

RETIGO BLUE VISION

Dotkněte se budoucnosti

Návod na obsluhu

RETIGO s.r.o.

Láň 2310, PS 43 756 64 Rožnov pod Radhoštěm Tel.: +420 571 665 511 Fax: +420 571 665 554 e-mail: prodej@retigo.cz; servis@retigo.cz

www.retigo.cz

HOT LINE: Prodej: +420 604 571 360 Servis: +420 605 769 916



Obsah

1.	Úvod návodu	2
1.1	Bezpečné používání zařízení	2
2.	Bezpečnostní upozornění	3
2.1	Všeobecná upozornění	3
3.	Základní informace	4
4.	Základní popis zařízení	6
5.	Charakteristika zařízení	7
6.	Ovládací panel	8
6.1	Základní popis ovládacího panelu	8
6.2	Význam ovládacích tlačítek na panelu	8
6.3	Význam ikon na dotvkovém displeji	9
7.	Manuální režim	11
7.1	Základní použití manuálního režimu	11
8.	Programy	16
8.1	Použití sekce "Programy"	16
8.2	Další možnosti v sekci "Programy"	19
9.	Easy cooking	25
9.1	Použití EASY COOKING	25
9.2	Uložení vlastních parametrů "Easy cooking"	26
10.	Automatické mytí "Active Cleaning"	26
10.1	1 Systém automatického mytí "Active cleaning"	26
10.2	2 Použití programu "Mytí"	27
11.	Extras	29
11.1	1 Volba "Nízkoteplotní vaření" (NT)	29
11.2	2 Volba "Vaření přes noc"	30
11.3	3 Volba "Časování zásuvů"	31
11.4	4 Volba "HACCP"	32
11.5	5 Volba "USB"	32
11.6	6 Volba "Stand by"	34
12.	Nastavení	35
12.1	1 "Uživatelské nastavení"	35
12.2	2 Volba "Info"	36
12.3	3 Volba "Servis"	37
13.	Nápověda	39
13.1	1 Volba "Nápověda"	39
14.	Vision Agent	40
15.	Udržba	41
15.1	1 Obecné pokyny	41
15.2	2 Denní čistění (údržba)	41
15.3	3 Měsíční čištění (údržba)	42
15.4	4 Ctvrtletní číštění (údržba)	42
15.5		43
16.	Zivotnost konvektomatú REHGO	43
17.		44
18.	I ADUIKA CNYD	45



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, množství přednastavených programů a jedinečné funkcí "Easy cooking" dosáhnete prakticky ihned optimálních výsledků vaření bez nutnosti zdlouhavého studia technologie a postupů při přípravě potravin.

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

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

Firma RETIGO s. r. o. věří, že Vám nový konvektomat **RETIGO** VISION přinese maximální pohodu při každodenní práci a nové možnosti při přípravě jídel. K tomu přispívá i záruční doba, která je vyznačena v servisní knížce a v záručním listě. Požadujte proto její důsledné potvrzení firmou, která Vám Váš nový konvektomat instaluje. Ze záruky jsou vyloučeny škody a provozní poruchy, vzniklé 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**.

1. Úvod návodu

1.1 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 Vašim dodavatelem zařízení.

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

Vždy dodržujte zásady práce s elektrickým zařízením.



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

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



2. 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 určemin a je považováno za nebezpečné.



Zkontrolujte před použitím varný prostor konvektomatu. Zbytky potravin jakož i neodstraněné čistící 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.



Čistící 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



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.

2.1 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.



Dbejte zvýšené opatrnosti pokud pracujete s konvektomatem (sestavou konvekomtatů) jehož nejvyšší zásuv je v úrovni 160 cm nebo výš nad zemí. Hrozí zde nebezpečí převrhnutí gastronádoby.



3. Základní informace

Zapnutí/Vypnutí konvektomatu

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

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

Předehřev bojleru

(jen pro konvektomaty s bojlerem)

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

Otevření/zavření dveří

Dveře konvektomatu jsou opatřeny zavíracím mechanismem umožňujícím otevírání pravou i levou rukou. Pohybem kliky do stran je západka dveří uvolněna a dveře lze otevřít tahem za kliku. V okamžiku otevření dveří dojde, z bezpečnostních důvodů, automaticky k vypnutí topení a k rychlému zastavení ventilátoru pro omezení úniku páry z varného prostoru. Dveře lehce přiotevřete a teprve po chvíli je otevřete zcela pro zabránění možného opaření horkou párou. Zavření dveří provedete tlakem na kliku (přibouchnutím). Pokud máte stroj se zavážecím vozíkem (2011, 1221, 2021) zavřete dveře a otočte klikou o 90°ve směru hodinových ručiček.



nebudou-li dveře správně zavřeny a kovektomat bude ve stavu "START", objeví se výzva k zavření dveří.



Manipulace s gastronádobami

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

Zavážecí vozík

- platí pro modely konvektomatů 2011, 1221

- Vozík po nájezdu do konvektomatu musíte vždy zabrzdit
- Pokud manipulujete s naplněným vozíkem musí být vždy použita a zajištěna aretace (uzávěra GN) gastronádob.
- Pokud převážíte gastronádoby naplněné tekutinou musí být přikryté těsnícími poklopy. V opačném případě může dojít k opaření obsluhy
- V případě velké nerovnosti podlahy se zavážecí vozíky nesmí používat pro vjíždění a zajíždění do konvektomatu
- Madlo vozíku nenechávejte nikdy uvnitř zavřeného konvektomatu. Může dojít k rozbití dveří konvektomatu.
- Nevytahujte zavážecí vozík bez madla pro toto určené. V opačném případě může dojít k popálení.
- Při používání banketových vozíků se vždy přesvědčte zda jsou talíře správně nasazeny na stojany.
- Na mytí vozíků vždy používejte program automatického mytí.
- Není dovoleno používat konvektomat bez zavážecího vozíku pro běžnou práci a automatické mytí!

Vpichovací sonda

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

- sondu používejte pouze k vpichování do potravin
- nezapichujte sondu do zmrzlých potravin. Hrozí její zlomení!
- přívodní kabel k vpichovací sondě nikdy násilně neohýbejte
- nevytahujte sondu z potraviny tahem za přívodní kabel
- vpichovací sondu umístěte do potraviny tak, aby se neopírala o sklo dveří
- vpichovací sonda může být horká používejte ochranné rukavice
- vytáhněte vpichovací sondu z potraviny dříve než 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 funkce "Chlazení" v sekci "Extras"





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

Ruční sprcha je funkční pouze při otevřených dveřích konvektomatu

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

uční sprchu po použití odkládejte vždy do držáku sprchy.

Čištění konvektomatu

Konvektomat je nutné pravidelně čistit (viz kapitola "Čištění konvektomatu")

Při čištění je nutné dbát těchto zásad:

- používejte jen čistící 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 konvektoamtu na vysoké teploty, narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!
- konvektomat nikdy nečistěte pomocí kyselin, ani je nenechávejte v blízkosti konvektomatu - hrozí poškození nerezového povrchu
- nepoužívejte čistící prostředky na bázi písku ani hrubozrnné čistící prostředky
- nepoužívejte mechanické předměty na čištění konvektomamatu (drátěnky, škrabky, nože)
- nemyjte konvektomat pomocí zařízení pracující s vysokým tlakem vody
- po umytí varné komory nechejte dveře pootevřeny



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



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

Opravy poruch

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

V případě neodborného zásahu neautorizovaným servisem není možné uplatňovat záruku!

Kontrola a údržba

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



4. Základní popis zařízení



Konvektomat typu 623, 611, 1011



Konvektomat typu 1221, 2011

- 1. dveře konvektomatu s dvojitým sklem
- 2. klika dveří s integrovanou západkou
- 3. vnitřní otevírací sklo dveří
- 4. západky pro uchycení vnitřního skla
- vanička pro odkapávání vody z vnitřního skla s automatic kým 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 žebříky 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.

Láň 2310, PS 43 CZ-756 64 Roznov p. R. Tel: 571/652434 e-mali: info@retigo.cz	
В	611 i
TYPE :	RP
MODEL: MODEL	E0611IA
VÝR.Č.: SERIAL No.	99990803
ROK VÝR.: YEAR OF PRODUCTION	2008
NAP: VOLTAGE 3N	~/400V/50-60Hz
JM. TOP. PŘÍK.: HEATING POWER	9,6 kW
CELK.PŘÍK.: POWER	10,2 kW
HMOTNOST: WEIGHT	116 kg
KRYTI: PROTECTION	IPX 5
8	CE

Typový štítek konvektomatu RPE0611IA



5. Charakteristika zařízení

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

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

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

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

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

Samotné vaření může probíhat třemi různými způsoby:

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

Přednosti

- racionální příprava jídel
- zachování vitamínů, minerálních látek, stopových prvků a chuťových vlastností
- redukce ztrát na váze
- zpracování s minimálním množstvím vody a tuku
- žádný přenos pachů a vůní při souběžné přípravě jídel
- úspora energie, vody, tuků a času oproti klasickým

technologiím

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



6. Ovládací panel

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

6.1 Základní popis ovládacího panelu

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



ovládací panel konvektomatu

6.2 Význam ovládacích tlačítek na panelu



Tlačítko režimu "Horký vzduch"

po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto :

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

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



Tlačítko režimu "Horký vzduch s pá rou"

po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto:

Doba přípravy
Teplota prostoru
Vlhkost

30min 160°C 50%

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



Tlačítko režimu "Vaření v páře"

po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto :

Doba přípravy Teplota prostoru Vlhkost

30min. 99°C 100%

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



Tlačítko režimu "VISION AGENT"

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



Tlačítko "START/STOP"

slouží ke spuštění a zastavení varného režimu.



6.3 Význam ikon na dotykovém displeji



Základní zobrazení po zapnutí



Ikona "Manuální nastavení"

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



Ikona "Programy"

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



Ikona "Easy cooking"

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



lkona "Automatické mytí"

umožní výběr ze čtyř programů pro automatické mytí konvektomatu.



lkona "**Nápověda**"

zobrazí uživatelský manuál pro použití konvektomatu.



lkona "**Servis**"

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



Ikona "Speciální funkce"

umožní nastavení speciálních funkcí práce konvektomatu.



Ikona "Nastavení teploty"

umožní nastavení teploty varného procesu v rozsahu povoleném jednotlivými režimy.



lkona "Nastavení teploty jádra"

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



Ikona "Extras"

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



Ikona "Nastavení času"

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



lkona "Otáčky ventilátoru normální"

nastaví rychlost otáčení motoru na běžnou hodnotu.



lkona "Otáčky ventilátoru zvýšené"

nastaví rychlost otáčení ventilátoru o 20% nad běžnou hodnotu.



lkona "Otáčky ventilátoru snížené -1/4"

nastaví rychlost otáčení ventilátoru na 25% běžné hodnoty.



lkona "Otáčky ventilátoru snížené -1/2"

nastaví rychlost otáčení ventilátoru na 50% běžné hodnoty.



NÁVOD NA OBSLUHU PARNÍCH KONVEKTOMATŮ RETIGO BLUE VISION



lkona "Otáčky ventilátoru snížené -3/4"

nastaví rychlost otáčení ventilátoru na 75% běžné hodnoty.



lkona "Taktování ventilátoru"

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



Ikona "Klapka"

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



lkona "Předehřev/Chlazení konvek tomatu"

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



Ikona "Poloviční výkon"

zvolí režim poloviční spotřeby energie.



lkona "Potvrzení volby"

potvrdí zvolenou funkci nebo navolené parametry varného procesu



Ikona "Zrušení volby"

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



Ikona "Nastavení položky"

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



Ikona "Nastavení položky"

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



lkona "Mazání položky"

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



Ikona "Nastavení vlhkosti"

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



Ikona "Vision"

vrátí obrazovku z režimu manuálního nastavení do základního zobrazení.



Ikona "Cook&Hold"

Stiskem této ikony nastavíte speciální funkci Cook&Hold, která umožňuje udržovat pokrm po technologické úpravě v požadované teplotě.



Ikona "Delta T"

Tato funkce zabezpečí konstantní rozdíl mezi teplotou v jádře masa a varného prostoru.



Ikona "Trvalý osvit"

Nastavení trvalého osvícení varného prostoru.



lkona "Zvukový signál"

Tato ikona umožňuje nastavení zvukového signálů po skončení jednotlivých kroků programu.



lkona "Manuální vlhčení"

Při stisku této ikony zvýšíte úroveň vlhkosti ve varné komoře.



Ikona "Automatický start"

Funkce, která nabízí nastavení času pro automatický start.





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

7.1 Základní použití manuálního režimu

Manuální režim lze zvolit dvěma způsoby:

7.1.1 Stiskem kteréhokoli tlačítka volby režimu



Hodnoty TEPLOTA, ČAS a OTÁČKY VENTILÁTORU se přednastaví na přednastavené hodnoty. Tyto hodnoty lze změnit. (viz. kapitola "Nastavení")





Režim "Vaření v páře"



retic

Jestliže přednastavené parametry vyhovují požadovaným hodnotám pro přípravu konkrétního pokrmu, varný proces zahájíme tlačítkem



Stejným tlačítkem můžeme proces kdykoli ukončit.



7.1.2 Stiskem ikony pro manuální ovládání

Tím zvolíte možnost úpravy parametrů podle vlastních požadavků.

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



Příklad nastavení varného procesu na:

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

11



Otáčky ventilátoru Předehřev Snížené na ¾ ANO

1. Zvolíme tlačítko "Horký vzduch s párou"

Objeví se následující obrazovka:



2. Zvolíte požadovaný čas úpravy, volbu potvrdíte tlačítkem "OK".



3. Zvolíte požadovanou teplotu úpravy, volbu potvrdíte tlačítkem " $\mathbf{OK}^{\text{\tiny "}}$





 Zvolíte-li režim "Horký vzduch s párou" můžete nastavit také hodnotu vlhkosti ve varné komoře:



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

 Zvolíte dodatečné funkce "Otáčky ventilátoru snížené–³/4" a "Předehřev":





6. Pokud je vše v pořádku v tlačítkem OK se dostaneme na základní obrazovku



7. Dodatečnou kontrolu nastavení provedete stiskem tlačítka



Pokud je vše v pořádku, nastavení je vyhovující a nehodláte při-

OK

- dávat žádné další kroky či funkce stiskněte tlačítko
 - 8. Tlačítkem Stop
 - ítkem varný proces.
 - 9. Řízení varného procesu pomocí vpichovací sondy

zvolíte v případě, že požadujete ukončení varného procesu při dosažení nastavené teploty v potravině.





7.2 Další možnosti nastavení v manuálním režimu

7.2.1 Úprava nastavených parametrů během varného procesu

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

7.2.2 Doplnění nastaveného procesu o další kroky

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

Příklad: za původně nastavené parametry (viz. bod 7.1.2 / 1 – 5) chceme doplnit další krok s těmito hodnotami:

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

1. Stisknete tlačítko "Kontrola" a vyberete funkci "Volby"





NÁVOD NA OBSLUHU PARNÍCH KONVEKTOMATŮ RETIGO BLUE VISION

2. Stisknete položku "**Přidat krok na konec**" případně vyberete položku pomocí šipek a stisknete "**Zvolit**"



3. Nastavíte požadované hodnoty druhého kroku obvyklým způsobem a stisknete tlačítko "Zvolit"



Zobrazí se aktuální nastavení všech kroků a parametrů varného procesu.



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



Nabídku "Volby" můžete kdykoli opustit pomocí tlačítka "Zpět"

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





zahájíme varný proces.



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





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

7.2.3 Ukončení manuálního ovládání a návrat zpět do základního menu

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



7.2.4 Zápis ukončeného varného procesu do programů

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

Po ukončení varného procesu se objeví výzva k uložení nového programu. Pokud se tak rozhodnete, potvrdíte volbu "**Ulož jako pro**gram".



Systém Vám nabídne volbu "Programy"



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

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



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



8. Programy

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

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

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

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

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

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

Při práci s programy můžete také použít Váš USB flash disk. Tzn., že si můžete libovolně vybrat buď samostatné programy či celé složky a tyto vybrané položky nahrát na USB a nebo naopak nahrát do konvektomatu.

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

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

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

8.1 Použití sekce "Programy"

8.1.1 Základní práce s programy (recepty)

V základní nabídce stisknete tlačítko "PROGRAM)





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

Vilectiny programy	 Umožní využít přednastavené programy, které jsou rozděleny do skupin podle druhu potravin, případně způsobu jejich přípravy.
Posiednich deset	 V této nabídce je uchováno posledních deset použitých varných procesů, které si konvektomat automaticky pamatuje. Může to být váš vlastní program, technologie Easy Cooking nebo i ruční režim.
😨 Oblibené	 Do této složky lze uložit Vaše oblíbené recepty pro jejich rychlý výběr.
,© Hiedat	 Usnadní vyhledávání receptů podle jejich názvu a umožní snadný výběr s pomocí intuitivního vyhledávače.

8.1.1.1 Volba "Všechny programy"



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





Zvolíte-li například skupinu "Vepřová masa"



získáte nabídku všech programů uložených v této složce.

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



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

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



Na obrazovce s výpisem jednotlivých kroků je možno pomocí tlačítka "Volby":

Přidat krok na konec	 - Vytvořit a přidat další krok, který se umístí na poslední místo
Přidat Cook & Hold	 Přidat jako poslední krok funkci Cook&Hold. Parametry této funkce se nastavují v menu "Nastavení".
3 Ukázat krok	 Zobrazí se parametry označeného kroku, které lze změnit.
Violit krok	 Vytvořit a vložit krok před právě označený krok.
Sinazat krok	 Označený krok se smaže.

8.1.2 Rozšířené možnosti práce s programy

A) Skupiny receptů

ł



Pokud se nalézáte ve "Všech programech" a máte označenou některou z kategorií pokrmů, máte možnost nabídky "Volby":

Nový program	 Vytvoříte nový program, který bude v této skupině.
 Nový program časování 	 Vytvoříte nový program pro funkci "Časování zásuvů", který bude součástí této skupiny.
Nová skupina	- Vytvoříte novou kategorii.
(G violit	 Vložíte skupinu nebo program.
G) Kopirovat	 Zkopírujete označenou skupinu.



NÁVOD NA OBSLUHU PARNÍCH KONVEKTOMATŮ RETIGO BLUE VISION

¥ Vyjmout	 Vyjmete označenou skupinu.
🗿 Přejmenovat skupinu	 Přejmenujete označenou skupinu.
😰 Přesuncut nahoru	 Přesunete označenou skupinu o pozici výše
8. Přesunout dolů	 Přesunete označenou skupinu o pozici níže
🚰 Smazat skupinu	- Smažete označenou skupinu

B) Programy



Pokud se nalézáte v některé skupině pokrmů a máte označený některý z receptů, nabízí se také možnost nabídky "Volby":

R Nový program	 Vytvoříte nový program.
Avvý program časovára	 Vytvoříte nový program pro funkci "Časování zásuvů".
🕞 Nová slozpina	 Vytvoříte novou podskupinu, která bude umístěna mezi programy.
(§ Violit	 Vložíte program nebo skupinu.
C Kopicovat	 Zkopírujete označený program.
12 Vyjmout	 Vyjmete označený program.
2 Ukázat/Upravit program	 Zobrazíte kroky programu, které můžete upravit.
Přejmenovat program	 Přejmenujete označený program.
😨 Přidat k oblberným	 Přesunete označený program do složky "Oblíbené".
🖬 Smazat program	 Smažete označený program.

^{8.1.1.2 &}quot;Posledních deset"

V této sekci je uloženo posledních deset použitých programů. Konvektomat si je pamatuje automaticky . Mohou to být programy s aplikace Easy Cooking, ze seznamu "Všechny programy" a nebo manuálně nastavené programy.



U volby "Posledních deset" máte opět možnost využít rozšířené nabídky tlačítkem "Volby".

Poslednich deset
JEHNĚČÍ HŘBET JEHNĚČÍ KÝTA 1,8 KG NADÍVANÝ KRÁLIČÍ HŘBET
NADIVANÝ TELECÍ ZÁVITEK
PEČENÝ KRÁLÍK PEČENÝ ZAJÍC TELECÍ KÝTA PEČENÁ TELECÍ PANENKA
Zyper Volby Zpět

Tato volba Vám nabídne jednu možnost:

2 (Ratat Apravit program - Zobrazíte kroky zvoleného programu, které můžete upravit.

8.1.1.3 Volba "Oblíbené"

Pomocí volby "Oblíbené" máte možnost vytvořit si přehlednou databázi programů, které používáte nejčastěji, nebo chcete-li, nejraději.



Programy uložené v této skupině jsou označeny ikonou smajlíka 🔃





Takto uložené programy lze opět libovolně upravovat pomocí tlačítka "Volby":

2 Ukizat/Upravit program	 Zobrazíte kroky označeného programu, které můžete upravit.
📓 Přejmenovat program	- Přejmenujete označený program.
Odstranit z obibených	 Odstraní program ze skupiny "Oblíbené"
😭 Smazat program	- Smažete označený program.

8.1.1.4 Volba "Hledat"

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



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

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



Stiskem tlačítka "**OK**" získáme výběr všech programů, které začínají zadaným názvem. Tlačítka a slouží k přesunu kurzoru a tlačítko k mazání znaku.

Můžete také využít možnosti zadat jen část názvu programu a pomocník vyhledávání nám nabídne všechny programy, které začínají stejnými písmeny a nebo části názvů programů začínají na tato písmena.



Výběr a volba programu je stejný jako v předcházející kapitole.

Tlačítkem "Volby":



8.2 Další možnosti v sekci "Programy"

8.2.1 Tvorba vlastních programů

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





následně vyberete nabídku "Volby"



Z nabídky "Volby" stisknete tlačítko "Nový program"



a) zadejte název programu stejným postupem jako v odstavci 2. "**Hledat**" a stisknete "**OK**"



b) zadejte technologii 1. kroku

způsob nastavení je podrobně popsán v kapitole "Manuální režím".



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



V případě, že chcete pokračovat v tvorbě programu dalším krokem, stisknete tlačítko "**Ano**" a zadejte další krok programu. Pokud nevyžadujete další krok, stiskneme tlačítko "**Ne**".

c) kontrola vytvořeného programu

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





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

Přisiat krok na konec Přisiat Conk & Hold	 Pomocí této volby lze přidat nový krok pro gramu za již vytvořené kroky Přidat jako poslední krok funkci Cook&Hold. Parametry této funkce se nastavují v menu "Nastavení".
🚰 Ukazat krok	 Zobrazí aktuálně vybraný krok
S vialit trok	 Tímto příkazem vytvoříte nový krok, který bude vložen před předem zvolený krok (např. nový krok 2 před krok 3)
Imazat krok	 Použití této volby je podmíněno potyrzením



Tento program je možné pomocí nabídky "Volby" dále upravovat a přesouvat do jiných skupin programů.

8.2.2 Tvorba vlastních skupin programů

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

Příklad možné struktury:



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



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

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



NÁVOD NA OBSLUHU PARNÍCH KONVEKTOMATŮ RETIGO BLUE VISION



Zvolíte nabídku "Přidat skupinu"



Konvektomat Vám nabídne možnost zapsání názvu skupiny



Název skupiny zapíšete stejným způsobem jako název programu.



Po stisku "**Zvolit**" bude právě vytvořená skupina zařazena na konec seznamu skupin



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

Postup je stejný jako u předcházející kapitoly "Tvorba vlastních programů".

8.2.3 Nahrávání programů pomocí USB

Pro práci s programy můžete použít také Vaše USB zařízení. Tzn., že programy, které máte uložené v konvektomatu si můžete libovolně kopírovat na USB a naopak programy uložené na USB můžete kopírovat do konvektomatu. To Vám umožní mít na všech Vašich konvektomatech stejné programy či skupiny programů.



8.2.3.1 Nahrávání programů z konvektomatu na USB

a) Připojte Váše USB ke konvektomatu.



b) Po připojení se ozve zvuk, signalizující rozpoznání USB konvektomatem. Vstupte do "EXTRAS" a následně stiskněte tlačítko "USB", které je aktivní (prosvícené).



V případě, že se po připojení neozve žádný zvuk a tlačítko USB je šedé (neaktivní), konvektomat nerozpoznal USB. V tomto případě USB vytáhněte a zapojte znova.

c) Po stisku tlačítka "USB" se objeví obrazovka, kde máte na výběr přenášet data "Z konvektomatu na USB" a nebo "Z USB do konvektomatu". Vyberte "Z konvektomatu na USB" a následně, jelikož chceme nahrávat programy, stiskněte tlačítko "Programy".



d) Po výběru se Vám nabídne "Uložit vše" a nebo "Uložit vybrané

"Uložit všechny" - zkopírují se Vám na USB kompletně všechny programy ze složky "Všechny programy". "Uložit některé" - máte možnost uložit na USB buď



pouze vybrané programy,



a nebo celé složky. Oba způsoby výběru se provedou pomocí tlačítka "Označit". Opět vše vybíráte ze složky "Všechny programy"





Označení u programů či složek lze samozřejmě zrušit stiskem tlačítka "Zrušit".



Jakmile vyberete programy či složky, které chcete kopírovat na USB potvrďte svůj výběr tlačítkem "OK"

e) Jako poslední se objeví obrazovka, kde kopírování můžete potvrdit tlačítkem "Ano" a nebo úplně zrušit tlačítkem "Ne".



V případě, že kopírování potvrdíte tlačítkem "Ano" vybrané programy nebo složky se na USB uloží ve tvaru Programs_0.pms.

Programy (skupiny) se po opětovném nahrání do konvektomatu uloží ve složce "Všechny programy" pod svým původním jménem.

8.2.3.2 Nahrávání programů z USB do konvektomatu

Pro nahrávání programů z USB do konvektomatu začněte stejně, jako v kapitole 8.2.3.1 body a)-b).

c) Po stisku tlačítka "USB" se objeví obrazovka, kde máte na výběr přenášet data "Z konvektomatu na USB" a nebo "Z USB do konvektomatu". Vyberte "Z USB do konvektomatu" a následně, jelikož chceme nahrávat programy, stiskněte tlačítko "Programy".



d) Objeví se nabídka:

"Přidat k programům" - přidá kopírované programy či skupiny do složky "Všechny programy".



"Přepsat všechny" - kopírované programy přepíší všechny programy, které jsou uložené ve složce "Všechny programy".

Programy (skupiny) se ve složce "Všechny programy" uloží pod svým původním jménem.



9. Easy cooking

Konvektomaty **RETIGO VISION** Vám nabízí unikátní technologii "**Easy Cooking**" (snadné vaření) s jejíž pomocí i méně zkušený kuchař dokáže dosáhnout skvělých výsledků. Již není nutné znát detailně jednotlivé fáze varného procesu a složitě nastavovat jednotlivé kroky. Systém "**Easy Cooking**" je jakýsi průvodce, který Vám sám doporučí a nastaví vhodnou technologii podle druhu pokrmu a požadovaného výsledku. Tato technologie byla připravena týmem odborných kuchařů firmy RETIGO, a na rozdíl od ostatních systémů, plně zohledňuje specifika české kuchyně.

Obsluha v modulu "**Easy Cooking**" se omezí pouze na výběr pokrmu, případné jemné "doladění" propečennosti a barvy povrchu a následný stisk tlačítka "**Start**". Vše ostatní zabezpečí konvektomat za Vás.

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

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

9.1 Použití EASY COOKING

Pro výběr této volby stiskněte tlačítko "Easy cooking"





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



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



a vyberte konkrétní produkt.



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



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



NÁVOD NA OBSLUHU PARNÍCH KONVEKTOMATŮ RETIGO BLUE VISION



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



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

9.2 Uložení vlastních parametrů "Easy cooking"

Jestliže jste v některém kroku změnili parametry nastavení, nabídne konvektomat, po ukončení varného procesu, možnost uložení takto upraveného programu do sekce "**Programy**".



Při ukládání programu postupujeme stejným způsobem jaký je popsán v kapitole "**Programy**".

10. Automatické mytí "Active Cleaning"

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

Veškerá činnost věnovaná mytí konvektomatu se omezí na:

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

10.1 Systém automatického mytí "Active cleaning"

Pro automatické mytí je nutné použít mycí prostředek "**RETIGO-**Active Cleaner", který je balen do igelitového sáčku po 100 g prášku. Dodáván je v malém kyblíku, který obsahuje 40 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 originální "RETIGO - Active Cleaner" ("RETIGO Manual Cleaner") nenese firma RETIGO odpovědnost za případné škody a na takto vzniklé škody se nevztahuje záruka.
- Mycí prostředky uchovávejte mimo dosah dětí.
- Při manipulaci s mycím prostředkem dbejte všech zásad bezpečnosti a práce s chemickými prostředky, zejména používejte ochranné pomůcky (především rukavice a ochranné brýle).
- Dodržujte pokyny vylepené na obalu mycího prostředku.
- Čistící prostředek nesmí v žádném případě přijít do přímého kontaktu s pokožkou, nesmí zasáhnout oči a ústa.
- Nikdy neotevírejte dveře konvektomatu během spuštěného programu mytí – nebezpečí zasažení mycí chemikálií.
- Před mytím vyjměte všechny gastronádoby
- Dodržujte pokyny, které konvektomat zobrazuje na displeji.
- Po aplikaci čistícího prostředku nenechávejte obal od čistícího prostředku v prostoru varné komory
- Nikdy nesypejte čistící prostředek na horký povrch konvektomatu – mohlo by dojít k nevratnému povrchovému poškození nerezového povrchu. Na takto vzniklé škody se nevztahuje záruka.
- V případě nedostatečného čištění může dojít, při běžném



provozu, ke vznícení uložených tuků ve varném prostoru konvektomatu.

10.2 Použití programu "Mytí"

Program automatického mytí konvektomatu spustíme stiskem tla-





Použití jednotlivých programů se řídí stupněm znečištění varné komory – viz tabulka "Programy mytí".

Tabulka "Programy			ogramy mytí
Volba programu	Popis	Mycí prostředek	Čas trvání*
Oplach vodou	Oplach varného pro- storu vlažnou vodou bez použití mycích prostředků	Ne	17 min.
Základní mytí	Mytí mírných znečiš- tění bez připálených tuků	RETIGO Active Cleaner Ano - 1 ks	62 min.
Střední mytí	Mytí středních zne- čištění po pečení, grilování při vyšších teplotách	RETIGO Active Cleaner Ano - 1 ks	83 min.
Extra silné mytí	Mytí silných znečiš- tění, silně zapeče- ných tuků po pečení a grilování, po několi- kanásobném použití konvektomatu	RETIGO Active Cleaner Ano - 2 ks	110 min.
Ruční mytí Bez použití systému RETIGO Active Cleaning		R E T I G O Manual Cleaner Ano - dle znečištění	68 min.

*- časy trvání mytí jsou pouze orientační a mohou se mírně lišit dle velikosti konvektomatu

Po zvolení mycího programu jste dotázáni zda jste si svou volbou jisti či ne. Pokud ano stiskněte tlačítko ANO.



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



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





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

Pro aplikaci prostředku postupujte tímto způsobem:

- odstřihněte sáček s práškem na označeném místě
- vysypejte celý obsah balení na víčko odpadu na dně varné komory



NÁVOD NA OBSLUHU PARNÍCH KONVEKTOMATŮ RETIGO BLUE VISION



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

zavřete dveře konvektomatu

Zvolený program se automaticky spustí a na obrazovce budete průběžně informováni o aktuální pozici programu a čase zbývajícím do konce mytí.



Po ukončení mycího programu se ozve zvukový signál spolu s upozorněním o ukončení mytí. Konvektomat je nyní připraven k novému použití.

Předčasné ukončení mycího programu

Mycí proces máte možnost v průběhu hlavního kroku přerušit tlačítkem "STOP". Pokud tak učiníte konvektomat se Vás zeptá zda jste si s tímto ukončením jisti. Pokud ano, program se přepne do oplachového režimu, který trvá cca 16 min. Poté se proces mytí zcela ukončí. Pokud přerušení nepotvrdíte a stisknete "NE" proces mytí bude pokračovat tam, kde skončil.



Ruční mytí - v tomto programu mytí se nejprve konvektomat zchladí na vhodnou teplotu 80 °C (pokud je to nutné). Poté Vás vyzve k aplikaci prostředku pro manuální mytí RETIGO

Manual Cleaner. Prostředek nechte působit po nezbytně dlouhou dobu cca 50 min. Po uběhnutí této doby Vás konvektomat vyzve k důkladnému vystříkání varného prostoru integrovanou sprchou. Tím je mycí proces ukonce.



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



11. Extras

Sekce "Extras" poskytuje přístup ke speciálním funkcím konvektomatu.

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



Sekci "Extras" zvolíte stiskem tlačítka "Extras"



Konvektomat nabídne funkce:

nt Nizkoteplotní pečení
Pečení přes noc
🍠 Časování zásuvů
Výpis dat HACCP
S USB
🔄 Stand by

11.1 Volba "Nízkoteplotní vaření" (NT)

Při použití NT dochází k nejšetrnější tepelné úpravě. Tento režim je vhodný zejména pro dlouhodobé šetrné pečení různých druhů masa. Při teplotě 120°C se nejdříve zatáhnou na mase póry a pak se při nízké teplotě (podle druhu masa) zpracovává po několik hodin.

Nízkoteplotní vaření lze nastavit dvěma způsoby:

- Dle nastavené teploty (na teplotní sondu)
- Dle nastaveného času

11.1.1 Dle nastavené teploty (na teplotní sondu)

Nastavení dle teploty se provádí pomocí teplotní sondy. Tato sonda se vpichuje přímo do potraviny. a měří teplotu, které je dosaženo uvnitř pokrmu. Pokud teplota změřená sondou dosáhne požadované hodnoty, NT je u konce. Nastavení provedeme následovně:

a) V nabídce "Extras" zvolíme funkci "Nízkoteplotní vaření"



b) Objeví se nám nabídka 3 základních režimů, ze kterých vybereme ten, který chceme použít, např. "Horký vzduch" a potvrdíme tlačítkem "OK".



c) Na další obrazovce vybereme ukončení podle "Teplotní sondy" a potvrdíme tlačítkem "OK".



 d) Jako poslední nastavíme teplotu, které chceme dosáhnout na teplotní sondě, resp. uvnitř pokrmu. Při jejím dosažení se ukončí nízkoteplotní varný proces.





Nastavení provedeme tak, že klikneme na červený rámeček ukazující přednastavenou teplotu. Tento rámeček se rozbliká a poté můžeme šipkami nebo kliknutím na displej teplotu změnit. Minimální teplota je 45°C a maximální 75°C.

 e) Po konečném nastavení teploty vše potvrdíme tlačítkem "OK".
 Na displeji se zobrazí provozní obrazovka prvního kroku NT, který je vždy přednastaven na:

Teplota:	120°C
Čas:	10 min.
Režim:	stejný jako jsme si zvolili v bodě b)



Druhý krok je již ten, který jsme si nastavili.

Kroky lze libovolně změnit, přidávat či mazat (viz. kapitola 8.2.1 "Tvorba vlastních programů").

Pokud jsou nastavené parametry v pořádku spustíme varný proces stiskem tlačítka "START".

11.1.2 Dle nastaveného času

Ukončení nízkoteplotního vaření se v tomto případě řídí nastaveným časem vaření.

První dva kroky jsou stejné jako v 1.1 v bodech a)-b).

c) Na další obrazovce vybereme ukončení podle "Času" a potvrdíme tlačítkem "OK".



 d) Zobrazí se nám možnost nastavení času a teploty ve varné komoře. Tyto hodnoty nastavíme stejně jako v kapitole 1.1 v bodě d).



Další postup je totožný jako v kapitole 1.1 v bodě e).

11.2 Volba "Vaření přes noc"

Tato funkce umožňuje využít konvektomatu i přes noc, a to přípravou pokrmů na další den provozu ve Vašem zařízení. Při kombinaci s funkcí COOK&HOLD lze dosáhnout toho, že po ukončení varného procesu se konvektomat přepne do udržovacího režimu a pokrm uvnitř bude udržován při 85°C.

Nastavení parametrů je naprosto totožné s nastavením parametrů v režimu "Nízkoteplotní vaření", o kterém je pojednáno v předchozí kapitole. Rozdíl je v přístupu k funkci:







Jakmile máte tyto hodnoty nastavené stiskněte tlačítko

11.3 Volba "Časování zásuvů"

S touto unikátní funkcí máte možnost přidělit každému zásuvu Vašeho stroje jiný čas. Připravíte tak najednou různé druhy pokrmů, které vyžadují stejnou teplotu, ale rozdílný čas přípravy.

Funkci "Časování zásuvů" můžete nastavit:

- Manuálně
- Pomocí přednastavených programů



11.3.1 Manuální nastavení

Stiskněte tlačítko "Časování zásuvů" a jako první nastavte varný režim.



Následně nastavte zbylé parametry - čas, teplota a ostatní funkce.(klapka, rychlost ventilátoru, trvalé osvícení varného prostoru a poloviční příkon energie).



Objeví se obrazovka, kde máte možnost vybrat příslušné zásuvy, které chcete načasovat. Zásuvy, které kliknutím označíte se zobrazí červeně a začíná se v nich odpočítávat čas. Tento čas můžete opětovným kliknutím na zásuv změnit.

Pozn.: Zda budete zásuvy číslovat od horního k dolnímu nebo čísla přiřadíte úplně jinak je zcela na Vás.



Po uběhnutí nastaveného času se ozve zvukový signál a příslušný zásuv se rozbliká. K vypnutí dojde, když kliknete na blikající zásuv.

Pokud chcete načasovaný zásuv předčasně ukončit stačí na něj kliknout a čas nastavit na "0:00".

Úplné ukončení časování zásuvů provedete opětovným stisknutím tlačítka



11.3.2 Nastavení pomocí programů

Ve volbě "Všechny programy/Volby" máte možnost vytvořit si program pro časování zásuvů.



NÁVOD NA OBSLUHU PARNÍCH KONVEKTOMATŮ RETIGO BLUE VISION



Tento program se uloží mezi ostatní recepty s ikonou Q

Pokud máte uloženo více programů pro časování zásuvů se stejnou teplotou, režimem a se stejnými dodatečnými funkcemi můžete si zobrazit jejich přehled.

Jako příklad uvádíme zobrazení programů pro "Časování zásuvů"

Teplota 230°C Režim horký vzduch Otáčky ventilátoru: Standardní

- 1) Přes "Extras" zvolíme funkci "Časování zásuvů"
- 2) Nastavíme horký vzduch,



teplotu 230 °C a následně stiskneme ikonu 🗹



11.4 Volba "HACCP"

Během varného procesu, při požití Ručního režimu/Programy/ Easy cooking, jsou průběžně zaznamenávány hodnoty času, teploty, teploty vpichovací sondy a další důležité informace o právě probíhajících událostech. Tyto hodnoty si můžete, v přehledné formě, zobrazit na displeji konvektomatu. Po stisku tlačítka "HACCP" máte možnost výběru jednotlivých technologických procesů, seřazených dle data a času.

hin 04 2000	00.01.10
Jun 02 2009	09:25:45
Jun 02 2009	0312800
Jun 02 2009	09/28/26
Jun 02 2009	09.28-16
-2009	01/20:03
2009	09
Jun 02 2009	09(2)(47
Jun 02 2009	09:27:38

Potvrzením vybraného řádku se zobrazí podrobný přehled o technologickém procesu.



11.5 Volba "USB"

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



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







Po zasunutí USB zařízení nabídne konvektomat tyto funkce:

11.5.1 Nahrávání dat z konvektomatu do USB

Pomocí této volby můžeme archivovat:

a) "**Programy**", které se uloží pod názvem "Programs.pns" Více v kapitole *X. Programy*

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



Zkonvektomatu do USB Progran Chyby Progran Backupt Backupt Zvolit Zvolit Chyby Backupt Backupt Backupt Chyby Backupt Backupt Chyby Chyby Backupt Chyby Chyby Backupt Chyby Chybrovat soubor Chyby Chybrovat soubor Chybrovat soub

Chybová hlášení budou zkopírovány na Váš Flash disk.

c) "HACCP"

b)

"Chyby"



Chybová hlášení budou zkopírovány na Váš Flash disk.



Pro prohlížení dat HACCP běžnými programy Windows doporučujeme archivovat soubor "**haccp.txt**".

11.5.2 Nahrávání dat do konvektomatu z USB

Pomocí této volby můžeme nahrávat z externí paměti:

a) "Programy"

Více v kapitole X. Programy

b) "Melodie"

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





c) "Easy cooking"

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



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



Programy Easy cooking budou nahrány do konvektomatu

11.6 Volba "Stand by"

Funkcí "Stand by" můžete konvektomat uvést do stavu spánku. Vyvoláte jí buď stiskem tlačítka "Stand-by" přes menu "Extras"



a nebo podržením tlačítka "START" po dobu 3 sekund.

Do opětovného provozu stroj uvedete podržením tlačítka "START" po dobu 3 sekund.



12. Nastavení

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

Sekci "Nastavení" zvolíme stiskem tlačítka



Pro potřeby nastavení konvektomatu máme k disposici tyto funkce:



12.1 "Uživatelské nastavení"

Tato funkce umožní nastavit aktuální čas, dále pak zvuky k jednotlivým událostem. Funkce je pod kódem 1001.



12.1.1 Nastavení "Hodiny"

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



12.1.2 Nastavení "Zvuky"

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



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



Přesunutím ukazatele hlasitosti můžete změnit intenzitu zvuku -1a po stisku tlačítka "**Přehrát**" -2- přehraje konvektomat zvukovou ukázku.



NÁVOD NA OBSLUHU PARNÍCH KONVEKTOMATŮ RETIGO BLUE VISION



vlastních požadavků a nebo se opět vrátit k firemnímu nastavení. Tyto hodnoty se pak automaticky objevují při zvolení daných funkcí.



Přednastavené parametry

a) Vaření - u třech základních režimů pára, kombi a horký vzduch jsou tyto hodnoty vypsány v kapitole "VI. Ovládací panel".

b) Časování zásuvů



12.2 Volba "Info"

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

Změnu zvuku události proveďte výběrem ze seznamu.



		c	τ.
		R.	<u>6</u>
	(-	р.
	e	-	e .
- 4	N	12	
- 6	10	1	

Seznam lze doplnit o vlastní zvuky (viz kapitola "Extras").

12.1.3 Nastavení "Displej"

Zde máte možnost upravit jas displeje Vašeho konvektomatu.



1.4 Nastavení "Přednastavené hodnoty"

U několika funkcí v konvektomatu se používají přednastavené hodnoty. Jde o funkce: horký vzduch, pára, kombinace, COOK&HOLD a časování zásuvů. Tyto hodnoty máte možnost přednastavit dle





12.3 Volba "Servis"

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



Po potvrzení správné hodnoty PIN kódu tlačítkem "**OK**" nabídne konvektomat:

12.3.1 Volba "Parametry"



 a) Spořič obrazovky - tato volba Vám dává možnost zapnout nebo vypnout šetřič displeje.

Pokud je šetřič aktivní na displeji se po 5 minutách nečinnosti objeví hodiny.



Zpět do provozního režimu se dostanete klepnutím kdekoliv na displej.

b) Zamknutí programů - umožní Vám zamknout úpravu receptů. Máte možnost programy prohlížet, ale ne editovat.

c) Funkce Learn - pokud zapnete tuto funkci konvektomat se Vás na konci každého vaření zeptá zda chcete právě proběhlý varný proces uložit mezi programy.

12.3.2 Volba "Jazyk"

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



12.3.3 Volba "Záznamy o provozu"



V této volbě máte možnost zobrazit záznamy o:



- chybách
- provozních událostech
- HACCP
- softwarových chybách

 a) Chyby - výpis provozních chyb, jejichž seznam a popis je na konci tohoto návodu.



b) Záznam provozních událostí - seznam všech provedených opercí na konvektomatu. Zaznamenává se zde až 60 dní provozu.



c) Záznam HACCP - zobrazí výpis HACCP dat (použité teploty, časy a varné režimy). Záznamy se zobrazují dle data a času.



d) Záznam SW chyb - zobrazí seznam chyb, které se staly během provozu konvektomatu. Tento výpis slouží hlavně pro potřeby servisních techniků.





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



Doba, po kterou se údaje ve výpisech ukládají se odvíjí od obsazenosti paměťové kapacity konvektomatu. Průměrně se jedná o 60 provozních dnů u všech čtyř výpisů. Po zaplnění paměti se začnou údaje přepisovat od nejstaršího data.



12.3.4 Volba "Vypustit bojler" (platí pouze pro boilerové konvektomaty)

Pokud zaktivujete tuto volbu začne se vypouštět voda z boileru. Tato funkce je užitečná například při manipulaci se strojem, při přepravě atp.

Nastavení Uživatelské nastavení Info Servís Vypustit bojler Zvolit Zpět

13. Nápověda

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

Tuto funkci zvolíme stiskem ikony "Nápověda"





Zobrazí se nabídka:

Nápověda	
Hot-line kuchaři	
Hot-line servis	
Kontakt	

13.1 Volba "Nápověda"

Nabízí podrobný popis jednotlivých sekcí ovládání konvektoma-

tu.



Pohyb v tomto menu provedeme pomocí šipek. Kliknutím na některé ze sedmi políček se Vám zobrazí základní popis dané funkce. Jako příklad uvádíme políčko "Programy"





Pokud chcete vědět o zvolené funkci více stiskněte tlačítko "Více zde...". Objeví se detailní popis vybrané položky. V menu se pohybujte opět pomocí šipek.





14. Vision Agent

Pokud budete při práci s konvektomatem RETIGO Blue VISION potřebovat nápovědu, např. vysvětlení některého tlačítka, stačí stisknout ikonu VISION AGENT a požadované tlačítko. Na displeji se Vám zobrazí stručný popis tohoto tlačítka.

13.2 Volba "Hot-line kuchaři", "Hot-line servis" a "Kontakt"

 Tyto nabídky poskytují důležitá telefonní čísla, na kterých Vám odborní kuchaři, pracovníci technické podpory, případně obchodní manažeři firmy RETIGO s.r.o. rádi poskytnou nezbytné informace.





Tato nápověda je totožná s informacemi, které získáte i stiskem





15.1 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!

15.2 Denní čistění (údržba)

Pro mytí konvektomatu použijte funkci "Mytí" ze základní nabídky (viz. kapitola "Mvtí").

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

- Varný prostor zchlaďte nebo zahřejte na teplotu cca 50-60°. Teplota v žádném případě nesmí být větší než 70°C!
- Pevné zbytky potravin odstraňte vyjmutím z varné komory, nikdy je nesplachujte do odpadu konvektomatu
- Varný prostor, včetně všech použitých roštů, plechů apod. nastříkejte speciálním čističem (např. RETIGO Manual Cleaner) a nechejte působit asi 15 minut.
- Po této době zařízení zapněte asi na 10 minut na parní provoz při teplotě 60°C.
- Po skončení programu vypněte hlavní vypínač přívodu elektrické energie a varný prostor důkladně opláchněte pomocí ruční sprchy.
- Vystříkejte také zadní prostor ventilátoru za vnitřní stěnou nasávacím otvorem a otvory po stranách vnitřní stěny.
- Odstraňte mřížku na výtoku z varného prostoru a po dobu několika sekund stříkejte ruční sprchou do výtoku z varného prostoru a propláchněte odpad. Nasaďte zpět mřížku.
- Pomocí saponátu umyjte těsnění dveří
- Při silném znečistění 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) nasaďte zpět.
- Po vyčistění nechejte dveře zařízení pootevřeny, aby mohl varný prostor větrat. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.
- Při čistění přístroje používáme pouze čistící prostředky doporučené výrobcem (RETIGO Manual Cleaner nebo PUREX K). Nikdy nepoužívejte žádné drhnoucí prostředky! Nepoužívejte prostředky na mechanické čistění povrchů (drátěnky a pod.) Jen každodenním čistěním varného prostoru je zajištěna dlouhodobá životnost zařízení a kvalita přípravy pokrmů.
- Teplota při čistění zařízení čisticím prostředkem nesmí být v žádném případě větší než 70°C. Při vyšších teplotách se může čisticí prostředek připálit na povrch varného prostoru a vytvořit skvrny připomínající rez. Na takto připálený čisticí prostředek se nevztahuje záruka.
- Při práci s čisticími prostředky (např. RETIGO Manual Cleanerr nebo PUREX K) dbejte zvýšené opatrnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předejdete tak poškození svého zdraví!!
- Po ukončení ručního mytí vždy důkladně opláchněte vnitřní prostor varné komory ruční sprchou od mycích prostředků. V opačném případě hrozí při dalším použití konvektoamtu na vysoké teploty narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!
- Konvektomat nikdy nečistěte pomocí kyselin, ani je nenechávejte v blízkosti konvektomatu - hrozí poškození nerezového povrchu
- Nepoužívejte čistící prostředky na bázi písku ani hrubozrnné čistící prostředky
- Nepoužívejte mechanické předměty na čištění konvektomamatu (drátěnky, škrabky, nože)
- Nemyjte konvektomat pomocí zařízení pracující s vysokým tlakem vody
 - Po umytí varné komory nechejte dveře pootevřeny



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





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

15.3 Měsíční čištění (údržba)

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

Měsíční čištění je shodné jako kapitola "Denní čištění". Navíc se zde důkladně čistí a odvápňuje zadní prostor ventilátoru.

Postup při čištění konvektomatu:

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



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



Tahem za levou stranu vnitřní stěnu otevřete



- Postupujte stejně jako v kap. "Mytí" Denní čištění (údržba) jenom navíc nastříkejte speciální čistič (RETIGO Manual Cleaner) i na celý zadní prostor, ventilátor, rozstřikovač vody (trubka ve středu ventilátoru, do které ústí nástřiková 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 nástřiková 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, nasaďte zpět levý žebřík.
- Po vyčistění nechejte 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 opatrnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předejdete tak poškození svého zdraví!!!

15.4 Čtvrtletní čištění (údržba)

Provádí se čistění podle kapitoly "Měsíční čištění". Navíc se zde čistí 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 čištěn. V případě silného znečistění můžeme filtr čistit i častěji. Doporučujeme fitr kontrolovat minimálně jednou měsíčně.



Postup při výměně filtru vzduchu:

- Filtr se nachází na levé spodní straně konvektomatu
- Filtr jednoduše vysuneme a důkladně omyjeme v teplé mýdlové vodě.
- Poté vraťte filtr na své místo zasunutím



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

15.5 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 čistěním a údržbou se nevztahuje záruka.
- Uživatel zařízení nesmí prvky, které byly nastaveny výrobcem nebo pověřeným servisním pracovníkem přestavovat.
- Pouze pravidelnou kontrolou a čištěním přístroje zabráníte opotřebování a vzniku případných škod na zařízení.

KONTROLNÍ KROKY

1	Kontrola dodržování přiloženého návodu na instalaci
2	Kontrola vyvážení zařízení ve vodorovné poloze

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

16. Životnost konvektomatů RETIGO

Životnost výrobku je 10 let za dodržení následujících podmínek:

- Pravidelná preventivní servisní prohlídka vždy po 12 měsících provozu
- Prohlídka musí být provedena servisními pracovníky autorizovaného obchodního partnera firmy RETIGO
- O prohlídce je zákazník povinen předložit záznam o servisním zásahu
- Přesné dodržení pokynů pro obsluhu přístroje dle návodu na obsluhu
- Denní údržba a čištění konvektomatu prostředky doporučenými firmou RETIGO (RETIGO ACTIVE CLEANER pro automatické mytí, RETIGO MANUAL CLEANER, PURON K).
- V případě konvektomatů s automatickým mytím je nutné používat výhradně mycí prostředky RETIGO ACTIVE CLEA-NER
- Zaškolení obsluhy odborným kuchařem firmy RETIGO.Musí být doloženo v servisní knížce nebo kopií protokolu o zaškolení obsluhy



 V případě změny obsluhujícího personálu musí být provedeno opětovné zaškolení

17. Likvidace zařízení

Zařízení spadá pod zákon č. 185/2001Sb o odpadech elektrozařízení, 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 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 RE-TIGO s. r. o. zajistí stejným způsobem i likvidaci cizích elektrozařízení podobného typu a použití, která jsou nahrazována výrobky RETIGO.



18. Tabulka chyb

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



СНҮВА	Popis	Řešení
Err 28	Spínač klapky nepracuje správně	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem " ESC ". Konvektomat lze použít bez funkce " Klapka "
Err 29	Motor klapky nepracuje správně	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem " ESC " Konvektomat lze použít bez funkce " Klapka "
Err 30	Chyba čidla odpadní páry	Platí pouze pro konvektomaty s bojlerem! Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem "ESC". Konvektomat lze do- časně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 31	Chyba čidla odpadu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem " ESC ". Konvektomat lze do- časně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 32	Chyba čidla bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem " ESC ". Konvektomat lze do- časně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 33	Chyba čidla prostoru 2 - dolního u mo- delů 1211/2011	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem " ESC ". Konvektomat lze do- časně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 34	Chyba čidla jádra 1 (jehly)	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem " ESC ". Konvektomat lze po- užít ve všech režimech. Nelze použít u režimů s vpichovací sondou . Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 35	Zkrat čidla prostoru1 - horní u modelů 1211/2011	Chyba blokuje práci ve všech režimech u modelů 623/611/1011. U modelů 1221/2011 lze konvektomat použít pokud není součas- ně Err 33. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 36	Chyba čidla jádra 2 (jehly)	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem " ESC ". Konvektomat lze po- užít ve všech režimech. Nelze použít v režimu jehla 2. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 40	Výpadek tepelné pojistky prostoru (S1, S2) nebo bojleru (S3)	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 60-78	Chyba řídící elektroniky	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
Err 80-90	Chyba obvodů řízení rychlosti motoru	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.

NÁVOD NA OBSLUHU PARNÍCH KONVEKTOMATŮ RETIGO BLUE VISION



POZNÁMKY: