

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Konvektomaty **Blue Vision**

NÁVOD NA OBSLUHU



POPIS NEJČASTĚJŠÍCH OBRAZOVEK

A ZÁKLADNÍ OBRAZOVKA

A1	Aktuální čas
A2	Manuální nastavení vaření
A3	Vaření pomocí Easy cooking
A4	Volba posledních použitých programů/způsobů vaření
A5	Výběr z programů označených jako Oblíbené
A6	Uživatelské a servisní nastavení
A7	Automatické mytí Active cleaning
A8	Výběr z uložených programů
A9	Nastavení základní obrazovky (Uživatelské profily)
A10	Speciální funkce
A11	Nápověda/návod

B RUČNÍ NASTAVENÍ

B1	Předehřev varné komory
B2	Volba varného režimu
B3	Volba Klapky
B4	Nastavení času
B5	Nastavení teploty
B6	Nastavení dalších funkcí
B7	Krok zpět
B8	?
B9	Přehled kroků programu
B10	Nastavení teplotní sondy
B11	Spustit vaření

C DETAIL PROGRAMU

C1	Volba Předehřev/Zchlazení
C2	Parametry kroku
C3	Vložit další krok programu
C4	Krok zpět
C5	?
C6	Tipy kuchaře
C7	Vložit/smazat krok programu
C8	Spustit vaření

D KONEC VAŘENÍ

D1	Informace o zvoleném režimu/programu, ve kterém probíhal varný proces
D2	Možnost okamžité prodloužit poslední krok vaření
D3	Uložení ukončeného vaření do programů
D4	Zobrazení spotřeby el. energie během vaření
D5	Vypne zvukový signál
D6	Návrat na poslední obrazovku před stiskem tlačítka START
D7	?

OBSAH

PŘEDMLUVA	4
O NÁVODU	5
01 ZÁKLADNÍ INFORMACE O KONVEKTOMATU	6
1.1 UŽITÍ : K ČEMU SLOUŽÍ	6
1.2 SEZNAMTE SE : HLAVNÍ ČÁSTI	6
1.3 OVLÁDÁNÍ : ZÁKLADY	7
02 BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ	8
2.1 BEZPEČNÁ OBSLUHA	8
2.2 OCHRANNÉ POMŮCKY	9
2.3 OCHRANNÉ PRVKY KONVEKTOMATU	9
2.4 NEBEZPEČNÁ MÍSTA A ZBYTKOVÁ RIZIKA	10
2.5 POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ	11
03 OVLÁDÁNÍ	12
3.1 DOTYKOVÝ PANEL	12
3.2 DALŠÍ TLAČÍTKA	12
3.3 KLÁVESNICE	12
04 VAŘENÍ	13
4.1 RUČNÍ NASTAVENÍ	13
4.2 PROGRAMY	15
4.3 EASY COOKING	21
4.4 MULTITASKING	22
05 EXTRAS	23
5.1 ČASOVÁNÍ ZÁSUVU	23
06 NASTAVENÍ	25
6.1 ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ	25
6.2 PROFILY	26
07 AUTOMATICKÉ MYTÍ	27
7.1 ZÁKLADNÍ INFORMACE A UPOZORNĚNÍ	27
7.2 SPUŠTĚNÍ MYTÍ	27
08 ÚDRŽBA	29
8.1 DENNÍ ÚDRŽBA	29
8.2 MĚSÍČNÍ ÚDRŽBA	30
8.3 ROČNÍ ÚDRŽBA	30
9 TABULKA CHYBOVÝCH HLÁŠENÍ	31
10 ŽIVOTNOST, VYŘAZENÍ Z PROVOZU A ZÁRUKA	33

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 konvektomatu BLUE VISION.

O NÁVODU

Tento návod by Vás měl co nejjednodušeji navést k pochopení způsobu ovládání konvektomatu BLUE VISION 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.

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 je nutné považovat za součást zařízení, která od něj nesmí být oddělena. Proto jej uschovejte pro budoucí použití.

Návod si pečlivě prostudujte. Je potřeba na něj nazírat jako na součást zařízení, která nesmí být v případě dalšího prodeje 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 použítá 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 zahrnuta a popsány. Proto vždy, když si nejste jisti postupem, kontaktujte výrobce:

RETIGO s.r.o.

Lán 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 KUCHAŘI:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

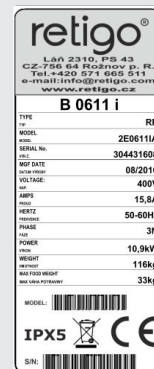
ODBORNÍ SERVISNÍ TECHNICI:

+420 571 665 560

Při kontaktování výrobce nebo školených odborníků si, prosím, připravte základní údaje o konvektomatu.

Ty lze vyčíst z typového štítku, umístěného na pravé boční straně nahoře.

Zde je uveden výrobce konvektomatu, technické údaje jako typ a model konvektomatu, výrobní číslo, rok výroby, důležité údaje o typu napájení, příkonu, hmotnosti a krytí proti vodě.



01 | ZÁKLADNÍ INFORMACE O KONVEKTOMATU

1.1 UŽITÍ : K ČEMU SLOUŽÍ

Konvektomat BLUE VISION 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.

1.2 SEZNAMTE SE : HLAVNÍ ČÁSTI

Konvektomat BLUE VISION je velká a inteligentní pec na přípravu pokrmů. Její nejdůležitější částí je varný prostor, který je vybavený žebříky pro zasouvání gastronádob s potravinou (velikostí 2011, 1221, 2021 žebříky nahrazuje zavázací vozík se zásuvy). Prosklené dveře a zásuvy napříč pak poskytují vynikající přehled o stavu pokrmu.

Mozkem konvektomatu je řídicí systém, se kterým komunikujete pomocí dotykového panelu s intuitivním ovládaním. Umožňuje také nahrávání Vašich oblíbených programů prostřednictvím USB konektoru.

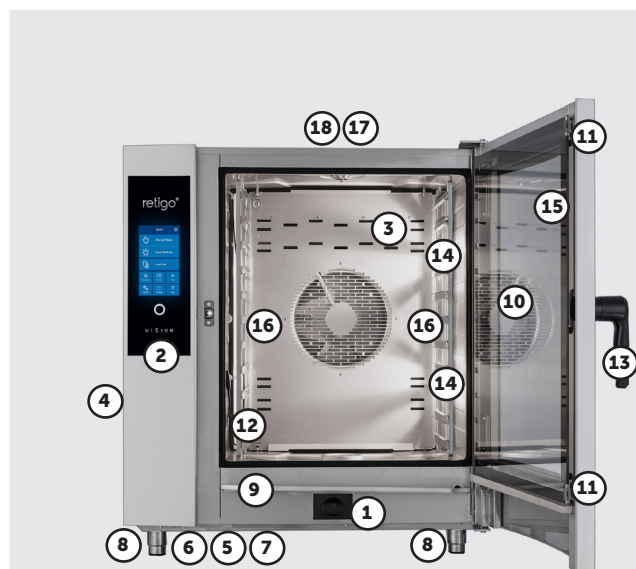
Pro usnadnění procesu přípravy je konvektomat vybaven teplotní sondou pro kontrolu teploty uvnitř potraviny, ruční sprchou pro ochlazení varné komory, podlévání, oplachování komory a dalším pomocným činnostem a klapku pro odtah přebytečné páry.

 Při práci s teplotní sondou a ruční sprchou dodržujte bezpečnost práce, viz 2. BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ.



Každé použití konvektomatu 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. Ruční samonavíjecí sprcha
V základním vybavení je standardní sprcha zavěšená na levém boku stroje.
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
13. Klika dveří
14. Osvětlení vnitřního prostoru
15. Vnitřní otevírací sklo dveří
16. Žebříky pro gastronádoby
U velikostí 2011, 1221, 2021 jsou žebříky nahrazeny zavázacím vozíkem
17. Klapka pro odtah přebytečné páry
18. Odvětrávací komínek

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

OLEJOVÁ PISTOLE

Jedná se o speciální zařízení, které 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 Retigo Vision Smoker je jednoduché příslušenství kompatibilní se všemi konvektomaty Retigo. Díky jednoduchému ovládní, možností 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 Retigo Smoker dodržujte bezpečnost práce, která je uvedena v návodech na obsluhu pro tato zařízení.

1.3 OVLÁDÁNÍ : ZÁKLADY

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

Konvektomat je trvale připojen k elektrické síti a jeho zapnutí nebo vypnutí probíhá stisknutím externího hlavního vypínače. O jeho umístění rozhoduje provozovatel konvektomatu při jeho instalaci a vy jako obsluha musíte být s umístěním seznámena. Při běžném používání stačí konvektomat po práci uvést do stavu spánku (Standby) stisknutím bílého kolečka umístěného 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 nahláti bojleru. Po této době bude konvektomat automaticky pokračovat v činnosti.

02 | BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ

Obsluha konvektomatu se neobejde bez určité dávky obezřetnosti, pozornosti a zdravého rozumu. Ačkoliv byl konvektomat navržen a vyroben tak, aby splňoval všechny mezinárodní bezpečnostní normy, za svou osobní bezpečnost při obsluze konvektomatu je odpovědná především obsluhující osoba. Výrobce konvektomatu nenes odpovědnost za zranění osob nebo poškození konvektomatu a ekologické škody způsobené tím, že není používán a obsluhován 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 s konvektomatem a jeho příslušenstvím do styku.

2.1 BEZPEČNÁ OBSLUHA

OBEČNĚ

- Konvektomat smí používat pouze k tomu určená, kvalifikovaná a vyškolená obsluha. Nikdy nedopusťte, 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 konvektomatu. Zabráňte tím možným pracovním úrazům a poškození konvektomatu.
- Konvektomat 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 konvektomatu - hrozí úraz elektrickou energií. Přístroj neobsahuje žádné součásti, se kterými byste jako uživatel mohli manipulovat. Opravu jakýchkoli závad a údržbu nad rámec popsaný v tomto návodu přenechejte kvalifikovaným servisním technikům.
- Do bezprostřední blízkosti konvektomatu neinstalujte žádné tepelné zdroje (např. fritézy, grily, sporáky, varné stoličky atd.).
- Nepracujte s konvektomatem, trpíte-li závratěmi, mdlobami nebo jste-li jinak oslabeni nebo nesoustředěni či pod vlivem drog a alkoholu!
- Je přísně zakázáno odstraňovat nebo poškozovat štítky připevněné na konvektomatu.
- Konvektomat provozujte pouze v bezvadném stavu.
- Dodržujte předepsaný plán prohlídek a revizí, řiďte se pokyny v návodu k obsluze, dodržujte obecně platné předpisy pro plynová zařízení.
- V blízkosti konvektomatu neodkládejte žádné předměty, přes které můžete zakopnout. Udržujte pracovní místo (včetně dopravních cest) čisté a uklizené.

PROSTŘEDÍ PRO POUŽÍVÁNÍ KONVEKTOMATU

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

PŘED POUŽITÍM KONVEKTOMATU

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

BĚHEM POUŽÍVÁNÍ KONVEKTOMATU

- Do konvektomatu nevkládejte:
 - žádné potraviny v uzavřených dózách nebo obalu
 - žádné snadno zapalitelné předměty s bodem vzplanutí nižším než 260 °C, jako jsou např. lehce zapalitelné oleje, tuky, utěrky (hadříky)
 - žádný suchý prášek nebo granulát
- Nepokračujte v používání konvektomatu, 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 konvektomatu zaznamenáte zvýšení hladiny zvuku nad přípustnou mez, zastavte konvektomat a zajistěte odstranění příčiny.
- Veškeré závady ihned nahláste nadřízenému, který musí zajistit opravu.
- Zapnutý konvektomat 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 ovládní zařízení zaniká nárok na záruku zařízení.
- Při práci s konvektomatem 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 konvektomatu vyvíjí horká pára – při otevření dveří hrozí nebezpečí opaření apod. Při otevření dveří, především u parního provozu, vždy stůjte tak, aby vás horká pára unikající pootvěřenými dveřmi nemohla opařit. Dveře mírně pootvěřete 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 umísťte 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 s konvektomatem (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, roštech a vnitřní straně dveří. Při jakémkoliv kontaktu s horkými předměty používejte ochranné rukavice.
- Je zakázáno spouštět ventilátor bez krytu.
- Je-li konvektomat vybaven zavěšecím vozíkem, musíte vozík po nájezdu

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 příkryté těsnícími poklopy. V opačném případě může dojít k opaření obsluhy.
- V případě velké nerovnosti podlahy se zavážecí vozíky nesmí používat pro vjíždění a zajiždění do konvektomatu. Madlo vozíku nenechávejte nikdy uvnitř zavřeného konvektomatu. Může dojít k rozbití dveří konvektomatu. Nevytahujte zavážecí vozík bez madla pro toto určení. 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 konvektomat bez zavážecího vozíku pro běžnou práci a automatické mytí!

PO UKONČENÍ PRÁCE S KONVEKTOMATEM

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

2.2 OCHRANNÉ POMŮCKY

Při obsluze konvektomatu 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 s konvektomatem 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 KONVEKTOMATU

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

EXTERNÍ HLAVNÍ VYPÍNAČ

Konvektomat je uzpůsoben 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!

ELEKTROINSTALACE

Přístup do prostoru s elektrickými prvky je možný jen po sejmutí pevného krytu. Obvody jsou opatřeny krytem a označeny výstražnou značkou, odlišeny barvou vodičů a odpovídají krytí IP 20.



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

VARNÝ PROSTOR

Přístup do varného prostoru je možný jen po otevření dveří, přičemž se okamžitě zabrzdí chod ventilátoru.

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.

DVEŘE

V okamžiku otevření dveří dojde automaticky k vypnutí topení a k rychlému zastavení ventilátoru pro omezení úniku páry z varného prostoru. Pro zabránění možného opaření horkou párou dveře nejprve lehce přiotevřete a teprve po chvíli je otevřete zcela. Zavření dveří provedete tlakem na kliku (přibouchnutím). Pokud máte stroj se zavážecím vozíkem (2011, 1221, 2021) zavřete dveře a otočte klikou o 90° ve směru hodinových ručiček.

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



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

2.4 NEBEZPEČNÁ MÍSTA A ZBYTKOVÁ RIZIKA

Konvektomat je konstruován tak, aby při jeho správném používání za bezvadného technického stavu neohrožoval 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 vyhněte se jim.



1. VARNÝ PROSTOR

Nebezpečí popálení od horkých částí celého prostoru.

Používejte ochranné rukavice. Čištění a servisní práce provádějte pouze na studeném zařízení.

Nebezpečí opaření od horké páry, vznikající během varného procesu

Vždy počkejte, až dojde ke zchlazení prostoru, nebo jej zchladíte funkcí Zchlazování.

Při otevírání dveří, především u parního provozu, vždy stůjte tak, aby vás horká pára, unikající pootevřenými dveřmi, nemohla opařit. Dveře mírně pootevřete a otevřete je zcela teprve po úniku páry.

2. VENTILÁTOR

Nebezpečí poranění prstů při nepozorné manipulaci ve varném prostoru během čištění nebo údržby.

Dbejte opatrnosti a používejte ochranné rukavice.

3. SKLO DVEŘÍ

Nebezpečí popálení po otevření u probíhajícího/ukončeného varného procesu.

Dbejte opatrnosti a používejte ochranné rukavice.

4. DVEŘE

Nebezpečí popálení během nebo po ukončení varného procesu.

Dbejte opatrnosti a používejte ochranné rukavice.

5. KRYT ZAŘÍZENÍ

Nebezpečí popálení během varného procesu.

Dbejte opatrnosti a používejte ochranné rukavice.

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

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

6. GASTRONÁDOBY

Nebezpečí popálení při neopatrné manipulaci a nepoužití ochranných prostředků.

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

7. Klapka a komínek

Nebezpečí popálení párou, vycházející během varného procesu

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

8. RUČNÍ SPRCHA

Nebezpečí opaření při sprchování horkého varného prostoru.

Nepoužívejte ruční sprchu pro zchlazení varné komory, pokud je její teplota vyšší než 90 °C – kromě opaření hrozí i destrukce vnitřního skla dveří. Nechejte varný prostor zchladit pod 65 °C.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při sprchování vnějších částí zařízení.

Vnější části zařízení NIKDY neumývejte pomocí ruční sprchy.

Zbytková rizika

ELEKTRICKÁ ENERGIE

Veškeré elektrické prvky konvektomatu jsou napájeny **životu nebezpečným napětím 230 V AC**. Přívodní svorky a ostatní elektrické prvky **zůstávají pod napětím** i po vypnutí konvektomatu! 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 přívodních kabelů elektrické energie do zařízení, např. jejich nevhodným umístěním, překroucením, přiskřípnutím, zatížením a podobně. V případě jejich poškození je nutno ihned přestat konvektomat používat a zařídit jejich výměnu u autorizovaného servisu.

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

MECHANICKÉ ČÁSTI

V případě správně provedené instalace konvektomatu na určené místo nehrozí uživateli žádné mechanické nebezpečí. Riziko vznikne pouze v případě, že byl konvektomat nainstalován nesprávně (např. se sklonem, nebyl ukotven v kluzkém nebo nestabilním prostředí atd.) a hrozí přímáčknutí nebo přiskřípnutí při jeho nenadálém pohybu.

Při manipulaci s konvektomatem dodržujte příslušné předpisy pro vázání břemen a obsluhu zdvihacích zařízení.

VYSOKÁ TEPLOTA

Během varného procesu a po otevření dveří varného prostoru uniká do okolí vyšší teplota. Proto v okolí konvektomatu zajistěte dostatečnou výměnu vzduchu, např. použitím digestoře.

MYCÍ PROSTŘEDKY

Při použití mycích prostředků se vyvarujte přímého kontaktu pokožky s mycím práškem – hrozí nebezpečí poleptání. V případě nebezpečí kontaktu použijte ochranné rukavice.

Při dávkování dbejte na zvýšenou opatrnost, hrozí nebezpečí vdechnutí mycího prášku.

2.5 POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

TEPLOTNÍ SONDA

Při používání teplotní sondy dodržujte následující:

- Sondu používejte pouze k vpichování do potravin.
- Nezapichujte sondu do zmrzlých 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 – používejte 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. Poté to době se automaticky vypne.
- Ruční sprchu nikdy nepoužívejte, pokud je konvektomat horký. 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.



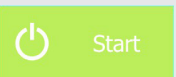
03 | OVLÁDÁNÍ

3.1 DOTYKOVÝ PANEĽ




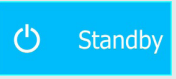
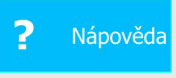
Význam tlačítek nejčastěji se opakujících obrazovek (ikon) je uveden na obrázcích A, B, C, D. Základní funkce tlačítek panelu jsou voleny jednoduchým způsobem - jemným „klepnutím“ na ikonu na panelu. Rozšířené funkce jsou pak aktivovány stisknutím a podržením tlačítka déle než 2 vteřiny.

ČASTO OPAKUJÍCÍ SE TLAČÍTKA

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

	Stisknutím tlačítka jdete o krok zpět.
	Stisknutím symbolu potvrdíte svou volbu.
	Stisknutím spustíte požadovaný proces vaření, mytí atp.

3.2 DALŠÍ TLAČÍTKA





	Tlačítko Vision slouží pro: a) přepnutí do režimu Multitasking  4/4.4 b) zapnutí řídicího systému c) uvedení konvektomatu 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. Zpět do aktivní činnosti se systém vrátí stisknutím tlačítka Vision.
	Stisknutím vyvoláte stručnou nápovědu pro jednotlivé funkce řídicího systému.

3.3 KLÁVESNICE

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

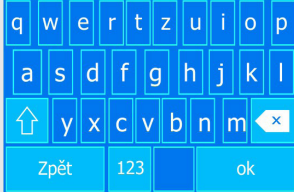








ZÁKLADNÍ NUMERICKÁ KLÁVESNICE

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.





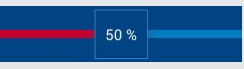





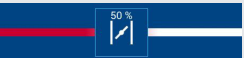


		Změna písmen na malá/VELKÁ.
		Přepínač mezi klávesnicí s písmeny a klávesnicí s čísly/znaky.
		Smazání znaku.
		Mezerník.
		Možnosti klávesnice. Umožňuje volbu jazyku a stylu (QUERTY-QUERTZ).
		Přepínač mezi klávesnicí s čísly/znaky a klávesnicí s písmeny.
		Smazání znaku.
		Mezerník.









04 | VAŘENÍ

4.1 RUČNÍ NASTAVENÍ

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

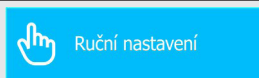
Stisknutím volby A2 se zobrazí obrazovka **Ruční nastavení (B)**.

B1 PŘEDEHŘEV VARNÉ KOMORY	
Vypnut.	
Zapnut.	
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 posunutím posuvníku 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 Klapka Nastavíte buď posunutím ikonky po posuvníku a nebo klepnutím na tlačítko klapky.	
Úplné otevření klapky; neustálé odvětrání vlhkosti z varného prostoru.	 
System si řídí otevírání/zavírání klapky sám dle vámi nastaveného procenta vlhkosti.	 
Úplné zavření klapky; veškerá vlhkost zůstává ve varném prostoru.	 

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 rychlosti 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.	
B9 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.	
B10 TEPLOTNÍ SONDA Teplota na teplotní sondě Umožňuje nastavit varný proces řízený teplotou na jádru potraviny, sledovanou teplotní sondou. Rozsah teploty: 30-110 °C	
DELTA T Umožňuje nastavit konstantní rozdíl mezi teplotou na jehle a teplotou varného prostoru. Rozsah teploty: 20-70 °C	

4.1.1 Vaření v Ručním nastavení

1 VSTUPE DO REŽIMU RUČNÍHO NASTAVENÍ



2 ZVOLTE A DLE POTŘEBY UPRAVTE PARAMETRY B1 AŽ B10



2.1 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KROKU

Stiskněte



Stiskněte

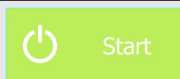


Zvolte a dle potřeby upravte parametry B1 až B10



Pro přidání dalšího kroku opakujte postup od bodu 2.1

3 SPUSŤTE VARNÝ PROCES STISKNUTÍM



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

4.1 MOŽNOST: PRODLOUŽENÍ POSLEDNÍHO KROKU VAŘENÍ

Stiskněte



4.2 MOŽNOST: ULOŽENÍ POSTUPU DO PROGRAMŮ

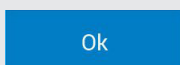
Stiskněte



Zadejte název programu



Stiskněte



4.3 MOŽNOST: NÁHLED NA STATISTIKY VARNÉHO PROCESU

Stiskněte



4.4 MOŽNOST: VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Stiskněte



4.5 MOŽNOST: NÁVRÁT 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 REŽIMU PROGRAMY

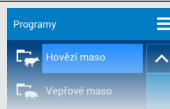
	Hlavní skupina dle druhu pokrmu (kategorie).
	Podskupina s dalšími programy
	Samotný program

4.2.1 Vaření dle programu

1 VSTUPE DO PROGRAMŮ (volba A8)



2 ZVOLTE SKUPINU PROGRAMŮ



3 ZVOLTE ÚPRAVU POKRMU (PROGRAM)




3.1 **MOŽNOST: ÚPRAVA PARAMETRŮ**

 Zvolte a dle potřeby upravte parametry B1 až B10



3.2 **MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KROKU**

 Stiskněte




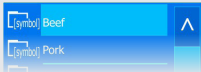


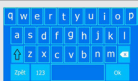


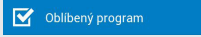




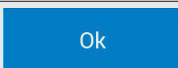








Pro přidání dalšího kroku opakujte postup od bodu 3.1

4 SPUSŤTE VARNÝ PROCES STISKNUTÍM



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



4.2.2 Vytvoření nového programu

1	VSTUPE DO PROGRAMŮ	
2	ZVOLTE SKUPINU PROGRAMŮ, VE KTERÉ SI PŘEJETE VYTVOŘIT NOVÝ PROGRAM	
3	STISKNĚTE	
4	STISKNĚTE	
5	ZADEJTE NÁZEV PROGRAMU	
5.1	MOŽNOST: ZMĚNIT PIKTOGRAM K programu si můžete přiřadit libovolný pictogram/obrázek  4/4.2.5, bod 4.1	
5.2	MOŽNOST: OBLÍBENÝ PROGRAM Zaškrtnutím této volby můžete program zařadit do sekce oblíbených programů Programy označené jako oblíbené naleznete pod tlačítkem A5	 
6	STISKNĚTE	
7	ZOBRAZÍ SE DETAIL PROGRAMU (obrazovka C)	
7.1	MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KROKŮ PROGRAMU Dle potřeby upravte parametry B1 až B10	 
	Stiskněte	
7.2	MOŽNOST: NASTAVENÍ PARAMETRŮ KROKU Stiskněte krok, který chcete upravit Dle potřeby upravte parametry B1 až B10	 
	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	

4.2.3 Úprava uloženého programu

1 VSTUPE DO PROGRAMŮ	
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: PŘIDAT NA HLAVNÍ OBRAZOVKU Umožňuje přidat program na hlavní obrazovku pro rychlé spuštění.	
 Program se přidá za všechna tlačítka na hlavní obrazovce. Pokud je tlačítko již mimo prostor obrazovky, použijte posuvník v pravé části displeje. Pozici i velikost tlačítek lze libovolně upravit  6/6.2.2	

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

-  Programy do konvektomatu je možné vytvářet a upravovat i pomocí vašeho počítače ve speciálním softwaru **VisionCombi software**. Chcete-li do konvektomatu 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, bod 4. VisionCombi software je k dispozici na webových stránkách výrobce.

4.2.5 Založení nové skupiny programů

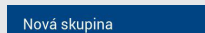
1 VSTUPE DO PROGRAMŮ



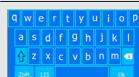
2 STISKNĚTE



3 ZVOLTE



4 ZADEJTE NÁZEV SKUPINY



4.1 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ PIKTOGRAMU



Stiskněte



Zvolte zdroj piktogramu

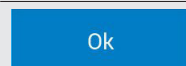
Pro piktogram z interního disku konvektomatu stiskněte



Zvolte vyhovující piktogram

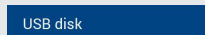


Stiskněte



Tímto je nová skupina vytvořena a uložena.

Pro piktogram z USB, připojte své USB a stiskněte



Vyberte piktogram a stiskněte

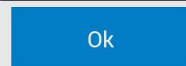


Tímto je nová skupina vytvořena a uložena.

4.2 MOŽNOST: SKUPINA BEZ PIKTOGRAMU



Po zadání jména skupiny programů rovnou stiskněte



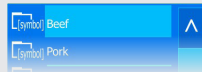
Tímto je nová skupina vytvořena a uložena.

4.2.6 Úprava skupiny programů

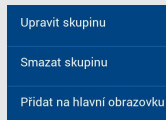
1 VSTUPE DO PROGRAMŮ



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 a změnit nebo odebrat piktogram.

3.2 MOŽNOST: SMAZAT SKUPINU

Po potvrzení nenávratně smažete program

3.3 MOŽNOST: PŘIDAT NA HLAVNÍ OBRAZOVKU

Umožňuje přidat skupinu na hlavní obrazovku pro rychlé spuštění. Stisknutím se skupina vloží na hlavní obrazovku.

Skupina se přidá za všechna tlačítka na hlavní obrazovce. Pokud je tlačítko již mimo prostor obrazovky, použijte posuvník v pravé části displeje.

Pozici i velikost tlačítek lze libovolně upravit 6/6.2.2

4.2.7 Vytvoření nového Programu časování zásuvů

1 VSTUPE DO PROGRAMŮ



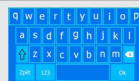
2 STISKNĚTE



3 STISKNĚTE



4 ZADEJTE NÁZEV PROGRAMU ČASOVÁNÍ



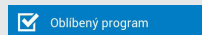
4.1 MOŽNOST: ZMĚNIT PIKTOGRAM

K programu si můžete přiřadit libovolný piktogram/obrázek 4/4.2.5, bod 4.1

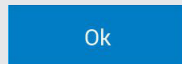


4.2 MOŽNOST: OBLÍBENÝ PROGRAM

Zaškrtnutím této volby můžete program zařadit do sekce oblíbených programů 4/4.2.2, bod 5.2



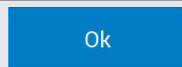
5 STISKNĚTE



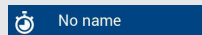
6 ZOBRAZÍ SE DETAIL PROGRAMU ČASOVÁNÍ

Následujte 5/5.1.1, bod 3-8

7 STISKNĚTE



Nový Program časování je uložen



Další možnosti práce s Programy časování zásuvů (úprava, smazání, přejmenování, přidání na hlavní obrazovku) jsou stejné, jako v kapitole 4.2.3.

Vaření s programy časování zásuvů je shodné s kapitolou 5/5.1.

4.2.8 Posledních deset

i V sekci Posledních deset se v časové posloupnosti ukládá posledních deset použitých způsobů vaření. Naleznete zde vaření nastavené ručně, vaření pomocí programů, vaření pomocí programu časování zásuvů i vaření pomocí Easy cooking.


1 VSTUPE DO SEKCE POSLEDNÍCH DESET (volba A4)



2 ZVOLTE PROGRAM




2.1 **MOŽNOST: ÚPRAVA PARAMETRŮ**

 Zvolte a dle potřeby upravte parametry B1 až B10



2.2 **MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KROKU**

 Stiskněte a opakujte krok 2.1



3 SPUSŤTE VARNÝ PROCES STISKNUTÍM



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

4.3 EASY COOKING



Vařením v režimu Easy Cooking (snadné vaření) dokáže i méně zkušený kuchař dosáhnout skvělých výsledků. Není nutné znát detailně jednotlivé fáze varného procesu a složité nastavovat jednotlivé kroky. Systém Easy Cooking je jakýsi průvodce, který Vám sám doporučí a nastaví vhodnou technologii podle druhu pokrmu a požadovaného výsledku.

Obsluha v režimu Easy Cooking se omezí pouze na výběr pokrmu, případně jemné doladění propečenosti a barvy povrchu a následný stisk tlačítka Start. Vše ostatní zabezpečí konvektomat za Vás.

V jakékoli fázi můžete do varného procesu vstoupit a upravit přednastavené parametry tak, aby výsledek odpovídal Vaším představám

Jste-li s výsledným produktem maximálně spokojeni, je možné uložit si zvolenou technologii mezi své programy a kdykoliv ji použít pro dosažení stejně kvalitního výsledku.

4.3.1 Vaření v Easy cooking

<p>1 VSTUPE DO REŽIMU EASY COOKING</p>	
<p>2 ZVOLTE KATEGORII POKRMU</p>	
<p>3 ZVOLTE ÚPRAVU POKRMU</p>	
<p>4 ZVOLTE VELIKOST POKRMU</p>	
<p>4.1 MOŽNOST: ÚPRAVA TEPLoty  Dle potřeby upravte posuvníkem hodnotu teploty; určujete tím propečenost povrchu pokrmu event. jeho vnitřní propečenost.</p>	
<p>5 STISKNĚTE</p>	
<p>6 ZOBRAZÍ SE DETAIL PROGRAMU (obrazovka C)</p>	
<p>6.1 MOŽNOST: ÚPRAVA PARAMETRŮ  Zde máte možnost pracovat s parametry stejně, jako při práci s programy (obrazovky B, C).</p>	
<p>7 STISKNĚTE</p>	

4.4 MULTITASKING

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

4.4.1 Použití funkce Multitasking

1 SPUSŤTE VAŘENÍ JAKÝMKOLIV ZPŮSOBEM, NAPŘ. POMOCÍ PROGRAMŮ

 4/4.2.1



2 STISKNĚTE TLAČÍTKO



3 STISKNĚTE TLAČÍTKO

Dostanete se na hlavní obrazovku (A)



5 PO PŘEPNUTÍ ZAČNE V HORNÍ ČÁSTI DISPLEJE BLIKAT IKONKA KUCHARSKÉ ČEPICE

Ikonka upozorňuje na probíhající varný proces

6 NA HLAVNÍ OBRAZOVCE (A) MŮŽETE VYBRAT MOŽNOST SE KTEROU CHCETE PRACOVAT

Tato volba nesmí ovlivnit průběh vaření. Ne zvolíte například funkci Mytí

7 ZPĚT NA OBRAZOVKU PRŮBĚHU VAŘENÍ SE DOSTANETE STISKNUTÍM IKONKY BLIKAJÍCÍ KUCHARSKÉ ČEPICE

05 | EXTRAS


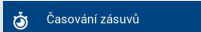








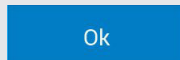
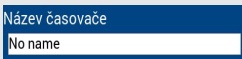




Skupina funkcí EXTRAS (tlačítko A10) obsahuje několik varných funkcí, které využijete pro speciální úpravy pokrmů, neobvyklé postupy a nebo si jimi můžete ještě více zjednodušit a urychlit práci s konvektomatem.

5.1 ČASOVÁNÍ ZÁSUVŮ

Funkce časování zásuvů vám umožní přiřadit jednotlivým zásuvám odlišné časy ve stejném varném režimu (pára, horký vzduch nebo kombinace).


V rámci časování zásuvů je také možné vytvářet programy časování (4.2/4.2.7), které si můžete uložit do složky programy a kdykoliv vyvolat bez nutnosti dalšího nastavování. Pouze určujete konkrétní časy jednotlivým zásuvám.

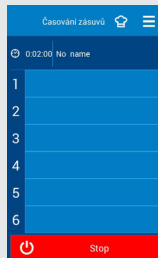
5.1.1 Vaření v režimu Časování zásuvů

1	VSTUPE DO EXTRAS	
2	STISKNĚTE	
3	ZVOLTE VARNÝ REŽIM	
4	PODLE VYBRANÉHO VARNÉHO REŽIMU ZVOLTE:	
4.1	Množství vlhkosti (4/4.1, bod B2) v případě režimu Pára nebo Kombinace	
4.2	Úroveň otevření klapky (4/4.1, bod B3) v případě režimu Horký vzduch	
5	ZVOLTE VÝCHOZÍ TEPLOTU VARNÉHO PROSTORU	
6	ZVOLTE VÝCHOZÍ NASTAVENÍ VENTILÁTORU (4/4.1, bod B6)	
7	STISKNĚTE	
7.1	MOŽNOST: VAŘENÍ DLE NASTAVENÉHO ČASU Čas nastavte v pořadí Hodiny:Minuty:Sekundy . Vaření bude ukončeno dosažením nastaveného času.	
7.2	MOŽNOST: VAŘENÍ DLE TEPLTONÍ SONDY Vaření bude ukončeno po dosažení teploty.	
	Stiskněte	
8	ZADEJTE NÁZEV ČASOVAČE	
	Stiskněte	
8.1	MOŽNOST: PŘIDÁNÍ ČASOVAČE Pro přidání dalšího časovače opakujte bod 7-8	
8.2	MOŽNOST: SMAZÁNÍ ČASOVAČE U časovače, který chcete smazat, stiskněte	
	Zvolte možnost	
9	STISKNĚTE	


Vaření v režimu Časování zásuvů

10 ZOBRAZÍ SE OVLÁDACÍ OBRAZOVKA NASTAVENÉHO ČASOVÁNÍ ZÁSUVŮ

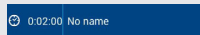
V našem případě je zobrazeno 6 zásuvů. Počet zásuvů jde nastavit dle velikosti stroje v Uživatelském nastavení ( 6/6.1)



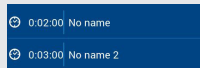
10.1 MOŽNOST: VOLBA MEZI VÍCE NASTAVENÝMI ČASOVAČI



 Pokud jste nastavili více časovačů (bod 8.1) vždy se spustí ten první v seznamu. Můžete mezi nimi však vybírat.

Stiskněte řádek s názvem časovače



Vyberte v seznamu požadovaný časovač




 V tomto seznamu se mohou zobrazit i časovače nastavené v sekci Programy ( 4/4.2.7)

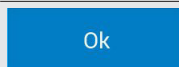
11 STISKEM DO ŘÁDKU SPUSTÍTE ČASOVÁNÍ PRO PŘÍSLUŠNÝ ZÁSUV S PŘEDNASTAVENÝM ČASEM/TEPLOTOU




11.1 MOŽNOST: ZMĚNA ČASU/TEPLOTY PRO ZÁSUV

 Stiskněte zásuv, ve kterém chcete změnit čas/teplotu a pomocí klávesnice změňte.

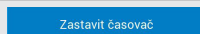
Stiskněte



11.2 MOŽNOST: ZASTAVIT ČASOVÁNÍ PRO ZÁSUV

 Stiskněte zásuv, který chcete zastavit.

Stiskněte




12 UKONČENÍ VAŘENÍ V ZÁSUVU

Po uběhnutí času/dosažení teploty v zásuvu zazní zvukový signál. Ukončený zásuv začne blikat.



12.1 MOŽNOST: UKONČENÍ PŘED UBĚHNUTÍM ČASU/DOSAŽENÍ

 TEPLITY
Kompletní časování můžete ukončit stisknutím



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 seřídít pouze autorizovaný servis.

Zvuky

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

- Chyby
- Klávesnice
- Ukončení vaření
- Přejechod na další krok
- Předehřev
- Časování zásuvů

Displej

Umožňuje nastavit:

- Jas obrazovky - volí se posuvníkem. Výchozí nastavení je 100%.
- Spořič obrazovky - volíte povolení spořiče a čas, za který se konvektomat do režimu spořiče přepne v případě nečinnosti.

Ostatní

Umožňuje nastavit různé převolby pro pohodlnou obsluhu stroje:

- **ACM** (Automatic capacity management) - tato funkce zajistí, že konvektomat rozpozná množství vložené potraviny a podle toho prodlouží čas vaření nezbytný, pro dosažení potřebné teploty ve varném prostoru.

Výchozí nastavení je „Zapnutý“

- **Mytí** - umožní nastavit volbu mycích programů v sekci Mytí (7).

- Oplach vodou

- Expres mytí

- Základní mytí

- Střední mytí

- Extra silné mytí

Chcete-li některý program mytí zobrazit nebo naopak nezobrazit v sekci Mytí (7), klepněte na symboly nebo .

- **Předehřev**

- Předehřev vždy aktivní

Výchozí nastavení je „Vypnuto“ .

- Navýšení teploty

Výchozí nastavení je 10°C.

- **Časování zásuvů**

- Počet zásuvů - zde je možné zvolit počet zobrazených zásuvů na

ovládací obrazovce programu časování zásuvů (5/5.1). Max. počet je 12 zásuvů.

- Počet pozic na zásuv - každou zásuv můžete ještě rozdělit na pozice. Max. počet na jeden zásuv jsou 4 pozice.

2. INFO

Po stisknutí se zobrazí podrobnosti o konvektomatu a řídicím systému.

3. SERVIS

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

4. USB

Umožňuje exportovat různé položky řídicího systému na externí USB disk nebo naopak importovat položky z externího disku do konvektomatu.

• Ze zařízení na USB

- Programy - název souboru má formát „Programs_Blue Vision_123456789.br2“

- Chyby - název souboru má formát „ErrorReport_Blue Vision_123456789_rrrr_mm_dd.txt“

- HACCP - název souboru má formát „HaccpReport_Blue Vision_123456789_rrrr_mm_dd.haccp“

- Výpis provozních událostí - název souboru má formát „Log_Blue Vision_123456789_rrrr_mm_dd.txt“

- Nastavení - název souboru má formát „Oven_Blue Vision_123456789.zip“

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 - pouze soubory ve formátu „*.br2*“

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

- Easy cooking

- Jazyk (language)

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

Po připojení se zobrazí seznam vhodných souborů na USB disku. Klepnutím na příslušný soubor se tento zkopíruje do konvektomatu.

Položky, určené k nahrání z USB disku do zařízení, nesmí být uloženy ve složkách, ale přímo v kořenovém adresáři (root) USB disku.

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

6.2 PROFILY

Konvektomaty Retigo Blue Vision nabízí unikátní možnost přizpůsobení hlavní obrazovky (A). Dle vlastní potřeby si můžete na hlavní obrazovce např. změnit velikost tlačítek, jejich rozložení, ubrat či přidat tlačítka, změnit jejich barvu, změnit barvu pozadí atd. Změnu si můžete uložit jako vlastní PROFIL. Počet přidávaných tlačítek je neomezený. Pokud jsou tlačítka již mimo prostor obrazovky, použijte posuvník v pravé části displeje.

6.2.1 Volba uloženého profilu

1 STISKNĚTE TLAČÍTKO A9



2 STISKNĚTE

Profily

3 ZVOLTE POŽADOVANÝ PROFIL

Stisknutím profil aktivujete a hlavní obrazovka se změní.



Výrobce nastavený profil je uložen pod názvem **Default**.

6.2.2 Vytvoření/úprava vlastního profilu

1 STISKNĚTE TLAČÍTKO A9



2 STISKNĚTE

Upravit profil

3 UPRAVTE PODOBU A UMÍSTĚNÍ TLAČÍTEK

U každého tlačítka aktuálního profilu se zobrazí tlačítko



3.1 MOŽNOST: UPRAVIT VELIKOST TLAČÍTKA (MALÁ/STŘEDNÍ/VELKÁ)



3.2 MOŽNOST: UPRAVIT BARVU TLAČÍTKA (12 BAREV)



3.3 MOŽNOST: SMAZAT TLAČÍTKO Z HLAVNÍ OBRAZOVKY



3.4 MOŽNOST: ZMĚNIT UMÍSTĚNÍ TLAČÍTKA



Stisknutím a podržením kteréhokoliv tlačítka můžete změnit jeho pozici na obrazovce. Tlačítko tak můžete přesunout na libovolné místo obrazovky.

4 UPRAVTE POČET A DRUH TLAČÍTEK NEBO POZADÍ DISPELJE

Tlačítko je umístěné v pravém dolním rohu obrazovky.



4.1 MOŽNOST: PŘIDAT TLAČÍTKO



Zobrazí se seznam tlačítek. Zaškrtněte tlačítko, které chcete přidat do svého profilu. Pro potvrzení vašeho výběru stiskněte

4.2 MOŽNOST: SMAZAT VŠECHNA TLAČÍTKA



Po stisknutí se zobrazí **Jste si jisti?** Stisknutím **Ano** se všechna tlačítka smažou.

4.3 MOŽNOST: ZMĚNIT POZADÍ HLAVNÍ OBRAZOVKY



Systém Vám nabídne 15 barevných schémat hlavní obrazovky.

5 STISKNĚTE

Ok

5.1 MOŽNOST: ULOŽIT PROFIL



Profil se uloží s provedenými změnami pod stejným jménem

Tímto je váš osobní profil upraven.

Uložit profil

5.2 MOŽNOST: ULOŽIT JAKO NOVÝ PROFIL



Zadejte Jméno profilu a potvrďte.

Tímto je váš osobní profil vytvořen.

Uložit jako nový profil

Ok

07 | AUTOMATICKÉ MYTÍ

Konvektomat Blue Vision je vybaven systémem automatického mytí, který Vám zajistí, že Váš konvektomat bude vždy perfektně hygienicky čistý.

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

7.1 ZÁKLADNÍ INFORMACE A UPOZORNĚNÍ



Pro automatické mytí je nutné použít mycí prostředek Retigo 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 Retigo Active Cleaner (Retigo Manual Cleaner, Active 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.
- Čisticí 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 z konvektomatu všechny gastronádoby.
- Dodržujte pokyny, které zařízení zobrazuje na displeji.
- Po aplikaci čisticího prostředku nenechávejte obal od čisticího prostředku v prostoru varné komory.
- Nikdy nesypejte čisticí 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.

Konvektomat nabízí čtyři programy mytí. Použití jednotlivých programů se řídí stupněm znečištění varné komory.

PROGRAM	POPIS	MYCÍ PROSTŘEDEK	ČAS TRVÁNÍ *
	Oplach vodou - oplach vlažnou vodou bez použití mycích prostředků.	Ne	15:50
	Expres mytí - Krátké mytí mírných znečištění.	RETIGO Active Cleaner 1 ks	30:50
	Základní mytí - Mytí mírných znečištění.	RETIGO Active Cleaner 1 ks	47:30
	Střední mytí - Mytí středních znečištění.	RETIGO Active Cleaner 2 ks	1:12:30
	Extra silné mytí - Mytí velmi silného znečištění.	RETIGO Active Cleaner 2 ks	1:45:50

* Časy trvání mytí jsou pouze orientační a mohou se mírně lišit dle velikosti zařízení

7.2 SPUŠTĚNÍ MYTÍ

1 VSTUPE DO REŽIMU MYTÍ

2 ZVOLTE VYHOVUJÍCÍ REŽIM

- Oplach vodou 0:15:50
- Expres mytí 0:30:50
- Základní mytí 0:47:30
- Střední mytí 1:12:30
- Extra silné mytí 1:45:50

3 PRO SPUŠTĚNÍ MYCÍHO PROGRAMU STISKŇETE

PRO NÁVRAT DO SEZNAMU REŽIMŮ MYTÍ STISKŇETE

Po stisknutí Start konvektomat 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 konvektomatu

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. Konvektomat je nyní připraven 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, konvektomat 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 čisticího 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 konvektomat pomocí přístrojů, pracujících s vysokým tlakem vody.
- Nebude-li konvektomat 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.

08 | ÚDRŽBA

OBECNÉ POKYNY

Konvektomat je však nutné udržovat v čistotě, odstraňovat zbytky starého tuku a potravin. Pokyny pro údržbu je povinné dodržovat, jinak zaniká nárok na záruku.

Jen pravidelnou údržbou konvektomatu a dodržováním všech pokynů je zajištěna dlouhodobá životnost zařízení, kvalita přípravy pokrmů a zaručuje se bezproblémová funkce zařízení.

Pro bezpečný a bezporuchový provoz konvektomatu je nutné zabezpečit minimálně jednou ročně kontrolní prohlídku zařízení a příslušenství autorizovaným servisem.



- Před začátkem jakékoliv údržbařské nebo servisní práce se znovu důkladně seznámte se všemi instrukcemi, zákazy a doporučeními uvedenými v kapitole BEZPEČNOST.
- Na škody způsobené neodborným čištěním a údržbou se nevztahuje záruka.
- Po celou dobu provozování musí být zařízení podrobováno pravidelným kontrolám, zkouškám a revizím dle platné národní vyhlášky pro provoz takového druhu zařízení.
- Prvky, které byly nastaveny výrobcem nebo pověřeným servisním pracovníkem, nesmí uživatel zařízení přestavovat.
- 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!
- Nestříkejte vodu ze sprchy na sklo dveří a světel, pokud je teplota vnitřního prostoru vyšší než 90 °C, hrozí prasknutí skla!
- Před každým spuštěním zařízení přezkontrolujte zda je otevřen přívod vody. Po ukončení práce se zařízením přívod vody uzavřete!
- Přívod vody po ukončení práce se zařízením nechte otevřený pouze v případě, že je na něj napojena úpravná vody vyžadující pravidelnou regeneraci. V opačném případě by regenerace neproběhla a úpravná vody by nepracovala správně

PŘEHLED ÚDRŽBY ZAŘÍZENÍ

PROGRAM	POPIS	ČAS TRVÁNÍ *
Denně	Varný prostor	Mytí pomocí automatických programů
	Těsnění dveří	Čištění
	Celé zařízení	Čištění
Měsíčně	Ventilátor	Čištění a odvápnění zadního prostoru
	Zadní prostor, ventilátor, rozstříkovač vody, topná tělesa	Čištění speciálním čističem Retigo Manual Cleaner
	Varná komora	Odvápnění
	Těsnění dveří	Mytí
Čtvrtletně	Filtr vzduchu	Čištění
Ročně	Instalace a zařízení	Kontrola s pomocí kontrolních kroků a autorizovaného servisu

8.1 DENNÍ ÚDRŽBA

Konvektomat je nutné denně umývat při použití doporučených čisticích prostředků firmy Retigo. Při nedostatečném čištění konvektomatu dochází k ukládání vrstev tuků na stěnách komory, které se může při vysokých teplotách vznítit. Při nedodržení těchto pokynů a na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!

MYTÍ VARNÉHO PROSTORU

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

Při čištění používejte pouze čisticí prostředky doporučené výrobcem (Retigo Active Cleaner, Retigo Manual Cleaner nebo Active descaler).

Teplota při čištění konvektomatu 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. Na takto připálený čisticí prostředek se nevztahuje záruka.

Po umytí varné komory nechejte dveře pootevřeny.



- Při čištění konvektomatu používejte vždy ochranné pomůcky a předepsaný pracovní oděv (rukavice, brýle, masku)! Chráníte své zdraví!
- Při práci s čisticími prostředky (např. Retigo Active Cleaner, Retigo Manual Cleaner nebo Active descaler) dbejte zvýšené opatrnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předjete tak poškození svého zdraví!
- Při nedostatečném čištění konvektomatu dochází k ukládání vrstev tuků na stěnách komory, které se může při vysokých teplotách vznítit. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!
- Po ukončení ručního mytí vždy důkladně opláchněte vnitřní prostor varné komory ruční sprchou od mycích prostředků. 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 mycího programu (ručního mytí) zkontrolujte, zda-li byl zvolený mycí program (ruční mytí) dostatečný. Pokud ne, mytí zopakujte. Na škody způsobené nedostatečným mytím se nevztahuje záruka!
- Konvektomat nikdy nečistěte pomocí kyselin, ani je nenechávejte v blízkosti zařízení – hrozí poškození nerezového povrchu!
- Nepoužívejte čisticí prostředky na bázi písku ani hrubozrnné čisticí prostředky.
- Nepoužívejte prostředky na mechanické čištění povrchů (drátěnky, škrabky, nože).
- Nemyjte konvektomat pomocí zařízení pracující s vysokým tlakem vody.
- 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!

ČIŠTĚNÍ TĚSNĚNÍ DVEŘÍ

Je-li těsnění dveří znečištěné nebo zamaštěné, umyjte ho, popřípadě ho vyndejte bez použití nástrojů (začněte v rozích) a umyjte ve vodě se saponátem. Usušené těsnění opět bez použití nástroje (opět začněte v rozích) nasadte zpět. Po vyčištění nechejte dveře zařízení pootevřeny, aby mohl varný prostor větrat. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.

MYTÍ VNĚJŠÍCH ČÁSTÍ

Jsou-li vnější části konvektomatu znečištěné nebo zamaštěné, očistěte je vhodným prostředkem určeným na čištění a ošetřování korozivzdorné oceli.

8.2 MĚSÍČNÍ ÚDRŽBA

Čištění zadního prostoru, ventilátoru, rozstřikovače vody a topných těles

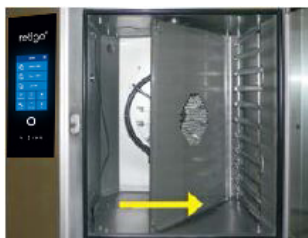
- Vyčistěte varný prostor.



- Vyměňte levý žebřík. Nejprve zatlačte směrem nahoru (1) a tím jej uvolníte ze spodních čepů. Potom stáhněte žebřík z horních čepů (2) a vytáhněte jej ven.



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



- Tahem za levou stranu vnitřní stěnu otevřete.

Postupujte stejně jako při Denní údržbě, jenom navíc nastříkejte speciální čistič Retigo Manual Cleaner i na celý zadní prostor, ventilátor, rozstřikovač vody (trubka ve středu ventilátoru, do které ústí nástříková trubka) i topná tělesa.

Po dokonalém vyčištění varného prostoru zahřejte zařízení na teplotu cca 50 – 60 °C.



Teplota v žádném případě nesmí být větší než 70 °C!

ODVÁPŇNÍ VARNÉ KOMORY

Odvápněte varnou komoru pomocí programu Odvápňení varné komory a použijte k tomu odvápňovací prostředek Active descaler. Není-li vše dostatečně čisté, proces opakujte.

UMYTÍ TĚSNĚNÍ DVEŘÍ

Umyjte těsnění dveří saponátem.

Po vyčištění varného prostoru opět zavřete vnitřní stěnu (před ventilátorem) a zjistěte zámky jejich pootočením.

Po dokončení údržby nasadte zpět levý žebřík. Nechejte dveře konvektomatu pootevřeny, aby mohl varný prostor větrat. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.

Konvektomat je vybaven pomocným ventilátorem na ochlazení prostoru, ve kterém se nachází elektrické zapojení a řídicí elektronika. Ochlazovací vzduch je nasáván přes filtr vzduchu, který je umístěn ve spodní části pod ovládacím panelem a vychází otvorem v zadní části zařízení. Pro účinné chlazení je nutné, aby filtr vzduchu byl pravidelně každé 3 měsíce čištěn. V případě silného znečištění je nutné filtr čistit častěji. Doporučujeme filtr kontrolovat minimálně jednou měsíčně.

ČIŠTĚNÍ FILTRU VZDUCHU

Filtr se nachází na levé spodní straně zařízení. Jednoduše jej vysuňte ven a důkladně omyjte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce. Po umytí nechte dobře vyschnout.



8.3 ROČNÍ ÚDRŽBA

KONTROLA INSTALACE A ZAŘÍZENÍ

Po ročním provozu je nutné provést kontrolu instalace a konvektomatu. Tuto kontrolu doporučujeme provádět pouze s pomocí autorizovaného servisu, který zkontroluje instalaci a zařízení dle tabulky Kontrolní kroky níže.

KONTROLNÍ KROKY

1. **Kontrola dodržování přiloženého návodu na instalaci.**
2. **Kontrola vyvážení konvektomatu ve vodorovné poloze.**
3. **Kontrola seřízení dveří.**
4. **Kontrola připojení zařízení na studenou vodu.**
5. **Kontrola nastavení tlaku přírodní vody 300-500 kPa.**
6. **Kontrola dodržení sklonu, min.délku a průměr odpadního potrubí.**
7. **Kontrola minimální vzdálenosti 50 cm od dalších zdrojů tepla.**
8. **Kontrola zajištění minimální vzdálenost 5 cm k ostatním hraničním plochám.**
9. **Kontrola prostoru pro volné proudění vzduchu min. 50 cm nad zařízením.**
10. **Kontrola, zajištění dostatečného pracovního prostoru pro obsluhu a údržbu.**
11. **Kontrola správné funkce změkčovače vody, pokud je nainstalován.**
12. **Kontrola dodržování protipožárních předpisů.**
13. **Kontrola elektrického jističe zařízení.**
14. **Upozornit zákazníka na podmínky čištění a údržby zařízení.**
15. **Upozornit zákazníka na zásady odvápňování bojleru, pokud se jedná o zařízení s bojlerem.**

9 | TABULKA CHYBOVÝCH HLÁŠENÍ

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

CHYBA	POPIS	ŘEŠENÍ
Err 10	Nebyla dosažena minimální hladina vody v bojleru ve stanoveném časovém limitu, přestože maximální hladina vody byla dosažena.	Konvektomat se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné ho dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se konvektomat znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 11	Porucha topného tělesa prostoru.	Konvektomat není schopen dalšího provozu. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 12	Nebyla dosažena maximální hladina vody v bojleru ve stanoveném časovém limitu.	Konvektomat se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné ho dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se konvektomat znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 13	Nebyla dosažena minimální hladina vody v bojleru ve stanoveném časovém limitu.	Zkontrolujte přívod vody (otevřený kohoutek). Konvektomat lze použít dočasně pouze v režimu horký vzduch. Pokud se bude problém opakovat i když je zajištěn přívod vody, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 15	Výpadek tepelné ochrany motoru. Signalizace přehřátí motoru nad stanovenou mez.	Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 16	Přehřev bojleru nebyl realizován ve stanoveném časovém limitu.	Konvektomat se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné ho dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se konvektomat znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 17	Při vypouštění bojleru nepoklesla hladina vody pod úroveň minimální hladiny ve stanoveném časovém limitu.	Konvektomat se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné ho dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se konvektomat znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 18	Při vypouštění bojleru nepoklesla hladina vody pod úroveň maximální hladiny ve stanoveném časovém limitu.	Konvektomat se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné ho dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se konvektomat znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 26	Chyba klapky. Automatická klapka nepracuje správně.	Špatná funkce klapky může mít vliv na výsledky vaření, je však možné konvektomat dočasně používat. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 31	Chyba teplotního čidla odpadu.	Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 33	Chyba teplotního čidla bojleru.	Konvektomat se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné ho dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se konvektomat znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 34	Chyba 1-bodové teplotní sondy.	Konvektomat 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.	Konvektomat 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.	Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.

Err 40	Výpadek tepelné pojistky prostoru, bojleru (pouze bojlerové konvektomaty), přerušovače tahu (pouze plynové konvektomaty 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 42	Přehřátí topného tělesa bojleru.	Konvektomat se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné ho dál používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se konvektomat znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 60-79	Chyba modbus komunikace.	Přerušete přívod napájení konvektomatu (ne „Standby“ režim), počkejte 30 sekund a poté konvektomat 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 95	Nekorektní otáčky dmyhadla.	
Err 96	Chyba zapálení.	Zkontrolujte zda je otevřený přívod plynu a zkuste znovu spustit vaření. 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 konvektomat podrobován pravidelným kontrolám, zkouškám a revizím, jak ukládá vyhláška ČÚBP č. 48/1982 Sb.

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.

VYŘAZENÍ Z PROVOZU – LIKVIDACE

Při likvidaci konvektomatu 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.



Konvektomat 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 konvektomat následovně:

- Odborně odpojte elektrozařízení od médií
- Umístěte elektrozařízení 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 elektrozařízení v souladu s platným zákonem. Firma RETIGO s. r. o. zajistí stejným způsobem i likvidaci cizích elektrozařízení podobného typu a použití, která jsou nahrazována výrobky RETIGO s. r. o.

Likvidace prostřednictvím distributora zařízení

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

Při objednání je nutno uvést:

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

Likvidace vlastními silami

Pokud se rozhodnete likvidovat konvektomat 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 konvektomat 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 konvektomatu. 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.

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. 01/16

ver. SW: 2.17