

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Konvektomaty **Blue Vision**

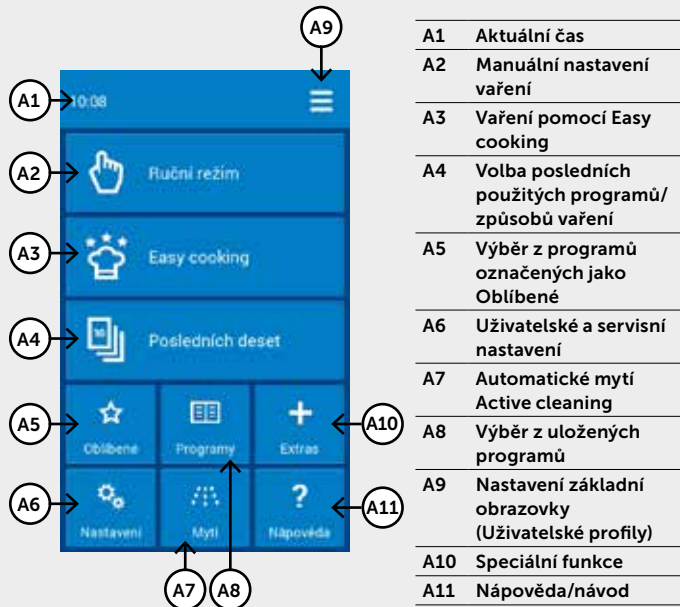
NÁVOD NA OBSLUHU



⚠ PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD

POPIS NEJČASTĚJŠÍCH OBRAZOVEK

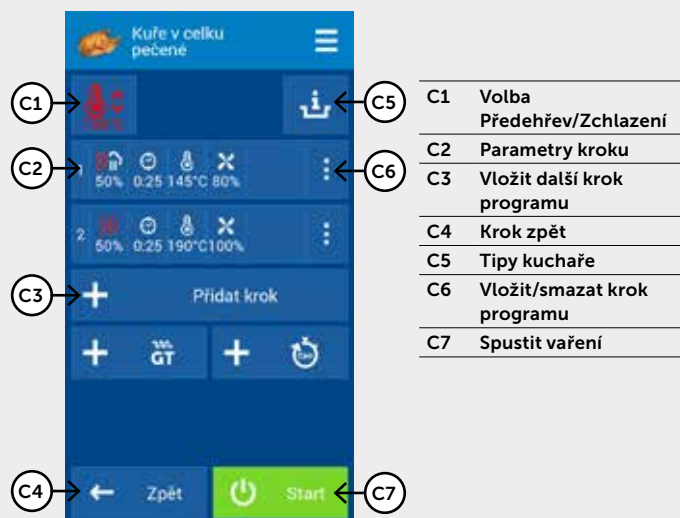
A ZÁKLADNÍ OBRAZOVKA



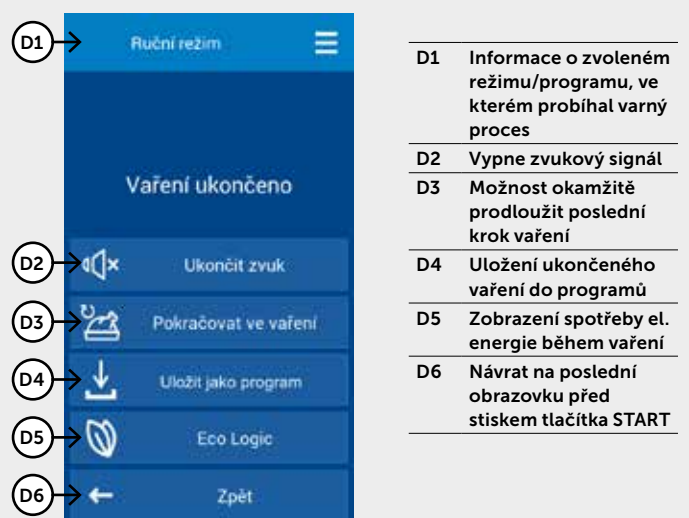
B RUČNÍ REŽIM



C DETAIL PROGRAMU (QUICKVIEW)



D KONEC VAŘENÍ



OBSAH

PŘEDMLUVA	4
O NÁVODU	5
01 ZÁKLADNÍ INFORMACE O KONVEKTOMATU	7
1.1 UŽITÍ: K ČEMU SLOUŽÍ.....	7
1.2 POPIS KONVEKTOMATU.....	7
1.3 VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	7
1.4 OVLÁDÁNÍ: ZÁKLADY.....	8
02 BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ	9
2.1 BEZPEČNÁ OBSLUHA.....	9
2.2 OCHRANNÉ POMŮCKY.....	10
2.3 OCHRANNÉ PRVKY KONVEKTOMATU.....	10
2.4 NEBEZPEČNÁ MÍSTA A ZBYTKOVÁ RIZIKA.....	11
2.5 POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	13
03 OVLÁDÁNÍ	14
3.1 DOTYKOVÝ PANEL.....	14
3.2 DALŠÍ TLAČÍTKA.....	14
3.3 KLÁVESNICE.....	14
04 VAŘENÍ	15
4.1 RUČNÍ REŽIM.....	15
4.2 PROGRAMY.....	18
4.3 EASY COOKING.....	28
4.4 MULTITASKING.....	29
05 EXTRAS	30
5.1 NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ.....	30
5.2 ČASOVÁNÍ ZÁSUVŮ.....	31
5.3 DALŠÍ FUNKCE EXTRAS.....	34
06 NÁPOVĚDA	35
07 NASTAVENÍ	36
7.1 ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ.....	36
7.2 PROFILY.....	42
08 ÚDRŽBA	43
8.1 DENNÍ ÚDRŽBA.....	43
8.2 TÝDENNÍ ÚDRŽBA.....	44
8.3 POLOLETNÍ ÚDRŽBA.....	46
8.4 ROČNÍ ÚDRŽBA.....	46
09 AUTOMATICKÉ MYTÍ	47
9.1 AUTOMATICKÉ MYTÍ: CO BYSTE MĚLI VĚDĚT.....	47
9.2 SPUŠTĚNÍ MYTÍ.....	48
10 TABULKA CHYBOVÝCH HLÁŠENÍ	49
11 ŽIVOTNOST, VYŘAZENÍ Z PROVOZU A ZÁRUKA	51

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.



PLATNOST DOKUMENTACE

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

ELEKTRICKÉ MODELY

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

PLYNOVÉ MODELY

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

KOMU JE NÁVOD URČEN

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

NEZBYTNÁ UPOZORNĚNÍ

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

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

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

Vyobrazení 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 zahrnuty a popsány. Proto vždy, když si nejste jisti postupem, kontaktujte výrobce:

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

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

ODBORNÍ PRODEJCI:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

ODBORNÍ 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 zařízení. Ty lze vyčíst z výrobního štítku, viz kapitola „Identifikace zařízení“.



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

USPOŘÁDÁNÍ ZÁKAZNICKÉ DOKUMENTACE

Zákaznická dokumentace se skládá ze dvou částí:

- Návod na transport a instalaci
- Návod na obsluhu

HLAVNÍ TÉMATA NÁVODU NA TRANSPORT A INSTALACI

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

HLAVNÍ TÉMATA NÁVODU NA OBSLUHU

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

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

IDENTIFIKACE ZAŘÍZENÍ

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

Elektrické modely

A – Obchodní označení

B – Model

2E – způsob výroby tepla:
E – elektrický

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

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

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

C – Elektrické parametry



Plynové modely

A – Obchodní označení

B – Model

2G – způsob výroby tepla:
G – plynový

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

I – je způsob vývinu páry:
I – nástřik

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

C – Elektrické parametry

D – Parametry plynu



01 | ZÁKLADNÍ INFORMACE O 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.

SPRÁVNÉ POUŽITÍ KONVEKTOMATU

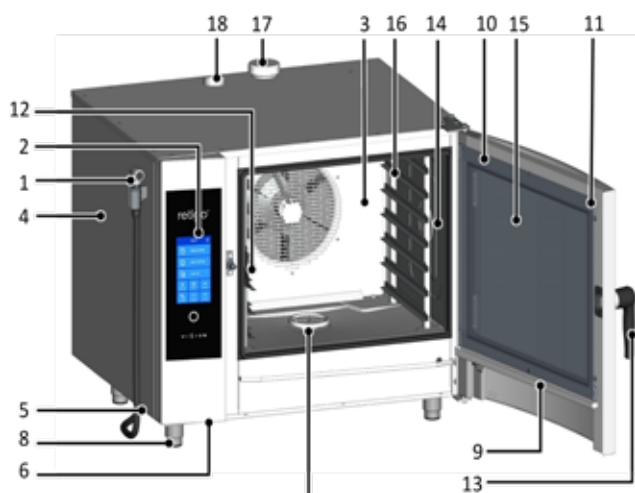
- Zařízení může být používáno pouze pro tepelnou úpravu různých druhů potravin. K tomu se používá pára, horký vzduch nebo kombinace páry a horkého vzduchu. Potravinu musí být vždy rozmístěny na normovaných gastronádobách, pleších s rozměry pro pečení nebo na standardním příslušenství výhradně z nabídky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

OMEZENÍ POUŽITÍ KONVEKTOMATU

Do konvektomatu nevkládáte:

- 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 (hadříčky)
- žádný suchý prášek nebo granulát

1.2 POPIS KONVEKTOMATU



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 zavážecím vozíkem
17. Klapka pro odtah přebytečné páry
18. Odvětrávací komínek



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.

1.3 VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

GASTRONÁDOBY A PEKAŘSKÉ PLECHY

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



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

PODSTAVCE, ZAVÁŽECÍ VOZÍKY A KONZOLY

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

DIGESTOŘ VISION VENT

Kondenzační odsavač par Vision Vent Vám umožní pohodlně zachovat příjemné klima ve Vaší kuchyni díky silnému výkonu odtahu a inteligentnímu spínání odsávání. Vision Vent je určen pro konvektomaty 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 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 Vision Smoker dodržujte bezpečnost práce, která je uvedena v návodech na obsluhu pro tato zařízení.

1.4 OVLÁDÁNÍ: ZÁKLADY

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

Zařízení je trvale připojeno k elektrické síti a jeho zapnutí nebo vypnutí probíhá stisknutím externího hlavního vypínače. O jeho umístění rozhoduje provozovatel 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 kolečka pod displejem a následně tlačítka Standby.

OTEVŘENÍ A ZAVŘENÍ DVEŘÍ

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

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

PŘEDEHŘEV BOJLERU (konvektomaty s bojlerem)

Po zapnutí konvektomatu se automaticky napustí bojler vodou a dojde k jejímu ohřevu. Po tuto dobu bude v režimu „Pára“ a „Horký vzduch s párou“ start programu na krátkou dobu odložen, než dojde k plnému nahřátí 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 nenese 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 nedopustíte, 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. Taková neodborná činnost může mít za následek poranění, případně poškození zařízení.
- Zajistěte pravidelné školení obsluhy konvektomatu. Zabráníte 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.).



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

- Nepracujte s konvektomatem, trpíte-li závratěmi, mdlobami nebo jste-li jinak oslabeni nebo nesoustředění či pod vlivem drog a alkoholu!
- Je přísně zakázáno odstraňovat nebo poškozovat štítky připevněné na konvektomatu.
- Konvektomat provozujte pouze v bezvadném stavu. Neprovádějte na něm žádné změny.
- Dodržujte předepsaný plán prohlídek a revizí, řiďte se pokyny v návodu k obsluze, dodržujte obecně platné předpisy pro plynová zařízení.
- V blízkosti 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.
- Přímo 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

- Před spuštěním zařízení je bezpodmínečně nutné seznámit se s kapitolou „**Bezpečnost při používání**“, tedy s touto kapitolou.
- Máte-li jakékoli pochyby ohledně instalace, provozu nebo bezpečnosti 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

- Nepokračujte v používání konvektomatu, jestliže máte sebemenší pochyby o jeho bezchybném fungování, případně je-li jakkoli poškozen ihned jej vypněte, odpojte jej od přívodu elektřiny, 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 otevírání dveří, především u parního provozu, vždy stůjte tak, aby vás horká pára unikající pootevřenými dveřmi nemohla opařit. Dveře mírně pootevřete a až po úniku páry zcela otevřete!
- Jsou-li gastronádoby naplněny tekutinou více než ze tří čtvrtin, dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci s nimi a při vytahování. Takto naplněné gastronádoby umísťujte v zařízení pouze do zásuvů, do kterých můžete vidět. V jiném případě může dojít k opaření. Dbejte zvýšené pozornosti při vytahování horkých gastronádob s jakýmkoli obsahem!
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud pracujete 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 zavážecím 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 přikryté těsnícími poklopy. V opačném případě může dojít k opaření obsluhy.

- V případě velké nerovnosti podlahy se zavážecí vozíky nesmí používat pro vjíždění a zajištění 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!
- Pevné zbytky potravin odstraňte vyjmutím z varné komory, nikdy je nesplachujte 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.

PŘI ČIŠTĚNÍ

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

2.2 OCHRANNÉ POMŮCKY

Při obsluze 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:



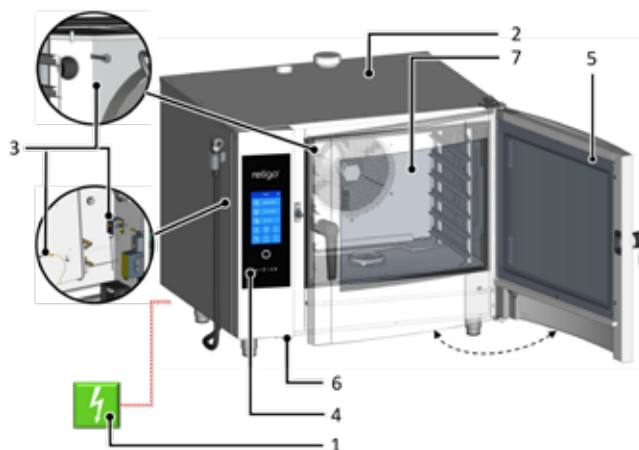
Při práci s konvektomatem nedoporučujeme nosit:

- 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 Vaši obsluhu. Zde je výčet těch nejdůležitějších:

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



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

EXTERNÍ HLAVNÍ VYPÍNAČ

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!



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

VNĚJŠÍ KRYTY

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

OCHRANNÝ OMEZOVAČ TEPLOTY

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

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

OVLÁDACÍ PANEL

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

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

DVEŘE S MAGNETICKÝM SPÍNAČEM

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 zavazecím 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.

VĚTRACÍ POLOHA DVEŘÍ PŘÍSTROJE

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

VNITŘNÍ STĚNA

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



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

2.4 NEBEZPEČNÁ MÍSTA A ZBYTKOVÁ RIZIKA

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

Nebezpečná místa, druhy nebezpečí a jejich účinek.

VARNÝ PROSTOR

Konvektomat při své práci vyvíjí ve varném prostoru vysoké teploty.



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

VENTILÁTOR

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



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

DVEŘE

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



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

HORNÍ KRYT ZAŘÍZENÍ

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

Dbejte opatrnosti a použijte ochranné rukavice.



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

GASTRONÁDOBY

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



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

KLAPKA A KOMÍNEK

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



- Nebezpečí popálení párou, vycházející během varného procesu.

VÝVOD SPALIN

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



- Nebezpečí popálení horkými spalinami, vycházející během varného procesu.

RUČNÍ SPRCHA



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

Zbytková rizika

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

ELEKTRICKÝ PROUD

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



- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem ze strany vodivých součástí!

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



- Při provozu přístroje vždy zaaretujte kolečka parkovací brzdou!

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

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

MECHANICKÉ ČÁSTI

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



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

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



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

VYSOKÁ TEPLOTA

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



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



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

MYCÍ PROSTŘEDKY

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



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

KONTAMINACE POTRAVIN

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



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

PLYN

U plynových konvektomatů hrozí navíc tato rizika:



- Nebezpečí exploze při vadném např. netěsném plynovém vedení
- Nebezpečí nedostatku kyslíku v kuchyni hrozí při chybně nastaveném hořáku, nedostatku vzduchu v kuchyni nebo při netěsnosti ve vedení spalin.
- Dodržujte předepsaný plán prohlídek a revizí, řiďte se pokyny v návodu a dodržujte obecně platné předpisy pro plynová zařízení!

VODA

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



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

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.


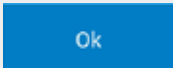


03 | OVLÁDÁNÍ

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.
	Stisknutím zastavíte probíhající proces vaření a zobrazí se obrazovka D.

3.2 DALŠÍ TLAČÍTKA



Tlačítko Vision slouží pro:
 a) přepnutí do režimu Multitasking  4/4.4
 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.



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



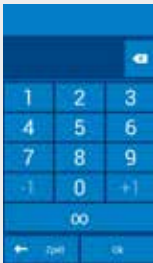



Stisknutím zobrazíte nebo skryjete další řádek s nabídkou rozšiřujících funkcí konvektomatu.

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 REŽIM

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

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

B1 PŘEDEHŘEV VARNÉ KOMORY

Vypnut.



Zapnut.

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



Hodnotu navýšení lze měnit v Uživatelském nastavení (☰ 07 NASTAVENÍ/7.1/Vaření/Předehřev/Navýšení teploty).

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

B2 VOLBA VARNÉHO REŽIMU

HORKÝ VZDUCH

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

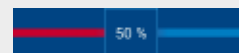


HORKÝ VZDUCH S PÁROU (KOMBINACE)

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



Množství páry ve varném prostoru je možné 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



REGENERACE NA TALÍŘI

Slouží k regeneraci zchlazených pokrmů. Rozsah teploty: 80-180 °C



GOLDEN TOUCH

Kontrolované dokončování pokrmů zapékáním vysokou teplotou pro perfektní barvu a křupavost. Rozsah teploty: 180-250 °C



COOK and HOLD

Po skončení vaření automaticky přejde systém do fáze udržování pokrmu při 75°C. Pokud je varný proces ukončen podle teploty v jádře pokrmu a tato teplota je nižší než 75°C, pro udržovací fázi konvektomat automaticky nastaví hodnotu teploty, která byla v jádře potraviny na konci varného procesu.



B3 REGULACE VLHKOSTI

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



Úplné otevření klapky; neustálé odvětrání vlhkosti z varného prostoru.



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



Úplné zavření klapky; veškerá vlhkost zůstává ve varném prostoru.



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



POZNÁMKA:

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



B4 NASTAVENÍ ČASU

Umožňuje nastavení času varného procesu.

Rozsah času: 00:01-23:59 (h:m)



B5 TEPLOTA VARNÉHO PROCESU

Umožňuje nastavení teploty varného procesu.

Rozsah teploty závisí na použitém varném režimu.

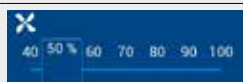


B6 NASTAVENÍ DALŠÍCH FUNKCÍ



RYCHLOST VENTILÁTORU

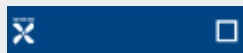
Umožňuje nastavení sedmi rychlostí ventilátoru.



TAKTOVÁNÍ VENTILÁTORU

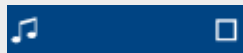
Ventilátor se bude otáčet jen:

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



POZNÁMKA KE KROKU

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



B8 PŘEHLED KROKŮ PROGRAMU

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



B9 TEPLOTNÍ SONDA

Nastavení teploty na teplotní sondě Umožňuje řídit varný proces nastavením konečné teploty v jádře potraviny.

Rozsah teploty: 30-110 °C



DELTA T

Umožňuje nastavit konstantní rozdíl mezi teplotou v jádře potraviny a teplotou ve varném prostoru.

Rozsah teploty: 20-70 °C



4.1.1 Vaření v Ručním režimu

1 VSTUPE DO RUČNÍHO REŽIMU



2 ZVOLTE A DLE POTŘEBY UPRAVTE PARAMETRY B1 AŽ B9



2.1 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KROKU

Stiskněte



Stiskněte



Zvolte a dle potřeby upravte parametry B1 až B9



Pro přidání dalšího kroku opakujte postup od bodu 2.1











2.2 MOŽNOST: ULOŽENÍ JAKO AUTOMATICKÝ START

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

3 SPUSŤTE VARNÝ PROCES STISKNUTÍM







4 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	
	Zvolte složku, do které chcete nový program uložit			
	Zadejte název programu			
	Stiskněte			
	K programu si můžete přiřadit libovolný piktogram/obrázek 			
	Zaškrtnutím této volby můžete program zařadit do sekce oblíbených programů			
	V náhledu QuickView můžete zkontrolovat všechny kroky varného programu			
4.3	MOŽNOST: NÁHLED NA STATISTIKY VARNÉHO PROCESU		Stiskněte	
4.4	MOŽNOST: VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU		Stiskněte	
4.5	MOŽNOST: NÁVRAT NA HLAVNÍ OBRAZOVKU		Stiskněte	

4.2 PROGRAMY

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

SYMBOLIKA REŽIMU PROGRAMY

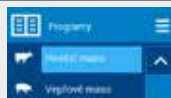
	Hovězí maso	Hlavní skupina dle druhu pokrmu (kategorie).
	Hovězí steak	Podskupina s dalšími programy
	Rare	Samotný program
		Nově vytvořený program bez přiřazeného piktogramu

4.2.1 Vaření dle programu

1 VSTUPE DO PROGRAMŮ (volba A8)



2 ZVOLTE SKUPINU PROGRAMŮ



3 ZVOLTE ÚPRAVU POKRMU (PROGRAM)



4 ZOBRAZÍ SE NÁHLED PROGRAMU (QUICKVIEW)

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



4.1 MOŽNOST: ÚPRAVA PARAMETRŮ

Zvolte a dle potřeby upravte parametry B1 až B9



4.2 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KROKU

Stiskněte



Pro přidání dalšího kroku opakujte postup od bodu 3.1

4.3 MOŽNOST: SPUŠTĚNÍ PROGRAMU OD ZVOLENÉHO KROKU

Stiskněte



Zvolte



4.4 MOŽNOST: SMAZÁNÍ KROKU

U kroku, který chcete smazat stiskněte



Zvolte



4.5 MOŽNOST: ULOŽENÍ JAKO AUTOMATICKÝ START


















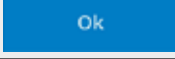






Chcete-li, aby se program spouštěl automaticky v určitý den a čas a to i opakovaně, postupujte dle kapitoly 4.2.10.






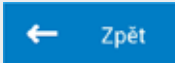
5 SPUSŤTE VARNÝ PROCES STISKNUTÍM















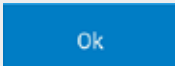


6 PO DOKONČENÍ VARNÉHO PROCESU ZVOLTE ČINNOST, KTEROU SI PŘEJETE POKRAČOVAT (obrazovka D)

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 piktogram/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 B9 Stiskněte	  
7.2	MOŽNOST: NASTAVENÍ PARAMETRŮ KROKU  Stiskněte krok, který chcete upravit Dle potřeby upravte parametry B1 až B9 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	 

7.5	MOŽNOST: PŘIDÁNÍ TIPŮ KUČAŘE NEBO INFORMACÍ K PROGRAMU	
	Stiskněte	
	Zadejte informace nebo tipy k programu	
	Stiskněte	
8	STISKŇĚTE	
9	NOVÝ PROGRAM JE ULOŽEN	
10	VRAŤTE SE DO PROGRAMŮ	

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: PŘIDAT K OBLÍBĚNÝM  Umožňuje přidat program mezi Oblíbené. Takto označené programy naleznete pod tlačítkem A5.	
4.4	MOŽNOST: ODSTRANIT Z OBLÍBĚNÝCH  Pokud jste program dříve přidali mezi Oblíbené, zobrazí se možnost jeho odebrání.	
4.5	MOŽNOST: SMAZAT PROGRAM  Po potvrzení nenávratně smažete program	
4.6	MOŽNOST: PŘIDAT NA HLAVNÍ OBRAZOVKU  Umožňuje přidat program na hlavní obrazovku pro rychlé spuštění. POZOR: Pokud pracujete ve standardním defaultním uživatelském profilu, musíte provedenou změnu uložit jako nový profil. Defaultní profil nelze změnit. Na displeji se zobrazí informace	
	Zadejte jméno nového profilu	
	Stiskněte	
	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

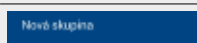
1 VSTUPE DO PROGRAMŮ



2 STISKNĚTE



3 ZVOLTE



4 ZADEJTE NÁZEV SKUPINY



4.1 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ PIKTOGRAMU



Stiskněte



Zvolte zdroj piktogramu

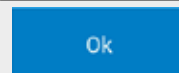
Pro piktogram z interního disku konvektomatu stiskněte



Zvolte vyhovující piktogram z vnitřního disku konvektomatu nebo nahrajte vlastní piktogram pomocí USB disku, **6/6.1, bod 4**.



Stiskněte

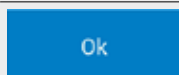


Tímto je nová skupina vytvořena a uložena.

Pro piktogram z USB, připojte své USB a stiskněte



Vyberte piktogram a stiskněte

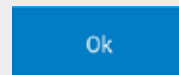


Tímto je nová skupina vytvořena a uložena.

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 skupinu.

3.3 MOŽNOST: PŘIDAT NA HLAVNÍ OBRAZOVKU

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

POZOR: Pokud pracujete ve standardním defaultním uživatelském profilu, musíte provedenou změnu uložit jako nový profil. Defaultní profil nelze změnit.

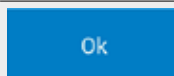
Na displeji se zobrazí informace





Zadejte jméno nového profilu




















Stiskněte




 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  5/5.2.1, bod 8 - 13.2.	
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  5/5.2.	


4.2.8 Posledních deset

 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	
3	ZOBRAZÍ SE NÁHLED PROGRAMU (QUICKVIEW) Všechny kroky programu se zobrazí na jedné obrazovce s možností rychlé editace nebo přidání dalšího kroku.	
3.1	MOŽNOST: ÚPRAVA PROGRAMU  U zvoleného programu můžete upravit parametry B1 - až B9 nebo kroky dle  4.2.2/7.1 až 7.4	
4	SPUŠŤTE VARNÝ PROCES STISKNUTÍM	
5	PO DOKONČENÍ VARNÉHO PROCESU ZVOLTE ČINNOST, KTEROU SI PŘEJETE POKRÁČOVAT (obrazovka D)	

4.2.9 Oblíbené


Funkce Oblíbené vám umožňuje vytvořit si seznam programů, které používáte nejčastěji nebo nejraději. K takto uloženým programům máte následně rychlý přístup bez nutnosti jejich vyhledávání mezi skupinami programů.

 Postup uložení programu mezi oblíbené je popsán v kapitole 4.2.3/krok 4.3.


1 STISKNĚTE



1.1 MOŽNOST: SPUŠTĚNÍ PROGRAMU

 Klepnutím na některý z uložených programů se zobrazí obrazovka C, umožňující okamžité zahájení vaření nebo úpravu programu dle kapitoly 4.2.3.

1.2 ODEBRÁNÍ PROGRAMU Z OBLÍBĚNÝCH

 Klepněte na program, který si přejete odebrat a podržte jej déle než 2 sekundy.

Stiskněte

Odstranit z oblíbených

4.2.10 Automatický start programu

Kdykoliv během práce v ručním režimu, během práce s programy, v režimu EasyCooking a režimu v Extras zobrazena obrazovka B, C nebo D nebo v obrazovce s průběhem vaření lze u programu nastavit, aby se spouštěl automaticky za vami nastavených podmínek.

4.2.10.1 Nastavení programu pro automatické spuštění

1 NA HORNÍ STRANĚ OBRAZOVKY STISKNĚTE

Platí pro obrazovky B, C, D a obrazovku s průběhem vaření



2 STISKNĚTE

Uložit jako automatický start

3 ZVOLTE A DLE POTŘEBY NASTAVTE MOŽNOSTI PRO AUTOMATICKÝ START



4 STISKNĚTE

Uložit

Nastavený automatický start programu je indikován symbolem na horní liště hlavní obrazovky A.



Před automatickým spuštěním programu dle nastaveného datumu a času se zobrazí obrazovka s odpočtem a ozve se zvukové upozornění



Odpočet lze přeskočit stisknutím

Přeskočit

Automatický start můžete také zrušit stisknutím






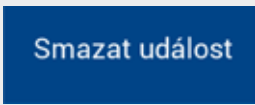



4.2.10.2 Prohlížení, úprava nebo smazání automaticky spuštěného programu

1 NA HLAVNÍ OBRAZOVCE STISKNĚTE






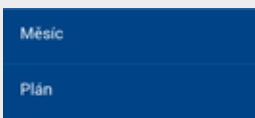



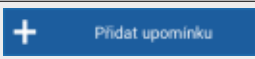


Zobrazí se seznam programů, nastavených pro automatické spuštění.

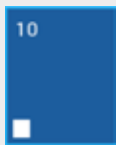

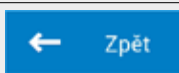
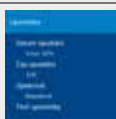
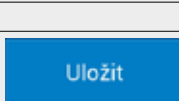


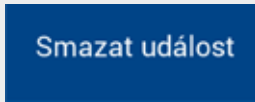
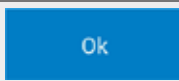
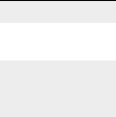
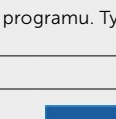


1.1	MOŽNOST: PROHLÍŽENÍ POLOŽEK AUTOMATICKÉHO SPUŠTĚNÍ Klepněte na požadovaný program	
	Po prohlédnutí stiskněte	
1.2	MOŽNOST: ÚPRAVA POLOŽEK AUTOMATICKÉHO SPUŠTĚNÍ	
	Po úpravě stiskněte	
1.3	SMAZÁNÍ AUTOMATICKY SPouŠTENÉHO PROGRAMU U programu, který chcete smazat, stiskněte	
	Zvolte	
	Potvrďte smazání Program je odebrán ze seznamu automaticky spouštěných programů	

4.2.11 Kalendář

Umožňuje vytvářet, prohlížet a upravovat naplánované události.



1	STISKNĚTE	
2	STISKNĚTE	
	Podle toho, jaká možnost zobrazení kalendáře byla vámi naposledy použita, se zobrazí buď přehled aktuálního měsíce nebo seznam všech naplánovaných událostí. Pro přepínání mezi režimy zobrazení kalendáře stiskněte	
	Zvolte požadované zobrazení Měsíc - zobrazí se přehled měsíce. Pro výběr dalších měsíců použijte šípky  nebo  .	
	Plán - zobrazí se seznam všech událostí včetně programů, nastavených pro automatické spuštění	
2.1	MOŽNOST: VYTVOŘENÍ NOVÉ UPOMÍNKY V režimu prohlížení kalendáře klepněte na požadovaný den. Chcete-li vybrat jiný měsíc než aktuální, použijte šípky  nebo  .	
	Stiskněte	
	Upravte datum, čas spuštění, interval opakování a případně text upomínky	
	Uložte nastavené údaje	

<p>Upomínka se zobrazí jako jeden plný bílý čtvereček u zvoleného datumu a to i pokud zadáte více upomínek pro jeden den.</p>	
<p>2.2 MOŽNOST: PROHLÍŽENÍ UPOMÍNEK Zvolte režim prohlížení kalendáře (Měsíc nebo Plán) - V kalendářním přehledu zvolte zvolte požadovaný den. - V režimu seznamu zvolte požadovaný den a událost</p>	
<p>Klepněte na požadovanou událost a prohlédněte položky upomínky</p>	
<p>Stiskněte</p>	
<p>2.3 MOŽNOST: ÚPRAVA UPOMÍNEK V seznamu uložených upomínek nebo v kalendáři klepněte na požadovanou upomínku</p>	
<p>Upravte požadovanou položku upomínky</p>	
<p>Stiskněte</p>	
<p>2.4 MOŽNOST: SMAZÁNÍ UPOMÍNEK V seznamu uložených upomínek nebo v kalendáři klepněte na požadovanou upomínku</p>	
<p>Stiskněte</p>	
<p>Zvolte</p>	
<p>Stiskněte Událost je smazána</p>	





4.2.12 Tipy kuchaře nebo informace o programu

U většiny přednastavených programů jsou k dispozici krátké tipy a rady kuchaře k programu. Tyto tipy lze prohlížet nebo upravit dle vlastní potřeby a u vámi vytvořených programů je lze přidat.

4.2.12.1 Prohlížení tipů kuchaře

<p>1 V OBRAZOVCE S NÁHLEDEM PROGRAMU (OBRAZOVKA C) STISKNĚTE</p>	
<p>2 PŘEČTĚTE SI INFORMACE A VRAŤTE SE DO NÁHLEDU PROGRAMU</p>	

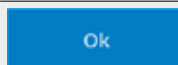
4.2.12.2 Úprava tipů kuchaře

<p>1 ZVOLTE PROGRAM, U KTERÉ SI PŘEJETE UPRAVIT TIPY KUČHAŘE A PODRŽTE JEJ DÉLE NEŽ 2 SEKUNDY</p>	
<p>2 Z NABÍDKY ZVOLTE</p>	
<p>3 STISKNĚTE</p>	
<p>4 STISKNĚTE</p>	


5 ZADEJTE INFORMACE NEBO TIPY K PROGRAMU



6 STISKNĚTE



4.2.12.3 Vytvoření tipů kuchaře u nového programu

Vytvoření tipů u nového programu viz  4.2.2/ krok 7.5

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 složitě 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 jakékoliv 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

1	VSTUPE DO REŽIMU EASY COOKING	
2	ZVOLTE KATEGORII POKRMU	
3	ZVOLTE ÚPRAVU POKRMU	
4	ZVOLTE VELIKOST POKRMU	
4.1	<p>MOŽNOST: ÚPRAVA TEPLoty</p> <p> Dle potřeby upravte posuvníkem hodnotu teploty; určujete tím propečenost povrchu pokrmu event. jeho vnitřní propečenost.</p>	
5	STISKNĚTE	
6	<p>ZOBRAZÍ SE NÁHLED PROGRAMU (obrazovka C)</p> <p>Všechny kroky programu se zobrazí na jedné obrazovce s možností rychlé editace nebo přidání dalšího kroku.</p>	
6.1	<p>MOŽNOST: ÚPRAVA PARAMETRŮ</p> <p> Po kliknutí na vybraný krok programu můžete dle potřeby upravit parametry stejně jako při práci s programy (obrazovky B, C).</p>	
7	STISKNĚTE	

4.4 MULTITASKING

Konvektomat Retigo Blue Vision umožňuje práci na více úrovních najednou bez toho, abyste 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

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

05 | EXTRAS

Skupina funkcí EXTRAS (tlačítko A10) obsahuje speciální varné programy pro moderní gastronomii, které vám umožní ještě lépe využít konvektomat pro neobvyklé postupy.

5.1 NÍZKOTEPLTNÍ PEČENÍ

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

5.1.1 Vaření v režimu Nízkoteplotní pečení

1 VSTUPE DO EXTRAS



2 STISKNĚTE



3 ZVOLTE VARNÝ REŽIM

3.1 MOŽNOST: VAŘENÍ PODLE ČASU



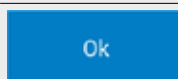
Zvolte druh pokrmu

Dle potřeby upravte posuvníkem hodnotu času, po kterou se má pokrm připravovat.



Hodnota teploty zvoleného druhu pokrmu je přednastavena napevno a nelze ji měnit.

Stiskněte



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

Spustte varný proces stisknutím



3.2 MOŽNOST: VAŘENÍ PODLE TEPLoty NA JEHLE



Stiskněte

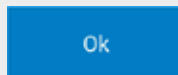


Zvolte druh pokrmu

Posuvníkem nastavte požadovanou konečnou teplotu v jádře potraviny



Stiskněte

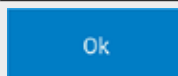


Zobrazí se náhled všech kroků programu (QUICKVIEW, obrazovka C)
Kliknutím na vybraný krok programu můžete dle potřeby upravit parametry stejně jako při práci s programy (obrazovky B, C).

Spustte varný proces stisknutím



*Pokud nemáte sondu v potravine, zobrazí se hlášení:
Zapíchněte vpichovací sondu
Po zapíchnutí sondy stiskněte*







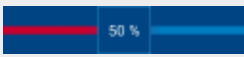








4 PO DOKONČENÍ VARNÉHO PROCESU ZVOLTE ČINNOST, KTEROU SI PŘEJETE POKRAČOVAT (obrazovka D)





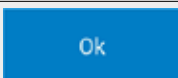
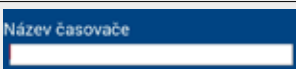
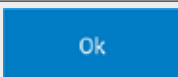




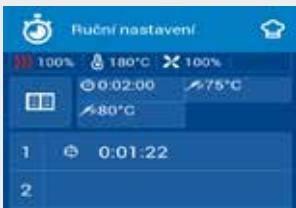
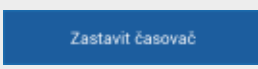

5.2 ČASOVÁNÍ ZÁSUVŮ

Funkce časování zásuvů umožňuje jednotlivým zásuvům, které připravujete ve stejném varném režimu (pára, horký vzduch nebo kombinace), přiřadit odlišné časy zpracování nebo odlišné koncové teploty v jádře potraviny.

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 zásuvům.

5.2.1 Vaření v režimu Časování zásuvů - Ruční nastavení

1	VSTUPE DO EXTRAS	
2	STISKNĚTE	
3	ZVOLTE RUČNÍ NASTAVENÍ	
4	ZVOLTE VARNÝ REŽIM	
5	PODLE VYBRANÉHO VARNÉHO REŽIMU ZVOLTE:	
5.1	Úroveň vlhkosti (□ 4/4.1, bod B2) v případě režimu Kombi	
5.2	Úroveň otevření klapky (□ 4/4.1, bod B3) v případě režimu Horký vzduch	
6	ZVOLTE VÝCHOZÍ TEPLOTU VARNÉHO PROSTORU	
7	ZVOLTE VÝCHOZÍ NASTAVENÍ VENTILÁTORU (□ 4/4.1, bod B6)	
8	STISKNĚTE	
9	NASTAVTE ČAS NEBO TEPLOTU NA JEHLÉ	
9.1	MOŽNOST: NASTAVENÍ ČASU Nastavte čas v pořadí Hodiny: Minuty: Sekundy, po jehož uplynutí se časovač ukončí	
	Stiskněte	
	Zadejte název časovače	
	Stiskněte	
9.1.1	MOŽNOST: PŘIDÁNÍ DALŠÍHO ČASOVAČE Pro přidání dalšího časovače opakujte bod 8-9	

9.1.2	MOŽNOST: SMAZÁNÍ ČASOVAČE U časovače, který chcete smazat, stiskněte	
	Zvolte možnost	
9.2	MOŽNOST: NASTAVENÍ TEPLoty NA JEHLE Stiskněte	
	Nastavte teplotu v jádře potraviny, po jejíž dosažení se časovač ukončí	
	Stiskněte	
	Zadejte název časovače	
	Stiskněte	
9.2.1	MOŽNOST: PŘIDÁNÍ DALŠÍ TEPLoty NA JEHLE Pro přidání další teploty na jehle opakujte bod 9.2.	
	<p><i>Konvektomat je standardně vybaven pouze jednou teplotní sondou. V tom případě musíte sondu nejdříve zapíchnout do potraviny, u které pravděpodobně dosáhnete cílovou teplotu dříve. Pak musíte sondu zapíchnout do dalšího pokrmu, jehož příprava bude trvat déle. Pro tyto účely je vhodnější vybavit konvektomat druhou teplotní sondou (volitelné příslušenství za příplatek). V případě použití dvou sond lze tedy s oběma vařit současně a pro každou z nich nastavit různou konečnou teplotu.</i></p>	
9.2.2	MOŽNOST: SMAZÁNÍ TEPLoty NA JEHLE U teploty, kterou chcete smazat, stiskněte	
	Zvolte možnost	
10 SPUSŤTE VARNÝ PROCES STISKNUTÍM		
		
11 PO PŘEDEHŘEVU SE ZOBRAZÍ OVLÁDACÍ OBRAZOVKA NASTAVENÉHO ČASOVÁNÍ ZÁSUVŮ		
	V našem příkladě je zobrazeno 6 prázdných zásuv, jeden časovač a dvě teploty na jehle. Počet zásuvů jde nastavit dle velikosti stroje v Uživatelském nastavení (6/6.1).	
12 ČASOVAČ, KTERÝ CHCETE UMÍSTIT DO NĚKTERÉHO ZÁSUVU, OZNAČTE KLEPNUTÍM		
	Zvolený časovač se zvýrazní.	
13 KLEPNĚTE DO JEDNOHO NEBO VÍCE ZÁSUVU, PRO KTERÉ CHCETE POUŽÍT ČASOVAČ		
	Časovač se přiřadí zvolenému zásuvu a automaticky se spustí. Jakmile je zásuv s časovačem ukončen, začne blikat a zazní zvukový signál.	
	Stejný postup použijte pro ostatní nastavené časovače.	
13.1	Klepněte na zásuv s časovačem, který chcete zastavit. Stiskněte	
13.2	MOŽNOST: UKONČENÍ PŘED UBĚHNUTÍM ČASU/DOSAŽENÍ TEPLoty Časovače v běhu a tím i kompletní varný proces můžete ukončit stisknutím	

5.2.2 Vaření v režimu Časování zásuvů - dle typu úpravy

1 VSTUPE DO EXTRAS



2 STISKNĚTE



3 ZVOLTE ÚPRAVU POKRMU



Základní parametry jako režim, vlhkost, teplota prostoru a nastavení ventilátoru jsou již přednastaveny. Lze je ale jednoduše změnit.



4 STISKNĚTE

Nastavte čas nebo teplotu na jehle dle postupu v předchozí kapitole, kroky 9 až 13.2



5.3 DALŠÍ FUNKCE EXTRAS

Skupina funkcí EXTRAS dále obsahuje tyto speciální programy:

Sous-vide

Moderní varná technologie, kdy do konvektomatu vkládáte pokrm zavakuovaný v sous vide sáčku.

Konfitování

Program je přednastavený pro úpravu potravin, zejména masa, dlouhým vařením v tuku při relativně nízké teplotě (110 °C).

Uzení

Pro tuto speciální úpravu je nezbytné doplňkové vybavení udrna Vision Smoker. Vyuzením dodáte pokrmu kouřové aroma dle druhu spalované dřevěné štěpky.

Sterilizace

Tato funkce vám umožní zavařování masa, zeleniny, ovoce, hotových jídel, džemů, marmelád nebo hub. Předpokladem je, že příslušnou potravinu vkládáte do konvektomatu ve vhodných nádobách (sklenicích, plechovkách) uzavřených doporučeným způsobem pro sterilizaci (zavařování).

Sušení

Program vhodný na klasické sušení ovoce, zeleniny či masa.

Regenerace a udržování

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

GOLDEN TOUCH

Kontrolované dokončování pokrmů zapékáním vysokou teplotou pro perfektní barvu a křupavost.

5.3 Použití dalších funkcí EXTRAS

1 VSTUPE DO EXTRAS



2 ZVOLTE POŽADOVANOU FUNKCI



3 ZVOLTE KATEGORII POKRMU



3.1 MOŽNOST: ÚPRAVA TEPLoty/ČASU

Dle potřeby upravte posuvníkem hodnotu teploty nebo času přípravy.



4 STISKNĚTE



5 ZOBRAZÍ SE NÁHLED PROGRAMU (QUICKVIEW)

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

5.1 MOŽNOST: ÚPRAVA PARAMETRŮ

Po kliknutí na vybraný krok programu můžete dle potřeby upravit parametry stejně jako při práci s programy (obrazovky B, C).


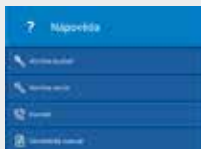


6 STISKNĚTE



06 | NÁPOVĚDA

Součástí hlavní obrazovky A je funkce Náповěda ve formě důležitých kontaktů a zjednodušeného návodu k obsluze konvektomatu. Kontakty využijete ve chvílích, kdy si nejste jisti některým postupem nebo potřebujete podrobnou radu zkušené osoby. Zjednodušený návod vám pak pomůže v situacích, kdy si potřebujete co nejrychleji osvěžit některý pracovní postup nebo nastavení konvektomatu.

<p>1 NA HLAVNÍ OBRAZOVCE STISKNĚTE</p>	
<p>2 ZVOLTE POŽADOVANOU POLOŽKU NÁPOVĚDY</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hot-line kuchaři: Obsahuje telefonní kontakty na zkušené kuchaře - Hot-line servis: Obsahuje kontakty na osoby, které vám poradí s nastavením konvektomatu nebo ve chvílích, kdy něco nefunguje tak, jak má. - Kontakt: Obsahuje kompletní kontaktní informace o výrobci konvektomatu. - Uživatelský manuál: Obsahuje zjednodušený popis všech základních funkcí konvektomatu a postupů práce. 	

07 | NASTAVENÍ

7.1 ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ

1. UŽIVATELSKÉ NASTAVENÍ



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

Datum a čas

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

Jazyk (Language)

Umožňuje nastavit jazyk systému.

Jednotky teploty

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

Zvuky

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

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

Displej

Umožňuje nastavit:

- Jas obrazovky - volí se posuvníkem. Výchozí nastavení je 100%.
- Spořič obrazovky - volíte povolení spořiče a čas, za který se konvektomat do režimu spořiče přepne v případě nečinnosti. Dále možností je zobrazení hodin a povolení Slideshow (spořič obrazovky ve formě obrázků).
- Schémata barev - nabízí volbu systémové barvy v celém menu. Možnosti jsou modrá, černá, červená a zelená. Výchozí nastavení je Modrá.

Vaření

Umožňuje nastavit různé předvolby 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“ .


• Předehřev

- Předehřev vždy aktivní (platí pro nastavení v Ručním režimu) Výchozí nastavení je „Zapnutý“ .

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

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

• Lišta režimů

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



• Přednastavené hodnoty

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

- Horký vzduch
- Kombinovaný režim
- Pára
- Regenerace na talíři
- Golden touch
- Cook & Hold

• Vypnutí po vaření

Povolit

Výchozí nastavení je vypnuto

Vypnutí po

Výchozí nastavení je 1 min

• Jednotky času

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

• Pokračovat ve vaření

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

Výchozí nastavení je „zapnuto“ .

• Funkce Learn

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

Výchozí nastavení je „vypnuto“ .

• Eco Logic

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

Výchozí nastavení je „zapnuto“ .

Časování zásuvů

- Počet zásuvů - zde je možné zvolit počet zobrazených zásuvů na ovládací obrazovce programu časování zásuvů (☰ 5/5.1). **Max. počet je 10 zásuvů.**
- Počet pozic na zásuv - každou zásuv můžete ještě rozdělit na pozice. Max. počet na jeden zásuv jsou 2 pozice.
- Zobrazit podobné programy – při vaření v režimu Časování zásuvů konvektomat automaticky nabízí další podobné programy, které lze připravovat současně. Výchozí nastavení je „Zapnuto“ .
- Lišta režimů - umožňuje nastavit, jaké varné režimy budou k dispozici v liště režimů při Časování zásuvů. Stisknutím symbolu ☰ lze přidat další režimy.
- Přednastavené hodnoty – pro zásuvy umožňuje úpravu základních parametrů, jako je vlhkost, čas, teplota jehly, teplota prostoru, rychlost ventilátoru pro následující funkce:
 - Horký vzduch
 - Kombinovaný režim
 - Pára
 - Regenerace na talíři



Mytí

• Mycí programy

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

• Vypnutí po mytí

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

Výchozí je „Povolit“

Vypnutí po; výchozí hodnota je „1 min“

Zámky

Umožňuje zabezpečení programů proti úpravě jejich zamknutím.

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

• Sady programů

Výchozí nastavení je „Vypnuto“ .

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

• Zámek zařízení

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

• Zámek běžícího programu

Výchozí nastavení je „Vypnuto“ .

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

• Zámek profilů

Výchozí nastavení je „Vypnuto“ .

Po aktivaci nebude možné provést žádnou změnu profilu.

• Zámek kalendáře

Výchozí nastavení je „Vypnuto“ .

Po aktivaci nebude možné provést změnu žádné z naplánovaných událostí nebo automatických startů.

2. KALENDÁŘ

Umožňuje vytvářet, prohlížet a upravovat naplánované události. Podrobný popis je uveden v kapitole 4.2.11.

3. INFO

Po stisknutí se zobrazí podrobnosti o konvektomatu a řídicím systému.

4. SERVIS

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

5. ZÁZNAMY O PROVOZU

Chyby

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

Záznam provozních událostí

Zobrazuje kompletní výpis všech provozních událostí.

Záznam HACCP

Umožňuje zobrazit kompletní výpis dat HACCP přímo na displeji.

6. USB DISK

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

• Ze zařízení na USB

- Programy – podrobný popis uložení programů je uveden v samostatné kapitole 7.1.1.
- Chyby - název souboru má formát „ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt“
- HACCP- název souboru má formát „HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp“
- Výpis provozních událostí - název souboru má formát „Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt“
- Nastavení - název souboru má formát „Oven_Blue Vision_0.zip“
- Další - nabídka není dostupná pro běžné uživatele, pouze pro servisní techniky se zvláštním heslem.

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

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

• Z USB do zařízení

- Programy – podrobný popis kopírování programů je uveden v samostatné kapitole 7.1.2.
- Melodie - pouze soubory ve formátu „*.wav“
- Další - nabídka není dostupná pro běžné uživatele, pouze pro servisní techniky se zvláštním heslem.

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

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



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

7.1.1 Uložení programů na USB disk

Chcete-li uložit položky konvektomatu na externí USB disk, postupujte následovně:

1 STISKNĚTE



2 STISKNĚTE

USB disk

3 STISKNĚTE

Ze zařízení do USB

4 ZOBRAZÍ SE HLÁŠKA

Připojte USB disk (1.2, bod 6)

Připojte USB disk.

5 ZOBRAZÍ SE HLÁŠKA

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

USB disk připojen.

5.1 MOŽNOST: ULOŽIT VŠECHNY

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

h Stiskněte

Uložit všechny

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

Zvolte jméno souboru

Programs_Blue Vision_355411808

Přednastavený nebo vámi zadaný název souboru potvrďte stisknutím

Ok

Zobrazí se průběh ukládání

Kopírování dat do souboru:

Programs_Blue
Vision_355411808(1).br2

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

Data byla úspěšně nahrána do souboru:

Programs_Blue
Vision_355411808(1).br2

Odpojte USB disk a stiskněte

← Zpět

5.2 MOŽNOST: ULOŽIT NĚKTERÉ

Umožňuje zvolit a uložit pouze vybrané programy nebo složky

h Stiskněte

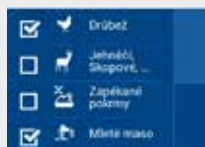
Uložit některé

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



5.2.1 MOŽNOST: ULOŽENÍ KOMPLETNÍCH SLOŽEK

Klepnutím na libovolná zaškrťovací políčka vyberete kompletní složku včetně programů uvnitř



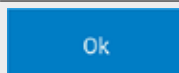
5.2.2 MOŽNOST: ULOŽENÍ KONKRÉTNÍCH PROGRAMŮ
Klepnutím na název složky se zobrazí nabídka všech programů, doplněná o zaškrťovací políčka.



Klepnutím na libovolná zaškrťovací políčka vyberete požadované programy



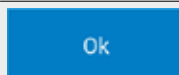
Po výběru složek nebo programů stiskněte



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



Přednastavený nebo vámi zadaný název souboru potvrďte stisknutím



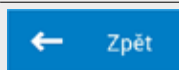
Zobrazí se průběh ukládání



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



Odpojte USB disk a stiskněte



7.1.2 Kopírování souborů z USB disku do zařízení

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

1 STISKNĚTE



2 STISKNĚTE

USB disk

3 STISKNĚTE

Z USB do zařízení

4 ZVOLTE

Programy

5 ZOBRAZÍ SE HLÁŠKA

Připojte USB disk (1.2, bod 6)

Připojte USB disk.

6 ZOBRAZÍ SE OBSAH USB DISKU



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

Programy

Moje nové programy.br2

Programs_Blue
Vision_329311706.br2

6.1 MOŽNOST: PŘEPSAT VŠECHNY

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



Stiskněte

Přepsat všechny



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

Zobrazí se průběh ukládání

Ukládání dat to zařízení

Po úspěšném uložení se zobrazí informativní hláška

Data byla úspěšně nahrána
do zařízení

Odpojte USB disk a stiskněte

← Zpět

6.2 MOŽNOST: PŘIDAT K PROGRAMŮM

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



Stiskněte

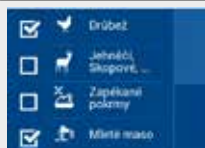
Přidat k programům

Zobrazí se nabídka složek s programy, doplněná o zaškrťovací políčka



6.2.1 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KOMPLETNÍCH SLOŽEK

Klepnutím na libovolná zaškrťovací políčka vyberete kompletní složku včetně programů uvnitř



6.2.2 MOŽNOST: PŘIDÁNÍ KONKRÉTNÍCH PROGRAMŮ
Klepnutím na název složky se zobrazí nabídka všech programů, doplněná o zaškrťovací políčka.

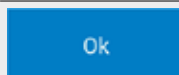


Klepnutím na libovolná zaškrťovací políčka vyberete požadované programy

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



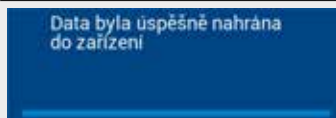
Po výběru složek nebo programů stiskněte



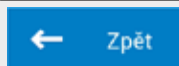
Zobrazí se průběh ukládání



Po úspěšném uložení se zobrazí informativní hláška



Odpojte USB disk a stiskněte



7.2 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.

7.2.1 Volba uloženého profilu

1 STISKNĚTE TLAČÍTKO A9



2 STISKNĚTE



3 ZVOLTE POŽADOVANÝ PROFIL

Stisknutím profil aktivujete a hlavní obrazovka se změní.

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

7.2.2 Vytvoření/úprava vlastního profilu

1 STISKNĚTE TLAČÍTKO A9



2 STISKNĚTE



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

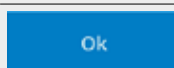
4.2 MOŽNOST: SMAZAT VŠECHNA TLAČÍTKA

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

4.3 MOŽNOST: ZMĚNIT POZADÍ

Systém Vám nabídne 11 barevných schémat hlavní obrazovky.

5 STISKNĚTE

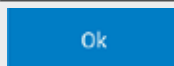


5.1 MOŽNOST: ULOŽIT JAKO NOVÝ PROFIL

Pokud jste změny provedli v Defaultním profilu, tak ty lze uložit vždy pouze jako nový profil. Samotný Defaultní profil nelze změnit. Zadejte jméno profilu a potvrďte.



Tímto je váš osobní profil vytvořen.



5.2 MOŽNOST: ULOŽIT PROFIL

Váš osobní profil se uloží s provedenými změnami pod stejným jménem.



Pokud si nepřejete změnu výchozího nebo osobního profilu(ů), nastavte jejich uzamčení dle kapitoly 7.1 ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ/ 1.UŽIVATELSKÉ NASTAVENÍ/Zámky.

08 | ÚDRŽBA

OBECNÉ POKYNY

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

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

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

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

K čištění zařízení se nesmí používat:

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

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

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



Před použitím zařízení nebo jeho údržbou se důkladně seznamte se všemi instrukcemi, zákazy a doporučeními uvedenými v kapitole BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE (viz. „Základní informace“, kap. 2 „Bezpečnostní instrukce“).

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

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

* platí pouze pro zařízení s bojlerem

8.1 DENNÍ ÚDRŽBA

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

MYTÍ VARNÉHO PROSTORU

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

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



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

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

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



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

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

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

Automatické programy mytí neslouží k čištění gastronádob a plechů!

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

ČIŠTĚNÍ TĚSNĚNÍ DVEŘÍ

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



ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH ČÁSTÍ

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

8.2 TÝDENNÍ ÚDRŽBA

ODVÁPŇENÍ VARNÉ KOMORY

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

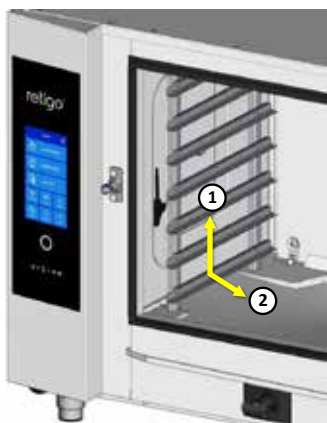


V případě, že ve varném prostoru dochází k výraznému zavápňení, nechte si ověřit aktuální složení vody, případně správnou funkci úpravny vody, pokud je taková zařízení předřazeno. Na škody způsobené vodou, která nesplňuje požadavky výrobce, nebo nedostačenou údržbou, se nevztahuje záruka!

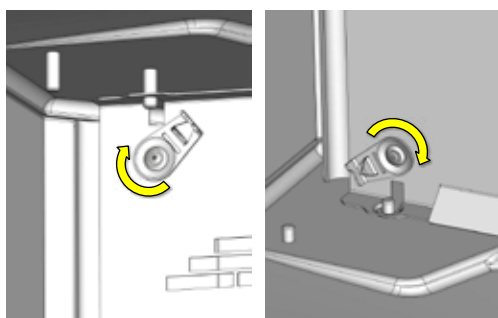
KONTROLA A ČIŠTĚNÍ PROSTORU ZA VNITŘNÍ STĚNOU

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

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



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



Tahem za levou stranu vnitřní stěnu otevřete.



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

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

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ PROSTORU ZA VNITŘNÍ STĚNOU

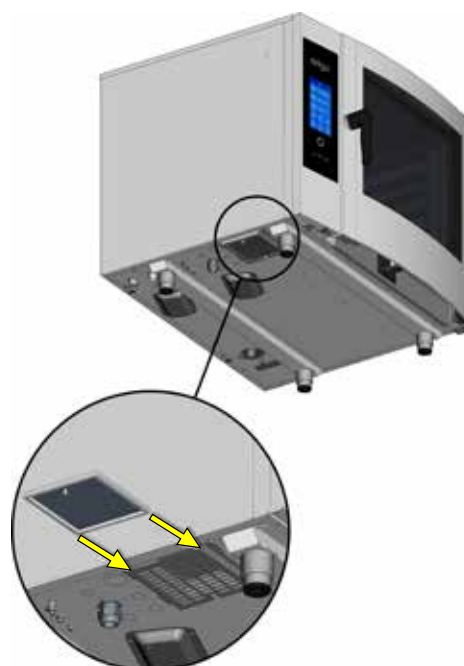


V ojedinělých případech může být i opakované automatické mytí a odvápnění neúčinné na silné znečištění prostoru za vnitřní stěnou. V takovém případě je nutné aplikovat čisticí prostředek (Manual Cleaner) nebo odvápnovací prostředek (Puron K) ručně dle následujícího postupu

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

ČIŠTĚNÍ FILTRU VZDUCHU

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



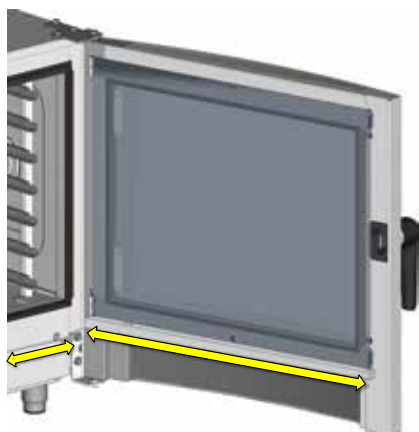
Filtr vysuňte směrem k bližší straně zařízení a důkladně ho umyjte saponátem nebo v myčce. Po umytí ho nechte dobře vyschnout.



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

ČIŠTĚNÍ DVEŘÍ, SKEL A ODTOKOVÉ VANIČKY

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



Odjistěte zámkové prvky vnitřního skla a sklo vyklepte.



5. Vyčistěte všechny skleněné plochy čistým hadříkem a čisticím prostředkem na sklo.
6. Skleněné plochy následně osušte suchým hadříkem.

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



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



8.3 POLOLETNÍ ÚDRŽBA

ODVÁPŇENÍ BOJLERU

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

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



Odvápnění bojleru smí provádět pouze autorizovaná servisní firma.

8.4 ROČNÍ ÚDRŽBA

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

09 | AUTOMATICKÉ MYTÍ

Konvektomat Blue Vision je vybaven systémem automatického mytí, který 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

9.1 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 (případně Manual Cleaner, Vision Descaler) nenese firma Retigo odpovědnost za případné škody a na takto vzniklé škody se nevztahuje záruka.
- Mycí prostředky uchovávejte mimo dosah dětí.
- Při manipulaci s mycím prostředkem dbejte všech zásad bezpečnosti práce s chemickými prostředky, zejména používejte ochranné pomůcky (především rukavice a ochranné brýle).
- Dodržujte pokyny vylepené na obalu mycího prostředku.
- 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 ze zařízení 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	POPIS	ČAS TRVÁNÍ *
	Oplach vodou - Oplach vlažnou vodou bez použití mycích prostředků.	14:53
	Expres mytí - Krátké mytí mírných znečištění.	33:39
	Základní mytí - Mytí mírných znečištění.	50:19
	Střední mytí - Mytí středních znečištění.	1:15:19
	Extra silné mytí - Mytí velmi silného znečištění.	1:48:39
	Odvápnění varného prostoru - Odstranění vodního kamene.	1:12:44

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

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

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

* oplach vodou je prováděn bez použití mycího prostředku

** pro odvápnění použijte prostředek Vision Descaler

9.2 SPUŠTĚNÍ MYTÍ

1 VSTUPE DO REŽIMU MYTÍ	
2 ZVOLTE VYHOVUJÍCÍ REŽIM	
3 PRO SPUŠTĚNÍ MYCÍHO PROGRAMU STISKNĚTE Vyčkejte na výzvu k vložení mycího prostředku	
PRO NÁVRAT DO SEZNAMU REŽIMŮ MYTÍ STISKNĚTE	

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 používán, 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.

10 | 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	Předeřev 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 dle příslušné vyhlášky v zemi provozovatele.

11 | 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. TSD-15-B-MAN-CZ_R04

ver. SW: 2.75