

*Dotkněte se budoucnosti*

**RETIGO BLUE VISION**  
Návod na obsluhu

**retigo<sup>®</sup>**  
*vision*

**Vážení zákazníci,**

blahopřejeme Vám k zakoupení nového konvektomatu **RETIGO VISION**. Firma **RETIGO s.r.o.** si velmi váží Vašeho rozhodnutí a věří, že s pomocí tohoto zařízení dosáhnete vždy vynikajících výsledků při realizaci Vašich nápadů v každodenní praxi. Používáním Vašeho nového zařízení docílíte vysoké kvality připravovaného jídla a Vaši hosté se k Vám budou rádi vracet.

Váš nový konvektomat **RETIGO VISION** vznikl spojením dlouholetých zkušeností nejlepších kuchařů, nejnovějších poznatků vědy a moderní technologie. Díky intuitivnímu ovládní, množství přednastavených programů a jedinečné funkci „Easy cooking“ dosáhnete prakticky ihned optimálních výsledků vaření bez nutnosti zdlouhavého studia technologie a postupů při přípravě potravin.

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

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

Firma **RETIGO s. r. o.** věří, že Vám nový konvektomat **RETIGO VISION** přinese maximální pohodu při každodenní práci a nové možnosti při přípravě jídel. K tomu přispívá i záruční doba, která je vyznačena v servisní knížce a v záručním listě. Požadujte proto její důsledné potvrzení firmou, která Vám Váš nový konvektomat instaluje. Ze záruky jsou vyloučeny škody a provozní poruchy, vzniklé chybnou obsluhou, nevěnování pozornosti tomuto návodu na obsluhu, použitím agresivních chemických mycích prostředků a nesprávným čištěním zařízení. Dále jsou ze záruky vyloučeny závady vzniklé nevhodnou instalací, která není v souladu s doporučením výrobce, věcně nesprávnými opravami, jakož i závady, které byly způsobeny cizím zásahem nebo zásahem vyšší moci.

Abyste od samého počátku práce s konvektomatem **RETIGO VISION** měli dobré výsledky, chceme Vám tímto návodem na obsluhu poskytnout potřebné informace a dobré rady pro bezproblémovou práci. Pro plné využití možností Vašeho **RETIGO VISION** doporučujeme pečlivě si návod na obsluhu prostudovat, dříve než konvektomat začnete plně využívat.

Firma **RETIGO s.r.o.** Vám přeje hodně radosti při používání konvektomatu **RETIGO VISION**.

## OBSAH

<b>1.</b>	<b>Úvod návodu</b>	<b>3</b>
1.1	Bezpečné používání zařízení	3
<b>2.</b>	<b>Bezpečnostní upozornění</b>	<b>4</b>
2.1	Všeobecná upozornění	4
<b>3.</b>	<b>Základní informace</b>	<b>5</b>
<b>4.</b>	<b>Základní popis zařízení</b>	<b>8</b>
<b>5.</b>	<b>Charakteristika zařízení</b>	<b>9</b>
<b>6.</b>	<b>Ovládací panel</b>	<b>10</b>
6.1	Základní popis ovládacího panelu	10
6.2	Význam ovládacích tlačítek na panelu	11
6.3	Význam ikon na dotykovém displeji	12
<b>7.</b>	<b>Manuální režim</b>	<b>14</b>
7.1	Základní použití manuálního režimu	14
7.2	Další možnosti nastavení v manuálním režimu	17
7.3	Ukončení varného procesu	19
<b>8.</b>	<b>Programy</b>	<b>20</b>
8.1	Použití sekce „Programy“	21
8.2	Další možnosti v sekci „Programy“	25
8.3	Piktogramy	30
8.4	Virtuální kuchařka Vision Chef	33
<b>9.</b>	<b>Easy cooking</b>	<b>34</b>
9.1	Použití EASY COOKING	34
<b>10.</b>	<b>Automatické mytí „Active Cleaning“</b>	<b>36</b>
10.1	Systém automatického mytí „Active cleaning“	36
10.2	Použití programů „Active cleaning“	37
10.3	Předčasné ukončení mycího programu	38
10.4	Poloautomatické mytí	38
10.5	Odvápnění varné komory	39
<b>11.</b>	<b>Extras</b>	<b>39</b>
11.1	Volba „Nízkoteplotní vaření“ (NT)	39
11.2	Volba „Vaření přes noc“	41
11.3	Volba „Časování zásuvů“	41
11.4	Volba „Zchlazování“	43
11.5	Volba „Golden Touch“ (GT)	43
11.6	Volba „HACCP“	44
11.7	Volba „USB“	44
11.8	Volba „Standby“ - Jít spát	45
<b>12.</b>	<b>Nastavení</b>	<b>46</b>
12.1	„Uživatelské nastavení“	46
12.2	„Info“	49
12.3	„Servis“	49
<b>13.</b>	<b>Nápověda</b>	<b>52</b>
13.1	Volba „Nápověda“	52
<b>14.</b>	<b>Vision Agent</b>	<b>54</b>
<b>15.</b>	<b>Plynové konvektomaty</b>	<b>54</b>
15.1	Zapálení plynového hořáku	54
15.2	Bezpečnostní pokyny pro obsluhu plynového konvektomatu	54
<b>16.</b>	<b>Údržba</b>	<b>56</b>
16.1	Obecné pokyny	56
16.2	Denní čištění (údržba)	56
16.3	Měsíční čištění (údržba)	57
16.4	Čtvrtletní čištění (údržba)	57
16.5	Roční údržba	58
<b>17.</b>	<b>Životnost konvektomatů RETIGO</b>	<b>60</b>
<b>18.</b>	<b>Likvidace zařízení</b>	<b>60</b>
<b>19.</b>	<b>Tabulka chyb</b>	<b>61</b>

## 1. Úvod návodu

### 1.1 Bezpečné používání zařízení

Konvektomaty **RETIGO VISION** byly navrženy a vyrobeny tak, aby splňovaly všechny mezinárodní bezpečnostní normy. Instalace neodpovídající pokynům k instalaci, nesprávné použití zařízení, nastavení, servis jakož i nesprávné čištění či případné změny v konvektomatu, které nejsou schváleny výrobcem mohou zapříčinit zranění případně i smrt.

Než začnete zařízení používat, **PŘEČTĚTE** si **DŮKLADNĚ** návod na obsluhu. Tento návod pečlivě uschovejte pro všechny uživatele zařízení a pro nové prostudování v budoucnu.

Ujistěte se, že elektrické připojení, připojení na vodu, jakož i připojení odpadního potrubí ze zařízení jsou provedena správně a v souladu s pokyny výrobce, uvedenými v kapitole „Transport a instalace“ technické dokumentace ke konvektomatům. Máte-li jakékoli pochyby ohledně instalace, provozu nebo bezpečnosti zařízení, poraďte se s Vaším dodavatelem zařízení.

Neodstraňujte žádné pevné kryty, hrozí nebezpečí poranění elektrickým napětím.

Nenechávejte zapnuté zařízení bez dozoru, pokud to v návodu není výslovně uvedeno.

Nepokračujte v provozování zařízení, jestliže máte sebemenší pochyby o jeho bezchybném fungování, případně je-li jakkoli poškozené ihned jej vypněte, odpojte jej od přívodu elektřiny, zastavte přívod vody a poraďte se s Vaším dodavatelem zařízení.

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

Vždy dodržujte zásady práce s elektrickým zařízením.



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

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



## 2. Bezpečnostní upozornění



Pečlivě prostudujte tento návod na obsluhu.



Zařízení smí používat pouze kvalifikovaná a vyškolená obsluha.



Zajistěte pravidelné školení obsluhy zařízení. Zabráňte tím možným pracovním úrazům a poškození zařízení.



Zařízení se smí používat pouze pro přípravu jídel a v souladu s návodem. Každé jiné použití je v rozporu s jeho určením a je považováno za nebezpečné.



Zkontrolujte před použitím varný prostor konvektomatu. Zbytky potravin jakož i neodstraněné čisticí prostředky, případně jiné předměty odstraňte a varný prostor důkladně propláchněte ruční sprchou.



Pevné zbytky potravin odstraňte vyjmutím z varné komory, nikdy je nesplachujte do odpadu konvektomatu.



Čisticí prostředky a prostředky k odvápnění je dovoleno používat pouze v souladu předpisem v tomto návodu a za dodržení návodu k jednotlivým prostředkům.



Tlačítka ovládacího panelu je dovoleno používat výlučně s použitím prstů ruky. Použitím ostrých, špičatých či jiných předmětů k ovládní konvektomatu zaniká nárok na záruku zařízení.



Neblokujte ventilační otvory konvektomatu věcmi, zejména neodkládejte na konvektomat gastronádoby, látkové a jiné předměty. Zajistěte volný odvod páry z ventilačních otvorů nad konvektomat



Zajistěte, aby na zařízení nekapala nebo nestříkala voda a neodkládejte na něj předměty naplněné vodou



Nepokládejte na zařízení ani do jeho blízkosti zdroje otevřeného ohně



Z bezpečnostních důvodů nesnímejte pevné kryty ani se nesnažte dostat do zařízení. Příklad neobsahuje žádné součásti, se kterými by mohl manipulovat uživatel. Opravu jakýchkoli závad a údržbu nad rámec popsaný v tomto návodu, přenechejte kvalifikovaným servisním technikům.

### 2.1 Všeobecná upozornění



Do blízkosti konvektomatu neinstalujte žádné tepelné zdroje (fritézy, grily, sporáky, varné stoličky ...).



Teplota vnějšího skla dveří může dosáhnout teploty vyšší než 60 °C.



Při delším nepoužívání konvektomatu uzavřete přívod vody a vypněte elektrické napájení.



Po ukončení práce, např. přes noc, nechejte dveře konvektomatu pootevřené.



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



Pozor! Při práci s konvektomatem dbejte na skutečnost, že gastronádoby, varné vložky a rošty mohou být horké – nebezpečí popálení.



Pozor! Při práci konvektomatu se vyvíjí horká pára – nebezpečí opaření.



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

troná

### 3. Základní informace

#### Zapnutí/Vypnutí konvektomatu

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

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

#### Přehřev bojleru

*(jen pro konvektomaty s bojlerem)*

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

#### Otevření/zavření dveří

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



nebudou-li dveře správně zavřeny a konvektomat bude ve stavu „**START**“, objeví se výzva k zavření dveří.



#### Manipulace s gastronádobami

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

#### Zavážecí vozík

*(platí pro modely konvektomatů 2011, 1221, 2021)*

- Vozík po nájezdu do konvektomatu musíte 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 těsníci 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.
- Není dovoleno používat konvektomat bez zavážecího vozíku pro běžnou práci a automatické mytí!

### Vpichovací sonda

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

- sondu používejte pouze k vpichování do potravin
- nezapichujte sondu do zmrzlých potravin. Hrozí její zlomení!
- přívodní kabel k vpichovací sondě nikdy násilně neohýbejte
- nevytahujte sondu z potraviny tahem za přívodní kabel
- vpichovací sondu umístěte do potraviny tak, aby se neopírala o sklo dveří
- vpichovací sonda může být horká – používejte ochranné rukavice
- vytáhněte vpichovací sondu z potraviny dříve než potravinu vyjmete z konvektomatu a umístěte ji do držáku sondy
- není-li sonda používána, umístěte ji do držáku sondy



- vpichovací sondu nikdy nenechávejte viset mimo varný prostor komory – hrozí přivření do dveří a její poškození!

### Zchlazení varného prostoru

Pro rychlé zchlazení varného prostoru slouží funkce „Chlazení“ v sekci „Extras“



Nikdy nepoužívejte pro ochlazení komory ruční sprchu, pokud je teplota ve varné komoře vyšší než 90 °C – hrozí destrukce vnitřního skla dveří!

### Ruční sprcha

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



Ruční sprcha je funkční pouze při otevřených dveřích konvektomatu



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



Ruční sprchu po použití odkládejte vždy do držáku sprchy.

### Čištění konvektomatu

Konvektomat je nutné pravidelně čistit (viz kapitola 16.)

Při čištění je nutné dbát těchto zásad:

- používejte jen čisticí prostředky doporučené výrobcem konvektomatu
- dodržujte pokyny uvedené v návodu k čisticím prostředkům
- nikdy neaplikujte čisticí prostředky na horký nerezový povrch – hrozí jeho narušení a následné zbarvení. **Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!**
- po ukončení ručního mytí vždy důkladně opláchněte vnitřní prostor varné komory ruční sprchou od mycích prostředků. V opačném případě hrozí, při dalším použití konvektomatu na vysoké teploty, narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. **Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!**
- konvektomat nikdy nečistěte pomocí kyselin, ani je nenechávejte v blízkosti konvektomatu – hrozí poškození nerezového povrchu
- nepoužívejte čisticí prostředky na bázi písku ani hrubozrnné čisticí prostředky
- nepoužívejte mechanické předměty na čištění konvektomatu (drátěnky, škrabky, nože)
- nemyjte konvektomat pomocí zařízení pracujících s vysokým tlakem vody
- po umytí varné komory nechejte dveře pootevřeny



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



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

### **Opravy poruch**

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

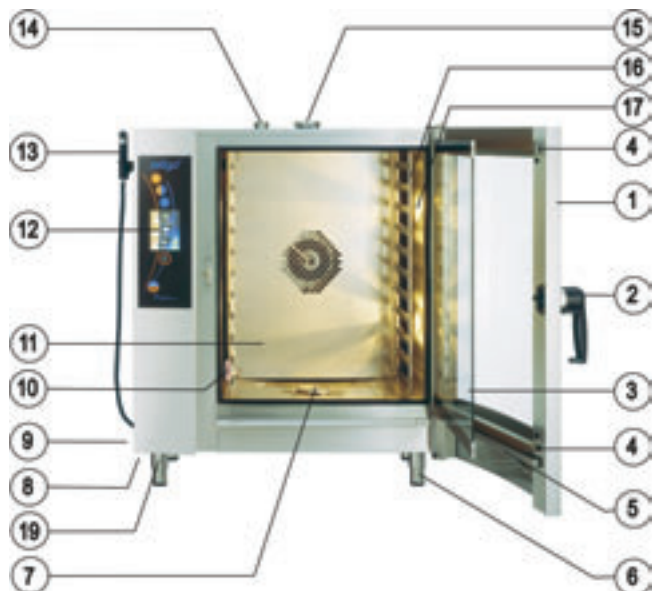
V případě neodborného zásahu neautorizovaným servisem není možné uplatňovat záruku!

### **Kontrola a údržba**

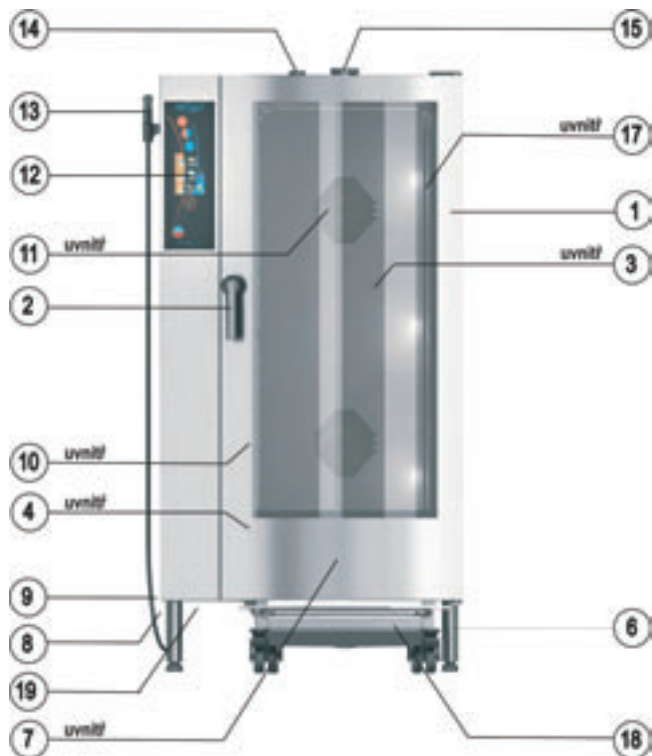
Pro bezpečný a bezporuchový provoz konvektomatu je nutné zabezpečit minimálně jednou ročně kontrolní prohlídku konvektomatu a příslušenství autorizovaným servisem (viz. kapitola 16.).



#### 4. Základní popis zařízení



Konvektomat typu 623, 611, 1011



Konvektomat typu 1221, 2011, 2021

1. dveře konvektomatu s dvojitým sklem
2. klika dveří s integrovanou západkou
3. vnitřní otevírací sklo dveří
4. západky pro uchycení vnitřního skla
5. vanička pro odkapávání vody z vnitřního skla s automatickým vypouštěním
6. nohy výškově stavitelné
7. krytka odpadu
8. vzduchový a prachový filtr
9. boční kryt
10. vpichovací sonda
11. vnitřní odklopná stěna před ventilátorem
12. ovládací panel konvektomatu
13. ruční sprcha
14. odvětrávací komínek
15. řízená a bezpečnostní klapka pro odvod přebytečné páry
16. žebříky pro gastronádoby
17. osvětlení vnitřního prostoru konvektomatu
18. zavážeční vozí (konvektomaty 1221, 2011, 2021)
19. USB konektor

Typový štítek konvektomatu je umístěn na pravé boční straně, nahoře. Kopie typového štítku je umístěna uvnitř zařízení, na levé straně. Na typovém štítku je uveden výrobce zařízení, technické údaje o zařízení, tj. typ a model zařízení, výrobní číslo, rok výroby, důležité údaje o typu napájení, příkonu, hmotnosti a krytí proti vodě. Dále jsou na typovém štítku značky CE a ESČ, udávající, že výrobek splňuje všechny požadavky normou ČSN, EN, IEC a nařízení vlády.



Typový štítek konvektomatu RPE0611IA

## 5. Charakteristika zařízení

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

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

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

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

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

### ***Samotné vaření může probíhat třemi různými způsoby:***

- Pro méně zkušené uživatele je ideální volbou použití systému EASY COOKING (snadné vaření), který vám sám doporučí a nastaví vhodnou technologii podle druhu pokrmu, který potřebujete uvařit. EASY COOKING obsahuje technologii, která byla vytvořena týmem odborných kuchařů firmy Retigo a zahrnuje všechny druhy úprav pokrmů, které lze v konvektomatu dělat.
- Další možností je používat přednastavené programy nebo si vytvořit svoje vlastní. Do paměti konvektomatu lze uložit až 1000 programů (receptů), které se mohou skládat až z 20 kroků. Pro každý krok lze nastavit jiné parametry a jiný varný režim. Výhodou programů je, že celý varný proces a přepínání jednotlivých kroků pak probíhá zcela automaticky a při zachování stej-

ných vstupních podmínek lze pokaždé docílit stejně kvalitního výsledku.

- Poslední možností je nastavit všechny parametry vaření ručně v manuálním režimu. Tuto možnost by měl využívat pouze zkušený uživatel, který chce mít parametry varného procesu nastaveny přesně dle svých požadavků.

#### Přednosti

- racionální příprava jídel
- zachování vitamínů, minerálních látek, stopových prvků a chuťových vlastností
- redukce ztrát na váze
- zpracování s minimálním množstvím vody a tuku
- žádný přenos pachů a vůní při souběžné přípravě jídel
- úspora energie, vody, tuku a času oproti klasickým technologiím
- vyvíjení páry bojlerem se samočisticí automatikou, případně pomocí nástřikové technologie (voda je přiváděná na ventilátor a rozprášena na topné tělesa).
- hygienický varný prostor
- obousměrné otáčení ventilátoru zajistí dokonalou rovnoměrnost
- přístroj je řízen mikropočítačem s pamětí
- uchování naprogramovaných údajů
- dokonalé osvětlení vnitřního prostoru - halogenové osvětlení s automatikou vypnutí světla po 2 minutách
- automatické bezpečnostní řízení se servisním diagnostickým systémem
- průběžná regulace teploty kondenzátu (max. 60°C)
- akustická signalizace při ukončení programu
- zabudovaná sprcha k čištění vnitřního prostoru konvektomatu
- panoramatické dveře s dvojitým sklem
- teplotní sonda
- záznam dat HACCP
- možnost analýzy dat HACCP na PC
- možnost tvorby a archivace programů na PC

## 6. Ovládací panel

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

### 6.1 Základní popis ovládacího panelu

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



Ovládací panel konvektomatu RETIGO Blue Vision

## 6.2 Význam ovládacích tlačítek na panelu



Tlačítko režimu „**Horký vzduch**“

po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto :

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

Ukončení varného procesu po uplynutí nastaveného času.

Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1min. - 23hod 59min.

Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30 - 300°C.



Tlačítko režimu „**Horký vzduch s párou**“

po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto:

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

Ukončení varného procesu po uplynutí nastaveného času.

Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1min - 23hod 59min.

Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30 - 300°C



Tlačítko režimu „**Vaření v páře**“

po stlačení přednastaví hodnoty pro vaření takto :

Doba přípravy	30min.
Teplota prostoru	99°C
Vlhkost	100%

Ukončení varného procesu po uplynutí nastaveného času.

Hodnoty času lze upravit v rozsahu 1min - 23hod 59min.

Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30 - 130°C



Tlačítko režimu „**VISION AGENT**“

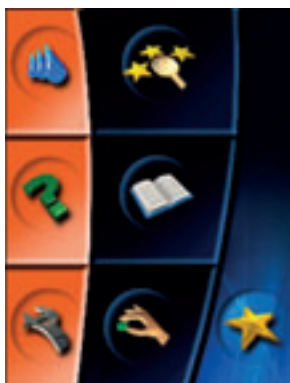
Slouží k zobrazení nápovědy k činnosti, která je prováděna na ovládacím panelu. „Vision agent“ vysvětlí právě probíhající akci, případně poradí s dalšími možnými kroky.



Tlačítko „**START/STOP**“

Slouží ke spuštění a zastavení varného režimu.

### 6.3 Význam ikon na dotykovém displeji



Základní zobrazení po zapnutí



Ikona „**Manuální nastavení**“

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



Ikona „**Programy**“

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



Ikona „**Easy cooking**“

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



Ikona „**Automatické mytí**“

umožní výběr ze čtyř programů pro automatické mytí konvektomatu.



Ikona „**Nápověda**“

zobrazí uživatelský manuál pro použití konvektomatu.



Ikona „**Servis**“

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



Ikona „**Nastavení teploty**“

umožní nastavení teploty varného procesu v rozsahu povoleném jednotlivými režimy.



Ikona „**Nastavení teploty jádra**“

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



Ikona „**Extras**“

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



Ikona „**Nastavení času**“

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



Ikona „**Speciální funkce**“

umožní nastavení speciálních funkcí práce konvektomatu.



Ikona „**Klapka**“

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



Ikona „**Taktování ventilátoru**“

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

Ikona „**Přehřev/Chlazení**“

zvolí režim automatického přehřevu komory před pečením, případně automatického chlazení komory v případě příliš vysoké počáteční teploty.

Ikona „**Poloviční výkon**“

zvolí režim poloviční spotřeby energie.

Ikona „**Otáčky ventilátoru normální**“

po stisku můžete nastavit rychlost otáčení motoru na běžnou hodnotu a nebo:

Ikona „**Otáčky ventilátoru zvýšené**“

nastaví rychlost otáčení ventilátoru o 20% nad běžnou hodnotu.

Ikona „**Otáčky ventilátoru - 1/4**“

nastaví rychlost otáčení ventilátoru na 25% běžné hodnoty.

Ikona „**Otáčky ventilátoru - 1/2**“

nastaví rychlost otáčení ventilátoru na 50% běžné hodnoty.

Ikona „**Otáčky ventilátoru - 3/4**“

nastaví rychlost otáčení ventilátoru na 75% běžné hodnoty.

Ikona „**Cook&Hold**“

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

Ikona „**Automatický start**“

Funkce, která nabízí nastavení času pro automatický start.

Ikona „**GT**“

Stisknutím ikony „GT“ (Golden Touch) nastavíte poslední krok programu 230°C, 15 minut, otevřená klapka. Dále také viz kapitola „11. Extras“. „GT“ je řazeno vždy před funkci „C&H“.

Ikona „**Zvukový signál**“

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

Ikona „**Delta T**“

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

Ikona „**Trvalý osvit**“

Nastavení trvalého osvětlení varného prostoru.

Ikona „**Manuální vlhčení**“

Při stisku této ikony zvýšíte úroveň vlhkosti ve varné komoře.

Ikona „**Potvrzení volby**“

potvrdí zvolenou funkci nebo navolené parametry varného procesu



Ikona „Zrušení volby“

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



Ikona „Nastavení položky“

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



Ikona „Nastavení položky“

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



Ikona „Mazání položky“

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



Ikona „Nastavení vlhkosti“

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



Ikona „Vision“

vrátí obrazovku z režimu manuálního nastavení do základního zobrazení.

## 7. Manuální režim

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

### 7.1 Základní použití manuálního režimu

Manuální režim lze zvolit dvěma způsoby:

#### 7.1.1 Stiskem kteréhokoli tlačítka volby režimu



Hodnoty TEPLOTA, ČAS a OTÁČKY VENTILÁTORU se přednastaví na přednastavené hodnoty. Tyto hodnoty lze změnit. (viz. kapitola 12. „Nastavení“, bod 12.1.4)

Režim „Horký vzduch“



Režim „Horký vzduch s párou“





Příklad nastavení varného procesu na:

Režim „Vaření v páře“



<b>Režim</b>	<b>Horký vzduch s párou</b>
<b>Čas</b>	<b>2 hod. 30. min.</b>
<b>Teplota</b>	<b>145 °C</b>
<b>Vlhkost</b>	<b>65%</b>
<b>Otáčky ventilátoru</b>	<b>Snížené na 3/4</b>
<b>Předehřev</b>	<b>ANO</b>

1. Zvolíme tlačítko „Horký vzduch s párou“



Objeví se následující obrazovka:

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



Stejným tlačítkem můžeme proces kdykoli ukončit.

### 7.1.2 Stiskem ikony pro manuální ovládání



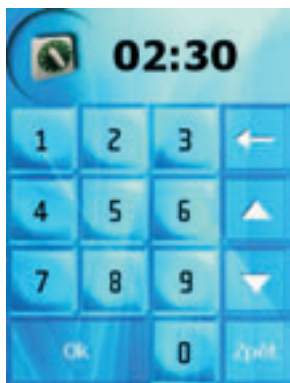
Tím zvolíte možnost úpravy parametrů podle vlastních požadavků.

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

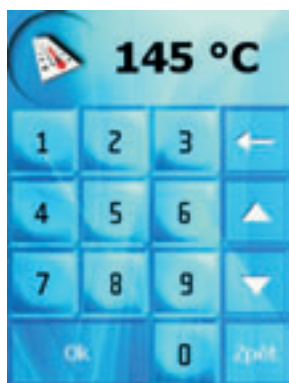


2. Zvolíte požadovaný čas úpravy, volbu potvrdíte tlačítkem „OK“.

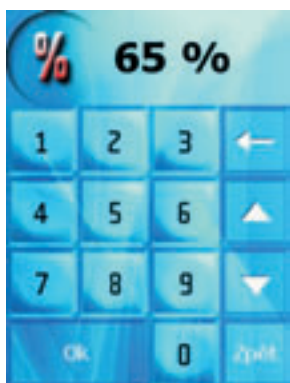




3. Zvolíte požadovanou teplotu úpravy, volbu potvrdíte tlačítkem „OK“



4. Zvolíte-li režim „Horký vzduch s párou“ můžete nastavit také hodnotu vlhkosti ve varné komoře:



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

5. Zvolíte dodatečné funkce „Otáčky ventilátoru snížené<sup>-3/4</sup>“ a „Přehřev“:



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



7. Dodatečnou kontrolu nastavení provedete stiskem tlačítka





Pokud je vše v pořádku, nastavení je vyhovující a nehodláte přidávat žádné další kroky či funkce stisknete tlačítko



Tlačítkem zahájíte varný proces.

Řízení varného procesu pomocí vpichovací sondy zvolíte v případě, že požadujete ukončení varného procesu při dosažení nastavené teploty v potravíně.



## 7.2 Další možnosti nastavení v manuálním režimu

### 7.2.1 Úprava nastavených parametrů během varného procesu

V případě, že je nutné upravit parametry varného procesu, který již probíhá, stisknete příslušné tlačítko (Čas, Teplota, Teplota na jehle, Funkce) a upravíte parametry podle momentálních potřeb a stisknete tlačítko

OK. Varný proces bude pokračovat podle nově zadaných hodnot.

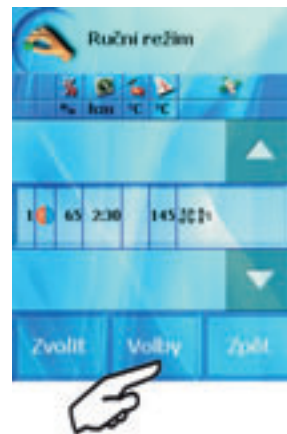
### 7.2.2 Doplnění nastaveného procesu o další kroky

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

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

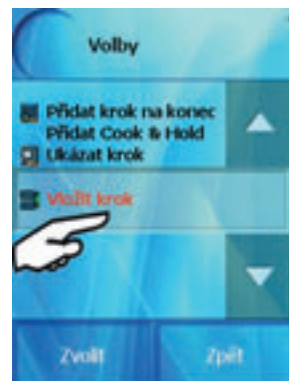
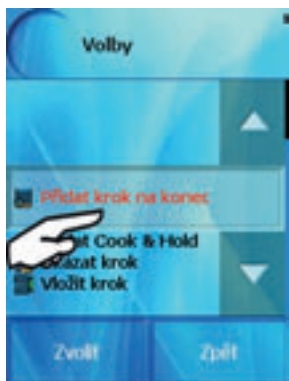
<b>Režim</b>	<b>Horký vzduch</b>
<b>Čas</b>	<b>15 min.</b>
<b>Teplota</b>	<b>200 °C</b>
<b>Rychlost ventilátoru</b>	<b>Otáčky ventilátoru – normální</b>

1. Stisknete tlačítko „Kontrola“ a vyberete funkci „Volby“



2. Stisknete položku „Přidat krok na konec“ případně vyberete položku pomocí šipek a stisknete „Zvolit“





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

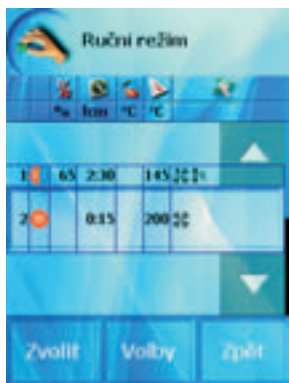
Nabídku „Volby“ můžete kdykoli opustit pomocí tlačítka „Zpět“




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



Zobrazí se aktuální nastavení všech kroků a parametrů varného procesu.



Tlačítkem  zahájíme varný proces.

Pokud byla zvolena funkce „Předehřev/Zchlazení“ , vyhodnotí konvektomat nejdříve, jaká je teplota vnitřního prostoru a objeví se tato obrazovka



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

a) Jestliže je požadovaná teplota nižší než 180°C, konvektomat sepředehřeje na teplotu, která je o 25% vyšší než požadovaná teplota.

b) Jestliže je požadovaná teplota od 180°C do 225°C procento předehřátí navíc postupně klesá se zvyšující se teplotou.


c) Jestliže je požadovaná teplota vyšší než 225°C varná komora se předehřeje přesně na požadovanou teplotu.

Po dosažení žádoucí teploty vyzve konvektomat zvukovou signalizací a nápisem k vložení potraviny.

Pokud je teplota vyšší než požadovaná, zchladí konvektomat vnitřní prostor na požadovanou teplotu a po jejím dosažení vyzve zvukovou signalizací a nápisem k vložení potraviny.



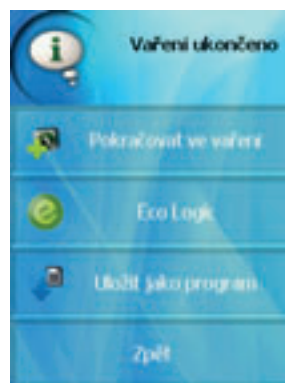
Po vložení gastronomických s potravinou a po zavření dveří **automaticky** začíná vlastní varný proces podle aktuálního nastavení parametrů a již **není potřeba stisknout tlačítko „START“**.

Během varného procesu se v pravé části displeje zobrazuje ikona  „Eco logic“. Zobrazení ikony znamená, že vaříte při minimální spotřebě el. energie.



### 7.3 Ukončení varného procesu

Po dokončení varného procesu nebo po stisku ikony „Start/Stop“ máte tyto tři možnosti:

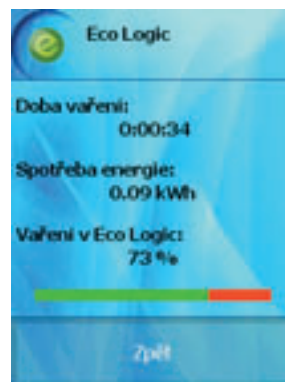



#### 7.3.1 Pokračovat ve vaření

Pokud nejste s výsledkem úplně spokojeni, tato možnost vám umožní pokračovat v posledním kroku prodloužením času.

#### 7.3.2 Eco Logic

Eco Logic je unikátní funkce, díky které na konci vaření zjistíte spotřebu elektrické energie.



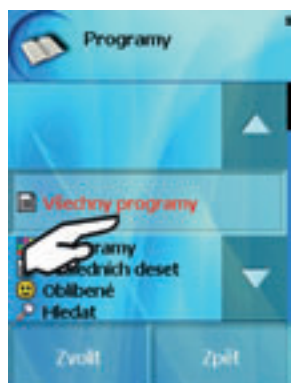
Funkce je označena zelenou ikonou . Ta se objevuje i v průběhu vaření a tím vás informuje, že právě vaříte s minimální spotřebou elektrické energie.

#### 7.3.3 Uložit jako program

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

Pokud se tak rozhodnete, potvrdíte volbu „**Ulož jako program**“.

Systém Vám nabídne volbu „**Programy**“



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

Jestliže se rozhodnete nevyužít ani jedné možnosti, stiskněte tlačítko „**Zpět**“.



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

## 8. Programy

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

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

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

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

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

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

Každému programů můžete pomocí funkce „Piktogramy“ přiřadit i obrázek či fotku. To vše velice jednoduše při použití USB flash disku a několika kliknutí.

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

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

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

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


## 8.1 Použití sekce „Programy“


### 8.1.1 Základní práce s programy (recepty)


V základní nabídce stisknete tlačítko „**PROGRAMY**“




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


 - Umožní využít přednastavené programy, které jsou rozděleny do skupin podle druhu potravin, případně způsobu jejich přípravy.

 - Tato volba Vám umožňuje zobrazit všechny programy, které mají přiřazen piktogram (může to být např. obrázek produktu) a následně s těmito programy pracovat. Podrobně o této funkci v kapitole 8.3.

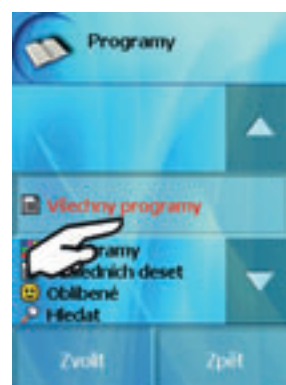
 - V této nabídce je uchováno posledních deset použitých varných procesů, které si konvektomat automaticky pamatuje. Může to být váš vlastní

program, technologie Easy Cooking nebo i ruční režim.

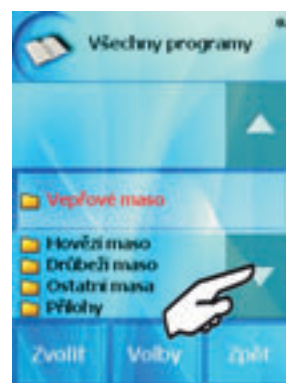
 - Do této složky lze uložit Vaše oblíbené recepty pro jejich rychlý výběr.

 - Uspadní vyhledávání receptů podle jejich názvu a umožní snadný výběr s pomocí intuitivního vyhledávače.

#### 8.1.1.1 Volba „Všechny programy“

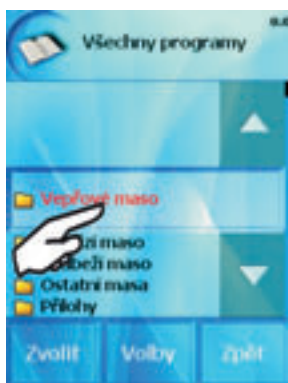


Po stisku tohoto tlačítka se zobrazí nabídka skupin (složek) pokrmů, ve kterých jsou rozříděny jednotlivé programy. Skupiny se mohou lišit dle typu pokrmů nebo způsobu úpravy.



Zvolíte-li například skupinu „Vepřové maso“






Získáte nabídku všech programů uložených v této složce.

### Započetí vaření

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



Během varného procesu se v pravé části displeje zobrazuje ikona  „Eco logic“. Zobrazení ikony znamená, že vaříte při minimální spotřebě el. energie.



### Quick View

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



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

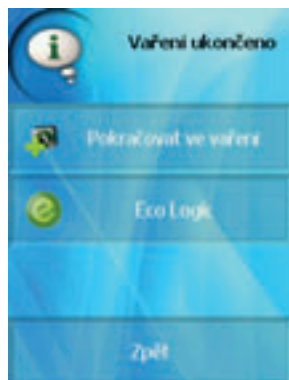
-  Přidat krok na konec - Vytvořit a přidat další krok, který se umístí na poslední místo.
-  Přidat Cook & hold - Přidat jako poslední krok funkci Cook&Hold. Parametry této funkce se nastavují v menu „Nastavení“.
-  Přidat Golden Touch - Přidáte jako poslední krok funkci Golden Touch. GT je vždy zařazena před C&H.
-  Upravit krok - Zobrazí se parametry označeného kroku, které lze změnit.
-  Vložit krok - Vytvořit a vložit krok před právě označený krok.
-  Smazat krok - Označený krok se smaže.



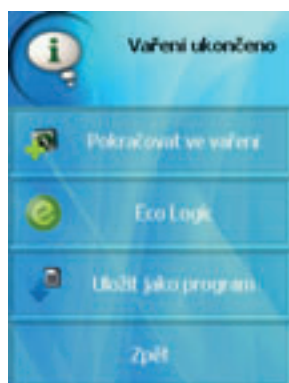
Stejným způsobem můžeme vybírat programy i z nabídky „**Posledních 10**“ a „**Oblíbené**“.

### **Ukončení varného procesu**

Pokud program proběhne bez změn, v parametrech na konci vaření se objeví obrazovka



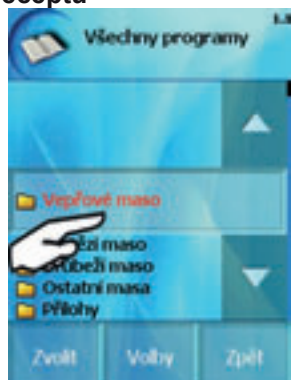
Pokud uděláte během vaření jakoukoliv změnu v programu, objeví se obrazovka













Více v kapitole 7.3.

### **Rozšířené možnosti práce s programy**

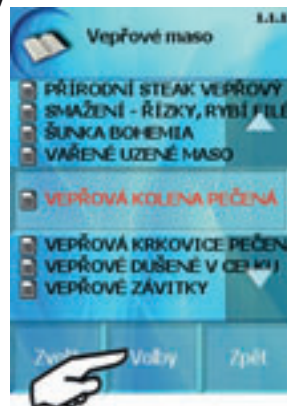
#### **A) Skupiny receptů**







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

-  - Vytvoříte nový program, který bude v této skupině.
-  - Vytvoříte nový program pro funkci „Časování zásuvů“, který bude součástí této skupiny.
-  - Vytvoříte novou kategorii.
-  - Vložíte skupinu nebo program.
-  - Zkopírujete označenou skupinu.
-  - Vyjmete označenou skupinu.
-  - Přejmenujete označenou skupinu.
-  - Přesunete označenou skupinu o pozici výše
-  - Přesunete označenou skupinu o pozici níže
-  - Smažete označenou skupinu

#### **B) Programy**



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

-  - Vytvoříte nový program.
-  - Vytvoříte nový program pro funkci „Časování zásuvů“.
-  - Vytvoříte novou podskupinu, která bude umístěna mezi programy.
-  - Jednoduchým způsobem vytvoříte libovolný popisný text k danému programu. Více viz bod 8.4.

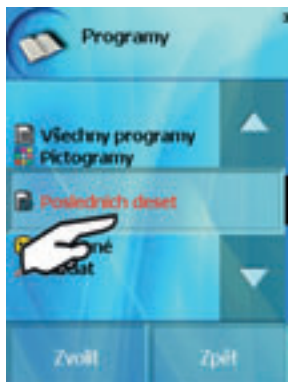
- Vložíte program nebo skupinu.
- Zkopírujete označený program.
- Vyjmete označený program.
- Zobrazíte kroky programu, které můžete upravit.
- Přejmenujete označený program.
- Přesunete označený program do složky „Oblíbené“.
- Umožní přidat k vybranému programu obrázek-piktogram.
- Smažete označený program.

#### 8.1.1.2 Volba „Piktogramy“

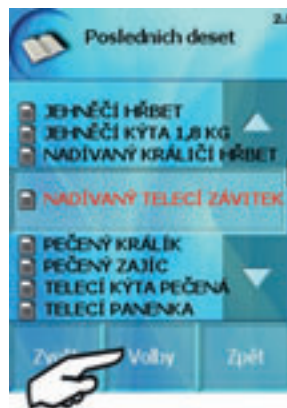
Více o této funkci v kapitole 8.3.

#### 8.1.1.3 Volba „Posledních deset“

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



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

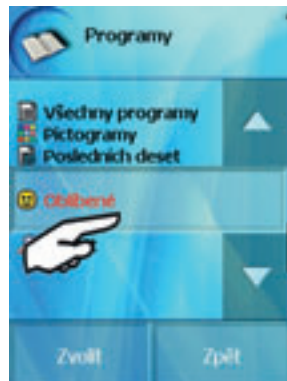


Tato volba Vám nabídne jednu možnost:

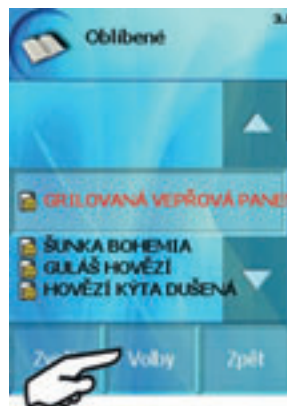
- Zobrazíte kroky zvoleného programu, které můžete upravit.

#### 8.1.1.4 Volba „Oblíbené“





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



Programy uložené v této skupině jsou označeny ikonou smajlíka 😊

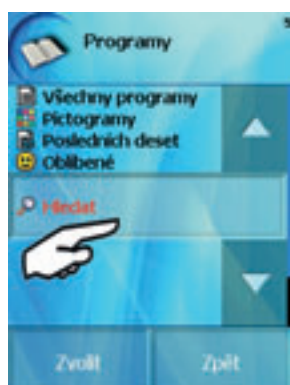


Takto uložené programy lze opět libovolně upravovat pomocí tlačítka „Volby“:

-  - Zobrazíte kroky označeného programu, které můžete upravit.
-  - Přejmenujete označený program.
-  - Odstraní program ze skupiny „Oblíbené“.
-  - Smažete označený program.

#### 8.1.1.5 Volba „Hledat“

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



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

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



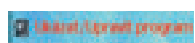
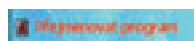
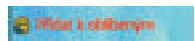

Stiskem tlačítka „OK“ získáme výběr všech programů, které začínají zadaným názvem. Tlačítka ◀ a ▶ slouží k přesunu kurzoru a tlačítko ⬅ k mazání znaku.

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



Výběr a volba programu je stejný jako v předcházející kapitole.

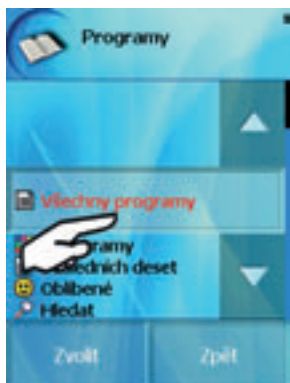
Tlačítkem „Volby“:

-  - Zobrazíte kroky programu, které můžete upravit.
-  - Přejmenujete označený program.
-  - Přesunete označený program do složky „Oblíbené“.
-  - Smažete označený program.

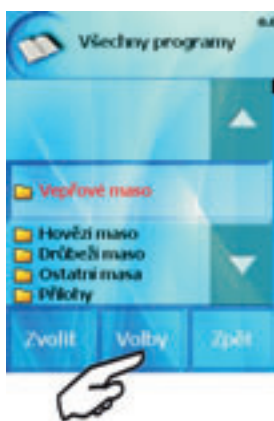
## 8.2 Další možnosti v sekci „Programy“

### 8.2.1 Tvorba vlastních programů

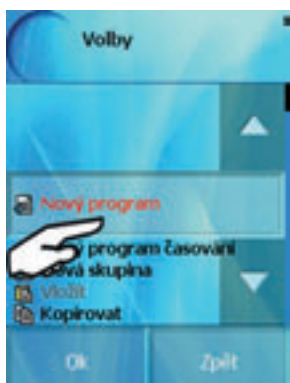
Chcete-li vytvořit vlastní program, zvolíme v sekci „Programy“ oddíl „Všechny programy“



následně vyberete nabídku „Volby“



Z nabídky „Volby“ stisknete tlačítko „Nový program“



a) zadejte název programu a stisknete „OK“



b) zadejte technologii 1. kroku

způsob nastavení je podrobně popsán v kapitole 7.



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



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

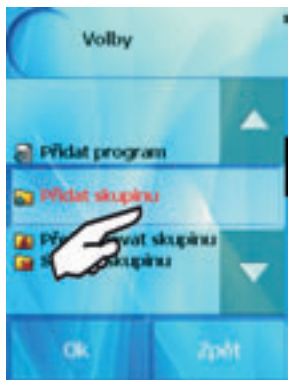








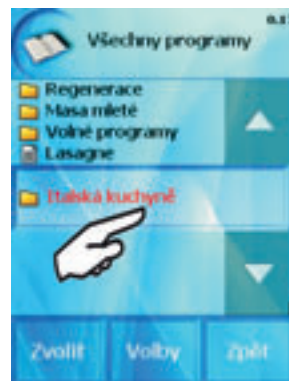
Zvolíte nabídku „Přidat skupinu“



Konvektomat Vám nabídne možnost zapsání názvu skupiny



Název skupiny zapišete stejným způsobem jako název programu.



Po stisku „Zvolit“ bude právě vytvořená skupina zařazena na konec seznamu skupin

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

Postup je stejný jako u předcházející kapitoly „Tvorba vlastních programů“.

### 8.2.3 Nahrávání programů pomocí USB flash disku (f.d.)

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

#### 8.2.3.1 Nahrávání programů z konvektomatu na USB

a) Připojte Vaše USB f.d. ke konvektomatu.

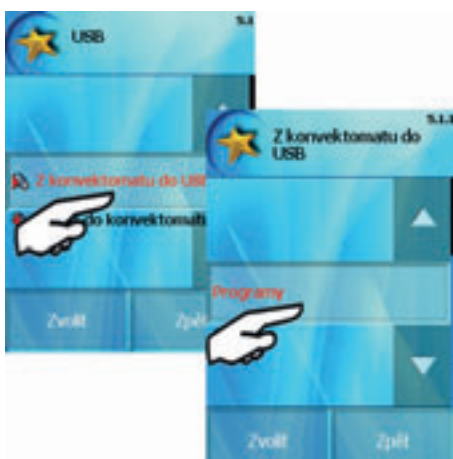


b) Po připojení se ozve zvuk, signalizující rozpoznání USB f.d. konvektomatem. Vstupte do „EXTRAS“ a následně stiskněte tlačítko „USB“, které je aktivní (prosvícené).



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

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

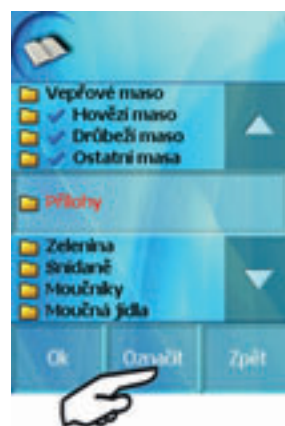


d) Po výběru se Vám nabídne „Uložit vše“ a nebo „Uložit vybrané“  
 „Uložit všechny“ - zkopírují se Vám na USB f.d. kompletně všechny programy ze složky „Všechny programy“. Programy budou uloženy do souboru „Programs\_XXXX.pms“, kde „XXXX“ je výrobní číslo konvektomatu. Pokud již daný soubor na USB f.d. existuje, uloží se pod jménem „Programs\_XXXX(1).pms“.

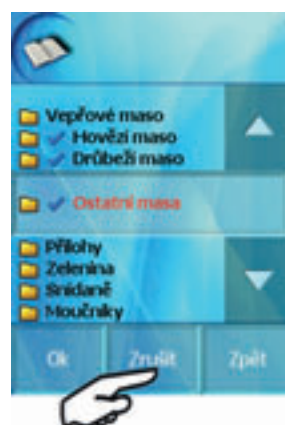
„Uložit některé“ - máte možnost uložit na USB f.d. pouze vybrané programy,



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

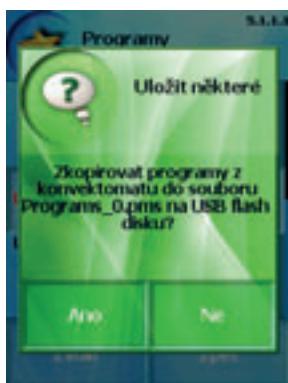


Označení u programů či složek lze samozřejmě zrušit stiskem tlačítka „Zrušit“.



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

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



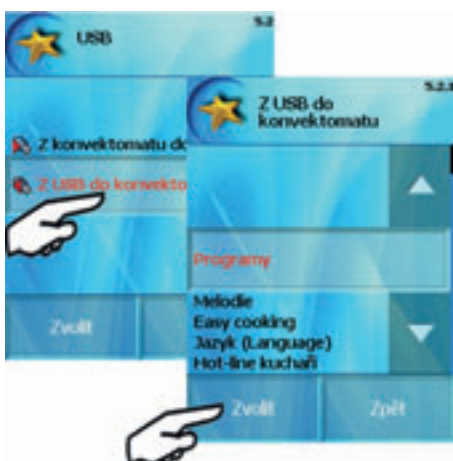
V případě, že kopírování potvrdíte tlačítkem „Ano“ vybrané programy budou uloženy do souboru „Programs\_XXXX.pms“, kde „XXXX“ je výrobní číslo konvektomatu. Pokud již daný soubor na USB f.d. existuje, uloží se pod jménem „Programs\_XXXX(1).pms“.

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

### 8.2.3.2 Nahrávání programů z USB do konvektomatu

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

c) Po stisku tlačítka „USB“ vyberte volbu „Z USB do konvektomatu“ a následně, jelikož chceme nahrávat programy, stiskněte tlačítko „Programy“.



d) Objeví se nabídka:

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





„Přepsat všechny“ - kopírované programy přepíše všechny programy, které jsou uloženy ve složce „Všechny programy“.

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

## 8.3 Piktogramy

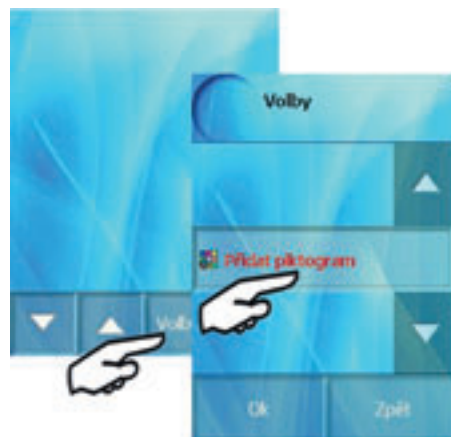
Konvektomaty RETIGO Vision Vám dávají unikátní možnost velice snadno přiřadit k jednotlivým programům jejich vlastní zástupné obrázky - „Piktogramy“. Obrázky přiřadíte k programům jednoduchým způsobem pomocí USB flash disku (f.d.).

Konvektomaty RETIGO Vision podporují obrázkové formáty s příponami „\*.jpg“, „\*.bmp“, „\*.gif“ a „\*.png“. Do konvektomatu jich můžete nahrát 200. Velikost obrázku si upraví konvektomat automaticky.

Programy, kterým jsou přiřazeny obrázky, se v seznamu programů zobrazují s ikonou . V seznamu oblíbených programů zase s ikonou .

### 8.3.1 Volba „Piktogramy“





Po této volbě se na 2 sek. zobrazí informační obrazovka s nápovědou „Zvolte program“.

Ve volbě „Piktogramy“, do které se dostanete přes volbu „Programy“, máte pro práci s obrázky tyto základní možnosti:

#### 8.3.1.1 Přidání piktogramu s programem

##### A) Přes volbu „Piktogramy“

Pokud není přiřazen ještě žádný obrázek k programu zobrazí se vám ve volbě „Piktogramy“ jen prázdná obrazovka s dolní tlačítkovou lištou.



Pro přidání obrázku připojte ke konvektomatu váš USB f. d., kde máte uložený obrázek, který chcete použít jako piktogram. Jakmile USB f.d. připojíte, stlačte tlačítko „Volby“ a následně tlačítko „Přidat piktogram“.



Následně se dostanete do složky programu, kde si standardním způsobem vyberete program, ke kterému chcete přiřadit piktogram.

Po zvolení programu se na 2 sek. objeví informační obrazovka



Pokud máte připojený USB f.d., dostáváte se do seznamu souborů na USB f.d. Jestliže USB f.d. připojený není objeví se obrazovka



USB flash disk připojte a stiskněte tlačítko „Ano“. konvektomat načte USB znovu.

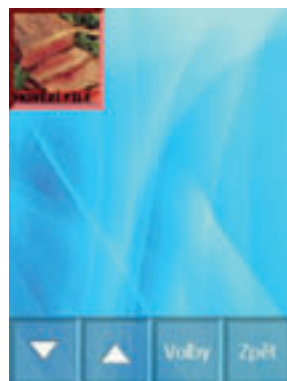
V seznamu souborů na vašem USB f.d. vyberte pomocí šipek požadovaný soubor (\*.jpg, \*.png, \*.bmp, \*.gif).



Pokud si nejste jisti, co se pod souborem skrývá, můžete si ho zobrazit v kontrolním náhledu stlačením tlačítka „Náhled“.



Do výběru souborů se vraťte tlačítkem „Zpět“. Jste-li s obrázkem spokojeni stiskněte tlačítko „Zvolit“. Obrázek je přiřazen a zobrazí se na obrazovce.



Další piktogramy přidáte stejným způsobem jako ten první.

B) Přes seznam programů  
Piktogram lze k programu přiřadit i přímo ze seznamu programů.  
Program si vyberete ve složce „Všechny programy“



Stiskněte tlačítko Volby. Zde se Vám rozbalí menu možností práce s programy. Šípkami nalistujte a stiskněte tlačítko „Přidat piktogram“







Dále postupujte stejně jako v bodě A.

### 8.3.2 Další práce s piktogramy

Další práce s piktogramy vychází z menu „Volby“ v sekci „Piktogramy“. Toto menu nabízí:

- Přidáte další piktogram. Více viz 8.3.1.1.
- Jednoduchým způsobem vytvoříte libovolný popisný text k danému programu. Více viz bod 8.4.



-  **Ukázat / upravit program** - Zobrazíte kroky programu, které můžete upravit.
-  **Přejmenovat program** - Přejmenujete označený program.
-  **Změnit piktogram** - Změníte obrázek piktogramu. Více viz 8.3.2.3.
-  **Přesunout nahoru** - Přesunete označený piktogram o pozici výše.
-  **Přesunout dolů** - Přesunete označený piktogram o pozici níže.
-  **Smazat piktogram** - Smažete označený piktogram, nikoliv k němu přiřazený program. Více viz 8.3.2.5.

### 8.3.2.1 Přehled již přiřazených piktogramů

Do přehledu se dostanete přes volbu Programy



V tomto přehledu vidíte piktogramy, které jste již přiřadili k programům. Piktogram obsahuje obrázek a název přiřazeného programu.



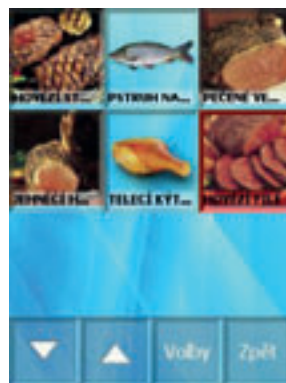
### 8.3.2.2 Spuštění programu s piktogramem

Spuštění programu ve volbě „Piktogramy“ je velice snadné. Na piktogram stačí dvakrát kliknout. Dostanete se do standardní obrazovky pro spuštění programu. Pak už stačí stisknout jen tlačítko „START“.

### 8.3.2.3 Změna piktogramu

Pro změnu piktogramu si ve volbě „Piktogramy“




vyberte 1 x kliknutím obrázek, který chcete změnit. Vybraný obrázek se vám označí červeně.



Dále stisknete tlačítko „Volby“ a šipkami nalistujete volbu „Změnit piktogram“.

Dále pokračujte stejně jako v bodě 8.3.1.1.

### 8.3.2.4 Zobrazení piktogramu

Chcete-li si zpětně zobrazit piktogram u programu, který je ve volbě „Programy“ označen ikonou  nebo  označte tento program a stisknete tlačítko „Volby“. V zobrazeném menu nalistujte a stisknete tlačítko  .

### 8.3.2.5 Smazání piktogramu

Piktogram je možné od programu odebrat. Smaže se samozřejmě jen obrázek, nikoliv program.


Samotné smazání provedete stejným způsobem jako změnu piktogramu, jen si v menu „Volby“ u vybraného obrázku nalistujete a stisknete tlačítko „Smazat piktogram“.

Po stisku tohoto tlačítka budete dotázáni zda chcete piktogram opravdu smazat.

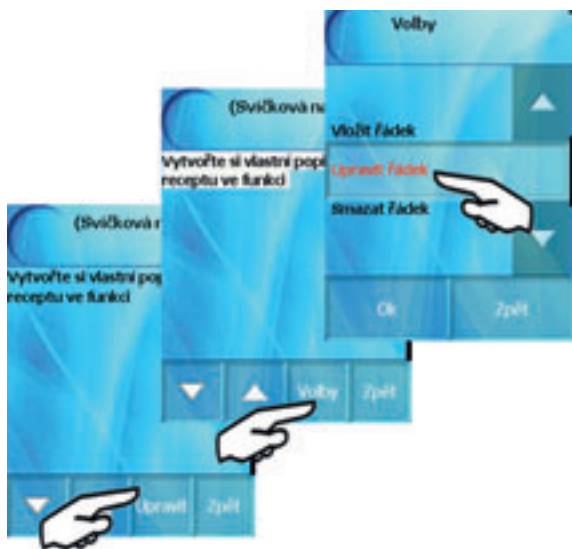
Pokud opravdu chcete obrázek smazat a odtrhnout ho tak od programu, stisknete tlačítko „Ano“.

Smazaný obrázek, v případě potřeby dalšího použití, budete muset opět nahrát pomocí USB f.d.

## 8.4 Virtuální kuchařka Vision Chef

Vytvořte si ke každému programu, který je uložený v konvektomatu, vlastní postup vaření, doporučení, tipy a triky. Pro vytvoření vlastního popisu si označte v „Programech“ ve složce „Všechny programy“ nebo v Piktogramech požadovaný program, stisknete tlačítko „Volby“ a zde najdete tlačítko  a pokračujte

takto:



Dále vyberte požadovanou operaci, např. Upravit řádek. Smažte obsah řádku a vepište požadovaný text pomocí klávesnice.



Jakmile máte text vytvořený, stiskněte dvakrát po sobě tlačítko „Zpět“. Konvektomat se vás zeptá zda chcete uložit změny. Stiskněte „ANO“.

Virtuální kuchařku „**Vision Chef**“ zobrazíte tak, že stisknete tlačítko “Vision agent” a následně jméno požadovaného programu nebo piktogram.

Popis lze také vytvořit pomocí programu Vision Combi Software, který je ke stažení na [www.retigo.cz](http://www.retigo.cz) zcela zdarma.

## 9. Easy cooking

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

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

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

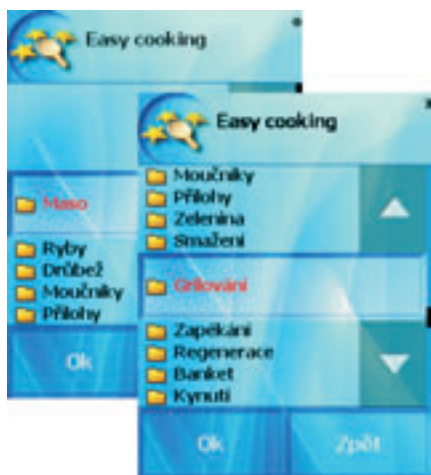
Jestliže jste s výsledným produktem maximálně spokojeni, je možné uložit si zvolenou technologii mezi své oblíbené programy a kdykoliv ji použít pro dosažení stejně kvalitního výsledku.

### 9.1 Použití EASY COOKING

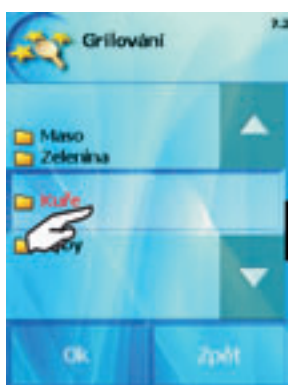
Pro výběr této volby stiskněte tlačítko „**Easy cooking**“.



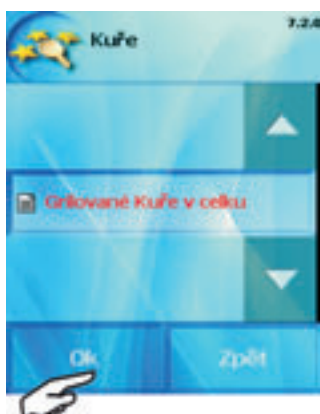
Z nabídky zvolte požadovaný druh pokrmu nebo technologii (např. „Grilování“)



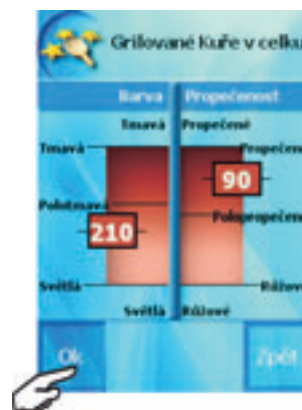
V dalším kroku zvolte požadovaný druh pokrmu (např. „Kuře“)



a vyberte konkrétní produkt.



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



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



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



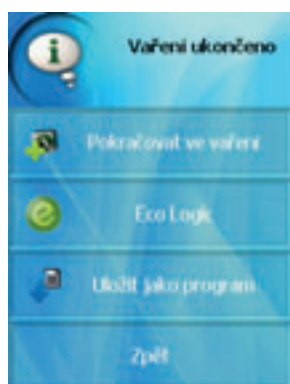
Samozřejmostí při práci s konvektomaty RETIGO je možnost úpravy všech nastavených parametrů během spuštěného varného procesu i v případě aplikace Easy cooking. Stiskem příslušného tlačítka (Čas, Teplota



atd.) můžete vybrané hodnoty změnit a konvektomat bude nadále pokračovat se změněnými parametry.

### 9.1.1 Uložení vlastních parametrů „Easy cooking“

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



Při ukládání programu postupujeme stejným způsobem jaký je popsán v kapitole 8.

O dalších volbách více viz bod 7.3.

## 10. Automatické mytí „Active Cleaning“

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

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

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

### 10.1 Systém automatického mytí „Active cleaning“

Pro automatické mytí je nutné použít mycí prostředek „**RETIGO- Active Cleaner**“, který je balen do igelitového sáčku po 100g prášku. Dodáván je v malém kyblíku, který obsahuje 40 ks balení.



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

#### Důležitá upozornění:

- V případě použití jiného prostředku než originální „RETIGO Active Cleaner“ („RETIGO Manual Cleaner“, „Active 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 po-

- můcky (především rukavice a ochranné brýle).
- Dodržujte pokyny vylepené na obalu mycího prostředku.
- Čistící prostředek nesmí v žádném případě přijít do přímého kontaktu s pokožkou, nesmí zasáhnout oči a ústa.
- Nikdy neotevírejte dveře konvektomatu během spuštěného programu mytí – nebezpečí zasažení mycí chemikálií.
- Před mytím vyjměte všechny gastronádoby.
- Dodržujte pokyny, které konvektomat zobrazuje na displeji.
- Po aplikaci čistícího prostředku nenechávejte obal od čistícího prostředku v prostoru varné komory.
- Nikdy nesypejte čistící prostředek na horký povrch konvektomatu – mohlo by dojít k nevratnému povrchovému poškození nerezového povrchu. Na takto vzniklé škody se nevztahuje záruka.
- V případě nedostatečného čištění může dojít při běžném provozu ke vznícení usazených tuků ve varném prostoru konvektomatu.

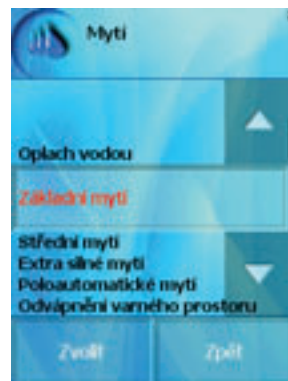
## 10.2 Použití programů „Active cleaning“

Program automatického mytí konvektomatu zvolíme

stiskem tlačítka „MYTÍ“



Konvektomat nabídne šest programů mytí.



Použití jednotlivých programů se řídí stupněm znečištění varné komory – viz tabulka

Volba programu	Popis	Mycí prostředek	Čas trvání*
Oplach vodou	Oplach varného prostoru vlažnou vodou bez použití mycích prostředků	Ne	17 min.
Základní mytí	Mytí mírných znečištění bez připalovaných tuků	RETIGO Active Cleaner Ano - 1 ks	62 min.
Střední mytí	Mytí středních znečištění po pečení, grilování při vyšších teplotách	RETIGO Active Cleaner Ano - 1 ks	83 min.
Extra silné mytí	Mytí silných znečištění, silně zapečených tuků po pečení a grilování, po několikanásobném použití konvektomatu	RETIGO Active Cleaner Ano - 2 ks	110 min.
Poloautomatické mytí	Mytí bez použití systému RETIGO Active Cleaning	RETIGO Manual Cleaner Ano - dle znečištění	68 min.
Odvápění varné komory	Program slouží k odstranění vodního kamene usazeného ve varné komoře	Active descaler Ano - 1 ks	62 min.

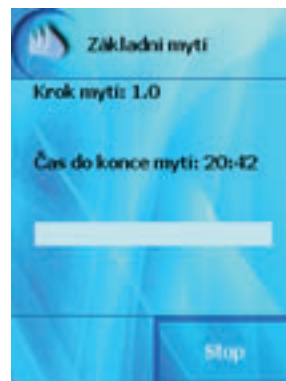
\*- časy trvání mytí jsou pouze orientační a mohou se mírně lišit dle velikosti konvektomatu

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

Nyní se začne automaticky kontrolovat, zda teplota ve varné komoře konvektomatu není příliš vysoká. Je-li teplota vyšší než 80°C, započne proces automatického chlazení varné komory.

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



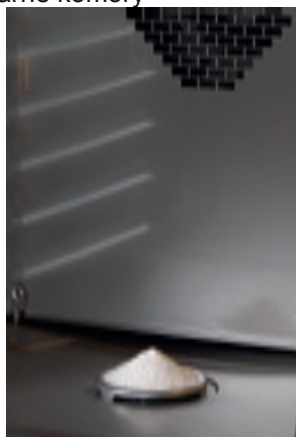


Při manipulaci s mycím prostředkem dodržujte všechny výše uvedené zásady práce s chemickými prostředky!

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

**Pro aplikaci prostředku postupujte tímto způsobem:**

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



- zavřete dveře konvektomatu

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

### 10.3 Předčasné ukončení mycího programu

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

### 10.4 Poloautomatické mytí

V tomto programu mytí se nejprve konvektomat automaticky zchladí na vhodnou teplotu 80 °C (pokud je to nutné). Poté Vás vyzve k aplikaci prostředku pro manuální mytí RETIGO Manual Cleaner. Prostředek nechte působit po nezbytně dlouhou dobu cca 50 min. Po uplynutí této doby Vás konvektomat vyzve k důkladnému vypláchnutí varného prostoru integrovanou sprchou. Tím je mycí proces ukončen.



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



Nebude-li konvektomat po mytí opětovně používán doporučujeme nechat pootevřené dveře, např. přes noc.



Obaly od mycích prostředků likvidujte obvyklým způsobem odložením na vyhrazená místa pro plastové obaly.



Použité obaly nikdy nenechávejte volně položené a volně přístupné.

### 10.5 Odvápňení varné komory

Odvápňení je doporučeno spustit při viditelném zavápňení varné komory (bílá vrstva vodního kamene).

Pro odvápňení konvektomatů RETIGO Vision je nutné používat speciální prostředek Active descaler. Způsob aplikace prostředku je stejný, jako u prostředku RETIGO Active cleaner.

Standardní balení prostředku Active descaler je v plastovém kyblíku, který obsahuje 25 sáčků po 100 gramech. Při dodání konvektomatu je přiložen jeden sáček tohoto prostředku.

## 11. Extras

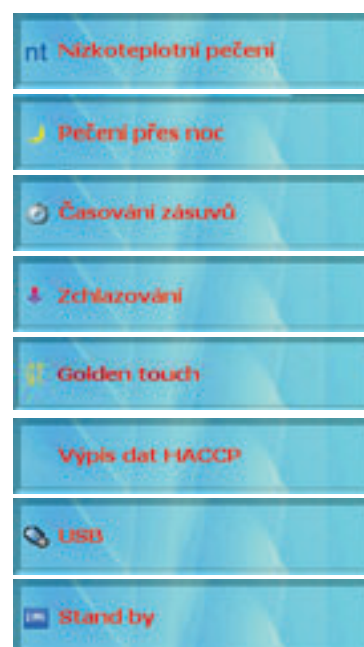
Sekce „Extras“ poskytuje přístup ke speciálním funkcím konvektomatu.

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

Sekci „Extras“ zvolíte stiskem tlačítka „Extras“



Konvektomat nabídne funkce:



### 11.1 Volba “Nízkoteplotní vaření” (NT)

Při použití NT dochází k nejšetnější tepelné úpravě.

Tento režim je vhodný zejména pro dlouhodobé šetrné pečení různých druhů masa. Při teplotě 120°C se nejdříve zatáhnou na maso póry a pak se při nízké teplotě (podle druhu masa) zpracovává po několik hodin.

Nízkoteplotní vaření lze nastavit dvěma způsoby:

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

### 11.1.1 Dle nastavené teploty (na teplotní sondě)

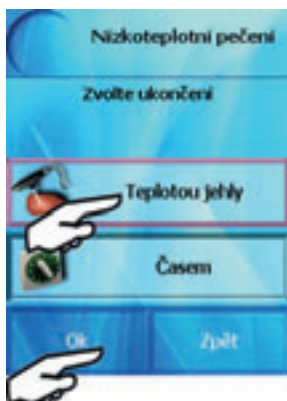
Nastavení dle teploty se provádí pomocí teplotní sondy. Tato sonda se vpichuje přímo do potraviny, a měří teplotu, které je dosaženo uvnitř pokrmu. Pokud teplota změřená sondou dosáhne požadované hodnoty, NT je u konce. Nastavení provedeme následovně:

a) V nabídce „Extras“ zvolíme funkci „Nízkoteplotní vaření“

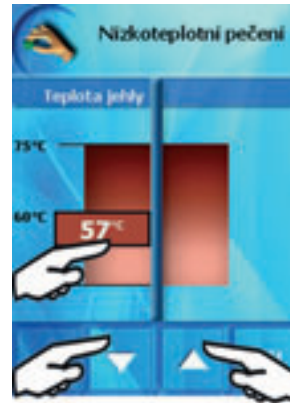
b) Objeví se nám nabídka 3 základních režimů, ze kterých vybereme ten, který chceme použít, např. „Horký vzduch“ a potvrdíme tlačítkem „OK“.



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



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



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

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

Teplota: 120°C  
Čas: 10 min.

Režim: stejný jako jsme si zvolili

v bodě b)



Druhý krok je již ten, který jsme si nastavili.

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

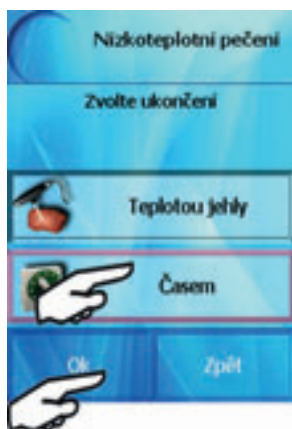
Pokud jsou nastavené parametry v pořádku spustíme varný proces stiskem tlačítka „START“.

### 11.1.2 Dle nastaveného času

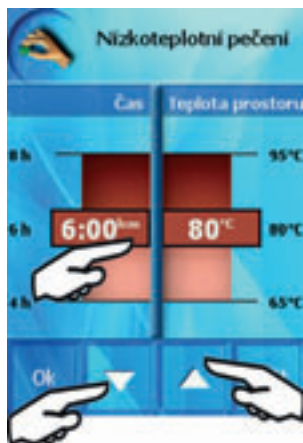
Ukončení nízkoteplotního vaření se v tomto případě řídí nastaveným časem vaření.

První dva kroky jsou stejné jako v kapitole 11.1.1, bod a)-b).

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



d) Zobrazí se nám možnost nastavení času a teploty ve varné komoře. Tyto hodnoty nastavíme stejně jako v kapitole 11.1.1 v bodě d).



Další postup je totožný jako v kapitole 11.1.1 v bodě e).

### 11.2 Volba "Vaření přes noc"

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

Nastavení parametrů je naprosto totožné s nastavením parametrů v režimu „Nízkoteplotní vaření“, o kterém je pojednáno v předchozí kapitole. Funkce má pouze jiné tlačítko.

### 11.3 Volba "Časování zásuvů"

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

Funkce je v nabídce „EXTRAS“.

Funkci „Časování zásuvů“ můžete nastavit:

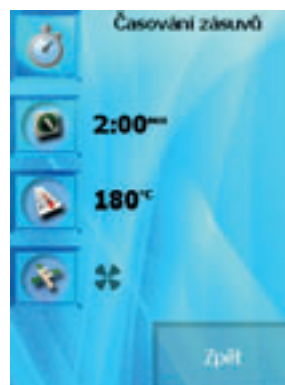
- Manuálně
- Pomocí přednastavených programů

#### 11.3.1 Manuální nastavení

Stiskněte tlačítko „Časování zásuvů“ a jako první nastavte varný režim.



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



Jakmile máte tyto hodnoty nastavené stiskněte tlačítko

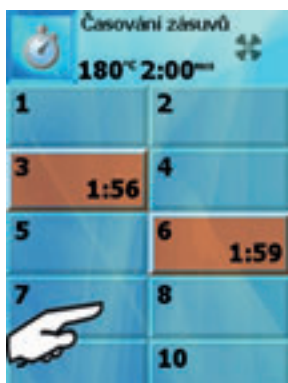


Objeví se obrazovka, kde máte možnost vybrat příslušné zásuvy, které chcete načasovat. Zásuvy, které kliknutím označíte, se zobrazí červeně a začíná se v nich odpočítávat čas. Tento čas můžete opětovným kliknutím na zásuv změnit.

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



na Vás.



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

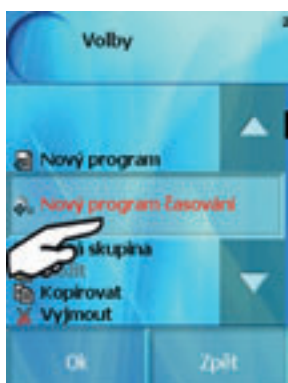
Pokud chcete načasovaný zásuv předčasně ukončit stačí na něj kliknout a čas nastavit na „0:00“.

Úplné ukončení časování zásuvů provedete opětovným stisknutím tlačítka



### 11.3.2 Nastavení pomocí programů

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



Tento program se uloží mezi ostatní recepty s ikonou

Př. Použití programů pro časování zásuvů

a) výše uvedeným způsobem vytvoříme programy pro časování zásuvů pro vepřové, hovězí a kuřecí steaky. Všechny tři druhy steaků děláme v horkém vzduchu, při stejné teplotě 230 °C a stejných dodatečných funkcích (zde jen otáčky ventilátoru).

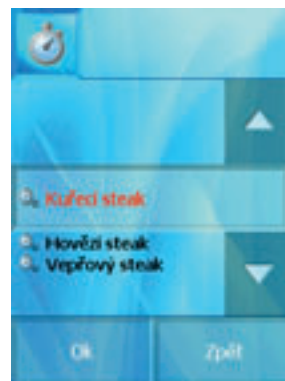
Příprava se liší jen časem:

- |               |                 |
|---------------|-----------------|
| Hovězí steak  | Čas: 6 minut    |
| Vepřový steak | Čas: 5 minut    |
| Kuřecí steak  | Čas: 4:45 minut |

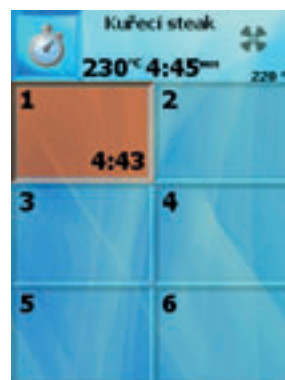
b) Přes „Extras“ zvolíme funkci „Časování zásuvů“ a nastavíme režim Horký vzduch,



teplotu 230 °C, standardní otáčky ventilátoru a následně stiskneme ikonu . Zobrazí se nám programy nastavené v bodě a) - časování zásuvů pod teplotou 230 °C a standardních otáčkách.

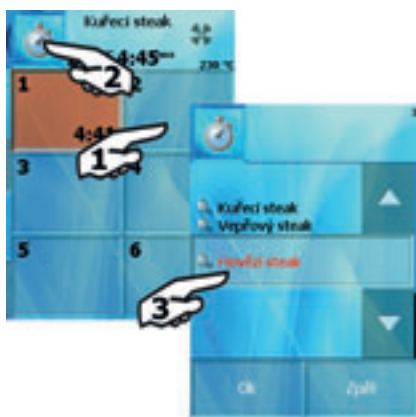


Zvolíme steak, který děláme jako první a stiskneme tlačítko START. Stisknutím vybereme zásuv, do kterého zasuneme rošt s kuřecím steakiem (v našem případě zásuv č. 1). Začne se odpočítávat čas.

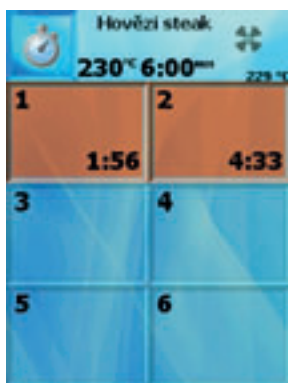


c) Pokud potřebujeme dělat v dalším zásuvu hovězí steak, stiskneme požadovaný zásuv (1) a ikonu pro vyvolání programů (2). Vybereme program pro hovězí steak (3).





Začne se odpočítávat čas nastavený pro hovězí steak v zásuvu č.2.



d) V případě přípravy dalšího steaku například vepřového postupujeme stejně jako v bodě c).

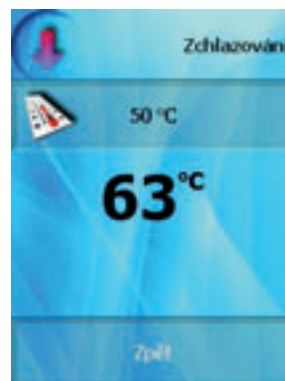
Smysl programů pro časování zásuvů je tedy v tom, že pokud připravujete více pokrmů ve stejném režimu a teplotě, s programy časování zásuvů si nemusíte pamatovat časy, které rozdílné potraviny požadují.

#### 11.4 Volba „Zchlazování“

S pomocí této funkce lze zchladit konvektomat na žádanou teplotu, kterou si můžete nastavit pomocí numerické klávesnice.



Při samotném procesu zchlazování vidíte na obrazovce postup klesání teploty. Hodnota v prvním řádku je hodnota nastavená. Hodnota uprostřed je aktuální teplota ve varné komoře.



Po dosažení nastavené teploty konvektomat oznámí zvukovým signálem, že byla dosažena požadovaná teplota





#### 11.5 Volba „Golden Touch“ (GT)

Funkce, kterou zajistíte zapečení pokrmu na konci varného procesu. Funkci lze použít např. pro zapečení kuřat, lasagní, brambor, vepřových kolen atp.



Při zvolení „GT“ v Extras je dvěma stisky nastaven následující program: Horký vzduch, 230 °C, 15 minut s otevřenou klapkou, standardní rychlost ventilátoru.

V případě, že „GT“ nastavujete přes tlačítko  stisknutím ikony  (Golden Touch) nastavíte poslední krok programu 230°C, 15 minut, otevřená klapka. Funkce „GT“ je řazena vždy před funkci „C&H“ a pokud není zvoleno „C&H“, tak na úplný konec programu.

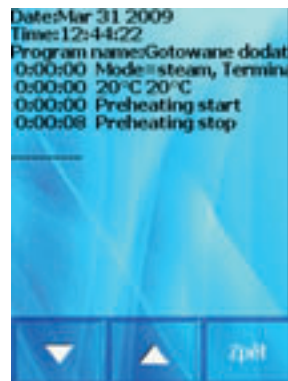
### 11.6 Volba „HACCP“

Během varného procesu, při použití Ručního režimu, Programů nebo Easy cooking, jsou průběžně zaznamenávány hodnoty času, teploty, teploty vpichovací sondy a další důležité informace o právě probíhajících událostech. Tyto hodnoty si můžete, v přehledné formě, zobrazit na displeji konvektomatu.

Po stisku tlačítka „HACCP“ máte možnost výběru jednotlivých dnů používání stroje seřazených dle data a času.



Potvrzením vybraného řádku se zobrazí podrobný přehled o technologických procesech probíhajících ve vybraném dnu a čase.



### 11.7 Volba „USB“

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



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



Po zasunutí USB zařízení nabídne konvektomat tyto funkce:



### 11.7.1 Nahrávání dat z konvektomatu do USB

Pomocí této volby můžeme archivovat:

- „Programy“ - Více v kapitole „8. Programy“.
- „Chyby“



Chybová hlášení budou zkopírovány na Váš USB f.d. pod jménem „ErrorReport\_XXXXX\_rok\_mesíc\_den.txt“, kde XXXXX je výrobní číslo konvektomatu. Pokud takový soubor na f.d. již existuje, tak se na konec názvu přidá (1).

c) „HACCP“ - HACCP hlášení budou zkopírovány na Váš USB f.d. pod názvem „HaccpReport\_XXXXX\_rok\_mesíc\_den.haccp“, kde XXXXX je výrobní číslo konvektomatu. Pokud takový soubor již existuje tak se na konec názvu přidá (1) atd.

d) Výpis provozních událostí - seznam všech provedených operací na konvektomatu. Zaznamenává se zde až 60 dní provozu. Tyto události budou zkopírovány na Váš USB f.d. pod jménem „Log\_XXXXX\_rok\_mesíc\_den.txt“, kde XXXXX je výrobní číslo konvektomatu. Pokud takový soubor na f.d. již existuje, tak se na konec názvu přidá (1).

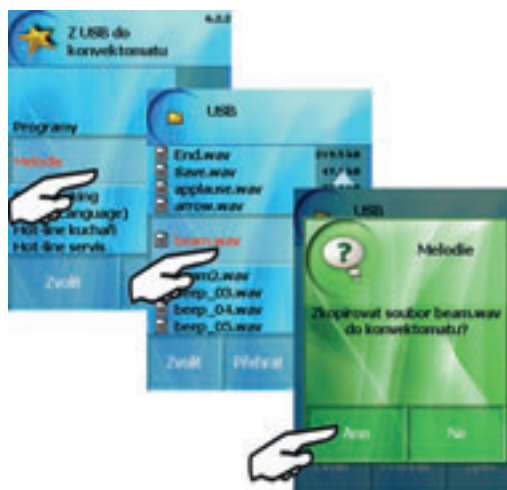
e) Výpis SW chyb - Výpis softwarových chyb, které se staly během provozu konvektomatu. Tento výpis slouží hlavně pro potřeby servisních techniků. Tento seznam bude zkopírován na Váš USB f.d. pod jménem „SWErrorLog\_XXXXX\_rok\_mesíc\_den.txt“, kde XXXXX je výrobní číslo konvektomatu. Pokud takový soubor na f.d. již existuje, tak se na konec názvu přidá (1).

### 11.7.2 Nahrávání dat do konvektomatu z USB

Pomocí této volby můžeme nahrávat z externí paměti:

- „Programy“ - Více v kapitole 8.
- „Melodie“

Touto volbou nahrajete do konvektomatu melodie nebo zvuky ve formátu „\*.wav“, které máte uložené na vašem USB flash disku. Takto nahrané zvuky můžete v sekci „Nastavení, kapitola 12.1.2“ vybrat a přiřadit k jednotlivým událostem (např. hlášení konce vaření, zvuk při stisku tlačítka atd.)



- „Easy cooking“

Volba umožní nahrát programy vaření pro funkci Easy cooking. Tato volba je přístupná pouze pod speciálním PIN kódem, který má k dispozici vaše obchodní nebo servisní firma. Postup nahrání Easy Cooking je stejný jako při nahrávání programů.

- „Další volby“ - Jazyk, Hot-line kuchaři, Hot-line servis, Kontakt, Náповěda

Tyto volby jsou přístupné pouze pod speciálním PIN kódem, který má k dispozici vaše obchodní nebo servisní firma.

### 11.8 Volba „Standby“ - Jít spát

Funkci „Standby“ můžete konvektomat uvést do stavu spánku.

Vyvoláte jí buď stiskem tlačítka „Standby“ přes menu „Extras“ a nebo podržením tlačítka „START“ po dobu 3 sekund.

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

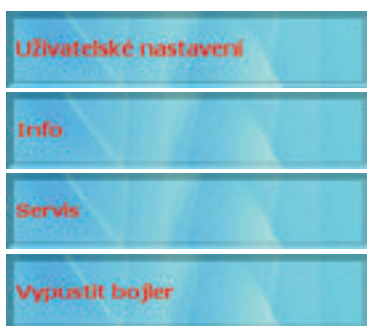


## 12. Nastavení

Sekce „Nastavení“ umožní uživatelské nastavení konvektomatu, přístup k technickým informacím o konvektomatu, servisní nastavení pro zkušeného uživatele a vypuštění bojleru (v případě bojlerového stroje).

Sekci „Nastavení“ zvolíme stiskem tlačítka 

Zde máme k dispozici tyto funkce:



### 12.1 „Uživatelské nastavení“

Tato funkce umožní nastavit aktuální hodiny, zvuky, displej, přednastavené hodnoty, zámky, hlavní menu a funkci Standby. Funkce je pod kódem 1001.



#### 12.1.1 Nastavení „Hodiny“

Pomocí tohoto tlačítka nastavíme aktuální čas, tj. hodiny a minuty.



#### 12.1.2 Nastavení „Zvuky“

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



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



Zobrazí se menu. Po stisku na tlačítko melodie vyberete požadovanou melodii pro danou událost. Po stisku tlačítka „Nastavení“ změníte hlasitost a délku signálu. Tlačítkem „Přehrát“ přehraje zvukovou ukázkou.





Seznam lze doplnit o vlastní zvuky (viz kapitola 11.).

### 12.1.3 Nastavení „Displej“

Zde máte možnost upravit jas displeje Vašeho konvektomatu.



### 12.1.4 Nastavení „Přednastavené hodnoty“

U několika funkcí v konvektomatu se používají přednastavené hodnoty, které jsou standardně nastaveny ve firmě RETIGO. Jde o funkce: Horký vzduch, Pára, Kombinace, Cook&Hold, Golden Touch a časování zásuvů. Tyto parametry máte možnost přednastavit dle vlastních požadavků a nebo se opět vrátit k firemnímu nastavení. Hodnoty se pak automaticky objevují při zvolení daných funkcí.



### Přednastavené parametry

**a) Vaření** - u třech základních režimů Pára, Kombinace a Horký vzduch jsou tyto hodnoty vypsány v kapitole 6..

### b) Časování zásuvů



V režimu „Horký vzduch“

Čas 2 min  
Teplota prostoru 180°C  
Vlhkost 0%



V režimu „Horký vzduch s párou“

Čas 2 min  
Teplota prostoru 160°C  
Vlhkost 50%



V režimu „Vaření v páře“

Čas 2 min.  
Teplota prostoru 99°C  
Vlhkost 100%

### c) Cook&Hold:

Teplota prostoru 85 °C  
Otáčky ventilátoru snižené 1/4“

### d) Golden Touch

Čas 15 minut  
Teplota prostoru 230 °C

### e) Obnovit standardní nastavení

Po odsouhlasení této volby tlačítkem „Ano“ se v konvektomatu obnoví firemní nastavení těchto hodnot pokud byly před tím změněny.

### 12.1.5 Nastavení „Zámky“



#### a) Zamknutí programů

Umožní vám zamknout úpravu programů. Máte možnost programy prohlížet, ale ne editovat.

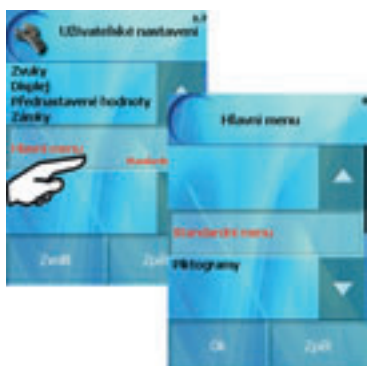
#### b) Zámek běžícího programu

Pokud povolíme tuto funkci, není možné měnit parametry právě běžícího programu.

#### c) Zámek Expert menu

Umožňuje nastavení povolení zámku Expert menu. Pokud zvolíte povolení zámku na Expert menu, můžete nastavit i libovolný PIN kód pro vstup do tohoto menu. Blíže viz bod 12.1.6.

### 12.1.6 Nastavení „Hlavní menu“



Tato volba umožňuje nastavení vzhledu hlavního menu konvektomatu. Máte tyto možnosti:

#### a) Standardní menu

Hlavní menu s těmito funkcemi: Mytí, Náповěda, Nastavení, Easy Cooking, Programy, Ruční režim a Extras



#### b) Piktogramy

Hlavní menu je obrazovka s piktogramy



V pravém dolním rohu této obrazovky je tlačítko „Menu“. To vám umožní vstup do tzv. Expert menu, kde máte přístup ke všem funkcím konvektomatu (Mytí, Náповěda, Nastavení, Easy Cooking, Programy, Ruční režim a Extras).



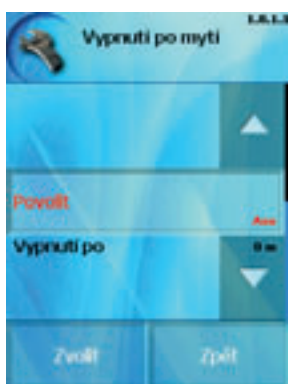
Standardní menu nastavíte opět přes funkci Nastavení v Expert menu.

### 12.1.7 Nastavení „Ostatní“

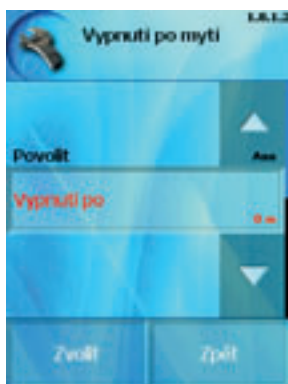
#### **Volba „Standby - Vypnutí po vaření“**

#### **Volba „Standby - Vypnutí po mytí“**

Umožňuje povolit nebo zakázat automatický přechod konvektomatu do „Standby“ módu po skončení procesu automatického mytí nebo vaření. Tzn., že se stroj vypne, nikoliv však od elektrické sítě. Bliká tlačítko Start/Stop.



Adále umožňuje nastavení doby po jaké konvektomat přejde do Standby módu.



#### **Volba „ECO Logic“**

V této volbě máte možnost tuto funkci aktivovat nebo deaktivovat (viz kapitoly 7. a 8.)

#### **Volba „Pokračovat ve vaření“**

V této volbě máte možnost tuto funkci aktivovat nebo deaktivovat. (více viz kapitola 7.3).

#### **Volba „ACM“**

V této volbě máte možnost tuto funkci aktivovat nebo deaktivovat.

#### **Volba „Časování zásuvů“**

Tato volba umožňuje nastavit potřebný počet zásuvů

pro funkci „Časování zásuvů“.

U velkých strojů (1221, 2011, 2021) můžete nastavit 1 až 20 (12) zásuvů.

U menších strojů (623, 611, 1011) můžete nastavit 1 až 10 (6) zásuvů.

#### **Volba „Funkce learn“**

Pokud zapnete tuto funkci konvektomat se Vás na konci každého vaření zeptá zda chcete právě proběhlý varný proces uložit mezi programy.

#### **Volba „Menu jdi na“**

V této volbě můžete nastavit přístupné funkce, pokud používáte Expert menu. Tzn., že pro obsluhu můžete odemknout pouze některé funkce (např. jeden z programů mytí) a zamezit tak nežádoucímu zásahu do jiného nastavení konvektomatu.

### 12.2 „Info“

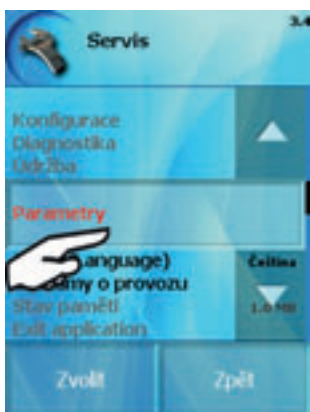
Po stisku volby „Info“ se zobrazí aktuální verze softwaru, který je použit pro řízení konvektomatu a další informace o stroji.



### 12.3 „Servis“

Tato volba umožní vstup do servisního menu. Nabídka „Servis“ je pod PIN kódem 1001.

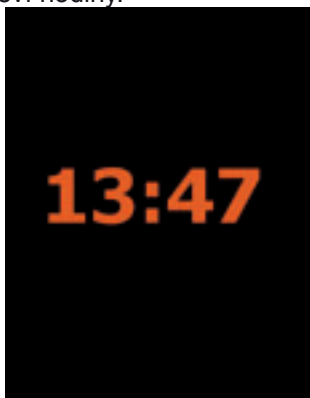
### 12.3.1 Volba “Parametry”



#### Volba Spořič obrazovky

Tato volba Vám dává možnost zapnout nebo vypnout šetřič displeje.

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

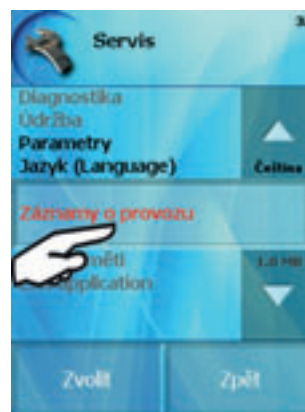


Zpět do provozního režimu se dostanete klepnutím kdekoliv na displej.

### 12.3.2 Volba „Jazyk“

Z nabídky můžeme vybrat jazyk odpovídající dané lokalitě, případně vyhovující obsluze konvektomatu. Změna jazykového nastavení neovlivní jazyk v aplikaci „Easy Cooking“ a sekci „Programy“.

### 12.3.3 Volba “Záznamy o provozu”



V této volbě máte možnost zobrazit záznamy:

- Chyby
- HACCP
- Provozní události
- Softwarové chyby
- Provozní údaje

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





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



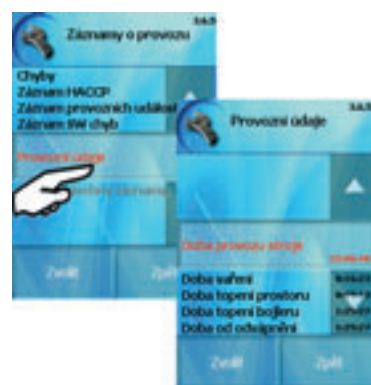
**c) Záznam provozních událostí** - seznam všech provedených operací v konvektomatu. Zaznamenává se zde až 60 dní provozu.



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



**e) Provozní údaje** - údaje o celkovém provozu stroje. Např. doba provozu stroje, doba vaření, doba topení prostoru, doba topení bojleru apod.



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



Doba, po kterou se údaje ve výpisech ukládají se odvíjí od obsazené paměťové kapacity konvektomatu. Průměrně se jedná o 60 provozních dnů u prvních čtyř výpisů. Po zaplnění paměti se začnou údaje přepisovat od nejstaršího data. Výpis o provozních údajích se ukládá po celou životnost stroje a dle potřeby je možné je vynulovat.

### 13. Nápověda

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

Tuto funkci zvolíme stiskem ikony „Nápověda“

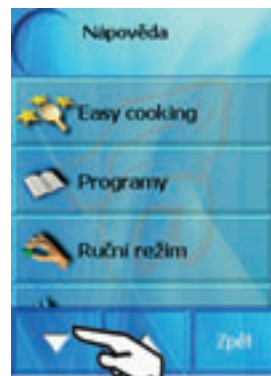


Zobrazí se nabídka:



#### 13.1 Volba „Nápověda“

Nabízí podrobný popis jednotlivých sekcí ovládání konvektomatu.



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



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

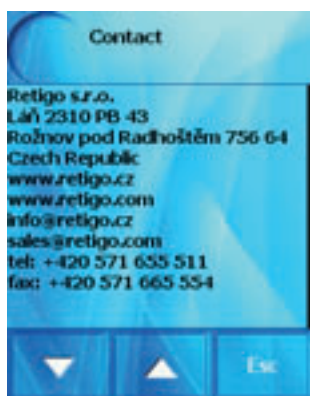
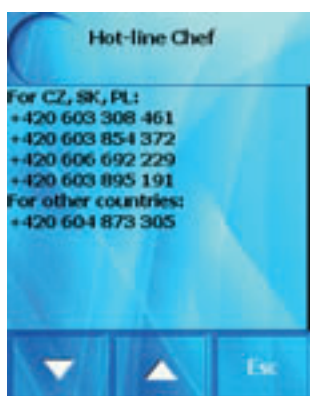


#### 13.2 Volba “Hot-line kuchaři”, “Hot-line servis” a “Kontakt”

Tyto nabídky poskytují důležitá telefonní čísla, na kterých Vám odborní kuchaři, pracovníci technické

podpory, případně obchodní manažeři firmy RETIGO s. r. o. rádi poskytnou nezbytné informace.

Můžou zde být také nastaveny kontakty přímo na vašeho prodejce či na vaši servisní firmu.



## 14. Vision Agent

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



Tato nápověda je totožná s informacemi, které získáte i stiskem ikony „Nápověda“



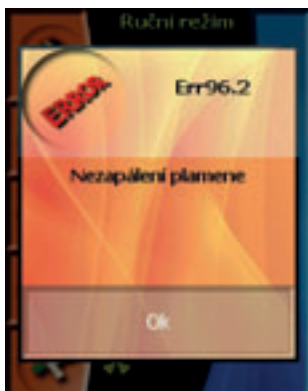
## 15. Plynové konvektomaty

### 15.1 Zapálení plynového hořáku

Plamínek za údajem času signalizuje činnost plynového hořáku. Pokud je plamínek zobrazen, hořák je zapálen a v činnosti.



V případě, že je plynový hořák v činnosti a z nějakého důvodu zhasne a nebo se plamen na začátku práce se strojem vůbec nepovede zapálit, ozve se zvukový signál a na displeji se objeví hlášení



V tomto případě zmáčkněte tlačítko „OK“. Tím dojde k signálu, že obsluha je s touto situací obeznámena a proběhne nový pokus o zapálení plynu.

Nejčastějším případem nezapálení je uzavření hlavního přívodu plynu.

Pokud je ovšem přívod plynu otevřen a hlášení o nezapálení se neustále opakuje, volejte odborný servis!

### 15.2 Bezpečnostní pokyny pro obsluhu plynového konvektomatu



Důrazně upozorňujeme, že připojení konvektomatu k elektrické síti, připojení plynu, vlastní uvedení do provozu, seřízení a veškeré servisní zásahy může provádět výhradně servisní tech-

nik. Servisní technik je Vás povinen seznámit při uvedení konvektomatu do provozu s jeho obsluhou, údržbou a upozornit Vás na nepovolené činnosti. Mezi tyto činnosti patří zejména jakékoliv zásahy do spotřebiče pod jeho krytem mimo dopouštění vody přes hydroblok.

#### Poučení

- Konvektomat smí být provozován pouze v souladu s obecně platnými zákonnými předpisy a normami
- Dle obecně platných zákonných předpisů a norem je provozovatel povinen zajistit uvedení do provozu a poté minimálně 1 x ročně provádět kontrolu plynového spotřebiče z hlediska bezpečnosti jeho provozu servisním technikem.



#### Postup při zápachu plynu

- uzavřete přívod plynu
- odstavte konvektomat z provozu
- otevřete okna
- uhasťte otevřený oheň
- nemanipulujte s elektrickými vypínači a spotřebiči
- zavolejte pohotovostní službu



#### Postup při zápachu spalin

- odstavte konvektomat z provozu
- otevřete okna
- nespouštějte konvektomat, kontaktujte servisního technika



#### Postup při zatopení

- uzavřete přívod plynu
- odstavte konvektomat z provozu
- odpojte přívod elektrické energie
- nespouštějte konvektomat, kontaktujte servisního technika



#### POSTUP PŘI POŽÁRU:

- uzavřete přívod plynu
- odstavte konvektomat z provozu
- odpojte přívod elektrické energie
- uhasťte hasicím přístrojem práškovým nebo sněhovým (v případě propanu pouze sněhovým)
- nespouštějte konvektomat, kontaktujte servisního technika





### Ochrana před úrazem elektrickým proudem

Je zakázáno připojovat konvektomat k elektrické síti přes prodlužovací kabel nebo rozdvojkou. Jakékoliv manipulace pod krytem konvektomatu mohou být prováděny pouze po jeho odpojení od elektrické sítě. Práce na elektrických částech konvektomatu může provádět pouze servisní technik.



### Zamezení nebezpečí vzniku požáru

Neskladujte v blízkosti konvektomatu výbušné a snadno vznětlivé látky, které by mohly vytvořit prostředí s nebezpečím výbuchu hořlavých plynů a par.



### Kontrola komínu

Je-li konvektomat v provedení B<sub>13</sub>, musí se minimálně jedenkrát ročně provádět pravidelná servisní údržba a vymetání komínu (ČSN EN 73 4201/2008), pokud příslušné národní předpisy nestanoví kratší interval (např. stále platná vyhl.č. 111/1981 sb., která stanoví interval 6 měsíců).



### Pojistka zpětného tahu

Je-li konvektomat v provedení B, je vybaven pojistkou zpětného tahu, která při zpětném tahu komínu vyvolá chybu **Err 97.2 - „Špatný komín“**, vypne plyn a přeruší varný proces.

## 16. Údržba

### 16.1 Obecné pokyny

Konvektomat nevyžaduje žádnou zvláštní údržbu. Je však nutno jej udržovat v čistotě, odstraňovat zbytky starého tuku a potravin. Je povinné dodržovat pokyny pro údržbu, jinak zaniká nárok na záruku.

Každodenním oplachováním vnitřního prostoru zařízení a dodržování pokynů pro údržbu se podstatně zvyšuje životnost přístroje a zaručuje se jeho bezproblémová funkce.

Uživatel konvektomatu nesmí prvky, které byly nastaveny výrobcem nebo pověřeným servisním pracovníkem přestavovat.

Při otevírání dveří, především u parního provozu, vždy stůjte tak, aby vás horká pára unikající pootevřenými dveřmi nemohla opařit. Dveře mírně pootevřete a až po úniku páry zcela otevřete! Nestříkejte vodu ze sprchy na sklo dveří a světel, pokud je teplota vnitřního prostoru vyšší než 90°C, hrozí prasknutí skla!

Před každým spuštěním zařízení přezkontrolujte zda je otevřen přívod vody. Po ukončení práce se zařízením přívod vody (popř. plynu) uzavřete!

### 16.2 Denní čištění (údržba)

Pro denní čištění konvektomatu použijte jeden z pěti programů ve funkci „Mytí“, kterou naleznete v základní nabídce (viz. kapitola 10.). Dále pak v nutném případě postupujte následujícím způsobem:

- Při silném znečištění nebo zamaštění těsnění dveří je umyjte, popřípadě ho vyndejte bez použití nástrojů (začněte v rozích) a umyjte ve vodě se saponátem.
- Usušené těsnění opět bez použití nástroje (opět začněte v rozích) nasadte zpět.
- Po vyčištění nechejte dveře zařízení pootevřeny, aby mohl varný prostor větrat. Zároveň tím prodloužete životnost těsnění dveří.
- Při čištění přístroje používáme pouze čisticí prostředky doporučené výrobcem (RETIGO Active Cleaner, RETIGO Manual Cleaner nebo Active descaler). Nikdy nepoužívejte žádné drhací prostředky! Nepoužívejte prostředky na mechanické čištění povrchů (drátěnky a pod.). Jen každodenním čištěním varného prostoru je zajištěna dlouhodobá životnost zařízení a kvalita přípravků.

- Teplota při čištění zařízení čisticím prostředkem nesmí být v žádném případě větší než 70°C. Při vyšších teplotách se může čisticí prostředek připálit na povrch varného prostoru a vytvořit skvrny připomínající rez. Na takto připálený čisticí prostředek se nevztahuje záruka.
- Při práci s čisticími prostředky (např. RETIGO Active Cleaner, RETIGO Manual Cleaner nebo Active descaler) dbejte zvýšené opatrnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předejdete tak poškození svého zdraví!!
- Po ukončení ručního mytí vždy důkladně opláchněte vnitřní prostor varné komory ruční sprchou od mycích prostředků. V opačném případě hrozí při dalším použití konvektomatu na vysoké teploty narušení nerezového povrchu varné komory a jeho následné zbarvení. Na takto vzniklé poškození nelze uplatňovat záruku!
- Konvektomat nikdy nečistěte pomocí kyselin, ani je nenechávejte v blízkosti konvektomatu – hrozí poškození nerezového povrchu
- Nepoužívejte čisticí prostředky na bázi písku ani hrubozrnné čisticí prostředky
- Nepoužívejte mechanické předměty na čištění konvektomatu (drátěnky, škrabky, nože)
- Nemyjte konvektomat pomocí zařízení pracující s vysokým tlakem vody
- Po umytí varné komory nechejte dveře pootevřeny



Konvektomat je nutné denně umývat při použití doporučených čisticích prostředků firmy RETIGO. Při nedodržení těchto pokynů pozbývá zákazník nárok na záruku!



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



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

### 16.3 Měsíční čištění (údržba)

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

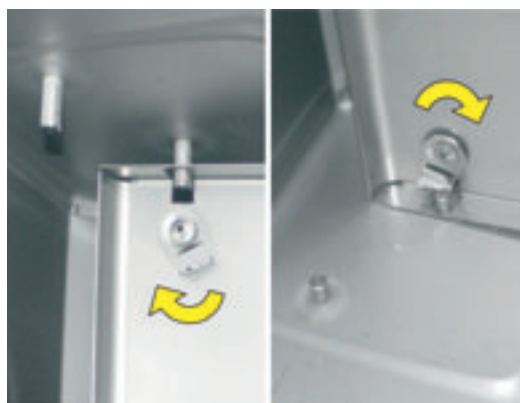
Měsíční čištění je shodné jako kapitola „Denní čištění“. Navíc se zde důkladně čistí a odvápnjuje zadní prostor ventilátoru.

#### Postup při čištění konvektomatu:

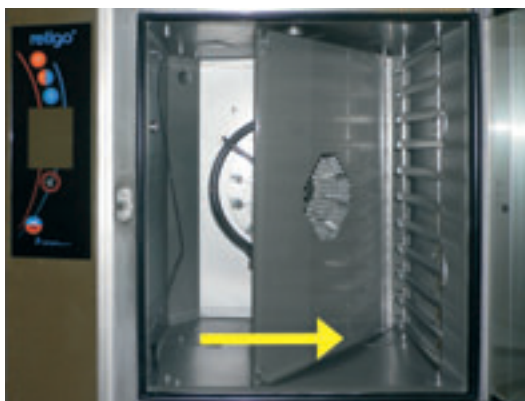
- Proveďte manuální čištění dle kap.16.2.
- Vyjměte levý žebřík (nutno zatlačit směrem nahoru a tím uvolnit ze spodních čepů, potom lze žebřík stáhnout z horních čepů a vytáhnout ven)



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



- Tahem za levou stranu vnitřní stěnu otevřete



- Postupujte stejně jako v kap. 10. Denní čištění (údržba) jenom navíc nastříkejte speciální čistič (RETIGO Manual Cleaner) i na celý zadní prostor, ventilátor, rozstřikovač vody (trubka ve středu ventilátoru, do které ústí nástřiková trubka) i topná tělesa.
- Po dokonalém vyčištění varného prostoru zařízení opět zahřejte na teplotu cca 50 – 60°C. Teplota v žádném případě nesmí být větší než 70°C!
- Odvápňte varnou komoru pomocí programu „Odvápnění varné komory“ a použijte k tomu odvápňovací prostředek Active descaler.
- Není - li vše dostatečně čisté, proces opakujte.
- Umyjte těsnění dveří saponátem
- Po vyčištění varného prostoru opět zavřete vnitřní stěnou (před ventilátorem) a zjistěte zámky jejich pootočením, nasadte zpět levý žebřík.
- Po vyčištění nechejte dveře zařízení pootevřeny, aby mohl varný prostor větrat. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.
- Při práci s čisticími prostředky (RETIGO Manual Cleaner, Active descaler atd.) dbejte zvýšené opatrnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předědte tak poškození svého zdraví!!!

#### 16.4 Čtvrtletní čištění (údržba)

Provádí se čištění podle kapitoly „**Měsíční čištění**“.  
Navíc se zde čistí filtr vzduchu.

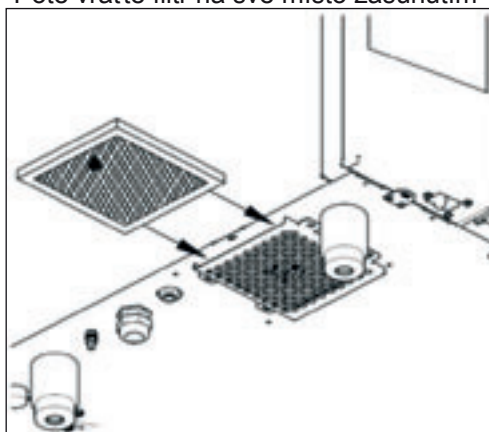
Zařízení je navrženo do prostředí IPX5 (odolné proti

stříkající vodě). Z tohoto důvodu má pomocný ventilátor na chlazení vnitřního prostoru, ve kterém se nachází elektrické zapojení a řídicí elektronika. Ochlazovací vzduch je nasáván přes filtr vzduchu, který je umístěn ve spodní části pod ovládacím panelem a vychází otvorem v zadní části zařízení. Pro účinné chlazení je nutné, aby filtr vzduchu byl pravidelně každé 3 měsíce čištěn. V případě silného znečištění můžeme filtr čistit i častěji. Doporučujeme filtr kontrolovat minimálně jednou měsíčně.

#### Postup čištění filtru vzduchu:

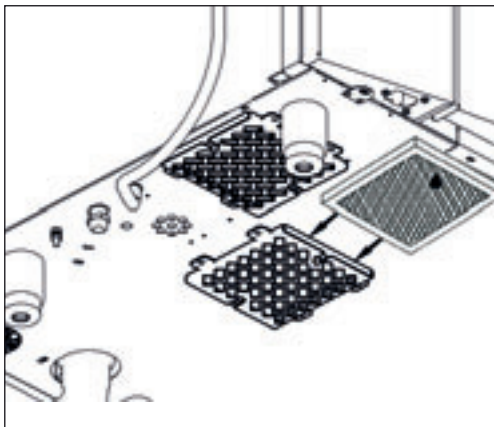
##### *Elektrické konvektomaty*

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



##### *Plynové konvektomaty*

Stejně jako u elektrických konvektomatů postupujte i při čištění druhého filtru pro sání vzduchu u plynových konvektomatů.



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

### 16.5 Roční údržba

- Proveďte čtvrtletní údržbu.
- Dále je nutné provést kontrolu instalace a zařízení. Tuto kontrolu doporučuje firma RETIGO s. r. o. provádět pouze s pomocí autorizovaného servisu.
- Pouze odborná instalace a dodržování pokynů pro údržbu podstatně zvyšuje životnost přístroje a zaručuje se jeho bezproblémová funkce.
- Po ročním provozu zkontroluje autorizovaný servis instalaci a zařízení dle tabulky „**Kontrolní kroky**“.
- Po celou dobu provozování, musí být zařízení podrobováno pravidelným kontrolám, zkouškám a revizím, jak ukládá vyhláška ČÚBP č. 48/1982 Sb.
- Na škody způsobené neodborným čištěním a údržbou se nevztahuje záruka.
- Uživatel zařízení nesmí prvky, které byly nastaveny výrobcem nebo pověřeným servisním pracovníkem přestavovat.
- Pouze pravidelnou kontrolou a čištěním přístroje zabráníte opotřebování a vzniku případných škod na zařízení.

### Kontrola komínu

*(pouze pro plynové konvektomaty)*

Je-li konvektomat v provedení B13, musí se minimálně jedenkrát ročně provádět pravidelná servisní údržba a vymetání komínu (ČSN EN 73 4201/2008), pokud příslušné národní předpisy nestanoví kratší interval ( např. stále platná vyhl.č. 111/1981 sb., která stanoví interval 6 měsíců).



**KONTROLNÍ KROKY**

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

**17. Životnost konvektomatů RETIGO**

**Životnost výrobku je 10 let za dodržení následujících podmínek:**

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

## 18. Likvidace zařízení

Zařízení spadá pod zákon č. 185/2001Sb o odpadech elektrozařízení, a proto musí být jeho likvidace provedena v souladu s tímto zákonem.

Zařízení obsahuje elektrodíly (elektronika, transformátor, halogenové žárovky, baterie...), které mohou v případě nevhodné likvidace způsobit poškození životního prostředí nebo zdraví.

Úloha koncového uživatele elektrozařízení při jeho likvidaci je velmi významná a spočívá v tom, že zajistí, aby se likvidované elektrozařízení, případně jeho elektročásti nedostaly do komunálního odpadu.

V případě elektrozařízení firmy RETIGO s. r. o. zajistí koncový uživatel jeho likvidaci následujícím způsobem:

- Elektrozařízení odpojí odborným způsobem od médií
- Elektrozařízení umístí na paletu, zajistí smršťovací fólií a připraví na místě vhodném k naložení.
- Na sekretariátu firmy RETIGO s. r. o. objedná odvoz a likvidaci tohoto elektrozařízení na tel.: 571 665 552, 571 665 511 nebo elektronickou poštou na: [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz) Objednání likvidace zařízení je možné také prostřednictvím distributora, který následně likvidaci objedná u firmy RETIGO.

Při objednání je nutno uvést:

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

Odvoz a likvidace proběhne pro koncové uživatele zdarma. Firma RETIGO s.r.o. zajistí ve spolupráci se smluvní firmou odvoz a likvidaci elektrozařízení v souladu se zákonem č. 185/2001Sb. Firma RETIGO s.r.o. zajistí stejným způsobem i likvidaci cizích elektrozařízení podobného typu a použití, která jsou nahrazována výrobky RETIGO s. r. o.

## 19. Tabulka chyb

<b>CHYBA</b>	<b>Popis</b>	<b>Řešení</b>
<b>Err 10</b>	Hladinový snímač signalizuje dosažení max. hladiny a nedosažení min. hladiny déle jak 2 minuty.	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 11</b>	Předehřev bojleru nebyl zrealizován do 6 minut po zapnutí topných těles bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 12</b>	Při napouštění bojleru nedosáhla v čase 2 minuty hladina vody maximální hladinu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 13</b>	Při napouštění bojleru nedosáhla v čase 2 minuty hladina vody minimální hladinu	Zkontrolujeme přívod vody (otevřený kohoutek) Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 14</b>	Chybí fáze síťového rozvodu	<b>Platí pouze pro modely Orange Vision!</b> Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 15</b>	Výpadek tepelné ochrany motoru F2 Signalizace přehřátí motoru nad nastavenou mez.	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 16</b>	Předehřev bojleru nebyl zrealizován do 7 min. po zapnutí topných těles bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 17</b>	Při vypouštění bojleru nepoklesla hladina v čase 2 minuty pod minimální hladinu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 18</b>	Při vypouštění bojleru nepoklesla hladina v čase 2 minuty pod maximální hladinu	Zkontrolujeme odpad vody. Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít pouze v režimu „Horký vzduch“. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 19</b>	Zavápněný bojler	Potvrďte odvápnění bojleru
<b>Err 26</b>	Motor klapky neběží nebo spínač klapky je stále sepnutý	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít bez funkce „Klapka“
<b>Err 27</b>	Motor klapky nepracuje správně	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít bez funkce „Klapka“
<b>Err 28</b>	Spínač klapky nepracuje správně	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít bez funkce „Klapka“
<b>Err 29</b>	Motor klapky nepracuje správně	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít bez funkce „Klapka“
<b>Err 30</b>	Chyba čidla odpadní páry	<b>Platí pouze pro konvektomaty s bojlerem!</b> Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.

<b>CHYBA</b>	<b>Popis</b>	<b>Řešení</b>
<b>Err 31</b>	Chyba čidla odpadu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 32</b>	Chyba čidla bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 33</b>	Chyba čidla prostoru 2 - dolního u modelů 1211/2011	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 34</b>	Chyba čidla jádra 1 (jehly)	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít ve všech režimech. Nelze použít u režimů s vpichovací sondou. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 35</b>	Zkrat čidla prostoru1 - horní u modelů 1211/2011	Chyba blokuje práci ve všech režimech u modelů 623/611/1011. U modelů 1221/2011 lze konvektomat použít pokud není současně Err 33. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 36</b>	Chyba čidla jádra 2 (jehly)	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Konvektomat lze použít ve všech režimech. Nelze použít v režimu jehla 2. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 40</b>	Výpadek tepelné pojistky prostoru (S1, S2) nebo bojleru (S3).	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 41</b>	Porucha chlazení-přehřátí elektroniky, teplota vyšší než 65°C.	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem „ESC“. Vyčistěte filtr vzduchu.
<b>Err 42</b>	Vysoká teplota bojleru - teplota vyšší než 120 °C.	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 60-79</b>	Chyba řídicí elektroniky	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 80-91</b>	Chyba obvodů řízení rychlosti motoru	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 95</b>	Nekorektní otáčky dmyhadla	Při opakování volejte odborný servis
<b>Err 96</b>	Nezapálil plyn	Zkontrolujte, zda je puštěný plyn a opakujte zapálení
<b>Err 97</b>	Špatný komín (jen u spotřebičů typu B <sub>13</sub> )-jen u plynových konvektomatů	Zpětný tah komínem - vypněte podtlakové odvětrávání
<b>Err 100</b>	Systémová chyba	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu



retigo®  
Vision

Dotkněte se budoucnosti

TSD-08-B-MAN-CZ-R04

RETIGO s.r.o.  
Láň 2310, PS 43  
756 64 Rožnov pod Radhoštěm  
tel.: +420 571 665 511  
fax: +420 571 665 554  
e-mail: prodej@retigo.cz, servis@retigo.cz

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

obchod: +420 603 571 360, servis: +420 605 769 916  
hot line: