

retigo®

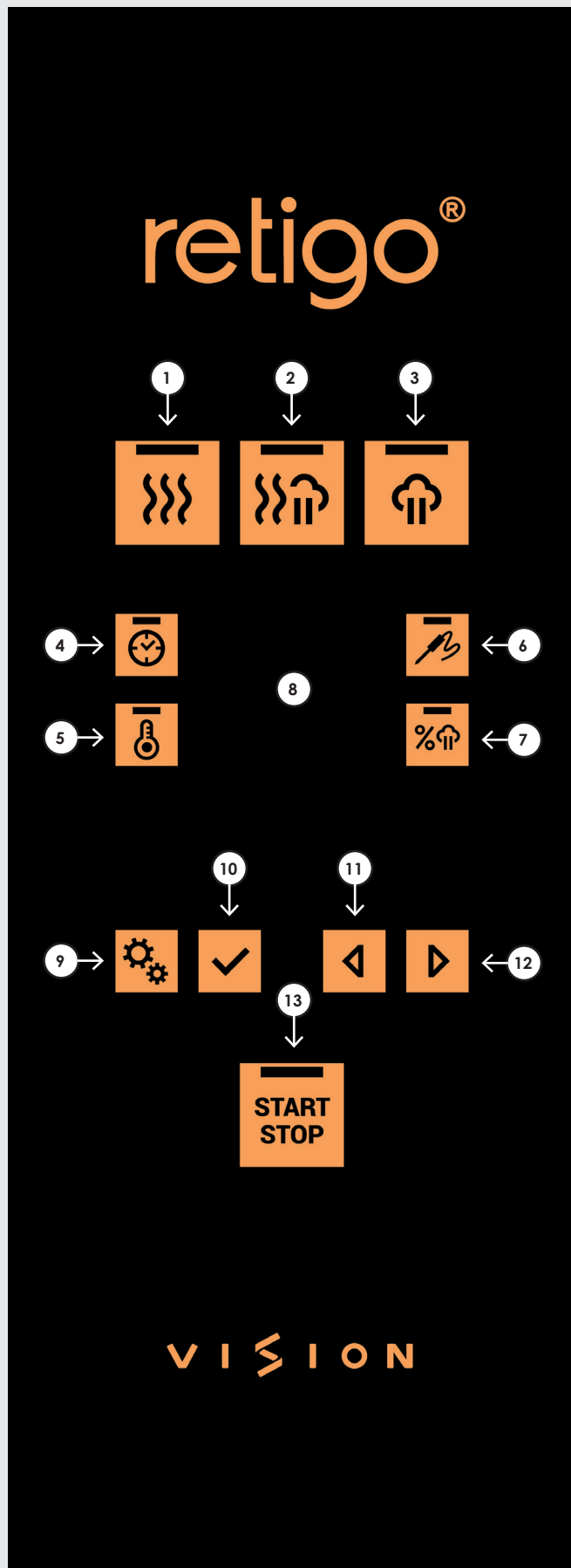
PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Пароконвектомат Orange Vision

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|----|------------------------------------|
| 1 | РЕЖИМ «HOT AIR» (ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ) |
| 2 | КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ |
| 3 | РЕЖИМ «STEAMING» (ПАР) |
| 4 | ВРЕМЯ |
| 5 | ТЕМПЕРАТУРА В ВАРОЧНОЙ КАМЕРЕ |
| 6 | ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА |
| 7 | УРОВЕНЬ ВЛАГИ |
| 8 | ОТОБРАЖЕНИЕ ТЕКУЩИХ ЗНАЧЕНИЙ |
| 9 | ФУНКЦИИ/НАЗАД |
| 10 | ПОДТВЕРЖДЕНИЕ/ВВОД |
| 11 | СТРЕЛКА ВЛЕВО |
| 12 | СТРЕЛКА ВПРАВО |
| 13 | НАЧАЛО/ОСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ПРОЦЕССА |

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	4
О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ	5
1 ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ	6
1.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ: ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ.....	6
1.2 ВВЕДЕНИЕ: ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ.....	6
1.3 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	6
1.4 УПРАВЛЕНИЕ: ОСНОВЫ.....	7
2 БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ	8
2.1 БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	8
2.2 СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ.....	9
2.3 ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.....	9
2.4 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ И ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ.....	10
3 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	11
3.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	11
3.2 ОПИСАНИЕ КНОПОК.....	11
4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ	12
4.1 НАСТРОЙКА ФУНКЦИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ПЕРЕД НАЧАЛОМ ГОТОВКИ.....	12
4.2 РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ.....	13
4.3 ПРОГРАММЫ (дополнительные принадлежности).....	14
5 НАСТРОЙКИ	21
5.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕНЮ НАСТРОЕК.....	21
5.2 ОТДЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ В МЕНЮ НАСТРОЕК.....	22
6 Автоматическая очистка	28
6.1 ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	28
6.2 ЗАПУСК очистки.....	28
7 ОБСЛУЖИВАНИЕ	29
7.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	30
7.2 ЕЖЕМЕСЯЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	30
7.3 ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	31
8 ТАБЛИЦА СООБЩЕНИЙ ОБ ОШИБКАХ	32
9 СРОК СЛУЖБЫ, ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ	34

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый покупатель,

Благодарим за приобретение продукции Retigo s.r.o. Мы являемся производителем и поставщиком специализированных профессиональных кухонных устройств с многолетним успешным опытом работы. Надеемся, данное устройство может вам осуществить свои идеи и достичь выдающихся результатов в своей повседневной работе. Благодаря данному устройству можно производить выпечку и блюда, качество которых заставит ваших клиентов возвращаться к вам снова и снова.

Желаем вам успехов в использовании пароконвектомата ORANGE VISION.

О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

Данное руководство поможет быстро ознакомиться с эксплуатацией пароконвектомата ORANGE VISION, а также с характеристиками и возможностями устройства.

ОБОЗНАЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

В данном руководстве пользователя встречаются обозначения со следующими значениями:

ОБОЗНАЧЕНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ
 	Эти символы означают «ВНИМАНИЕ» и «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и информируют вас о том, что может нанести серьезный ущерб пользователю и/или повредить устройство. Кроме того, они указывают на важную инструкцию, особенность, метод или аспект, которые нужно соблюдать или принимать во внимание во время эксплуатации или обслуживания устройства.
	Это обозначение указывает на полезную информацию, связанную с устройством или его принадлежностями.
	Это обозначение ссылается на другую главу руководства.
	Осведомляет пользователя о действии, которое можно выполнить, но которое не является обязательным.

ДЛЯ КОГО ПРЕДНАЗНАЧЕНО РУКОВОДСТВО?

Руководство предназначено для всех, кто взаимодействует с устройством только в ходе его обслуживания или эксплуатации. Любое лицо должно тщательно ознакомиться с его содержанием перед началом работы с устройством.

ВАЖНО!

Руководство следует считать неотделимой частью устройства. Поэтому сохраните его для последующего использования.

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Оно является неотъемлемой частью устройства и должно передаваться в комплекте в случае перепродажи. Поэтому сохраните его для последующего использования.

В точности соблюдайте его инструкции, чтобы не только сделать использование устройства проще, но и чтобы обеспечить его оптимальную эксплуатацию и длительный срок службы.

Запрещается включать устройство, если вы тщательно не ознакомились со всеми его инструкциями, запретами и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве, особенно, в главе «Безопасность во время эксплуатации».

Иллюстрации настоящего руководства могут не всегда полностью соответствовать устройству. Их назначение – описание основных принципов обращения с устройством.



Полную технологическую документацию к устройству можно найти на веб-сайте производителя.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ

На практике, во время эксплуатации часто возникают непредвиденные ситуации, которые невозможно включить и описать в данном руководстве. Поэтому в случае возникновения каких-либо сомнений обращайтесь к поставщику:

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.COM

В случае возникновения вопросов или сомнений обращайтесь к квалифицированным специалистам по следующим номерам телефонов справочной службы:

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ТОРГОВЫЙ ПЕРСОНАЛ:

+420 604 568 562

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ ШЕФ-ПОВАРА:

+420 736 739 694

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ СПЕЦИАЛИСТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ:

+420 571 665 582

Обращаясь к производителю или квалифицированным специалистам, подготовьте основную информацию о пароконвектомате.

Ее можно найти на паспортной табличке в верхней правой части.

Она содержит данные о производителе пароконвектомата, технические данные, такие как тип и модель, серийный номер, год производства, а также важную информацию о типе питания, массе и классе защиты от влаги.



1 | ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ

1.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ: ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат ORANGE VISION является универсальным устройством приготовления пищи, включая полные меню. Его также можно использовать для всех типов готовки, основанных на тепле, например, для жарки, выпекания, обжаривания, приготовления продуктов на гриле, тушения, варки на пару, приготовления продуктов при низкой температуре, ночного выпекания при низкой температуре и т. П. Процесс приготовления может выполняться как в ручном режиме, так и в автоматическом режиме, с использованием программ.

1.2 ВВЕДЕНИЕ: ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ

Пароконвектомат ORANGE VISION представляет собой крупное, интеллектуальное устройство для приготовления пищи. Наиболее важной составляющей устройства является варочная камера, оборудованная рельсовыми направляющими для вставки гастроемкостей с продуктами (на моделях размером 2011, 1221, 2021 вместо рельсовых направляющих используются тележки с направляющими для загрузки). Застекленная дверь и поперечные полки позволяют наблюдать за пищей во время приготовления.

Интеллектуальным центром устройства является его операционная система, управление которой осуществляется с помощью интуитивно-понятной панели управления. Она также позволяет записывать рецепты и программы через USB разъем.



При работе с термощупом и ручным пульверизатором соблюдайте правила безопасности на рабочем месте, см. 2. БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

1.3 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

В базовой комплектации пароконвектоматы ORANGE VISION оборудованы только автоматической системой очистки.

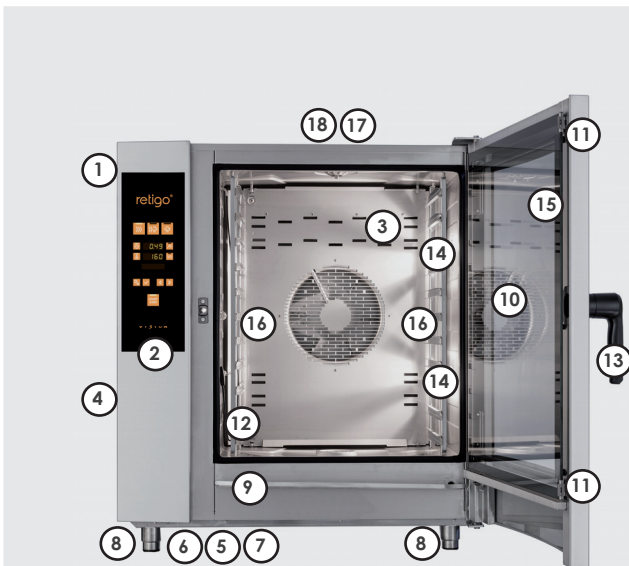
Дополнительное оснащение включает

- Термощуп
- Створчатый клапан
- 99 программ по 9 шагов каждая
- Ручной пульверизатор
- Семискоростной вентилятор



Любое использование пароконвектомата не по назначению, включая модифицирование защитных или эксплуатационных компонентов, считается несанкционированным. Компания не несет никакой ответственности за повреждения в результате такого использования; все риски берет на себя пользователь.

Пользователь также несет ответственность за соблюдение условий, предписанных производителем в отношении установки, эксплуатации и обслуживания устройства, обслуживание и ремонт которого должен выполнять только персонал, ознакомленный с устройством и проинструктированный насчет опасностей, которое оно может представлять.




1. Ручной пульверизатор находится на левой части устройства (дополнительное оснащение)
2. Панель управления
3. Съемная внутренняя стенка перед вентилятором
4. Боковая крышка
5. Воздушный противопылевой фильтр
6. Разъем USB
7. Крышка слива
8. Регулируемые по высоте ножки
9. Поддон для сбора конденсата со внутреннего стекла с автоматическим сливом
10. Дверца с закругленным внешним стеклом
11. Болты крепления внутреннего стекла
12. Термощуп (дополнительное оснащение)
13. Дверная ручка
14. Внутреннее освещение
15. Открывающееся внутреннее стекло двери
16. Полки для гастрономической посуды
На моделях размером 2011, 1221, 2021 вместо рельсовых направляющих (полок) используются тележки для загрузки)
17. Заслонка вывода избыточного пара (дополнительное оснащение)
18. Вытяжная труба

Принадлежности

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ И ПОДДОНЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Гастрономические емкости и поддоны для выпечки подходят не только для приготовления и выпечки, но также для транспортировки и хранения еды. Они в значительной степени повышают эффективность работы. При должной планировке в перекалывании приготовленных блюд с одного поддона или лотка на другой нет необходимости.

 Соблюдайте осторожность при обращении с гастрономическими емкостями, см 2. БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ПОДСТАВКИ, ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ И КРОНШТЕЙНЫ

Основные принадлежности пароконвектомата включают разнообразные подставки из нержавеющей стали, настенные кронштейны (для модели 623) и тележки для загрузки (для размеров 1011, 2011, 1221, 2021). Особое оборудование включает банкетные корзины, тележки и термодержатели для подачи блюд.

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ VISION VENT


Вытяжной зонт Vision Vent RETIGO позволит вам поддерживать комфортный климат на кухне благодаря выдающимся характеристиками и интеллектуальной системе включения. Вытяжной зонт Vision Vent RETIGO предназначен для пароконвектоматов RETIGO Vision 623, 611, 1011, 2011.

МАСЛОРАСПЫЛИТЕЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ

Это особое устройство, которое помогает избежать до 2/3 затрат, связанных с использованием масла для готовки, а также при жарке в пароконвектомате. С помощью узкого сопла можно покрыть пищу очень тонким слоем масла, придав жареному блюду красивый цвет, сократив при этом расход масла до минимума. Благодаря сменному соплу маслораспылительный пистолет может использоваться с другими вязкими материалами, используемыми в пищевой промышленности, таких как шоколад.

ДЫМОГЕНЕРАТОР VISION

Дымогенератор Retigo Vision – это совместимая с пароконвектоматами Retigo принадлежность. Благодаря простоте элементов управления, с возможностью непрерывного копчения до трех часов и простоте обслуживания, Vision Smoker позволит сделать блюда более аппетитными и расширить меню с копченых блюд.

 При работе с маслораспылительным пистолетом и дымогенератором Retigo соблюдайте правила безопасности на рабочем месте, как описано в руководствах по эксплуатации для данного устройства.

1.4 УПРАВЛЕНИЕ: ОСНОВЫ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Пароконвектомат постоянно подключен к сети и включается и выключается путем нажатия на внешний главный выключатель питания. Расположение выключателя определяется оператором пароконвектомата при установке и Вы, как пользователь, должны знать, где он находится. В ходе стандартной эксплуатации после завершения работы с устройством достаточно включить режим ожидания с помощью белого круга, расположенного под дисплеем, а затем – нажать кнопку «Standby» (режим ожидания).

ОТКРЫВАНИЕ И ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРИ

Дверца пароконвектомата оснащена закрывающим механизмом, который позволяет выполнять открытие правой или левой рукой. Смещение рычага вбок приведет к открыванию замка. Потяните за ручку, чтобы открыть дверь.

Чтобы закрыть дверцу, прижмите ее за ручку. Если устройство оборудовано тележкой для загрузки (2011, 1221, 2021), закройте дверь и поверните дверную ручку по часовой стрелке на 90°.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ БОЙЛЕРА (для пароконвектоматов с бойлерами)

После включения пароконвектомата бойлер автоматически наполняется водой, которая затем нагревается. На это время начало программы временно откладывается в режимах «Пар» и «Горячий воздух и пар», пока бойлер не прогреется полностью. После этого пароконвектомат будет продолжать работу в обычном режиме.

2 | БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

При работе с пароконвектоматом необходимо быть внимательным бдительным и использовать здравый смысл. Несмотря на то, что пароконвектомат разработан и произведен согласно всем международным стандартам безопасности, оператор несет полную ответственность за свою безопасность во время эксплуатации пароконвектомата. Производитель не несет никакой ответственности за травмы, повреждение оборудования или ущерб окружающей среде в результате несоблюдения инструкций по эксплуатации в руководстве к пароконвектомату или в результате несоблюдения применимых нормативов по технике безопасности.

Данная глава содержит наиболее важную информацию по безопасности во время работы и по охране здоровья оператора и прочего персонала, взаимодействующего с пароконвектоматом или его принадлежностями.

2.1 БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Пароконвектомат допускается использовать только уполномоченным, квалифицированным и подготовленным для его эксплуатации персоналом. Лицам, не уполномоченным на использование устройства и не обученным его эксплуатации, запрещается использовать или обслуживать устройство, а также выполнять действия, противоречащие его назначению. Такие несанкционированные действия могут привести к травмам или повреждению устройства.
- Следует регулярно проходить обучение эксплуатации пароконвектомата. Это позволит предотвратить профессиональные травмы и повреждение пароконвектомата.
- Данный пароконвектомат предназначен только для приготовления пищевых продуктов в соответствии с руководством. Какое-либо другое использование не соответствует его назначению и представляет опасность.
- Из соображений безопасности не снимайте твердые крышки и не пытайтесь вскрыть пароконвектомат – опасность поражения электрическим током. Устройство не содержит компонентов, которые пользователь может обслуживать самостоятельно. Ремонт любых дефектов или обслуживание, отличные от описанных в настоящем руководстве, должен производить квалифицированный специалист по обслуживанию.
- Запрещается устанавливать какое-либо оборудование, являющееся источником тепла (такое как жаровни, плиты и поверхности для готовки), в непосредственной близости от пароконвектомата.
- Запрещается работать с пароконвектоматом, в случае головокружения, слабости, прочих недомоганий или недостатка концентрации, а также под влиянием наркотических веществ или алкоголя!
- Строго воспрещается снимать или повреждать таблички, прикрепленные к пароконвектомату.
- Эксплуатация пароконвектомата допускается только в том случае, если устройство находится в идеальном техническом состоянии.
- Придерживайтесь предписанному плану проверок, следуйте инструкциям в руководстве по эксплуатации, соблюдайте общепринятые правила для газовых приборов.
- Не помещайте рядом с пароконвектоматом предметы, которые могут опрокинуться. Содержите рабочее место (включая пути доступа) в чистоте и порядке.

СРЕДА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- Диапазон допустимой эксплуатационной температуры окружающей среды составляет от +4 °C до +35 °C.
- Эксплуатация во взрывоопасной или токсичной среде запрещена.
- Запрещается устанавливать огнетушитель или автоматическую систему пожаротушения непосредственно над пароконвектоматом.
- Под или рядом с пароконвектоматом не должно располагаться легковоспламеняющихся материалов, газов или жидкостей.

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- В случае сомнений в отношении установки, эксплуатации или безопасности пароконвектомата обратитесь к поставщику оборудования.
- Если электрическое оборудование повреждено каким-либо образом, следует немедленно организовать его ремонт – запрещается использовать поврежденный пароконвектомат.
- Запрещается закрывать вентиляционные отверстия пароконвектомата какими-либо предметами, в особенности, запрещается помещать кухонные принадлежности, ткани и прочие предметы на устройство. Убедитесь, что пар свободно выходит через вентиляционные отверстия в верхней части пароконвектомата.
- Перед началом эксплуатации проверьте варочную камеру устройства. Удалите все остатки пищи, чистящих средства и прочие предметы; тщательно прополощите варочную камеру с помощью ручного пульверизатора.
- Соблюдайте осторожность, чтобы не разбрызгивать воду на пароконвектомат. Также не помещайте на него предметы с водой.
- Запрещается размещать источники открытого пламени на пароконвектомате или вблизи него.

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- Не помещайте следующее в пароконвектомат:
 - пищевые продукты в закрытых контейнерах или упаковках
 - любые легковоспламеняющиеся материалы с температурой возгорания менее 260 °C, например, легковоспламеняющиеся масла, жиры, салфетки
 - сухие порошки и гранулы
- В случае возникновения даже небольших сомнений в отношении безопасной работы пароконвектомата или его исправности немедленно прекратите его эксплуатацию. Незамедлительно выключите его, отсоедините электрический кабель, перекройте подачу воды и обратитесь к поставщику.
- Если при использовании пароконвектомата регистрируется повышенный уровень шума, превышающий допустимый предел, остановите пароконвектомат и устраните причину.
- Немедленно сообщайте о неисправностях вышестоящему лицу, которое может позаботиться об их устранении.
- Не оставляйте включенные пароконвектомат без присмотра, если в руководстве нет точных инструкций на этот счет.
- Для нажатия кнопок на панели управления используйте только пальцы. Использование острых, заостренных и прочих предметов для эксплуатации устройства аннулирует гарантию.
- Во время работы с пароконвектоматом помните, что гастрономические контейнеры, вставки и решетки могут сильно нагреваться. Температура наружного стекла на двери может достигать температур выше 60 °C. Всегда помните об опасности ожогов.
- Во время работы пароконвектомата образуется горячий пар – при открывании двери существует риск ошпаривания и т. д. Открывая дверцу, особенно при использовании пара, стойте так, чтобы выходящий через открытую дверцу пар не мог вас ошпарить. Сначала открывайте дверцу частично, чтобы выпустить пар, и только после этого открывайте полностью.
- Если гастрономические контейнеры наполнены жидкостью больше, чем на три четверти, следует обращать особую осторожность при обращении с ними и при их извлечении. Контейнеры, наполненные таким образом, устанавливайте только на полки, где их можно видеть. В противном случае это может привести к ошпариванию оператора. Соблюдайте осторожность при извлечении гастрономических контейнеров независимо от их содержимого!
- Соблюдайте особую осторожность при работе с пароконвектоматом (комбинацией устройств), самые высокие полки которых находятся на расстоянии 160 см от пола или выше. Существует опасность переворачивания гастрономических контейнеров, что может стать причиной ожогов.
- В процессе готовки могут возникать горячие участки, особенно, на посуде, решетках и внутренней части дверцы. Используйте защитные перчатки при работе с горячими предметами.

- Запрещается запускать вентилятор без крышки.
- Если пароконвектомат оборудован тележкой для загрузки, устанавливайте тележку на тормоз внутри пароконвектомата. При управлении заполненной тележкой необходимо проследить за тем, чтобы блокировочный механизм был заблокирован, а крышки – закрытыми.
- При транспортировке гастрономических контейнеров, заполненных жидкостью, их необходимо закрыть уплотнительными крышками. В противном случае это может привести к ошпариванию оператора.
- Если пол неровный, не вкатывайте и не выкатывайте тележки в /из пароконвектомата. Не оставляйте ручку тележки в закрытом пароконвектомате. Это может привести к повреждению пароконвектомата. Не тяните тележку для загрузки без установленной на нее ручки. Это может привести к ожогам.
- При использовании банкетных тележек необходимо убедиться в том, что тарелки надежно установлены на подставках.
- Для очистки тележек используйте автоматическую программу очистки (если доступно). В противном случае используйте чистящие продукты, предназначенные для полуавтоматической очистки. Эксплуатировать пароконвектомат для стандартного применения и автоматической очистки без тележек для загрузки запрещается!

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ

- Выполняйте очистку и обслуживание, только когда пароконвектомат остыл!
- Удаляйте твердые остатки пищи, извлекая их из варочной камеры – запрещается смывать их в сток пароконвектомата.
- Чистящие средства и средства для удаления накипи следует использовать только в соответствии с инструкциями в настоящем руководстве и инструкциями для каждого из этих средств.
- По завершении работы (например, ночью) оставьте дверцу пароконвектомата приоткрытой.
- Если пароконвектомат не используется длительное время, отключите подачу воды и питания.

2.2 СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ

Во время эксплуатации пароконвектомата также необходимо использовать правильную одежду и средства индивидуальной защиты. Одежда, обувь и защитная экипировка должны соответствовать национальным требованиям техники безопасности для выполняемого типа работ. В частности, не забывайте использовать следующие важные предметы:



Во время работы с пароконвектоматом не рекомендуется надевать:

- Носить шарфы, галстуки, цепочки, часы, браслеты, ключи, кольца и прочие металлические предметы, а также работать в ненадлежащей повязке.
- Использовать электрическое оборудование, такое как кардиостимуляторы, часы, кредитные карты и т. п. или прочие предметы с магнитными носителями информации.
- Распускать длинные волосы. Закрывайте длинные волосы соответствующими головными уборами.

2.3 ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

Пароконвектомат оснащен защитными компонентами, которые повышают безопасность его эксплуатации. Далее приводится список наиболее важных из них:

ВНЕШНИЙ ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Пароконвектомат предназначен для постоянного подключения к сети электропитания. Включайте и отключайте электропитание с помощью внешнего главного выключателя. Выключатель используется для включения и выключения устройства (во время начала работы, выполнения ремонта, установки, а также в экстренных случаях). Внешний главный выключатель должен всегда находиться в непосредственном доступе!

ЭЛЕКТРОПРОВОДКА

Доступ к электрическим компонентам возможен только после снятия жесткой крышки. Цепи защищены крышкой и помечены предупреждающим символом. Провода другого цвета соответствуют классу IP 20.



Запрещается вмешиваться в конструкцию защитных цепей, открывать боковые крышки и вносить несанкционированные изменения, которые могут поставить под угрозу надежность и безопасность этих цепей.

ВАРОЧНАЯ КАМЕРА

Доступ в варочную камеру возможен только после открытия дверцы, при котором немедленно останавливается вентилятор.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления находится вне области, подверженной воздействию высоких температур. Она позволяет быстро включить устройство с помощью кнопки «STOP» (остановка). Дисплей также отображает неисправности.

ДВЕРЦА

В момент открытия дверцы автоматически отключается выделение тепла и быстро останавливается вентилятор для ограничения объема пара, выходящего из варочной камеры. Во избежание ошпаривания паром сначала слегка приоткройте дверцу и подождите немного, прежде чем открывать ее полностью. Чтобы закрыть дверцу, прижмите ее за ручку. Если устройство оборудовано тележкой для загрузки (2011, 1221, 2021), закройте дверь и поверните дверную ручку по часовой стрелке на 90°.

Если дверца закрыта неправильно, и устройство **запускается**, на дисплей будет выведено сообщение «Close door» (закройте дверцу).



Ни в коем случае не снимайте предохранительные или защитные элементы с комбинированной печи! Запрещается вносить изменения без разрешения производителя.

2.4 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ И ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

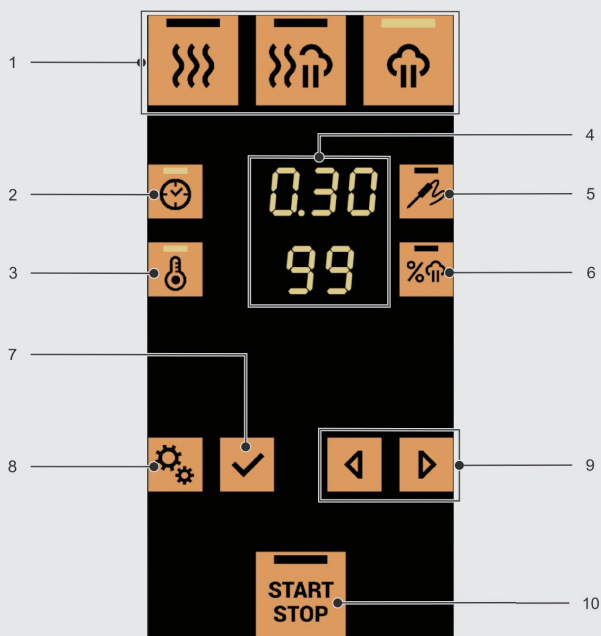
Пароконвектомат разработан так, что при правильном использовании в идеальном техническом состоянии, он не представляет опасности для оператора и окружающих. Тем не менее, в ходе его эксплуатации могут возникать ситуации, представляющие опасность, если пользователь о них не знает. Они называются остаточными рисками – они присутствуют даже после учета и принятия всех профилактических и защитных мер. Узнайте больше об этих рисках и избегайте их.



<p>1. ВАРОЧНАЯ КАМЕРА</p> <p>Риск получения ожогов от сильно нагретых мест во всей камере.</p>	<p>Используйте защитные перчатки. Выполняйте очистку и обслуживание, только когда устройство остыло.</p>
<p>Риск ошпаривания паром, образующимся в ходе готовки</p>	<p>Дождитесь охлаждения камеры или охладите ее с помощью функции охлаждения.</p> <p>Открывая дверцу, особенно при использовании пара, стойте так, чтобы выходящий через открытую дверцу пар не мог вас ошпарить. Сначала открывайте дверцу частично. Не открывайте ее полностью, пока пар не выйдет.</p>
<p>2. ВЕНТИЛЯТОР</p> <p>Риск травмирования пальцев при халатном обращении во время очистки или обслуживания варочной камеры.</p>	<p>Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.</p>
<p>3. СТЕКЛО ДВЕРЦЫ</p> <p>Риск получения ожогов при открытии во время или после готовки.</p>	<p>Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.</p>
<p>4. ДВЕРЦА</p> <p>Риск получения ожогов во время или после готовки.</p>	<p>Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.</p>
<p>5. КРЫШКА УСТРОЙСТВА</p> <p>Риск получения ожогов во время готовки.</p> <p>Риск пожара, если во время готовки крышка накрыта или если на ней находятся легковоспламеняющиеся материалы.</p>	<p>Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.</p> <p>Запрещается накрывать устройство или помещать на него предметы, которые могут воспламениться. Данное устройство – не стеллаж!</p>
<p>6. ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ КОНТЕЙНЕРЫ</p> <p>Риск получения ожогов при неосторожной эксплуатации или эксплуатации без средств защиты.</p>	<p>Не держите контейнеры с нагретыми жидкостями или нагретой жидкой пищей над уровнем глаз и всегда используйте защитные перчатки.</p>
<p>7. ЗАСЛОНКА И ВЫТЯЖНАЯ ТРУБА</p> <p>Риск ошпаривания паром, выходящим в процессе готовки</p>	<p>Избегайте попадания частей тела в область над этими деталями и всегда используйте средства индивидуальной защиты (перчатки, защитные очки и т. п.).</p>
<p>8. РУЧНОЙ ПУЛЬВЕРИЗАТОР</p> <p>Опасность ошпаривания при разбрызгивании воды в нагретую варочную камеру.</p> <p>Риск поражения электрическим током при разбрызгивании воды на внешние части устройства.</p>	<p>Запрещается использовать ручной пульверизатор для охлаждения варочной камеры, если температура выше 90°C. Это может привести к ошпариванию пользователя и повреждению внутреннего стекла дверцы. Дождитесь, пока температура варочной камеры не опустится ниже 65 °C.</p> <p>Запрещается промывать внешние части устройства ручным пульверизатором.</p>

3 | ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Пароконвектомат оснащен сенсорной панелью управления. Для выбора отдельных функций легко нажимайте кнопку.

1. Выбор режима готовки
2. «Setting the time» (настройка времени)
3. Установка температуры варочной камеры
4. Отображение значений
5. Настройка температуры термощупа
6. «Setting the humidity» (настройка влажности)
7. ОК (подтверждение)
8. Функция/назад
9. Стрелки
10. Запускает/остановка процесса приготовления

3.2 ОПИСАНИЕ КНОПОК

	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ Устанавливает режим приготовления горячим воздухом в соответствии с выбранными предварительными настройками. Настройки можно изменить по необходимости.
	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ С ПАРОМ Устанавливает режим приготовления с выбором влажности в соответствии с предварительными настройками. Настройки можно изменить по необходимости.
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ Устанавливает режим приготовления паром в соответствии с выбранными предварительными настройками. Настройки можно изменить по необходимости.
	ВРЕМЯ Выбор времени приготовления.
	ТЕМПЕРАТУРА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ Установка температуры приготовления.
	ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПА Установка температуры термощупа.
	ВЛАЖНОСТЬ Установка влажности в режиме приготовления горячим воздухом и паром.
	ФУНКЦИЯ Переход в другие подменю и переход назад. Другие возможности:
	СТВОРЧАТЫЙ КЛАПАН (дополнительное оснащение) Позволяет открывать или закрывать заслонку, если требуется вывод излишков влаги из варочной камеры.
	УВЛАЖНЕНИЕ ВРУЧНУЮ Увеличение влажности.
	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА (дополнительное оснащение) Регулировка скорости вентилятора.
	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ Служит для установки режима предварительного предподогрева варочной камеры перед процессом готовки, а также для охлаждения варочной камеры, когда она нагревается слишком сильно.
	ПРОГРАММЫ (дополнительное оснащение) Включение и управление внесенными в память программами.
	ОТСРОЧЕННЫЙ ЗАПУСК Служит для установки времени начала процесса приготовления.
	НАСТРОЙКИ Отображение меню пользовательских настроек.
	ОЧИСТКА Начинает очистку в соответствии с программой очистки.
	ОК Подтверждение настроек или функций, а также вход в меню и подменю.
	ВЛЕВО И ВПРАВО Увеличение или уменьшение параметров и переход в отдельные подменю.
	СТАРТ/СТОП Запуск/остановка процесса приготовления. При нажатии и удерживании кнопки (в течение 3 секунд) пароконвектомат переходит в спящий режим, при этом дисплей гаснет, а кнопка кратковременно мигает. Для продолжения работы просто нажмите на кнопку еще раз.

4 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ






Блюда можно готовить как установив параметры вручную, так и с помощью внесенных в память программ (дополнительное оснащение).

4.1 НАСТРОЙКА ФУНКЦИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ПЕРЕД НАЧАЛОМ ГОТОВКИ

Перед тем как начать процесс готовки возможно настроить следующие функции пароконвектомата:

Предварительный подогрев варочной камеры






ВКЛЮЧЕНИЕ

1	НАЖМИТЕ		
2	ВЫБЕРИТЕ		Появится сообщение OFF (выкл.) . Начнет мигать обозначение  .
3	НАЖМИТЕ		Загорится обозначение  . Включен предварительный подогрев.



Если включен предварительный нагрев, то при запуске процесса приготовления нажатием кнопки **СТАРТ** пароконвектомат запускается в режиме предварительного подогрева (или охлаждения) варочной камеры. На дисплее отображается сообщение «Preparing temperature» (подготовка температуры), а после того, как необходимая температура (диапазон) будет достигнута, на дисплее будет отображаться текст «Insert food» (поместите продукты). Отсчет времени приготовления начнется только после открытия и закрытия двери.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

1	НАЖМИТЕ		
2	ВЫБЕРИТЕ		Появится сообщение ON (вкл.) . Начнет мигать обозначение  .
3	НАЖМИТЕ		Текст OFF (выкл.) погаснет. Обозначение  пропадет. Предварительный подогрев выключен.





Створчатый клапан (дополнительное оснащение)







Створчатый клапан можно установить только в режимы



ОТКРЫТИЕ

1	НАЖМИТЕ		Появится сообщение OFF (выкл.) . Начнет мигать обозначение  .
2	НАЖМИТЕ		Загорится обозначение  . Створчатый клапан открыт.

ЗАКРЫТИЕ


1	НАЖМИТЕ		Появится сообщение ON (вкл.) . Начнет мигать обозначение  .
2	НАЖМИТЕ		Текст OFF (выкл.) погаснет. Обозначение  пропадет. Створчатый клапан закрыт.

Отсроченный запуск

ВКЛЮЧЕНИЕ

1	НАЖМИТЕ		
2	ВЫБЕРИТЕ		Отображается сообщение OFF (выкл.) . Начнет мигать обозначение  .
3	НАЖМИТЕ		Мигает текущее время в формате «hh.mm» (чч.мм) и обозначение  .
4	УСТАНОВИТЕ ЗНАЧЕНИЕ		Установите время включения пароконвектомата. Мигает установленное значение.
5	НАЖМИТЕ		Сообщение «Combi oven will start in hh.mm» (пароконвектомат запустится через чч.мм) («hh.mm» (чч.мм) – это установленное Вами время).

ВЫКЛЮЧЕНИЕ




1	НАЖМИТЕ		Текст «Combi oven will start in hh.mm» (пароконвектомат запустится через чч.мм) пропадет, а обратный отсчет будет отменен.
---	---------	---	---

4.2 РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ

Данная опция предусмотрена для опытных пользователей, которые хотят установить параметры готовки необходимым для них образом. Выбирайте настройки готовки вручную по своему усмотрению, ссылаясь на собственный опыт.

Для приготовления пищи пароконвектомат может работать в трех режимах – режим горячего воздуха, режим пара, а также режима, совмещающего горячий воздух и пар. Каждый режим обладает индивидуальными предварительными настройками и этапами и используется с другими технологическими методиками приготовления. Тем не менее, на каждом этапе приготовления можно вмешаться в процесс и изменить процесс приготовления, температуру и влажность, чтобы результат соответствовал ожиданиям.

Процесс приготовления целиком автоматизирован, поэтому при соблюдении точных параметров возможно получать одинаковый результат из раза в раз.

	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ Предварительные настройки: Время обработки: 30 мин. Температура варочной камеры: 180 °C Влажность: 0 %
	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ С ПАРОМ Предварительные настройки: Время обработки: 30 мин. Температура варочной камеры: 160 °C Влажность: 50 %
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ Предварительные настройки: Время обработки: 30 мин. Температура варочной камеры: 99 °C Влажность: 100 %

Параметры процесса ручного приготовления

1	ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
2	ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР ПРИГОТОВЛЕНИЯ Текущее значение выбранного параметра начнет мигать.  В режиме «HOT AIR»  изменить параметр влажности невозможно.	
3	ОТРЕГУЛИРУЙТЕ ЗНАЧЕНИЕ ПАРАМЕТРА ПО СОБСТВЕННОМУ УСМОТРЕНИЮ Отрегулируйте остальные параметры аналогичным образом.	
4	ПОДТВЕРДИТЕ НАСТРОЙКУ	
5	ЗАПУСК ПРОЦЕССА ГОТОВКИ	
	Для прекращения приготовления в любой момент нажмите кнопку  . В противном случае процесс приготовления завершится в соответствии с установленным Вами временем завершения процесса, а на экране будет отображаться текст END (завершено).	

4.3 ПРОГРАММЫ (дополнительные принадлежности)

Режим программирования позволяет реализовать весь потенциал пароконвектомата, обеспечивая максимальный комфорт, а также идеальное качество приготовленного блюда из раза в раз.

Программы приготовления

1 НАЖМИТЕ



2 ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ



3 НАЖМИТЕ
















4 ВЫБЕРИТЕ ЖЕЛАЕМУЮ ПРОГРАММУ













5 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ГОТОВКИ






















Добавление этапа программы

1	НАЖМИТЕ	
2	ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ 	
3	НАЖМИТЕ	
4	ВЫБЕРИТЕ НУЖНУЮ ПРОГРАММУ	
5	ВВЕДИТЕ ПРОГРАММУ	
6	ОТКРОЙТЕ МЕНЮ НАСТРОЙКИ ПРОГРАММЫ Появится сообщение ADD (Добавить) .	
7	ПОДТВЕРДИТЕ ВЫБОР Появится номер нового этапа, а кнопки всех режимов начнут мигать.	
8	ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
9	ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР ПРИГОТОВЛЕНИЯ Текущее значение выбранного параметра начнет мигать.	
10	ОТРЕДАКТИРУЙТЕ ЗНАЧЕНИЕ ПАРАМЕТРА Отрегулируйте остальные параметры аналогичным образом.	
11	ПОДТВЕРДИТЕ НАСТРОЙКУ	
12	ЗАПУСК ПРОЦЕССА ГОТОВКИ	

Редактирование параметров внесенной в память программы












1	НАЖМИТЕ	
2	ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ 	
3	НАЖМИТЕ	
4	ВВЕДИТЕ ПРОГРАММУ	
5	ИЗМЕНИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
6	ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР ПРИГОТОВЛЕНИЯ Текущее значение выбранного параметра начнет мигать.	
7	ОТРЕДАКТИРУЙТЕ ЗНАЧЕНИЕ ПАРАМЕТРА Отрегулируйте остальные параметры аналогичным образом.	
8	ПОДТВЕРДИТЕ НАСТРОЙКУ	
9	ЗАПУСК ПРОЦЕССА ГОТОВКИ	

Создание новой программы

1	НАЖМИТЕ	
2	ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ 	
3	НАЖМИТЕ	
4	ВЫБЕРИТЕ ДОСТУПНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПРОГРАММЫ (НАПРИМЕР, № 37)	
5	ВВЕДИТЕ ПРОГРАММУ	
6	ОТКРОЙТЕ МЕНЮ НАСТРОЙКИ ПРОГРАММЫ Появится сообщение ADD (добавить) .	
7	ПОДТВЕРДИТЕ ВЫБОР Появится номер программы, количество этапов а кнопки всех режимов начнут мигать.	
8	ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
9	ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР ПРИГОТОВЛЕНИЯ Текущее значение выбранного параметра начнет мигать.	
10	ОТРЕГУЛИРУЙТЕ ЗНАЧЕНИЕ ПАРАМЕТРА ПО СОБСТВЕННОМУ УСМОТРЕНИЮ Отрегулируйте остальные параметры аналогичным образом.	
11	ПОДТВЕРДИТЕ ИЗМЕНЕНИЯ Снова появится меню ADD (добавить) .	
11,1	ПУНКТ: ДОБАВЛЕНИЕ ЕЩЕ ОДНОГО ЭТАПА  Повторяйте процедуру с 6 по 11 этап	
11,2	ПУНКТ: НАИМЕНОВАНИЕ ПРОГРАММ  Вернитесь в режим настройки программ (пункт 6) и выберите меню NAME (название)	
	Откройте меню. Появится точка.	
	Найдите первую букву названия программы (например, N)	
	Подтвердите выбор буквы На месте выбранной буквы начнет мигать точка.	
	Введите оставшиеся буквы названия программы аналогичным образом и подтвердите	
	Вернитесь к обзору программы	

11,3	ПУНКТ: ПРОЧИЕ НАСТРОЙКИ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	▶
	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ	▶
	Вернитесь в режим настройки программ (пункт 6) и выберите меню PREHEATING (предварительный подогрев).	▶
	Включите функцию PREHEATING (предварительный подогрев). Появится сообщение ON (вкл.) .	✓
	Вернитесь к обзору программы.	
	СТВОРЧАТЫЙ КЛАПАН (дополнительное оснащение)	▶
	Вернитесь в режим настройки программ (пункт 6) и выберите меню FLAP VALVE (створчатый клапан).	▶
	Включите функцию FLAP VALVE (створчатый клапан). Появится сообщение ON (вкл.) .	✓
	Вернитесь к обзору программы.	
	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА (дополнительное оснащение)	▶
	Вернитесь в режим настройки программ (пункт 6) и выберите меню FLAP VALVE (скорость). По умолчанию скорость равна 4.	▶
	Измените скорость в соответствии с необходимым применением. Значение скорости изменяется циклически при каждом нажатии на кнопку.	✓
	Вернитесь к обзору программы.	
	ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ В КОНЦЕ ЭТАПА	▶
	Вернитесь в режим настройки программ (пункт 6) и выберите меню BEEP (звуковой сигнал).	▶
	Включите функцию звукового сигнала Появится сообщение ON (вкл.) .	✓
	Вернитесь к обзору программы.	
12	ЗАПУСК ПРОЦЕССА ГОТОВКИ	
13	ИЛИ ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ СО ВСЕМИ ПРОГРАММАМИ	
		

Удаление этапа программы

1	НАЖМИТЕ	
2	ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ 	
3	НАЖМИТЕ	
4	ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММУ ДЛЯ РЕДАКТИРОВАНИЯ	
5	ВВЕДИТЕ ПРОГРАММУ	
6	ВЫБЕРИТЕ ЭТАП ДЛЯ УДАЛЕНИЯ (НАПР., 2/2)	
7	ОТКРОЙТЕ МЕНЮ НАСТРОЙКИ ПРОГРАММЫ Откройте меню настройки программы Появится сообщение ADD (Добавить) .	
8	ВЫБЕРИТЕ DELETE (УДАЛИТЬ)	
9	НАЖМИТЕ Этап будет удален.	
10	ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ СО ВСЕМИ ПРОГРАММАМИ	
11	ВОЗВРАТ В ГЛАВНОЕ МЕНЮ	

Удаление программы

1 НАЖМИТЕ



2 ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ



3 НАЖМИТЕ



4 ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММУ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ



5 ВВЕДИТЕ ПРОГРАММУ



6 ОТКРОЙТЕ МЕНЮ НАСТРОЙКИ ПРОГРАММЫ

Появится сообщение **ADD (добавить)**.



7 ВЫБЕРИТЕ DELETE (УДАЛИТЬ)



8 НАЖМИТЕ

Этап будет удален.



9 ЕСЛИ В ПРОГРАММЕ ПРИСУТСТВУЕТ НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ,
ПОВТОРИТЕ ПРОЦЕДУРУ 6 – 8

После удаления всех этапов программа будет удалена

10 ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ СО ВСЕМИ ПРОГРАММАМИ



11 ВОЗВРАТ В ГЛАВНОЕ МЕНЮ












5 | НАСТРОЙКИ

Меню «SETTINGS» (настройки) используется для изменения пользовательских настроек в пароконвектомат. В этом меню имеется:





1. ВРЕМЯ	Настройка текущего времени.
2. «SOUNDS» (ЗВУКИ)	Выберите звуки, которые сопровождают различные действия пароконвектомата.
3. ГРОМКость	Настройка громкости звуков.
5. БОЙЛЕР	Serves to drain the boiler in the case of a boiler-type combi oven.
6. USB	Используется для копирования программ, звуков, языков, НАССР, журналов функций и параметров с/на USB накопитель.
7. ОПЦИИ	Используется для настройки таких параметров, как постоянное освещение, АСМ, ожидание после очистки, блокировка пульверизатора, блокировка программы, автоматический предварительный подогрев.
8. ЯЗЫК	Изменение языка всех меню.

5.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕНЮ НАСТРОЕК

Откройте настройки

1	НАЖМИТЕ	
2	ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР	
ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА		
2.1	НАЖМИТЕ 2 РАЗА Для настройки 1. Времени, 2. Звуков, 3. Громкости, 5. Бойлера, 6. USB, 7. Опции - 7.1 Постоянная подсветка, 7.6 автоматический предварительный подогрев	
ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК С ВВОДОМ PIN-КОДА 1001		
2.2	НАЖМИТЕ ОДНОКРАТНО И НАСТРОЙТЕ PIN-КОД Для настройки 7. Опции - 7.2 АСМ, 7.3 Режим ожидания после очистки, 7.4 Блокировка пульверизатора, 7.5 Блокировка программ	
2.2.1	Настройка PIN-кода Для изменения значения нажмите	 
2.2.2	Для изменения положения числа нажмите кнопку Времени или Термощупа	 
2.2.3	Подтвердите PIN-код	

Навигация в меню настроек










1	ПЕРЕХОД МЕЖДУ ОТДЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ МЕНЮ И ПОДМЕНЮ/ИЗМЕНЕНИЕ ЗНАЧЕНИЙ ПАРАМЕТРОВ	 
2	ВЫБОР ЭЛЕМЕНТА С П 1 ПО 8/ПОДТВЕРЖДЕНИЕ НАСТРОЕК	
3	ВЫХОД ИЗ ЛЮБОГО МЕНЮ ИЛИ ПОДМЕНЮ/ОТМЕНА ПАРАМЕТРА	

5.2 ОТДЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ В МЕНЮ НАСТРОЕК










1. Время

1	ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА Вход в меню настроек без PIN-кода описан в разделе 5.1	
2	ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 1. ВРЕМЯ	 
1.1 Ч		
	Выберите элемент 1.1 ч. Текущее значение будет мигать.	 
	Настройте часы.	 
	Подтвердите настройку.	
1.2 МИН		
	Выберите 1.2 мин. Текущее значение начнет мигать	 
	Настройте минуты.	 
	Подтвердите настройку.	
	Вернитесь в меню SETTINGS (настройки).	

2. «Sounds» (звуки)

1	ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА Вход в меню настроек без PIN-кода описан в разделе 5.1	
2	ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 2. SOUNDS (ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ)	 
3	ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ	
	2.1 КЛАВИАТУРА	
	2.2 ЗАВЕРШЕНИЕ ГОТОВКИ	
	2.3 ЗАВЕРШЕНИЕ ЭТАПА	
	2.4 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ	
	2.5 ОШИБКИ	
4	НАЖМИТЕ Текущие параметры начнут мигать.	
5	ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ ЗВУК	 
6	ПОДТВЕРДИТЕ НАСТРОЙКУ	
7	ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (настройки)	

3. Громкость

1	ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА Вход в меню настроек без PIN-кода описан в разделе 5.1	
2	ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 3. VOLUME (громкость)	 
3	ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ	
	3.1 КЛАВИАТУРА	
	3.2 ЗАВЕРШЕНИЕ ГОТОВКИ	
	3.3 ЗАВЕРШЕНИЕ ЭТАПА	
	3.4 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ	
	3.5 ОШИБКИ	
4	НАЖМИТЕ Текущее значение будет мигать.	
5	УСТАНОВИТЕ НЕОБХОДИМУЮ ГРОМКОСТЬ	 
6	ПОДТВЕРДИТЕ НАСТРОЙКУ	
7	ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)	

5. БОЙЛЕР

1	ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА Вход в меню настроек без PIN-кода описан в разделе 5.1	
2	ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 5. BOILER (БОЙЛЕР)	 
3	ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 5.1 ОПОРОЖНЕНИЕ БОЙЛЕРА	
4	НАЧИНАЕТСЯ СЛИВ ИЗ БОЙЛЕРА	

6. USB

ВСТАВЬТЕ USB НОСИТЕЛЬ В ПАРОКОНВЕКТОМАТ






ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА
Вход в меню Настроек без PIN-кода описан в разделе 5.1



ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 6. USB



ИЗ ПАРОКОНВЕКТОМАТА НА USB

1	ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 6. 1 ИЗ ПАРОКОНВЕКТОМАТА В USB	 
2	ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ДАННЫЕ, КОТОРЫЕ ВЫ ХОТИТЕ СКОПИРОВАТЬ	
	6. 1. 1 ПРОГРАММЫ	
	6. 1. 2 НАССР	
	6. 1. 3 ЖУРНАЛЫ	
	6. 1. 4 ОШИБКИ	
	6. 1. 5 ЗВУКИ	
3	НАЖМИТЕ Данные начнут передаваться с пароконвектомата на USB носитель.	
	При успешном копировании данных:	DONE (готово)
	В случае ошибки при копировании:	Err (ошибка)
	Если нет файлов для копирования:	None (нет)
4	ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)	

С USB НА ПАРОКОНВЕКТОМАТ

1 ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 6. 2 С USB НА ПАРОКОНВЕКТОМАТ



2 ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ЭЛЕМЕНТОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ДАННЫХ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО СКОПИРОВАТЬ



6. 2. 1 ПРОГРАММЫ

6. 2. 2 ЗВУКИ

6. 2. 3 ЯЗЫКИ

3 НАЖМИТЕ

Данные начнут передаваться с USB носителя на пароконвектомат



Сведения о процедуре копирования аналогичны процедуре 6.1 передачи с пароконвектомата на USB (см. выше).

4 ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)



USB носитель должен быть отформатирован в системе формата FAT или FAT32. В названии файлов и папок должны иметься только прописные/ЗАГЛАВНЫЕ буквы. При копировании программ с USB накопителя на пароконвектомат программы на USB носителе, содержащиеся в файле **recipe.or2**, необходимо расположить непосредственно в корневой папке. При копировании звуков с USB накопителя на пароконвектомат, звуковые файлы *.wav необходимо расположить в корневой папке или в папке **sound**. При опировании языков с USB накопителя на пароконвектомат, языковые файлы *.lng необходимо расположить в корневой папке или в папке **language**. При копировании программ очистки с USB накопителя на пароконвектомат программы очистки на USB носителе, содержащиеся в файле **clean.pac**, необходимо расположить непосредственно в корневой папке.

7. Опции

ОПЦИИ БЕЗ PIN-КОДА

1 ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА

Вход в меню Настроек без PIN-кода описан в разделе 5.1



2 ВЫБЕРИТЕ 7. ОПЦИИ



3 ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ



7.1 ПОСТОЯННАЯ ПОДСВЕТКА

7.6 АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ

4 ТЕКУЩИЕ ПАРАМЕТРЫ НАЧНУТ МИГАТЬ.

Выберите «Да» или «Нет»



5 ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)



ОПЦИИ С ВВЕДЕНИЕМ PIN-КОДА 1001

1 ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА 1001

Вход в меню Настроек с введением PIN-кода описан в разделе 5.1



2 ВЫБЕРИТЕ 7. ОПЦИИ



3 ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ



7.2 АСМ

7.3 РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ ПОСЛЕ ОЧИСТКИ

7.4 БЛОКИРОВКА ПУЛЬВЕРИЗАТОРА

7.5 БЛОКИРОВКА ПРОГРАММ

4 ТЕКУЩИЕ ПАРАМЕТРЫ НАЧНУТ МИГАТЬ.

Выберите «Да» или «Нет»



5 ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)



8. Язык

1 ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА 1001
Вход в меню Настроек с введением PIN-кода описан в разделе 5.1



2 ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 10. LANGUAGE (ЯЗЫК)
Текущий язык начнет мигать.



3 ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК



8.01 CZ - ЧЕШСКИЙ

8.02 DE - НЕМЕЦКИЙ

8.03 EN - АНГЛИЙСКИЙ

8.04 ES - ИСПАНСКИЙ

8.05 ET - ЭСТОНСКИЙ

8.06 FI - ФИНСКИЙ

8.07 FR - ФРАНЦУЗСКИЙ

8.08 HR - ХОРВАТСКИЙ

8.09 LT - ЛИТОВСКИЙ

8.10 NL - ДАТСКИЙ

8.11 NO - НОРВЕЖСКИЙ

8.12 PL - ПОЛЬСКИЙ

8.13 RU - РУССКИЙ

8.14 SL - СЛОВЕНСКИЙ

8.15 SR - СЕРБСКИЙ

4 ПОДТВЕРДИТЕ НАСТРОЙКУ



5 ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)



6 | АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Пароконвектомат ORANGE VISION оборудован системой автоматической очистки, которая обеспечивает гигиеническую очистку устройства.

Регулярное использование автоматической системы очистки позволяет экономить время и значительно продлить срок службы устройства.

Благодаря этой системе единственными задачами по очистке являются:

- выбор правильной программы очистки согласно уровню загрязнений
- запуск программы очистки и добавление чистящего средства.

6.1 ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Для автоматической очистки следует использовать чистящее средство Active Cleaner, упакованное в пластиковые пакеты по 60 г. Оно поставляется небольшими ведерками по 50 штук.

Упаковка чистящего средства защищает его от влаги, но несмотря на это хранить его следует в местах, где отсутствует вода и чрезмерная влажность. Используйте чистящее средство непосредственно после вскрытия упаковки. Никогда не оставляйте его в открытом состоянии и, самое главное, не оставляйте его во влажных местах, а также не оставляйте без присмотра.



Важные сведения:

- Если используется чистящее средство, отличное от оригинального Active Cleaner (Refigo Manual Cleaner, Vision Descaler), компания Refigo не несет никакой ответственности за какие-либо повреждения. На такие повреждения также не распространяется гарантия.
- Храните чистящее средство вне досягаемости детей.
- При использовании чистящих средств соблюдайте правила техники безопасности при работе с химическими веществами, а также используйте защитную экипировку (преимущественно, перчатки и защитные очки).
- Соблюдайте инструкции на упаковке чистящего средства.
- Чистящее средство не должно соприкасаться с кожей, глазами или слизистой оболочкой.
- Запрещается открывать дверцу устройства во время очистки – это может стать причиной воздействия химических веществ.
- Также перед очисткой извлекайте гастрономические емкости из пароконвектомата.
- Следуйте инструкциям на дисплее устройства.
- После добавления чистящего средства не оставляйте его упаковку внутри варочной камеры.
- Соблюдайте осторожность, чтобы чистящее средство не попадало на горячие поверхности устройства – это может привести к необратимым повреждениям поверхности из нержавеющей стали. Гарантия не распространяется на устройства, поврежденные таким образом.
- В случае недостаточной очистки жир, скопившийся в варочной камере устройства, может загореться в ходе нормальной эксплуатации.

Пароконвектомат имеет четыре программы очистки. Использование конкретной программы зависит от уровня загрязнения варочной камеры

ПРОГРАММА	НАИМЕНОВАНИЕ	ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ*
1.	Экспресс очистка	Active Cleaner 1 шт.	00:28:59
2.	Основная очистка	Active Cleaner 1 шт.	00:49:19
3.	Средняя очистка	Active Cleaner 1 шт.	01:15:04
4.	Дополнительная очистка	Active Cleaner 1 шт.	01:49:00
5.	Промывка водой	Нет	00:16:50
6.	Удаление накипи из варочной камеры	Vision Descaler 1 шт.	01:15:04

* Время очистки указано только для справки и может немного отличаться в зависимости от размера устройства.

6.2 ЗАПУСК ОЧИСТКИ

1	НАЖМИТЕ	
2	ВЫБЕРИТЕ ОЧИСТКУ	
3	НАЖМИТЕ	
4	ВЫБЕРИТЕ ПОДХОДЯЩУЮ ПРОГРАММУ	
5	НАЖМИТЕ Отображается PRESS START (НАЖМИТЕ СТАРТ)	
5	ЧТОБЫ НАЧАТЬ ПРОЦЕСС ОЧИСТКИ	
	ЧТОБЫ ВЕРНУТЬСЯ В ГЛАВНОЕ МЕНЮ НАЖМИТЕ	
6	ПАРОКОНВЕКТОМАТ ЗАПРОСИТ ЗАГРУЗКУ СРЕДСТВА	

При нажатии на кнопку Старт пароконвектомат автоматически проверяет температуру внутри варочной камеры, убеждаясь, что она не слишком высокая. Если температура превышает 80°C, начнется процесс автоматической очистки варочной камеры.

Если температура не превышает 80°C или охлаждение варочной камеры завершено, устройство выведет запрос на добавление чистящего средства.



При использовании чистящего средства соблюдайте все правила обращения с химическими веществами!

7 | ОБСЛУЖИВАНИЕ

ДОБАВЛЕНИЕ ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА



- Вскройте пакет с чистящим средством в указанном месте
- Засыпьте содержимое упаковки на сливную крышку в нижней части варочной камеры. Большая часть порошка попадет в дренажное отверстие.
- закройте дверцу пароконвектомата

Выбранная программа запустится автоматически, и на экран будет выводиться информация о фактическом выполнении программы и оставшемся времени очистки.

По завершении программы очистки будет подан звуковой сигнал и на дисплей будет выведено соответствующее сообщение. Теперь пароконвектомат готов к повторному использованию.

ПРЕЖДЕВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ

Можно прервать процесс очистки на главном этапе с помощью кнопки **STOP**(остановка) на дисплее устройства. При этом пароконвектомат запросит подтверждение. После подтверждения программа переключится в режим промывки, который длится 16 мин. Затем процесс очистки полностью прекратится. Если не подтвердить прерывание нажатием кнопки **«No» (нет)**, процесс продолжится.



- Когда процесс очистки закончится, проверьте варочную камеру. Удалите остатки чистящего средства путем тщательного ополаскивания ручным пульверизатором или промывки водой. Если этого не сделать поверхность варочной камеры из нержавеющей стали может деформироваться и изменить цвет во время использования устройства при высоких температурах. Гарантия не распространяется на такие повреждения!
- Запрещается промывать пароконвектомат с помощью устройств, использующих воду под высоким давлением.
- Если пароконвектомат не будет использоваться после очистки, рекомендуется оставить дверцу приоткрытой, например, на ночь
- Утилизируйте упаковку чистящего средства стандартным образом – в пунктах утилизации пластиковых пакетов.
- Никогда не оставляйте упаковку без присмотра или в легкодоступных местах.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Удаление известково налета рекомендуется проводить, когда в камере присутствует видимый слой белого известкового налета. Скорость образования зависит от жесткости воды.

Для удаления известково налета из пароконвектомата «RETIGO Vision» необходимо использовать специальное средство «Vision Descaler». Средство «Vision Descaler» следует наносить так же, как Active Cleaner.

Vision Descaler стандартного размера содержит пластиковое ведро с 25 пакетами по 150 г.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

Пароконвектомат необходимо содержать в чистоте, а также удалять остатки жира и пищи. Несоблюдение инструкций по обслуживанию аннулирует гарантию.

Только регулярное обслуживание и соблюдение всех инструкций гарантирует длительный срок службы пароконвектомата, высокое качество готовки и бесперебойную работу.

Для безопасной и бесперебойной работы необходимо, чтобы пароконвектомат и принадлежности проверялись в уполномоченном сервисном центре не реже одного раза в год.



- **Перед началом любых работ по ремонту и обслуживанию тщательно ознакомьтесь с инструкциями, ограничениями и рекомендациями в разделе БЕЗОПАСНОСТЬ.**
- Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неквалифицированным выполнением очистки и обслуживания.
- В ходе всего срока службы устройства следует проводить регулярные проверки и испытания согласно применимым национальным нормативам по эксплуатации оборудования этого типа.
- Пользователю запрещается регулировка каких-либо элементов, настроенных производителем или уполномоченным специалистом по обслуживанию.
- Открывая дверцу, особенно при использовании пара, стойте так, чтобы выходящий через открытую дверцу пар не мог вас ошпарить. Сначала открывайте дверцу частично, чтобы выпустить пар, и только после этого открывайте полностью.
- Не распыляйте воду из пульверизатора на стекло дверцы и элементы освещения, если внутренняя температура превышает 90 °C. Это может привести к повреждению стекла.
- Перед включением устройства обязательно убедитесь, что клапан подачи воды открыт. По завершении работы перекройте подачу воды!

ОБЗОР ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА	ОПИСАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ *
Ежедневно	Варочная камера	Очистка с помощью автоматической программы
	Уплотнение дверцы	Очистка
	Устройство целиком	Очистка
Ежемесячно	Вентилятор	Очистка и удаление накипи в задней части камеры
	Задняя часть камеры, вентилятор, водяной пульверизатор, нагревательные элементы	Очистка с помощью Retigo Manual Cleaner
	Варочная камера	Удаление накипи
Ежеквартально	Уплотнение дверцы	Очистка
	Воздушный фильтр	Очистка
Ежегодно	Установка и устройство	Проверке в соответствии с этапами проверки и сервисное обслуживание

7.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Пароконвектомат следует очищать с помощью рекомендованных Retigo чистящих средств. Если пароконвектомат не будет очищаться в достаточной мере, на стенках камеры образуется слой жира, который может загореться при высоких температурах. Гарантия не покрывает повреждения в результате несоблюдения этих инструкций!

ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Для ежедневной очистки пароконвектомата используйте одну из пяти программ функции «Cleaning» (очистка), которую можно найти в меню пароконвектомата.

Для очистки используйте только рекомендованные производителем чистящие средства (Active Cleaner, Retigo Manual Cleaner или Vision Descaler).

При очистке устройства с использованием чистящего средства температура ни при каких обстоятельствах не должна превышать 70°C. При более высокой температуре чистящее средство может пригорать к поверхности варочной камеры и образовывать пятна, похожие на ржавчину. Гарантия не распространяется на пригорание чистящего средства.

По завершении очистки варочной камеры оставьте дверцу приоткрытой.



- Во время очистки пароконвектомата используйте защитную экипировку и предписанную рабочую одежду (перчатки, очки, маску)! Позаботьтесь о своем здоровье!
- При работе с чистящими средствами (такими как Active Cleaner, Retigo Manual Cleaner или Vision Descaler) обязательно соблюдайте инструкции руководства и рекомендации производителя чистящего средства. Это позволит избежать угрозы здоровью!
- Если пароконвектомат не будет очищаться в достаточной мере, на стенках камеры образуется слой жира, который может загореться при высоких температурах. Повреждение в результате этого аннулирует гарантию!
- По завершении ручной очистки обязательно тщательно смывайте чистящее средство из варочной камеры с помощью ручного пульверизатора. Если этого не сделать поверхность варочной камеры из нержавеющей стали может деформироваться и изменить цвет во время использования устройства при высоких температурах. Гарантия не распространяется на такие повреждения!
- Когда выбранная программа (ручная очистка) будет завершена, проверьте, хватило ли данной программы (ручной чистки). Если нет, повторите очистку. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные недостаточно частой или эффективной очисткой!
- Запрещается использовать кислоту для очистки пароконвектомата или оставлять ее рядом с устройством – это может привести к повреждению поверхности из нержавеющей стали!
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства или средства на песочной основе.
- Запрещается использовать предметы для механической очистки поверхности (проволочные щетки, скребки, ножи).
- Запрещается очищать пароконвектомат с помощью устройств, использующих воду под высоким давлением.
- Гарантия не распространяется на ущерб, возникший в результате использования моющих средств, отличных от рекомендованных производителем, или в результате использования моющих средств, рекомендованных изготовителем, без соблюдения рекомендаций производителя!

ОЧИСТКА УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЦЫ

Если уплотнение дверцы загрязнено или засалено, очистите его или снимите без помощи инструментов (начиная с углов) и промойте в воде с чистящим средством. После того как уплотнитель высохнет, установите его на место без помощи инструментов (опять начиная с углов). После очистки оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы проветрить варочную камеру. Это также позволит продлить срок службы уплотнителей.

ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ДЕТАЛЕЙ

Если внешние детали пароконвектомата загрязнены или замаслены, очистите их с помощью средства, предназначенного для очистки и обработки нержавеющей стали.

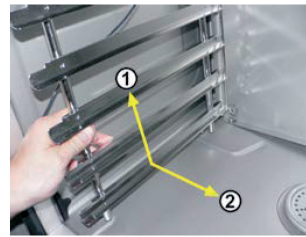
ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ДЕТАЛЕЙ

Если внешние детали пароконвектомата загрязнены или замаслены, очистите их с помощью средства, предназначенного для очистки и обработки нержавеющей стали.

7.2 ЕЖЕМЕСЯЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка задней части камеры, вентилятора, водяного пульверизатора и нагревательного элемента

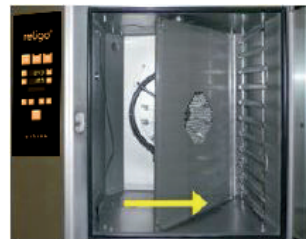
- Очистите варочную камеру.



- Снимите левую стойку. Сперва потяните вверх (1), чтобы снять ее с нижних креплений. Затем опустите стойку вниз с верхних креплений (2) и извлеките ее.



- Откройте замки крепления внутренней стенки перед вентилятором. Для этого можно использовать отвертку или монету.



- Откройте внутреннюю стенку, потянув слева.

Выполните действия ежедневного обслуживания, но также нанесите специальное чистящее средство Retigo Manual Cleaner на всю заднюю часть камеры, вентилятор, водяной пульверизатор (трубка по центру вентилятора, куда ведет трубка пульверизатора) и нагревательные элементы.

После тщательной очистки варочной камеры нагрейте устройство приблизительно до 50 – 60 °C.



Температура не должна превышать 70 °C!

«DESCALING THE COOKING CHAMBER» (УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ)

Удалите накипь из варочной камеры с помощью программы «Cooking chamber descaling» (удаление накипи из варочной камеры) и используйте средство Vision Descaler. Если очистка была недостаточной, повторите процесс.

ОЧИСТКА УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЦЫ

Промойте уплотнители дверцы с помощью чистящих средств.

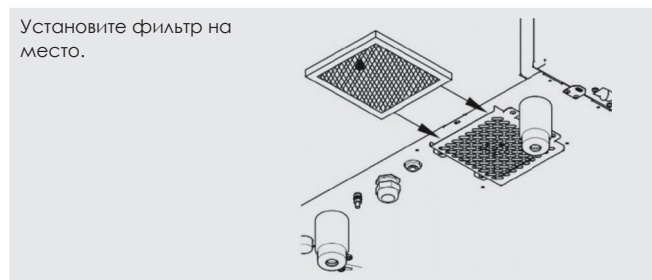
После очистки варочной камеры установите на место внутреннюю стенку (перед вентилятором), поверните замки для фиксации.

Выполнив техническое обслуживание, установите левую стойку обратно. Оставьте дверцу пароконвектомата открытой, чтобы проветрить варочную камеру. Это также позволит продлить срок службы уплотнителей.

Пароконвектомат имеет вспомогательный вентилятор для охлаждения места установки электрических соединений и управляющей электронной аппаратуры. Охлаждающий воздух подается через воздушный фильтр, расположенный в нижней части панели управления, и выходит через отверстие в задней части устройства. Для эффективного охлаждения необходимо регулярно очищать воздушный фильтр – каждые 3 месяца. В случае сильного загрязнения необходимо очищать фильтр чаще. Рекомендуется проверять фильтр по крайней мере раз в месяц.

ОЧИСТКА ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА

Фильтр расположен в нижней левой части устройства. Просто извлеките его и тщательно промойте в теплой мыльной воде. Его также можно мыть в посудомоечной машине. После очистки просушите.



7.3 ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРОВЕРКА УСТАНОВКИ И УСТРОЙСТВА

Через год эксплуатации следует проверять установку и пароконвектомат. Рекомендуется доверить эту проверку уполномоченному сервисному центру, сотрудники которого проверят установку и устройство согласно таблице Этапы проверки ниже.

ЭТАПЫ ПРОВЕРКИ

1. Проверьте соблюдение инструкций поставляемого в комплекте руководства по установке
2. Убедитесь, что устройство выровнено в горизонтальной плоскости
3. Проверьте регулировку дверцы
4. Проверьте подачу в устройство холодной воды
5. Убедитесь, что давление подачи воды составляет 300 – 500 кПа.
6. Проверьте угол наклона, мин. длину и диаметр сливной трубки.
7. Убедитесь в наличии расстояния минимум 50 см до остальных источников тепла
8. Убедитесь в наличии расстояния минимум 5 см до соседних поверхностей.
9. Убедитесь в наличии свободного движения воздуха на расстоянии как минимум 50 см над устройством.
10. Убедитесь в наличии достаточного места для эксплуатации и обслуживания.
11. Проверьте средство для смягчения воды, если таковое имеется.
12. Проверьте соблюдение правил противопожарной безопасности
13. Проверьте защиту устройства от короткого замыкания
14. Поясните клиенту условия очистки и обслуживания устройства
15. Объясните клиенту основные принципы удаления накипи из бойлера, если имеется.

8 | ТАБЛИЦА СООБЩЕНИЙ ОБ ОШИБКАХ

Во время процесса приготовления на экране могут появиться сообщения об ошибке. Они означают следующее:

ОШИБКА	ОПИСАНИЕ	РЕШЕНИЕ
Err 10	Минимальный уровень воды в бойлере не был достигнут за отведенное время, при том что максимальный уровень воды был достигнут.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 11	Ошибка нагревательного элемента камеры.	Эксплуатация пароконвектомата невозможна. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 12	Максимальный уровень воды в бойлере не был достигнут за отведенное время.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 13	Минимальный уровень воды в бойлере не был достигнут за отведенное время.	Проверьте впуск воды (откройте кран). Пароконвектомат можно временно использовать только в режиме «Hot air» (горячий воздух). Если проблема повторится, даже при включенной подаче воды, обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 15	Неисправность тепловой защиты двигателя. Превышение электродвигателем температурного предела.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 16	Бойлер не достиг температуры предварительного подогрева в отведенное время.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 17	При сливе воды из бойлера уровень воды не упал ниже минимального уровня в отведенное время.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 18	При сливе воды из бойлера уровень воды не упал ниже максимального уровня в отведенное время.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 26	Ошибка створчатого клапана. Автоматический створчатый клапан не функционирует должным образом.	Некорректная работы створчатого клапана может сказаться на результатах готовки, тем не менее, пароконвектомат можно временно использовать. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 31	Ошибка датчика температуры слива.	Пароконвектомат можно временно использовать в любых режимах. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 32	Ошибка датчика температуры в бойлере.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 34	Ошибка 1-точечного термомощупа.	Пароконвектомат можно временно использовать в любых режимах, кроме тех, в которых используется термомощуп. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 35	Ошибка датчика температуры в варочной камере.	Ошибка блокирует работу всех режимов. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 36	Ошибка 6-точечного термомощупа.	Пароконвектомат можно временно использовать в любых режимах, кроме тех, в которых используется термомощуп. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 37	Термистор отключен.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.

Err 38	Короткое замыкание термистора.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 40	Отключение плавкого предохранителя варочной камеры, бойлера (только пароконвектоматы с бойлерами), вытяжного устройства (только газовые пароконвектоматы с вытяжным устройством) или плавкого предохранителя распределительного щита.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 41	Ошибка охлаждения – перегрев электронных компонентов.	Очистите противопылевой фильтр. Если ошибка возникает повторно, обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 42	Перегрев нагревающего элемента бойлера.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попытается задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 60 – 79	Ошибка связи Modbus.	Отключите пароконвектомат от источника питания (не включайте режим ожидания), подождите 30 секунд и снова включите пароконвектомат (подключите источник питания). Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 80 – 91	Ошибка частотного преобразователя.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 95-97	Неправильная скорость вентилятора.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 96-98	Ошибка возгорания.	Убедитесь в подаче газа и повторите попытку. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.



- **Неисправность оборудования допускается устранять только обученному и уполномоченному производителем персоналу. Гарантия не распространяется на случаи, в которых причиной выхода из строя стало неправильное или несанкционированное обслуживание!**
- **На протяжении эксплуатации пароконвектомат должен регулярно проверяться в соответствии с требованиями ČÚVR č. 48/1982 Coll.**

9 | СРОК СЛУЖБЫ, ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы изделия составляет 10 лет при соблюдении следующих условий: Регулярное проведение профилактического обслуживания и проверок каждые 12 месяцев эксплуатации. Эти проверки должны проводить технические специалисты по обслуживанию из уполномоченной Retigo компании.

Пользователь должен предоставить список сервисных вмешательств.

Пользователь должен в точности соблюдать инструкции руководства по эксплуатации.

Пользователь должен обслуживать и очищать устройство ежедневно с использованием чистящих средств, рекомендованных Retigo.

Если устройство оснащено функцией автоматической очистки, следует использовать исключительно чистящие средства рекомендованные Retigo.

Обучение операторов квалифицированным поваром Retigo должно быть задокументировано в сервисной книжке или копиях журнала обучения операторов.

В случае замены рабочего персонала обучение должно проводиться повторно.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ – УТИЛИЗАЦИЯ

При утилизации пароконвектомата по истечении его срока службы необходимо соблюдать применимые национальные нормативы в отношении утилизации отходов. Устройство содержит электрические компоненты (электронику, трансформатор, галогенные лампы, батарею и т. п.), которые могут нанести вред окружающей среде в случае неправильной утилизации.



Запрещается выбрасывать пароконвектомат и его составляющие вместе с бытовыми отходами!

Конечный пользователь может выбрать один из трех приведенных ниже способов утилизации:

Утилизация компанией RETIGO s.r.o.

Чтобы обратиться за утилизацией компанией RETIGO звоните по телефону +420571 665 511 или обращайтесь по электронному адресу info@refigo.cz

Подготовка пароконвектомата к утилизации:

- Надлежащим образом отсоедините электрическое оборудование от корпуса
- Поместите электрическое оборудование на поддон, закрепите целлофановой пленкой и отправьте в соответствующее место погрузки.



Вывод из эксплуатации и утилизация предоставляются конечному пользователю бесплатно. В сотрудничестве с компанией-партнером Retigo s.r.o. организует вывод из эксплуатации и утилизацию электрического оборудования согласно применимому законодательству. Аналогичным образом Retigo s.r.o. организует утилизацию прочего электрического оборудования компании, если продукция Retigo s.r.o. заменит его.

Утилизация дистрибьютором устройства

Закажите утилизацию пароконвектомата дистрибьютором, который согласует утилизацию с компанией Retigo.

При заказе предоставьте следующую информацию:

- точный адрес сбора пароконвектомата
- контактное лицо, телефон
- время сбора пароконвектомата

Самостоятельная утилизация

Если вы решите самостоятельно пароконвектомат, соблюдайте все применимые национальные нормативы в отношении утилизации отходов. Отправьте части устройства из листового металла в соответствующий сборочный пункт, а стекло поместите в соответствующие мусорные контейнеры. Отправьте керамическую изоляцию и электрические части в специализированную компанию, уполномоченную на обработку и утилизацию таких отходов.

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок указан на сервисном буклете и в гарантийном сертификате. При установке пароконвектомата требуйте от устанавливающей компании подтверждение гарантии.

Гарантия не покрывает повреждение и сбой в результате неправильной эксплуатации, несоблюдения руководства по эксплуатации, использование агрессивных чистящих средства и неправильную очистку пароконвектомата. Гарантия также не покрывает неисправности в результате установки без соблюдения рекомендаций производителя, неправильный ремонт, несанкционированное вмешательство и стихийные бедствия.

Retigo s.r.o.
Lán 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, CZ
IČO: 60794862
Zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném Krajským soudem v Olomouci,
oddíl C, vložka 7238
Tel: +420 571 665 111, Fax: +420 571 665 554
www.retigo.cz, e-mail: info@retigo.cz



CE (EU) CONFORMITY DECLARATION

according to the Directive of European parliament and Council 2006/42/CE
according to the Directive of European parliament and Council 2014/35/EU
according to the Directive of European parliament and Council 2014/30/EU

Manufacturer: RETIGO s.r.o.
Lán 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

Product: Steam convection ovens and Proofer

Type/ model: RP
models 2E06231A, 2E06231Z
2E06111A, 2E0611BA, 2E06111Z, 2E0611BZ, 2E06211A, 2E0621BA, 2E06211Z, 2E0621BZ,
2E10111A, 2E1011BA, 2E10111Z, 2E1011BZ, 2E10211A, 2E1021BA, 2E10211Z, 2E1021BZ,
E20111A, E2011BA, E20111Z, E2011BZ, E12211A, E1221BA, E12211Z, E1221BZ
E20211A, E2021BA, E20211Z, E2021BZ
Proofer Type RP, model 2E16461Z

Description of the appliance:

Steam convection ovens are designed to process food using hot air (convection) heating in a turbulent atmosphere with the option of humidifying the cooking area.

meets requirements:

European directive 2006/42/CE
European directive 2014/35/EU
European directive 2014/30/EU

List of harmonized standards used during the assessment of conformity:

ČSN EN 60335-1 ed.2:2003, ČSN EN 60335-2-42 ed.3:2003, ČSN EN 62233-08,
ČSN EN 61000-3-2 ed.4:2015, ČSN EN 61000-3-11:2001, ČSN EN 61000-3-12 ed.2:2012
ČSN EN 55014-1 ed.3:2007, ČSN EN 55014-2:1998 ČSN EN ISO 11202:2010
ČSN EN ISO 12100:2011, ČSN EN ISO 14120:2016, ČSN EN ISO 3746:2011

The following person is authorized to compile the technical documentation:

Eva Šenová, assistant R&D, Lán 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

Person authorized to write up the initial CE conformity declaration:

Ing. Rumen Rusev, technical director, Lán 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

The Technical Testing Institute, s.p., Pod lisem 129, 171 02 Praha 8 – Troja, Česká republika

has tested/ certified the product and has issued:

EZÚ certificate no. 1160293 of 15.4.2016, CCA-CZ-0666, CB- CZ-2663 of 31.3.2016

The Engineering Test Institute, s.p. authorized person 202, notified person 1015

Hudecova 56b, 621 00 Brno, Česká republika

has tested/ certified the product and has issued:


Certificate no. E-31-01079-16 of 30.09.2016.


The manufacturer declares that its steam convection ovens meet all relevant regulation of the European Union, as listed above.

This conformity of declaration is the initial CE (EU) conformity declaration.

The last two digits of the year in which the CE marking was affixed: 16

Rožnov pod Radhoštěm, 1.11.2016


Person appointed to write up the initial
CE(EU) conformity declaration
Ing. Rumen Rusev
Technical director


Identification of the person with authorisation
to sign for the manufacturer
Ing. Václav Müller
Executive head

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Чешская Республика

Эл почта: info@retigo.com

Тел.: +420 571 665 511

www.retigo.com

ред. 02/17

ред. SW: 3.59