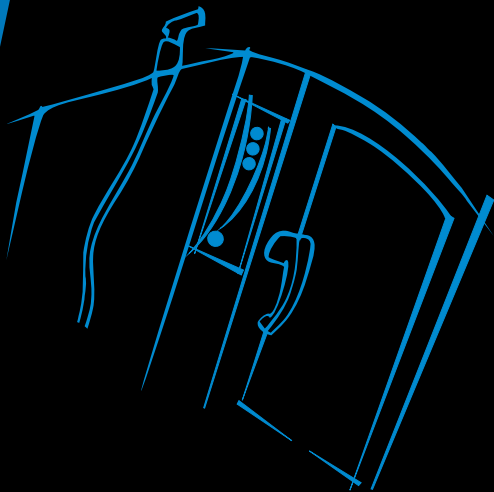


Touch the future  
Dotkněte se budoucnosti



retigo®  
*vision*

## RETIGO ORANGE VISION

---

### Návod na obsluhu

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

**www.retigo.cz**

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

### 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 připravovaných pokrmů 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 jedinečným funkcím dosáhnete prakticky ihned optimálních výsledků vaření bez nutnosti zdlouhavého studia technologie a postupů při přípravě potravin.

Konvektomaty **RETIGO VISION** disponují inteligentním systémem kontroly právě probíhajících procesů, s možností, kdykoliv zasáhnout do aktuální technologie.

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>
3.1	Zapnutí/Vypnutí konvektomatu	5
3.2	Přehřev bojleru	5
3.3	Zapálení plynového hořáku	5
3.4	Otevření/zavření dveří	5
3.5	Manipulace s gastronádobami	6
3.6	Zavážecí vozík	6
3.7	Vpichovací sonda	6
3.8	Ruční sprcha	6
3.9	Údržba konvektomatu	7
3.10	Opravy poruch	7
3.11	Kontrola a údržba	7
<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 ikon na dotykovém displeji	12
<b>7.</b>	<b>Manuální režim</b>	<b>13</b>
7.1	Základní manuální nastavení	13
7.2	Další funkce manuálního ovládání	15
<b>8.</b>	<b>Programy</b>	<b>16</b>
8.1	Výběr přednastavených programů	16
8.2	Tvorba vlastních programů	17
8.3	Kontrola vytvořených programů	17
8.4	Návrat do manuálního nastavení parametrů	18
8.5	Zrušení vytvořeného programu	18
<b>9.</b>	<b>Nabídka „Extras“</b>	<b>18</b>
9.1	Použití funkce „Extras“	18
<b>10.</b>	<b>Manuální mytí</b>	<b>21</b>
<b>11.</b>	<b>Údržba</b>	<b>22</b>
11.1	Obecné pokyny	22
11.2	Denní čištění (údržba)	22
11.3	Měsíční čištění (údržba)	23
11.4	Čtvrtletní čištění (údržba)	24
11.5	Roční čištění (údržba)	25
11.6	Životnost konvektomatů RETIGO	25
<b>12.</b>	<b>Likvidace zařízení</b>	<b>26</b>
<b>13.</b>	<b>Tabulka chyb</b>	<b>27</b>
<b>14.</b>	<b>Schéma menu ORANGE VISION</b>	<b>29</b>
14.1	„EXTRAS“	29
14.2	„8 SERVIS“	30
14.3	„8.2 DIAGNOSTIKA“	31

## 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 další použití 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 s 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 jakýmkoliv předměty, zejména neodkládejte na konvektomat gastronádoby, látkové a jiné předměty. Zajistěte volný odvod páry z ventilačních otvorů nad konvektomat.



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



Nepokládejte na zařízení ani do jeho blízkosti zdroje otevřeného ohně.



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



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.

#### 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 umístějte v konvektomatu pouze do zásuvů, do kterých vidíte. 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!

### 3. Základní informace

#### 3.1 Zapnutí/Vypnutí konvektomatu

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

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

#### 3.2 Předehřev bojleru

*(jen pro konvektomaty s bojlerem)*

Po zapnutí konvektomatu se automaticky vypustí voda z bojleru a napustí se čistá. Dojde k jejímu ohřevu na cca 85 °C. Po tuto dobu bude v režimu „Pára“ a „Horký vzduch s párou“ start programu na krátkou dobu odložen, než dojde k plnému nahřátí bojleru. Po této době bude konvektomat připraven k provozu a nebo bude automaticky pokračovat v činnosti. Pokud dojde v době přípravy bojleru ke stisku tlačítka „START“, konvektomat signalizuje hlášení



Jestliže byl zvolen režim „Horký vzduch“ start konvektomatu proběhne okamžitě.

#### 3.3 Zapálení plynového hořáku

*(jen pro plynové konvektomaty)*

Tečka za údajem teploty signalizuje činnost plynového hořáku. Pokud je tečka vysvícena, hořák je zapálen a v činnosti.



V případě, že je plynový hořák v činnosti a z nějakého důvodu zhasne plamen 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 zmačkněte kdekoli na displeji. Tím dojde k signálu, že obsluha je s touto situací obeznána 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.

#### 3.4 Otevření/zavření dveří

Dveře konvektomatu jsou opatřeny zavíracím mechanismem umožňujícím otevření 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 otevřete a teprve po chvíli je otevřete zcela, kvůli 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 na displeji upozornění na otevřené dveře.

### 3.5 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 umísťte 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 jakýmkoliv obsahem!



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

### 3.6 Zavážecí vozík

- platí pro modely konvektomatů 2011, 1221

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 těsnícími poklopy. V opačném případě může dojít k opaření obsluhy.

V případě velké nerovnosti podlahy se zavážecí vozíky nesmí používat pro vjíždění a zajiždění do konvektomatu.

Madlo vozíku nenechávejte nikdy uvnitř zavřeného konvektomatu. Může dojít k rozbití dveří konvektomatu.

Nevytahujte zavážecí vozík bez madla pro toto určení. V opačném případě může dojít k popálení.

Při používání banketových vozíků se vždy přesvědčte zda jsou talíře správně nasazeny na stojany.

Na mytí vozíků vždy používejte program automatického mytí (Pokud je k dispozici). Jinak použijte čisticí prostředky určené pro manuální čištění.

Není dovoleno používat konvektomat bez zavážecího vozíku pro běžnou práci a automatické mytí!

### 3.7 Vpichovací sonda

(volitelné příslušenství)

Vpichovací sonda slouží pro kontrolu teploty uvnitř zpracovávané potraviny a dále k řízení varného procesu při šetrném způsobu úpravy potravin, tedy dle teploty dosažené na této sondě.

- Sondou 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!

### 3.8 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 apod.).



Ruční sprcha je funkční pouze při otevřených dveřích konvektomatu.



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



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



Ruční sprchu po použití odkládejte vždy do držáku sprchy.

### 3.9 Údržba konvektomatu

Konvektomat je nutné pravidelně čistit (viz kapitola „Mytí“, „Údržba“)

Při čištění je nutné dbát těchto zásad:

- Používejte jen čisticí prostředky doporučené firmou RETIGO s.r.o.
- 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. nikdy nepoužívejte Aceton.
- 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 nechte dveře pootevřené.



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!**

### 3.10 Opravy poruch

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

V případě neodborného zásahu neautorizovaným servisem není možné uplatňovat záruku!

### 3.11 Kontrola a údržba

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



#### 4. Základní popis zařízení



Konvektomat typu 623, 611, 1011

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. Výškově nastavitelné nohy
7. Krytka odpadu
8. Vzduchový a prachový filtr
9. Boční kryt
10. Vpichovací sonda
11. Vnitřní odklopná stěna před ventilátorem
12. Ovládací panel konvektomatu
13. Ruční sprcha
14. Odvětrávací komínek
15. Řízená a bezpečnostní klapka pro odvod přebytečné páry
16. Žebříky pro gastronádoby
17. Osvětlení vnitřního prostoru konvektomatu
18. Zavážecí vozík (konvektomaty 1221, 2011)
19. USB konektor



Konvektomat typu 1221, 2011

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 **IEC**, udávající, že výrobek splňuje všechny požadavky norem ČSN, EN, IEC a nařízení vlády.



Typový štítek konvektomatu RPE06111A

## 5. Charakteristika zařízení

RETIGO VISION je univerzální zařízení pro přípravu jídel. 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 apod.

Výhodou je zpracování potravin s minimálním množstvím vody a tuků, s vyloučením přenosu pachů při souběžné přípravě jídel, zachování vitamínů a minerálů, velké úspory energie, vody, místa a času. Díky možnosti řízení vlhkosti ve varném prostoru jsou značné úspory na váze zpracované potraviny.

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

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

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

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

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

- Nastavení všech parametrů vaření ručně v manuálním režimu. Této možnosti využijí zkušení uživatelé, kteří chtějí mít parametry varného procesu nastaveny přesně dle svých požadavků.
- Další možností je používat k vaření vlastní programy. Do paměti konvektomatu lze uložit standardně 5 programů (receptů), které se mohou skládat až z 5 kroků. Pro každý krok lze nastavit jiné parametry a jiný varný režim. Výhodou programů je, že celý varný proces a přepínání jednotlivých kroků pak probíhá zcela automaticky a při zachování stejných vstupních podmínek lze pokaždé docílit stejně kvalitního výsledku.

### **Přednosti**

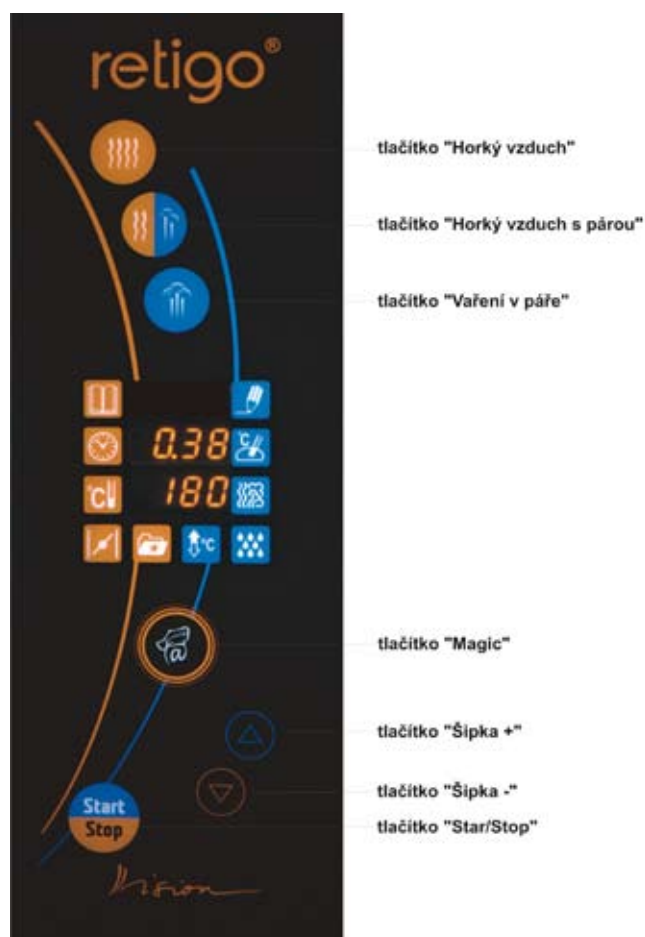
- Racionální příprava jídel.

- Zachování vitamínů, minerálních látek, stopových prvků a chuťových vlastností.
- Redukce ztrát na váze.
- Zpracování s minimálním množstvím vody a tuku.
- Žádný přenos pachů a vůní při souběžné přípravě jídel.
- Úspora energie, vody, tuků a času oproti klasickým technologiím
- Vyvíjení páry bojlerem se samočisticí automatikou, případně pomocí nástřikové technologie (voda je přiváděná na ventilátor a rozprášena na topná 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 příslušné tlačítko požadovaného varného režimu nebo na požadovanou funkci na displeji.

### 6.1 Základní popis ovládacího panelu



Ovládací panel konvektomatu Orange Vision

#### 6.1.2 Popis základních tlačítek dotykového panelu Orange Vision



Tlačítko režimu „**Horký vzduch**“

Po stlačení jsou nastaveny hodnoty pro vaření takto:

Doba přípravy 30min

Teplota prostoru 180°C  
Vlhkost 0%

K ukončení varného procesu dojde po uplynutí nastaveného času.

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

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



Tlačítka režimu „**Horký vzduch s párou**“  
(Kombinovaný režim)

Po stlačení jsou nastaveny hodnoty pro vaření takto:

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

K ukončení varného procesu dojde po uplynutí nastaveného času.

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

Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30 - 300°C



Tlačítka režimu „**Vaření v páře**“

Po stlačení jsou nastaveny hodnoty pro vaření takto:

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

K ukončení varného procesu dojde po uplynutí nastaveného času.

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

Hodnotu teploty lze upravit v rozsahu 30 - 130°C



Tlačítka „**Magic**“

Slouží k potvrzování, výběru a nastavení speciálních funkcí (např. Manuální mytí, Info, Nastavení v menu „Extras“ atd.).



Tlačítka „**START/STOP**“

Slouží ke spuštění a zastavení varného procesu.



Tlačítka „**Šipky**“

Slouží ke zvyšování/snižování hodnot nastavených parametrů a nebo pro výběr jednotlivých podmenu například v sekci „**Extras**“.



## 6.2 Význam ikon na dotykovém displeji



Základní zobrazení po zapnutí



„Nastavení času“

Umožní manuální nastavení a změnu času trvání varného procesu v rozsahu 1 min. – 23 hod. 59 min.



„Nastavení teploty“

Umožní manuální nastavení a změnu teploty varného procesu v rozsahu povoleném jednotlivými režimy.



„Volba programů“

Umožní výběr přednastavených programů pro vaření, případně jejich úpravu.



„Zápis programu/kroku“

Umožní zapsat nastavené parametry do programu/kroku.



„Nastavení vlhkosti“

Umožní manuální nastavení a změnu vlhkosti varného procesu v režimu „Horký vzduch s párou“.



„Předehřev/zchlazení“

Zvolí režim předehřevu varné komory před varným procesem, případně zchlazení varné komory je-li její teplota příliš vysoká.



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



„Ruční vlhčení“

Umožní manuálně zvýšit vlhkost ve varné komoře v režimu „Horký vzduch“ a „Horký vzduch s párou“



„Nastavení teploty jádra“  
(teplotní sonda)

*(volitelné příslušenství)*

Umožní nastavení teploty jádra. Po dosažení této teploty dojde k ukončení varného procesu (30 – 110°C)



„Klapka“

*(volitelné příslušenství)*


Umožní otevření nebo zavření klapky v případě potřeby odvětrání varného prostoru od přebytečné vlhkosti.



„Extras“

Umožní výběr speciálních funkcí konvektomatu.

## 7. Manuální režim

Tento režim volíme, pokud nechceme použít přednastavené programy ve volbě „Volba programů“ .

Zvolení manuálního režimu úpravy potravin umožní kreativně vytvořit vlastní postupy, s možností změnit parametry nastavení i během přípravy potravin.

### 7.1 Základní manuální nastavení

Manuální nastavení lze provést čtyřmi základními způsoby:

#### 7.1.1 Stiskem kteréhokoliv tlačítka volby režimu



Hodnoty **TEPLOTA** a **ČAS** se přednastaví automaticky na základní hodnoty:

#### a) „Horký vzduch“



#### b) „Horký vzduch s párou“



#### c) „Vaření v páře“



Jestliže Vám přednastavené parametry vyhovují zahájíme vaření tlačítkem.



Stejným tlačítkem můžeme proces kdykoliv ukončit.

#### 7.1.2 Nastavení parametrů vaření podle vlastních požadavků

Pro všechny tři varné režimy platí stejný postup úpravy jako je uvedeno níže.

1. Po stisku požadovaného režimu (viz 7.1) klepněte na symboly hodnot, které chcete změnit (Čas, Teplota, Vlhkost). Příslušná ikona se rozblíká.

2. Pomocí tlačítek „Šipky +/-“



změňte parametry podle Vašich požadavků.

**Příklad nastavení varného procesu na:**

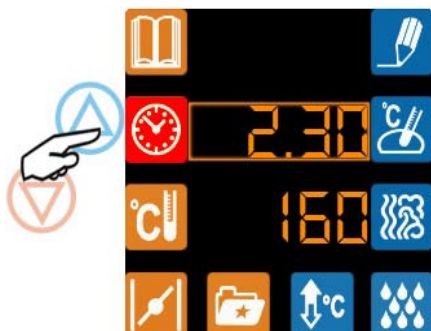
Režim	Horký vzduch s párou
Čas	2 hod. 30. min.
Teplota	145 °C
Vlhkost	65 %



1. Zvolíme požadovaný režim úpravy potravin



2. Zvolíme požadovaný čas úpravy



3. Zvolíme požadovanou teplotu stejným způsobem jako čas





4. Zvolíme požadovanou vlhkost



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



Jestliže nastavené parametry vyhovují, tlačítkem „START/STOP“ zahájíme vaření. Stejným tlačítkem můžeme proces kdykoli ukončit.

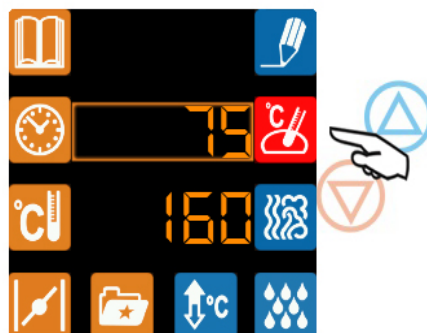
**Poznámka:** během probíhajícího vaření se na disple-

jích zobrazují nastavené parametry času a teploty. Kontrolu aktuální teploty ve varném prostoru (příp. vpichovací sondy) získáte stlačením příslušného tlačítka „Teplota“  (příp. Vpichovací sonda). Informaci o zbývajícím čase do konce vaření získáte stlačením tlačítka „Čas“ .

### 7.1.3 Řízení varného procesu pomocí vpichovací sondy (volitelné příslušenství)

Zvolíte v případě, že požadujete ukončení varného procesu při dosažení nastavené teploty v potravíně (v jádru), nikoliv po uběhnutí nastaveného času. Nastavení této teploty provedte stejným způsobem jako nastavení teploty ve varné komoře:

1. Jemným klepnutím na symbol „Teplota“, rozbliká ikonu .
2. Nastavte požadovanou teplotu pomocí šipek.
3. Jemným klepnutím na symbol „Vpichovací sonda“ rozbliká ikonu .



a pomocí šipek změňte teplotu, které chcete dosáhnout v potravíně, do které vpichujete sondu. Po dosažení této teploty bude proces vaření ukončen.

**Poznámka:** V případě, že je nutné upravit parametry varného procesu, který již probíhá, stiskněte příslušné tlačítko (Čas, Teplota, Vpichovací sonda) a upravte parametry podle momentálních potřeb. Varný proces bude pokračovat podle nově zadaných hodnot.

### 7.1.4 Volba funkce „Předehřev/Zchlazení“

Tuto funkci použijte v případě, že je nutné vkládat potravínu do již předehřáté varné komory. Řídicí systém

konvektomatu sám určí, zda je nutné komoru zahřát, případně zchladit na požadovanou teplotu a teprve poté Vás vyzve k vložení potravin.

1. Nastavte nejprve parametry přípravy potravin (viz. body 7.1.1 nebo 7.1.2 nebo 7.1.3).

2. Zvolte funkci „Předehřev/Zchlazení“



3. Stiskněte tlačítko „START/STOP“



Konvektomat začne varnou komoru předehřívát na teplotu, která je o 25% vyšší než teplota nastavená. Pokud byla teplota komory vyšší než nastavená, sníží její teplotu na teplotu nastavenou.

O probíhající „Předehřevu/Zchlazení“ Vás bude konvektomat informovat nápisem a zobrazením aktuální teploty ve varné komoře.



Po dosažení správné hodnoty vyzve konvektomat zvukovou signalizací a nápisem k vložení potravin.

## VLOZTE POTRAVINU

Po vložení gastronomických s potravinou a po zavření dveří začíná automaticky vlastní varný proces, podle aktuálně nastavených parametrů.

### 7.2 Další funkce manuálního ovládání

7.2.1 Ukončení manuálního ovládání a návrat zpět do základního menu

Následuje po dokončení varného procesu automaticky po uplynutí nastaveného času případně dosažení nastavené teploty při použití teplotní sondy. Konvektomat oznámí ukončení vaření zvukovou signalizací a bě-

žícím nápisem

**KONEC**

Varný proces lze rovněž kdykoliv ukončit stiskem tlačítka „Start/Stop“



7.2.2 Manuální zvýšení vlhkosti ve varné komoře

Jestliže je nutné během varného procesu zvýšit vlhkost ve varné komoře (např. při pečení těsta), použijte tlačítko „Manuální vlhčení“



Po stisku tlačítka dojde ke zvýšení vlhkosti ve varném prostoru pomocí nástřiku vody na horká topná tělesa. Zvyšování vlhkosti ukončíme opětovným stiskem tlačítka



**Poznámka:** Funkce „Ruční vlhčení“ je aktivní pouze v režimu „Horký vzduch“ a „Horký vzduch s párou“.

7.2.3 Volba „Klapka“

(volitelné příslušenství)

Jestliže je nutné během přípravy potravin snížit vlhkost ve varném prostoru (např. pro získání propečenějšího povrchu potravin), lze použít tlačítko „Klapka“



. Dojde k otevření odvětrávací klapky a rychlému úniku přebytečné páry. Tuto funkci ukončíme opětovným stlačením tlačítka



**Poznámka:** Funkce „Klapka“ je aktivní pouze v režimu „Horký vzduch“ a „Horký vzduch s párou“.

7.2.4 Přepnutí režimu ve stavu „Start“


Konvektomat Vám umožní změnit režim vaření i v době, kdy již probíhá samotný varný proces. Přidržením tlačítka volby režimu (Horký vzduch, Kombinace, Pára) na dobu minimálně 3 vteřiny se parametry vaření nastaví podle nově zvoleného režimu, aniž by došlo k zastavení vaření.

7.2.5 Automatický start (Odložený start)


V konvektomatu lze nastavit čas, kdy bude konvektomat zapnut. Tuto funkci, tzv. odložený start, můžete zvolit po manuálním nastavení parametrů a nebo po zvolení přednastaveného programu.

**Nastavení provedeme následovně:**

1. Nastavte varný režim a další parametry (viz body 7.1.1 nebo 7.1.2 nebo 7.1.3) nebo zvolte některý z přednastavených programů (viz kapitola 8.).

2. Stiskněte a držte tlačítko „Čas“ . Hodiny se rozblíkají a v horním řádku se objeví text

3. Nastavte pomocí „Šipek +/-“ požadovanou hodinu startu.

4. Druhým stiskem tlačítka „Čas“  rozblíkáte minuty. Nastavte minuty stejně jako hodiny.

5. Pro ukončení stiskněte tlačítko „Start/Stop“. Běží cí text Vás bude informovat o čase, kdy bude konvektomat spuštěn a v řádku „Čas“ je aktuální čas.

Jakmile reálný čas dosáhne nastaveného času odloženého startu konvektomat se spustí a započne varný proces s Vámi nastavenými parametry.

Odložený start můžete zrušit stiskem tlačítka „Extras“ kdykoliv během nastavování odloženého startu.

Tlačítkem „Start/ Stop“ můžete kdykoliv čekání na odložený start zrušit.

**Pozn.:** Během čekání na odložený start je možné nastavit druhý odložený start se stejnými parametry vaření jako u prvního automatického startu.

V případě nastavení dvou automatických startů se po skončení prvního vaření konvektomat automaticky přepne a začne druhé odpočítávání odloženého startu.

Jakmile reálný čas dosáhne času druhého odloženého startu konvektomat se automaticky zapne a začne vaření s parametry, které jste nastavili pro první automatický start.

## 8. Programy

Tuto volbu zvolte v případě, pokud chcete použít přednastavené programy ve volbě „**Volba programů**“. Využití této funkce Vám umožní přednastavit a uchovat nejčastěji používané postupy vaření, jejich rychlou volbu, avšak s možností změnit parametry nastavení i během přípravy pokrmu.

V konvektomatu RETIGO Orange Vision máte možnost výběru z 5 programů, které mohou obsahovat max. 5 nezávislých kroků. Tuto volbu je možné rozšířit až na 99 programů s 5 kroky (*volitelné příslušenství*).

### 8.1 Výběr přednastavených programů

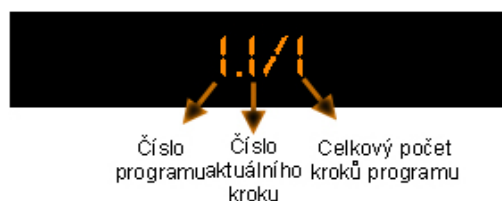
1. Stiskněte tlačítko „**Volba programů**“




2. Zvolte číslo požadovaného programu pomocí šipek



Na displeji se zobrazí informace o aktuálním stavu programu:



3. Vložte potravinu do varného prostoru.

**Poznámka:** Pokud je v prvním kroku programu volba „Přehřev/Zchlazení“, rozsvítí se na ovládacím panelu ikona . V tomto případě potravinu nevkládejte a přejděte na krok 4.

4. Stiskněte tlačítko „Start“.

**Poznámka:** Pokud je v prvním kroku programu volba „Přehřev/Zchlazení“, vyčkejte nejprve na dokončení této volby a teprve na vyzvání vložte potravinu.

Během probíhajícího procesu můžete rovněž měnit nastavené parametry stejně, jak je popsáno v kapitole „Manuální režim“, bod 7.1.2.


O aktuálním kroku programu budete informováni na informačním displeji.

## 8.2 Tvorba vlastních programů

Konvektomat umožňuje tvorbu vlastních programů, jejich uložení, následnou úpravu a kontrolu tak, aby Váš výsledný produkt měl vždy stejnou a vynikající kvalitu.

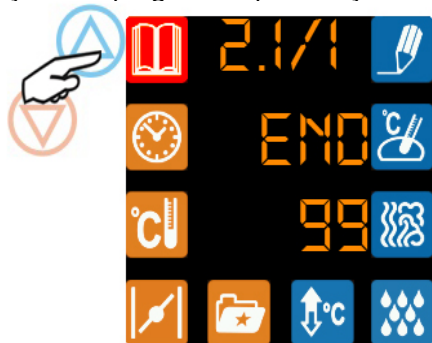
Pozn.: Pokud

### Vytvoření programu:

1. Stiskněte tlačítko „Volba programů“ 

2. Pomocí šipek vyberte číslo programu, pod které chcete svůj recept uložit. Konvektomat automaticky přednastaví první krok programu.

**Příklad:** Vytvoření programu s pořadovým číslem 2.:



Pokud v programu č. 2 ještě nebyl nastaven žádný krok, v řádce „Čas“ se zobrazuje nápis „END“.

3. Zvolte parametry vaření: „Režim“, „Čas“, „Teplotu“, „Vlhkost“ případně „Přehřev varného prostoru“ nebo „Klapku“. Zvolená tlačítka se rozsvítí.



4. Stiskněte tlačítko „Zápis programu/kroku“



Tlačítko začne blikat. Opětovným stiskem tohoto tlačítka se první krok zapíše do paměti konvektomatu a automaticky se přednastaví druhý krok programu k novému zadání parametrů.

**Poznámka:** Krok, ve kterém nejsou zapsány žádné parametry vaření je signalizován nápisem „End“ na displeji času. Při přechodu programu na tento krok bude varný proces ukončen a zvukovou signalizací se ohlásí konec programu. Tzn., že pokud chcete mít program např. pouze o třech krocích nastavte čtvrtý krok tak, aby v řádce „Čas“ byl nápis „END“. Tento nápis se objeví po nastavení hodnoty mezi časem 0.01 a 23.59.

5. Pro vytvoření dalších kroků postupujte stejně jako v bodě 1. – 4.

## 8.3 Kontrola vytvořených programů

Nastavení jednotlivých programů lze velmi snadno zkontrolovat, případně upravit zobrazené kroky tak, aby vyhovovaly aktuálním potřebám vaření.

1. Stiskněte tlačítko „Volba programů“ 

Na displeji se zobrazí nastavení aktuálního programu a jeho prvního kroku. Toto nastavení lze akceptovat nebo upravit zadáním nových parametrů tak, jako v odstavci 8.2, bodě 3.


2. Stiskněte 2x tlačítko „Zápis programu/kroku“





Pokud byly změněny parametry předcházejícího kroku, zapíše se nové nastavení kroku a zobrazí se další krok programu. Pokud nebyly změněny žádné parametry zobrazí se pouze další krok programu.

Opakováním bodu 2. lze prohlédnout či upravit všechny kroky vybraného programu. Jestliže se na displeji „Čas“ zobrazí nápis „End“, znamená to, že v předcházejícím kroku program skončil.


#### 8.4 Návrat do manuálního nastavení parametrů




Opětovným stiskem tlačítka „Volba programů“  přejde konvektomat do ručního nastavení parametrů vaření.

#### 8.5 Zrušení vytvořeného programu

1. Vyberte program, který má být zrušen (viz bod 8.1).
2. Stiskněte tlačítko „Čas“ .
3. Pomocí „Šipky -“ nastavte na displeji hodnotu „End“
4. Stiskněte 2x tlačítko „Zápis programu/kroku“ . Vybraný program bude vynulován.

### 9. Nabídka „Extras“

Nabídka „Extras“  obsahuje rozšířenou nabídku, která vám umožní jednoduché použití dalších funkcí konvektomatu. Podrobný rozpad menu „Extras“ naleznete na konci tohoto návodu. Pro práci v tomto menu používáme hlavně tlačítka:

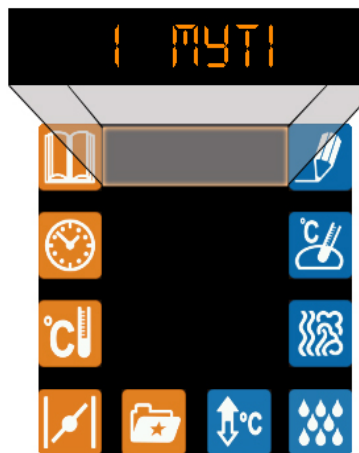
- „Extras“  - k návratu o úroveň výš
- „Magic“  - pro potvrzení výběru a nastavení
- „Šipky“  - pro listování v menu nebo změnu hodnot +/-.

V nabídce Extras naleznete:

1. Mytí
2. Jít spát
3. Zchlazení
4. Trvalé osvětlení
5. Info
6. Nastavení
7. Vypouštění bojleru
8. Servis

#### 9.1 Použití funkce „Extras“

Pro výběr této funkce stiskněte tlačítko „Extras“. Zobrazí se první položka z nabídky tohoto menu.



Pomocí „Šipek +/-“ můžete volit další funkce. Vybranou funkci potvrďte pomocí tlačítka „Magic“

##### 9.1.1 „1 Mytí“

Tuto funkci zvolte pokud chcete konvektomat vyčistit pomocí systému Manual Cleaning System (viz. kap. „Mytí“).



### 9.1.2 „2 Jít spát“

Potvrdíte-li tuto volbu, přejde konvektomat do režimu „spánku“. Tento stav je signalizován blikajícím tlačítkem „Start/Stop“.

Spotřeba energie je minimální. Do normálního režimu lze přejít přidržením tlačítka „Start/Stop“.

### 9.1.3 „3 Zchlazení“

Použití této funkce je vhodné, když je nutné zchladit konvektomat po práci na vysokých teplotách a následuje práce při teplotách výrazně nižších (např. režim „Pára“ – vaření zeleniny). Během zchlazování budete průběžně informováni o aktuální teplotě ve varném prostoru. Zchlazování lze kdykoliv přerušit tlačítkem „Start/Stop“.



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

### 9.1.4 „4 Trvalé osvětlení“

Jestliže požadujete, aby osvětlení varného prostoru zůstalo trvale zapnuté, vyberte pomocí tlačítka „Magic“ hodnotu „Ano“ na displeji času.

Pro návrat do režimu automatického zhasínání osvětlení vyberte hodnotu „Ne“.

### 9.1.5 „5 Info“

Potvrzením funkce „5 Info“ zobrazí konvektomat verzi použitého softwaru. Běžící text zobrazuje, kterého řídicího prvku se hodnota týká. Na displeji „Čas“ se zobrazí hodnota použité verze. Pomocí šipek můžete zobrazit jednotlivé řídicí prvky:



### 9.1.6 „6 Nastavení“

Tato funkce umožní nastavit:



Stlačením tlačítka „Magic“ vyberete požadovaný parametr, který chcete nastavit.

#### 9.1.6.1 Nastavení času

Zde máte možnost nastavit čas. A dále, po zadání PIN, i rok a datum.



##### a) Nastavení času

Při volbě nastavení času se rozblíká aktuální nastavení hodin. Pomocí šipek lze nastavit hodiny. Na minuty přeskočíte pomocí tlačítka „Magic“. Nastavení potvrdíte opět tlačítkem „Magic“.

Rozblíká se vám požadavek na PIN kód pro nastavení roku a aktuálního datumu. Pokud nemáte PIN a nebo nemáte zájem nastavovat rok ani datum, stiskněte opět tlačítko „Magic“ a ocitnete se v menu „6.1 Nastavení času“.

##### b) Nastavení roku a datumu

Pokud máte PIN a chcete změnit nastavení roku a datumu, vložte tento kód následovně:

Pomocí šipek nastavíte hodnotu jednotlivých čísel PIN kódu. O jednu pozici vpravo se posunete stiskem tlačítka „Manuální vlhčení“  a o jednu pozici vlevo tlačítkem „Klapka“ .

PIN potvrdíte tlačítkem „Magic“.

Nyní šipkami nastavte rok a po potvrzení tlačítkem „Magic“ nastavte šipkami měsíc a potvrdte. Den nastavíte stejným způsobem jako měsíc.

Tlačítkem „Magic“ potvrdíte svá nastavení a vrátíte se do menu „6.1 Nastavení času“.



Pokud chcete jakékoliv nastavení ukončit bez uložení stiskněte tlačítko „Extras“ .

#### 9.1.6.2 „Zamknutí programování“

Jestliže požadujete, aby programy, které používáte nemohl nikdo přepsat, vyberte pomocí tlačítka „Magic“ tuto volbu.

Způsobem jaký jsem použili v odstavci „Nastavení Roku a Datumu“ nastavte PIN.

Pomocí šipek nastavte hodnotu „Ano“ a potvrďte stiskem tlačítka „Magic“.

Pro povolení programování vyberte stejným způsobem hodnotu „Ne“.

#### 9.1.6.3 Zvuky

Zde můžete upravit hlasitost zvuků.

Potvrzením volby „6.3.1 Hlasitost“ tlačítkem „Magic“, nastavíte pomocí šipek hodnotu hlasitosti od 0 do 10.

Svou volbu potvrdíte tlačítkem „Magic“. Zazní kontrolní zvuk. Pokud souhlasíte stiskněte tlačítko „Extras“, které je prosvícené. Pokud chcete hlasitost ještě upravit stiskněte opět tlačítko „Magic“.

Pro přerušení nastavování zvuků stlačte „Extras“



#### 9.1.6.4 Jazyk (Language)

Zde máte možnost změnit jazyk, kterým konvektomat komunikuje.

Tlačítkem „Magic“ vyberte tuto volbu a šipkami listujte mezi možnými jazyky. Vyberte požadovaný jazyk a potvrďte tlačítkem „Magic“.

#### 9.1.6.6 Odvápňení bojleru

*(platné jen pro bojlerové konvektomaty)*

Použití této funkce raději přenechte autorizovanému servisu.

**Pozn.:** Tuto nabídku nevidíte pokud je stroj konfigurován jako injekční.

#### 9.1.7 „7 Vypouštění bojleru“

*(platné jen pro bojlerové konvektomaty)*

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

**Pozn.:** Tuto nabídku nevidíte pokud je stroj konfigurován jako injekční.

#### 9.1.8 „8 Servis“

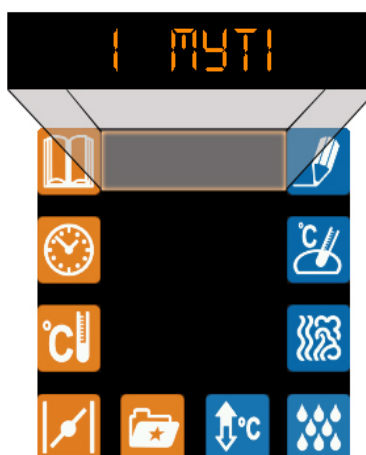
Použití této funkce je určeno pouze pro autorizovaný servis.

## 10. Manuální mytí

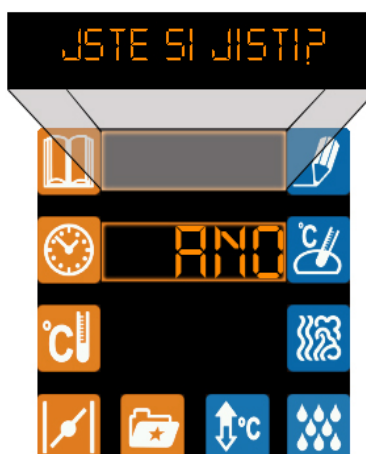
Konvektomaty RETIGO Orange Vision udržujte v čistotě prostřednictvím systému **RETIGO Manual Cleaning system**. Tato funkce je dostupná v menu „Extras“



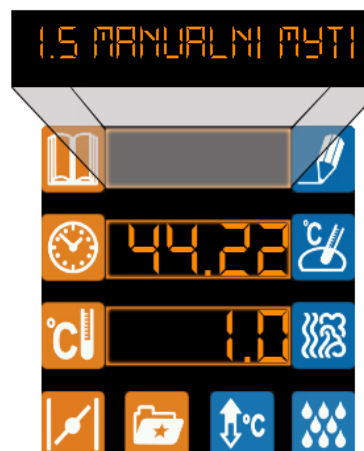
Jakmile stisknete tlačítko „Extras“ máte možnost zvolit tlačítkem „Magic“ volbu „1 Mytí“.




Konvektomat se vás dotáže zda jse si jisti touto volbou.



Šípkami vyberte možnost „Ano“ a opět potvrďte tlačítkem „Magic“. Konvektomat spustí proces manuálního mytí.



Řádek „Programy“  - zde se zobrazují výzvy konvektomatu, např. Aplikujte mycí prostředek.

Řádek „Čas“  - vidíte kolik minut a sekund zbývá do konce mycího procesu.

Řádek „Teplota“  - vidíte číslo kroku mycího procesu:

**1.0 - Příprava teploty varné komory** pro aplikaci mycího prostředku.

**2.0 - Aplikace mycího prostředků** - konvektomat vás po dosažení teploty 60°C ve varné komoře vyzve k aplikaci mycího prostředku. V tomto případě se jedná o **RETIGO Manual Cleaner**.

**3.0 - Působení mycího prostředku** - tento krok trvá několik minut, kdy konvektomat nejprve nechá čistící prostředek působit při neoptimálnější teplotě a v další části kroku se spustí parní režim, který zabezpečí dostatečné působení prostředku na nečistoty tak, abychom je v posledním kroku mohli pouze a snadno spláchnout ruční sprchou.

**4.0 - Oplach varného prostoru** - konvektomat Vás automaticky vyzve, aby jste opláchli varnou komoru. K tomu použijte ruční sprchu.

### Důležitá upozornění:

- V případě použití jiného prostředku než originálního „**RETIGO Manual Cleaner**“ nenese firma RETIGO odpovědnost za případné škody na zařízení. 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 neaplikujte čistící prostředek na horký povrch konvektomatu (pokud vás k tomu konvektomat nevyzve). Mohlo by dojít k nevratnému poškození nerezového povrchu. Na takto vzniklé škody se nevztahuje záruka.
- V případě nedostatečného čištění může dojít při běžném provozu ke vznícení uložených tuků ve varném prostoru konvektomatu.



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.

## 11. Údržba

### 11.1 Obecné pokyny

Konvektomat je nutno udržovat v čistotě a 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, přenastavovat.



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!

### 11.2 Denní čištění (údržba)

Při manuálním umytí konvektomatu postupujte způsobem, který je popsán v kapitole „Manuální mytí“:

- Po skončení programu „Mytí“ důkladně opláchněte varný prostor pomocí ruční sprchy a vypněte hlavní vypínač přívodu elektrické energie.
- Vystříkejte také zadní prostor ventilátoru za vnitřní stěnou nasávacím otvorem a otvory po stranách vnitřní stěny.
- Odstraňte mřížku na výtoku z varného prostoru a po dobu několika sekund stříkejte ruční sprchou do výtoku z varného prostoru a propláchněte odpad. Nasaďte zpět mřížku.
- Pomocí saponátu umyjte těsnění dveří.
- Při silném znečištění nebo zamaštění těsnění

dveří sejměte bez použití nástrojů (začněte v rozích) a umyjte ve vodě se saponátem.



- Usušené těsnění opět bez použití nástroje (opět začněte v rozích) nasadíte zpět.
- Po vyčištění nechte dveře zařízení pootevřeny, aby mohl varný prostor větrat. Zároveň tím prodlužujete životnost těsnění dveří.
- Při čistění přístroje používáme pouze čisticí prostředky doporučené výrobcem (RETIGO manual cleaner nebo PUREX K). Nikdy nepoužívejte žádné drhací prostředky, např. na bázi písku! Nepoužívejte prostředky na mechanické čistění povrchů (drátěnky, nože apod.) Jen každodenním čistěním varného prostoru je zajištěna dlouhodobá životnost zařízení a kvalita přípravy pokrmů.
- Teplota při čistění zařízení čisticím prostředkem nesmí být v žádném případě větší než 70°C. Při vyšších teplotách se může čisticí prostředek připálit na povrch varného prostoru a vytvořit skvrny připomínající rez. Na takto připálený čisticí prostředek se nevztahuje záruka.
- Při práci s čisticími prostředky (např. RETIGO Manual Cleaner PURON K nebo PUREX K) dbejte zvýšené opatrnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předjete 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 po-

škození nelze uplatňovat záruku!

- Konvektomat nikdy nečistěte pomocí kyselin, ani je nenechávejte v blízkosti konvektomatu – hrozí poškození nerezového povrchu.
- Nemyjte konvektomat pomocí zařízení pracující s vysokým tlakem vody.



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



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

### 11.3 Měsíční čištění (údržba)

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

#### Postup při čistění konvektomatu:

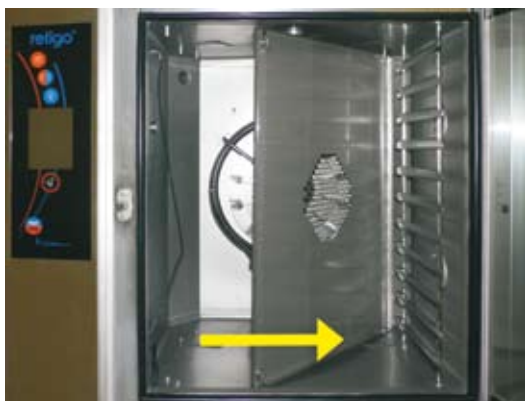
- Proveďte očistu zařízení dle kapitoly „Manuální mytí“.
- Dále pak vyjměte levý žebřík (nutno zatlačit směrem nahoru a tím uvolnit ze spodních čepů, potom lze žebřík stáhnout z horních čepů a vytáhnout ven).



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



- Tahem za levou stranu vnitřní stěnu otevřete.



- Postupujte stejně jako v bodě 11.2 jen navíc nastříkejte speciální čistič (Retigo Manual cleaner) i na celý zadní prostor, ventilátor, rozstřikovač vody (trubka ve středu ventilátoru, do které ústí nástřiková trubka) i topná tělesa.
- Po dokonalém vyčištění varného prostoru zařízení opět zahřejte na teplotu cca 50 – 60°C. Teplota v žádném případě nesmí být větší než 70°C!
- Celý varný prostor, ventilátor, rozstřikovač vody (trubka ve středu ventilátoru, do které ústí nástřiková trubka) i topná tělesa vystříkejte prostředkem pro odvápnění (PURON K) a nechte působit asi 15 minut.
- Důkladně celý varný prostor opláchněte ruční sprchou.
- Není - li vše dostatečně čisté, proces opakujte.
- Umyjte těsnění dveří saponátem.
- Po vyčištění varného prostoru opět zavřete

vnitřní stěnu (před ventilátorem) a zajistěte 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, PUREX K a PURON K) dbejte zvýšené opatrnosti a vždy postupujte podle návodu a doporučení výrobce čisticího prostředku. Předjedete tak poškození svého zdraví!!!

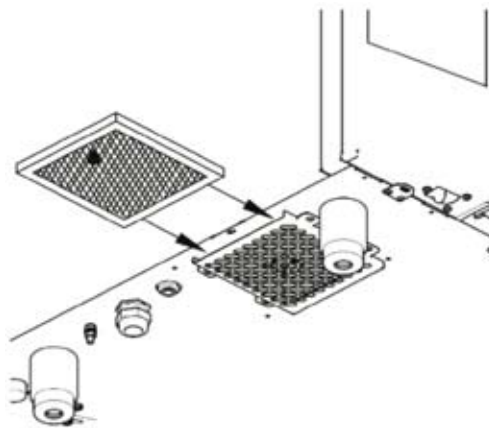
### 11.4 Čtvrtletní čištění (údržba)

Provádí se stejné čištění jako „Měsíční čištění“. Navíc se zde musí čistit filtr vzduchu.

Zařízení je navrženo do prostředí IPX5 (odolné proti stříkající vodě). Z tohoto důvodu má konvektomat 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 stroje, 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 při čištění filtru vzduchu:

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



Pravidelným čištěním filtru vzduchu v konvektomatu



a dodržováním pokynů pro údržbu se podstatně zvyšuje životnost přístroje a zaručuje se jeho bezproblémová funkce.

### 11.5 Roční čištění (údržba)

Provádí se stejné čištění jako „Čtvrtletní čištění“. Navíc je nutné provést:

- Kontrolu instalace zařízení. Tuto kontrolu doporučujeme provádět pouze s pomocí autorizovaného servisu. Pouze odborná instalace a dodržování pokynů pro údržbu podstatně zvyšuje životnost přístroje a zaručuje se jeho bezproblémová funkce.
- Autorizovaný servis zkontroluje instalaci a zařízení dle tabulky „**Kontrolní kroky**“.

#### 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 dodržování sklonu, min.délku a průměru odpadního potrubí
7	Kontrola minimální vzdálenosti 50 cm od dalších zdrojů tepla
8	Kontrola zajištění minimální vzdálenosti 5 cm k ostatním hraničním plochám
9	Kontrola prostoru pro volné proudění vzduchu min. 50 cm nad zařízením
10	Kontrola, zajištění dostatečného pracovního prostoru pro obsluhu a údržbu
11	Kontrola změkčovače vody při tvrdosti nad 10_N
12	Kontrola elektrického jištění zařízení
13	Kontrola dodržování protipožárních předpisů
14	Kontrola elektrického jištění zařízení
15	Upozornit zákazníka na podmínky čištění a údržby zařízení
16	Upozornit zákazníka na zásady odvápnění bojleru

- 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 přenastavovat.
- Pouze pravidelnou kontrolou a čištěním přístroje zabráníte opotřebování a vzniku případných škod na zařízení.

### 11.6 Životnost konvektomatů RETIGO

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

- Pravidelná preventivní servisní prohlídka vždy po 12 měsících provozu.
- Prohlídka musí být provedena servisními pracovníky autorizovaného obchodního partnera firmy RETIGO.
- Zákazník je povinen předložit záznam o servisním zásahu resp. o prohlídce.
- Přesné dodržování pokynů pro obsluhu přístroje dle návodu na obsluhu.
- Denní údržba a čištění konvektomatu prostředky doporučenými firmou RETIGO (RETIGO Manual Cleaner, PURON K, PUREX K).
- V případě konvektomatů s automatickým mytím je nutné používat výhradně mycí prostředky RETIGO - Active Cleaning.
- 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.



## 12. 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 elektrodily (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 osoba, telefon
- čas odběru zařízení








Odvoz a likvidace proběhne pro koncové uživatele zdarma.

Firma RETIGO s. r. o. zajistí ve spolupráci se smluvní firmou odvoz a likvidaci elektrozařízení v souladu se zákonem č. 185/2001Sb

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

### 13. Tabulka chyb

CHYBA	Význam	Postup nápravy
<b>Err 10</b>	Hladinový snímač signalizuje dosažení max. hladiny a nedosažení min. hladiny déle jak 2 minuty.	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „ <b>Horký vzduch</b> “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 11</b>	Přehřev bojleru nebyl zrealizován do 6 minut po zapnutí topných těles bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „ <b>Horký vzduch</b> “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 12</b>	<b>Při napouštění bojleru nedosáhla v čase 2 minuty hladina vody maximální hladinu</b>	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „ <b>Horký vzduch</b> “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 13</b>	Při napouštění bojleru nedosáhla v čase 2 minuty hladina vody minimální hladinu	<b>Zkontrolujeme přívod vody (otevřený kohoutek)</b>  Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „ <b>Horký vzduch</b> “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 14</b>	Chybí fáze síťového rozvodu	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>	Přehřev bojleru nebyl zrealizován do 7 min. po zapnutí topných těles bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „ <b>Horký vzduch</b> “. 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  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „ <b>Horký vzduch</b> “. 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  . Konvektomat lze použít pouze v režimu „ <b>Horký vzduch</b> “. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 26</b>	Motor klapky neběží nebo spínač klapky je stále sepnutý	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít bez funkce „ <b>Klapka</b> “
<b>Err 27</b>	Motor klapky nepracuje správně	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze použít bez funkce „ <b>Klapka</b> “

CHYBA	Význam	Postup nápravy
<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  . 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  . Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 31</b>	Chyba čidla odpadu	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . Konvektomat lze dočasně použít ve všech režimech. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu
<b>Err 32</b>	Chyba čidla bojleru	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . 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  . 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  . 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 Er 33. Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 36</b>	Chyba čidla jádra 2 (jehly)	Chybové hlášení lze zrušit tlačítkem  . 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 60-78</b>	Chyba řídicí elektroniky	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.
<b>Err 80-90</b>	Chyba obvodů řízení rychlosti motoru	Zavolejte, prosím, svou servisní firmu.



## 14.2 „8 SERVIS“

### 8.1 KONFIGURACE

8.1.1	Velikost stroje	
8.1.2	Bojler	Ano = bojler / Ne = nástřik
8.1.3	Plyn	Ano = plyn / Ne = elektřina
8.1.4	Jehla 1	Ano / Ne
8.1.5	Klapka	Ano / Ne
8.1.6	Měnič	Ano / Ne
8.1.7	Jednofázové zařízení	Ano / Ne
8.1.8	Výrobní číslo	
8.1.9	Počet programů	

### 8.2 DIAGNOSTIKA\*

8.2.1	Relé
8.2.2	Spinače
8.2.3	Hladinové snímače
8.2.4	Teplotní čidla
8.2.5	Diagnostika plynu

### 8.3 VÝPIS CHYB

### 8.4 PROVOZNÍ HODINY

8.4.1	Provozní hodiny
8.4.3	Provozní hodiny bojleru

### 8.5 NASTAVENÍ

8.5.1	Default hodnoty	
8.5.2	Letní čas	Ano / Ne

### 8.6 NULOVÁNÍ PROMĚNNÝCH

8.6.1	Nulování chyb
8.6.2	Nulování HACCP
8.6.3	Nulování programů
8.6.4	Nulování log souborů
8.6.5	Nulování provozních hodin
8.6.6	Nulování provozních hodin bojleru
8.6.7	Nulování hodin od odvápnění

### 8.7 SHOW

Ano / Ne

### 8.8 KALIBRACE DOTYKOVÉHO PANELU

### 8.9 TEST DOTYKOVÉHO PANELU

### 8.10 UPLOAD PROGRAMU ZDROJE

Jste si jisti?

Ano / Ne

\* Podrobněji k menu „8.2 DIAGNOSTIKA“ viz následující strana

## 14.3 „8.2 DIAGNOSTIKA“

### 8.2.1 RELÉ

8.2.1.1	Hlavní stykač	ON / OFF
8.2.1.2	Ventilátor chlazení	ON / OFF
8.2.1.3	Chlazení odpadu	ON / OFF
8.2.1.4	Světlo	ON / OFF
8.2.1.5	Sprcha	ON / OFF
8.2.1.6	Topení 1	ON / OFF
8.2.1.7	Topení 2	ON / OFF
8.2.1.8	Topení 3	ON / OFF
8.2.1.9	Topení 4	ON / OFF
8.2.1.10	Bojler 1	ON / OFF
8.2.1.11	Bojler 2	ON / OFF
8.2.1.12	Motor 1	ON / OFF
8.2.1.13	Motor 2	ON / OFF
8.2.1.14	Klapka	ON / OFF
8.2.1.15	Nástřík	ON / OFF
8.2.1.16	Forsáž	ON / OFF
8.2.1.17	Vypouštění bojleru	ON / OFF
8.2.1.18	Napouštění bojleru	ON / OFF
8.2.1.19	Ventil mytí	ON / OFF
8.2.1.20	Pumpa mytí	ON / OFF
8.2.1.21	Pumpa odpadu	ON / OFF

### 8.2.2 SPÍNAČE

8.2.2.1	Sp. motor	ON / OFF
8.2.2.2	Sp. Klapka	ON / OFF
8.2.2.3	Sp. Dveře	ON / OFF
8.2.2.4	Sp. Plyn	ON / OFF
8.2.2.5	Fáze	ON / OFF
8.2.2.6	Tepelné pojistky	
8.2.2.7	Všechny spínače	

### 8.2.3 HLADINOVÉ SPÍNAČE

8.2.3.1	Hladina 1
8.2.3.2	Hladina 2
8.2.3.3	Obě úrovně

### 8.2.4 TEPLOTNÍ ČIDLA

8.2.4.1	Prostor 1
8.2.4.2	Prostor 2
8.2.4.3	První jehla - bod 1
8.2.4.4	První jehla - bod 2
8.2.4.5	První jehla - bod 3
8.2.4.6	První jehla - bod 4
8.2.4.7	Druhá jehla - bod 1
8.2.4.8	Druhá jehla - bod 2
8.2.4.9	Druhá jehla - bod 3
8.2.4.10	Druhá jehla - bod 4
8.2.4.11	Bojler
8.2.4.12	Pára
8.2.4.13	Odpad
8.2.4.14	Zdroj