

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

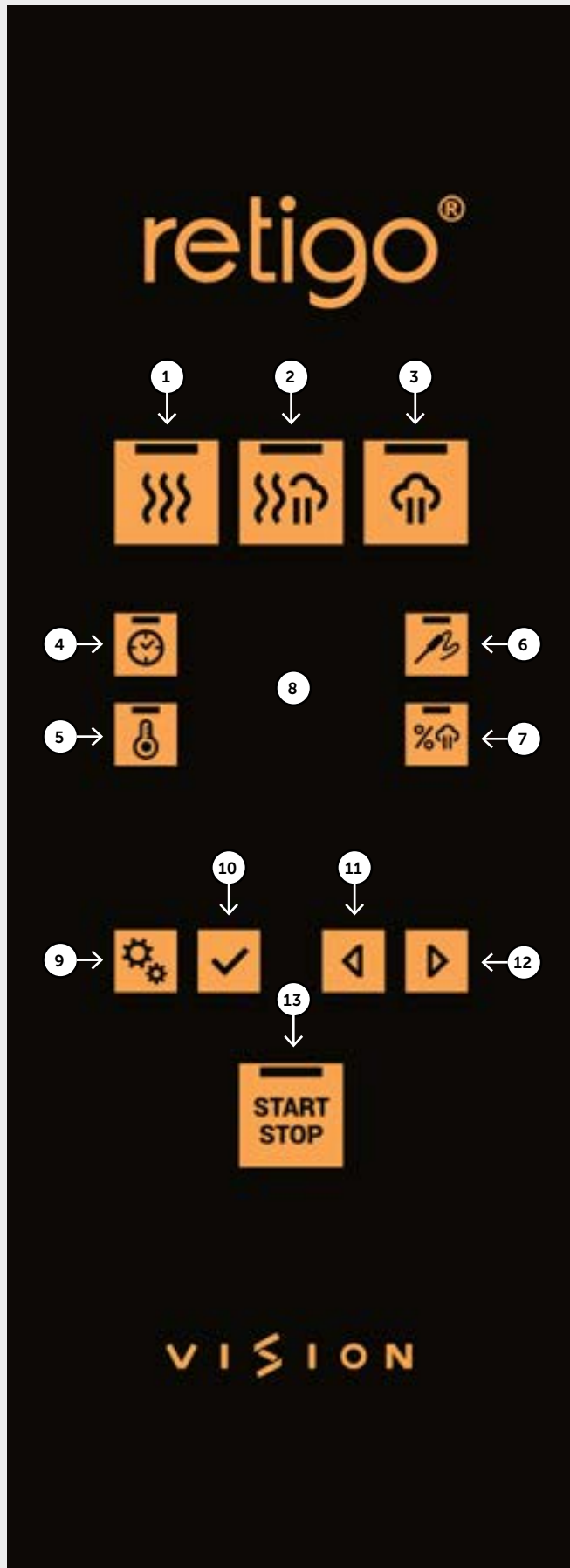
Konvektomaty **Orange Vision**

NÁVOD NA OBSLUHU



 **PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD**

OVLÁDACÍ PANEL



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

OBSAH

PŘEDMLUVA	4
O NÁVODU	5
01 ZÁKLADNÍ INFORMACE O KONVEKTOMATU	7
1.1 UŽITÍ : K ČEMU SLOUŽÍ.....	7
1.2 POPIS ZAŘÍZENÍ.....	7
1.3 VOLITELNÉ VYBAVENÍ A PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	7
1.4 OVLÁDÁNÍ : ZÁKLADY.....	8
02 BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ	9
2.1 BEZPEČNÁ OBSLUHA.....	9
2.2 OCHRANNÉ POMŮCKY.....	10
2.3 OCHRANNÉ PRVKY KONVEKTOMATU.....	10
2.4 NEBEZPEČNÁ MÍSTA A ZBYTKOVÁ RIZIKA.....	11
03 OVLÁDÁNÍ	14
3.1 OVLÁDACÍ PANEL.....	14
3.2 POPIS TLAČÍTEK PANELU.....	14
04 VAŘENÍ	15
4.1 NASTAVENÍ FUNKCÍ KONVEKTOMATU PŘED ZAHÁJENÍM VAŘENÍ.....	15
4.2 RUČNÍ NASTAVENÍ.....	16
4.3 PROGRAMY (volitelné vybavení).....	17
05 NASTAVENÍ	24
5.1 ZPŮSOB PRÁCE V NABÍDCE NASTAVENÍ.....	24
5.2 JEDNOTLIVÉ POLOŽKY NABÍDKY NASTAVENÍ.....	25
06 ÚDRŽBA (celé jinak)	30
6.1 DENNÍ ÚDRŽBA.....	30
6.2 TÝDENNÍ ÚDRŽBA.....	31
6.3 POLOLETNÍ ÚDRŽBA.....	33
6.4 ROČNÍ ÚDRŽBA.....	33
07 AUTOMATICKÉ MYTÍ	34
7.1 AUTOMATICKÉ MYTÍ: CO BYSTE MĚLI VĚDĚT.....	34
7.2 SPUŠTĚNÍ MYTÍ.....	35
08 TABULKA CHYBOVÝCH HLÁŠENÍ	36
09 ŽIVOTNOST, VYŘAZENÍ Z PROVOZU A ZÁRUKA	38

PŘEDMLUVA

Vážený zákazníku,

srdečně Vám děkujeme za zakoupení výrobku společnosti RETIGO s. r. o., která je dlouholetým úspěšným výrobcem a dodavatelem specializovaného sortimentu profesionálních zařízení v oblasti gastronomie. Věříme, že s pomocí tohoto zařízení dosáhnete vždy vynikajících výsledků při realizaci Vašich nápadů v každodenní praxi. Používáním zařízení docílíte vysoké kvality připravovaných pokrmů a Vaši hosté se k Vám budou rádi vracet.






Přejeme Vám hodně radosti a úspěchů při používání konvektomatu ORANGE VISION.

O NÁVODU

Tento návod by Vás měl co nejjednodušeji navést k pochopení způsobu ovládní konvektomatu ORANGE VISION a informovat Vás o jeho možnostech a schopnostech.

SYMBOLY POUŽITÉ V NÁVODU

V návodu naleznete symboly s následujícím významem:

SYMBOL	VÝZNAM
	Tyto symboly mají význam „UPOZORNĚNÍ“ a „VAROVÁNÍ“ a upozorňují na skutečnosti, které mohou způsobit vážné poranění uživatele a/nebo poškození zařízení. Dále upozorňují na důležitou instrukci, vlastnost, postup nebo záležitost, kterou je nutno během obsluhy a údržby zařízení dodržet nebo mít na vědomí.
	
	Symbol upozorňuje na užitečnou informaci, vztahující se k zařízení nebo příslušenství.
	Symbol je odkazem na jinou kapitolu tohoto návodu.
	Upozorňuje na další možnost postupu, kterou můžete, ale nemusíte využít.



PLATNOST DOKUMENTACE

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

ELEKTRICKÉ MODELY

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

PLYNOVÉ MODELY

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

KOMU JE NÁVOD URČEN

Návod je určen všem osobám, které se zařízením přijdou do styku pouze během jeho obsluhy a údržby. Každá z těchto osob musí být důkladně seznámena s jeho obsahem před začátkem jakékoliv činnosti se zařízením.

NEZBYTNÁ UPOZORNĚNÍ

Návod je nutné považovat za součást zařízení, která od něj nesmí být oddělena. Proto jej uschovejte pro budoucí použití.

Návod si pečlivě prostudujte. Je potřeba na něj nazírat jako na součást zařízení, která nesmí být v případě dalšího prodeje oddělena. Proto jej uschovejte pro budoucí použití.

Postupujte přesně podle pokynů v něm uvedených, abyste si usnadnili nejen používání zařízení, ale také zajistili jeho optimální využívání a dlouhou životnost.

Neuvádějte zařízení do provozu, dokud nejste důkladně seznámeni se všemi instrukcemi, zákazy, doporučeními, které jsou v tomto návodu uvedeny, obzvláště pak v kapitole „Bezpečnost při používání“.

Vyobrazení použité v tomto návodu nemusí vždy souhlasit se skutečností; jejich účelem je popis hlavních principů zařízení.



Kompletní Návod na obsluhu k zařízení je dostupný i na internetových stránkách výrobce.

KDYŽ SI NEJSTE JISTI

V praxi se často vyskytují nepředvídatelné situace, které nemohly být do tohoto návodu zahrnuty a popsány. Proto vždy, když si nejste jisti postupem, kontaktujte výrobce:

RETIGO s.r.o.

Lán 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

V případě jakýchkoliv dotazů nebo nejasností neváhejte také kontaktovat proškolené odborníky na telefonních linkách:

ODBORNÍ PRODEJCI:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

ODBORNÍ KUCHAŘI:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

ODBORNÍ SERVISNÍ TECHNICI:

+420 571 665 560

Při kontaktování výrobce nebo školených odborníků si, prosím, připravte základní údaje o zařízení. Ty lze vyčíst z výrobního štítku, viz kapitola „Identifikace zařízení“.



Podrobný popis údajů uvedených na výrobním štítku najdete v odstavci „Identifikace zařízení“.

USPOŘÁDÁNÍ ZÁKAZNICKÉ DOKUMENTACE

Zákaznická dokumentace se skládá ze dvou částí:

- Návod na transport a instalaci
- Návod na obsluhu

HLAVNÍ TÉMATA NÁVODU NA TRANSPORT A INSTALACI

- **Základní informace:** popisuje funkce a hlavní části zařízení relevantní pro jeho instalaci
- **Bezpečnost:** popisuje nebezpečí a vhodná opatření při instalaci
- **Transport:** obsahuje nutné informace o přepravě zařízení a manipulaci na místě instalace
- **Umístění:** popisuje a stanovuje pravidla pro výběr místa instalace
- **Instalace:** popisuje ustavení zařízení, připojení elektrické energie, připojení plynu (jen pro plynové modely), připojení vody a odpadu, a následné uvedení do provozu.
- **Uvedení mimo provoz:** popisuje potřebné činnosti na konci životního cyklu zařízení včetně jeho likvidace.
- **Technické údaje:** obsahuje všechny rozměrové náčrty a připojovací rozměry

HLAVNÍ TÉMATA NÁVODU NA OBSLUHU

- **Základní informace:** popisuje funkce a hlavní části zařízení relevantní pro jeho instalaci
- **Bezpečnost:** popisuje nebezpečí a vhodná opatření při instalaci
- **Ovládání:** popisuje hlavní ovládací prvky zařízení
- **Obsluha softwaru:** obsahuje návody pro práci s ovládacím softwarem při vaření, použití speciálních funkcí na tepelnou úpravu „Extras“. Také popisuje nastavení settings, import a export dat a práci s profily
- **Čištění:** popisuje způsoby čištění, pracovní postupy, kroky při čištění a **manipulace obsluhy se zařízením**
- Údržba:** obsahuje pokyny, plán údržby a manipulaci se zařízením při údržbě.

IDENTIFIKACE ZAŘÍZENÍ

Výrobní štítek je umístěn na pravé boční straně dole. Na výrobním štítku je uveden výrobce zařízení, technické údaje o zařízení a značky CE, udávající, že výrobek splňuje všechny požadavky norem ČSN, EN, IEC a nařízení vlády.

Elektrické modely

A – Obchodní označení

B – Model

2E – způsob výroby tepla:

E – elektrický

1221 – velikost stroje:

0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – je způsob vývinu páry:

I – nástřík

B – bojler

A – způsob řízení motoru ventilátoru:

A – frekvenční měnič

Z – bez frekvenčního měniče

C – Elektrické parametry



Plynové modely

A – Obchodní označení

B – Model

2G – způsob výroby tepla:

G – plynový

0611 – velikost stroje:

0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – je způsob vývinu páry:

I – nástřík

A – způsob řízení motoru ventilátoru:

A – frekvenční měnič

Z – bez frekvenčního měniče

C – Elektrické parametry

D – Parametry plynu



01 | ZÁKLADNÍ INFORMACE O KONVEKTOMATU

1.1 UŽITÍ : K ČEMU SLOUŽÍ

Konvektomat Orange Vision je univerzální zařízení pro přípravu jídel. Umožňuje provádět všechny druhy tepelných úprav pokrmu jako je pečení, smažení, grilování, dušení, vaření v páře, vaření při nízkých teplotách apod. Příprava probíhá buď v manuálním režimu, nebo v automatickém režimu pomocí programů.

ÚČEL POUŽITÍ KONVEKTOMATU

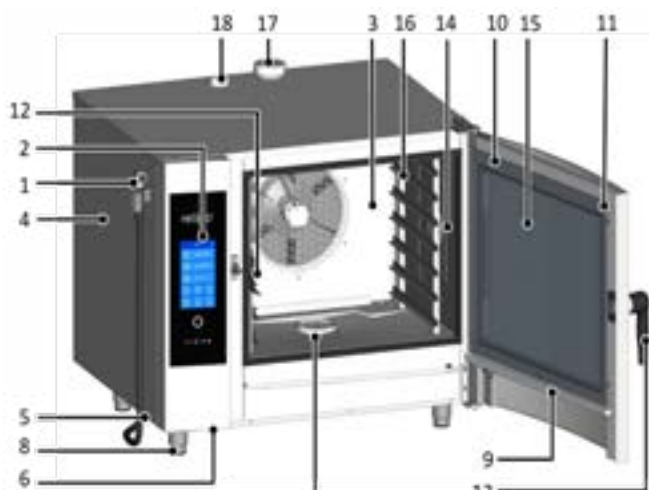
- Zařízení může být používáno pouze pro tepelnou úpravu různých druhů potravin. K tomu se používá pára, horký vzduch nebo kombinace páry a horkého vzduchu. Potraviny musí být vždy rozmístěny na normovaných gastronádobách, pleších s rozměry pro pečení nebo na standardním příslušenství výhradně z nabídky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

OMEZENÍ POUŽITÍ KONVEKTOMATU

Do konvektomatu nevkládejte:

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

1.2 POPIS ZAŘÍZENÍ



1. Ruční samonavíjecí sprcha - V základním vybavení je standardní sprcha zavěšená na levém boku stroje.
2. Ovládací panel
3. Vnitřní odklopná stěna před ventilátorem
4. Boční kryt
5. Vzduchový a prachový filtr
6. USB konektor
7. Krytka odpadu

8. Výškově stavitelné nohy
9. Vanička pro odkapávání vody z vnitřního skla s automatickým vypouštěním
10. Dveře se zaobleným vnějším sklem
11. Západky pro uchycení vnitřního skla
12. Teplotní sonda
13. Klika dveří
14. Osvětlení vnitřního prostoru
15. Vnitřní otevírací sklo dveří
16. Žebříky pro gastronádoby - U velikostí 2011, 1221, 2021 jsou žebříky nahrazeny zavážecím vozíkem
17. Klapka pro odtah přebytečné páry
18. Odvětrávací komínek



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

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

1.3 VOLITELNÉ VYBAVENÍ A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Volitelné vybavení

Konvektomaty Retigo Orange Vision jsou ve svém základním provedení vybaveny pouze **automatickým mytím**.

Jako volitelné vybavení lze přikoupit:

- Teplotní sondu
- Klapku pro odtah přebytečné páry
- 99 programů s 9 kroky
- Standardní ruční sprchu
- Samonavíjecí ruční sprchu (kromě velikosti 623)

Volitelné příslušenství

GASTRONÁDOBY A PEKAŘSKÉ PLECHY

Gastronádoby a pekařské plechy slouží nejen jako nádoby pro vaření a pečení, ale jsou vhodné pro přepravu, výdej jídel i skladování. Velmi významně přispívají k vyšší efektivitě práce - pokud si práci dobře naplánujete, nemusíte v mnoha případech uvařené a upečené pokrmy přendávat z jedné nádoby do druhé.



Při manipulaci s gastronádobami dodržujte bezpečnost práce, viz 2. BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ.

PODSTAVCE, ZAVÁŽECÍ VOZÍKY A KONZOLY

Mezi nezbytné příslušenství konvektomatů patří nejrůznější nerezové podstavce, konzoly na zeď (u modelu 623) a zavážecí vozíky (u velikostí 1011, 2011, 1221, 2021). Jako speciální vybavení se považují banketové koše, vozíky a termoobaly sloužící pro banketový výdej pokrmů.

DIGESTOŘ VISION VENT

Kondenzační odsavač par Vision Vent Vám umožní pohodlně zachovat příjemné klima ve Vaší kuchyni díky silnému výkonu odtahu a inteligentnímu spínání odsávání. Vision Vent je určen pro konvektomaty Vision 623, 611, 1011, 2011.

OLEJOVÁ PISTOLE

Jedná se o speciální zařízení, které vám uspoří až 2/3 nákladů spojených se spotřebou tuků při vaření, resp. při smažení v konvektomatu. Díky úzké trysce jste schopni perfektně pokrýt pokrm velmi slabou vrstvou tuku a zabezpečit krásné zbarvení smažené potraviny při minimální spotřebě. Pistoli lze díky vyměnitelné trysce využít i pro jiné viskózní materiály používané v potravinářství, jako je například čokoláda.

UDÍRNA VISION SMOKER

Generátor kouře Vision Smoker je jednoduché příslušenství kompatibilní se všemi konvektomaty Retigo. Díky jednoduchému ovládní, možností uzení až tři hodiny v kuse a snadné údržbě Vám udírna Vision Smoker umožní zajímavě zpestřit nabízené pokrmy či rozšířit jídelníček o uzené speciality.



Při práci s Olejovou pistolí a udírnou Vision Smoker dodržujte bezpečnost práce, která je uvedena v návodech na obsluhu pro tato zařízení.

1.4 OVLÁDÁNÍ : ZÁKLADY

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

Zařízení je trvale připojeno k elektrické síti a jeho zapnutí nebo vypnutí probíhá stisknutím externího hlavního vypínače. O jeho umístění rozhoduje provozovatel zařízení při jeho instalaci a vy jako obsluha musíte být s umístěním seznámena. Při běžném používání stačí zařízení po práci uvést do stavu spánku (Standby) delším stisknutím tlačítka Start/Stop.

OTEVŘENÍ A ZAVŘENÍ DVEŘÍ

Dveře konvektomatu jsou opatřeny zavíracím mechanismem, který umožňuje otevírání pravou i levou rukou. Pohybem kliky do stran uvolníte západku dveří. Dveře otevřete tahem za kliku.

Zavření dveří provedete tlakem na kliku (přibouchnutím). Pokud máte zařízení se zavážecím vozíkem (2011, 1221, 2021) zavřete dveře a otočte klikou o 90° ve směru hodinových ručiček.

PŘEDEHŘEV BOJLERU (konvektomaty s bojlerem)

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

02 | BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ

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

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

2.1 BEZPEČNÁ OBSLUHA

OBEČNĚ

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

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

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

PROSTŘEDÍ PRO POUŽÍVÁNÍ KONVEKTOMATU

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

PŘED POUŽITÍM KONVEKTOMATU

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

BĚHEM POUŽÍVÁNÍ KONVEKTOMATU

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

- Pokud převážíte gastronádoby naplněné tekutinou, musí být přikryté těsnícími poklopy. V opačném případě může dojít k opaření obsluhy.
- V případě velké nerovnosti podlahy se zavážecí vozíky nesmí používat pro vjíždění a zajiždění 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 (pokud je k dispozici). Jinak použijte čisticí prostředky určené pro poloautomatické čištění. Není dovoleno používat konvektomat bez zavážecího vozíku pro běžnou práci a automatické mytí!

PO UKONČENÍ PRÁCE S KONVEKTOMATEM

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

PŘI ČIŠTĚNÍ

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

2.2 OCHRANNÉ POMŮCKY

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



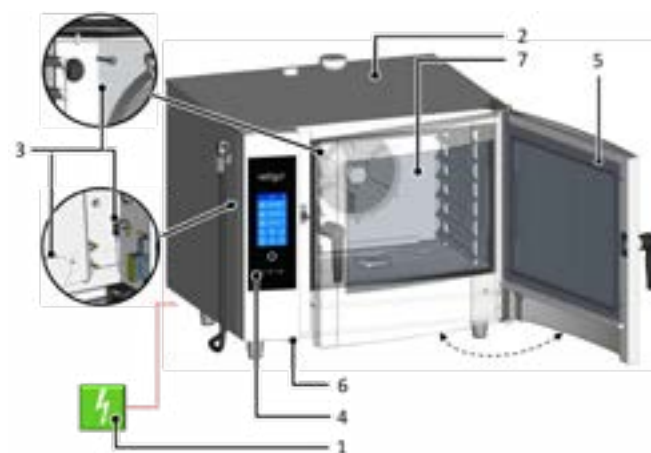
Při práci s konvektomatem nedoporučujeme nosit:

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

2.3 OCHRANNÉ PRVKY KONVEKTOMATU

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

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



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

EXTERNÍ HLAVNÍ VYPÍNAČ

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



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

VNĚJŠÍ KRYTY

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

OCHRANNÝ OMEZOVAČ TEPLoty

Ochranné omezovače teploty jsou umístěné ve varné komoře, bojleru a

elektropanelu. Při nadměrné teplotě se tyto prvky aktivují a vypnou přístroj.

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

OVLÁDACÍ PANEL

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

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

DVEŘE S MAGNETICKÝM SPÍNAČEM

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

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

VĚTRACÍ POLOHA DVEŘÍ PŘÍSTROJE

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

VNITŘNÍ STĚNA

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



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

2.4 NEBEZPEČNÁ MÍSTA A ZBYTKOVÁ RIZIKA

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

Nebezpečná místa, druhy nebezpečí a jejich účinek

VARNÝ PROSTOR

Konvektomat při své práci vyvíjí ve varném prostoru vysoké teploty.



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

VENTILÁTOR

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



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

DVEŘE

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



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

HORNÍ KRYT ZAŘÍZENÍ

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

Dbejte opatrnosti a používejte ochranné rukavice.



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

GASTRONÁDOBY

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



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

KLAPKA A KOMÍNEK

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



- Nebezpečí popálení párou, vycházející během varného procesu

VÝVOD SPALIN

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



- Nebezpečí popálení horkými spalinami, vycházející během varného procesu

RUČNÍ SPRCHA



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

Zbytková rizika

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

ELEKTRICKÝ PROUD

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



- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem ze strany vodivých součástí!

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



- Při provozu přístroje vždy zaaretuje kolečka parkovací brzdou!

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

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

MECHANICKÉ ČÁSTI

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



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

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



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

VYSOKÁ TEPLOTA

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



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



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

MYCÍ PROSTŘEDKY

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



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

KONTAMINACE POTRAVIN

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



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

PLYN

U plynových konvektomatů hrozí navíc tato rizika:



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

VODA

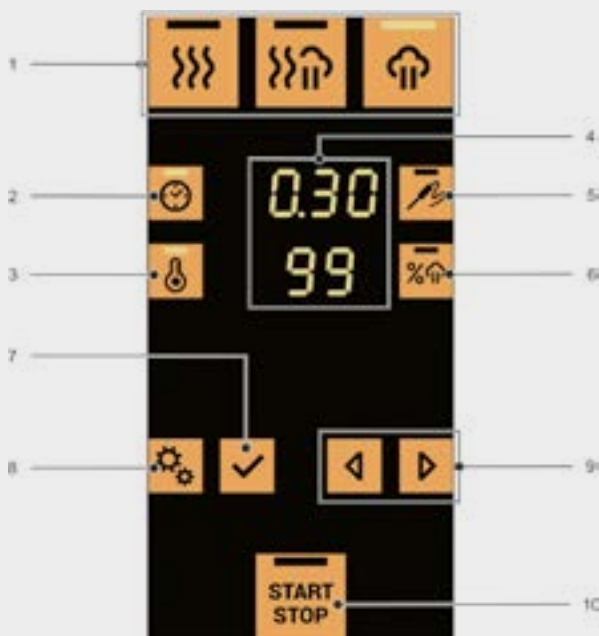
V případě, že se přístroj na podstavci s kolečky dá nechtěně do pohybu, může dojít k přerušení či poškození přívodu vody a k úniku vody přičemž hrozí nebezpečí uklouznutí a pádu.



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

03 | OVLÁDÁNÍ

3.1 OVLÁDACÍ PANEĽ



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

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

3.2 POPIS TLAČÍTEK PANELU

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

04 | VAŘENÍ

Příprava jídel v konvektomatu může probíhat pomocí ručního nastavení parametrů nebo s využitím uložených či vlastních programů (volitelné vybavení).

4.1 NASTAVENÍ FUNKCÍ KONVEKTOMATU PŘED ZAHÁJENÍM VAŘENÍ


Před spuštěním varného procesu v ručním nastavení je možné zvolit následující funkce konvektomatu:

Přehřev varné komory

ZAPNUTÍ

1	STISKNĚTE		
2	ZVOLTE		Zobrazí se VYP. Symbol  bliká.
3	STISKNĚTE		Symbol  svítí. Přehřev je zapnut.



Pokud je Přehřev zapnutý, po spuštění vaření tlačítkem  se nejprve začne přehřívát (nebo zchlazovat) varný prostor. Na displeji se zobrazí text „Příprava teploty“. Varná komora se při přehřevu vytápí:



- Režimu Horký vzduch, Horký vzduch s párou:
 <100 °C – na nastavenou teplotu +20%
 >100 °C – na nastavenou teplotu +20°C
- Režim Vaření v páře - přímo na nastavenou teplotu.

Po dosažení dané teploty se na displeji objeví hláška „Vložte potravinu“ a ozve se zvuk konce přehřevu. Tento zvuk se pak ještě opět přehrává každou minutu do otevření dveří. Pokud uživatel neotevře dveře, aby vložil potravinu, udržuje se teplota v komoře na uvedené hodnotě.

Pokud do 5 minut od ukončení přehřevu (zobrazení hlášky) uživatel nevloží potravinu, přehřev se zruší a varná komora se dál nevytápí.

Při Ručním nastavení si uživatel nastavuje přehřev ve funkcích před samotným spuštěním vaření.

Při vaření podle programu se použije nastavení přehřevu přímo z daného programu.



Přehřev můžete ve fázi „Příprava teploty“ přeskočit stiskem tlačítka **Funkce**  nebo **OK**  a rovnou spustit vaření.

VYPNUTÍ





1	STISKNĚTE		
2	ZVOLTE		Zobrazí se ZAP. Symbol  bliká.
3	STISKNĚTE		Nápis ZAP zmizí. Symbol  zmizí. Přehřev je vypnut.

Klapka (volitelné vybavení)







Klapku lze nastavit pouze u režimů  a .

OTEVŘENÍ

1	STISKNĚTE		Zobrazí se VYP. Symbol  bliká.
2	STISKNĚTE		Symbol  svítí. Klapka je otevřena.

ZAVŘENÍ


1	STISKNĚTE		Zobrazí se ZAP. Symbol  bliká.
2	STISKNĚTE		Nápis ZAP zmizí. Symbol  zmizí. Klapka je zavřena.

Odložený start

ZAPNUTÍ

1	STISKNĚTE		
2	ZVOLTE		Je zobrazeno VYP. Symbol  bliká.
3	STISKNĚTE		Bliká aktuální čas hh.mm a symbol  .
4	NASTAVTE HODNOTU		Nastavte čas, ve který chcete, aby se konvektomat zapnul. Nastavená hodnota bliká.
5	STISKNĚTE		Zobrazí se „Konvektomat bude spusten v hh.mm“ kde hh.mm je Vámi nastavený čas.

VYPNUTÍ

1	STISKNĚTE		Nápis „Konvektomat bude spusten v hh.mm“ zmizí a odpočet je zrušen.
---	-----------	---	---

4.2 RUČNÍ NASTAVENÍ

Této možnosti využijí zkušení uživatelé, kteří chtějí mít parametry varného procesu nastaveny přesně dle svých požadavků. Nastavujete parametry vaření ručně dle vlastního uvážení a zkušeností.

Pro vaření využívá konvektomat tři základní režimy - horký vzduch, Vaření v páře a kombinaci horkého vzduchu s párou. Každý režim má své přednastavené parametry a kroky a používá se při jiných technologických úpravách pokrmu. V jakékoliv fázi ovšem můžete do varného procesu vstoupit a upravit čas, teplotu a vlhkost tak, aby výsledek odpovídal vašim představám.

Celý varný proces probíhá zcela automaticky a při zachování stejných vstupních podmínek umožňuje pokaždé docílit stejné kvalitního výsledku.



HORKÝ VZDUCH

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



HORKÝ VZDUCH S PÁROU

Přednastavené hodnoty:
Doba přípravy: 30 min
Teplota prostoru: 160 °C
Vlhkost: 50 %



VAŘENÍ V PÁŘE

Přednastavené hodnoty:
Doba přípravy: 30 min
Teplota prostoru: 99 °C
Vlhkost: 100 %

Ruční nastavení parametrů varného procesu

1 ZVOLTE REŽIM VAŘENÍ

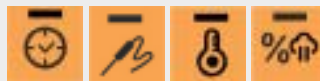


2 ZVOLTE PARAMETR VAŘENÍ

Aktuální hodnota zvoleného parametru se rozbliká.



V režimu **HORKÝ VZDUCH** a **VAŘENÍ V PÁŘE** nelze měnit parametry vlhkosti.



3 UPRAVTE HODNOTU PARAMETRU DLE UVÁŽENÍ

Stejným způsobem upravte ostatní parametry.



4 POTVRĎTE NASTAVENÍ



5 SPUSŤTE VARNÝ PROCES









Varný proces můžete kdykoliv ukončit tlačítkem **START STOP**. Pokud tlačítko nestisknete, dojde k ukončení varného procesu po uplynutí nastaveného času a na displeji se zobrazí nápis **KONEC VAŘENÍ**.

4.3 PROGRAMY (volitelné vybavení)













Režim Programy vám umožní využít konvektomat v maximální možné míře, s vysokým komfortem ovládání a umožní, aby výsledné produkty byly opakovaně v nejvyšší kvalitě.

Vaření dle programů


1	STISKNĚTE	
2	NALISTUJTE POLOŽKU PROGRAMY 	
3	STISKNĚTE	
4	NALISTUJTE POŽADOVANÝ PROGRAM	
5	SPUSŤTE VARNÝ PROCES	

Vaření dle programů s odloženým startem











ZAPNUTÍ

1	STISKNĚTE	
2	ZVOLTE  Je zobrazeno VYP. Symbol  bliká.	
3	STISKNĚTE Bliká aktuální čas hh.mm a symbol  .	
4	NASTAVTE HODNOTU Nastavte čas, ve který chcete, aby se konvektomat zapnul. Nastavená hodnota bliká.	
5	STISKNĚTE Zobrazí se „Konvektomat bude spusten v hh.mm“ kde hh.mm je Vámi nastavený čas.	
6	STISKNĚTE Zobrazí se ikona 	
7	VYBERTE PROGRAM	
8	STISKNĚTE Na prvním displeji se zobrazí aktuální čas, na druhém číslo zvoleného programu a na třetím „Konvektomat bude spusten v hh.mm“, kde hh.mm je Vámi nastavený čas startu.	







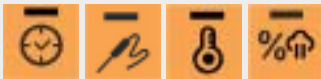



VYPNUTÍ

1	STISKNĚTE Nápis „Konvektomat bude spusten v hh.mm“ zmizí a odpočet je zrušen.	
---	---	---










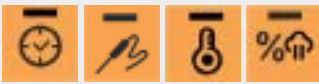











Přidání kroku programu

1	STISKNĚTE	
2	ZVOLTE PROGRAMY 	
3	STISKNĚTE	
4	ZVOLTE POŽADOVANÝ PROGRAM	
5	VSTUPE DO PROGRAMU Tlačítko držte stisknuté déle než 2 vteřiny. Zobrazí se číslo programu a počet kroků tohoto programu (např. 13 - 1/2, kde 13 je číslo programu, 1 je pořadí aktuálně zobrazeného kroku, 2 je celkový počet kroků programu).	
	Pokud chcete přidat nový krok do programu, který má více kroků, tak po volbě programu zvolte navigační šipkou i krok, za který chcete nový krok přidat, jinak se nový krok přidá za krok č. 1.	
6	OTEVŘETE NABÍDKU ČINNOSTÍ S PROGRAMY Zobrazí se PRIDAT.	
7	POTVRĎTE VOLBU Zobrazí se nové číslo kroku a začnou blikat tlačítka všech režimů.	
8	ZVOLTE REŽIM VAŘENÍ	
9	ZVOLTE PARAMETR VAŘENÍ Aktuální hodnota zvoleného parametru se rozbliká.	
10	UPRAVTE HODNOTU PARAMETRU Stejným způsobem upravte ostatní parametry.	
11	POTVRĎTE NASTAVENÍ	
12	SPUSŤTE VARNÝ PROCES	

Úprava parametrů uloženého programu

1	STISKŇETE	
2	ZVOLTE PROGRAMY 	
3	STISKŇETE	
4	VSTUPE DO PROGRAMU Tlačítko držte stisknuté déle než 2 vteřiny	
5	ZMĚŇTE REŽIM VAŘENÍ	
6	ZVOLTE PARAMETR VAŘENÍ Aktuální hodnota zvoleného parametru se rozblíká.	
7	UPRAVTE HODNOTU PARAMETRU Stejným způsobem upravte ostatní parametry.	
8	POTVRĎTE NASTAVENÍ	
9	SPUŠŤTE VARNÝ PROCES	

Vytvoření nového programu

1	STISKNĚTE	
2	ZVOLTE PROGRAMY 	
3	STISKNĚTE	
4	NALISTUJTE VOLNOU POZICI PROGRAMU (NAPŘ. Č.56)	
5	VSTUPE DO PROGRAMU Tlačítko držte stisknuté déle než 2 vteřiny	
6	OTEVŘETE NABÍDKU ČINNOSTÍ S PROGRAMY Zobrazí se PRIDAT.	
7	POTVRĎTE VOLBU Zobrazí se číslo programu, počet kroků a začnou blikat tlačítka všech režimů.	
8	ZVOLTE REŽIM VAŘENÍ	
9	ZVOLTE PARAMETR VAŘENÍ Aktuální hodnota zvoleného parametru se rozbliká.	
10	UPRAVTE HODNOTU PARAMETRU DLE UVÁŽENÍ Stejným způsobem upravte ostatní parametry.	
11	POTVRĎTE ÚPRAVU Je opět zobrazena nabídka PRIDAT.	
11.1	MOŽNOST: PŘIDÁNÍ DALŠÍHO KROKU  Opakujte postup bodů 6-11	
11.2	MOŽNOST: POJMENOVÁNÍ PROGRAMU  Vraťte se do nabídky činností s programy (bod 6) a zvolte nabídku NAZEV	
	Vstupte do nabídky. Zobrazí se tečka.	
	Vyhledejte první písmeno názvu programu (Např. N)	
	Potvrďte písmeno Rozbliká se desítná tečka u dalšího písmene.	
	Pro návrat v názvu zpět stiskněte 	
	Analogicky zadejte zbylá písmena názvu programu a potvrďte	
	Vraťte se do programu	












11.3 MOŽNOST: NASTAVENÍ DALŠÍCH PARAMETRŮ VAŘENÍ

	PŘEDEHŘEV	
	Vraťte se do nabídky činností s programy (bod 6) a zvolte nabídku PŘEDEHŘEV .	
	Aktivujte funkci PŘEDEHŘEV (lze pouze u prvního kroku programu) . Více o Předehřevu v kapitole 4.1. Zobrazí se ZAP .	
	Vraťte se do programu.	
	KLAPKA (volitelné vybavení)	
	Vraťte se do nabídky činností s programy (bod 6) a zvolte nabídku KLAPKA .	
	Aktivujte funkci KLAPKA . Zobrazí se ZAP .	
	Vraťte se do programu.	
	RYCHLOST VENTILÁTORU (volitelné vybavení)	
	Vraťte se do nabídky činností s programy (bod 6) a zvolte nabídku RYCHLOST . Výchozí hodnota rychlosti je 100%. V režimu Vaření v páře je výchozí hodnota rychlosti 50%.	
	Změňte rychlost dle potřeby. Hodnota rychlost se mění cyklicky s každým stisknutím tlačítka.	
	Vraťte se do programu.	
	ZVUKOVÝ SIGNÁL NA KONCI KROKU	
	Vraťte se do nabídky činností s programy (bod 6) a zvolte nabídku PIPNUŤI .	
	Aktivujte funkci zvukového signálu. Zobrazí se ZAP .	
	Vraťte se do programu.	
12	SPUŠŤE VARNÝ PROCES	
13	NEBO SE VRAŤTE DO NABÍDKY VŠECH PROGRAMŮ	

Smazání kroku programu

1	STISKŇĚTE	
2	ZVOLTE PROGRAMY 	
3	STISKŇĚTE	
4	ZVOLTE PROGRAM, KTERÝ CHCETE UPRAVIT	
5	VSTUPE DO PROGRAMU Tlačítko držte stisknuté déle než 2 vteřiny	
6	ZVOLTE KROK, KTERÝ CHCETE SMAZAT (NAPŘ. 2/2)	
7	OTEVŘETE NABÍDKU ČINNOSTÍ S PROGRAMY Aktivujte nabídku činností s programy Zobrazí se PRIDAT.	
8	ZVOLTE VYMAZAT	
9	STISKŇĚTE Krok je smazán.	
10	VRAŤTE SE DO NABÍDKY VŠECH PROGRAMŮ	
11	VRAŤTE SE ZPĚT DO HLAVNÍ NABÍDKY	

Smazání programu

1	STISKNĚTE	
2	ZVOLTE PROGRAMY 	
3	STISKNĚTE	
4	ZVOLTE PROGRAM, KTERÝ CHCETE SMAZAT	
5	VSTUPE DO PROGRAMU Tlačítko držte stisknuté déle než 2 vteřiny	
6	AKTIVUJTE NABÍDKU ČINNOSTÍ S PROGRAMY Zobrazí se PRIDAT.	
7	ZVOLTE VYMAZAT	
8	STISKNĚTE Krok je smazán.	
9	MÁ-LI PROGRAM VÍCE KROKŮ, OPAKUJTE POSTUP 6-8 Jakmile jsou smazány všechny kroky, je smazaný celý program	
10	VRAŤTE SE DO NABÍDKY VŠECH PROGRAMŮ	
11	VRAŤTE SE ZPĚT DO HLAVNÍ NABÍDKY	

05 | NASTAVENÍ

Nabídka NASTAVENÍ umožňuje provést uživatelské nastavení Vašeho konvektomatu. V nabídce naleznete:

1. ČAS	Umožňuje nastavit aktuální čas.
2. ZVUKY	Umožňuje nastavit zvuky, které doprovází různé činnosti konvektomatu.
3. HLASITOST	Umožňuje nastavit hlasitost zvuků.
6. USB	Umožňuje kopírování programů, zvuků, jazyků, HACCP, logů funkcí do/z USB disku.
7. MOŽNOSTI	Umožňuje nastavit funkce jako Trvalé osvětlení, ACM, Jít spát po mytí, Zámek sprchy či programu a Predehřev automaticky
8. JAZYK	Umožňuje nastavit jazyk všech nabídek.

5.1 ZPŮSOB PRÁCE V NABÍDCE NASTAVENÍ

Vstup do nastavení

1 STISKNĚTE



2 ZVOLTE IKONU NASTAVENÍ



VSTUP DO NASTAVENÍ BEZ PIN

2.1 STISKNĚTE 2X

Pro nastavení položek: 1. Čas, 2. Zvuky, 3. Hlasitost, 5. Bojler, 6. USB, 7. Možnosti - 7.1 Trvalé osvětlení, 7.6 Predehřev automatický.



VSTUP DO NASTAVENÍ S PIN 1001

2.2 STISKNĚTE 1X A ZADEJTE PIN 1001

Pro nastavení položek: 7. Možnosti - 7.2 ACM, 7.3 Jít spát po mytí, 7.4 Zámek sprchy, 7.5 Zámek programů.



2.2.1 Nastavení PIN

Pro změnu hodnoty čísla stiskněte šipku vpravo nebo vlevo



2.2.2 Pro změnu pozice čísla stiskněte ikonu Čas nebo ikonu Teplotní sonda



2.2.3 Potvrďte PIN



Pohyb v nabídce Nastavení

1 POHYB MEZI JEDNOTLIVÝMI POLOŽKAMI NABÍDEK
I PODNABÍDEK / NASTAVENÍ HODNOTY POLOŽKY



2 VÝBĚR POLOŽKY 1 – 8 / POTVRZENÍ NASTAVENÍ



3 ODCHOD Z JAKÉHOKOLIV MENU
NEBO PODMENU / ZRUŠENÍ NASTAVENÍ



5.2 JEDNOTLIVÉ POLOŽKY NABÍDKY NASTAVENÍ

1. Čas

1 VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PIN

Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1



2 ZVOLTE POLOŽKU 1. CAS



1.1 HODINY

Zvolte položku 1.1 Hodiny.
Aktuální hodnota začne blikat.



Nastavte požadovanou hodinu.



Potvrďte nastavení.



1.2 MINUTY

Zvolte položku 1.2 Minuty.
Aktuální hodota začne blikat



Nastavte požadovanou hodinu.












Potvrďte nastavení.












Vraťte se do nabídky **NASTAVENÍ**.



2. Zvuky

1	VSTUPTE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PIN Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1	
2	ZVOLTE POLOŽKU 2. ZVUKY	 
3	ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK	
	2.1 KLÁVESNICE	
	2.2 KONEC VAŘENÍ	
	2.3 KONEC KROKU	
	2.4 PŘEDEHŘEV	
	2.5 CHYBY	
4	STISKNĚTE Aktuální nastavení začne blikat.	
5	NASTAVTE POŽADOVANÝ ZVUK	 
6	POTVRĚTE NASTAVENÍ	
7	VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ	

3. Hlasitost

1	VSTUPTE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PIN Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1	
2	ZVOLTE POLOŽKU 3. HLASITOST	 
3	ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK	
	3.1 KLÁVESNICE	
	3.2 KONEC VAŘENÍ	
	3.3 KONEC KROKU	
	3.4 PŘEDEHŘEV	
	3.5 CHYBY	
4	STISKNĚTE Aktuální hodnota začne blikat.	
5	NASTAVTE POŽADOVANOU HLASITOST	 
6	POTVRĚTE NASTAVENÍ	
7	VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ	

6. USB

ZASUŇTE USB DISK DO KONVEKTOMATU

VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PIN

Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1



ZVOLTE POLOŽKU 6. USB



Z KONVEKTOMATU DO USB

1 ZVOLTE POLOŽKU 6.1 KONVEKTOMAT DO USB



2 ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK PODLE TOHO, KTERÁ DATA CHCETE KOPÍROVAT



6.1.1 PROGRAMY

6.1.2 HACCP

6.1.3 LOGY

6.1.4 CHYBY

6.1.5 ZVUKY

3 STISKŇTE

Data se začnou exportovat z konvektomatu do USB disku. Na horním displeji se pohybují tečky signalizující průběh kopírování.



Pokud se data vpořádku zkopírují, zobrazí se

donE

Pokud při kopírování dojde k chybě, zobrazí se

Err

Pokud neexistují žádné soubory ke kopírování, zobrazí se

nonE

4 VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ



Z USB DO KONVEKTOMATU

1 ZVOLTE POLOŽKU 6.2 KONVEKTOMAT DO USB



2 ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK PODLE TOHO, KTERÁ DATA CHCETE KOPÍROVAT



6.2.1 PROGRAMY

6.2.2 ZVUKY

6.2.3 JAZYK

3 STISKŇTE

Data se začnou exportovat z USB do konvektomatu. Na horním displeji se pohybují tečky signalizující průběh kopírování.



Informace o výsledku kopírování jsou shodné, jako v bodě 3. v části Z Konvektomatu do USB (viz výše).

4 VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ



USB disk musí být naformátován v systému souborů **FAT** nebo **FAT32**. V názvech souborů a adresářů není důležité dodržovat **malá/VELKÁ písmena**.


Při kopírování **programů z USB do konvektomatu**, musí být programy na USB disku v souboru **s příponou *.or2** přímo v kořenovém adresáři.

Při kopírování **zvuků z USB do konvektomatu**, musí být zvukové soubory ***.wav** umístěny přímo v kořenovém adresáři nebo v adresáři **sound**.

Při kopírování **jazyků z USB do konvektomatu**, musí být jazykové soubory ***.lng** umístěny přímo v kořenovém adresáři nebo v adresáři **language**.


7. Možnosti

Vysvětlení jednotlivých položek volby MOZNOSTI

7.1. TRVALÉ OSVĚTLENÍ	Osvětlení varné komory bude nepřetržitě zapnuté. Pokud je funkce vypnuta, osvětlení svítí jen při otevřených dveřích a při ovládání stroje.
7.2. ACM	Automatic capacity management - tato funkce zajistí, že konvektomat rozpozná množství vložené potravin a podle toho prodlouží čas vaření nezbytný, pro dosažení potřebné teploty ve varném prostoru.
7.3. JÍT SPÁT PO MYTÍ	Umožňuje povolit vypnutí konvektomatu po skončení mytí. Konvektomat se po umytí vypne za cca 3 minuty.
7.4. ZÁMEK SPRCHY	Sprcha je volitelné příslušenství a není v základní konfiguraci stroje. Sprchu je třeba v této volbě aktivovat, pokud je jí stroj vybaven.
7.5. ZÁMEK PROGRAMŮ	Programy jsou volitelné příslušenství a nejsou v základní konfiguraci stroje. Programy je třeba v této volbě aktivovat, pokud jimi stroj vybaven.
7.6. PŘEDEHŘEV AUTOMATICKY	Tato funkce se vztahuje pouze na vaření v Ručním nastavení. Pokud je nastavena na Ano, tak se po spuštění varného procesu přehřev automaticky zapne. Více o přehřevu v kapitole 4.1. Při vaření podle Programu se přehřev spustí nebo nespustí podle toho, jak je to v programu nastaveno. Přehřev lze přeskočit stisknutím tlačítka Funkce  nebo OK  .

Nastavení položek ve volbě MOZNOSTI

MOŽNOSTI BEZ ZADÁNÍ PIN

1 VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ BEZ PIN Vstup do nabídky Nastavení bez PIN je popsáno v kapitole 5.1	
2 ZVOLTE POLOŽKU 7. MOŽNOSTI	  a
3 ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK Všechny níže uvedené položky jsou ve firemním nastavení nastaveny jako neaktivní.	  a
7.1 TRVALÉ OSVĚTLENÍ	
7.6 PŘEDEHŘEV AUTOMATICKÝ	
4 AKTUÁLNÍ NASTAVENÍ ZAČNE BLIKAT Zvolte ANO nebo NE	  a
5 VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ	

MOŽNOSTI SE ZADÁNÍM PIN 1001

1 VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ SE ZADÁNÍM PIN 1001 Vstup do nabídky Nastavení s PIN je popsáno v kapitole 5.1	
2 ZVOLTE POLOŽKU 7. MOŽNOSTI	  a
3 ZVOLTE JEDNU Z NÁSLEDUJÍCÍCH POLOŽEK Položky 7.2 ACM a 7.3 Jít spát po mytí jsou ve firemním nastavení nastaveny jako aktivní. Zbývají jsou neaktivní.	  a
7.2 ACM	
7.3 JÍT SPÁT PO MYTÍ	
7.4 ZÁMEK SPRCHY	
7.5 ZÁMEK PROGRAMŮ	
4 AKTUÁLNÍ NASTAVENÍ ZAČNE BLIKAT Zvolte ANO nebo NE	  a
5 VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ	

8. Jazyk

1 VSTUPE DO NABÍDKY NASTAVENÍ SE ZADÁNÍM PIN 1001

Vstup do nabídky Nastavení s PIN je popsáno v kapitole 5.1



2 ZVOLTE POLOŽKU 8. JAZYK

Aktuální jazyk začne blikat.



3 VYBERTE POŽADOVANÝ JAZYK



8.01 CS - ČEŠTINA

8.02 DE - NĚMČINA

8.03 EN - ANGLIČTINA

8.04 ES - ŠPANĚLŠTINA

8.05 ET - ESTONŠTINA

8.06 FI - FINŠTINA

8.07 FR - FRANCOUZŠTINA

8.08 HR - CHORVATŠTINA

8.09 LT - LITEVŠTINA

8.10 NL - HOLANDŠTINA

8.11 NO - NORŠTINA

8.12 PL - POLŠTINA

8.13 RU - RUŠTINA

8.14 SL - SLOVINŠTINA

8.15 SR - SRBŠTINA

4 POTVRĎTE NASTAVENÍ



5 VRAŤTE SE ZPĚT DO NABÍDKY NASTAVENÍ



06 | ÚDRŽBA

OBECNÉ POKYNY

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

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

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

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

K čištění zařízení se nesmí používat:

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

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

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



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

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

PŘEHLED ÚDRŽBY ZAŘÍZENÍ		
PROGRAM	POPIS	POPIS ČINNOSTI
Denně	Varný prostor	Čištění pomocí automatických programů a prostředku ACTIVE CLEANER
	Těsnění dveří	Ruční čištění pomocí měkkého hadříku, saponátu a vody
	Vnější části	Ruční čištění pomocí měkkého hadříku a prostředku na ošetření korozivzdorné oceli a skla
Týdně	Varný prostor	Odvápnění pomocí automatických programů a prostředku VISION DESCALER
	Prostor za vnitřní stěnou	Ruční čištění pomocí prostředků Manual Cleaner nebo PURON K a následný program OPLACH
	Filtr vzduchu	Ruční čištění saponátem nebo v myčce
	Čištění dveří a skel	Ruční čištění pomocí hadříků a vhodných čisticích prostředků
Pololetně*	Bojler	Odvápnění pomocí automatického programu a prostředku STRIP-A-WAY
Ročně	Celé zařízení	Kontrola autorizovanou firmou

* platí pouze pro zařízení s bojlerem

6.1 DENNÍ ÚDRŽBA

Zařízení je nutné denně čistit za použití výrobcem doporučených čisticích prostředků. Při nedostatečném čištění zařízení může dojít k poškození některých jeho částí.

MYTÍ VARNÉHO PROSTORU

Pro denní čištění zařízení použijte jeden z programů ve funkci Mytí, kterou naleznete v nabídce zařízení.



Návod na použití Automatického mytí naleznete v kapitole 7. Automatické mytí.

Při čištění používejte pouze čisticí prostředky doporučené výrobcem - zejména Active Cleaner a Vision Descaler.

Po ukončení mycího programu zkontrolujte, zda-li bylo mytí dostatečné. Pokud ne, mytí zopakujte. V případě, že na povrchu varné komory nebo jejího příslušenství ulpěly zbytky mycího prostředku, opláchněte je ruční sprchou nebo spusťte mycí program Oplach. V opačném případě hrozí při dalším použití zařízení na vysoké teploty narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!

Po ukončení mytí varného prostoru otevřete dveře a nechte je pootevřené tak, aby mohlo dojít k dokonalému vysušení varného prostoru.



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

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

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

Automatické programy mytí neslouží k čištění gastronádob a plechů!

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

ČIŠTĚNÍ TĚSNĚNÍ DVEŘÍ

Po ukončení mytí varného prostoru otřete těsnění dveří měkkým hadříkem namočeným v saponátu po jeho obvodu. Poté těsnění otřete po obvodu hadříkem s čistou vodou a nakonec těsnění osušte suchým hadříkem. Po ukončení čištění nechte dveře zařízení pootevřeny, aby mohly varný prostor a těsnění dveří řádně vyschnout.



ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH ČÁSTÍ

Vnější části zařízení očistíte pomocí měkkého hadříku a čisticích prostředků určených k čištění a ošetřování korozivzdorné oceli a skla.

6.2 TÝDENNÍ ÚDRŽBA

ODVÁPŇENÍ VARNÉ KOMORY

V případě, že se na povrchu částí varného prostoru objevuje povlak vodního kamene, proveďte odvápnění varného prostoru pomocí programu Odvápnění varné komory a použijte k tomu odvápnovací prostředek Vision Descaler.

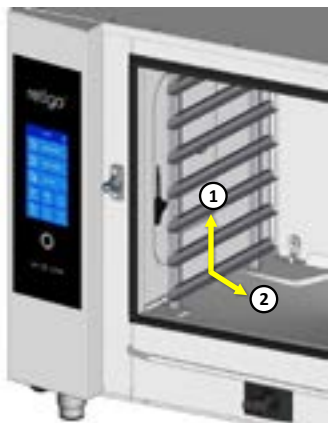


V případě, že ve varném prostoru dochází k výraznému zavápnění, nechte si ověřit aktuální složení vody, případně správnou funkci úpravny vody, pokud je taková zařízení předřazeno. Na škody způsobené vodou, která nesplňuje požadavky výrobce, nebo nedostačenou údržbou, se nevztahuje záruka!

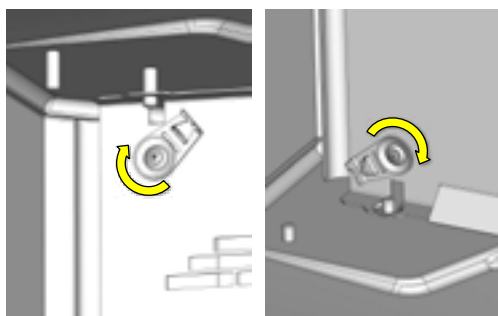
KONTROLA A ČIŠTĚNÍ PROSTORU ZA VNITŘNÍ STĚNOU

Při týdenní údržbě postupujte stejně jako při denní údržbě (viz. kapitola 7.1) a navíc proveďte důkladnou kontrolu prostoru za vnitřní stěnou.

1. Vyjměte levý i pravý žebřík (netýká se zařízení se zavážečím systémem)



2. Uvolněte zámky fixující stěnu před ventilátorem. K uvolnění lze použít šroubovák nebo minci



Tahem za levou stranu vnitřní stěnu otevřete.



Pokud jsou součásti prostoru znečištěny nebo zavápněny, zavřete vnitřní stěnu, stěnu zafixujte pomocí zámků a dle stupně a druhu znečištění zvolte vhodný program mytí. Po ukončení mycího programu zkontrolujte, zda-li bylo mytí dostatečné (postupujte dle bodů 2 až 3). Není-li vše dostatečně čisté, proces opakujte. Pokud bylo mytí dostatečné, uzavřete vnitřní stěnu (před ventilátorem), zajistěte ji pomocí integrovaných zámků proti samovolnému otevření a nasadte zpět oba žebříky (netýká se zařízení se zavážečím systémem).

3. Po ukončení čištění nechejte dveře zařízení pootevřené tak, aby mohlo dojít k dokonalému vysušení varného prostoru. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ PROSTORU ZA VNITŘNÍ STĚNOU

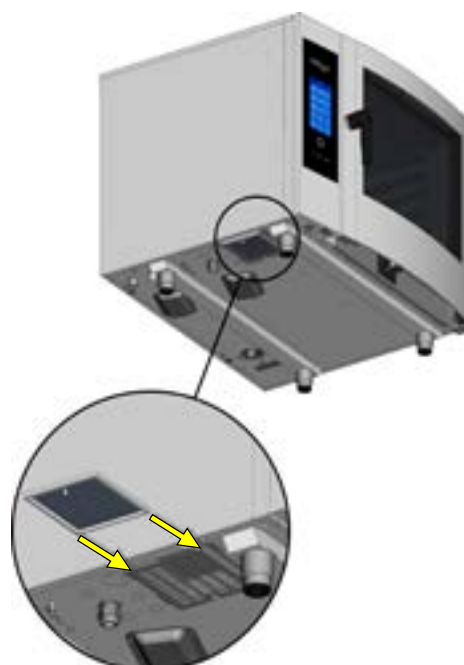


V ojedinělých případech může být i opakované automatické mytí a odvápnění neúčinné na silné znečištění prostoru - za vnitřní stěnou. V takovém případě je nutné aplikovat čisticí prostředek (Manual Cleaner) nebo odvápnovací prostředek (Puron K) ručně dle následujícího postupu

1. Otevřete vnitřní stěnu dle postupu uvedeného dříve v této kapitole.
2. Nastříkejte čistič Manual Cleaner nebo Puron K (v případě odvápnění) na celý prostor za vnitřní stěnou - ventilátor, rozstříkovač vody (trubka ve středu ventilátoru, do které ústí nástříková trubka) a topná tělesa a nechte působit 15 minut.
3. Důkladně celý varný prostor opláchněte spuštěním automatického programu mytí - Oplach.
4. Po ukončení mycího programu zkontrolujte, zda-li bylo mytí dostatečné. Není-li vše dostatečně čisté, proces opakujte. Pokud bylo mytí dostatečné, uzavřete vnitřní stěnu (před ventilátorem), zajistěte ji pomocí integrovaných zámků proti samovolnému otevření a nasadte zpět oba žebříky (netýká se zařízení se zavážečím systémem).
5. Po ukončení čištění Nechejte dveře zařízení pootevřené tak, aby mohlo dojít k dokonalému vysušení varného prostoru. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.

ČIŠTĚNÍ FILTRU VZDUCHU

Jednou týdně proveďte kontrolu a vyčištění filtru vzduchu, který se nachází na levé spodní straně zařízení



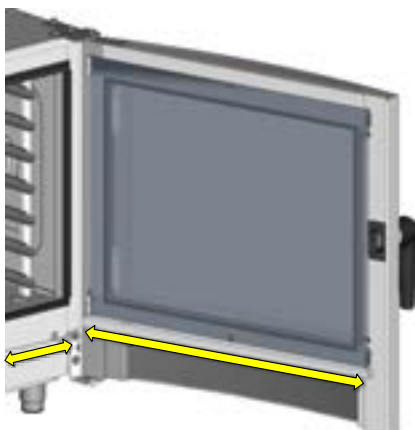
Filtr vysuňte směrem k bližší straně zařízení a důkladně ho umyjte saponátem nebo v myčce. Po umytí ho nechte dobře vyschnout.



V případě ucpání filtru vzduchu může dojít k přehřátí elektronických komponent zařízení a omezení funkce zařízení.

ČIŠTĚNÍ DVEŘÍ, SKEL A ODTOKOVÉ VANIČKY

1. Otevřete dveře zařízení
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 zařízení. Pokud je znečištěná, proveďte její vyčištění pomocí měkkého hadříku a saponátu.



Odjistěte zámky vnitřního skla a sklo vyklepte.



5. Vyčistěte všechny skleněné plochy čistým hadříkem a čisticím prostředkem na sklo.
6. Skleněné plochy následně osušte suchým hadříkem.

7. Otřete těsnění prostředního skla vlhkým hadříkem a následně osušte.



8. Postupně vraťte prostřední a vnitřní sklo do původní polohy a aretujte pomocí zámku jemným zatlačením na vnitřní sklo v blízkosti zámku.



6.3 POLOLETNÍ ÚDRŽBA

ODVÁPŇENÍ BOJLERU

Přestože jsou zařízení s bojlerem vybavena automatickou funkcí, která zajišťuje pravidelnou výměnu vody v bojleru a čistí bojler od běžných usazenin a nečistot, je nutné nejméně jednou za 6 měsíců provést jeho důkladné odvápnění. Předjete tím poškození topných těles a zajistíte správnou funkci bojleru. Na vady způsobené zavápněním bojleru se nevztahuje záruka!

V závislosti na kvalitě vody je možné, že bude zařízení vyžadovat častější odvápnění bojleru. Při vyšším stupni zavápnění bojleru nemusí zařízení pracovat správně



Odvápnění bojleru smí provádět pouze autorizovaná servisní firma.

6.4 ROČNÍ ÚDRŽBA

Pro bezpečný a bezporuchový provoz zařízení je nutné zajistit minimálně jednou ročně kontrolní prohlídku zařízení a příslušenství autorizovanou servisní firmou.

07 | AUTOMATICKÉ MYTÍ

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

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

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

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

7.1 AUTOMATICKÉ MYTÍ: CO BYSTE MĚLI VĚDĚT



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

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



Důležitá upozornění:

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

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

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

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

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

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

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

7.2 SPUŠTĚNÍ MYTÍ

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

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

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



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

APLIKACE PROSTŘEDKU



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

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

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

PŘEDČASNÉ UKONČENÍ MYCÍHO PROCESU

Mycí proces máte možnost kdykoliv přerušit tlačítkem **START/STOP**. V případě, že byl již vložen mycí detergent, konvektomat se přepne do režimu Oplach vodou, který trvá cca 17 min. Poté se proces mytí zcela ukončí. V případě, že ještě nebyl vložen mycí detergent, proces mytí se ukončí okamžitě (bez přechodu do Oplachu vodou).



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

ODVÁPNĚNÍ VARNÉ KOMORY

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

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

08 | TABULKA CHYBOVÝCH HLÁŠENÍ

Během práce se zařízením se na displeji mohou objevit chybová hlášení. Jejich význam je následující:

CHYBA	POPIS	ŘEŠENÍ
Err 10	Nebyla dosažena minimální hladina vody v bojleru ve stanoveném časovém limitu, přestože maximální hladina vody byla dosažena.	Zařízení se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné jej dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se zařízení znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 11	Porucha topného tělesa prostoru.	Zařízení není schopno dalšího provozu. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 12	Nebyla dosažena maximální hladina vody v bojleru ve stanoveném časovém limitu.	Zařízení se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné jej dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se zařízení znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 13	Nebyla dosažena minimální hladina vody v bojleru ve stanoveném časovém limitu.	Zkontrolujte přívod vody (otevřený kohoutek). Zařízení lze použít dočasně pouze v režimu horký vzduch. Pokud se bude problém opakovat i když je zajištěn přívod vody, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 15	Výpadek tepelné ochrany motoru. Signalizace přehřátí motoru nad stanovenou mez.	Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 16	Předehřev bojleru nebyl realizován ve stanoveném časovém limitu.	Zařízení se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné jej dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se zařízení znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 17	Při vypouštění bojleru nepoklesla hladina vody pod úroveň minimální hladiny ve stanoveném časovém limitu.	Zařízení se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné jej dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se zařízení znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 18	Při vypouštění bojleru nepoklesla hladina vody pod úroveň maximální hladiny ve stanoveném časovém limitu.	Zařízení se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné jej dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se zařízení znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 26	Chyba klapky. Automatická klapka nepracuje správně.	Špatná funkce klapky může mít vliv na výsledky vaření, je však možné zařízení dočasně používat. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 31	Chyba teplotního čidla odpadu.	Zařízení lze dočasně použít ve všech režimech. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 32	Chyba teplotního čidla bojleru.	Zařízení se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné jej dál dočasně používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se zařízení znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 34	Chyba 1-bodové teplotní sondy.	Zařízení lze dočasně použít ve všech režimech s výjimkou režimů s teplotní sondou. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 35	Chyba teplotního čidla prostoru.	Chyba blokuje práci ve všech režimech. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 36	Chyba 6-bodové teplotní sondy.	Zařízení lze dočasně použít ve všech režimech s výjimkou režimů s teplotní sondou. Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 37	Termistor odpojen.	Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 38	Termistor zkratován.	Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.

Err 40	Výpadek tepelné pojistky prostoru, bojleru (pouze bojlerové konvektomaty), přerušovače tahu (pouze plynové konvektomaty s přerušovačem tahu) nebo tepelné pojistky elektropanelu.	Kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 41	Porucha chlazení - přehřátí elektroniky.	Vyčistěte prachový filtr. Pokud se chyba objevuje opakovaně, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 42	Přehřátí topného tělesa bojleru.	Zařízení se automaticky přepne do stavu náhradního nástřiku a je možné jej dál používat. Po vypnutí a zapnutí napájení se zařízení znovu pokusí o zprovoznění bojleru. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 60-79	Chyba modbus komunikace.	Přerušte přívod napájení zařízení (ne „Standby“ režim), počkejte 30 sekund a poté zařízení znovu zapněte (obnovte přívod napájení). Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 80-91	Chyba frekvenčního měniče.	Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.
Err 95, 97	Chyba dmychadla (pouze plynové konvektomaty).	
Err 96, 98	Chyba zapálení (pouze plynové konvektomaty).	Zkontrolujte zda je otevřený přívod plynu a zkuste znovu spustit vaření. Pokud se bude problém opakovat, kontaktujte autorizovanou servisní firmu.



- **Poruchy zařízení smí opravovat pouze autorizovaný servis, který je vyškolený a certifikovaný výrobcem. V případě neodborného zásahu neautorizovaným servisem není možné uplatňovat záruku!**
- **Po celou dobu provozování musí být konvektomat podrobován pravidelným kontrolám, zkouškám a revizím, jak ukládá vyhláška ČÚBP č. 48/1982 Sb.**

09 | ŽIVOTNOST, VYŘAZENÍ Z PROVOZU A ZÁRUKA

ŽIVOTNOST

Životnost výrobku je 10 let za dodržení následujících podmínek: Pravidelná preventivní servisní prohlídka vždy po 12 měsících provozu, přičemž prohlídka musí být provedena servisními pracovníky autorizovaného obchodního partnera firmy RETIGO.

Uživatel je povinen předložit záznam o servisním zásahu.

Uživatel musí přesně dodržovat pokyny pro obsluhu přístroje dle návodu na obsluhu.

Uživatel musí provádět denní údržbu a čištění zařízení s pomocí prostředků, doporučených firmou Retigo.

V případě zařízení s automatickým mytím je nutné používat výhradně doporučené mycí prostředky Retigo.

Zaškolení obsluhy odborným kuchařem firmy Retigo musí být doloženo v servisní knížce nebo kopii protokolu o zaškolení obsluhy.

V případě změny obsluhujícího personálu musí být provedeno opětovné zaškolení.

VYŘAZENÍ Z PROVOZU – LIKVIDACE

Při likvidaci zařízení a jeho částí po vyřazení z provozu je nutno dodržet příslušné národní předpisy (zákony) o likvidaci odpadu. Zařízení obsahuje elektrodily (elektronika, transformátor, halogenové žárovky, baterie, atd.), které mohou v případě nevhodné likvidace způsobit poškození životního prostředí nebo zdraví.



Konvektomat a jeho části NESMÍ být vyřazeny do komunálního odpadu!

Koncový uživatel zařízení může zvolit některou ze tří následujících možností likvidace:

Likvidace prostřednictvím firmy RETIGO s.r.o.

Objednejte si likvidaci zařízení u firmy RETIGO telefonicky na čísle 571 665 511 nebo elektronickou poštou na info@retigo.cz

Pro likvidaci připravte zařízení následovně:

- Odborně odpojte elektrozařízení od médií
- Umístěte elektrozařízení na paletu, zajistěte jej smršťovací fólií a připravte na místě, vhodném k naložení.



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 s platným zákonem. Firma RETIGO s. r. o. zajistí stejným způsobem i likvidaci cizích elektrozařízení podobného typu a použití, která jsou nahrazována výrobky RETIGO s. r. o.

Likvidace prostřednictvím distributora zařízení

Objednejte si likvidaci zařízení prostřednictvím distributora, který následně likvidaci dojedná s firmou RETIGO.

Při objednání je nutno uvést:

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

Likvidace vlastními silami

Pokud se rozhodnete likvidovat zařízení vlastními silami, dodržujte příslušné národní předpisy (zákony) o likvidaci odpadu. Plechové díly zařízení odevzdejte sběrným surovinám, sklo uložte do sběrných kontejnerů. Sklokeramickou izolaci a elektro díly odevzdejte specializované firmě, která je oprávněna k nakládání a k likvidaci příslušných odpadů.

ZÁRUKA

Záruční doba je vyznačena v servisní knížce a v záručním listě. Požadujte důsledné potvrzení záruky firmou, která Vám zařízení instalovala.

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, věčně nesprávnými opravami, jakož i závady, které byly způsobeny cizím zásahem nebo zásahem vyšší moci

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Email: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

ver. TSD-15-O-MAN-CZ_R04

ver. SW: 3.71