

I. Úvod návodu

Bezpečné používání zařízení

Konvektomaty **RETIGO VISION** byly navrženy a vyrobeny tak, aby splňovaly všechny mezinárodní bezpečnostní normy. Instalace neodpovídající pokynům k instalaci, nesprávné použití zařízení, nastavení, servis jakož i nesprávné čištění či případné změny v konvektomatu, které nejsou schváleny výrobcem mohou zapříčinit zranění případně i smrt.

Než začnete zařízení používat, **PŘEČTĚTE** si **DŮKLADNĚ** návod na obsluhu. Tento návod pečlivě uschovejte pro všechny uživatele zařízení a pro nové prostudování v budoucnu.

Ujistěte se, že elektrické připojení, připojení na vodu, jakož i připojení odpadního potrubí ze zařízení jsou provedena správně a v souladu s pokyny výrobce, uvedenými v kapitole „Transport a instalace“ technické dokumentace ke konvektomatům. Máte-li jakékoli pochyby ohledně instalace, provozu nebo bezpečnosti zařízení, poraďte se s Vaším dodavatelem zařízení.

Neodstraňujte žádné pevné kryty, hrozí nebezpečí poranění elektrickým napětím.

Nenechávejte zapnuté zařízení bez dozoru, pokud to v návodu není výslovně uvedeno.

Nepokračujte v provozování zařízení, jestliže máte sebemenší pochyby o jeho bezchybném fungování, případně je-li jakkoli poškozeno ihned jej vypněte, odpojte jej od přívodu elektřiny, zastavte přívod vody a poraďte se s Vaším dodavatelem zařízení.

Nikdy nedopustíte aby kdokoli, kdo není oprávněn používat toto zařízení a nebyl seznámen s jeho funkcí, manipuloval se zařízením, prováděl na něm údržbu či jiné činnosti odporující jeho použití. Takováto neodborná činnost může mít za následek poranění, případně znehodnocení zařízení.

Vždy dodržujte zásady práce s elektrickým zařízením.



Tento symbol znamená, že je firma Retigo s.r.o. oprávněna podle zákona 477/2001Sb, (94/62/ES) používat ochrannou známku Zelený bod, tzn. že v ceně výrobku jsou zahrnuty náklady spojené s likvidací obalového materiálu.

Po ukončení životnosti zařízení prodejte plechové díly sběrným surovinám, sklo uložte do sběrných kontejnerů. Sklokeramickou izolaci a díly elektro odevzdejte specializované firmě, která je oprávněna k nakládání a k likvidaci příslušných odpadů.

Vážení zákazníci,

blahopřejeme Vám k zakoupení nového konvektomatu **RETIGO VISION**. Firma Retigo s.r.o. si velmi váží Vašeho rozhodnutí a věří, že s pomocí tohoto zařízení dosáhnete vždy vynikajících výsledků při realizaci Vašich nápadů v každodenní praxi. Používáním vašeho nového zařízení docílíte vysoké kvality připravovaného jídla a Vaši hosté se k Vám budou rádi vracet.

Váš nový konvektomat **RETIGO VISION** vznikl spojením dlouholetých zkušeností nejlepších kuchařů, nejnovějších poznatků vědy a moderní technologie. Díky intuitivnímu ovládní, množství přednastavených programů a jedinečné funkci „Easy cooking“ dosáhnete prakticky ihned optimálních výsledků vaření bez nutnosti zdlouhavého studia technologie a postupů při přípravě potravin.

Samozřejmostí je však možnost tvorby vlastních programů, s nemezeným počtem kroků, které lze uložit a třídít dle Vašich zvyklostí a požadavků. Přehledné menu Vám pak nabídne výběr jak Vašich oblíbených receptů, tak i nejčastěji Vámi používaných programů vaření.

Konvektomaty **RETIGO VISION** disponují inteligentním systémem kontroly právě probíhajících procesů, s možností, kdykoliv zasáhnout do aktuální technologie. S pomocí zabudované funkce „Nauč se a zapamatuj“ si lze Vámi změněný postup vaření uložit pod novým názvem a využít jej při další přípravě stejného produktu.

Firma Retigo s. r. o. věří, že Vám nový konvektomat **RETIGO VISION** přinese maximální pohodu při každodenní práci a nové možnosti při přípravě jídel. K tomu přispívá i záruční doba, která je vyznačena v servisní knížce a v záručním listě. Požadujte proto její důsledné potvrzení firmou, která Vám Váš nový konvektomat instaluje. Ze záruky jsou vyloučeny škody a provozní poruchy, vzniklé chybou obsluhou, nevěnování pozornosti tomuto návodu na obsluhu, použitím agresivních chemických mycích prostředků a nesprávným čištěním zařízení. Dále jsou ze záruky vyloučeny závady vzniklé nevhodnou instalací, která není v souladu s doporučením výrobce, věcně nesprávnými opravami, jakož i závady, které byly způsobeny cizím zásahem nebo zásahem vyšší moci.

Abyste od samého počátku práce s konvektomatem **RETIGO VISION** měli dobré výsledky, chceme Vám tímto návodem na obsluhu poskytnout potřebné informace a dobré rady pro bezproblémovou práci. Pro plné využití možností Vašeho **RETIGO VISION** doporučujeme pečlivě si návod na obsluhu prostudovat, dříve než konvektomat začnete plně využívat.

Firma Retigo s.r.o. Vám přeje hodně radosti při používání konvektomatu **RETIGO VISION**.

OBSAH

I.	Úvod návodu	1
II.	Bezpečnostní upozornění	5
III.	Základní informace	6
IV.	Základní popis zařízení	8
V.	Charakteristika zařízení	9
VI.	Ovládací panel	10
VII.	Základní popis ovládacího panelu	10
VIII.	Význam ovládacích tlačítek na panelu	10
IX.	Význam ikon na dotykovém displeji	11
X.	Manuální režim	13
XI.	Programy	18
XII.	Easy cooking	25
XIII.	Automatické mytí	27
XIV.	Extras	29
XV.	Nastavení	32
XVI.	Nápověda	34
XVII.	Údržba	35
XVIII.	Tabulka chyb	39

II. Bezpečnostní upozornění



pečlivě prostudujte tento návod na obsluhu



zařízení smí používat pouze kvalifikovaná a vyškolená obsluha



zajistěte pravidelné školení obsluhy zařízení. Zabráníte tím možným pracovním úrazům a poškození zařízení



zařízení se smí používat pouze pro přípravu jídel a v souladu s návodem. Každé jiné použití je v rozporu s jeho určením a je považováno za nebezpečné



zkontrolujte před použitím varný prostor konvektomatu. Zbytky potravin jakož i neodstraněné čisticí prostředky, případně jiné předměty odstraňte a varný prostor důkladně propláchněte ruční sprchou



pevné zbytky potravin odstraňte vyjmutím z varné komory, nikdy je nesplachujte do odpadu konvektomatu



čisticí prostředky a prostředky k odvápnění je dovoleno používat pouze v souladu předpisem v tomto návodu a za dodržení návodu k jednotlivým prostředkům



tlačítka ovládacího panelu je dovoleno používat výlučně s použitím prstů ruky. Použitím ostrých, špičatých či jiných předmětů k ovládní konvektomatu zaniká nárok na záruku zařízení.



neblokuje ventilační otvory konvektomatu věcmi, zejména neodkládejte na konvektomat gastronádoby, látkové a jiné předměty. Zajistěte volný odvod páry z ventilačních otvorů nad konvektomat



zajistěte, aby na zařízení nekapala nebo nestříkala voda a neodkládejte na něj předměty naplněné vodou



nepokládejte na zařízení ani do jeho blízkosti zdroje otevřeného ohně



Z bezpečnostních důvodů nesnímejte pevné kryty ani se nesnažte dostat do zařízení. Přístroj neobsahuje žádné součásti, se kterými by mohl manipulovat uživatel. Opravu jakýchkoli závad a údržbu nad rámec popsaný v tomto návodu, přenechejte kvalifikovaným servisním technikům.

Všeobecná upozornění



do blízkosti konvektomatu neinstalujte žádné tepelné zdroje (fritézy, grily, sporáky, varné stoličky ...)



teplota vnějšího skla dveří může dosáhnout teploty vyšší než 60 °C



při delším nepoužívání konvektomatu uzavřete přívod vody a vypněte elektrické napájení



po ukončení práce, např. přes noc, nechejte dveře konvektomatu pootevřené



jsou-li gastronádoby naplněny tekutinou více než ze tří čtvrtin, je nutná zvýšená opatrnost při manipulaci s nimi a při vytahování. Takto naplněné gastronádoby umísťujte v konvektomatu pouze do zásuvů, do kterých můžete vidět. V jiném případě může dojít k opaření obsluhy. Dbejte zvýšené pozornosti při vytahování horkých gastronádob s jakýmkoli obsahem!



Pozor! Při práci s konvektomatem dbejte na skutečnost, že gastronádoby, varné vložky a rošty mohou být horké – nebezpečí popálení



Pozor! Při práci konvektomatu se vyvíjí horká pára – nebezpečí opaření

III. Základní informace

Zapnutí/Vypnutí konvektomatu

Konvektomat je uzpůsoben pro trvalé připojení k elektrické síti. Odpojení a připojení elektrické energie proveďte vypnutím externího hlavního vypínače.

Vypínač slouží k vypínání a zapínání přístroje (při uvedení do provozu, opravách, instalaci a také k nouzovému vypnutí přístroje.) **Musí být vždy snadno dostupný!**

Předehřev bojleru

(jen pro konvektomaty s bojlerem)

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

Otevření/zavření dveří

Dveře konvektomatu jsou opatřeny zavíracím mechanismem umožňujícím otevírání pravou i levou rukou. Pohybem kliky do stran je západka dveří uvolněna a dveře lze otevřít tahem za kliku. V okamžiku otevření dveří dojde, z bezpečnostních důvodů, automaticky k vypnutí topení a k rychlému zastavení ventilátoru pro omezení úniku páry z varného prostoru. Dveře lehce přotevřete a teprve po chvíli je otevřete zcela pro zabránění možného opaření horkou párou. Zavření dveří provedete tlakem na kliku (přibouchnutím)



nebudou-li dveře správně zavřeny a konvektomat bude ve stavu „START“, objeví se výzva k zavření dveří.



Manipulace s gastronádobami

- jsou-li gastronádoby naplněny tekutinou více než ze tří čtvrtin, je nutná zvýšená opatrnost při manipulaci s nimi a při vytahování. Takto naplněné gastronádoby umísťujte v konvektomatu pouze do zásuvů, do kterých můžete vidět. V jiném případě může dojít k opaření obsluhy. Dbejte zvýšené pozornosti při vytahování horkých gastronádob s jakýmkoli obsahem!

Zavážecí vozík

- platí pro modely konvektomatů 2011, 1221

- Vozík po nájezdu do konvektomatu musíte 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 zajíždění 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.
- Není dovoleno používat konvektomat bez zavážecího vozíku pro běžnou práci a automatické mytí!

Vpichovací sonda

Vpichovací sonda slouží pro kontrolu teploty uvnitř zpracovávané potraviny a dále k řízení varného procesu při šetrném způsobu úpravy potravin.

- sondu používejte pouze k vpichování do potravin
- nezapichujte sondu do zmrzlých potravin. Hrozí její zlomení!
- přívodní kabel k vpichovací sondě nikdy násilně neohýbejte
- nevytahujte sondu z potraviny tahem za přívodní kabel
- vpichovací sondu umístěte do potraviny tak, aby se neopírala o sklo dveří
- vpichovací sonda může být horká – používejte ochranné rukavice
- vytáhněte vpichovací sondu z potraviny dříve než potraviny vyjmete z konvektomatu a umístěte ji do držáku sondy
- není-li sonda používána, umístěte ji do držáku sondy



- vpichovací sondu nikdy nenechávejte viset mimo varný prostor komory – hrozí přivření do dveří a její poškození!

Zchlazení varného prostoru

Pro rychlé zchlazení varného prostoru slouží funkce „Chlazení“ v sekci „Extras“



Nikdy nepoužívejte pro ochlazení komory ruční sprchu, pokud je teplota ve varné komoře vyšší než 90 °C – hrozí destrukce vnitřního skla dveří !

Ruční sprcha

Ruční sprcha slouží pro spláchnutí vnitřního prostoru varné komory, k dochlazení varné komory na nízkou teplotu a k případným pomocným činnostem v konvektomatu (podlévání ...)



Ruční sprcha je funkční pouze při otevřených dveřích konvektomatu



Nikdy nestříkejte vodu z ruční sprchy na horké sklo dveří – hrozí destrukce skla



Ruční sprchu po použití odkládejte vždy do držáku sprchy.

Čištění konvektomatu

Konvektomat je nutné pravidelně čistit (viz kapitola „Čištění konvektomatu“)

Při čištění je nutné dbát těchto zásad:

- používejte jen čisticí prostředky doporučené výrobcem konvektomatu
- dodržujte pokyny uvedené v návodu k čisticím prostředkům
- nikdy neaplikujte čisticí prostředky na horký nerezový povrch – hrozí jeho narušení a následné zbarvení. **Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!**
- po ukončení ručního mytí vždy důkladně opláchněte vnitřní prostor varné komory ruční sprchou od mycích prostředků. V opačném případě hrozí, při dalším použití konvektomatu na vysoké teploty, narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!
- konvektomat nikdy nečistěte pomocí kyselin, ani je nenechávejte v blízkosti konvektomatu – hrozí poškození nerezového povrchu
- nepoužívejte čisticí prostředky na bázi písku ani hrubozrnné čisticí prostředky
- nepoužívejte mechanické předměty na čištění konvektomatu (drátěnky, škrabky, nože)
- nemýjte konvektomat pomocí zařízení pracující s vysokým tlakem vody
- po umytí varné komory nechejte dveře pootevřeny



Při čištění konvektomatu používejte vždy ochranné pomůcky a předepsaný pracovní oděv (rukavice, brýle, masku)! Chráněte své zdraví!



Při nedostatečném čištění konvektomatu dochází k ukládání vrstev tuků na stěnách komory, který se může při vysokých teplotách vznítit. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!

Opravy poruch

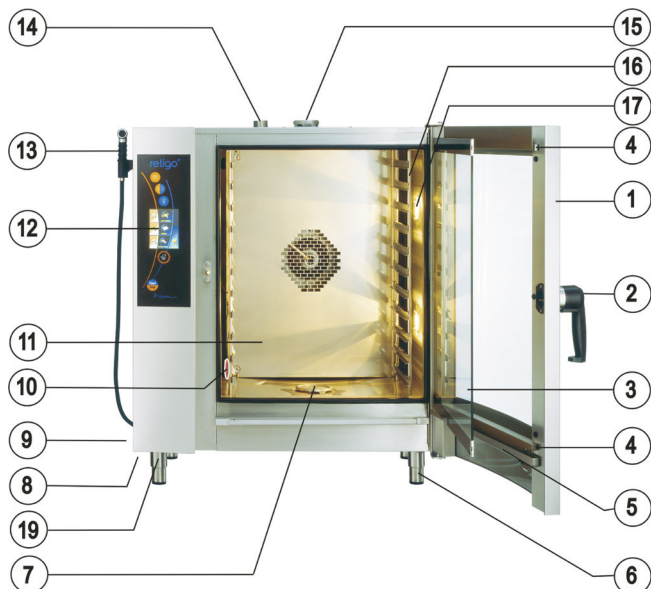
Poruchy konvektomatu smí opravovat pouze autorizovaný servis, vyškolený a certifikovaný výrobcem.

V případě neodborného zásahu neautorizovaným servisem není možné uplatňovat záruku!

Kontrola a údržba

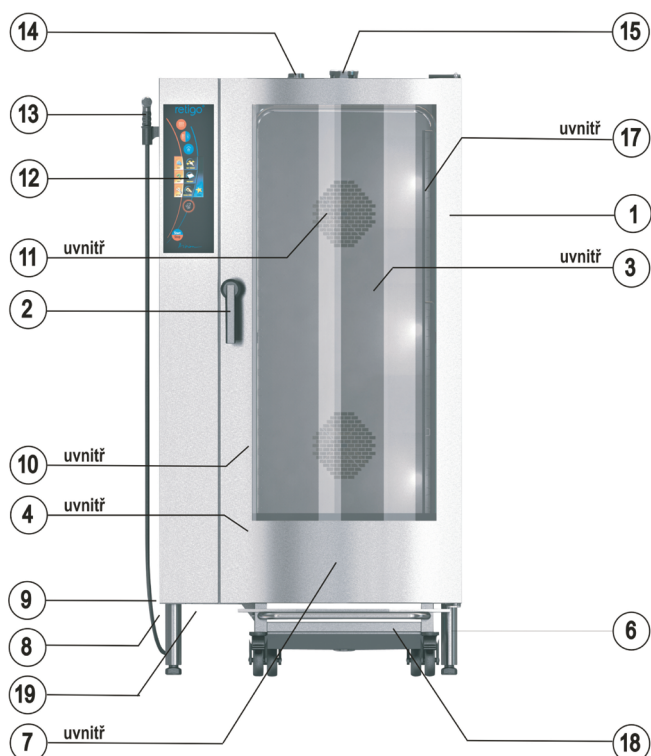
Pro bezpečný a bezporuchový provoz konvektomatu je nutné zabezpečit minimálně jednou ročně kontrolní prohlídku konvektomatu a příslušenství autorizovaným servisem (viz. kapitola „Údržba“).

IV. Základní popis zařízení



Konvektomat typu 623, 611, 1011

1. dveře konvektomatu s dvojitým sklem
2. klika dveří s integrovanou západkou
3. vnitřní otevírací sklo dveří
4. západky pro uchycení vnitřního skla
5. vanička pro odkapávání vody z vnitřního skla s automatickým vypouštěním
6. nohy výškově stavitelné
7. krytka odpadu
8. vzduchový a prachový filtr
9. boční kryt
10. vpichovací sonda
11. vnitřní odklopná stěna před ventilátorem
12. ovládací panel konvektomatu
13. ruční sprcha
14. odvětrávací komínky
15. řízená a bezpečnostní klapka pro odvod přebytečné páry
16. žebříky pro gastronádoby
17. osvětlení vnitřního prostoru konvektomatu
18. zavážecí vozí (konvektomaty 1221, 2011)
19. USB konektor



Konvektomat typu 1221, 2011

Typový štítek konvektomatu je umístěn na pravé boční straně, nahoře. Kopie typového štítku je umístěna uvnitř zařízení, na levé straně. Na typovém štítku je uveden výrobce zařízení, technické údaje o zařízení, tj. typ a model zařízení, výrobní číslo, rok výroby, důležité údaje o typu napájení, příkonu, hmotnosti a krytí proti vodě. Dále jsou na typovém štítku značky CE a EŠČ, udávající, že výrobek splňuje všechny požadavky norem ČSN, EN, IEC a nařízení vlády.



Typový štítek konvektomatu RPE0611IA

V. Charakteristika zařízení

RETIGO VISION je univerzální zařízení pro přípravu jídel. Umožňuje připravit kompletní menu. V konvektomatu RETIGO VISION lze provádět všechny druhy tepelných úprav pokrmu jako je pečení, smažení, grilování, dušení, vaření v páře, vaření při nízkých teplotách, nízkoteplotní pečení přes noc. Výhodou je zpracování potravin s minimálním množstvím vody a tuků, s vyloučením přenosu pachů při souběžné přípravě jídel, zachování vitamínů a minerálů, velké úspory energie, vody, místa a času. Díky možnosti řízení vlhkosti ve varném prostoru jsou značné úspory na váze zpracované potraviny.

Dále je možné konvektomat použít jako kynárnu, k zavařování a sušení ovoce nebo na jiné technologické postupy. Všechny tyto režimy jsou programovatelné a proces potom probíhá nezávisle na obsluze. Výhodou je možnost použití teplotní sondy pro potraviny, které jsou citlivější na překročení teploty (rostbíf).

Vhodným užitím tohoto zařízení lze ušetřit místo i čas, které bychom jinak potřebovali při užití jednoúčelových zařízení pro jednotlivé výrobní procesy.

Tepelná úprava potravin probíhá ve varném prostoru, kde díky ventilátoru rovnoměrně cirkuluje horký vzduch. V průběhu procesu lze vzduch zvlhčovat vyvíjením páry. Vlhkost je řízena automaticky dle nastavené hodnoty a provozu. V parním provozu je vlhkost nastavena na 100 %, v kombinovaném provozu je volitelná.

Všechny procesy jsou řízeny automaticky mikropočítačem, zabudovaným v řídicím systému konvektomatu.

Samotné vaření může probíhat třemi různými způsoby:

- Pro méně zkušené uživatele je ideální volbou použití systému EASY COOKING (snadné vaření), který vám sám doporučí a nastaví vhodnou technologii podle druhu pokrmu, který potřebujete uvařit. EASY COOKING obsahuje technologii, která byla vytvořena týmem odborných kuchařů firmy Retigo a zahrnuje všechny druhy úprav pokrmů, které lze v konvektomatu dělat.
- Další možností je používat přednastavené programy nebo si vytvořit svoje vlastní. Do paměti konvektomatu lze uložit až 1000 programů (receptů), které se mohou skládat až z 20 kroků. Pro každý krok lze nastavit jiné parametry a jiný varný režim. Výhodou programů je, že celý varný proces a přepínání jednotlivých kroků pak probíhá zcela automaticky a při zachování stejných vstupních podmínek lze pokaždé docílit stejně kvalitního výsledku.
- Poslední možností je nastavit všechny parametry vaření ručně v manuálním režimu. Tuto možnost by měl využívat pouze zkušený uživatel, který chce mít parametry varného procesu nastaveny přesně dle svých požadavků.

Přednosti

- racionální příprava jídel
- zachování vitamínů, minerálních látek, stopových prvků a chuťových vlastností
- redukce ztrát na váze
- zpracování s minimálním množstvím vody a tuku

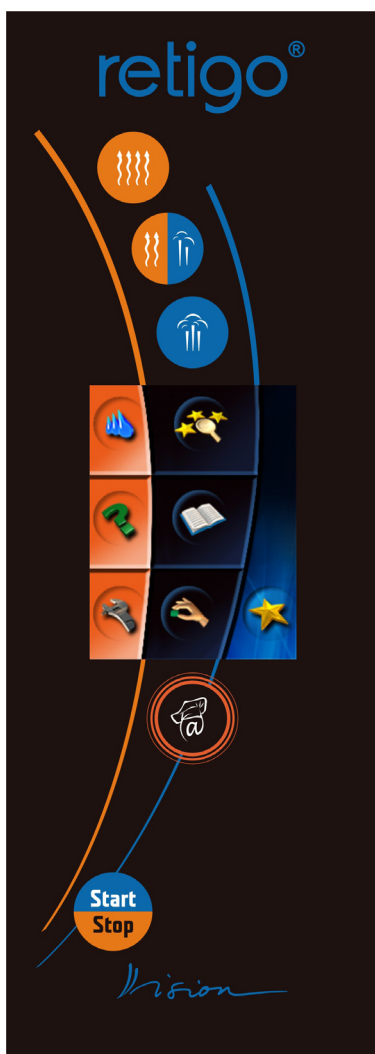
- žádný přenos pachů a vůní při souběžné přípravě jídel
- úspora energie, vody, tuků a času oproti klasickým technologiím
- vyvíjení páry bojlerem se samočisticí automatikou, případně pomocí nástřikové technologie (voda je přiváděná na ventilátor a rozprávena na topné tělesa).
- hygienický varný prostor
- obousměrné otáčení ventilátoru zajistí dokonalou rovnoměrnost
- přístroj je řízen mikropočítačem s pamětí
- uchování naprogramovaných údajů
- dokonalé osvětlení vnitřního prostoru - halogenové osvětlení s automatikou vypnutí světla po 2 minutách
- automatické bezpečnostní řízení se servisním diagnostickým systémem
- průběžná regulace teploty kondenzátu (max. 60°C)
- akustická signalizace při ukončení programu
- zabudovaná sprcha k čištění vnitřního prostoru konvektomatu
- panoramatické dveře s dvojitým sklem
- teplotní sonda
- záznam dat HACCP
- možnost analýzy dat HACCP na PC
- možnost tvorby a archivace programů na PC

VI. Ovládací panel

Konvektomat je vybaven dotykovým ovládacím panelem. Jednotlivé funkce jsou voleny jednoduchým způsobem - jemným „klepnutím“ na požadovaný symbol na displeji, nebo na příslušné tlačítko požadovného režimu úpravy jídel.

VII. Základní popis ovládacího panelu

V horní části panelu, nad displejem, se nachází tři tlačítka pro volbu varného režimu a v části pod displejem jsou umístěna tlačítka „VISION AGENT“ a „START/STOP“.



ovládací panel konvektomatu

VIII. Význam ovládacích tlačítek na panelu



Tlačítko režimu „Horký vzduch“

po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto :

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

Ukončení varného procesu po uplynutí nastaveného času. Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1min. - 23hod 59min. Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30 - 300°C.



Tlačítko režimu „Horký vzduch s párou“

po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto:

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

Ukončení varného procesu po uplynutí nastaveného času. Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1min - 23hod 59min. Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30 - 300°C



Tlačítko režimu „Vaření v páře“

po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto :

Doba přípravy	30min.
Teplota prostoru	99°C
Vlhkost	100%

Ukončení varného procesu po uplynutí nastaveného času. Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1min - 23hod 59min. Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30 - 130°C



Tlačítko režimu „VISION AGENT“

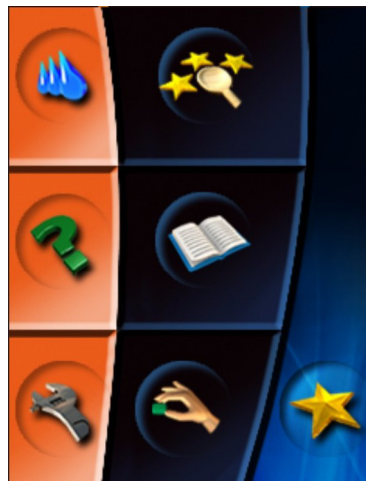
slouží k zobrazení nápovědy k činnosti, která je prováděna na ovládacím panelu. „Vision agent“ vysvětlí právě probíhající akci, případně poradí s dalšími možnými kroky.



Tlačítko „START/STOP“

slouží ke spuštění a zastavení varného režimu.

IX. Význam ikon na dotykovém displeji



Základní zobrazení po zapnutí



Ikona „Manuální nastavení“

umožní manuální nastavení a změnu parametrů varného procesu (čas, teplota, vlhkost, teplota jádra, speciální funkce).



Ikona „Programy“

umožní výběr přednastavených programů, tvorbu vlastních programů a jejich zařazení do kategorií, zobrazení a výběr posledních deseti používaných programů, vytvoření kategorie oblíbených programů.



Ikona „Easy cooking“

umožní výběr vhodné technologie podle druhu pokrmu, který chcete uvařit. Easy Cooking je technologie vytvořená týmem odborných kuchařů firmy Retigo.



Ikona „Automatické mytí“

umožní výběr ze čtyř programů pro automatické mytí konvektomatu.



Ikona „Nápověda“

zobrazí uživatelský manuál pro použití konvektomatu.



Ikona „**Servis**“

umožní výběr servisních funkcí konvektomatu (nastavení času/data, zvuků, přístup pro servisní techniky).



Ikona „**Speciální funkce**“

umožní nastavení speciálních funkcí práce konvektomatu.



Ikona „**Nastavení teploty**“

umožní nastavení teploty varného procesu v rozsahu povoleném jednotlivými režimy.



Ikona „**Nastavení teploty jádra**“

umožní nastavení teploty jádra při kterém dojde k ukončení varného procesu (30 - 110°C).



Ikona „**Extras**“

umožní přístup ke speciálním funkcím konvektomatu, např. zobrazení dat HACCP konkrétního varného procesu.



Ikona „**Nastavení času**“

umožní nastavení času varného procesu v rozsahu 1min. - 23hod 59min.



Ikona „**Otáčky ventilátoru normální**“

nastaví rychlost otáčení motoru na běžnou hodnotu.



Ikona „**Otáčky ventilátoru zvýšené**“

nastaví rychlost otáčení ventilátoru o 20% nad běžnou hodnotu.



Ikona „**Otáčky ventilátoru snižené - 1/4**“

nastaví rychlost otáčení ventilátoru na 25% běžné hodnoty.



Ikona „**Otáčky ventilátoru snižené - 1/2**“

nastaví rychlost otáčení ventilátoru na 50% běžné hodnoty.



Ikona „**Otáčky ventilátoru snižené - 3/4**“

nastaví rychlost otáčení ventilátoru na 75% běžné hodnoty.



Ikona „**Taktování ventilátoru**“

nastaví speciální režim otáčení ventilátoru pro šetrné pečení, případně udržování potravin na výdejní teplotě.



Ikona „**Klapka**“

umožní otevření nebo zavření klapky v případě nutnosti odvětrání varného prostoru od přebytečné vlhkosti.



Ikona „**Předehřev/Chlazení konvektomatu**“

zvolí režim automatického předehřevu komory před pečením, případně automatického zchlazení komory v případě příliš vysoké počáteční teploty.



Ikona „**Poloviční výkon**“

zvolí režim poloviční spotřeby energie.



Ikona „**Potvrzení volby**“

potvrdí zvolenou funkci nebo navolené parametry varného procesu



Ikona „**Zrušení volby**“

zruší zvolenou funkci nebo navolené parametry a vrátí volbu o krok zpět.



Ikona „**Nastavení položky**“

umožní krokování po řádcích ve zvolené funkci nebo zvyšování numerické hodnoty nastavovaných parametrů.



Ikona „Nastavení položky“

umožní krokování po řádcích ve zvolené funkci nebo snižování numerické hodnoty nastavovaných parametrů.



Ikona „Mazání položky“

vymaže nastavenou hodnotu, např. při volbě času a teploty varného procesu.



Ikona „Nastavení vlhkosti“

umožní nastavit požadovanou vlhkost při varném procesu v režimu „Horký vzduch s párou“.



Ikona „Vision“

vrátí obrazovku z režimu manuálního nastavení do základního zobrazení.

X. Manuální režim

Tento režim zvolíte v případě, pokud nechcete využít možnosti volby „Easy Cooking“ (snadné vaření), případně použít přednastavené programy ve volbě „Kuchařka“. Zvolení ručního režimu umožní kreativně vytvořit vlastní postup, který, po ukončení varného procesu, pokud jste spokojeni s výsledkem, lze uložit jako nově vytvořený program.

Manuální režim lze zvolit dvěma způsoby:

a) stiskem kteréhokoli tlačítka volby režimu



Hodnoty TEPLOTA, ČAS a OTÁČKY VENTILÁTORU se přednastaví na základní hodnoty.

Režim „Horký vzduch“



Režim „Horký vzduch s párou“



Režim „Vaření v páře“



Příklad nastavení varného procesu na:

Režim	<i>Horký vzduch s párou</i>
Čas	<i>2 hod. 30. min.</i>
Teplota	<i>145 °C</i>
Vlhkost	<i>65 %</i>
Rychlost ventilátoru	<i>Otáčky ventilátoru snižené – ¾“</i>
Přehřev	<i>ANO</i>



Jestliže přednastavené parametry vyhovují požadovaným hodnotám pro přípravu konkrétní potraviny, zahájíme tlačítkem



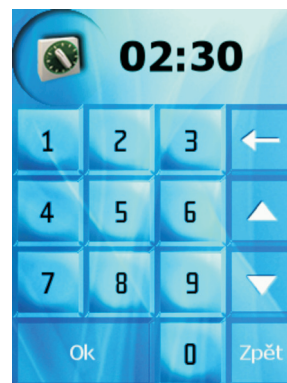
varný proces. Stejným tlačítkem můžeme proces kdykoli ukončit.

b) stiskem ikony pro manuální ovládání zvolíte možnost úpravy parametrů podle vlastních požadavků

Pro všechny tři varné režimy platí stejný postup, jak přednastavené hodnoty upravit dle vlastních potřeb a postupů !!

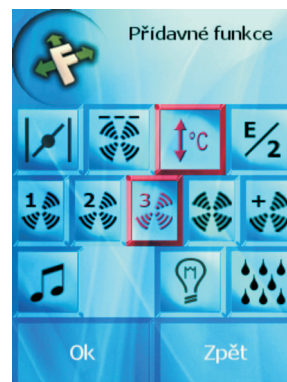


1. Zvolíte požadovaný čas úpravy, volbu potvrdíte tlačítkem „OK“.



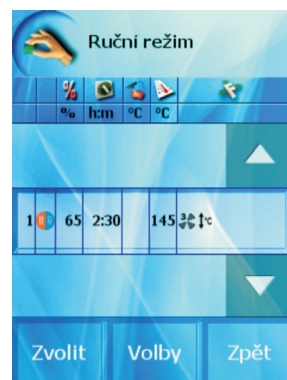
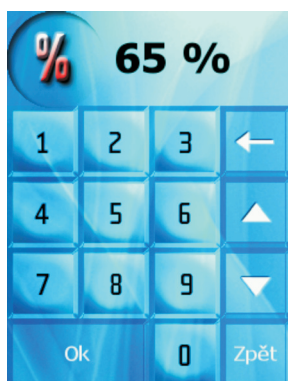
2. Zvolíte požadovanou teplotu úpravy, volbu potvrdíte tlačítkem „OK“





3. Zvolíte režim „Horký vzduch s párou“ můžete nastavit také hodnotu vlhkosti ve varné komoře:

5. Kontrolu nastavení provedete stiskem tlačítka



Poznámka: při nastavení režimu „Horký vzduch“ a „Vaření v páře“ není nastavení hodnoty vlhkosti dostupné.

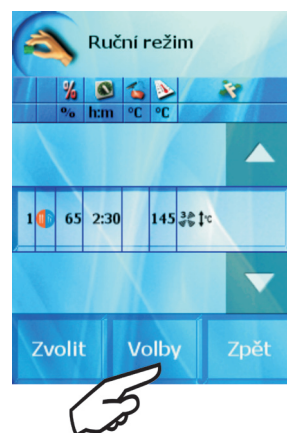
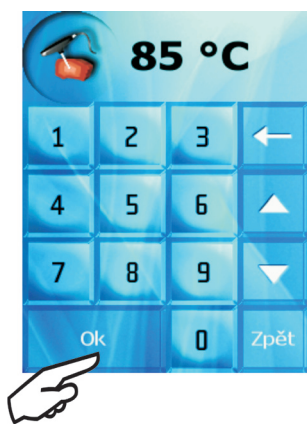
Tlačítkem  zahájíte varný proces.

4. Zvolíte dodatečné funkce „Otáčky ventilátoru snižené-3/4“ a „Předehřev“:

c) řízení varného procesu pomocí vpichovací sondy

zvolíte v případě, že požadujete ukončení varného procesu při dosažení nastavené teploty v potravíně. Nastavení této teploty provedte stejným způsobem jako nastavení teploty ve varné komoře (viz. bod 2)





2.2 Stisknete položku „Přidat krok“ případně vyberete položku „Přidat krok“ pomocí šipek a stisknete „Zvolit“

d) další možnosti nastavení v manuálním režimu

1. úprava nastavených parametrů během varného procesu

V případě, že je nutné upravit parametry varného procesu, který již probíhá, stisknete příslušné tlačítko (Čas, Teplota, Teplota na jehle, Funkce) a upravíte parametry podle momentálních potřeb a stisknete tlačítko OK. Varný proces bude pokračovat podle nově zadaných hodnot.

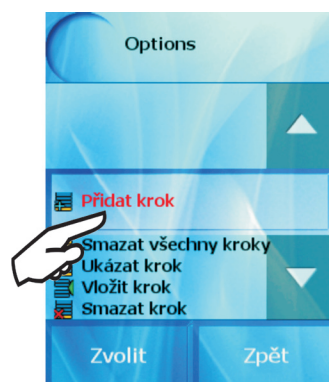
2. doplnění nastaveného procesu o další kroky

Pokud požadujete, aby měl varný proces více kroků, je možné další kroky doplnit tak, aby byla potravina zpracována šetrným způsobem a výsledek byl přesně dle Vašich očekávání.

Příklad: za původně nastavené parametry (viz. bod b / 1 – 4) chceme doplnit další krok s těmito hodnotami:

Režim	Horký vzduch
Čas	15 min.
Teplota	200 °C
Rychlost ventilátoru	Otáčky ventilátoru – normální

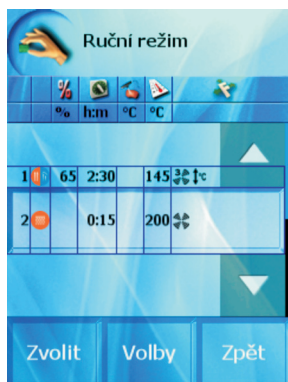
2.1 Stisknete tlačítko „Kontrola“ a vyberete funkci „Volby“



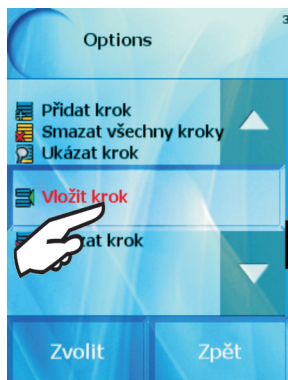
2.3 Nastavíte požadované hodnoty druhého kroku obvyklým způsobem a stisknete tlačítko „Zvolit“



Zobrazí se aktuální nastavení všech kroků a parametrů varného procesu.



Nyní můžete pokračovat v zadávání dalších kroků, vložit nebo smazat krok, případně upravit Vámi zadané parametry jednotlivých kroků



Nabídku „Options“ můžete kdykoli opustit pomocí tlačítka „Zpět“

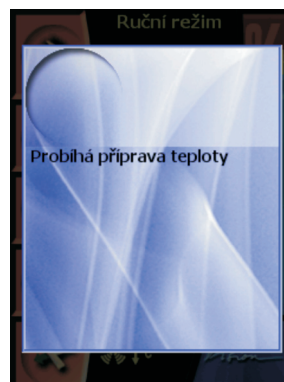
Na základní obrazovce se zobrazí aktuální krok a počet zadaných kroků varného technologického procesu



Tlačítkem zahájíme varný proces.



Pokud byla zvolena funkce „Předehřev/Zchlazení“, vyhodnotí konvektomat nejdříve, jaká je teplota vnitřního prostoru. Jestliže je teplota nižší než požadovaná, předehřeje se konvektomat na teplotu, která je o 25% vyšší než teplota nastavená a po jejím dosažení vyzve konvektomat zvukovou signalizací a nápisem k vložení potraviny. Pokud je teplota vyšší než požadovaná, zchladí konvektomat vnitřní prostor na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vyzve zvukovou signalizací a nápisem k vložení potraviny.



Po vložení gastronádob s potravinou a po zavření dveří **automaticky** začíná vlastní varný proces podle aktuálního nastavení parametrů a již **není potřeba stisknout tlačítko „START“**

e) Ukončení manuálního ovládání a návrat zpět do základního menu

Následuje po dokončení varného procesu automaticky, po uplynutí nastaveného času, případně dosažení nastavené teploty při použití teplotní sondy nebo po stisku ikony pro ukončení



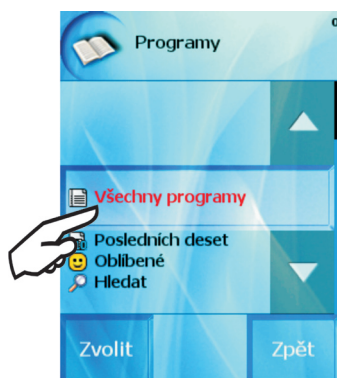
f) Zápis ukončeného varného procesu do programů

Jste-li s výsledkem varného procesu spokojeni a předpokládáte jeho opakování se stejnými parametry nastavení, máte možnost zapsat kroky a parametry právě ukončeného varného procesu jako nový program.

Po ukončení varného procesu se objeví výzva k uložení nového programu. Pokud se tak rozhodnete, potvrdíte volbu „Ulož jako program“.



Systém Vám nabídne volbu „**Programy**“



Do vybrané skupiny můžete nyní vložit Vámi vytvořený program, případně můžeme pomocí tlačítka „**Zvolit**“ vytvořit skupinu vlastní - postup je podrobně popsán v kapitole „Programování“

Jestliže se rozhodnete nevyužít možnosti uložit proces jako program, stisknete tlačítko „**Zpět**“.

Jestliže nebudou parametry a kroky varného procesu uloženy jako program, budou při novém zadání manuálního režimu nebo po vypnutí konvektomatu ztraceny!

XI. Programy

Konvektomaty řady **RETIGO Vision** nabízí možnost využít řadu přednastavených programů pro přípravu velkého množství pokrmů. Odborní kuchaři firmy Retigo pro Vás připravili typické recepty pro přípravu jídel tak, aby byly splněny všechny požadavky na kvalitu, hygienickou nezávadnost a normy **HACCP**.

Při tvorbě programů byl rovněž kladen velký důraz na to, aby byly maximálně využity možnosti konvektomatu, zohledněna maximální výtěžnost a výsledná kvalita pokrmů.

Tým odborných kuchařů firmy Retigo se nechal inspirovat poznatky z každodenní praxe kuchařek a kuchařů v gastronomických provozech a vytvořil skupiny programů, které obsáhnou převážnou většinu běžných potřeb všech typů gastronomických zařízení tak, aby obsluha konvektomatu byla co nejjednodušší.

Velkou předností konvektomatů Retigo je možnost úpravy přednastavených programů tak, aby výsledný produkt vyhověl typu gastronomického zařízení, národnostním, krajovým a místním zvyklostem a především vkusu a zkušenosti kuchařů.

Samozřejmostí konvektomatů Retigo je možnost vytvoření vlastních programů, jejich následná úprava s maximálním využitím možností konvektomatu, zařazení vytvořených programů do typických skupin tak, aby byla maximálně využita zkušenost, invence a kreativita kuchařů při vytváření gastronomických a kulinářských specialit. Je pouze na fantazii a zkušenost kuchaře, jakou technologii zvolí, kolik kroků programu využije a jaké funkce konvektomatu použije.

Tvorba programů není omezena počtem kroků a umožní použití všech dostupných funkcí a postupů. Pro vytvořené programy lze definovat typické skupiny pokrmů, kam lze programy uložit, libovolně je přesouvat, mazat a případně upravit a doplnit o další kroky.

Je také možné uložit nejčastěji používané programy do nabídky „**Oblíbené**“ a využít tak možnosti rychlého přístupu k nejdůležitějším a nejoblíbenějším programům.

Výhodná je rovněž nabídka „**Posledních deset**“, kam se pro Vás ukládá deset, naposledy požitých programů, k rychlému použití v každodenní praxi.

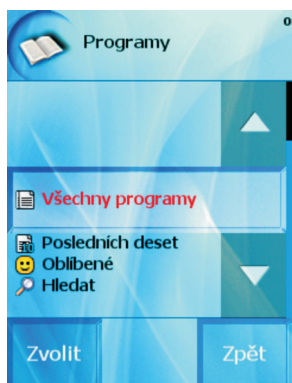
Nabídka „**Programy**“ Vám umožní využít konvektomat v maximální možné míře, s vysokým komfortem ovládní a umožní, aby výsledné produkty byly opakovaně v nejvyšší kvalitě.

Použití sekce programy

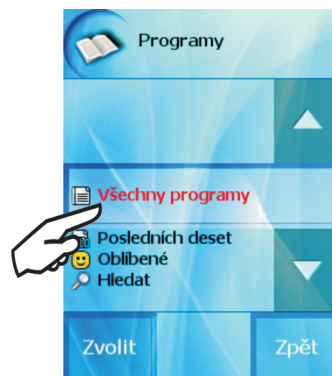
V základní nabídce stisknete tlačítko „PROGRAMY“



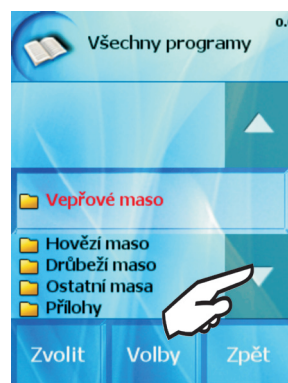
Na obrazovce se objeví základní nabídka sekce „Programy“, kterou můžete využít pro rychlé zadávání připravených a vytvořených receptů:



1. Volba „Všechny programy“

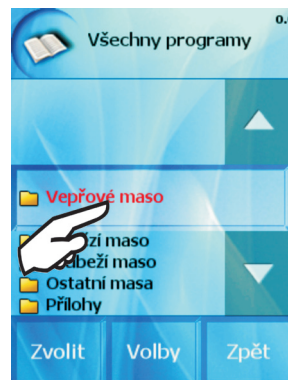


Po stisku tohoto tlačítka se zobrazí nabídka skupin (složek) pokrmů, ve kterých jsou rozříděny jednotlivé programy. Skupiny se mohou lišit dle typu pokrmů nebo způsobu úpravy.



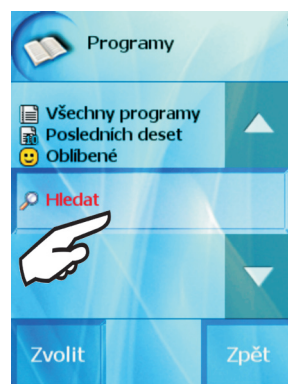
Zvolíte-li například skupinu „Vepřová masa“

- Nabídka „**Všechny programy**“ - umožní využít přednastavené programy, které jsou řazeny chronologicky podle typických skupin potravin, případně způsobu jejich přípravy
- Nabídka „**Posledních 10**“ - v této nabídce je uchováno posledních deset použitých varných procesů, které si konvektomat automaticky pamatuje. Může to být váš vlastní program, technologie Easy Cooking nebo i ruční režim.
- Nabídka „**Oblíbené**“ - do této složky lze uložit Vaše oblíbené recepty pro jejich rychlý výběr
- Nabídka „**Hledat**“ - usnadní vyhledávání receptů podle jejich názvu a umožní snadný výběr s pomocí intuitivního vyhledávače



získáte nabídku všech programů uložených v této složce.

Po stisku vybraného receptu (případně tlačítka „Zvolit“) dojde k nastavení vybraného programu. V této chvíli je možné stisknout tlačítko „Start“ a odstartovat zvolený varný proces.



Znáte-li název programu, můžete jej napsat podobným způsobem jako při psaní zpráv SMS v mobilních telefonech.

Opakovaným stiskem příslušného tlačítka volíte požadovaný znak. Krátka pauza mezi volbou posune kurzor na další posici pro volbu názvu.

Stejným způsobem můžeme vybírat programy i z nabídky „Posledních 10“ a „Oblíbené“.

Pomocí funkce **Quick View** lze zobrazit všechny kroky daného programu a zkontrolovat tak nastavené parametry.

Jednotlivé kroky a nastavení parametrů programu lze zobrazit pomocí tlačítka „Programy“



Stiskem tlačítka „OK“ získáme výběr všech programů, které začínají zadaným názvem. Tlačítka ◀ a ▶ slouží k přesunu kurzoru a tlačítko ← k mazání znaku.

Můžete také využít možnosti zadat jen část názvu programu a pomocník vyhledávání nám nabídne všechny programy, které začínají stejnými písmeny.



2. Volba „Hledat“

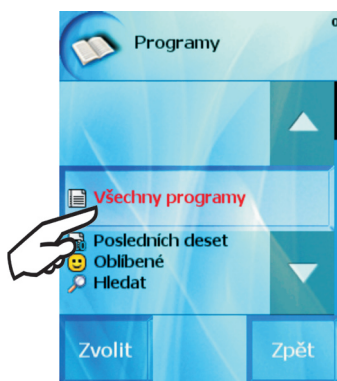
Pro rychlé vyhledávání ve velkém množství programů lze využít nabízenou funkci „Hledat“

Výběr a volba programu je stejný jako v předcházející kapitole.

a) zadejte název programu stejným postupem jako v odstavci 2. „Hledat“ a stisknete „OK“

3. Tvorba vlastních programů

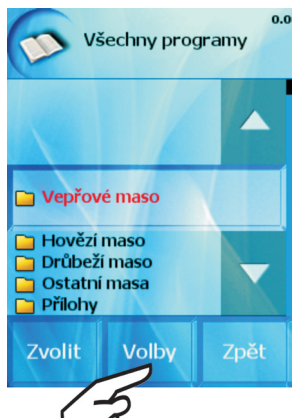
Chcete-li vytvořit vlastní program, zvolíme v sekci „Programy“ oddíl „Všechny programy“



b) zadejte technologii 1. kroku

způsob nastavení je podrobně popsán v kapitole „Manuální režim“.

následně vyberete nabídku „Volby“



po zadání parametrů 1. kroku budete vyzváni k zadání dalšího kroku.

Z nabídky „Volby“ stisknete tlačítko „Přidat program“

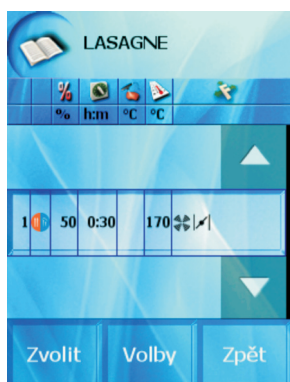


V případě, že chcete pokračovat v tvorbě programu dalším krokem, stisknete tlačítko „Ano“ a zadejte další krok programu. Pokud

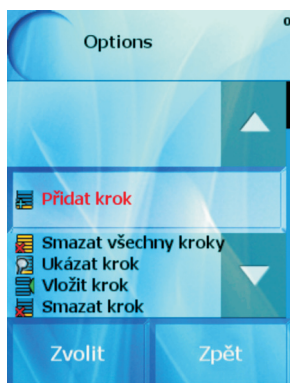
nevyžadujete další krok, stiskneme tlačítko „Ne“.

c) kontrola vytvořeného programu

Funkce „Quick View“ vám umožní zobrazit všechny kroky daného programu a zkontrolovat tak nastavené parametry.



V případě, že souhlasíte se zvoleným nastavením, stiskněte tlačítko „Zvolit“. V opačném případě zvolte volbu „Volby“ a vyberte jednu z nabízených možností



- Přidat krok - pomocí této volby lze přidat nový krok programu za již vytvořené kroky

- Smazat všechny kroky - použití této volby je podmíněno potvrzením

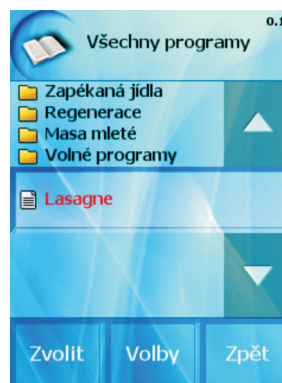


- Ukázat krok - zobrazí aktuálně vybraný krok
- Vložit krok - tímto příkazem vytvoříte nový krok, který bude zařazen (vložen) před předem zvolený krok (např. nový krok 2 před krok 3)



- Smazat krok - vymaže vybraný krok a přidělí nové číslo zbývajícím krokům

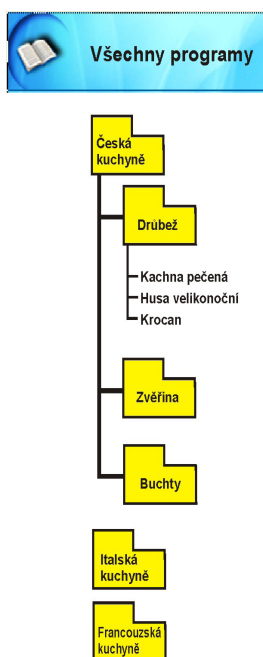
Program, který jsme vytvořili výše uvedeným způsobem, bude zařazen v základní nabídce „Programy“ jako samostatný program, za skupiny programů



4. Další možnosti sekce „Programy“

Pro pohodlnější práci s programy lze vytvořené programy organizovat do skupin, podle typu zpracovávaných potravin, technologie zpracování atd. Můžeme si vytvořit vlastní organizaci a strukturu skupin tak, aby orientace a volba programů byla pohodlná a co nejpřehlednější.

Příklad možné struktury:

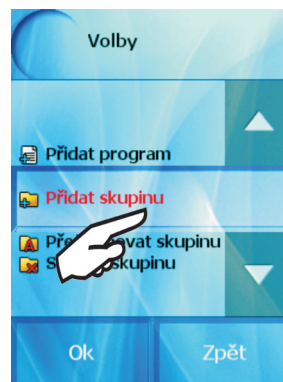


Můžete rovněž použít již nahrané skupiny, případně přejmenovat či vymazat skupinu kterou již nebudete využívat.

Přístup k sekci organizování skupin zvolíme pomocí „Programy“ / „Všechny programy“ / „Volby“



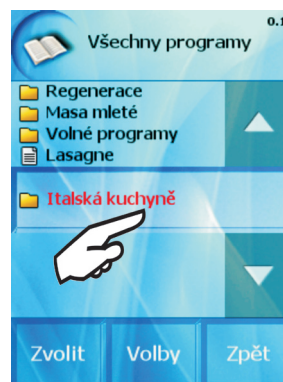
Zvolíte nabídku „Přidat skupinu“



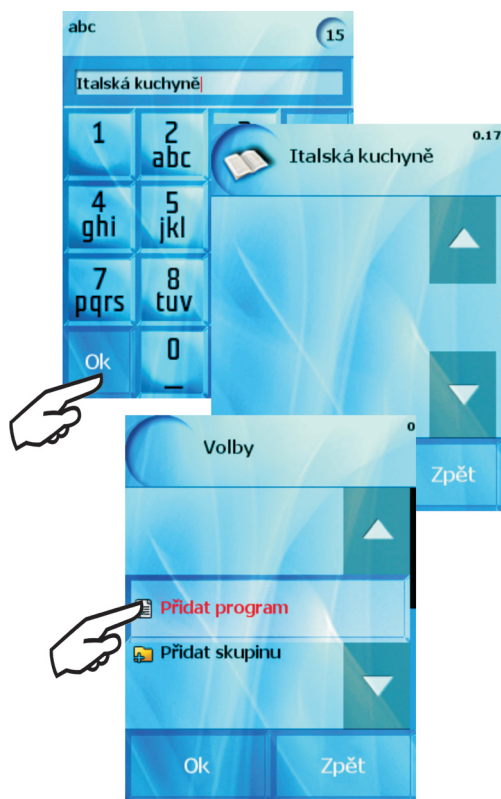
Konvektomat Vám nabídne možnost zapsání názvu skupiny



Název skupiny zapíšete stejným způsobem jako název programu.



Po stisku „Zvolit“ bude právě vytvořená skupina zařazena na konec seznamu skupin



Jestliže se rozhodnete pro vymazání programů nebo skupin



budete vyzváni k potvrzení této volby, aby nedošlo k nechtěnému smazání důležitých receptů.



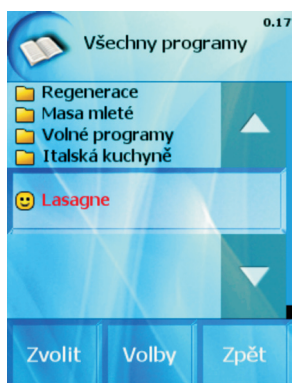
Do této nové podskupiny můžete následně přidávat programy dle svých vlastních potřeb, přidávat nové podskupiny případně mazat, přejmenovávat programy atd., dle aktuální nabídky.

Vybrané programy ze skupin, které jste si vytvořili sami, případně předinstalované programy lze pomocí volby



zařadit do speciální složky „Oblíbené“ v základní nabídce „Programy“.

Takto vybrané programy budou označeny speciální ikonou 😊



XII. Easy cooking

Konvektomaty **RETIGO VISION** Vám nabízí unikátní technologii Easy Cooking (snadné vaření) s jejíž pomocí i méně zkušený kuchař dokáže dosáhnout skvělých výsledků. Již 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. Tato technologie byla připravena týmem odborných kuchařů firmy Retigo, a na rozdíl od ostatních systémů, plně zohledňuje specifika české kuchyně.

Obsluha v modulu „**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 nás.

Samozřejmostí je to, že v každé fázi můžete do varného procesu vstoupit a upravit nabízené parametry tak, aby výsledek odpovídal Vaším představám.

Jestliže jste s výsledným produktem maximálně spokojeni, je možné uložit si zvolenou technologii mezi své oblíbené programy a kdykoliv ji použít pro dosažení stejné kvalitního výsledku.

Použití EASY COOKING

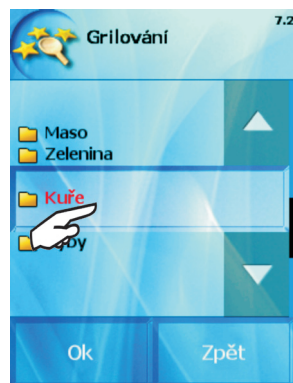
Pro výběr této volby stiskněte tlačítko „**Easy cooking**“



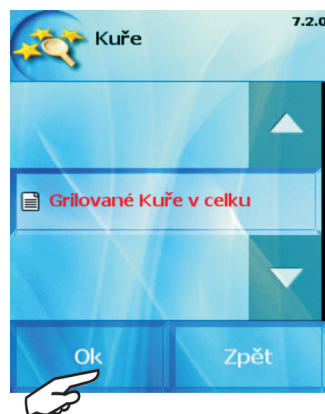
Z nabídky zvolte požadovaný druh pokrmu nebo technologie (např. „Grilování“)



V dalším kroku zvolte požadovaný druh pokrmu (např. „Kuře“)



a vyberte konkrétní produkt.



Nyní Vám konvektomat zobrazí parametry nastavení teploty na jádře a teploty ve varné komoře, při kterých bude proces ukončen. Pokud s těmito parametry souhlasíte, stiskněte tlačítko „**OK**“ a konvektomat nastaví takto zvolenou technologii pro použití.



Jestliže požadujete jiné nastavení koncových parametrů, (např. tmavší a křupavější kůrčičku grilovaného kuřete) vyberte požadovanou teplotu v červeném poli displeje (1) (levá strana pro teplotu ve varné komoře, pravá strana pro teplotu na jehle). Pro jemné nastavení použijte šipky pro zvyšování/snižování teploty (2).



Při ukládání programu postupujeme stejným způsobem jaký je popsán v kapitole „Programy“

S takto nastavenými parametry lze nyní spustit varný proces tlačítkem „Start“.



Samozřejmostí při práci s konvektomaty Retigo je možnost úpravy všech nastavených parametrů během spuštěného varného procesu. Stiskem příslušného tlačítka (Čas, Teplota atd.) můžete vybrané hodnoty změnit a konvektomat bude nadále pokračovat se změněnými parametry.

Uložení vlastních parametrů „Easy cooking“

Jestliže jste v některém kroku změnil parametry nastavení, nabídne konvektomat, po ukončení varného procesu, možnost uložení takto upraveného programu do sekce „Programy“.



XIII. Automatické mytí

Konvektomaty **RETIGO-VISION** jsou vybaveny systémem automatického mytí **ACTIVE CLEANING**, který Vám zajistí, že Váš konvektomat bude vždy perfektně hygienicky čistý. Pravidelné používání systému automatického mytí šetří Váš čas a navíc výrazně přispívá k prodloužení životnosti stroje.

Veškerá činnost, věnovaná mytí konvektomatu se omezí na:

- výběr vhodného programu mytí podle stupně znečištění
- aplikaci mycího prostředku
- start programu mytí

Systém automatického mytí „Active cleaning“

Pro automatické mytí je nutné použít mycí prostředek „retigo® - active cleaning“ v jednorázovém balení. Obal je opatřen bezpečnostní pojiskou.



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 originální „retigo® - active cleaning“ 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 a práce s chemickými prostředky, zejména používejte ochranné pomůcky (především rukavice a ochranné brýle).
- Dodržujte pokyny vylepené na obalu mycího prostředku.
- Čistící prostředek nesmí v žádném případě přijít do přímého kontaktu s pokožkou, nesmí zasáhnout oči a ústa.
- Nikdy neotevírejte dveře konvektomatu během zpuštěného programu mytí – nebezpečí zasažení mycí chemikálií.
- Před mytím vyjměte všechny gastronádoby
- Dodržujte pokyny, které konvektomat zobrazuje na displeji.
- Po aplikaci čistícího prostředku nenechávejte obal od čistící-

ho prostředku v prostoru varné komory

- Nikdy nesypejte čistící prostředek na horký povrch konvektomatu – 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 uložených tuků ve varném prostoru konvektomatu.

Použití programu „Mytí“

Program automatického mytí konvektomatu spustíme stiskem tlačítka „MYTÍ“



Konvektomat nabídne čtyři programy na mytí.



Použití jednotlivých programů se řídí stupněm znečištění varné komory – viz tabulka „Programy mytí“

Tabulka „Programy mytí“

Volba programu	Popis	Mycí	Čas trvání
Oplach vodou	Vymytí varného prostoru vlažnou vodou bez použití mycích prostředků	Ne	2,5 min.
Základní mytí	Mytí mírných znečištění bez připálených tuků	Ano 1 ks	18 min.

Volba programu	Popis	Mycí	Čas trvání
Střední mytí	Mytí středních znečištění po použití pečení, grilování při vyšších teplotách	Ano 1 ks	32 min.
Extra silné mytí	Mytí silných znečištění, silné zapečených tuků po pečení a grilování po několikanásobném použití konvektomatu	Ano 2 ks	37 min.



Program mytí lze přerušit pouze u zvoleného stupně „Oplach vodou“ a v případě, že ještě nebyl aplikován mycí prostředek. Po aplikaci mycí chemie již nelze zvolený program přerušit a musí být bezpodmínečně dokončen.

Po zvolení mycího programu se zkontroluje, zda teplota ve varné komoře konvektomatu není příliš vysoká. Je-li teplota vyšší než 80°C, započne proces automatického chlazení varné komory. Na tuto skutečnost upozorní konvektomat informačním hlášením



Jestliže teplota nepřekročí 80°C nebo bylo dokončeno chlazení komory, vyzve Vás konvektomat k aplikaci mycího prostředku



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

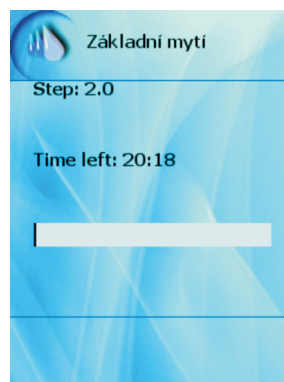
Pro aplikaci prostředku postupujte tímto způsobem:

- odstraňte bezpečnostní pojistku víčka balení
- vysypejte celý obsah balení na víčko odpadu na dně varné komory



- zavřete dveře konvektomatu

Zvolený program se automaticky zpustí 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 na ukončené mytí. Konvektomat je nyní připraven k novému použití.



Po ukončeném čištění zkontrolujte varný prosor. Případné zbytky čistícího prostředku odstraňte důkladným oplachem ruční sprchou nebo umytím vodou.

Nebude-li konvektomat po mytí opětovně používán doporučujeme nechat otevřené dveře (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.

XIV. Extras

Sekce „Extras“ poskytuje přístup ke speciálním funkcím konvektomatu, např. umožní předehřát nebo zchladit konvektomat na předem zadanou hodnotu. Tyto funkce je vhodné využít v případě, že technologický proces, který chcete použít nedovoluje začínat z teplot, které jsou aktuálně ve varné komoře.

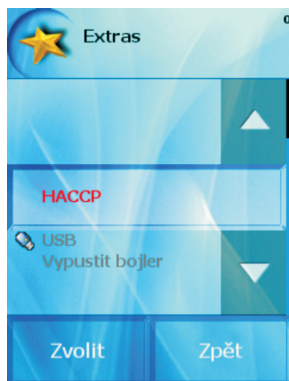
Sekce „Extras“ dále poskytuje přístup k USB portu konvektomatu pro archivaci nebo nahrávání programů, případně umožní zobrazení dat HACCP pro kontrolu varných procesů.



Sekci „Extras“ zvolíte stiskem tlačítka



Konvektomat nabídne funkce:



a) volba „HACCP“

Během varného procesu, při požití Ručního režimu/Programy/ Easy cooking, jsou průběžně zaznamenávány hodnoty času, teploty, teploty vpichovací sondy a další důležité informace o právě probíhajících událostech. Tyto hodnoty si můžete, v přehledné formě, zobrazit na displeji konvektomatu.

Po stisku tlačítka „HACCP“ máte možnost výběru jednotlivých technologických procesů, seřazených dle data a času.

HACCP	
Apr 20 2008	14:45:01
Apr 20 2008	14:45:44
Apr 20 2008	14:45:20
Apr 20 2008	14:56:02
Apr 20 2008	14:58:07
Apr 20 2008	06:32:43
Apr 20 2008	13:41:19
Apr 21 2008	14:52:51
Apr 21 2008	14:53:38

Potvrzením vybraného řádku se zobrazí podrobný přehled o technologickém procesu.

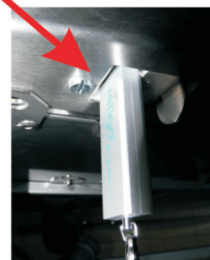
Combi oven: DA611
Serial number: 12345678
Date: May 22 2008
Time: 01:04:05
Program name: Manueller Betrie
0:00:00 46°C 44°C
0:01:00 65°C 53°C
0:02:00 104°C 70°C
0:03:00 135°C 91°C
0:03:20 Stop

b) volba „USB“

S pomocí této funkce je možné zálohovat vybrané položky na externí USB zařízení (Flash disk), případně nahrávat data zpět do konvektomatu.



Tato funkce bude aktivní pouze v případě, že v konektoru USB bude zasunuto USB zařízení např. Flash disk, který obsahuje příslušná data nebo na který chcete data zálohovat.



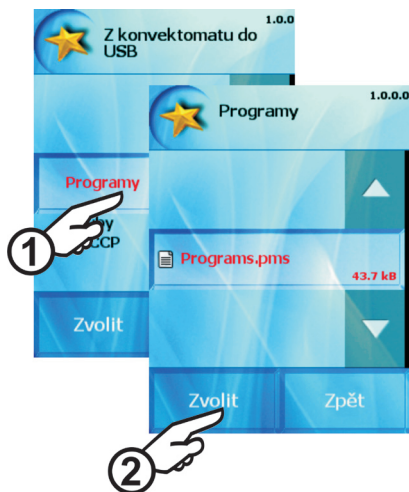
Po zasunutí USB zařízení nabídne konvektomat tyto funkce:



1. Nahrávání dat z konvektomatu do USB

Pomocí této volby můžeme archivovat:

- a) „Programy“, které se uloží pod názvem „Programs.pns“

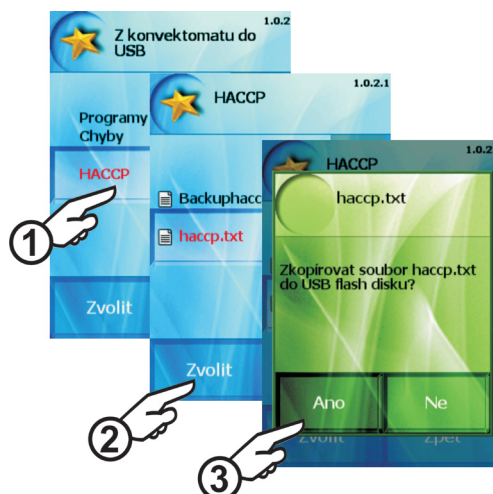


b) „Chyby“



Chybová hlášení budou zkopírovány na Váš Flash disk.

c) „HACCP“



Aby nedošlo k nechtěnému přepsání původních dat na USB zařízení, požádá konvektomat o potvrzení volby

Chybová hlášení budou zkopírovány na Váš Flash disk.



Pro prohlížení dat HACCP běžnými programy Windows doporučujeme archivovat soubor „haccp.txt“.

2. Nahrávání dat do konvektomatu z USB

Pomocí této volby můžeme nahrávat z externí paměti:

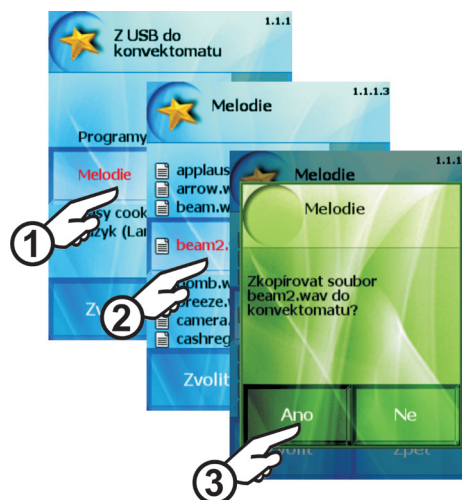
a) „Programy“



Programy vaření budou nahrány do konvektomatu

b) „Melodie“

Touto volbou nahrajete do konvektomatu melodie nebo zvuky ve formátu wav. Takto nahrané zvuky můžete v sekci „Nastavení“ vybrat a přiřadit k jednotlivým událostem (např. hlášení konce vaření, zvuk při stisku tlačítka atd.)

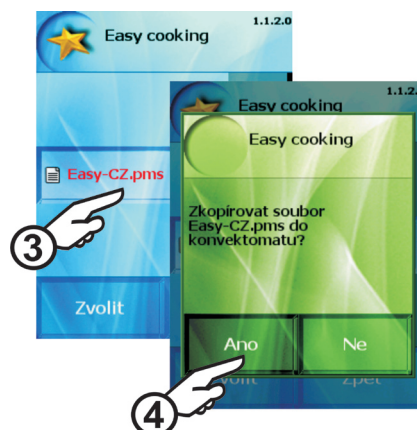


c) „Easy cooking“

Volba umožní nahrát programy vaření pro funkci Easy cooking. Tato volba je přístupná pouze po zadání PIN kódu 6006.



Z nabídky na USB zařízení vyberte příslušný soubor a potvrďte volbu.



Programy **Easy cooking** budou nahrány do konvektomatu

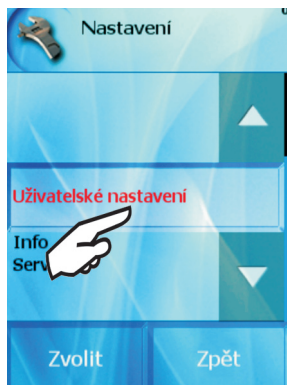
XV. Nastavení

Sekce „Nastavení“ umožní speciální nastavení konvektomatu, dále pak přístup k technickým informacím o konvektomatu a také servisní nastavení pro zkušeného uživatele.

Sekci „Nastavení“ zvolíme stiskem tlačítka

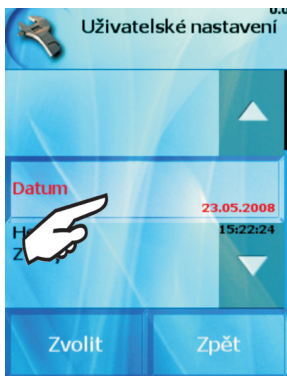


Pro potřeby nastavení konvektomatu máme k dispozici tyto funkce:



a) „Uživatelské nastavení“

Tato funkce umožní nastavit aktuální datum a čas, dále pak zvuky k jednotlivým událostem.



1. Nastavení aktuálního data



Datum nastavíme tak, že postupně zvolíme tlačítka „Den/Měsíc/Rok“ a na numerické klávesnici zadáme aktuální údaj. Po nastavení data stiskneme tlačítko „OK“

2. Nastavení „Hodiny“

Pomocí tohoto tlačítka nastavíme aktuální čas, tj. hodiny a minuty. Postup je obdobný jakou u nastavení datumu.



3. Nastavení „Zvuky“

Pomocí této volby lze přiřadit zvukové efekty nebo melodie jednotlivým událostem, které konvektomat avizuje (např. zvuk při stlačení tlačítka, hlášení konce vaření, atd.) nebo změnit jejich hlasitost.



Vyberte událost ke které má být přiřazen nebo změněn zvuk (např. Ukončení vaření)



Přesunutím ukazatele hlasitosti můžete změnit intenzitu zvuku -1- a po stisku tlačítka „Přehrát“ -2- přehraje konvektomat zvukovou ukázkou.



Změnu zvuku události proveďte výběrem ze seznamu.



b) „Info“

Po stisku volby „Info“ se zobrazí aktuální verze software, který je použit pro řízení konvektomatu.



c) „Servis“

Tato volba umožní vstup do servisního menu. Aby bylo možné využít možnosti nabídky „Servis“, požaduje konvektomat zadání čtyřmístného PIN kódu. Pro zkušené uživatele je PIN kód stanoven hodnotou 1001.



Po potvrzení správné hodnoty PIN kódu tlačítkem „OK“ nabídne konvektomat:

Volba „Jazyk“

Z nabídky můžeme vybrat jazyk odpovídající dané lokalitě, případně vyhovující obsluze konvektomatu.



Seznam lze doplnit o vlastní zvuky v sekci „Extras“ (viz. kapitola XXX – Nahrávání dat z USB do konvektomatu)



Volby, které jsou zobrazeny šedou barvou jsou dostupné pouze pro specializovaný servis.

XVI. Nápověda

Volba nápověda obsahuje základní informace o ovládání konvektomatu jakož i důležitá telefonní čísla, na kterých můžete získat podrobné rady ve chvílích, kdy **Návod k použití** ani **Nápověda** nemohou zodpovědět všechny Vaše otázky.



Nabídka „Manual“ nabízí podrobný popis jednotlivých sekcí ovládání konvektomatu.



Nabídka „Hot-line chef“ a další nabízí důležitá telefonní čísla, na kterých Vám odborní kuchaři, pracovníci technické podpory, případně obchodní manažeri firmy Retigo s.r.o. rádi poskytnou informace.





XVII. Údržba

Obecné pokyny

Konvektomat nevyžaduje žádnou zvláštní údržbu, je však nutno jej udržovat v čistotě, odstraňovat zbytky starého tuku a potravin.

Je povinné dodržovat pokyny pro údržbu, jinak zaniká nárok na záruku.

Každodenním oplachováním vnitřního prostoru zařízení a dodržování pokynů pro údržbu se podstatně zvyšuje životnost přístroje a zaručuje se jeho bezproblémová funkce.

Uživatel konvektomatu nesmí prvky, které byly nastaveny výrobcem nebo pověřeným servisním pracovníkem přestavovat

Při otevírání dveří, především u parního provozu, vždy stůjte tak, aby vás horká pára unikající pootevřenými dveřmi nemohla opařit. Dveře mírně pootevřete a až po úniku páry zcela otevřete! Nestříkejte vodu ze sprchy na sklo dveří a světel, pokud je teplota vnitřního prostoru vyšší než 90°C, hrozí prasknutí skla!

Před každým spuštěním zařízení přezkontrolujte zda je otevřen přívod vody. Po ukončení práce se zařízením přívod vody (popř. plynu) uzavřete!

Denní čištění (údržba)

Pro mytí konvektomatu použijte funkci „Mytí“ ze základní nabídky (viz. kapitola „**Mytí**“).

Jestliže se rozhodnete pro manuální umytí konvektomatu, postupujte následujícím způsobem:

- Varný prostor zchladte nebo zahřejte na teplotu cca 50-60°. Teplota v žádném případě nesmí být větší než 70°C!
- Pevné zbytky potravin odstraňte vyjmutím z varné komory, nikdy je nesplochujte do odpadu konvektomatu
- Varný prostor, včetně všech použitých roštů, plechů apod. nastříkejte speciálním čističem (např. Retigo manual cleaner) a nechejte působit asi 15 minut.
- Po této době zařízení zapněte asi na 10 minut na parní provoz při teplotě 60°C.
- Po skončení programu vypněte hlavní vypínač přívodu elektrické energie a varný prostor důkladně opláchněte pomocí ruční sprchy.
- Vystříkejte také zadní prostor ventilátoru za vnitřní stěnou nasávacím otvorem a otvory po stranách vnitřní stěny.
- Odstraňte mřížku na výtoku z varného prostoru a po dobu několika sekund stříkejte ruční sprchou do výtoku z varného prostoru a propláchněte odpad. Nasadte zpět mřížku.
- Pomocí saponátu umyjte těsnění dveří
- Při silném znečištění nebo zamaštění těsnění dveří je umyjte, popřípadě ho vyndejte bez použití nástrojů (začněte v rozích) a umyjte ve vodě se saponátem.



- Usušené těsnění opět bez použití nástroje (opět začnete v rozích) nasadíte zpět.
- Po vyčištění nechejte dveře zařízení pootevřeny, aby mohl varný prostor větrat. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.
- Při čistění přístroje používáme pouze čisticí prostředky doporučené výrobcem (Retigo manual cleaner nebo PUREX K). Nikdy nepoužívejte žádné drhací prostředky! Nepoužívejte prostředky na mechanické čistění povrchů (drátěnky a pod.) Jen každodenním čistěním varného prostoru je zajištěna dlouhodobá životnost zařízení a kvalita přípravy pokrmů.
- Teplota při čistění zařízení čisticím prostředkem nesmí být v žádném případě větší než 70°C. Při vyšších teplotách se může čisticí prostředek připálit na povrch varného prostoru a vytvořit skvrny připomínající rez. Na takto připálený čisticí prostředek se nevztahuje záruka.
- Při práci s čisticími prostředky (např. Retigo manual cleaner nebo PUREX K) dbejte zvýšené opatrnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předejdete tak poškození svého zdraví!!
- Po ukončení ručního mytí vždy důkladně opláchněte vnitřní prostor varné komory ruční sprchou od mycích prostředků. V opačném případě hrozí při dalším použití konvektomtu na vysoké teploty narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!
- Konvektomat nikdy nečistěte pomocí kyselin, ani je nenechávejte v blízkosti konvektomatu – hrozí poškození nerezového povrchu
- Nepoužívejte čisticí prostředky na bázi písku ani hrubozrnné čisticí prostředky
- Nepoužívejte mechanické předměty na čistění konvektomatu (drátěnky, škrabky, nože)
- Nemyjte konvektomat pomocí zařízení pracující s vysokým tlakem vody
- Po umytí varné komory nechejte dveře pootevřeny



Při čistění konvektomatu používejte vždy ochranné pomůcky a předepsaný pracovní oděv (rukavice, brýle, masku)! Chráníte své zdraví!



Při nedostatečném čistění konvektomatu dochází k ukládání vrstev tuků na stěnách komory, který se může při vysokých teplotách vznítit. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!

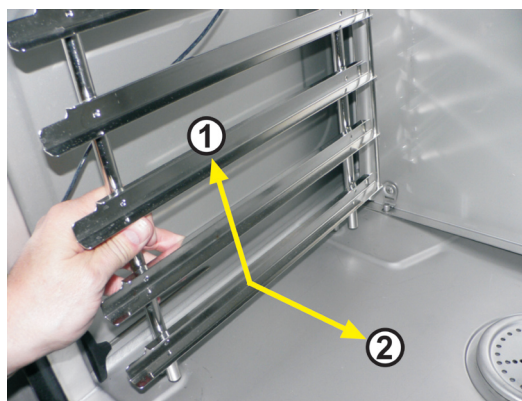
Měsíční čistění (údržba)

Čisté zařízení a dodržování pokynů pro údržbu zvyšuje životnost přístroje a zaručuje jeho bezproblémovou funkci.

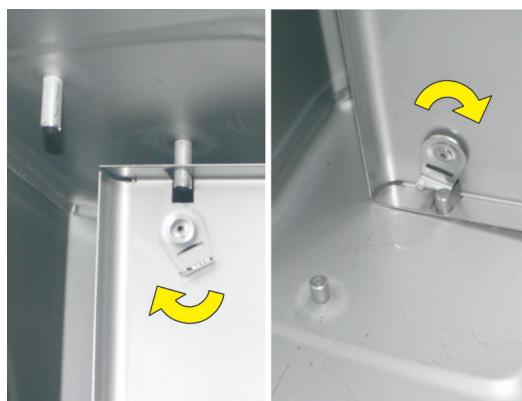
Měsíční čistění je shodné jako kapitola „Mytí“. Navíc se zde důkladně čistí a odvápnuje zadní prostor ventilátoru.

Postup při čistění konvektomatu:

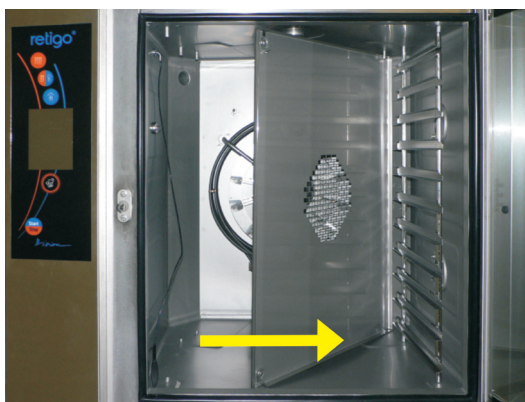
- Proveďte manuální čistění dle kap. „Mytí“.
- Vyjměte levý žebřík (nutno zatlačit směrem nahoru a tím uvolnit ze spodních čepů, potom lze žebřík stáhnout z horních čepů a vytáhnout ven)



- Uvolněte zámky fixující vnitřní stěnu před ventilátorem (k uvolnění lze použít minci)



- Tahem za levou stranu vnitřní stěnu otevřete



- Postupujte stejně jako v kap. „**Mytí**“ Denní čištění (údržba) jenom navíc nastříkejte speciální čistič (Retigo manual cleaner) i na celý zadní prostor, ventilátor, rozstřikovač vody (trubka ve středu ventilátoru, do které ústí nástříkovač trubka) i topná tělesa.
- Po dokonalém vyčištění varného prostoru zařízení opět zahřejte na teplotu cca 50 – 60°C. Teplota v žádném případě nesmí být větší než 70°C!
- Celý varný prostor, ventilátor, rozstřikovač vody (trubka ve středu ventilátoru, do které ústí nástříkovač trubka) i topná tělesa vystříkejte prostředkem pro odvápnění (PURON K) a nechejte působit asi 15 minut.
- Důkladně celý varný prostor opláchněte ruční sprchou.
- Není - li vše dostatečně čisté, proces opakujte.
- Umyjte těsnění dveří saponátem
- Po vyčištění varného prostoru opět zavřete vnitřní stěnu (před ventilátorem) a zjistěte zámky jejich pootočením, nasadte zpět levý žebřík.
- Po vyčištění nechejte dveře zařízení pootevřeny, aby mohl varný prostor větrat. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.
- Při práci s čisticími prostředky (Retigo manual cleaner, PURON K a PURON K) dbejte zvýšené opatrnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předejdete tak poškození svého zdraví!!!

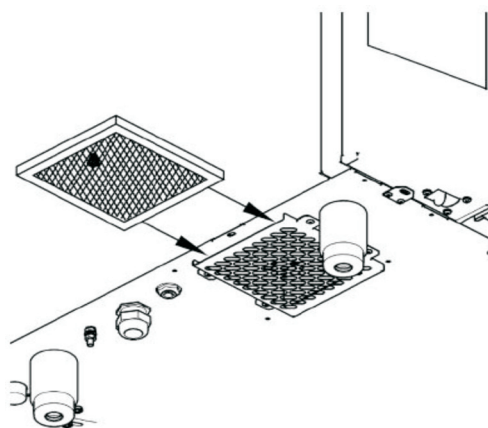
Čtvrtletní čištění (údržba)

Provádí se čištění podle kapitoly „**Mytí**“. Navíc se zde mění filtr vzduchu.

Zařízení je navrženo do prostředí IPX5 (odolné proti stříkající vodě). Z tohoto důvodu má pomocný ventilátor na chlazení vnitřního prostoru, ve kterém se nachází elektrické zapojení a řídicí elektronika. Ochlazovací vzduch je nasáván přes filtr vzduchu, který je umístěn ve spodní části pod ovládacím panelem a vychází otvorem v zadní části zařízení. Pro účinné chlazení je nutné, aby filtr vzduchu byl pravidelně každé 3 měsíce vyměňován. V případě silného znečištění filtr vyměňte dříve.

Postup při výměně filtru vzduchu:

- Filtr se nachází na levé spodní straně konvektomatu



Pravidelnou výměnou filtru vzduchu v konvektomatu a dodržování pokynů pro údržbu se podstatně zvyšuje životnost přístroje a zaručuje se jeho bezproblémová funkce.

Roční údržba

- Proveďte čtvrtletní údržbu.
- Dále je nutné provést kontrolu instalace a zařízení. Tuto kontrolu doporučuje firma Retigo s. r. o. provádět pouze s pomocí autorizovaného servisu (viz. kap. „**Základní informace**“).
- Pouze odborná instalace a dodržování pokynů pro údržbu podstatně zvyšuje životnost přístroje a zaručuje se jeho bezproblémová funkce.
- Po ročním provozu zkontroluje autorizovaný servis instalaci a zařízení dle tabulky IX.3.
- Po celou dobu provozování, musí být zařízení podrobováno pravidelným kontrolám, zkouškám a revizím, jak ukládá vyhláška ČÚBP č. 48/1982 Sb.
- Na škody způsobené neodborným čištěním a údržbou se nevztahuje záruka.
- Uživatel zařízení nesmí prvky, které byly nastaveny výrobcem nebo pověřeným servisním pracovníkem přestavovat.
- Pouze pravidelnou kontrolou a čištěním přístroje zabráníte opotřebování a vzniku případných škod na zařízení.

KONTROLNÍ KROKY

1	Kontrola dodržování přiloženého návodu na instalaci
2	Kontrola vyvážení zařízení ve vodorovné poloze
3	Kontrola seřízení dveří
4	Kontrola připojení zařízení na studenou vodu
5	Kontrola nastavení tlaku přívodní vody 300_500 kPa
6	Kontrola dodržení sklonu, min.délku a průměr odpadního potrubí
7	Kontrola minimální vzdálenosti 50 cm od dalších zdrojů tepla
8	Kontrola zajištění minimální vzdálenost 5 cm k ostatním hraničním plochám
9	Kontrola prostoru pro volné proudění vzduchu min. 50 cm nad zařízením
10	Kontrola, zajištění dostatečného pracovního prostoru pro obsluhu a údržbu
11	Kontrola změkčovače vody při tvrdosti nad 10_N
12	Kontrola elektrického jištění zařízení
13	Kontrola dodržování protipožárních předpisů
14	Kontrola elektrického jištění zařízení
15	Upozornit zákazníka na podmínky čištění a údržby zařízení
16	Upozornit zákazníka na zásady odvápnování bojleru

- Denní údržba a čištění konvektomatu prostředky doporučenými firmou RETIGO (retigo® - active cleaning pro automatické mytí, RETIGO MANUAL CLEANER, PURON K).
- V případě konvektomatů s automatickým mytím je nutné používat výhradně mycí prostředky retigo® - active cleaning
- Zaškolení obsluhy odborným kuchařem firmy RETIGO. Musí být doloženo v servisní knížce nebo kopií protokolu o zaškolení obsluhy
- V případě změny obsluhujícího personálu musí být provedeno opětovné zaškolení

Konvektomaty Retigo

Životnost výrobku je 10 let za dodržení následujících podmínek:

- Pravidelná preventivní servisní prohlídka vždy po 12 měsících provozu
- Prohlídka musí být provedena servisními pracovníky autorizovaného obchodního partnera firmy RETIGO
- O prohlídce je zákazník povinen předložit záznam o servisním zásahu
- Přesné dodržení pokynů pro obsluhu přístroje dle návodu na obsluhu

XVIII. Tabulka chyb

CHYBA	Err	Err
Err 10	Hladinový snímač signalizuje dosažení max. hladiny a nedosažení min. hladiny déle jak 2 minuty.	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ ESC “. Konvektomat lze použít pouze v režimu „ Horký vzduch “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 11	Předeheřev bojleru nebyl zrealizován do 6 minut po zapnutí topných těles bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ ESC “. Konvektomat lze použít pouze v režimu „ Horký vzduch “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 12	Při napouštění bojleru nedosáhla v čase 2 minuty hladina vody maximální hladinu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ ESC “. Konvektomat lze použít pouze v režimu „ Horký vzduch “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 13	Při napouštění bojleru nedosáhla v čase 2 minuty hladina vody minimální hladinu	Zkontrolujeme přívod vody (otevřený kohoutek) Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ ESC “. Konvektomat lze použít pouze v režimu „ Horký vzduch “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 14	Chybí fáze síťového rozvodu	Platí pouze pro modely Orange Vision! Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 15	Výpadek tepelné ochrany motoru F2 Signalizace přehřátí motoru nad nastavenou mez.	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 16	Předeheřev bojleru nebyl zrealizován do 7 min. po zapnutí topných těles bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ ESC “. Konvektomat lze použít pouze v režimu „ Horký vzduch “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 17	Při vypouštění bojleru nepoklesla hladina v čase 2 minuty pod minimální hladinu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ ESC “. Konvektomat lze použít pouze v režimu „ Horký vzduch “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 18	Při vypouštění bojleru nepoklesla hladina v čase 2 minuty pod maximální hladinu	Zkontrolujeme odpad vody Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ ESC “. Konvektomat lze použít pouze v režimu „ Horký vzduch “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 26	Motor klapky neběží nebo spínač klapky je stále sepnutý	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ ESC “. Konvektomat lze použít bez funkce „ Klapka “.
Err 27	Motor klapky nepracuje správně	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ ESC “. Konvektomat lze použít bez funkce „ Klapka “.

CHYBA	Err	Err
Err 28	Spínač klapky nepracuje správně	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít bez funkce „Klapka“
Err 29	Motor klapky nepracuje správně	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít bez funkce „Klapka“
Err 30	Chyba čidla odpadní páry	Platí pouze pro konvektomaty s bojlerem! Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 31	Chyba čidla odpadu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 32	Chyba čidla bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 33	Chyba čidla prostoru 2 - dolního u modelů 1211/2011	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 34	Chyba čidla jádra 1 (jehly)	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít ve všech režimech. Nelze použít u režimů s vpichovací sondou. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 35	Zkrat čidla prostoru 1 - horní u modelů 1211/2011	Chyba blokuje práci ve všech režimech u modelů 623/611/1011. U modelů 1221/2011 lze konvektomat použít pokud není současně Er 33. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 36	Chyba čidla jádra 2 (jehly)	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít ve všech režimech. Nelze použít v režimu jehla 2. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 40	Výpadek tepelné pojistky prostoru (S1, S2) nebo bojleru (S3)	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 60-78	Chyba řídicí elektroniky	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 80-90	Chyba obvodů řízení rychlosti motoru	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.