

Stručný návod k obsluze a údržbě

evolution MAX



⚠ PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD

Obsah

1. Úvodem	3
1.1. O návodu.....	3
1.2. Správné použití	3
1.3. Nesprávné použití	4
2. Bezpečná obsluha.....	5
2.1. Obecně	5
2.2. Před použitím konvektomatu.....	5
2.3. Během používání konvektomatu.....	6
2.4. Po ukončení práce s konvektomatem	6
2.5. Při čištění.....	7
2.6. Ochranné pomůcky.....	7
3. Ovládání.....	8
3.1. Ovládání dotykové obrazovky.....	8
3.2. Často opakující se tlačítka.....	8
4. Přehled obrazovek.....	9
4.1. Hlavní obrazovka	9
4.2. Ruční režim.....	10
4.2.1 Ruční režim za chodu	11
4.3. Detail programu	12
4.3.1. Detail programu za chodu.....	13
4.4. Konec vaření	14
5. Programy	15
5.1. Easy Cooking.....	15
5.2. Moje programy	15
5.3. Online Menu	15
6. Uživatelské nabídky	16
6.1. Časování zásuvů	16
6.2. Příprav teploty.....	16
6.3. Oblíbené & Poslední	16
6.4. Ohřej & Udržuj.....	17
7. Péče.....	18
7.1. Combionline	18
7.2. Stav zařízení	18
7.3. Mytí	18
8. Údržba.....	19
8.1. Důležitá pravidla pro údržbu.....	19
8.2. Denní údržba	20
8.3. Týdenní údržba.....	24
8.4. Roční údržba	26

1 Úvodem

1.1 O návodu

Tento stručný návod je určen pro konvektomat **Evolution MAX**.

Slouží jako přehled bezpečného používání, základních funkcí, ovládání a údržby při každodenním provozu konvektomatu.



POZOR: Tento stručný návod nenahrazuje kompletní Návod k použití! Stručný návod předpokládá, že byl konvektomat nainstalován a zprovozněn kvalifikovanými pracovníky výrobce, dodavatele nebo provozovatele. Dále předpokládá, že pracovníci obsluhy byli zaškoleni a jsou seznámeni se základním ovládáním konvektomatu.

1.2 Správné použití

Konvektomat **Retigo Evolution MAX** je univerzální zařízení určené pro profesionální provozy v gastronomii.

Slouží k tepelné úpravě potravin, jako je pečení, smažení, grilování, dušení, vaření v páře, příprava při nízkých teplotách i noční pečení, včetně kompletního menu.

Pracuje v manuálním nebo automatickém režimu podle zvolených programů.



Konvektomat používejte pouze pro tepelnou úpravu potravin pomocí páry, horkého vzduchu nebo jejich kombinace. Potraviny vkládejte pouze do gastronádob, plechů nebo příslušenství doporučeného výrobcem. Používejte pouze nádoby z nerezové oceli, keramiky, teplu odolného plastu nebo smaltované oceli.

1.3 Nesprávné použití

Nevhodné činnosti

- Nepoužívejte konvektomat k jiným účelům než k přípravě pokrmů, například k ohřevu nebo skladování předmětů.
- Nepoužívejte poškozené nebo neschválené příslušenství.
- Nepoužívejte příslušenství, které neodpovídá technickým požadavkům výrobce. Může dojít k poškození zařízení nebo úrazu.

Nedodržení osobní bezpečnosti

- Nepracujte bez osobních ochranných pomůcek (-> kapitola 2.7 Ochranné pomůcky)

Nezaškolená nebo neodborná obsluha

- Konvektomat smí obsluhovat pouze proškolené osoby nebo osoby s odpovídající kvalifikací.

Nedostatečná údržba

- Nepoužívejte konvektomat bez pravidelného čištění, údržby a kontroly. Může dojít k poruše nebo vzniku nebezpečné situace.

Zakázané potraviny, předměty a materiály

- Nepoužívejte potraviny v uzavřených dózách nebo obalech.
- Nevkládejte do komory předměty nebo materiály s bodem vzplanutí pod 260 °C, například oleje, tuky, utěrky nebo hadry.
- Nepoužívejte suché prášky ani granuláty.

2 Bezpečná obsluha

Cílem této kapitoly je poskytnout obsluze základní pravidla bezpečného provozu konvektomatu a jeho příslušenství.

Obsluha konvektomatu vyžaduje pozornost, obezřetnost a zdravý úsudek. Konvektomat splňuje příslušné bezpečnostní normy, ale za svou bezpečnost při práci odpovídá vždy obsluha. Nerespektování tohoto návodu může způsobit úrazy, poškození konvektomatu nebo ekologické škody.

2.1 Obecně

- Konvektomat smí obsluhovat pouze zaškolená obsluha. Jako obsluha nikdy nedovolte, aby s konvektomatem pracoval kdokoli bez odpovídajícího zaškolení. Neodborná manipulace může způsobit zranění nebo poškození konvektomatu.
- Konvektomat používejte pouze k přípravě pokrmů a vždy podle návodu. Jakékoliv jiné použití je nesprávné a nebezpečné.
- Z bezpečnostních důvodů neodstraňujte pevné kryty a nezasahujte nebo nevkládejte končetiny do vnitřních prostor konvektomatu. Hrozí úraz elektrickým proudem. Údržbu nad rámec tohoto návodu přenechejte kvalifikovanému servisu.
- Do blízkosti konvektomatu neumisťujte tepelné zdroje, např. fritézy, grily, sporáky apod.
- Neobsluhujte konvektomat, pokud trpíte závratěmi, mdlobami, jste oslabení, nesoustředění nebo pod vlivem alkoholu či drog.
- Neodstraňujte nebo nepoškozujte štítky umístěné na konvektomatu.
- Do blízkosti konvektomatu neodkládejte předměty, o které můžete zakopnout. Udržujte pracovní prostor a dopravní cesty čisté a uklizené.

2.2 Před použitím konvektomatu

- Nezakrývejte ventilační otvory konvektomatu.
- Na konvektomat neodkládejte gastronádoby ani jiné předměty. Zajistěte volný odvod páry.
- Zkontrolujte varnou komoru. Odstraňte zbytky potravin, čisticí prostředky a cizí předměty. Pokud je potřeba, prostor opláchněte ruční sprchou.
- Chraňte konvektomat před kapající nebo stříkající vodou. Neodkládejte na něj nádoby s kapalinami.



Máte-li pochybnosti o instalaci, provozu nebo bezpečnosti konvektomatu, obraťte se na nadřízené, servis nebo dodavatele.

Je-li poškozená elektrická část konvektomatu, nepoužívejte jej a závadu ihned nahláste nadřízenému.

2.3 Během používání konvektomatu

- Pokud máte pochybnosti o správné funkci nebo je konvektomat poškozený, vypněte jej, odpojte od elektrické sítě, zastavte přívod vody a kontaktujte nadřízené, servis nebo dodavatele.
- Zaznamenáte-li zvýšenou hlučnost, zastavte konvektomat a zjistěte příčinu.
- Každou závadu ihned nahlaste nadřízenému.
- Ovládací panel obsluhujte pouze prsty. Použití ostrých nebo špičatých předmětů ruší nárok na záruku.
- Gastronádoby, rošty a varné vložky mohou být horké. Vnější sklo dveří může přesáhnout teplotu 60 °C. Hrozí popálení. Používejte ochranné rukavice.
- V konvektomatu vzniká horká pára. Při otevírání dveří vždy stůjte stranou. Dveře nejprve pootevřete, po úniku páry je otevřete zcela.
- Jsou-li gastronádoby naplněny kapalinou z více než tří čtvrtin, manipulujte s nimi opatrně. Umísťujte je pouze do zásuvů, na které vidíte. Hrozí opaření.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je nejvyšší zásuv nad 160 cm. Hrozí převrnutí gastronádoby a popálení.
- Při kontaktu s horkými povrchy nebo nádobami používejte ochranné rukavice.
- Ventilátor nesmí běžet bez krytu.
- Pokud je konvektomat vybaven zavážecím vozíkem, po zasunutí ho vždy zabrzděte. Při manipulaci použijte aretaci gastronádob.
- Pokud přepravujete v gastronádobách tekutiny, zakryjte je těsnicími poklopy (víky).
- Pokud je podlaha nerovná, nepoužívejte zavážecí vozíky pro zajíždění do konvektomatu.
- Madlo vozíku nikdy nenechávejte uvnitř zavřeného konvektomatu. Hrozí poškození dveří. Vozík nevytahujte bez madla, hrozí popálení.
- Při použití banketových vozíků zkontrolujte správné nasazení talířů.

2.4 Po ukončení práce s konvektomatem

- Konvektomat čistěte až po vychladnutí.
- Vozíky myjte programem automatického mytí (je-li k dispozici). Jinak použijte prostředky určené pro poloautomatické čištění.
- Pevné zbytky potravin odstraňte ručně. Nesplachujte je do odpadu konvektomatu.
- Používejte pouze předepsané čisticí a odvápnovací prostředky. Používejte je pouze podle pokynů v tomto návodu a podle návodů jednotlivých prostředků.
- Po ukončení práce ponechte dveře konvektomatu pootevřené.
- Při delším odstavení konvektomatu uzavřete přívod vody a vypněte elektrické napájení.

2.5 Při čištění

- Při práci s čisticími prostředky používejte ochranné pomůcky.
- Vyhněte se kontaktu prostředku s pokožkou, očima a dýchacími cestami. Hrozí poleptání a podráždění kůže, očí a dýchacích cest při kontaktu s prostředkem nebo s jeho parami.
- Při dávkování práškového čisticího prostředku dávejte pozor, abyste jej nevdechli nebo aby nedošlo k zasažení očí či sliznic.

2.6 Ochranné pomůcky

Při obsluze konvektomatu používejte:

- ochranné brýle
- ochranné rukavice
- pracovní obutí
- pracovní oděv



ochranné brýle



ochranné rukavice



pracovní obutí



pracovní oděv

Při obsluze konvektomatu nepoužívejte nebo nenoste:

- šály, kravaty, řetízky, hodinky, náramky, klíče, prstýnky a jiné volné nebo kovové předměty
- elektronická zařízení jako kardiostimulátory, hodinky, kreditní karty a další předměty s magnetickými záznamovými médii
- rozpuštěné dlouhé vlasy; dlouhé vlasy vždy zajistěte vhodnou pokrývkou hlavy

3 Ovládání

3.1 Ovládání dotykové obrazovky

Dotyková obrazovka konvektomatu se ovládá stejně jako běžný chytrý telefon nebo tablet.







Pokud máte zkušenosti s používáním chytrých telefonů a mobilních aplikací, bude pro vás orientace v nabídce a ovládacích prvcích přirozená. Stačí se dotýkat ikon, prstem posouvat posuvníky nebo obrazovky a vybírat funkce stejným způsobem, jaký znáte z každodenního používání mobilních zařízení.



Dotykovou obrazovku ovládejte pouze prsty.
K ovládání nepoužívejte ostré ani tvrdé předměty – hrozí poškození obrazovky.

3.2 Často opakující se tlačítka

Ovládací systém konvektomatu obsahuje ikony a tlačítka, která jsou společná pro více režimů a funkcí. Jejich význam je následující:

	Návrat na hlavní obrazovku
	Uživatelský profil
	Přepnutí konvektomatu do režimu spánku
	Nastavení
Ok	Potvrzení volby
Zpět	Návrat na předchozí obrazovku / krok zpět
Start	Spuštění vaření / mytí apod.
Stop	Zastavení vaření
	Rozbalení rozšiřující nabídky
	Sbalení rozšiřující nabídky

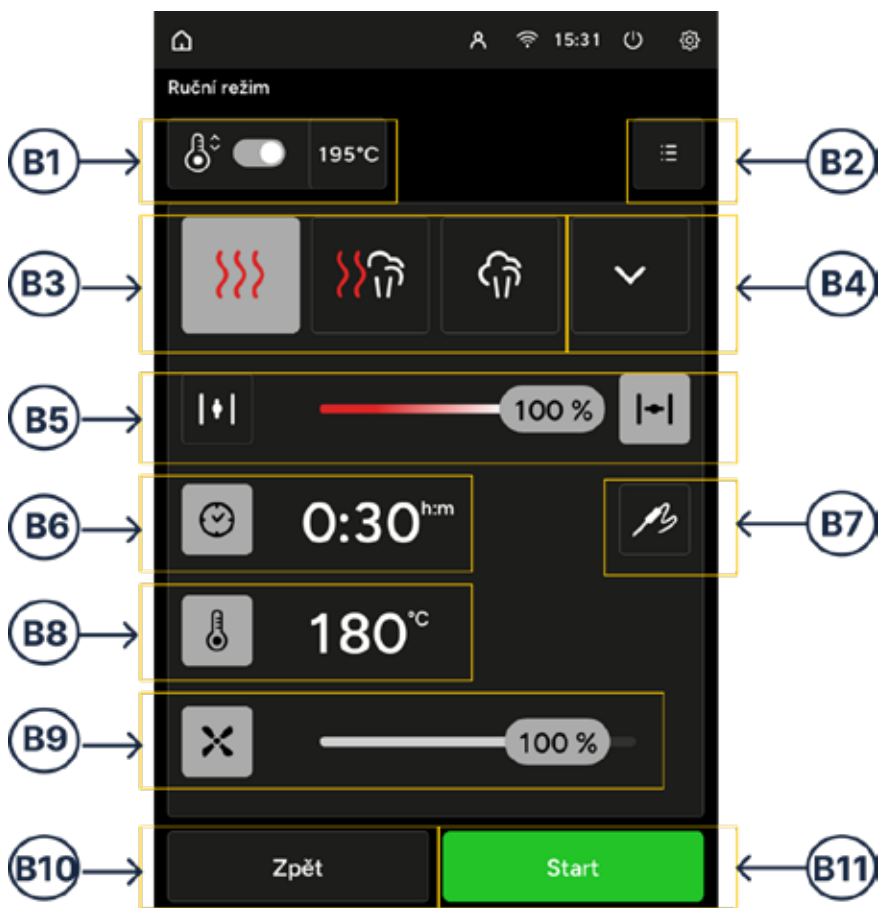
4 Přehled obrazovek

4.1 Hlavní obrazovka



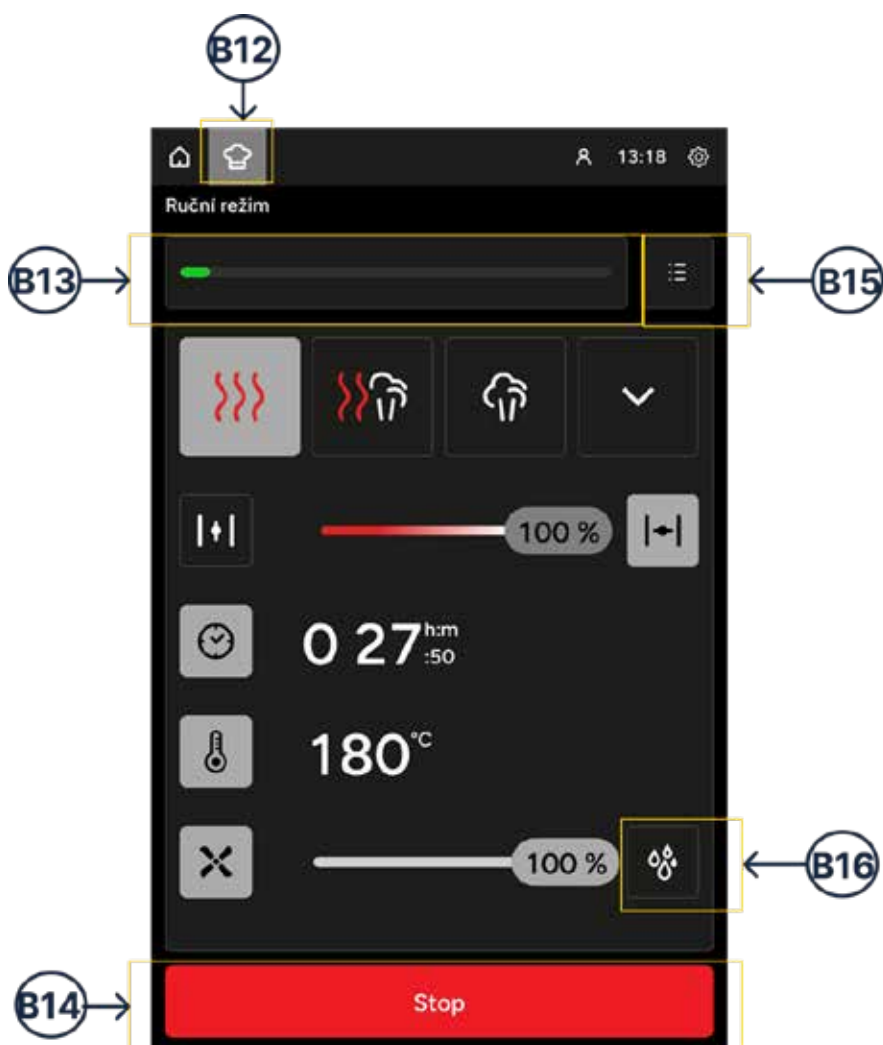
- A1** Hlavní lišta
- A2** Ruční režimy
- A3** Programy
- A4** Uživatelské nabídky
- A5** Péče a údržba
- A6** Indikátor stránek (obrazovek) – zobrazí se pouze v případě, kdy si uživatel v rámci úpravy profilu vytvoří více domovských obrazovek. Mezi obrazovkami lze přepínat posunutím zprava doleva a zpět.

4.2 Ruční režim



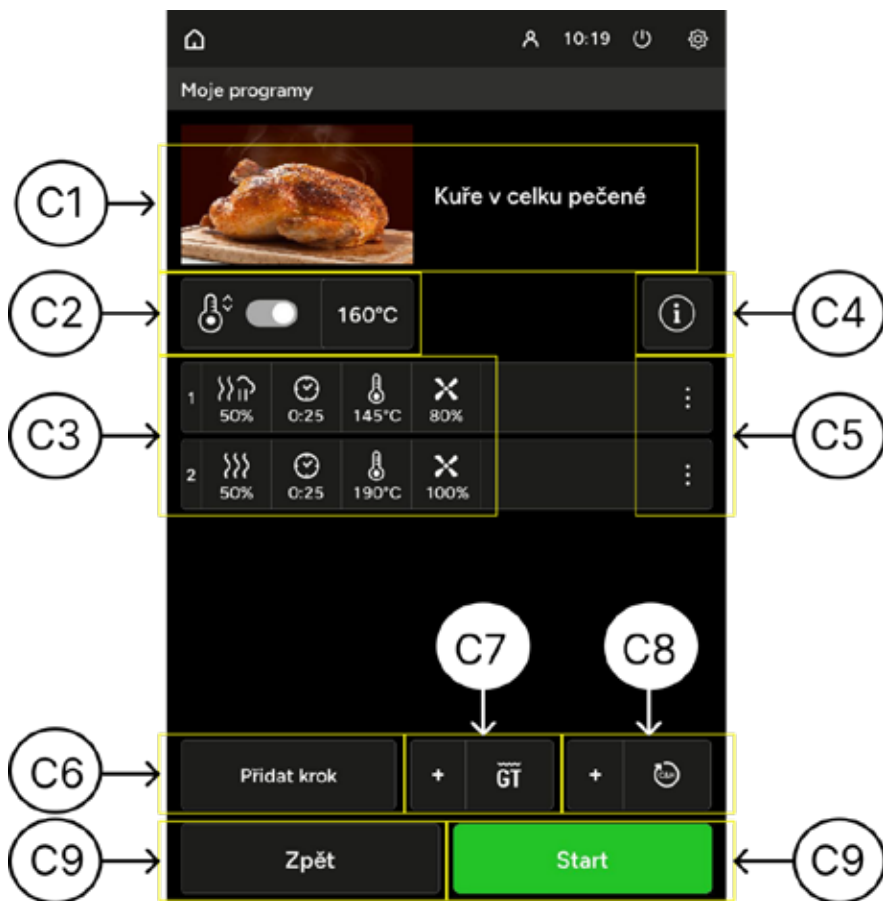
- B1** Přeohřev / chlazení
- B2** QuickView - přehled kroků varného procesu (i v ručním režimu lze přidat více kroků s různými parametry, po skončení procesu lze uložit jako program)
- B3** Režimy vaření
- B4** Rozbalovací menu pro nabídku dalších varných režimů
- B5** Vlhkost (klapka)
- B6** Nastavení času
- B7** Nastavení teploty na vpichovací teplotní sondě
- B8** Nastavení teploty prostoru
- B9** Nastavení rychlosti ventilátoru
- B10** Krok zpět
- B11** Start vaření

4.2.1 Ruční režim za chodu



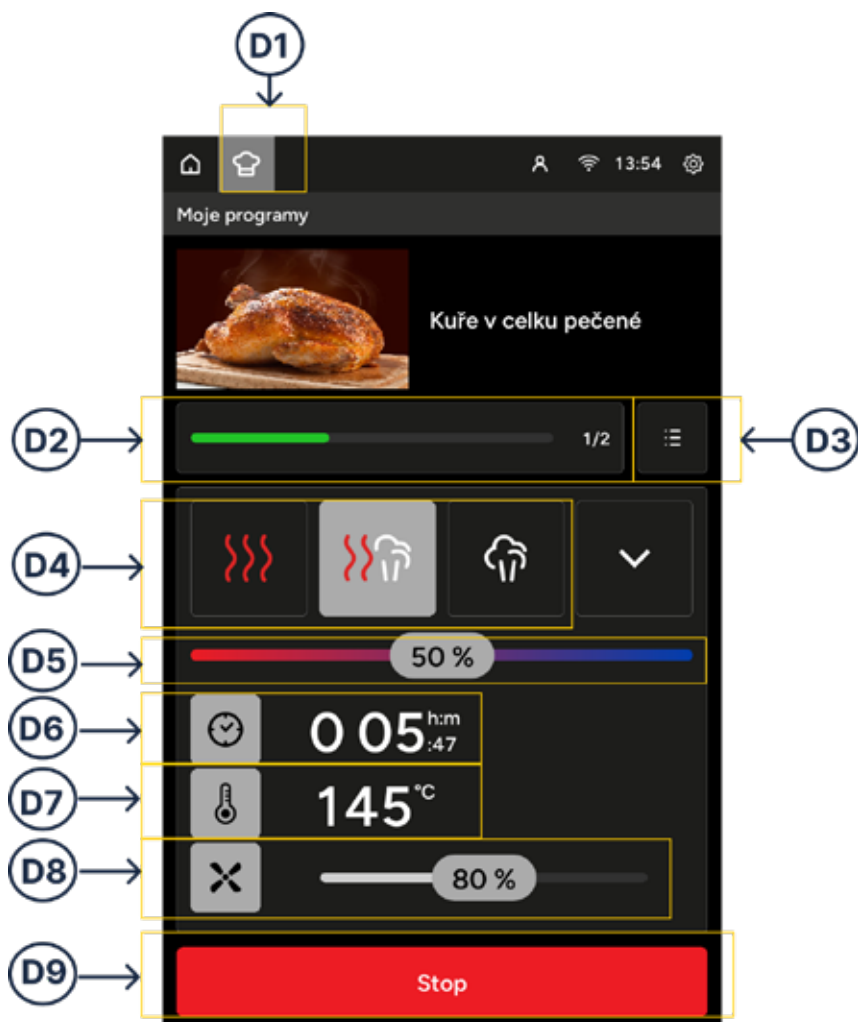
- B12** návrat na domovskou obrazovku během běžícího procesu vaření
- B13** bargraf zobrazující průběh právě běžícího varného procesu
- B14** Zastavit vaření
- B15** QuickView – rychlý náhled kroků, možnost přidat další krok
- B16** Manuální vlhčení – tlačítko je dostupné v režimu horký vzduch a kombi za chodu. Po stisku se vstříkuje voda přes nástřikovou trubku po dobu 10 sekund. Opakovaným stiskem tlačítka manuální vlhčení můžete funkci zrušit dříve.

4.3 Detail programu



- C1 Název programu
- C2 Předehřev – teplota předehřevu se nastaví automaticky dle počáteční teploty v prvním kroku (nastavená teplota +15°C). Teplotu předehřevu lze libovolně změnit po kliknutí na tlačítko s hodnotou teploty.
- C3 Kroky programu. Po kliknutí na daný krok lze upravit parametry ještě před spuštěním programu.
- C4 Textové instrukce k programu
- C5 Vložit / smazat krok programu
- C6 Přidat nový krok programu
- C7 Přidat funkci Gratin (zapékání) – 7 min, horký vzduch, 230°C, otevřená klapka
- C8 Přidá funkci Udržování teploty (Cook & Hold) automaticky na konec programu s nekonečným časem.
- C9 Krok zpět
- C10 Start vaření

4.3.1 Detail programu za chodu



- D1 Blikající symbol kuchařské čepice indikuje běžící varný proces
- D2 Bargraf zobrazující průběh právě běžícího varného procesu. Číslo na konci ukazuje, který krok z celkového počtu kroků programu právě běží.
- D3 QuickView – zobrazí kroky programu. Po kliknutí na daný krok lze upravit parametry kroku programu.
- D4 Varné režimy – šedá barva tlačítka indikuje, který režim je právě aktivní. Na jiný režim lze za chodu přepnout přidržením tlačítka požadovaného režimu po dobu 3 sekund.
- D5 Nastavení úrovně vlhkosti
- D6 Ukazatel času - ukazuje čas zbývajícím do konce kroku.
Po stisku tlačítka lze změnit nastavený čas i za chodu.
- D7 Ukazatel nastavené teploty – po stisku tlačítka lze změnit hodnotu teploty i za chodu.
- D8 Nastavení rychlosti ventilátoru
- D9 Zastavit vaření

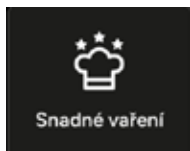
4.4 Konec vaření



- D1** Název programu
- D2** Informace o dokončení vaření
- D3** Vypnout zvukovou signalizaci
- D4** Pokračovat ve vaření se stejnými parametry dle posledního kroku
- D5** Uložení kroků jako program
- D6** Zobrazit statistiky vaření
- D7** Návrat na předchozí obrazovku

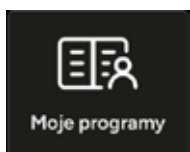
5 Programy

5.1 Easy Cooking



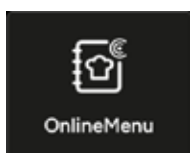
Režim s předpřipravenými programy vaření, přehledně uspořádanými do kategorií. Umožňuje rychlé a snadné spuštění vaření bez nutnosti ručního nastavování. Stačí vybrat kategorii, program, zvolit úpravu pokrmu a stisknout Start. Režim je vhodný pro běžný provoz i pro méně zkušené uživatele, kteří ocení jednoduché a přehledné ovládání.

5.2 Moje programy



Režim pro ukládání vlastních programů, ať už nově vytvořených nebo upravených z předpřipravených v Easy Cooking.

5.3 Online Menu



Pokud je konvektomat připojen k internetu, režim OnlineMenu umožní přístup do veřejné databáze receptů v systému Combionline.

6 Uživatelské nabídky

6.1 Časování zásuvů

Časování zásuvů

Časování zásuvů umožňuje přiřadit jednotlivým zásuvám různé doby zpracování nebo různé cílové teploty v jádře potraviny.

Podmínkou je, že tyto zásuvy musí být připravovány ve stejném varném režimu (pára, horký vzduch nebo kombinace).

6.2 Příprav teplotu

Příprav teplotu

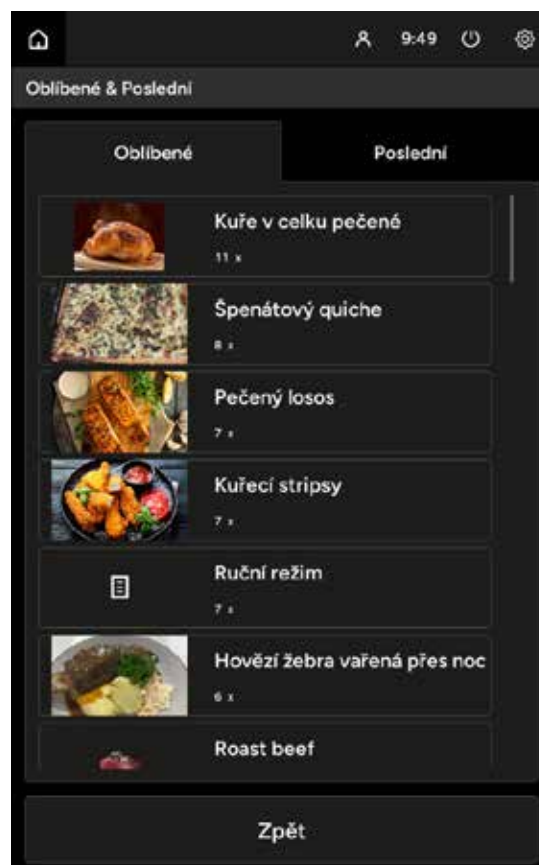
Režim slouží k manuálnímu přehřevu nebo zchlazení varné komory na zvolenou teplotu. Po stisku tlačítka lze na displeji ihned vidět aktuální teplotu ve varné komoře. Po nastavení požadované teploty a stisku tlačítka Start se zobrazí bargraf, který ukazuje průběh přehřevu/zchlazení. Po dosažení nastavené teploty se ozve akustický signál a displej ukazuje dosaženou teplotu a zároveň zobrazuje zbývající čas, po který konvektomat poběží a bude držet nastavenou teplotu. Po uplynutí času se konvektomat automaticky zastaví. Na displeji se zobrazí text „Příprava teploty skončila“ a aktuální teplota ve varné komoře.

6.3 Oblíbené & Poslední

Zde najdete Vaše oblíbené a naposledy použité programy vaření.

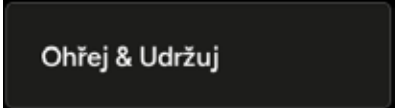
Záložka Oblíbené automaticky zobrazí nejpoužívanější programy podle frekvence používání.

Záložka Poslední zobrazí přesnou historii varných procesů. Kapacita je posledních 100 procesů. U každého procesu lze vidět datum a čas spuštění. Daný proces lze jednoduše znovu vyvolat stisknutím tlačítka.



6.4 Ohřej & Udržuj

Ohřej & Udržuj nabízí tři režimy:



Regenerace

Slouží k regeneraci zchlazených pokrmů v gastronádobách nebo na talířích systémem à la carte.

Udržování

Slouží udržování pokrmů po dokončení varného procesu do doby výdeje. Přednastavená teplota udržování je 75°C, ale lze ji libovolně změnit.

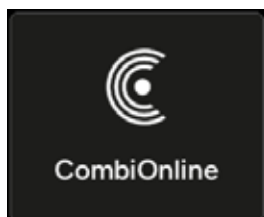
Pokud byl varný proces ukončen podle teploty v jádře a tato teplota je nižší než 75 °C, nastaví konvektomat pro udržovací fázi stejnou teplotu, jaká byla v jádře potraviny na konci vaření.

Banquet system

Režim slouží pro regeneraci zchlazených pokrmů na talířích a je vhodný pro hromadné podávání jídel, například při cateringu nebo banketním servisu.

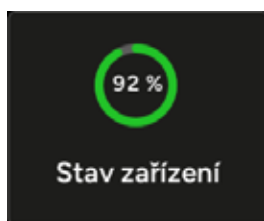
Používá se s banketovými vozíky a termoobaly, které umožňují ohřát více porcí najednou a po dokončení je bezpečně udržet v teple až do výdeje.

7 Péče



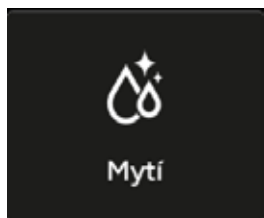
7.1 Combionline

Obsahuje QR kód pro rychlý přístup na server Combionline z vašeho mobilního zařízení.



7.2 Stav zařízení

Funkce Stav zařízení ukazuje uživateli stav konvektomatu dle aktuální úrovně čistoty a zavápnění. Procento a barva ukazatele se dynamicky mění v čase na základě chování uživatele. Systém automaticky vyhodnocuje poslední varné procesy a dle typu režimu a teploty snižuje hodnotu procenta. Konvektomat sám uživatele upozorní, pokud hodnota poklesne příliš, a vyzve ho k provedení akce. Po dokončení mycího programu se stav zařízení aktualizuje.



7.3 Mytí

Zde najdete nabídku mycích a odvápnovacích programů.

Více detailů najdete v kapitole 8.2

8 Údržba

8.1 Důležitá pravidla pro údržbu

Pravidelná údržba a dodržování pokynů k údržbě mají zásadní vliv nejen na kvalitu přípravy pokrmů, ale také na dlouhou životnost, spolehlivou funkci konvektomatu.

Konvektomat udržujte v čistotě a pravidelně odstraňujte zbytky tuku a potravin.

Po ukončení práce uzavřete přívod vody. Ponechte jej otevřený pouze tehdy, pokud je na konvektomat napojena úpravna vody, která vyžaduje pravidelnou regeneraci – při uzavřeném přívodu by regenerace neproběhla a úpravna by nepracovala správně.

K čištění konvektomatu nepoužívejte:

- vysokotlaký čistič
- čisticí prostředky na bázi písku ani jiné hrubozrnné přípravky
- drátěnky, škrabky, nože ani jiné mechanické nástroje

Pokud je teplota v komoře vyšší než 65 °C, nikdy nestříkejte vodu ze sprchy na sklo dveří ani na osvětlení. Prudká změna teploty může způsobit prasknutí skla a vážné poranění obsluhy.

V případě vady nebo nestandardního chování konvektomatu:

- okamžitě přestaňte konvektomat používat
- pokud není trvale zapojen do sítě, odpojte jej od elektrického napájení
- informujte provozovatele (nadríženého apod.) nebo kontaktujte autorizovaný servis



Na poškození způsobená nedostatečným čištěním nebo nedodržováním pokynů v tomto stručném návodu nebo v plném návodu se nevztahuje záruka. Záruka se nevztahuje ani na škody vzniklé použitím jiných než výrobcem doporučených čisticích prostředků nebo použitím doporučených prostředků v rozporu s pokyny výrobce. Konvektomat musí být pravidelně kontrolován a revidován podle platné legislativy v zemi, kde je provozován. V případě nedostatečného čištění může dojít při běžném provozu ke vznícení usazených tuků ve varném prostoru zařízení.

Po ukončení práce s konvektomatem

- Jakoukoliv údržbu provádějte pouze na vychlazeném konvektomatu.
- Pevné zbytky potravin odstraňte z varné komory ručně. Nesplachujte je do odpadu konvektomatu.
- Čisticí a odvápnovací prostředky používejte pouze podle pokynů v tomto návodu a podle návodů jednotlivých prostředků.
- Po ukončení práce, například přes noc, ponechte dveře konvektomatu pootevřené.
- Při delším odstavení konvektomatu uzavřete přívod vody a vypněte elektrické napájení.

Při čištění

- Buďte obezřetní při manipulaci s čisticími prostředky. Hrozí poleptání a podráždění kůže, očí a dýchacích cest při kontaktu s prostředkem nebo s jeho parami.
- Při práci s čisticími prostředky používejte ochranné pomůcky.
- Při dávkování práškového čisticího prostředku dávejte pozor, abyste jej nevdechli nebo aby nedošlo k zasažení očí či sliznic.

8.2 Denní údržba

Mytí varné komory

Konvektomat je vybaven automatickým mycím systémem, který zajišťuje hygienicky čistou varnou komoru a prodlužuje životnost konvektomatu. Automatické mytí šetří čas obsluhy.








Systém automatického mytí používejte denně.



Nedostatečné nebo nepravdělné čištění může způsobit poškození některých částí konvektomatu a zhoršení výsledků vaření.

Přehled programů

Program	Vhodné pro
 Oplach vodou 0:14	Oplach vlažnou vodou bez použití mycích prostředků.
 Krátké mytí 1x 0:15	Krátké mytí lehkých znečištění.
 Základní mytí 1x 0:44	Mytí mírných znečištění.
 Střední mytí 1x 1:07	Mytí středních znečištění.
 Silné mytí 1x 1:37	Mytí velmi silných znečištění.

Spuštění mytí



Před mytím vyjměte z konvektomatu všechny gastronádoby. Dodržujte pokyny zobrazované na displeji konvektomatu.

- 1 Zvolte program podle stupně znečištění varné komory.
- 2 Spusťte program stisknutím Start a vyčkejte na výzvu k vložení mycího prostředku.

Po spuštění konvektomat ověří teplotu varné komory:

- pokud je vyšší než 80 °C, automaticky spustí chlazení
- pokud teplota nepřekračuje 80 °C nebo bylo chlazení dokončeno, zobrazí výzvu k aplikaci mycího prostředku



Aplikace prostředku

1. Odstrihněte sáček s práškem na označeném místě.
2. Vysypejte celý obsah balení na víčko odpadu na dně varné komory. Většina prášku propadne do otvoru odpadu.
3. Zavřete dveře konvektomatu.



Pro automatické mytí používejte výhradně prostředek EVO Cleaner 4-in 1. Použití jiného prostředku může poškodit konvektomat; na takto vzniklé škody se nevztahuje záruka. Při manipulaci s mycím prostředkem používejte ochranné pomůcky (rukavice, brýle) a dodržujte bezpečnostní pokyny na obalu prostředku. Mycí prostředek nesmí v žádném případě přijít do přímého kontaktu s pokožkou, a nesmí zasáhnout oči a ústa. Prostředek aplikujte ihned po otevření obalu. Nenechávejte otevřený sáček ve vlhkém prostředí. Po vysypání mycího prostředku nenechávejte obal v prostoru varné komory. Nikdy nesypejte mycí prostředek na horký povrch – mohlo by dojít k nevratnému poškození nerezového povrchu; na tuto závadu se nevztahuje záruka.

Program poté pokračuje automaticky. Na displeji se zobrazuje průběh programu a zbývající čas do konce mytí.



Během mytí nikdy neotevírejte dveře konvektomatu. Hrozí nebezpečí zasažení mycím prostředkem.

Po dokončení mytí zazní zvukový signál a zobrazí se hlášení. Po otevření dveří vždy zkontrolujte čistotu varné komory:

- pokud není mytí dostatečné, spusťte program znovu
- pokud na površích zůstaly zbytky mycího prostředku, opláchněte je ruční sprchou nebo spusťte program Oplach vodou



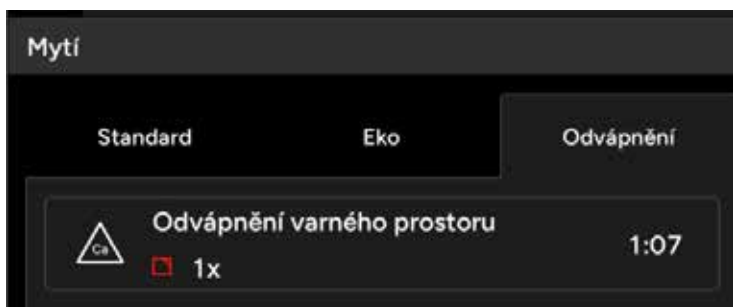
Neodstraněné zbytky prostředku mohou při vysokých teplotách poškodit nerezový povrch a způsobit jeho zabarvení. Na tuto závadu se nevztahuje záruka.

Po ukončení mytí a kontrole varné komory ponechte dveře pootevřené, aby komora vyschla.

Odvápnění varné komory

Pokud je varná komora viditelně zavápněná (bílá vrstva usazenin), spusťte program Odvápnění varného prostoru, který najdete na záložce Odvápnění po stisku tlačítka Mytí.

K odvápnění je určen prostředek evoDescaler. Postup aplikace je stejný jako u EVO Cleaner 4-in-1.



Čištění těsnění dveří

Po mytí varné komory otřete těsnění dveří měkkým hadříkem se saponátem, poté čistou vodou a osušte. Dveře ponechtejete pootevřené, aby těsnění vyschlo.

Čištění vnějších částí

Vnější povrchy konvektomatu čistěte měkkým hadříkem a přípravky vhodnými pro nerezovou ocel a sklo.

Odvápňení bojleru

Níže uvedený popis platí pouze pro bojlerové konvektomaty a nástříkové konvektomaty vybavené plastovým odvápnovacím šuplíkem.

Bojlerový konvektomat sám automaticky vyhodnotí, kdy je potřeba provést odvápnění bojleru. Odvápnění proběhne jako součást standardního mycího programu (neplatí pro Oplach vodou a Krátké mytí). Pokud konvektomat vyhodnotí, že je potřeba bojler odvápnit, tak v nabídce mycích programů se automaticky zobrazí červený symbol pro sáček odvápnovacího prostředku evoDescaler.

Standard	Eko	Odvápňení
 Oplach vodou		0:10
 Krátké mytí <input type="checkbox"/> 1x		0:16
 Základní mytí <input type="checkbox"/> 1x <input type="checkbox"/> 1x		2:00
 Střední mytí <input type="checkbox"/> 1x <input type="checkbox"/> 1x		2:22
 Silné mytí <input type="checkbox"/> 1x <input type="checkbox"/> 1x		2:52



Odstartujte vybraný mycí program standardním způsobem.

1. Zvolte program podle stupně znečištění varné komory.
2. Spusťte program stisknutím Start a vyčkejte na výzvu k vložení mycího a odvápnovacího prostředku.

Po spuštění konvektomat ověří teplotu varné komory:

- pokud je vyšší než 80 °C, automaticky spustí chlazení
- pokud teplota nepřekračuje 80 °C nebo bylo chlazení dokončeno, zobrazí výzvu k aplikaci mycího prostředku

3. Po dosažení potřebné teploty se ozve akustický signál a konvektomat vás vyzve k aplikaci mycího i odvápňovacího prostředku najednou. Způsob aplikace obou prostředků znázorňuje jednoduchá animace na displeji konvektomatu.



1. Odstrihněte sáček s mycím práškem (zelená barva) na označeném místě.
3. Vysypejte celý obsah balení na víčko odpadu na dně varné komory. Většina prášku propadne do otvoru odpadu.
1. 3 Odstrihněte sáček s odvápňovacím prostředkem (červená barva) a vysypejte obsah dovnitř odvápňovacího šuplíku (černý plastový šuplík vlevo dole pod vstupem do varné komory).



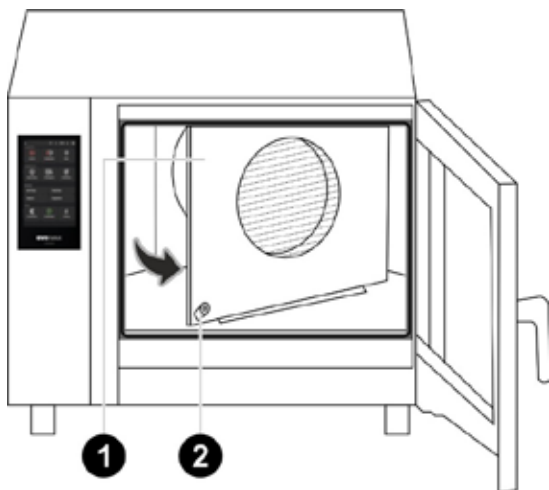
2. Zavřete dveře konvektomatu. Mycí i odvápňovací fáze programu nyní proběhnou plně automaticky.

8.3 Týdenní údržba

Při týdenní údržbě postupujte stejně jako při denní údržbě, navíc přidejte následující úkony.

Kontrola a čištění prostoru za vnitřní stěnou

Důkladně zkontrolujte prostoru za vnitřní stěnou:



1. Vyjměte levý i pravý žebřík.
2. Uvolněte zámky (2) upevňující vnitřní stěnu (1) před ventilátorem.
3. K uvolnění lze použít šroubovák nebo minci.
4. Otevřete vnitřní stěnu tahem za její levou stranu.
5. Pokud jsou části prostoru znečištěné nebo zavápněné:
 - zavřete a zajistěte stěnu
 - spusťte vhodný mycí program
6. 5 Po ukončení mytí znovu zkontrolujte stav prostoru za vnitřní stěnou a v případě potřeby postup zopakujte.
7. 6 Vraťte zpět oba žebříky.

Pokud zůstane prostor za vnitřní stěnou znečištěný i po automatickém mytí, je nutné jej dočistit ručně.



Pro ruční čištění použijte prostředek Manual Cleaner nebo Puron K (v případě odvápnění).

1. Otevřete vnitřní stěnu.
2. Nastříkejte prostředek na ventilátor, rozstřikovač vody a topná tělesa. Nechte jej působit 15 minut.
3. Spusťte program Oplach vodou.
4. Po oplachu zkontrolujte, zda bylo mytí dostatečné.
 - pokud bylo nedostatečné, proces opakujte
 - pokud bylo dostatečné, zavřete a zajistěte stěnu
5. Vraťte zpět oba žebříky.

Po ukončení údržby nechejte dveře konvektomatu pootevřené, aby varná komora vyschla. Tím také prodloužíte životnost těsnění.

Čištění filtru vzduchu

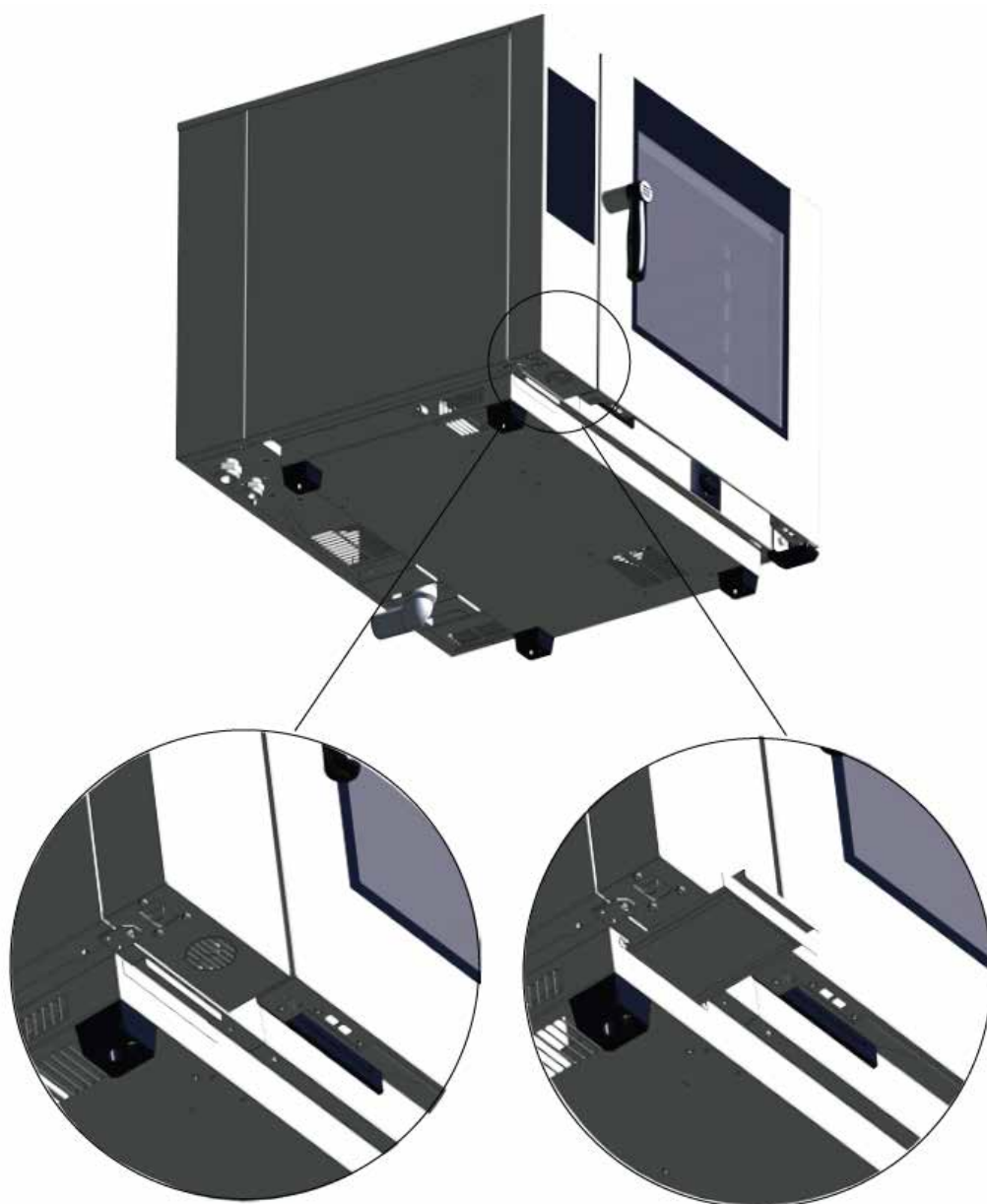
Jednou týdně zkontrolujte čistotu filtru vzduchu na levé spodní straně konvektomatu.

1. Vysuňte filtr z držáku směrem k bližší straně konvektomatu.
4. Zkontrolujte jeho stav a znečištění. Pokud je znečištěný, důkladně ho umyjte saponátem nebo v myčce. Po umytí ho nechte zcela vyschnout.



Ucpaný filtr může způsobit přehřátí elektroniky a omezení funkce konvektomatu.

1. 3 Vraťte filtr na své místo do držáku.



Čištění dveří, skel a odtokové vaničky

- 1 Otevřete dveře konvektomatu.
- 2 Zkontrolujte odtokovou vaničku na spodní straně dveří. Pokud je znečištěná, vyčistěte ji pomocí měkkého hadříku a saponátu.
- 3 Zkontrolujte odtokovou vaničku na spodní straně konvektomatu. Pokud je znečištěná, vyčistěte ji pomocí měkkého hadříku a saponátu.
- 4 Odjistěte zámky vnitřního skla dveří a sklo vyklopte.
- 5 Vyčistěte všechna skla čistým hadříkem a čisticím prostředkem na sklo.
- 6 Osušte skla suchým hadříkem.
- 7 Otřete těsnění prostředního skla vlhkým hadříkem a následně osušte.
- 8 Vraťte skla do původní polohy a zajistěte je jemným zatlačením v místech zámků.

8.4 Roční údržba

Minimálně jednou ročně zajistěte kontrolní prohlídku konvektomatu a jeho příslušenství autorizovanou servisní firmou.

RETIGO

RETIGO s.r.o.
Láň 2310
756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Email: info@retigo.cz
Tel.: +420 571 665 511
www.retigo.cz