí Start zařízení automaticky kontroluje, zda není teplota ve varné komoře příliš vysoká. Je-li teplota vyšší než 80 °C, spustí proces automatického chlazení varné komory. Jestliže teplota nepřekročí 80 °C nebo bylo dokončeno chlazení komory, vyzve Vás zařízení k aplikaci mycího prostředku.



Při manipulaci s mycím prostředkem dodržujte všechny výše uvedené zásady práce s chemickými prostředky!

APLIKACE PROSTŘEDKU



- odstříhnete sáček s práškem na označeném místě
- vysypejte celý obsah balení na víčko odpadu na dně varné komory. Prášek z velké části propadne do otvoru odpadu.
- zavřete dveře zařízení

Zvolený program se spustí automaticky a na obrazovce budete průběžně informováni o aktuální pozici programu a čase, zbývajícím do konce mytí.

Po ukončení mycího programu se ozve zvukový signál spolu s upozorněním o ukončení mytí. Zařízení je nyní připraveno k dalšímu použití.

PŘEDČASNÉ UKONČENÍ MYCÍHO PROGRAMU

Mycí proces máte možnost v průběhu hlavního kroku přerušit tlačítkem **STOP**, které je na zobrazeno na displeji. Pokud tak učiníte, zařízení se zeptá, zda jste si s tímto ukončením jisti. Pokud ano, program se přepne do oplachového režimu, který trvá cca 16 min. Poté se proces mytí zcela ukončí. Pokud přerušeni nepotvrdíte a stisknete **Ne**, proces mytí bude pokračovat tam, kde skončil.



- Po ukončeném čištění zkontrolujte varný prostor. Případné zbytky čistícího prostředku odstraňte důkladným oplachem ruční sprchou nebo umytím vodou. V opačném případě hrozí, při dalším použití zařízení na vysoké teploty, narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!
- Nemyjte zařízení pomocí přístrojů, pracujících s vysokým tlakem vody.
- Nebude-li zařízení po mytí opětovně používáno, doporučujeme nechat pootevřené dveře, např. přes noc.
- Obaly od mycích prostředků likvidujte obvyklým způsobem odložením na vyhrazená místa pro plastové obaly.
- Použité obaly nikdy nenechávejte volně položené a volně přístupné.

ODVÁPNĚNÍ VARNÉ KOMORY

Odvápnění je doporučeno spustit při viditelném zavalpnění varné komory (bílá vrstva vodního kamene). Pro odvápnění zařízení je nutné používat speciální prostředek Vision Descaler.

Způsob aplikace prostředku je stejný, jako u prostředku Active Cleaner. Standardní balení prostředku Vision Descaler je v plastovém kyblíku, který obsahuje 25 sáčků po 150 gramech.

09 | TABULKA CHYBOVÝCH HLÁŠENÍ

Během práce se zařízením se na displeji mohou objevit chybová hlášení. Jejich význam je následující:

CHYBA	POPIS	ŘEŠENÍ
Err 11	Porucha topného tělesa prostoru.	Zařízení není schopno dalšího provozu. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 15	Vypadek tepelné ochrany motoru. Signalizace přehřátí motoru nad stanovenou mez.	Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 26	Chyba klapky. Automatická klapka nepracuje správně.	Špatná funkce klapky může mít vliv na výsledky vaření, je však možné zařízení dočasně používat. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 31	Chyba teplotního čidla odpadu.	Zařízení lze dočasně použít ve všech režimech. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 34	Chyba 1-bodové teplotní sondy.	Zařízení lze dočasně použít ve všech režimech s výjimkou režimů s teplotní sondou. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 35	Chyba teplotního čidla prostoru.	Chyba blokuje práci ve všech režimech. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 36	Chyba 6-bodové teplotní sondy.	Zařízení lze dočasně použít ve všech režimech s výjimkou režimů s teplotní sondou. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 37	Termistor odpojen.	Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 38	Termistor zkratován.	
Err 40	Vypadek tepelné pojistky prostoru, bojleru (pouze bojlerová zařízení), přerušovače tahu (pouze plynová zařízení s přerušovačem tahu) nebo tepelné pojistky elektropanelu.	Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 41	Porucha chlazení - přehřátí elektroniky	Vyčistěte prachový filtr. Pokud se chyba objevuje opakovaně, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.

Err 60-79	Chyba modbus komunikace.	Přerušte přívod napájení zařízení (ne „Standby“ režim), počkejte 30 sekund a poté zařízení znovu zapněte (obnovte přívod napájení). Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 80-91	Chyba frekvenčního měniče.	Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 100	Systémová chyba	Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.



- Poruchy zařízení smí opravovat pouze autorizovaný servis, který je vyškolený a certifikovaný výrobcem. V případě neodborného zásahu neautorizovaným servisem není možné uplatňovat záruku!
- Po celou dobu provozování musí být zařízení podrobováno pravidelným kontrolám, zkouškám a revizím dle příslušné vyhlášky v zemi provozovatele.

10 | ŽIVOTNOST, VYŘAZENÍ Z PROVOZU A ZÁRUKA

ŽIVOTNOST

Životnost výrobku je 10 let za dodržení následujících podmínek: pravidelná preventivní servisní prohlídka vždy po 12 měsících provozu, přičemž prohlídka musí být provedena servisními pracovníky autorizovaného obchodního partnera firmy RETIGO.

Uživatel je povinen předložit záznam o servisním zásahu.

Uživatel musí přesně dodržovat pokyny pro obsluhu přístroje dle návodu na obsluhu.

Uživatel musí provádět denní údržbu a čištění zařízení s pomocí prostředků, doporučených firmou Retigo.

V případě zařízení s automatickým mytím je nutné používat výhradně doporučené mycí prostředky Retigo.

Zaškolení obsluhy odborným kuchařem firmy Retigo musí být doloženo v servisní knížce nebo kopii protokolu o zaškolení obsluhy.

V případě změny obsluhujícího personálu musí být provedeno opětovné zaškolení.

Likvidace vlastními silami

Pokud se rozhodnete likvidovat zařízení vlastními silami, dodržujte příslušné národní předpisy (zákony) o likvidaci odpadu. Plechové díly zařízení odevzdejte sběrným surovinám, sklo uložte do sběrných kontejnerů. Sklokeramickou izolaci a elektro díly odevzdejte specializované firmě, která je oprávněna k nakládání a k likvidaci příslušných odpadů.

ZÁRUKA

Záruční doba je vyznačena v servisní knížce a v záručním listě. Požadujte důsledné potvrzení záruky firmou, která Vám zařízení instalovala.

Ze záruky jsou vyloučeny škody a provozní poruchy, vzniklé chybou obsluhou, nevěnování pozornosti tomuto návodu na obsluhu, použitím agresivních chemických mycích prostředků a nesprávným čištěním zařízení. Dále jsou ze záruky vyloučeny závady vzniklé nevhodnou instalací, která není v souladu s doporučením výrobce, věcně nesprávnými opravami, jakož i závady, které byly způsobeny cizím zásahem nebo zásahem vyšší moci.

VYŘAZENÍ Z PROVOZU – LIKVIDACE

Při likvidaci zařízení a jeho částí po vyřazení z provozu je nutno dodržet příslušné národní předpisy (zákony) o likvidaci odpadu. Zařízení obsahuje elektrodily (elektronika, transformátor, halogenové žárovky, baterie, atd.), které mohou v případě nevhodné likvidace způsobit poškození životního prostředí nebo zdraví.



Zařízení a jeho části NESMÍ být vyřazeny do komunálního odpadu!

Koncový uživatel zařízení může zvolit některou ze tří následujících možností likvidace:

Likvidace prostřednictvím firmy RETIGO s.r.o.

Objednejte si likvidaci zařízení u firmy RETIGO telefonicky na čísle 571 665 511 nebo elektronickou poštou na info@retigo.cz

Pro likvidaci připravte zařízení následovně:

- Odborně odpojte zařízení od médií
- Umístěte zařízení na paletu, zajistěte jej smršťovací fólií a připravte na místě, vhodném k naložení.



Odvoz a likvidace proběhne pro koncové uživatele zdarma. Firma RETIGO s. r. o. zajistí ve spolupráci se smluvní firmou odvoz a likvidaci zařízení v souladu s platným zákonem. Firma RETIGO s. r. o. zajistí stejným způsobem i likvidaci cizích zařízení podobného typu a použití, která jsou nahrazována výrobky RETIGO s. r. o.

Likvidace prostřednictvím distributora zařízení

Objednejte si likvidaci zařízení prostřednictvím distributora, který následně likvidaci dojedná s firmou RETIGO.

Při objednání je nutno uvést:

- přesnou adresu odběru zařízení
- kontaktní osobu, telefon
- čas odběru zařízení

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Email: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

ver.: TSD_15_EG_CZ_R00

model: Orange Vision Plus

ver. SW: 2.102