

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Konvektomaty Orange Vision

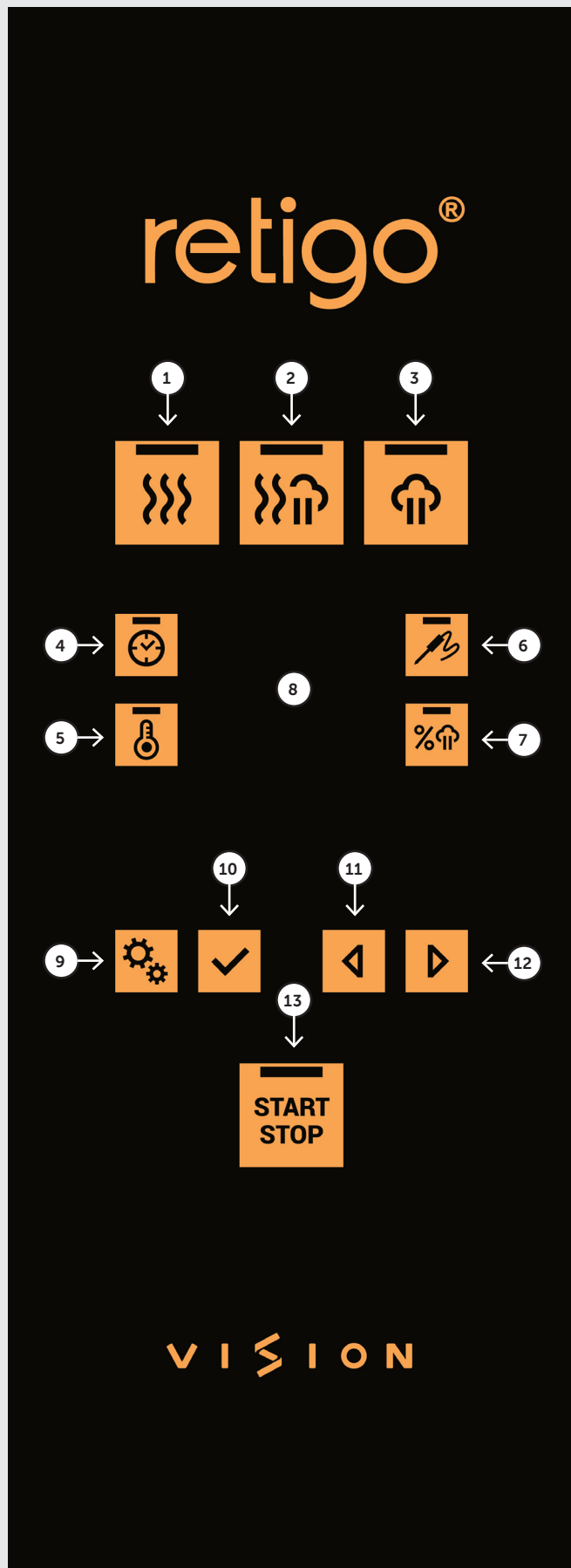
NÁVOD NA OBSLUHU

Kompletní návod na
obsahu naleznete zde:



 **PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD**

OVLÁDACÍ PANEL



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

ZÁKLADNÍ INFORMACE

**Kompletní návod na obsluhu
naleznete zde:**



PLATNOST DOKUMENTACE

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

ELEKTRICKÉ MODELY

2E0623IZ, 2E0611IZ, 2E0611BZ, 2E1011IZ, 2E1011BZ, 2E2011IZ,
2E2011BZ, 2E1221IZ, 2E1221BZ, 2E2021IZ, 2E2021BZ.

PLYNOVÉ MODELY

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

ÚČEL POUŽITÍ KONVEKTOMATU

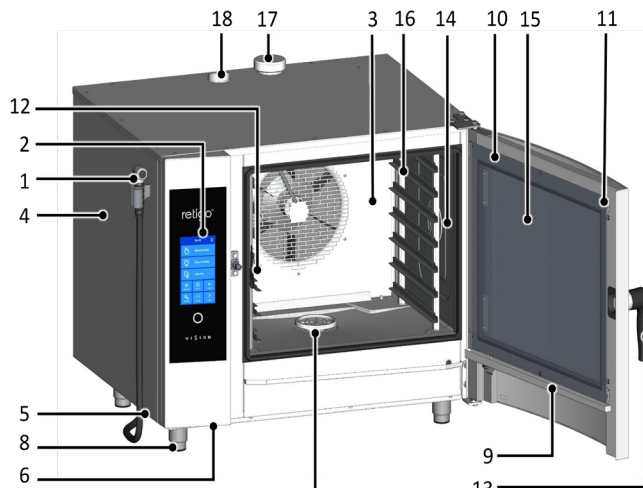
- Zařízení může být používáno pouze pro tepelnou úpravu různých druhů potravin. K tomu se používá pára, horký vzduch nebo kombinace páry a horkého vzduchu. Potraviny musí být vždy rozmístěny na normovaných gastronádobách, pleších s rozměry pro pečení nebo na standardním příslušenství výhradně z nabídky 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 nekládejte:

- 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 ZAŘÍZENÍ



1. Ruční sprcha (Volitelné vybavení)
2. Ovládací panel
3. Vnitřní odklopná stěna před ventilátorem
4. Boční kryt
5. Vzduchový a prachový filtr
6. USB konektor
7. Krytka odpadu
8. Výškově stavitelné nohy
9. Vanička pro odkapávání vody z vnitřního skla s automatickým vypouštěním
10. Dveře se zaobleným vnějším sklem
11. Západky pro uchycení vnitřního skla
12. Teplotní sonda (Volitelné vybavení)
13. Klika dveří
14. Osvětlení vnitřního prostoru
15. Vnitřní otevírací sklo dveří
16. Žebříky pro gastronádoby - U velikostí 2011, 1221, 2021 jsou žebříky nahrazeny zavazecím vozíkem
17. Klapka pro odtah přebytečné páry (Volitelné vybavení)
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 nenes odpovědnost za zranění osob nebo poškození konvektomatu a ekologické škody způsobené tím, že není používán a obsluhován v souladu s návodem na obsluhu a údržbu a platnými bezpečnostními předpisy.

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

BEZPEČNÁ OBSLUHA

OBEČNĚ

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



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 hasicí zařízení.
- Na konvektomatu, pod ním nebo vedle něj nesmí být žádné hořlavé materiály, plyny nebo kapaliny.

PŘED POUŽITÍM KONVEKTOMATU

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

BĚHEM POUŽÍVÁNÍ KONVEKTOMATU

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

- Pokud převážíte gastronádoby naplněné tekutinou, musí být přikryté těsnícími poklopy. V opačném případě může dojít k opaření obsluhy.
- V případě velké nerovnosti podlahy se zavážecí vozíky nesmí používat pro vjíždění a zajištění do konvektomatu. Madlo vozíku nenechávejte nikdy uvnitř zavřeného konvektomatu. Může dojít k rozbití dveří konvektomatu. Nevytahujte zavážecí vozík bez madla pro toto určení. V opačném případě může dojít k popálení.
- Při používání banketových vozíků se vždy přesvědčte, zda jsou talíře správně nasazeny na stojany.
- Na mytí vozíků vždy používejte program automatického mytí (pokud je k dispozici). Jinak použijte čisticí prostředky určené pro poloautomatické čištění. Není dovoleno používat konvektomat bez zavážecího vozíku pro běžnou práci a automatické mytí!

PO UKONČENÍ PRÁCE S KONVEKTOMATEM

- Čištění a servisní práce provádějte pouze na studeném konvektomatu!
- Při seřizování konvektomatu zajistěte, aby nemohlo dojít k nežádoucímu spuštění chodua zajistěte prostor proti vstupu nežádoucích osob.
- Pevné zbytky potravin odstraňte vyjmutím z varné komory, nikdy je nespachujte do odpadu konvektomatu.
- Čisticí prostředky a prostředky k odvápnění používejte pouze v souladu s předpisem v tomto návodu a za dodržení návodu k jednotlivým prostředkům.
- Po ukončení práce, např. přes noc, nechejte dveře konvektomatu pootvorené.
- 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:



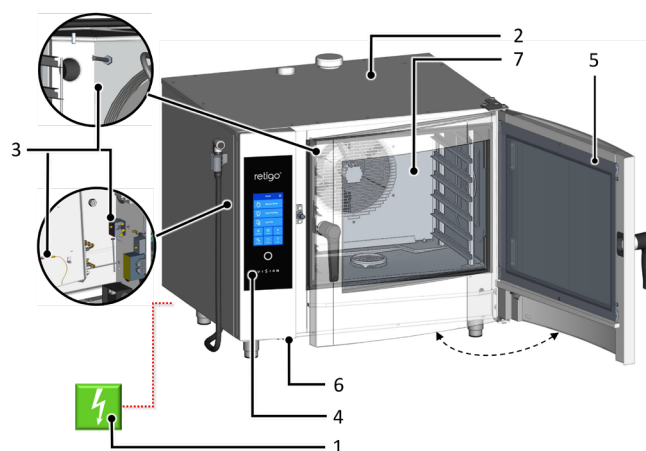
Při práci s konvektomatem nedoporučujeme nosit:

- 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, případně provádět jakékoliv neoprávněné zásahy, které mění spolehlivost a bezpečnost těchto obvodů.

VNĚJŠÍ KRYTY

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

OCHRANNÝ OMEZOVAČ TEPLOTY

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

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

OVLÁDACÍ PANEL

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

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

DVEŘE S MAGNETICKÝM SPÍNAČEM

V okamžiku otevření dveří dojde automaticky k vypnutí topení a k rychlému zastavení ventilátoru pro omezení úniku páry z varného prostoru. Pro zabránění možného opaření horkou párou dveře nejprve lehce přotevřete a teprve po chvíli je otevřete zcela. Zavření dveří provedete tlakem na kliku (přibouchnutím). Pokud máte stroj se zavazacím 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 použití 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 uvážena a zavedena všechna preventivní a ochranná opatření. Poznejte tato rizika blíže a vyvarujte se jim.

Nebezpečná místa, druhy nebezpečí a jejich účinek

VARNÝ PROSTOR

Konvektomat při své práci vyvíjí ve varném prostoru vysoké teploty.



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

VENTILÁTOR

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



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

DVEŘE

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



- Nebezpečí popálení od vnitřní strany dveří po otevření dveří probíhajícího/ukončeného varného procesu.
- Nebezpečí opaření horkou párou a 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 používejte ochranné rukavice.



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

GASTRONÁDOBY

Nemanimulujte 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 zařítit neprodlenou opravu u autorizovaného servisu.

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

MECHANICKÉ ČÁSTI

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



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

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



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

VYSOKÁ TEPLOTA

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



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



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

MYCÍ PROSTŘEDKY

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



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

KONTAMINACE POTRAVIN

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



- Dbejte na to, aby pracovní plocha nebyla potřísněna mycím nebo 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

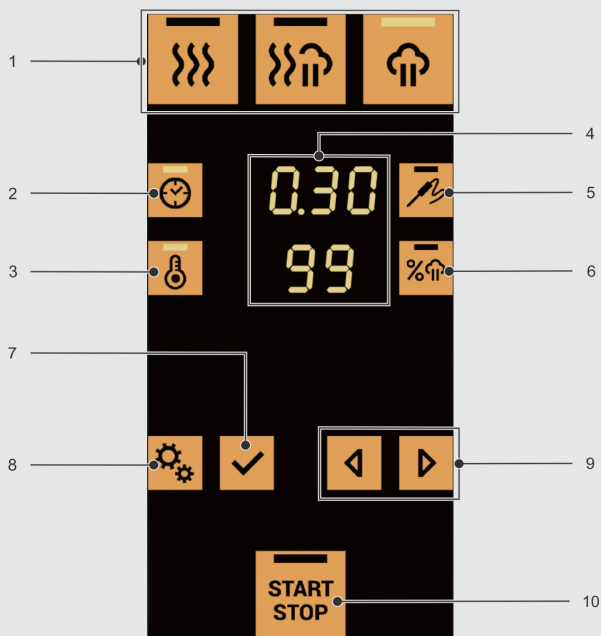
V případě, že se přístroj na podstavci s kolečky dá nechtěně do pohybu, může dojít k přerušení či poškození přívodu vody a k úniku vody přičemž hrozí nebezpečí uklouznutí a pádu.



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

OVLÁDÁNÍ

OVLÁDACÍ PANEĽ



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

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

POPIS TLAČÍTEK PANELU

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

ÚDRŽBA

OBEČNÉ 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 seznáme se všemi instrukcemi, zákazy a doporučeními uvedenými v kapitole BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE (viz. „Základní informace“, kap. 2 „Bezpečnostní instrukce“).

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

PŘEHLED ÚDRŽBY ZAŘÍZENÍ

PROGRAM	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
	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 Orange Vision je vybaven systémem automatického mytí, který Vám zajistí, že Váš konvektomat bude vždy perfektně hygienicky čistý.

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

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

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

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

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

PROGRAM	ČAS TRVÁNÍ *
1. Expres mytí	00:29:01
2. Základní mytí	00:49:21
3. Střední mytí	01:15:06
4. Extra mytí	01:49:00
5. Oplach vodou	00:16:50
6. Odvápňení varné komory	01:15:06

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

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

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

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



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

APLIKACE PROSTŘEDKU



- odstříhnete sáček s práškem na označeném místě
- vysypejte celý obsah balení na víčko odpadu na dně varné komory
- zavřete dveře konvektomatu

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

Po ukončení mycího programu se ozve zvukový signál spolu s upozorněním o ukončení mytí.

SPUŠTĚNÍ MYTÍ

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

Po stisknutí Start konvektomat automaticky kontroluje, zda není teplota ve varné komoře příliš vysoká. Je-li teplota vyšší než 80 °C, spustí proces automatického chlazení varné komory.

Jestliže teplota nepřekročí 80 °C nebo bylo dokončeno chlazení komory, vyzve Vás zařízení k vložení mycího prostředku.



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

ODVÁPŇENÍ VARNÉ KOMORY

Odvápňení je doporučeno spustit při viditelném zavápňení 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[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Email: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

*Kompletní návod na
obsahu naleznete zde:*



ver. TSD-15-O-MAN-CZ_R04

ver. SW: 3.71