

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## Konvektomaty **Blue Vision**

**NÁVOD NA OBSLUHU**

Kompletní návod na  
obsahu naleznete zde:



 **PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD**

## ZÁKLADNÍ INFORMACE

**Kompletní návod na obsluhu  
naleznete zde:**



### PLATNOST DOKUMENTACE

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

#### ELEKTRICKÉ MODELY

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

#### PLYNOVÉ MODELY

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



**Kompletní technická dokumentace k zařízení je dostupná na internetových stránkách výrobce.**

## UŽITÍ: K ČEMU SLOUŽÍ

### SPRÁVNÉ POUŽITÍ KONVEKTOMATU

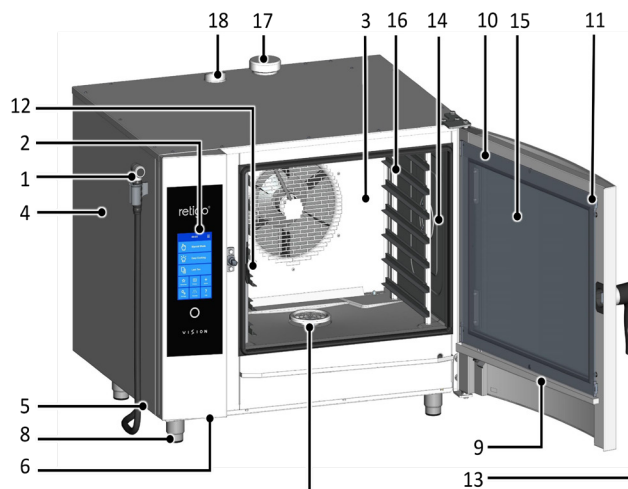
- Zařízení může být používáno pouze pro tepelnou úpravu různých druhů potravin. K tomu se používá pára, horký vzduch nebo kombinace páry a horkého vzduchu. Potraviny musí být vždy rozmístěny na normovaných gastronádobách, pleších s rozměry pro pečení nebo na standardním příslušenství výhradně z nabídky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

### OMEZENÍ POUŽITÍ KONVEKTOMATU

Do konvektomatu nevkládáte:

- žádné potraviny v uzavřených dózách nebo obalu
- žádné snadno zapalitelné předměty s bodem vzplanutí nižším než 260 °C, jako jsou např. lehce zapalitelné oleje, tuky, utěrky (hadříky)
- žádný suchý prášek nebo granulát

## POPIS KONVEKTOMATU



1. Ruční samonavíjecí sprcha - V základním vybavení je standardní sprcha zavěšená na levém boku stroje.
2. Ovládací panel
3. Vnitřní odklopná stěna před ventilátorem
4. Boční kryt
5. Vzduchový a prachový filtr
6. USB konektor
7. Krytka odpadu
8. Výškově stavitelné nohy
9. Vanička pro odkapávání vody z vnitřního skla s automatickým vypouštěním
10. Dveře se zaobleným vnějším sklem
11. Západky pro uchycení vnitřního skla
12. Teplotní sonda
13. Klika dveří
14. Osvětlení vnitřního prostoru
15. Vnitřní otevírací sklo dveří
16. Žebříky pro gastronádoby - U velikostí 2011, 1221, 2021 jsou žebříky nahrazeny zavážecím vozíkem
17. Klapka pro odtah přebytečné páry
18. Odvětrávací komínek



**Každé použití konvektomatu přesahující tuto oblast upotřebení, včetně úprav bezpečnostních nebo funkčních prvků bez povolení jeho výrobce, je považováno za použití neodpovídající účelu. Za škody z toho vyplývající neručí výrobce zařízení, riziko nese pouze jeho uživatel.**

**Uživatel je rovněž odpovědný za dodržování podmínek předepsaných výrobcem pro instalaci, provoz a údržbu zařízení, které smí být používáno, udržováno a opravováno pouze osobami, které jsou s ním seznámeny a poučeny o nebezpečích.**

## BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ

Obsluha konvektomatu se neobejde bez určité dávky obezřetnosti, pozornosti a zdravého rozumu. Ačkoliv byl konvektomat navržen a vyroben tak, aby splňoval všechny mezinárodní bezpečnostní normy, za svou osobní bezpečnost při obsluze konvektomatu je odpovědná především obsluhující osoba. Výrobce konvektomatu nenese odpovědnost za zranění osob nebo poškození konvektomatu a ekologické škody způsobené tím, že není používán a obsluhován v souladu s návodem na obsluhu a údržbu a platnými bezpečnostními předpisy.

Účelem této kapitoly je poskytnout nejdůležitější informace o bezpečnosti práce a ochraně zdraví obsluhy a všech dalších osob, které přijdou s konvektomatem a jeho příslušenstvím do styku.

### BEZPEČNÁ OBSLUHA

#### OBCENĚ

- Konvektomat smí používat pouze k tomu určená, kvalifikovaná a vyškolená obsluha. Nikdy nedopustíte, aby kdokoli, kdo není oprávněn jej používat a nebyl seznámen s jeho funkcí, manipuloval s ním, prováděl na něm údržbu či jiné činnosti odporující jeho použití. Takováto neodborná činnost může mít za následek poranění, případně poškození zařízení.
- Zajistěte pravidelné školení obsluhy konvektomatu. Zabráníte tím možným pracovním úrazům a poškození konvektomatu.
- Konvektomat se smí používat pouze pro přípravu pokrmů a v souladu s návodem. Každé jiné použití je v rozporu s jeho určením a je považováno za nebezpečné.
- Z bezpečnostních důvodů nesnímejte pevné kryty ani se nesnažte dostat do konvektomatu - hrozí úraz elektrickou energií. Přístroj neobsahuje žádné součásti, se kterými byste jako uživatel mohli manipulovat. Opravu jakýchkoli závad a údržbu nad rámec popsaný v tomto návodu přenechejte kvalifikovaným servisním technikům.
- Do bezprostřední blízkosti konvektomatu neinstalujte žádné tepelné zdroje (např. fritézy, grily, sporáky, varné stoličky atd.).



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

- Nepracujte s konvektomatem, trpíte-li závratěmi, mdlobami nebo jste-li jinak oslabeni nebo nesoustředěni či pod vlivem drog a alkoholu!
- Je přísně zakázáno odstraňovat nebo poškozovat štítky připevněné na konvektomatu.
- Konvektomat provozujte pouze v bezvadném stavu. Neprovádějte na něm žádné změny.
- Dodržujte předepsaný plán prohlídek a revizí, řiďte se pokyny v návodu k obsluze, dodržujte obecně platné předpisy pro plynová zařízení.
- V blízkosti konvektomatu neodkládejte žádné předměty, přes které můžete zakopnout. Udržujte pracovní místo (včetně dopravních cest) čisté a uklizené.

#### PROSTŘEDÍ PRO POUŽÍVÁNÍ KONVEKTOMATU

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

#### PŘED POUŽITÍM KONVEKTOMATU

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

#### BĚHEM POUŽÍVÁNÍ KONVEKTOMATU

- Nepokračujte v používání konvektomatu, jestliže máte sebemenší pochyby o jeho bezchybném fungování, případně je-li jakkoli poškozen ihned jej vypněte, odpojte jej od přívodu elektřiny, zastavte přívod vody a poraďte se s Vaším dodavatelem.
- Pokud při používání konvektomatu zaznamenáte zvýšení hladiny zvuku nad přípustnou mez, zastavte konvektomat a zajistěte odstranění příčiny.
- Veškeré závady ihned nahláste nadřízenému, který musí zajistit opravu.
- Zapnutý konvektomat nenechávejte bez dozoru, pokud to v návodu není výslovně uvedeno.
- Tlačítka ovládacího panelu obsluhujte výlučně s použitím prstů ruky. Použitím ostrých, špičatých či jiných předmětů k ovládní zařízení zaniká nárok na záruku zařízení.
- Při práci s konvektomatem dbejte na skutečnost, že gastronádoby, varné vložky a rošty mohou být horké. Také teplota vnějšího skla dveří může dosáhnout teploty vyšší než 60°C. Ve všech případech hrozí nebezpečí popálení.
- Při práci se v konvektomatu vyvíjí horká pára – při otevření dveří hrozí nebezpečí opaření apod. Při otevírání dveří, především u parního provozu, vždy stůjte tak, aby vás horká pára unikající pootvřenými dveřmi nemohla opařit. Dveře mírně pootvřete a až po úniku páry zcela otevřete!
- Jsou-li gastronádoby naplněny tekutinou více než ze tří čtvrtin, dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci s nimi a při vytahování. Takto naplněné gastronádoby umísťujte v zařízení pouze do zásuv, do kterých můžete vidět. V jiném případě může dojít k opaření. Dbejte zvýšené pozornosti při vytahování horkých gastronádob s jakýmkoli obsahem!
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud pracujete s konvektomatem (sestavou zařízení), jehož nejvyšší zásuv je v úrovni 160 cm nebo výš nad zemí. Hrozí zde nebezpečí převrnutí gastronádoby a popálení.
- Při tepelném zpracování mohou vznikat horká místa, zvláště na varných nádobách, roštech a vnitřní straně dveří. Při jakémkoliv kontaktu s horkými předměty používejte ochranné rukavice.
- Je zakázáno spouštět ventilátor bez krytu. Je-li konvektomat vybaven zavazecím vozíkem, musíte vozík po nájedu do zařízení vždy zabrzdít. Pokud manipulujete s naplněným vozíkem, musí být vždy použita a zajištěna aretace (uzávěra GN) gastronádob.
- Pokud převážíte gastronádoby naplněné tekutinou, musí být přikryté těsnícími poklopy. V opačném případě může dojít k opaření obsluhy.

- V případě velké nerovnosti podlahy se zavázací vozíky nesmí používat pro vjíždění a zajištění do konvektomatu. Madlo vozíku nenechávejte nikdy uvnitř zavřeného konvektomatu. Může dojít k rozbití dveří konvektomatu. Nevytahujte zavázací vozík bez madla pro toto určené. V opačném případě může dojít k popálení.
- Při používání banketových vozíků se vždy přesvědčte, zda jsou taliře správně nasazeny na stojany.
- Na mytí vozíků vždy používejte program automatického mytí (pokud je k dispozici). Jinak použijte čisticí prostředky určené pro poloautomatické čištění. Není dovoleno používat konvektomat bez zavázacího vozíku pro běžnou práci a automatické mytí!

### PO UKONČENÍ PRÁCE S KONVEKTOMATEM

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

### PŘI ČIŠTĚNÍ

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

## OCHRANNÉ POMŮCKY

Při obsluze konvektomatu je také nutno mít správné ustrojení a používat osobní ochranné pomůcky. Oděv, obutí i ochranné pomůcky musí odpovídat požadavkům národních bezpečnostních předpisů pro Váš druh práce. Zejména nezapomínejte používat ty nejdůležitější:



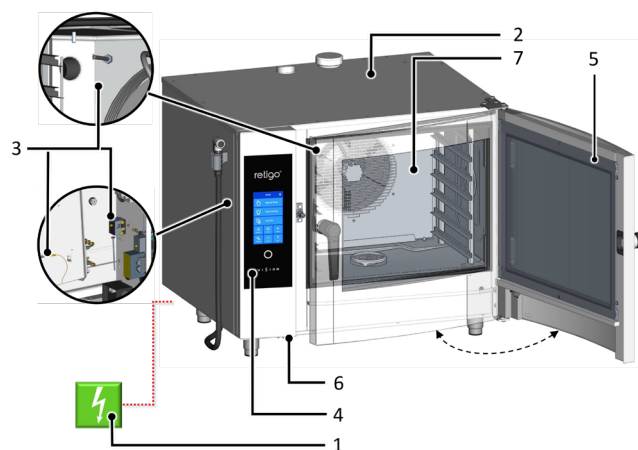
#### Při práci s konvektomatem nedoporučujeme nosit:

- Šály, kravaty, řetízky, hodinky, náramky, klíče, prstýnky ani jiné kovové předměty nebo pracovat s nevhodným obvazem.
- Elektronické součástky jako např. kardiostimulátory, hodinky, kreditní karty apod. nebo jiné předměty s magnetickými záznamovými médii.
- Rozpuštěné dlouhé vlasy. Dlouhé vlasy zajistěte vhodnou pokrývkou hlavy.

## OCHRANNÉ PRVKY KONVEKTOMATU

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

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



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

### EXTERNÍ HLAVNÍ VYPÍNAČ

Konvektomat je uzpůsoben pro trvalé připojení k elektrické síti. Odpojení a připojení elektrické energie provádějte vypnutím externího hlavního vypínače. Vypínač slouží k vypínání a zapínání přístroje (při uvedení do provozu, opravách, instalaci a také k nouzovému vypnutí přístroje). Externí hlavní vypínač musí být vždy snadno dostupný!



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

### VNĚJŠÍ KRYTY

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

### OCHRANNÝ OMEZOVAČ TEPLOTY

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

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

### OVLÁDACÍ PANEL

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

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

## DVEŘE S MAGNETICKÝM SPÍNAČEM

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

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

## VĚTRACÍ POLOHA DVEŘÍ PŘÍSTROJE

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

## VNITŘNÍ STĚNA

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



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

## NEBEZPEČNÁ MÍSTA A ZBYTKOVÁ RIZIKA

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

## Nebezpečná místa, druhy nebezpečí a jejich účinek.

### VARNÝ PROSTOR

Konvektomat při své práci vyvíjí ve varném prostoru vysoké teploty.



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

### VENTILÁTOR

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



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

### DVEŘE

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



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

### HORNÍ KRYT ZAŘÍZENÍ

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

Dbejte opatrnosti a použijte ochranné rukavice.



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

### GASTRONÁDOBY

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



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

### KLAPKA A KOMÍNEK

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



- Nebezpečí popálení párou, vycházející během varného procesu.

### VÝVOD SPALIN

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



- Nebezpečí popálení horkými spalinami, vycházející během varného procesu.

### RUČNÍ SPRCHA



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

## Zbytková rizika

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

### ELEKTRICKÝ PROUD

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



- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem ze strany vodivých součástí!

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



- Při provozu přístroje vždy zaaretujte kolečka parkovací brzdou!

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

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

### MECHANICKÉ ČÁSTI

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



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

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



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

### VYSOKÁ TEPLOTA

Během varného procesu dochází k zahřátí vnitřních částí přístroje včetně vložených nádob a potravin na vysokou teplotu, která po otevření dveří

varného prostoru uniká do okolí. Proto při práci s konvektomatem a v jeho okolí dochází k rizikům popálení či opaření.



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



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

### MYCÍ PROSTŘEDKY

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



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

### KONTAMINACE POTRAVIN

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



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

## PLYN

U plynových konvektomatů hrozí navíc tato rizika:



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

## VODA

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



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

## POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

### TEPLOTNÍ SONDA

Při používání teplotní sondy dodržujte následující:

- Sondu používejte pouze k vpichování do potravin.
- Nezapichujte sondu do zmrzlých potravin. Hrozí její zlomení!
- Přívodní kabel k teplotní sondě nikdy násilně neohýbejte.
- Nevytahujte sondu z potraviny tahem za přívodní kabel.
- Teplotní sondu umístěte do potraviny tak, aby se neopírala o sklo dveří.
- Teplotní sonda může být horká – používejte ochranné rukavice.
- Vytáhněte teplotní sondu z potraviny dříve, než potravinu vyjmete ze zařízení a umístěte ji do držáku sondy.
- Nepoužíváte-li sondu, umístěte ji do držáku sondy.
- Teplotní sondu nikdy nenechávejte viset mimo varný prostor komory – hrozí přivření do dveří a její poškození!

### RUČNÍ SPRCHA

Při používání ruční sprchy dodržujte následující:

- Ruční sprcha může být používána pouze na čištění varného prostoru.
- Ruční sprcha je funkční pouze při otevřených dveřích zařízení po dobu dvou minut. Poté to době se automaticky vypne.
- Ruční sprchu nikdy nepoužívejte, pokud je konvektomat horký. Nechejte jej vychladnout pod 65 °C.
- Ruční sprchu nikdy nepoužívejte pro ochlazení varné komory, pokud je teplota ve varné komoře vyšší než 90 °C – hrozí destrukce vnitřního skla dveří a deformace varné komory!
- Nikdy nestříkejte vodu z ruční sprchy na horké sklo dveří – hrozí destrukce skla!
- Ruční sprchu po použití odkládejte vždy do držáku sprchy.

# POPIS NEJČASTĚJŠÍCH OBRAZOVEK

## A ZÁKLADNÍ OBRAZOVKA

A1 10:08

A2 Ruční režim

A3 Easy cooking

A4 Posledních deset

A5 Oblíbené Programy Extras

A6 Nastavení Mytí Nápověda

A7 A8

A9

A10

A11

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

## B RUČNÍ REŽIM

Ruční režim

B1

B2

B3

B4 0:30<sup>h:m</sup>

B5 180<sup>°C</sup>

B6 F X100<sup>°</sup>

B7 Zpět Start

B8

B9

B10

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

## C DETAIL PROGRAMU (QUICKVIEW)

Kuře v celku pečené

C1

C2

C3 Přidat krok

C4 Zpět Start

C5

C6

C7

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

## D KONEC VAŘENÍ

Ruční režim

Vaření ukončeno

D2 Ukončit zvuk

D3 Pokračovat ve vaření

D4 Uložit jako program

D5 Eco Logic

D6 Zpět

D1

D2

D3

D4

D5

D6

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


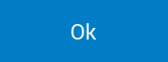


# OVLÁDÁNÍ

## DOTYKOVÝ PANEĽ










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

### ČASTO OPAKUJÍCÍ SE TLAČÍTKA

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

	<b>Zpět</b>	Stisknutím tlačítka jdete o krok zpět.
	<b>Ok</b>	Stisknutím symbolu potvrdíte svou volbu.
	<b>Start</b>	Stisknutím spustíte požadovaný proces vaření, mytí atp.
	<b>Stop</b>	Stisknutím zastavíte probíhající proces vaření a zobrazí se obrazovka D.

## DALŠÍ TLAČÍTKA

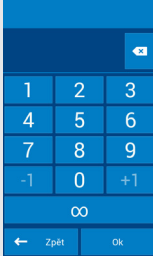



	Tlačítko Vision slouží pro: a) přepnutí do režimu Multitasking  4/4.4 b) zapnutí řídicího systému c) uvedení konvektomatu do pohotovostního režimu (Standby). d) režim kalibrace obrazovky po stisku tlačítka déle než 2 vteřiny
	Stisknutím symbolu se zobrazí hlavní obrazovka (A).
	Stisknutím přejde řídicí systém do režimu spánku a vypne se obrazovka. Zpět do aktivní činnosti se systém vrátí stisknutím tlačítka Vision.
	Stisknutím vyvoláte stručnou nápovědu pro jednotlivé funkce řídicího systému.
	Stisknutím se zapne trvalé osvětlení varného prostoru a dalším stisknutím se vypne. Osvětlení pak svítí pouze při otevření dveří varného prostoru.
	
	Stisknutím zobrazíte nebo skryjete další řádek s nabídkou rozšiřujících funkcí konvektomatu.
	

## KLÁVESNICE

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










### ZÁKLADNÍ NUMERICKÁ KLÁVESNICE

Slouží pro zadávání hodnot.

		Smazání hodnoty.
		Rychlá korekce hodnoty.
		Nepřetržitý čas, nepřetržitě provádění funkce.

### ROZŠÍŘENÁ ZNAKOVÁ A NUMERICKÁ KLÁVESNICE

Slouží pro zadávání písmen, znaků a číslic.

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

## ÚDRŽBA

### OBECNÉ POKYNY

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

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

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

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

K čištění zařízení se nesmí používat:

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

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

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



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

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

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

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

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

Automatické programy mytí neslouží k čištění gastronádob a plechů!

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



**Odvápnění bojleru smí provádět pouze autorizovaná servisní firma.**

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

\* platí pouze pro zařízení s bojlerem

## AUTOMATICKÉ MYTÍ

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

Pravidelné používání systému automatického mytí šetří Váš čas a navíc výrazně přispívá k prodloužení životnosti zařízení.

Veškerá činnost věnovaná mytí zařízení se díky tomuto systému omezí na:

- výběr vhodného programu mytí podle stupně znečištění
- start programu mytí a následná aplikace mycího prostředku

## AUTOMATICKÉ MYTÍ: CO BYSTE MĚLI VĚDĚT



Pro automatické mytí je nutné použít mycí prostředek Active Cleaner, který je balen do igelitového sáčku po 60 g prášku. Dodáván je v malém kyblíku, který obsahuje 50 ks balení.

Mycí prášek je svým obalem chráněn proti poškození vlhkostí, přesto jej skladujte v místech bez přítomnosti vody a nadměrné vlhkosti. Prášek aplikujte vždy ihned po otevření obalu, nikdy jej nenechávejte otevřený, především ne ve vlhkých prostorách a bez dozoru.



**Důležitá upozornění:**

- V případě použití jiného prostředku než originálního Active Cleaner (případně Manual Cleaner, Vision Descaler) nenese firma Retigo odpovědnost za případné škody a na takto vzniklé škody se nevztahuje záruka.
- Mycí prostředky uchovávejte mimo dosah dětí.
- Při manipulaci s mycím prostředkem dbejte všech zásad bezpečnosti práce s chemickými prostředky, zejména používejte ochranné pomůcky (především rukavice a ochranné brýle).
- Dodržujte pokyny vylepené na obalu mycího prostředku.
- Čistící prostředek nesmí v žádném případě přijít do přímého kontaktu s pokožkou, nesmí zasáhnout oči a ústa.
- Nikdy neotevírejte dveře zařízení během spuštěného programu mytí – hrozí nebezpečí zasažení mycí chemikálií.
- Před mytím vyjměte ze zařízení všechny gastronádoby.
- Dodržujte pokyny, které zařízení zobrazuje na displeji.
- Po aplikaci čistícího prostředku nenechávejte obal od čistícího prostředku v prostoru varné komory.
- Nikdy nesypejte čistící prostředek na horký povrch zařízení – mohlo by dojít k nevratnému povrchovému poškození nerezového povrchu. Na takto vzniklé škody se nevztahuje záruka.
- V případě nedostatečného čištění může dojít při běžném provozu ke vznícení usazených tuků ve varném prostoru zařízení.

Konvektomat nabízí šest programů mytí. Použití jednotlivých programů se řídí stupněm znečištění varné komory – viz tabulka níže.

PROGRAM	POPIS	ČAS TRVÁNÍ *
	Oplach vodou - Oplach vlažnou vodou bez použití mycích prostředků.	14:53
	Expres mytí - Krátké mytí mírných znečištění.	33:39
	Základní mytí - Mytí mírných znečištění.	50:19
	Střední mytí - Mytí středních znečištění.	1:15:19
	Extra silné mytí - Mytí velmi silného znečištění.	1:48:39
	Odvápnění varného prostoru - Odstranění vodního kamene.	1:12:44

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



- Po ukončeném čištění zkontrolujte varný prostor. Případné zbytky čistícího prostředku odstraňte důkladným oplachem ruční sprchou nebo umytím vodou. V opačném případě hrozí, při dalším použití zařízení na vysoké teploty, narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!
- Nemyjte konvektomat pomocí přístrojů, pracujících s vysokým tlakem vody.
- Nebude-li konvektomat po mytí opětovně používán, doporučujeme nechat pootevřené dveře, např. přes noc.
- Obaly od mycích prostředků likvidujte obvyklým způsobem odložením na vyhrazená místa pro plastové obaly.
- Použité obaly nikdy nenechávejte volně položené a volně přístupné.

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

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

\* oplach vodou je prováděn bez použití mycího prostředku

\*\* pro odvápňení použijte prostředek Vision Descaler

**APLIKACE PROSTŘEDKU**



- odstříhnete sáček s práškem na označeném místě
- vysypejte celý obsah balení na víčko odpadu na dně varné komory. Prášek z velké části propadne do otvoru odpadu.
- zavřete dveře konvektomatu



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

**SPUŠTĚNÍ MYTÍ**

**1 VSTUPE DO REŽIMU MYTÍ**

**2 ZVOLTE VYHOVUJÍCÍ REŽIM**

**3 PRO SPUŠTĚNÍ MYCÍHO PROGRAMU STISKNĚTE** **Start**

**PRO NÁVRAT DO SEZNAMU REŽIMŮ MYTÍ STISKNĚTE** **Zpět**

Po stisknutí Start konvektomat automaticky kontroluje, zda není teplota ve varné komoře příliš vysoká. Je-li teplota vyšší než 80 °C, spustí proces automatického chlazení varné komory. Jestliže teplota nepřekročí 80 °C nebo bylo dokončeno chlazení komory, vyzve Vás zařízení k aplikaci mycího prostředku.

**ODVÁPŇENÍ VARNÉ KOMORY**

Odvápňení je doporučeno spustit při viditelném zavápnění varné komory (bílá vrstva vodního kamene). Pro odvápňení konvektomatu je nutné používat speciální prostředek Vision Descaler.

Způsob aplikace prostředku je stejný, jako u prostředku Active Cleaner. Standardní balení prostředku Vision Descaler je v plastovém kyblíku, který obsahuje 25 sáčků po 150 gramech.

# retigo<sup>®</sup>

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Email: [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Tel.: +420 571 665 511

[www.retigo.cz](http://www.retigo.cz)

*Kompletní návod na  
obsahu naleznete zde:*



ver. TSD-15-B-MAN-CZ\_R04

ver. SW: 2.75