

retigo®

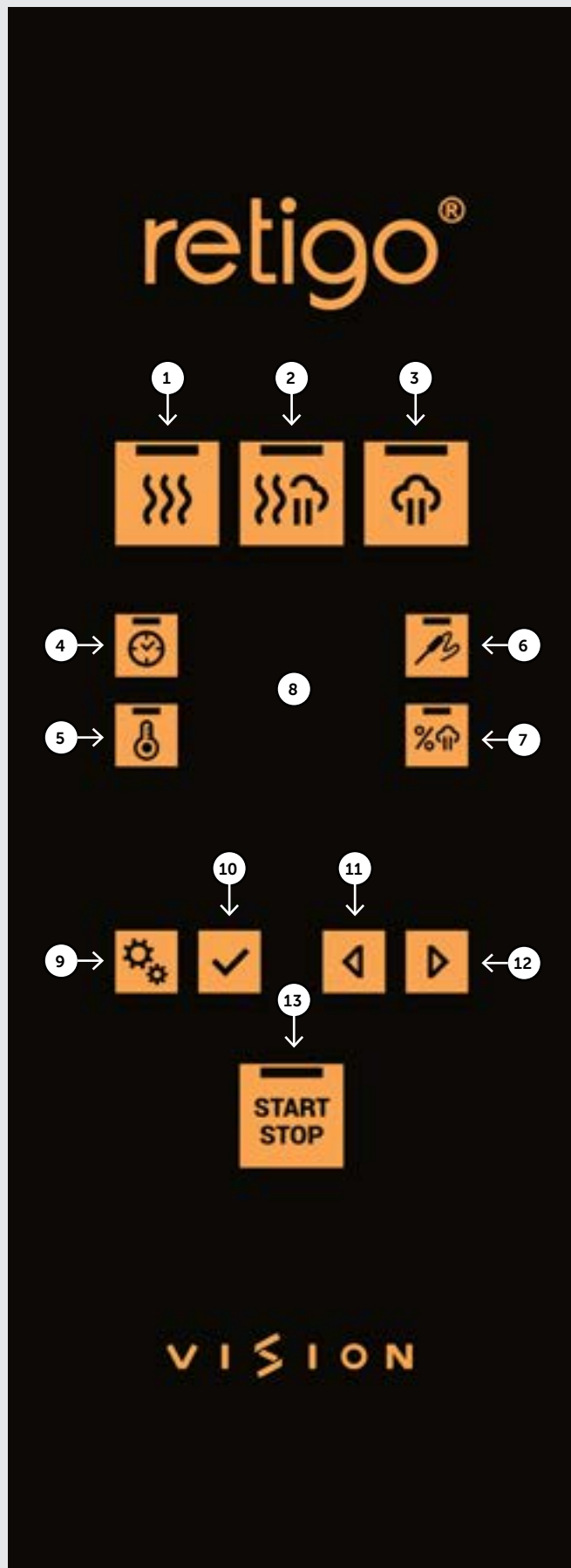
PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Konvektomaty **Orange Vision**

NÁVOD NA OBSLUHU



OVLÁDACÍ PANEL



- | | |
|----|--------------------------------------|
| 1 | REŽIM HORKÝ VZDUCH |
| 2 | REŽIM HORKÝ VZDUCH S PÁROU |
| 3 | REŽIM VAŘENÍ V PÁŘE |
| 4 | ČAS |
| 5 | TEPLOTA VE VARNÉ KOMOŘE |
| 6 | TEPLOTA NA TEPLTNÍ SONDĚ |
| 7 | ÚROVEŇ VLHKOSTI |
| 8 | DISPLEJ S AKTUÁLNÍMI HODNOTAMI |
| 9 | FUNKCE / ZPĚT |
| 10 | POTVRZENÍ / VSTUP |
| 11 | NAVIGAČNÍ ŠÍPKA VLEVO |
| 12 | NAVIGAČNÍ ŠÍPKA VPRAVO |
| 13 | SPUŠTĚNÍ / ZASTAVENÍ VARNÉHO PROCESU |

OBSAH

PŘEDMLUVA	4
O NÁVODU	5
1 ZÁKLADNÍ INFORMACE O KONVEKTOMATU	6
1.1 UŽITÍ : K ČEMU SLOUŽÍ.....	6
1.2 SEZNAMTE SE : HLAVNÍ ČÁSTI.....	6
1.3 VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	6
1.4 OVLÁDÁNÍ : ZÁKLADY.....	7
2 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
3 OVLÁDÁNÍ	11
3.1 OVLÁDACÍ PANEL.....	11
3.2 POPIS TLAČÍTEK PANELU.....	11
4 VAŘENÍ	12
4.1 NASTAVENÍ FUNKCÍ KONVEKTOMATU PŘED ZAHÁJENÍM VAŘENÍ.....	12
4.2 RUČNÍ NASTAVENÍ.....	13
4.3 PROGRAMY (volitelné vybavení).....	14
5 NASTAVENÍ	21
5.1 ZPŮSOB PRÁCE V NABÍDCE NASTAVENÍ.....	21
5.2 JEDNOTLIVÉ POLOŽKY NABÍDKY NASTAVENÍ.....	22
6 AUTOMATICKÉ MYTÍ	27
6.1 AUTOMATICKÉ MYTÍ: CO BYSTE MĚLI VĚDĚT.....	27
6.2 SPUŠTĚNÍ MYTÍ.....	27
7 ÚDRŽBA	28
7.1 DENNÍ ÚDRŽBA.....	29
7.2 MĚSÍČNÍ ÚDRŽBA.....	29
7.3 ROČNÍ ÚDRŽBA.....	30
8 TABULKA CHYBOVÝCH HLÁŠENÍ	31
9 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 ORGANGE VISION.

O NÁVODU

Tento návod by Vás měl co nejjednodušeji navést k pochopení způsobu ovládní konvektomatu ORANGE 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, základy, 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 Návod na obsluhu 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.

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.



1 | ZÁKLADNÍ INFORMACE O KONVEKTOMATU

1.1 UŽITÍ : K ČEMU SLOUŽÍ

Konvektomat Orange Vision je univerzální zařízení pro přípravu jídel. 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 Orange Vision je velká a inteligentní pec na přípravu pokrmů. Její nejdůležitější částí je varný prostor, který je vybavený žebříky pro zasouvání gastronádob s potravinou (velikosti 2011, 1221, 2021 žebříky nahrazuje zavážecí vozík se zásuvy). Prosklené dveře a zásuvy napříč pak poskytují vynikající přehled o stavu pokrmu.

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

1.3 VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Konvektomaty Retigo Orange Vision jsou ve svém základním provedení vybaveny pouze automatickým mytím.

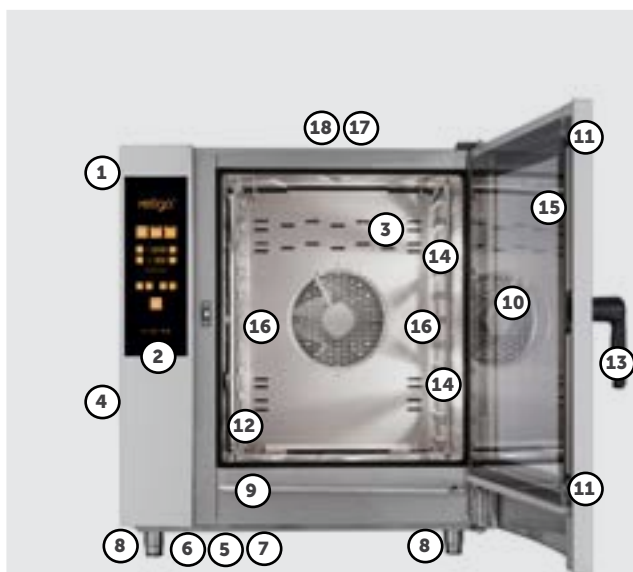
Jako volitelné vybavení lze přikoupit:

- Teplotní sonda
- Klapka pro odtah přebytečné páry
- 99 programů s 9 kroky
- Standardní ruční sprcha
- Ruční sprcha samonavíjecí (kromě velikosti 623)
- 7 rychlostí ventilátoru + funkce Fan stop (kromě velikosti 623)



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. Standardní 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. Klika dveří
14. Osvětlení vnitřního prostoru
15. Vnitřní otevírací sklo dveří
16. Žebříky pro gastronádoby
U velikostí 2011, 1221, 2021 jsou žebříky nahrazeny zavážecím vozíkem
17. Klapka pro odtah přebytečné páry (volitelné vybavení)
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.

1.4 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) delším stisknutím tlačítka Start/Stop.

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 nahřátí bojleru. Po této době bude konvektomat automaticky pokračovat v činnosti.

2 | 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.
- Přimo 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 poškozené 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 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 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 těsnicími 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 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 konvektomat bez zavážecího vozíku pro běžnou práci a automatické mytí!

PO UKONČENÍ PRÁCE S KONVEKTOMATEM

- Čištění a servisní práce provádějte pouze na studeném konvektomatu!
- Při seřizování konvektomatu zajistěte, aby nemohlo dojít k nežádoucímu spuštění chodua zajistěte prostor proti vstupu nežádoucích osob.
- Pevné zbytky potravin odstraňte vyjmutím z varné komory, nikdy je nespachujte 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 pootevřené.
- 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, 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 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 uvážena a zavedena všechna preventivní a ochranná opatření. Poznejte tato rizika blíže a vyvarujte 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 zchladte 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.

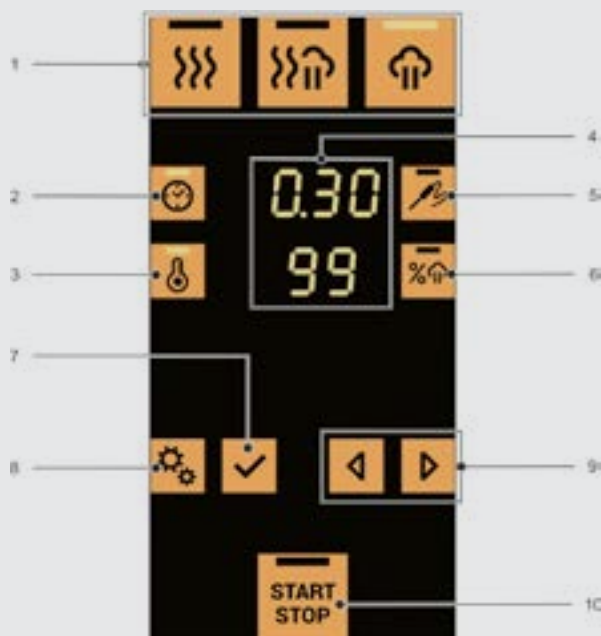
Nepoužívejte ruční sprchu pro zchlazení varné komory, pokud je její teplota vyšší než 90 °C – kromě opaření hrozí i destrukce vnitřního skla dveří. Nechejte varný prostor zchladit pod 65 °C.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem při sprchování vnějších částí zařízení.

Vnější části zařízení NIKDY neumývejte pomocí ruční sprchy.

3 | OVLÁDÁNÍ

3.1 OVLÁDACÍ PANEL



Konvektomat je vybaven dotykovým ovládacím panelem. Jednotlivé funkce jsou voleny jednoduchým způsobem - jemným „klepnutím“ na tlačítko.

1. Volba varného režimu
2. Nastavení času
3. Nastavení teplota ve varné komoře
4. Displej s hodnotami
5. Nastavení teploty na teplotní sondě
6. Nastavení vlhkosti
7. Ok (potvrzení)
8. Funkce / zpět
9. Šipky
10. Spuštění a zastavení varného procesu

3.2 POPIS TLAČÍTEK PANELU

- HORKÝ VZDUCH**
 Nastaví režim vaření v horkém vzduchu dle přednastavených hodnot. Hodnoty lze měnit dle Vašich požadavků.
- HORKÝ VZDUCH S PÁROU**
 Nastaví režim vaření při nastavené vlhkosti dle přednastavených hodnot. Hodnoty lze měnit dle Vašich požadavků.
- VAŘENÍ V PÁŘE**
 Nastaví režim vaření v páře dle přednastavených hodnot. Hodnoty lze měnit dle Vašich požadavků.
- ČAS**
 Slouží pro nastavení času vaření.
- TEPLOTA V PROSTORU**
 Slouží pro nastavení teploty vaření.
- TEPLOTA NA TEPLOTNÍ SONDĚ**
 Slouží pro nastavení teploty na teplotní sondě.
- VLHKOST**
 Slouží pro nastavení vlhkosti v režimu horký vzduch s párou.
- FUNKCE**
 Umožňuje vstup do dalších podmenu a slouží i jako tlačítko s funkcí „ZPĚT“. Další možnosti:
 - KLAPKA** (volitelné vybavení)
 Umožní otevření nebo zavření klapky v případě potřeby odvětrání varného prostoru od přebytečné vlhkosti.
 - MANUÁLNÍ VLHČENÍ**
 Umožňuje dodatečné přidání vlhkosti.
 - OTÁČKY VENTILÁTORU** (volitelné vybavení)
 Umožňuje změnit rychlost ventilátoru.
 - PŘEDEHŘEV**
 Umožňuje nastavit režim přehřevu varné komory před varným procesem, případně zchlazení varné komory je-li její teplota příliš vysoká.
 - PROGRAMY** (volitelné vybavení)
 Umožňuje spouštět a spravovat uložené programy.
 - ODLOŽENÝ START**
 Umožňuje nastavit čas spuštění procesu vaření.
 - NASTAVENÍ**
 Zobrazí menu s uživatelským nastavením.
 - MYTÍ**
 Umožňuje spustit mytí podle mycího programu.
- OK**
 Slouží pro potvrzení nastavené hodnoty nebo funkce a pro vstup do menu a podmenu.
- VLEVO A VPRAVO**
 Slouží ke zvyšování nebo snižování hodnot nastavených parametrů a pro navigaci v jednotlivých podmenu.
- START/STOP**
 Slouží ke spuštění a zastavení varného procesu. Dlouhým stiskem tlačítka (déle než 3s) se konvektomat uvede do režimu spánku, kdy zhasne celý displej a tlačítko pouze krátce problikává. Pro návrat do aktivity stačí tlačítko opět dlouze stisknout.

4 | VAŘENÍ

Příprava jídel v konvektomatu může probíhat pomocí ručního nastavení parametrů nebo s využitím uložených či vlastních programů (volitelné vybavení).

4.1 NASTAVENÍ FUNKCÍ KONVEKTOMATU PŘED ZAHÁJENÍM VAŘENÍ

Před spuštěním varného procesu je možné nastavit následující funkce konvektomatu:

Předehřev varné komory

ZAPNUTÍ

- 1 **STISKNĚTE** 
 Zobrazí se VYP.
 Symbol  bliká.
- 2 **ZVOLTE** 
 Symbol  svítí.
 Předehřev je zapnut.



Pokud je předehřev zapnut, po spuštění vaření tlačítkem START se nejprve začne předehřívat (nebo zchlazovat) varný prostor, na displeji se zobrazí text „Příprava teploty“ a po dosažení nastavené teploty (s rezervou) se na displeji zobrazí text „Vložte potravinu“. Teprve po otevření a zavření dveří se začne odpočítávat čas vaření.



Předehřev můžete ve fázi „Příprava teploty“ přeskočit a rovnou spustit vaření stiskem tlačítka 8. **Funkce** nebo 7. **OK**.

VYPNUTÍ

- 1 **STISKNĚTE** 
 Zobrazí se ZAP.
 Symbol  bliká.
- 2 **ZVOLTE** 
 Nápis ZAP zmizí.
 Symbol  zmizí.
 Předehřev je vypnut.

Klapka (volitelné vybavení)






Klapku lze nastavit pouze u režimů  a .

OTEVŘENÍ

- 1 **STISKNĚTE** 
 Zobrazí se VYP.
 Symbol  bliká.
- 2 **STISKNĚTE** 
 Symbol  svítí.
 Klapka je otevřena.

ZAVŘENÍ


- 1 **STISKNĚTE** 
 Zobrazí se ZAP.
 Symbol  bliká.
- 2 **STISKNĚTE** 
 Nápis ZAP zmizí.
 Symbol  zmizí.
 Klapka je zavřena.

Odložený start

ZAPNUTÍ

- 1 **STISKNĚTE** 
 Je zobrazeno VYP.
 Symbol  bliká.
- 2 **ZVOLTE** 
 Bliká aktuální čas hh.mm a symbol .
- 3 **STISKNĚTE** 
 Nastavte čas, ve který chcete, aby se konvektomat zapnul.
 Nastavená hodnota bliká.
- 4 **NASTAVTE HODNOTU** 
 Zobrazí se „Konvektomat bude spusten v hh.mm“ kde hh.mm je Vámi nastavený čas.

VYPNUTÍ

- 1 **STISKNĚTE** 
 Nápis „Konvektomat bude spusten v hh.mm“ zmizí a odpočet je zrušen.

4.2 RUČNÍ NASTAVENÍ

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

Pro vaření využívá konvektomat tři základní režimy - horký vzduch, páru a kombinaci horkého vzduchu s párou. Každý režim má své přednastavené parametry a kroky a používá se při jiných technologických úpravách pokrmu. V jakékoliv fázi ovšem můžete do varného procesu vstoupit a upravit čas, teplotu a vlhkost tak, aby výsledek odpovídal vašim představám.

Celý varný proces probíhá zcela automaticky a při zachování stejných vstupních podmínek umožňuje pokaždé docílit stejně kvalitního výsledku.



HORKÝ VZDUCH

Přednastavené hodnoty:
Doba přípravy: 30 min
Teplota prostoru: 180 °C
Vlhkost: 0 %



HORKÝ VZDUCH S PÁROU

Přednastavené hodnoty:
Doba přípravy: 30 min
Teplota prostoru: 160 °C
Vlhkost: 50 %



VAŘENÍ V PÁŘE

Přednastavené hodnoty:
Doba přípravy: 30 min
Teplota prostoru: 99 °C
Vlhkost: 100 %

Ruční nastavení parametrů varného procesu


1 ZVOLTE REŽIM VAŘENÍ

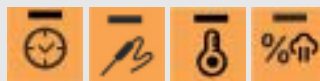


2 ZVOLTE PARAMETR VAŘENÍ

Aktuální hodnota zvoleného parametru se rozblíká.



V režimu HORKÝ VZDUCH  nelze měnit parametry vlhkosti.



3 UPRAVTE HODNOTU PARAMETRU DLE UVÁŽENÍ

Stejným způsobem upravte ostatní parametry.




4 POTVRĎTE NASTAVENÍ



5 SPUSŤTE VARNÝ PROCES








Varný proces můžete kdykoliv ukončit tlačítkem . Pokud tlačítko nestisknete, dojde k ukončení varného procesu po uplynutí nastaveného času a na displeji se zobrazí nápis **KONEC**.

4.3 PROGRAMY (volitelné vybavení)













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

Vaření dle programů


1	STISKNĚTE	
2	NALISTUJTE POLOŽKU PROGRAMY 	
3	STISKNĚTE	
4	NALISTUJTE POŽADOVANÝ PROGRAM	
5	SPUSŤTE VARNÝ PROCES	

Vaření dle programů s odloženým startem








ZAPNUTÍ

1	STISKNĚTE	
2	ZVOLTE  Je zobrazeno VYP. Symbol  bliká.	
3	STISKNĚTE Bliká aktuální čas hh.mm a symbol  .	
4	NASTAVTE HODNOTU Nastavte čas, ve který chcete, aby se konvektomat zapnul. Nastavená hodnota bliká.	
5	STISKNĚTE Zobrazí se „Konvektomat bude spusten v hh.mm“ kde hh.mm je Vámi nastavený čas.	
6	STISKNĚTE Zobrazí se ikona 	
7	VYBERTE PROGRAM	
8	STISKNĚTE Na prvním displeji se zobrazí aktuální čas, na druhém číslo zvoleného programu a na třetím „Konvektomat bude spusten v hh.mm“, kde hh.mm je Vámi nastavený čas startu.	






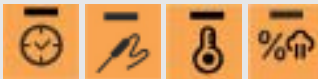



VYPNUTÍ

1	STISKNĚTE Nápis „Konvektomat bude spusten v hh.mm“ zmizí a odpočet je zrušen.	
---	---	---





















Přidání kroku programu

1	STISKNĚTE	
2	ZVOLTE PROGRAMY 	
3	STISKNĚTE	
4	ZVOLTE POŽADOVANÝ PROGRAM	
5	VSTUPTE DO PROGRAMU Tlačítko držte stisknuté déle než 2 vteřiny	
6	OTEVŘETE NABÍDKU ČINNOSTÍ S PROGRAMY Zobrazí se PRIDAT.	
7	POTVRĚTE VOLBU Zobrazí se nové číslo kroku a začnou blikat tlačítka všech režimů.	
8	ZVOLTE REŽIM VAŘENÍ	
9	ZVOLTE PARAMETR VAŘENÍ Aktuální hodnota zvoleného parametru se rozblíká.	
10	UPRAVTE HODNOTU PARAMETRU Stejným způsobem upravte ostatní parametry.	
11	POTVRĚTE NASTAVENÍ	
12	SPUŠŤTE VARNÝ PROCES	

Úprava parametrů uloženého programu

1	STISKŇETE	
2	ZVOLTE PROGRAMY 	
3	STISKŇETE	
4	VSTUPTÉ DO PROGRAMU Tlačítko držte stisknuté déle než 2 vteřiny	
5	ZMĚŇTE REŽIM VAŘENÍ	
6	ZVOLTE PARAMETR VAŘENÍ Aktuální hodnota zvoleného parametru se rozblíká.	
7	UPRAVTE HODNOTU PARAMETRU Stejným způsobem upravte ostatní parametry.	
8	POTVRĎTE NASTAVENÍ	
9	SPUŠŤTE VARNÝ PROCES	


Vytvoření nového programu

1	STISKNĚTE	
2	ZVOLTE PROGRAMY 	
3	STISKNĚTE	
4	NALISTUJTE VOLNOU POZICI PROGRAMU (NAPŘ. Č.37)	
5	VSTUPE DO PROGRAMU Tlačítko držte stisknuté déle než 2 vteřiny	
6	OTEVŘETE NABÍDKU ČINNOSTÍ S PROGRAMY Zobrazí se PRIDAT.	
7	POTVRĎTE VOLBU Zobrazí se číslo programu, počet kroků a začnou blikat tlačítka všech režimů.	
8	ZVOLTE REŽIM VAŘENÍ	
9	ZVOLTE PARAMETR VAŘENÍ Aktuální hodnota zvoleného parametru se rozblíká.	
10	UPRAVTE HODNOTU PARAMETRU DLE UVÁŽENÍ Stejným způsobem upravte ostatní parametry.	
11	POTVRĎTE ÚPRAVU Je opět zobrazena nabídka PRIDAT.	
11.1	MOŽNOST: PŘIDÁNÍ DALŠÍHO KROKU  Opakujte postup bodů 6-11	
11.2	MOŽNOST: POJMENOVÁNÍ PROGRAMU  Vraťte se do nabídky činností s programy (bod 6) a zvolte nabídku NAZEV	
	Vstupte do nabídky. Zobrazí se tečka.	
	Vyhledejte první písmeno názvu programu (Např. N)	
	Potvrďte písmeno Rozblíká se desítná tečka u aktuálního písmene.	
	Analogicky zadejte zbylá písmena názvu programu a potvrďte	
	Vraťte se do programu	

11.3 MOŽNOST: NASTAVENÍ DALŠÍCH PARAMETRŮ VAŘENÍ

	PŘEDEHŘEV	
	Vraťte se do nabídky činností s programy (bod 6) a zvolte nabídku PŘEDEHŘEV .	
	Aktivujte funkci PŘEDEHŘEV . Zobrazí se ZAP .	
	Vraťte se do programu.	
	KLAPKA (volitelné vybavení)	
	Vraťte se do nabídky činností s programy (bod 6) a zvolte nabídku KLAPKA .	
	Aktivujte funkci KLAPKA . Zobrazí se ZAP .	
	Vraťte se do programu.	
	RYCHLOST VENTILÁTORU (volitelné vybavení)	
	Vraťte se do nabídky činností s programy (bod 6) a zvolte nabídku RYCHLOST . Výchozí hodnota rychlosti je 4.	
	Změňte rychlost dle potřeby. Hodnota rychlost se mění cyklicky s každým stisknutím tlačítka.	
	Vraťte se do programu.	
	ZVUKOVÝ SIGNÁL NA KONCI KROKU	
	Vraťte se do nabídky činností s programy (bod 6) a zvolte nabídku PIPNOTI .	
	Aktivujte funkci zvukového signálu. Zobrazí se ZAP .	
	Vraťte se do programu.	
12	SPUSŤTE VARNÝ PROCES	
	13	NEBO SE VRAŤTE DO NABÍDKY VŠECH PROGRAMŮ
		

Smazání kroku programu

1	STISKŇĚTE	
2	ZVOLTE PROGRAMY 	
3	STISKŇĚTE	
4	ZVOLTE PROGRAM, KTERÝ CHCETE UPRAVIT	
5	VSTUPE DO PROGRAMU Tlačítko držte stisknuté déle než 2 vteřiny	
6	ZVOLTE KROK, KTERÝ CHCETE SMAZAT (NAPŘ. 2/2)	
7	OTEVŘETE NABÍDKU ČINNOSTÍ S PROGRAMY Aktivujte nabídku činností s programy Zobrazí se PRIDAT.	
8	ZVOLTE VYMAZAT	
9	STISKŇĚTE Krok je smazán.	
10	VRAŤTE SE DO NABÍDKY VŠECH PROGRAMŮ	
11	VRAŤTE SE ZPĚT DO HLAVNÍ NABÍDKY	

Smazání programu

1	STISKNĚTE	
2	ZVOLTE PROGRAMY 	
3	STISKNĚTE	
4	ZVOLTE PROGRAM, KTERÝ CHCETE SMAZAT	
5	VSTUPE DO PROGRAMU Tlačítko držte stisknuté déle než 2 vteřiny	
6	AKTIVUJTE NABÍDKU ČINNOSTÍ S PROGRAMY Zobrazí se PRIDAT.	
7	ZVOLTE VYMAZAT	
8	STISKNĚTE Krok je smazán.	
9	MÁ-LI PROGRAM VÍCE KROKŮ, OPAKUJTE POSTUP 6-8 Jakmile jsou smazány všechny kroky, je smazaný celý program	
10	VRAŤTE SE DO NABÍDKY VŠECH PROGRAMŮ	
11	VRAŤTE SE ZPĚT DO HLAVNÍ NABÍDKY	

5 | NASTAVENÍ

Nabídka NASTAVENÍ umožňuje provést uživatelské nastavení Vašeho konvektomatu. V nabídce naleznete:

1. ČAS	Umožňuje nastavit aktuální čas.
2. ZVUKY	Umožňuje nastavit zvuky, které doprovází různé činnosti konvektomatu.
3. HLASITOST	Umožňuje nastavit hlasitost zvuků.
5. BOJLER	Umožňuje vypustit bojler, pokud se jedná o bojlerový typ konvektomatu.
6. USB	Umožňuje kopírování programů, zvuků, jazyků, HACCP, logů funkcí a nastavení do/z USB disku.
7. MOŽNOSTI	Umožňuje nastavit funkce jako Trvalé osvětlení, ACM, Jít spát po mytí, Zámek sprchy či programu a Predehřev automatický
8. JAZYK	Umožňuje nastavit jazyk všech nabídek.

5.1 ZPŮSOB PRÁCE V NABÍDCE NASTAVENÍ

Vstup do nastavení

1 STISKNĚTE



2 ZVOLTE IKONU NASTAVENÍ



VSTUP DO NASTAVENÍ BEZ PIN

2.1 STISKNĚTE 2X

Pro nastavení položek: 1. Čas, 2. Zvuky, 3. Hlasitost, 5. Bojler, 6. USB, 7. Možnosti - 7.1 Trvalé světlo, 7.6 Predehřev automatický.



VSTUP DO NASTAVENÍ S PIN 1001

2.2 STISKNĚTE 1X A ZADEJTE PIN 1001

Pro nastavení položek: 7. Možnosti - 7.2 ACM, 7.3 Jít spát po mytí, 7.4 Zámek sprchy, 7.5 Zámek programů.



2.2.1 Nastavení PIN

Pro změnu hodnoty čísla stiskněte šipku vpravo nebo vlevo







2.2.2 Pro změnu pozice čísla stiskněte ikonu Čas nebo ikonu Teplotní sonda



2.2.3 Potvrďte PIN

















Pohyb v nabídce Nastavení










1	POHYB MEZI JEDNOTLIVÝMI POLOŽKAMI NABÍDEK I PODNABÍDEK / NASTAVENÍ HODNOTY POLOŽKY	 
2	VÝBĚR POLOŽKY 1 – 8 / POTVRZENÍ NASTAVENÍ	
3	ODCHOD Z JAKÉHOKOLIV MENU NEBO PODMENU / ZRUŠENÍ NASTAVENÍ	

5.2 JEDNOTLIVÉ POLOŽKY NABÍDKY NASTAVENÍ










1. Čas

1	VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PIN Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1	
2	ZVOLTE POLOŽKU 1. CAS	 
1.1 HODINY		
	Zvolte položku 1.1 Hodiny. Aktuální hodnota začne blikat.	 
	Nastavte požadovanou hodinu.	 
	Potvrďte nastavení.	
1.2 MINUTY		
	Zvolte položku 1.2 Minuty. Aktuální hodota začne blikat	 
	Nastavte požadovanou hodinu.	 
	Potvrďte nastavení.	
	Vraťte se do nabídky NASTAVENÍ .	

2. Zvuky

1	VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PIN Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1	
2	ZVOLTE POLOŽKU 2. ZVUKY	 
3	ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK	
	2.1 KLÁVESNICE	
	2.2 KONEC VAŘENÍ	
	2.3 KONEC KROKU	
	2.4 PŘEDEHŘEV	
	2.5 CHYBY	
4	STISKNĚTE Aktuální nastavení začne blikat.	
5	NASTAVTE POŽADOVANÝ ZVUK	 
6	POTVRŤTE NASTAVENÍ	
7	VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ	

3. Hlasitost

1	VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PIN Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1	
2	ZVOLTE POLOŽKU 3. HLASITOST	 
3	ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK	
	3.1 KLÁVESNICE	
	3.2 KONEC VAŘENÍ	
	3.3 KONEC KROKU	
	3.4 PŘEDEHŘEV	
	3.5 CHYBY	
4	STISKNĚTE Aktuální hodnota začne blikat.	
5	NASTAVTE POŽADOVANOU HLASITOST	 
6	POTVRŤTE NASTAVENÍ	
7	VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ	

5. Bojler

1 VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PINU
Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1



2 ZVOLTE POLOŽKU 5. BOJLER



3 ZVOLTE POLOŽKU 5.1 VYPUŠTĚNÍ BOJLERU



4 BOJLER SE ZAČNE VYPOUŠTĚT

6. USB

ZASUŇTE USB DISK DO KONVEKTOMATU

VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PIN
Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1



ZVOLTE POLOŽKU 6. USB



Z KONVEKTOMATU DO USB

1 ZVOLTE POLOŽKU 6.1 KONVEKTOMAT DO USB



2 ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK PODLE TOHO, KTERÁ DATA CHCETE KOPÍROVAT



6.1.1 PROGRAMY

6.1.2 HACCP

6.1.3 LOGY

6.1.4 CHYBY

6.1.5 ZVUKY

3 STISKNĚTE
Data se začnou exportovat z konvektomatu do USB disku.



Pokud se data vpořádku zkopírují, zobrazí se

DONE

Pokud při kopírování dojde k chybě, zobrazí se

Err

Pokud neexistují žádné soubory ke kopírování, zobrazí se

nonE

4 VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ



Z USB DO KONVEKTOMATU

1 ZVOLTE POLOŽKU 6.2 KONVEKTOMAT DO USB



2 ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK PODLE TOHO, KTERÁ DATA CHCETE KOPÍROVAT



6.2.1 PROGRAMY

6.2.2 ZVUKY

6.2.3 JAZYK

3 STISKNĚTE

Data se začnou exportovat z USB do konvektomatu



i Informace o průběhu kopírování jsou shodné, jako v bodě 3. v části Z Konvektomatu do USB (viz výše).

4 VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ



i USB disk musí být naformátován v systému souborů **FAT** nebo **FAT32**. V názvech souborů a adresářů je důležité dodržovat **malá/VELKÁ písmena**. Při kopírování **programů z USB do konvektomatu**, musí být programy na USB disku v souboru pojmenovaném **recipe.or2** přímo v kořenovém adresáři. Při kopírování **zvuků z USB do konvektomatu**, musí být zvukové soubory ***.wav** umístěny přímo v kořenovém adresáři nebo v adresáři **sound**. Při kopírování **jazyků z USB do konvektomatu**, musí být jazykové soubory ***.lng** umístěny přímo v kořenovém adresáři nebo v adresáři **language**. Při kopírování **mycích programů z USB do konvektomatu**, musí být mycí programy na USB disku v souboru pojmenovaném **clean.pac**, přímo v kořenovém adresáři.

7. Možnosti

MOŽNOSTI BEZ ZADÁNÍ PIN

1 VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PIN

Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1



2 ZVOLTE POLOŽKU 7. MOŽNOSTI



3 ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK



7.1 TRVALÉ SVĚTLO

7.6 AUTOMATICKÝ PŘEDEHŘEV

4 AKTUÁLNÍ NASTAVENÍ ZAČNE BLIKAT

Zvolte ANO nebo NE



5 VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ



MOŽNOSTI SE ZADÁNÍM PIN 1001

1 VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ SE ZADÁNÍM PIN 1001

Vstup do nabídky Nastavení s PIN je popsáno v kapitole 5.1



2 ZVOLTE POLOŽKU 7. MOŽNOSTI



3 ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK



7.2 ACM

7.3 JÍT SPÁT PO MYTÍ

7.4 ZÁMEK SPRCHY

7.5 ZÁMEK PROGRAMŮ

4 AKTUÁLNÍ NASTAVENÍ ZAČNE BLIKAT

Zvolte ANO nebo NE



5 VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ



8. Jazyk

1 VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ SE ZADÁNÍM PIN 1001

Vstup do nabídky Nastavení s PIN je popsáno v kapitole 5.1



2 ZVOLTE POLOŽKU 8. JAZYK

Aktuální jazyk začne blikat.



a

3 VYBERTE POŽADOVANÝ JAZYK



8.01 CZ - ČEŠTINA

8.02 DE - NĚMČINA

8.03 EN - ANGLIČTINA

8.04 ES - ŠPANĚLŠTINA

8.05 ET - ESTONŠTINA

8.06 FI - FINŠTINA

8.07 FR - FRANCOUZŠTINA

8.08 HR - CHORVATŠTINA

8.09 LT - LITEVŠTINA

8.10 NL - HOLANDŠTINA

8.11 NO - NORŠTINA

8.12 PL - POLŠTINA

8.13 RU - RUŠTINA

8.14 SL - SLOVINŠTINA

8.15 SR - SRBŠTINA

4 POTVRĎTE NASTAVENÍ



5 VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ



6 | AUTOMATICKÉ MYTÍ

Konvektomat Orange 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

6.1 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 prostorách a bez dozoru.



Důležitá upozornění:

- V případě použití jiného prostředku než originálního Active Cleaner (Retigo 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.
- 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 šest programů mytí. Použití jednotlivých programů se řídí stupněm znečištění varné komory – viz tabulka níže.

	PROGRAM	MYCÍ PROSTŘEDEK	ČAS TRVÁNÍ *
1.	Expres mytí	Active Cleaner 1 ks	00:28:59
2.	Základní mytí	Active Cleaner 1 ks	00:49:19
3.	Střední mytí	Active Cleaner 1 ks	01:15:04
4.	Extra mytí	Active Cleaner 2 ks	01:49:00
5.	Oplach vodou	Ne	00:16:50
6.	Odvápnění varné komory	Vision Descaler 1 ks	01:15:04

* Uvedené časy trvání mytí a množství mycího prostředku jsou platné pro velikosti 611. Tyto údaje se mohou mírně lišit u jiných velikostí konvektomatů.

V závislosti na velikosti konvektomatu a zvoleného mycího programu je nutno použít také správné množství mycího prostředku.

PROGRAM	VELIKOST KONVEKTOMATU					
	MNOŽSTVÍ MYCÍHO PROSTŘEDKU (ks)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
1. Expres mytí	1	1	1	2	2	3
2. Základní mytí	1	1	1	2	2	4
3. Střední mytí	1	1	1	2	2	4
4. Extra mytí	1	2	2	3	3	5
5. Oplach vodou*	0	0	0	0	0	0
6. Odvápnění varné komory**	1	1	1	2	2	3

* Oplach vodou je prováděn bez použití mycího prostředku
 ** Pro odvápnění použijte prostředek Vision Descaler

6.2 SPUŠTĚNÍ MYTÍ

1 STISKNĚTE	
2 ZVOLTE MYTÍ	
3 STISKNĚTE	
4 ZVOLTE VYHOVUJÍCÍ MYCÍ PROGRAM	
5 STISKNĚTE Zobrazí se STISKNĚTE START	
5 PRO SPUŠTĚNÍ MYCÍHO PROGRAMU STISKNĚTE	
PRO NÁVRAT ZPĚT NA HLAVNÍ OBRAZOVKU STI STISKNĚTE	
6 PO VYZVÁNÍ VLOŽTE MYCÍ PROSTŘEDEK	

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 vložení 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
- zavřete dveře konvektomatu

Zvolený program se spustí automaticky a na displeji budete průběžně informováni o zbývajícím čase do konce mytí.

Po ukončení mycího programu se ozve zvukový signál spolu s upozorněním o ukončení mytí. Konvektomat přejde automaticky do režimu spánku a je připraven k dalšímu použití.

PŘEDČASNÉ UKONČENÍ MYCÍHO PROCESU

Mycí proces máte možnost kdykoliv přerušit tlačítkem **START/STOP**. Konvektomat se přepne do oplachového režimu, který trvá cca 16 min. Poté se proces mytí zcela ukončí.



- 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 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.

ODVÁPNĚNÍ VARNÉ KOMORY

Odvápnění je doporučeno spustit při viditelném zavápnění varné komory (bílá vrstva vodního kamene). Pro odvápnění konvektomatu 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.

7 | 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 údržbářské 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, rozstřikovač 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

7.1 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 (Active Cleaner, Retigo Manual Cleaner nebo Vision 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 nechte dveře pootevřeny.



- Při čištění konvektomatu používejte vždy ochranné pomůcky a předepsaný pracovní oděv (rukavice, brýle, masku)! Chráňte své zdraví!
- Při práci s čisticími prostředky (např. Active Cleaner, Retigo Manual Cleaner nebo Vision 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 nechte 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.

7.2 MĚSÍČNÍ ÚDRŽBA

Čištění zadního prostoru, ventilátoru, rozstřikovače vody a topných těles

- Vyčistěte varný prostor.



- Vyjměte 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!

ODVÁPNĚNÍ VARNÉ KOMORY

Odvápněte varnou komoru pomocí programu Odvápnění varné komory a použijte k tomu odvápnovací prostředek Vision Descaler. Není-li vše dostatečně čisté, proces opakujte.

UMYTÍ 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 varného prostoru opět zavřete vnitřní stěnu (před ventilátorem) a zkontrolujte 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.



Zasuňte filtr na své místo.

7.3 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 přívodní 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 jištění zařízení.**
14. **Upozornit zákazníka na podmínky čištění a údržby zařízení.**
15. **Upozornit zákazníka na zásady odvápnování bojleru, pokud se jedná o zařízení s bojlerem.**

8 | 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	Předeřív 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 32	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.	Přerušte 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 95-97	Chyba dmychadla (pouze plynové konvektomaty).	
Err 96-98	Chyba zapálení (pouze plynové konvektomaty).	Zkontrolujte zda je otevřený přívod plynu a zkuste znovu spustit vaření. Pokud se bude problém opakovat, 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.**

9 | 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 s.r.o.
Lán 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, CZ
IČO: 60794062
Zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném Krajským soudem v Ostravě,
oddíl C, vložka 7216
Tel. +420 571 665 111, Fax: +420 571 665 554
www.retigo.cz, e-mail: info@retigo.cz



ES (EU) PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce: RETIGO s.r.o.
Lán 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

Výrobek: Konvektomaty a kynárna

Typ/ model: RP
modely 2E0623IA, 2E0623IZ
2E0611IA, 2E0611BA, 2E0611IZ, 2E0611BZ, 2E1011IA, 2E1011BA, 2E1011IZ, 2E1011BZ
2E1221IA, 2E1221BA, 2E1221IZ, 2E1221BZ, 2E2011IA, 2E2011BA, 2E2011IZ, 2E2011BZ,
2E2021IA, 2E2021BA, 2E2021IZ, 2E2021BZ
Kynárna typ RP, model E1646IZ

Výrobní číslo: 351521801 + 396471812

Popis zařízení:

Konvektomaty jsou určeny pro zpracování potravin teplovzdušným (konvekčním) ohřevem při vřivé atmosféře, s možností zvlhčení varného prostoru.

splňuje požadavky:

Směrnice 2006/42/ES (Nařízení vlády č. 176/2008 Sb.) - MD
Směrnice 2014/35/EU (Nařízení vlády č. 118/2016 Sb.) - LVD
Směrnice 2014/30/EU (Nařízení vlády č. 117/2016 Sb.) - EMC
Směrnice 2011/65/ES (Nařízení vlády č. 481/2012 Sb.) - RoHS 2

Seznam harmonizovaných norem v platném znění použitých při posuzování shody:

ČSN EN 60335-1 ed.2:2003, ČSN EN 60335-2-42 ed.3:2003, ČSN EN 62233-08,
ČSN EN 61000-3-2 ed.4:2015, ČSN EN 61000-3-11:2001, ČSN EN 61000-3-12 ed.2:2012
ČSN EN 55014-1 ed.3:2007, ČSN EN 55014-2:1998, ČSN EN ISO 11202:2010
ČSN EN ISO 12100:2011, ČSN EN ISO 14120:2016, ČSN EN ISO 3746:2011

Osoba pověřená kompletací technické dokumentace:

Retigo s.r.o., Lán 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

Osoba oprávněná k vypracování původního ES (EU) prohlášení o shodě:

Ing. Rumen Rusev, technický ředitel, Lán 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

Elektrotechnický zkušební ústav, s.p., Pod lisem 129, 171 02 Praha 8-Troja, Česká republika

Zkoušel/ certifikoval daný výrobek a vydal:

EZÚ certifikát č. 1160293 ze dne 15.4.2016, CB test protokol CZ-2663 ze dne 31.3.2016 a CCA-CZ-0666 ze dne 31.3.2016.

Strojírenský zkušební ústav s.p., Hudcova 56b, 621 00 Brno, Česká republika


Zkoušel/ certifikoval daný výrobek a vydal: Certifikát č. E-31-01079-16 ze dne 30.09.2016


Výrobce prohlašuje, že strojní zařízení splňuje všechna příslušná ustanovení předmětného předpisu Evropských společenství.

Toto prohlášení o shodě je původní ES (EU) prohlášení o shodě.

Poslední dvojčíslí roku, v němž bylo označení CE na výrobek umístěno: 18

V Rožnově pod Radhoštěm, dne 2.1.2018


Osoba pověřena vypracováním
původního ES (EU) prohlášení o shodě
Ing. Rumen Rusev
Technický ředitel


Identifikace osoby mající
zmocnění k podpisu za výrobce
Ing. Václav Müller
Jednatel společnosti

Retigo s.r.o.
Láh 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, CZ
IČO: 60794062
Zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném Krajským soudem v Ostravě,
oddíl C, vložka 7216
Tel. +420 571 665 111, Fax. +420 571 665 554
www.retigo.cz, e-mail: info@retigo.cz



ES (EU) PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce: RETIGO s.r.o.
Láh 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

Výrobek: Konvektomaty

Typ/ model: RP
modely: 2G06111A, 2G10111A, 2G20111A, 2G12211A, 2G20211A

Výrobní číslo: 351521801 + 396471812

Popis zařízení:

Konvektomaty jsou určeny pro zpracování potravin teplovzdušným (konvekčním) ohřevem při vířivé atmosféře, s možností zvlhčení varného prostoru.

spĺňuje požadavky:

Směrnice 2006/42/ES (Nařízení vlády č. 176/2008 Sb.) - MD
Směrnice 2014/35/EU (Nařízení vlády č. 118/2016 Sb.) - LVD
Směrnice 2014/30/EU (Nařízení vlády č. 117/2016 Sb.) - EMC
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/426 - GAR
Směrnice 2011/65/ES (Nařízení vlády č. 481/2012 Sb.) - RoHS 2

Seznam harmonizovaných norem v platném znění použitých při posuzování shody:

ČSN EN 203-1:2014,	ČSN EN 203-2-2:2007,	ČSN EN 203-3:2010
ČSN EN 60335-1 ed.3:2012,	ČSN EN 60335-2-42 ed.3:2003,	ČSN EN 60335-2-102:2007
ČSN EN 61000-3-2 ed.4:2015,	ČSN EN 61000-3-3 ed.3:2014,	ČSN EN 62233-08,
ČSN EN 55014-1 ed.3:2007,	ČSN EN 55014-2:1998	ČSN EN ISO 11202:2010
ČSN EN ISO 12100:2011,	ČSN EN ISO 14120:2016,	ČSN EN ISO 3744:2011

Osoba pověřená kompletací technické dokumentace:

Retigo s.r.o., Láh 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

Osoba oprávněná k vypracování původního ES (EU) prohlášení o shodě:

Ing. Rumen Rusev, technický ředitel, Láh 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

Kiwa Nederland B.V., Wilmersdorf 50, 7300 AC APELDOORN, The Netherlands, notifikovaná osoba 0063

Zkoušel/certifikoval daný výrobek a vydal:

Certifikát č. 17GR0178.00 ze dne 21.4.2018, CB test protokol č. 151200644 ze dne 27.1.2017.

Strojírenský zkušební ústav, s.p., Hudcova 56b, 621 00 Brno, Česká republika, notifikovaná osoba 1015

Zkoušel/certifikoval daný výrobek a vydal: Certifikát č. E-31-00614-17 ze dne 31.05.2017.

Výrobce prohlašuje, že strojní zařízení spĺňuje všechna příslušná ustanovení předmětného předpisu Evropských společenství.

Toto prohlášení o shodě je původní ES (EU) prohlášení o shodě.

Poslední dvojčíslí roku, v němž bylo označení CE na výrobek umístěno: 18

V Rožnově pod Radhoštěm, dne 23.4.2018

Osoba pověřena vypracováním
původního ES (EU) prohlášení o shodě
Ing. Rumen Rusev
Technický ředitel

Identifikace osoby mající
zmocnění k podpisu za výrobce
Ing. Václav Miller
Jednatel společnosti

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Email: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

ver. 03/17

ver. SW: 3.64