

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 ovládání dosáhnete vynikajících výsledků při každodenní přípravě potravin.

Konvektomaty **RETIGO VISION** disponují inteligentním systémem kontroly právě probíhajících procesů, s možností, kdykoliv zasáhnout do aktuální technologie.

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 chybnou 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.	Bezpečné používání návodu	4
III.	Bezpečnostní upozornění	5
IV.	Základní informace	6
V.	Základní popis zařízení	10
VI.	Charakteristika zařízení	11
VII.	Ovládací panel	12
VIII.	Manuální režim	15
IX.	Programy	20
X.	Nabídka Extras	22
XI.	Údržba	25
XII.	Likvidace zařízení	29
XIII.	Tabulka chyb	31

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 poškozené ihned jej vypněte, odpojte jej od přívodu elektřiny, zastavte přívod vody a poraďte se s Vaším dodavatelem zařízení.

Nikdy nedopusťte aby kdokoli, kdo není oprávněn používat toto zařízení a nebyl seznámen s jeho funkcí, manipuloval se s 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.

Podrobnosti o likvidaci zařízení po ukončení životnosti zařízení jsou uvedeny v kapitole „Likvidace zařízení“.

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 ovládání konvektomatu zaniká nárok na záruku zařízení.
- neblokujte 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

UPOZORNĚNÍ: 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

Základní informace

Zapnutí/Vypnutí konvektomatu

Konvektomat je uzpůsoben pro trvalé připojení k elektrické síti. Odpojení a připojení elektrické energie provedte 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!**

Přehřev bojleru

(jen pro konvektomaty s bojlerem)

Po zapnutí konvektomatu se automaticky napustí bojler vodou a dojde k jejímu ohřevu. Po tuto dobu, bude blokován režim „Pára“ a „Horký vzduch s párou“. Pokud dojde v době přípravy bojleru ke stisku tlačítka „START“, signalizuje konvektomat hlášení



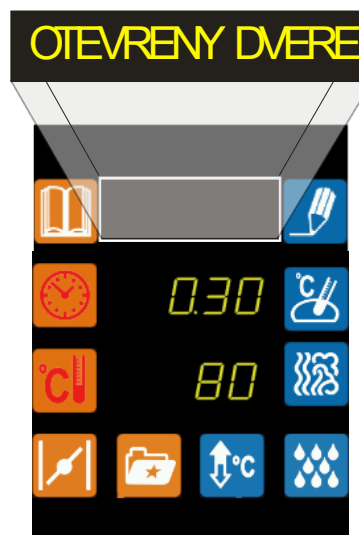
a START bude na krátkou dobu odložen, než dojde k plnému nahřátí bojleru. Po této době bude konvektomat automaticky pokračovat v činnosti.

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 zastavení ventilátoru. Dveře lehce přotevřete a teprve po chvíli je otevřete zcela, zabráníte tím možnému opaření horkou párou.

Zavření dveří provedte tlakem na kliku (přibouchnutím), u modelů se zavážecím vozíkem dotlačte dveře a otočte kliku o 90° směrem dolů.

Upozornění: nebudou-li dveře správně zavřeny a konvektomat bude ve stavu „START“, objeví se informativní hlášení .



Po důkladném zavření dveří, bude konvektomat pokračovat ve varném procesu podle zadaných parametrů.

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 umístíte 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 nájedzu do konvektomatu musíte vždy zabrzdít
- Pokud manipulujete s naplněným vozíkem musí být vždy použita a zaklapnutá 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 zavěšovací 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 ručního mytí.
- Není dovoleno používat konvektomaty O1221 a O2011 pro běžnou práci a mytí bez zavěšovacího vozíku!

Vpichovací sonda (volitelné příslušenství)

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
- při používání sondy u zmrzlých potravin dbejte zvýšené opatrnosti. Hrozí její zlomení! Do zmrzlé potraviny nejdříve vytvořte otvor jiným nástrojem, teprve poté do otvoru zasuňte vpichovací sondu.
- 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 potravinu 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 tlačítko „Chlazení“



Po stlačení tlačítka dojde k zchlazení varného prostoru konvektomatu na nastavenou teplotu. Ukončení zchlazování je oznámeno zvukovou signalizací.

Pozor: Nikdy nepoužívejte pro ochlazení komory ruční sprchu, pokud je teplota ve varné komoře vyšší než 120 °C – hrozí destrukce vnitřního skla dveří. Na takto zničené sklo nelze uplatnit reklamaci!

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 atd.)

Pozor: Ruční sprcha je funkční pouze při otevřených dveřích konvektomatu

Pozor: Nikdy nestříkejte vodu z ruční sprchy na horké sklo dveří – hrozí destrukce skla. Na takto zničené sklo nelze uplatnit reklamaci!

Pozor: 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:

- použijte jen čisticí prostředky doporučené výrobcem konvektomatu

- dodržujte pokyny uvedené v návodu k čistícím prostředkům
- nikdy neaplikujte čistící 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 při vysokých teplotách 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 čistící prostředky na bázi písku ani hrubozrné čistící prostředky
- nepoužívejte mechanické předměty na čištění konvektomatu (drátěnky, škrabky, nože)
- nemyjte konvektomat pomocí zařízení pracující s vysokým tlakem vody
- po umytí varné komory nechejte dveře pootevřeny

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

Pozor: 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!

Odvápnění bojleru

(platí pouze konvektomaty s bojlerem)

bojler konvektomatu je nutné pravidelně zbavovat vodního kamene „Údržba“)

Pozor: Při odvápnění bojleru pracujete s chemickými prostředky! Používejte vždy ochranné pomůcky a předepsaný pracovní oděv (rukavice, brýle, masku)! Chráníte své zdraví!

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“).

Základní popis zařízení

Konvektomat typu 1221, 2011



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 komínek
- ⑮ řízená a bezpečnostní klapka pro odvod přebytečné páry
- ⑯ žebříčky pro gastronádoby
- ⑰ osvětlení vnitřního prostoru konvektomatu
- ⑱ zavážecí vozí (konvektomaty 1221, 2011)
- ⑲ USB konektor

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 ESČ, udávající, že výrobek splňuje všechny požadavky norem ČSN, EN, IEC a nařízení vlády.

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. 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 (rostbif).

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 dvěma různými způsoby:

- Nastavení všech parametrů vaření ručně v manuálním režimu. Této možnosti využijí zkušení uživatelé, kteří chtějí mít parametry varného procesu nastaveny přesně dle svých požadavků.
- Další možností je používat k vaření vlastní programy. Do paměti konvektomatu lze uložit standardně 5 programů (receptů), které se mohou skládat až z 5 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.

Přednosti

- racionální příprava jídel
- zachování vitamínů, minerálních látek, stopových prvků a chuťových vlastností
- redukce ztrát na váze
- zpracování s minimálním množstvím vody a tuků
- 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 přiváděna na ventilátor a rozprašena na topné tělesa)
- hygienický varný prostor
- obousměrné otáčení ventilátoru zajišťuje dokonalou rovnoměrnost pečení
- přístroj je řízen mikropočítačem s pamětí
- uchování naprogramovaných údajů
- dokonalé osvětlení varného prostoru – halogenové osvětlení s automatikou vypnutí světla po 30 sekundách
- automatické bezpečnostní řízení se servisním diagnostickým systémem
- průběžná regulace teploty kondenzátu (max. 60°C)
- akustická signalizace při ukončení programu
- zabudovaná sprha k čištění vnitřního prostoru konvektomatu
- panoramatické dveře s dvojitým sklem
- teplotní sonda (*)
- záznam dat HACCP
- možnost analýzy dat HACCP na PC

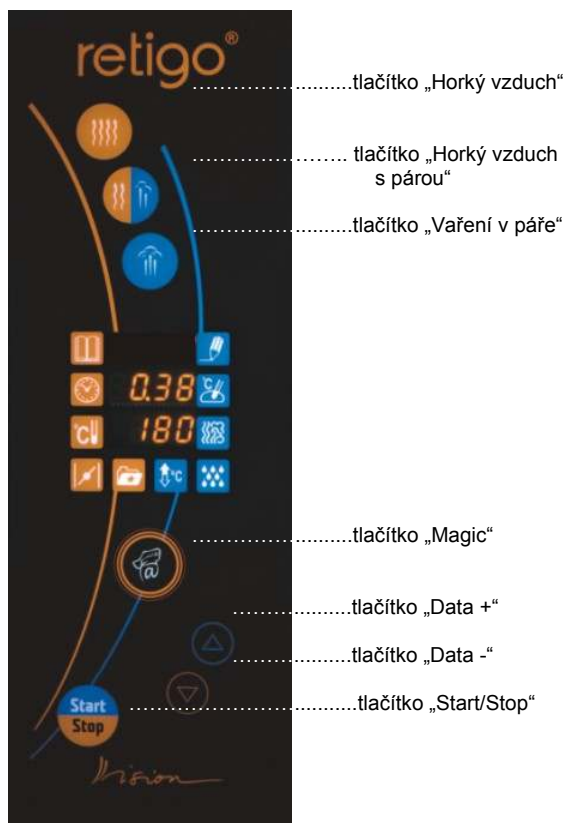
(*) volitelné příslušenství

Ovládací panel

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

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 „Magic“ a „Start/Stop“.



1. Ovládací panel konvektomatu

Význam ovládacích tlačítek na panelu



Tlačítko režimu „Horký vzduch“

po stlačení přednastaví hodnoty technologického procesu :

- **Doba přípravy:** 30 minut
- **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 technologického procesu :

- **Doba přípravy:** 30 minut
- **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 technologického procesu :

- **Doba přípravy:** 30 minut
- **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 „Magic“

slouží k výběru a nastavení speciálních funkcí (např. Manuální mytí, Info, Nastavení atd.) pro neoptimálnější využití konvektomatu.



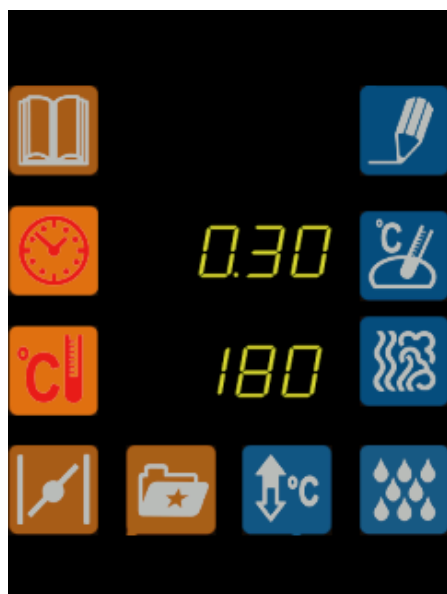
Tlačítko režimu „Start/Stop“

slouží ke spuštění a zastavení varného procesu



Tlačítka „Data +“, „Data -“

slouží ke zvyšování/snižování hodnot nastavených parametrů varného procesu



2. Základní zobrazení po zapnutí

Význam ikon na displeji



„Nastavení času“

umožní manuální nastavení a změnu času trvání varného procesu v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min.



„Nastavení teploty“

umožní manuální nastavení a změnu teploty varného procesu v rozsahu povoleném jednotlivými režimy



„Volba programů“

umožní výběr programů pro vaření, případně jejich úpravu



„Zápis programu/kroku“

umožní zapsat nastavené parametry do programu



„Nastavení vlhkosti“

umožní manuální nastavení a změnu vlhkosti varného procesu v režimu „Horký vzduch s párou“



„Předehřev/zchlazení“

zvolí režim předehřevu varné komory před varným procesem, případně zchlazení varné komory je-li její teplota příliš vysoká



„Ruční vlhčení“

umožní manuálně zvýšit vlhkost ve varné komoře v režimu „Horký vzduch“ a „Horký vzduch s párou“



„Nastavení teploty jádra“
(volitelné příslušenství)

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



„Klapka“
(volitelné příslušenství)

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



„Extras“

umožní výběr speciálních funkcí konvektomatu

Manuální režim

Tento režim zvolíme v případě, pokud nechceme použít přednastavené programy ve době „Volba programů“. Zvolení manuálního režimu zadávání parametrů technologického procesu úpravy potravin umožní kreativně vytvořit vlastní postupy, s možností změnit parametry nastavení i během přípravy potravin.

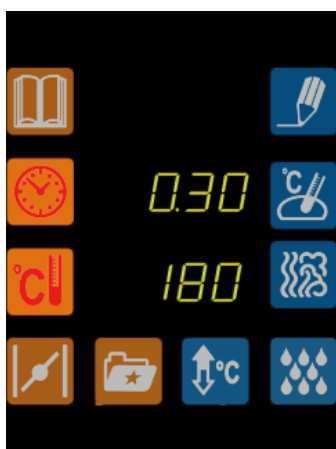
Manuálního nastavování jednotlivých technologických procesů úpravy jídel lze zvolit dvěma způsoby:

- a) stiskem kteréhokoli tlačítka volby režimu

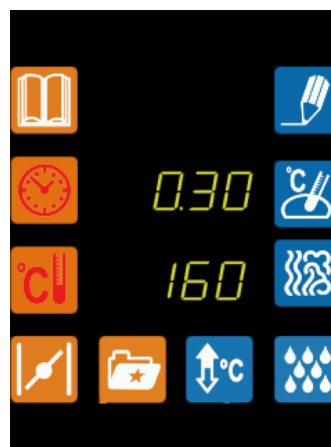


Hodnoty **TEPLOTA** a **ČAS** se přednastaví na základní parametry:

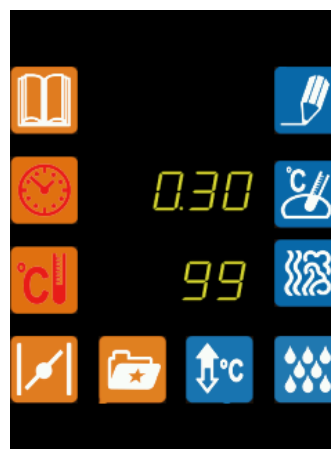
Režim „Horký vzduch“



Režim „Horký vzduch s párou“



Režim „Vaření v páře“



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



zahájíme technologický proces úpravy potravin. Stejným tlačítkem můžeme proces kdykoli ukončit.

b) nastavení parametrů vaření podle vlastních požadavků

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

- 1) jemným klepnutím na symbol hodnoty, kterou chcete změnit (Čas, Teplota), rozblikáte ikonu vedle upravovaného parametru
- 2) pomocí tlačítek „Data+“ nebo „Data-“



změňte parametry podle Vašich požadavků

Příklad nastavení technologického procesu úpravy potravin na:

Režim	Horký vzduch s párou
Čas	2 hod. 30. min.
Teplota	145 °C
Vlhkost	65 %

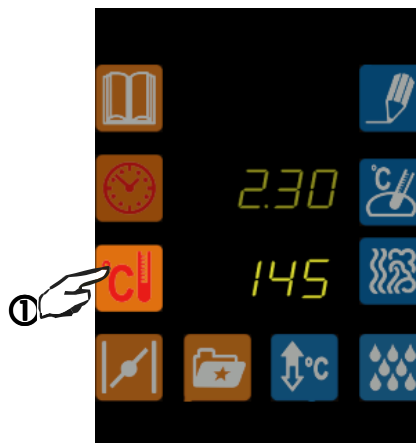
1. Zvolíme požadovaný režim úpravy potravin



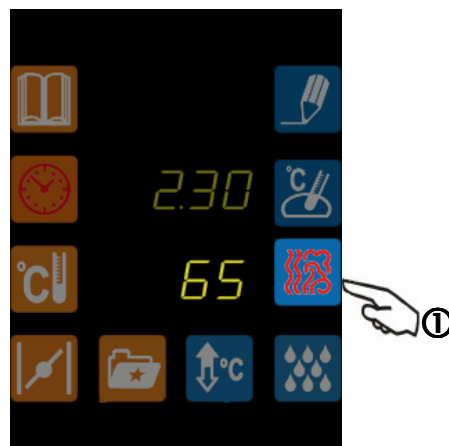
2. Zvolíme požadovaný čas úpravy



3. Zvolíme požadovanou teplotu stejným způsobem jako čas



4. Zvolíme požadovanou vlhkost



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

Jestliže nastavené parametry vyhovují požadovaným hodnotám pro přípravu konkrétní potraviny, tlačítkem



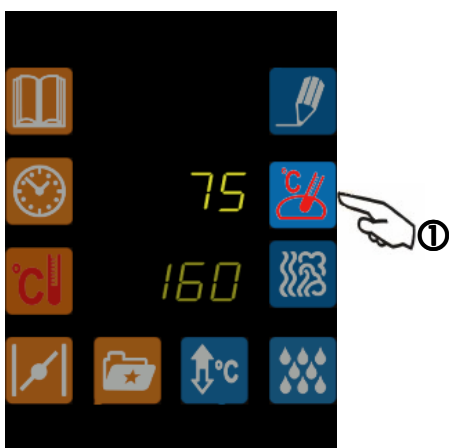
zahájíme technologický proces úpravy potravin. Stejným tlačítkem můžeme proces kdykoli ukončit.

Poznámka: během probíhajícího vaření se na displeji zobrazují nastavené parametry času a teploty. Kontrolu aktuální teploty ve varném prostoru (příp. vpichovací sondy) získáte stlačením příslušného tlačítka Teplota (Vpichovací sonda). Informaci o zbývajícím čase do konce vaření získáte stlačením tlačítka Čas.

c) řízení varného procesu pomocí vpichovací sondy (volitelné příslušenství)

zvolíme v případě, že požadujeme ukončení varného procesu při dosažení nastavené teploty v potravíně. Nastavení této teploty provádíme stejným způsobem jako nastavení teploty ve varné komoře

- 1) jemným klepnutím na symbol „Teplota“, rozblikáte ikonu
- 2) Nastavte teplotu, při které se má potravina připravovat
- 3) jemným klepnutím na symbol „Upichovací sonda“, rozblikáte ikonu
- 4)



- 5) pomocí tlačítek „Data+“ nebo „Data-“



změňte teplotu ukončení varného procesu podle Vašich požadavků

d) další možnosti v režimu Ručního nastavení parametrů varného procesu

1. úprava nastavených parametrů během varného procesu

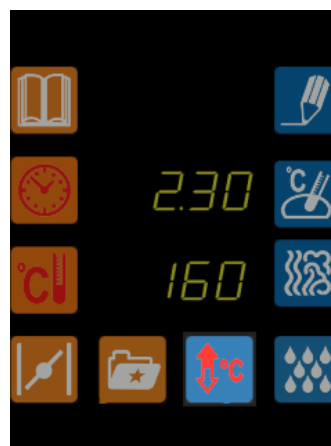
V případě, že je nutné upravit parametry varného procesu, který již probíhá, stiskneme příslušné tlačítko (Čas, Teplota, Vlhkost, Teplota na jehle) a upravíme parametry podle momentálních potřeb. Varný proces bude pokračovat podle nově zadaných hodnot.

e) volba funkce „Předehřev/Chlazení“

Tuto funkci použijte v případě, že je nutné vkládat potraviny do již předehřáté varné komory. Řídicí systém konvektomatu sám určí, zda je nutné komoru zahřát, případně zchladit na požadovanou teplotu a teprve poté Vás vyzve k vložení potraviny.

1. Nastavte nejprve parametry přípravy potraviny (viz. bod „a“ případně „b“).

2. Zvolte funkci „Předehřev/Chlazení“



3. Stiskněte tlačítko



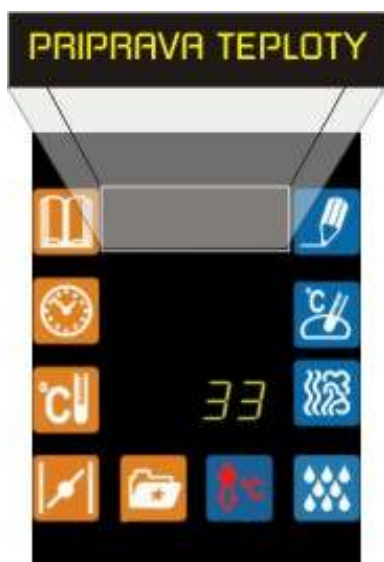
- režim „Horký vzduch“ a „Horký vzduch s párou“

Konvektomat začne varnou komoru předehřívát na teplotu, která je o 25% vyšší než teplota nastavená. Pokud byla teplota komory vyšší než nastavená, sníží její teplotu na teplotu, která je o 25% vyšší než teplota nastavená.

- režim „Vaření v páře“

Konvektomat začne varnou komoru předehřívát nebo zchlazovat na teplotu, která je nastavená.

O probíhající předehřevu/chlazení Vás bude konvektomat informovat nápisem a zobrazením aktuální teploty ve varné komoře



Po dosažení správné hodnoty vyzve konvektomat zvukovou signalizací a nápisem k vložení potraviny.

VLOŽTE POTRAVINU

Po vložení gastronádob s potravinou a po zavření dveří začíná automaticky vlastní varný proces, podle aktuálně nastavených parametrů.

f) 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. Konvektomat oznámí ukončení vaření zvukovou signalizací a běžícím nápisem

HONEC

Varný proces lze rovněž kdykoli ukončit stiskem tlačítka „Start/Stop“.



Manuální zvýšení vlhkosti ve varné komoře

Jestliže je nutné během varného procesu zvýšit vlhkost ve varné komoře (např. při pečení těsta), použijte tlačítko „Ruční vlhčení“



Po stisku tlačítka dojde k zvýšení vlhkosti ve varném prostoru pomocí nástřiku vody na horká topná tělesa. Zvyšování vlhkosti ukončíme opětovným stiskem tlačítka



Poznámka: funkce „Ruční vlhčení“ je aktivní pouze v režimu „Horký vzduch“ a „Horký vzduch s párou“.

g) volba „Klapka“ (volitelné příslušenství)

Jestliže je nutné během přípravy potraviny snížit vlhkost ve varném prostoru (např. pro získání vypečenějšího povrchu), lze použít tlačítko



Dojde k otevření odvětrávací klapky a rychlému úniku přebytečné páry. Tato funkce je aktivní do opětovného stlačení tlačítka



Poznámka: funkce „Klapka“ je aktivní pouze v režimu „Horký vzduch“ a „Horký vzduch s párou“.

h) Přepnutí režimu ve stavu Start

Konvektomat Vám umožní změnit režim vaření i v době kdy již probíhá samotný varný proces. Přidržením tlačítka volby režimu na dobu minimálně 3 vteřiny




se parametry vaření nastaví podle nově zvoleného režimu, aniž by došlo k zastavení vaření.

i) Spuštění vaření od zadaného času (odložený start)

Konvektomat lze nastavit tak, aby se vybraný program, případně režim s nastavenými parametry spustil automaticky v předem nastaveném čase.

Postup nastavení:

1. zvolíme režim a parametry vaření (čas, teplotu, atd.), případně vyberem program (viz. kapitola „Programy“)
2. Stiskneme dlouze tlačítko „Čas“ . Rozbliká se displej pro nastavení hodin a běžící text upozorní na nutnost nastavení hodin


**ODLOZENY START 1
NASTAV HODINY**

3. Pomocí tlačítek „Data+“ nebo „Data-“ nastavíme údaj hodin pro automatický Start.

4. Stiskneme tlačítko „Čas“ . Rozbliká se displej pro nastavení minut.


**ODLOZENY START 1
NASTAV MINUTY**


5. Pomocí tlačítek „Data+“ nebo „Data-“ nastavíme údaj minut pro automatický Start.

6. Stiskneme tlačítko „Start/Stop“ . Na displeji se zobrazí aktuální reálný čas a běžící text zobrazí čas odloženého startu.

**KONVEKTOMAT BUDE
SPUSTEN V HH.MM**

Jakmile reálný čas dosáhne nastavený čas odloženého startu, začne automaticky vaření dle předem nastavených parametrů.

Během zadávání času automatického startu lze tuto funkci kdykoli opustit stiskem tlačítka „Extras“ .

Čekání na automatický start lze kdykoli přerušit stiskem tlačítka „Start/Stop“ .

Poznámka:

Během čekání konvektomatu na automatický start lze stejným postupem zadat druhý čas pro automatický start se stejnými parametry vaření.

**ODLOZENY START 2
NASTAV HODINY**

**ODLOZENY START 2
NASTAV MINUTY**

Po dokončení prvního vaření konvektomat automaticky nastaví čas druhého odloženého startu a po srovnání nastaveného času s reálným časem sám automaticky provede start vaření dle zadaných parametrů.



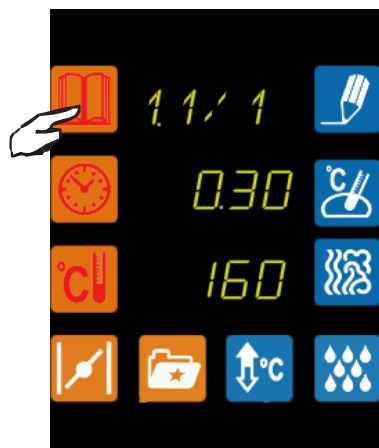
Programy

Tento režim zvolte v případě, pokud chcete použít přednastavené programy ve volbě „Volba programů“. Využití této funkce Vám umožní přednastavit a uchovat nejčastěji používané postupy vaření, jejich rychlou volbu avšak s možností změnit parametry nastavení i během přípravy potravin.

Konvektomat Vám umožní výběr z 5 programů, které mohou obsahovat max. 5 nezávislých kroků. Tuto volbu je možné rozšířit až na 99 programů s 5 kroky (volitelné příslušenství).

j) výběr programů

1. Stiskněte tlačítko „Volba programů“



2. Zvolte číslo požadovaného programu pomocí šipek



Na displeji „Volba programů“ se zobrazí informace o aktuálním stavu programu:



3. Vložte potravinu do varného prostoru

Poznámka: pokud je v prvním kroku programu volba „Předehřev/Zchlazení“, rozsvítí se na ovládacím panelu ikona . V tomto případě potravinu nevkládějte a přejděte

na krok 4.

4. Stiskněte tlačítko „Start“



Poznámka: pokud je v prvním kroku programu volba „Předehřev/Zchlazení“, vyčkejte nejprve na dokončení této volby a teprve na vyzvání vložte potravinu.

Během probíhajícího procesu můžete rovněž měnit nastavené parametry stejně, jak je popsáno v kapitole „Manuální režim“, bod „d“.

O aktuálním kroku programu budete informováni na informačním displeji „Volba programů“



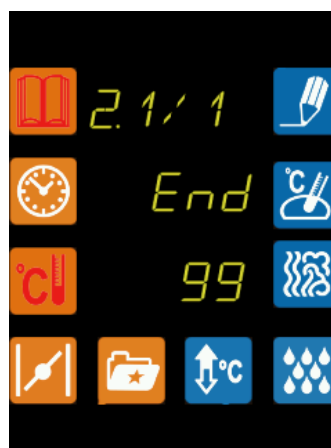
k) tvorba vlastních programů

Konvektomat Vám umožní vytvoření vlastních programů, jejich zapamatování, následnou úpravu a kontrolu tak, aby Váš výsledný produkt měl vždy stejnou a vynikající kvalitu.

Vytvoření programu:

1. Stiskněte tlačítko „Volba programů“
2. Pomocí šipek vyberte číslo programu pod které chcete svůj recept uložit. Konvektomat automaticky přednastaví první krok programu.

Příklad: vytvoření programu č. 2



Zvolte parametry vaření: „Režim“, „Teplotu“, „Čas“, „Vlhkost“ případně přehřev varného prostoru nebo klapku.



3. Stiskněte tlačítko „Zápis programu/kroku“ .
Tlačítko začne blikat. Opětovným stiskem tohoto tlačítka se první krok zapíše do paměti konvektomatu a automaticky se přednastaví druhý krok programu k novému zadání parametrů

2.2 / 2

Poznámka: krok, ve kterém nejsou zapsány žádné parametry vaření je signalizován nápisem „End“ na displeji času, to znamená, že při přechodu programu na tento krok bude varný proces ukončen a zvukovou signalizací se ohlásí konec programu.

4. Pro vytvoření dalších kroků postupujte stejně jako v bodě 1 – 4.

l) kontrola vytvořených programů

Nastavení jednotlivých programů lze velmi snadno zkontrolovat, případně upravit zobrazené kroky tak, aby vyhovovaly aktuálním potřebám vaření.

- 1) stiskněte tlačítko „Volba programů“ .
Na displeji se zobrazí nastavení aktuálního kroku programu. Toto nastavení lze akceptovat nebo upravit zadáním nových parametrů
- 2) stiskněte tlačítko „Zápis programu/kroku“ 2x – zobrazí další krok programu. Pokud byly změněny parametry předcházejícího kroku, zapíše se nové nastavení předcházejícího kroku.

Opakováním bodu 2) lze prohlédnout všechny kroky vybraného programu. Jestliže se na displeji „Čas“ zobrazí nápis „End“, signalizuje konvektomat, že v předcházejícím kroku program skončil.

m) návrat do manuálního nastavení parametrů


Opětovným stiskem tlačítka „Volba programů“ přejde konvektomat do ručního nastavení parametrů vaření.

n) zrušení vytvořeného programu

- 1) vyberte program, který má být zrušen
- 2) stiskněte tlačítko „Čas“
- 3) pomocí šipky „Data -“ nastavte na displeji hodnotu „End“
- 4) stiskněte 2x tlačítko „Zápis programu/kroku“

Vybraný program bude vymazán.

Nabídka „Extras“

Nabídka „Extras“  obsahuje speciální nabídky, které vám umožní jednoduché použití dalších funkcí konvektomatu, které nejsou při běžném provozu využívány:

1. „Mytí“

- výběr této funkce automaticky přednastaví hodnoty „Teplota“ a „Čas“ pro optimální použití ručního mytí konvektomatu

2. „Info“

- obsahuje informace o verzi software, která je použita pro jednotlivé řídicí uzly konvektomatu

3. „Vypouštění bojleru“

4. „Jít spát“

- tato funkce dovolí nastavit tzv. Stand By mód, tj. uvede konvektomat do režimu spánku, při kterém je maximálně omezena spotřeba energie konvektomatu

5. „Zchlazení“

- při použití této funkce dojde k automatickému zchlazování konvektomatu z vysokých teplot na nízké, podle předem daného postupu, který optimalizuje rychlost a zchlazování

6. „Trvalé osvětlení“


7. „Nastavení“

- umožní nastavit reálný čas, uzamknout již nastavené programy proti nechtěnému přepsání, spustit funkci „Odvápnění bojleru“, nastavit použitý jazyk

8. „Servis“

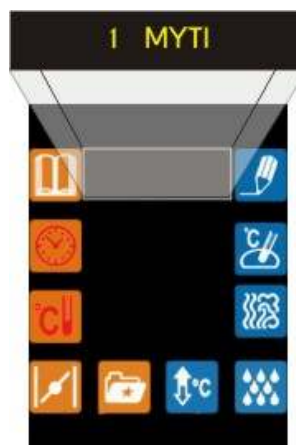
- tato funkce je určena pouze pro specialisovaný servis



Použití funkce „Extras“


Pro výběr této funkce stisknete tlačítko 



Automaticky se přednastaví první nabídka

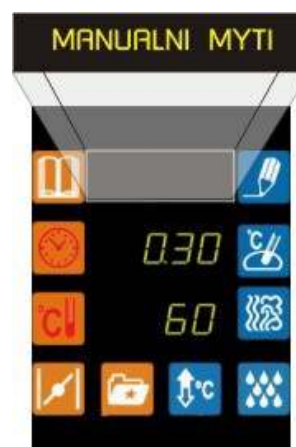


Pomocí šipek   můžete volit v nabídce „Extras“ další funkce 2 – 8.

Vybranou funkci potvrďte pomocí tlačítka „Magic“ 

a) 1 Mytí

Potvrzením funkce **1 Mytí** nabídne konvektomat přednastavené optimální hodnoty pro manuální mytí



Stiskem tlačítka „Start“ dojde k přípravě konvektomatu pro ruční aplikaci mycích prostředků (viz. kap. Mytí)

b) 2 Info

Potvrzením funkce **2 Info** zobrazí konvektomat verzi použitého software. Běžící text zobrazuje, kterého řídicího prvku se hodnota týká, na displeji „Čas“ se zobrazí hodnota použité verze. Pomocí šipek můžete zobrazit jednotlivé řídicí prvky:

2.1 PANEL V.S.

2.2 DESHA ORANGE
BOOTLOADER V.S.

2.3 DESKA ORANGE V.S.

2.4 ZDROJ V.S.

c) 3 Vypouštění bojleru

Potvrzením této funkce dojde k automatickému vypouštění bojleru. Tuto funkci využijte v případě, že není nutné aby v bojleru zůstala voda delší dobu (např. při plánované odstávce provozu). Bojler bude znovu automaticky napuštěn po opětovném připojení konvektomatu k el. síti, případně, zvolíte-li některý z parních režimů a stisknete tlačítko „Start“.

d) 4 Jít spát

Potvrďte-li tuto volbu, přejde konvektomat do režimu „spánku“. Tento stav je signalizován blikajícím tlačítkem „Start“. Spotřeba energie je minimální.

Do normálního režimu lze přejít přidržením tlačítka „Start“.

e) 5 Zchlazení

Použití této funkce je vhodné, když je nutné zchladit konvektomat po práci na vysokých teplotách a následuje práce při teplotách výrazně nižších (např. režim Pára – vaření zeleniny). Během zchlazování budete průběžně informováni o aktuální teplotě ve varném prostoru. Zchlazování lze kdykoli přerušit tlačítkem „Start/Stop“.

f) 6 Trvalé osvětlení

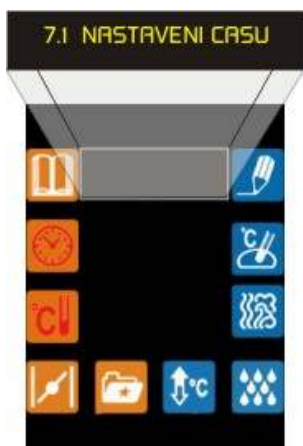
Jestliže požadujete aby osvětlení varného prostoru zůstalo trvale zapnuté, vyberte pomocí tlačítka „Magic“ hodnotu „Yes“ na displeji času.

Pro návrat do režimu automatického zhasínání osvětlení vyberte hodnotu „No“.

g) 7 nastavení

Tato funkce umožní nastavit:

1.



Stlačením tlačítka „Magic“ lze zvolit:

NASTAV HODINY

Na displeji času bliká aktuální nastavení hodin. Pomocí šipek lze nastavit hodiny podle aktuálního času.

Postupným výběrem, pomocí tlačítka „Magic“ lze nastavit:

NASTAV MINUTY

Volba:

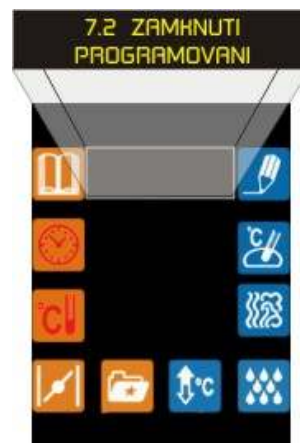
NASTAV DEN

NASTAV MESIC

NASTAV ROH

je přístupná pouze pro autorizovaný servis.

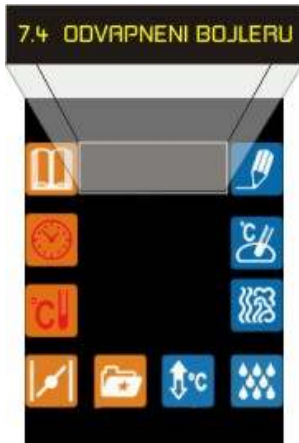
2.



Jestliže požadujete aby programy, které používáte nemohl nikdo přepsat, vyberte pomocí tlačítka „Magic“ tuto volbu a pomocí šipek nastavte hodnotu „Ano“ na displeji času.

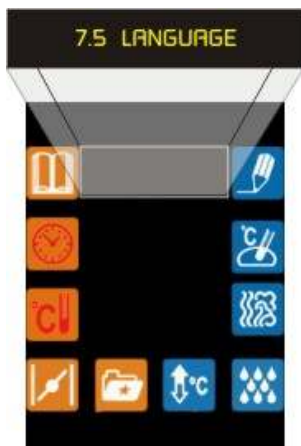
Pro návrat do povolení programování vyberte hodnotu „Ne“

3.



Volba 7.4 Odvápňení bojleru umožní spustit automatický program pro odstranění vápenných usazenin v bojleru. Tento program je podrobně popsán v „Údržba“. kapitole
Pozor: pokud je program odvápňení bojleru spuštěn, musí být vždy dokončen a nelze jej přerušit ani vypnutím a zapnutím konvektomatu

4.



Tato funkce umožní změnit jazyk, kterým konvektomat komunikuje.

Tlačítkem „**Magic**“ potvrďte tuto funkci

Pomocí šipek nastavte jazyk, který Vám nejlépe vyhovuje.

h) Servis

Použití této funkce je určeno pouze pro autorizovaný servis.

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 překontrolujte zda je otevřen přívod vody. Po ukončení práce se zařízením přívod vody (popř. plynu) uzavřete!

Denní čištění (údržba)

Při manuálním mytí konvektomatu, postupujte následujícím způsobem:

- Pevné zbytky potravin odstraňte vyjmutím z varné komory, nikdy je nespachujte do odpadu konvektomatu
- Použijte funkci „Mytí“ z volby „Extras“. Varný prostor se automaticky přehřeje na optimální teplotu, případně varný prostor zchladte nebo zahřejte na teplotu cca 50-60°.

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

- Varný prostor, včetně všech použitých roštů, plechů apod. nastříkejte speciálním čističem (např. Retigo manual cleaner) a nechejte působit minimálně 15 minut.
- Po této době zvolte znovu funkci „Mytí“ z volby „Extras“. Nebo 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.
- Po dobu několika sekund stříkejte ruční sprchou do výtoku z varného prostoru a propláchněte odpad.
- 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 začněte v rozích) nasadte zpět.
- Po vyčištění nechejte dveře zařízení pootevřeny, aby mohl varný prostor větrat. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.
- Při čištění přístroje používáme pouze čisticí prostředky doporučené výrobcem (Retigo manual cleaner nebo PUREX K). Nikdy nepoužívejte žádné drhací prostředky! Nepoužívejte prostředky na mechanické čištění povrchů (drátěnky a pod.) Jen každodenním čištěním vnitřního prostoru je zajištěna dlouhodobá životnost zařízení a kvalita přípravy pokrmů.
- Teplota při čištění 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. Předjedete 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 konvektomatu na vysoké teploty narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!

- Konvektomat nikdy nečistíte pomocí kyselin, ani je nenecháváte 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)
- Nemyjte 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)! Chráníte své zdraví!
- Uvolněte zámky fixující vnitřní stěnu před ventilátorem (k uvolnění lze použít minci)



Tahem za levou stranu vnitřní stěnu otevřete



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!

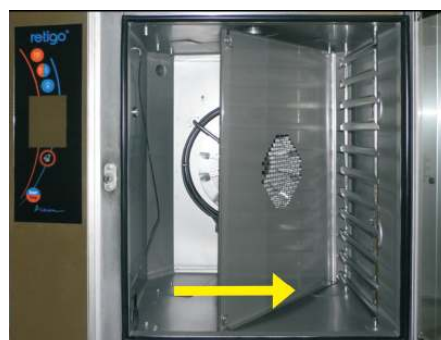
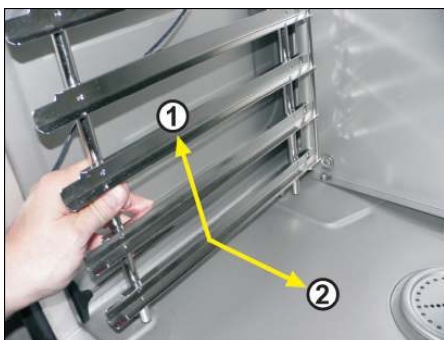
Měsíční čištění (údržba)

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

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

Postup při čištění konvektomatu:

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



- 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 nástříková 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 nástříková 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 stěnou (před ventilátorem) a zjistěte zámky jejich pootočením, nasadte zpět levý žebřík.

- Po vyčistění nechte dveře zařízení pootevřeny, aby mohl varný prostor větrat. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.
- Při práci s čisticími prostředky (Retigo manual cleaner, PUREX K a PURON K) dbejte zvýšené opatnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předejdete tak poškození svého zdraví!!!

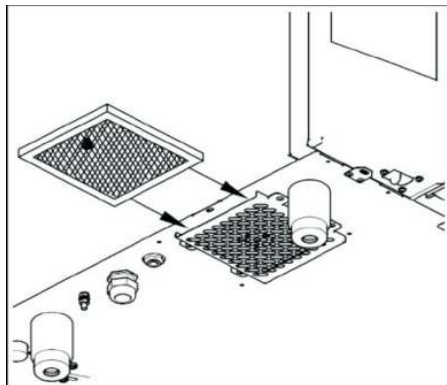
Čtvrtletní čištění (údržba)

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 jistění zařízení
13	Kontrola dodržování protipožárních předpisů
14	Kontrola elektrického jistění zařízení
15	Upozornit zákazníka na podmínky čištění a údržby zařízení
16	Upozornit zákazníka na zásady odvápnění bojleru

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
- prohlídce je zákazník povinen předložit záznam o servisním zásahu
- Přesné dodržení pokynů pro obsluhu přístroje dle návodu na obsluhu

Likvidace zařízení

Zařízení je, ve smyslu zákona č. 185/2001Sb o odpadech, elektrozařízením, a proto musí být jeho likvidace provedena v souladu s tímto zákonem.

Zařízení obsahuje elektrodíly (elektronika, transformátor, halogenové žárovky, baterie...), které mohou v případě nevhodné likvidace způsobit poškození životního prostředí nebo zdraví.

Úloha koncového uživatele elektrozařízení při jeho likvidaci je velmi významná a spočívá v tom, že zajistí, aby se likvidované elektrozařízení, případně jeho elektročásti nedostaly do komunálního odpadu.

V případě elektrozařízení firmy RETIGO s. r. o. zajistí koncový uživatel jeho likvidaci následujícím způsobem:











- Elektrozařízení odpojí odborným způsobem od médií
- Elektrozařízení umístí na paletu, zajistí smršťovací fólií a připraví na místě vhodném k naložení
- Na sekretariátu firmy RETIGO s. r. o. objedná odvoz a likvidaci tohoto elektrozařízení na tel: 571 665 552, 571 665 511 nebo elektronickou poštou na: info@retigo.cz
Objednání likvidace zařízení je možné také prostřednictvím svého distributora, který následně likvidaci objedná u firmy Retigo.








Při objednání je nutno uvést:

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

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 se zákonem č. 185/2001Sb
- Firma Retigo zajistí stejným způsobem i likvidaci cizích elektrozařízení podobného typu a použití, která jsou nahrazována výrobky Retigo

CHYBA	VÝZNAM	POSTUP NÁPRAVY
Er 10	Hladinový snímač signalizuje dosažení max. hladiny a nedosažení min. hladiny déle jak 2 minuty.	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 11	Přehřev bojleru nebyl zrealizován do 6 minut po zapnutí topných těles bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 12	Při napouštění bojleru nedosáhla v čase 2 minuty hladina vody maximální hladinu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 13	Při napouštění bojleru nedosáhla v čase 2 minuty hladina vody minimální hladinu	Zkontrolujeme přívod vody (otevřený kohoutek) Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 14	Chybí fáze síťového rozvodu	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 15	Výpadek tepelné ochrany motoru F2 Signalizace přehřátí motoru nad nastavenou mez.	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 16	Přehřev bojleru nebyl zrealizován do 7 min. po zapnutí topných těles bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 17	Při vypouštění bojleru nepoklesla hladina v čase 2 minuty pod minimální hladinu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 18	Při vypouštění bojleru nepoklesla hladina v čase 2 minuty pod maximální hladinu	Zkontrolujeme odpad vody Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 26	Motor klapky neběží nebo spínač klapky je stále sepnutý	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít bez funkce „Klapka“
Er 27	Motor klapky neběží nebo spínač klapky je stále vypnutý	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít bez funkce „Klapka“
Er 28	Spínač klapky nepracuje správně, spínač klapky spíná, když motor klapky stojí	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít bez funkce „Klapka“

CHYBA	VÝZNAM	POSTUP NÁPRAVY
Er 29	Motor klapky nepracuje správně, motor klapky běží příliš rychle	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít bez funkce „Klapka“.
Er 30	Chyba čidla odpadní páry	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 31	Chyba čidla odpadu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 32	Chyba čidla bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 33	Chyba čidla prostoru 2 - dolního u D1211/2011	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 34	Chyba čidla jádra 1 (jehly)	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít ve všech režimech. Nelze použít v režimu jehla. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 35	Chyba čidla prostoru 1 - horní u D1211/2011	Chyba blokuje práci ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 36	Chyba čidla jádra 2 (jehly)	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít ve všech režimech. Nelze použít v režimu jehla 2. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 40	Výpadek tepelné pojistky prostoru (S1, S2) nebo bojleru (S3) (je doprovázeno zvukovou signalizací)	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 60 - 78	Chyba řídicí elektroniky	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Er 80 - 90	Chyba obvodů řízení rychlosti motoru	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.