

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Пароконвектомати Blue Vision

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



Ознайомтеся з цією інструкцією перед використанням

ОПИС НАЙЧАСТІШЕ ВИКОРИСТОВУВАНИХ ЕКРАНІВ

А ОСНОВНИЙ ЕКРАН



Diagram of the main screen interface with callouts A1 through A11 pointing to various elements.

A1	поточний час
A2	Налаштування ручного приготування
A3	Приготування з допомогою «Easy cooking» (Просте приготування)
A4	Вибір раніше використаних програм/процесів приготування
A5	Вибір із програм, відзначених як «Вибране»
A6	Налаштування користувача та обслуговування
A7	Активне автоматичне очищення
A8	Вибір із збережених програм
A9	Налаштування головного екрану (профілі користувачів)
A10	Особливі функції
A11	Допомога/інструкції

В РУЧНИЙ РЕЖИМ

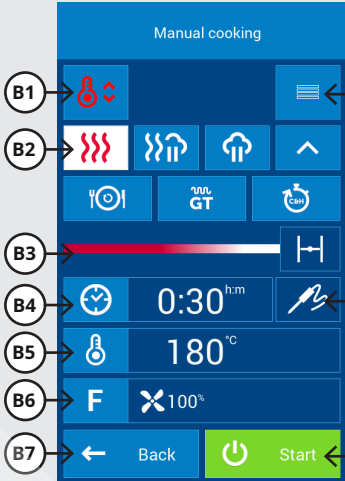


Diagram of the Manual cooking screen interface with callouts B1 through B10 pointing to various elements.

B1	Попередній підігрів камери приготування
B2	Вибір режиму приготування
B3	Вибір вологості
B4	Налаштування часу
B5	Налаштування температури
B6	Налаштування для інших функцій
B7	Повернутись до попереднього етапу
B8	Огляд етапів програми
B9	Налаштування термощупу
B10	Почати приготування

С ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОГРАМУ (QUICKVIEW)

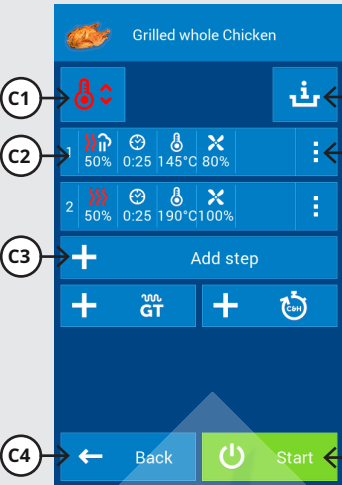


Diagram of the Quickview screen interface with callouts C1 through C7 pointing to various elements.

C1	Пункт Попередній прогрів/охолодження
C2	Параметри етапу
C3	Ввести інший етап програми
C4	Повернутись до попереднього етапу
C5	Поради шеф-кухаря
C6	Ввести/видалити етап програми
C7	Почати приготування

Д ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

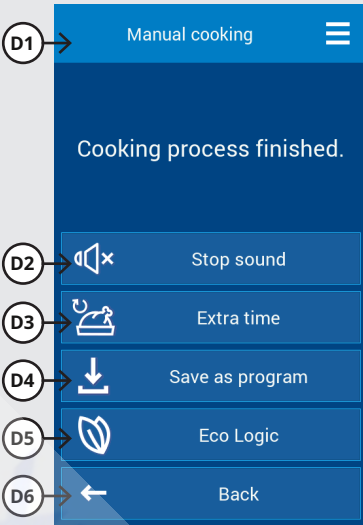


Diagram of the Cooking process finished screen interface with callouts D1 through D6 pointing to various elements.

D1	Інформація про обраний для процесу приготування режим/програму
D2	Вимкнути звуковий сигнал
D3	Опція для негайного продовження останнього етапу приготування
D4	Зберегти завершений процес приготування в якості програми
D5	Відобразити споживання енергії під час приготування
D6	Повернутись до останнього екрану до натискання кнопки START (ПУСК)

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	4
ПРО ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ	5
01 І ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПАРОКОНВЕКТОМАТ	7
1.1 ЕКСПЛУАТАЦІЯ: ПРИЗНАЧЕННЯ	7
1.2 ОПИС ПАРОКОНВЕКТОМАТУ	7
1.3 ДОДАТКОВІ ПРИЛАДДЯ	7
1.4 УПРАВЛІННЯ: ОСНОВИ	8
02 І БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ	9
2.1 БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ	9
2.2 ЗАХИСНЕ ОБЛАДНАННЯ	10
2.3 ЗАХИСНІ ЕЛЕМЕНТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТУ	10
2.4 НЕБЕЗПЕЧНІ ЗОНИ ТА ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ	11
2.5 ВИКОРИСТАННЯ ДОДАТКОВОГО ПРИЛАДДЯ	13
03 І УПРАВЛІННЯ	14
3.1 ПАНЕЛЬ СЕНСОРНОГО ЕКРАНУ	14
3.2 ІНШІ КНОПКИ	14
3.3 КЛАВІАТУРА	14
04 І ПРИГОТУВАННЯ	15
4.1 РУЧНИЙ РЕЖИМ	15
4.2 ПРОГРАМИ	18
4.3 EASY COOKING (ПРОСТЕ ПРИГОТУВАННЯ)	28
4.4 БАГАТОЗАДАЧНІСТЬ	29
05 І ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ	30
5.1 НИЗЬКОТЕМПЕРАТУРНЕ ПРИГОТУВАННЯ	30
5.2 ТАЙМЕР ДЛЯ РІВНІВ	31
5.3 ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ (ІНШІ ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ)	34
06 І ДОВІДКА	35
07 І НАЛАШТУВАННЯ	36
7.1 ОСНОВНІ НАЛАШТУВАННЯ	36
7.2 ПРОФІЛІ	42
08 І ОБСЛУГОВУВАННЯ	43
8.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	43
8.2 ЩОТИЖНЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	44
8.3 ОБСЛУГОВУВАННЯ РАЗ У ШІСТЬ МІСЯЦІВ	46
8.4 ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	46
09 І АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ	47
9.1 АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ: ЩО КОРИСНО ЗНАТИ	47
9.2 ЗАПУСК ОЧИЩЕННЯ	48
10 І ТАБЛИЦЯ З КОДАМИ ПРО ПОМИЛКИ	49
11 І ТЕРМІН СЛУЖБИ, ВИВЕДЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ	51

ПЕРЕДМОВА

Шановний покупець,

Дякуємо за придбання продукції Retigo s.r.o. Ми є виробником та постачальником спеціалізованих професійних кухонних пристроїв із багаторічним успішним досвідом роботи. Сподіваємося, цей пристрій допоможе вам здійснити свої ідеї та досягти бажаних цілей у своїй повсякденній роботі. Завдяки цьому пристрою можна робити випічку та страви, якість яких змусить ваших клієнтів повертатися до вас знову і знову.

Бажаємо вам успіхів у використанні пароконвектомату BLUE VISION.

ПРО ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ

Цей посібник допоможе швидко ознайомитися з експлуатацією пароконвектомату BLUE VISION, а також з характеристиками та можливостями пристрою.

ПОЗНАЧЕННЯ, ВИКОРИСТАНІ У ДАНІЙ ІНСТРУКЦІЇ

В інструкції знаходяться символи з наступним значенням:

СИМВОЛ	ЗНАЧЕННЯ
	Ці позначення означають «УВАГА» та «ОБЕРЕЖНО». Вони проінформують вас про те, що може завдати серйозної шкоди користувачеві та/або пошкодити пристрій. Крім того, вони вказують на важливу інструкцію, особливість, метод або аспект, які потрібно дотримуватися або брати до уваги під час експлуатації або обслуговування пристрою.
	
	Це позначення вказує на корисну інформацію, пов'язану з пристроєм або його приладами.
	Це позначення посилає до іншого розділу цієї інструкції.
	Повідомляє користувача про дію, яку можна виконати, але яка не є обов'язковою.



ТЕРМІН ДІЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Дана інструкція надає інформацію про пристрій типу RP та наступні моделі:

ЕЛЕКТРИЧНІ МОДЕЛІ

2E0623IA, 2E0611IA, 2E0611BA, 2E1011IA, 2E1011BA, 2E2011IA, 2E2011BA, 2E1221IA, 2E1221BA, 2E2021IA, 2E2021.

ГАЗОВІ МОДЕЛІ

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

ДЛЯ КОГО ПРИЗНАЧЕНА ІНСТРУКЦІЯ?

Інструкція призначена для всіх, хто взаємодіє з пристроєм лише під час його обслуговування чи експлуатації. Кожна із цих осіб повинна бути ретельно ознайомлена з її змістом, перш ніж розпочати будь-яку діяльність з обладнанням.

ВАЖЛИВО!

Уважно ознайомтеся з інструкцією. Дану інструкцію слід вважати невід'ємною частиною пристрою. Тому збережіть її для подальшого використання.

В точності дотримуйтеся інструкцій, щоб не тільки зробити використання пристрою простіше, але й забезпечити його оптимальну експлуатацію та тривалий термін служби.

Забороняється вмикати пристрій, якщо ви не ознайомилися з усіма вказівками, заборонами та рекомендаціями, наведеними в цій інструкції, особливо в розділі «Безпека під час експлуатації».

Ілюстрації цього посібника можуть не повністю відповідати зовнішньому вигляду пристрою. Їх мета - відобразити основні параметри пристрою.



Повну технологічну документацію до пристрою можна знайти на веб-сайті виробника.

У ВИПАДКУ ВИНИКНЕННЯ СУМНІВ

На практиці, під час експлуатації часто виникають непередбачені ситуації, які не можуть бути включені та описані в цій інструкції. Тому якщо Ви не впевнені у процесі, звертайтеся до постачальника:

RETIGO s.r.o.

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+ 420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

У разі виникнення запитань чи сумнівів звертайтеся до кваліфікованих спеціалістів за номерами телефонів:

ФАХІВЦІ З ПРОДАЖУ:

+ 420 603 571 360

+ 420 604 568 562

ПРОФЕСІЙНІ КУХАРІ:

+ 420 734 751 061

+ 420 727 867 220

ФАХІВЦІ З СЕРВІСУ:

+ 420 571 665 560



Звертаючись до виробника або кваліфікованих фахівців, підготуйте основну інформацію про пристрій. Її можна знайти в паспортній таблиці, див. розділ «Ідентифікація пристрою».

Детальний опис інформації, зазначеної в паспортній таблиці, можна знайти у пункті «Ідентифікація пристрою».

ОРГАНІЗАЦІЯ ДОКУМЕНТАЦІЇ КЛІЄНТА

Документація клієнта складається із двох частин:

- Інструкції з транспортування та встановлення
- Інструкції з експлуатації

ОСНОВНІ ТЕМИ В ІНСТРУКЦІЇ З ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА УСТАНОВКИ

- **Основна інформація:** описує функції та основні частини пристрою, що відносяться до його встановлення
- **Безпека:** описує заходи забезпечення безпеки та інші відповідні заходи під час встановлення
- **Транспортування:** містить необхідну інформацію про переміщення пристрою та поводження з ним на місці встановлення
- **Розміщення:** описує та визначає правила вибору місця встановлення
- **Установка:** описує налаштування пристрою, виконання електричних з'єднань, підключення газу (тільки для газових моделей), підключення води та каналізації і, нарешті, запуск.
- **Виведення з експлуатації:** описує необхідні заходи наприкінці життєвого циклу обладнання, включаючи його утилізацію.
- **Технічні характеристики:** містить усі креслення з розмірами та розміри підключень

ОСНОВНІ ТЕМИ В ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- **Основна інформація:** описує функції та основні частини обладнання, які стосуються його встановлення
- **Безпека:** описує заходи забезпечення безпеки та інші відповідні заходи під час встановлення
- **Елементи управління:** описує основні елементи керування обладнанням
- **Робота програмного забезпечення:** містить інструкції з роботи з програмним забезпеченням під час приготування їжі та використання спеціальних «Додаткових функцій» для термообробки. Також описані налаштування, імпорту та експорту даних та робота з профілями.
- **Очищення:** описує методи очищення, робочі процедури та етапи очищення, а також **порядок роботи оператора з обладнанням.**

Технічне обслуговування: містить вказівки, план технічного обслуговування та поводження з пристроєм під час технічного обслуговування.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ПРИСТРОЇ

Паспортна табличка розташована у нижній правій частині обладнання. У паспортній табличці вказано виробника пристрою, його технічні характеристики, а також позначення CE, що вказує, що виріб відповідає всім вимогам стандартів ČSN, EN, IEC та постановам уряду.

Електричні моделі**A – Назва бренду****B – Модель****2E – метод виробництва тепла***E – електричний***1221 – розмір пристрою:** 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021**I – метод виробництва пари:***I – розпилювач**B – бойлер***A – спосіб керування двигуном вентилятора:***A – перетворювач частоти**Z – без перетворювача частоти***C – Електричні параметри****Газові моделі****A – Назва бренду****B – Модель****2G – метод виробництва тепла***G – газ***0611 – розмір пристрою:** 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021**I – метод виробництва пари:***I – розпилювач***A – спосіб керування двигуном вентилятора:***A – перетворювач частоти**Z – без перетворювача частоти***C – Електричні параметри****D – Газові параметри**

01 І ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПАРОКОНВЕКТОМАТ

1.1 ЕКСПЛУАТАЦІЯ: ПРИЗНАЧЕННЯ

Пароконвектомат BLUE VISION є універсальним пристроєм для приготування їжі, включаючи комплексне меню. Його також можна використовувати для всіх типів приготування, заснованих на термічній обробці, наприклад, для смаження, випікання, обсмажування, приготування продуктів на грилі, тушкування, варіння на парі, приготування продуктів при низькій температурі, нічного приготування за низької температури тощо. Процес приготування можна виконувати як у ручному режимі, так і в автоматичному режимі, з використанням програм.

ПРАВИЛЬНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТУ

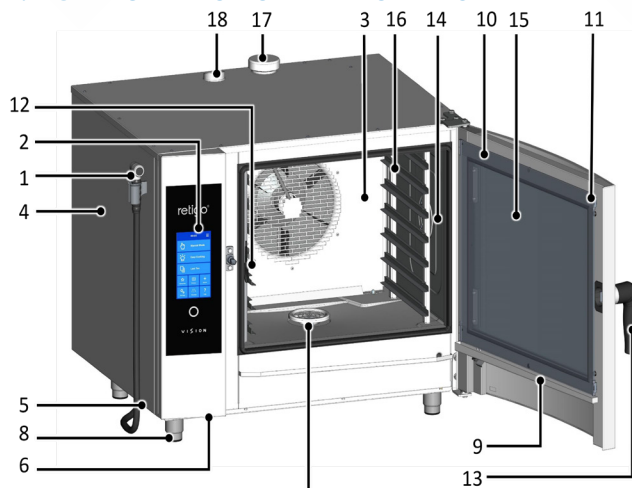
- Устаткування можна використовувати тільки для приготування різних видів їжі із застосуванням теплової обробки. Така обробка включає застосування пари, гарячого повітря або їх поєднання. Їжу завжди слід поміщати у стандартизований гастрономічний контейнер, деко для випічки або стандартне приладдя, що постачається виробником.
- Обладнання, що використовується, повинно бути виготовлене з нержавіючої сталі, кераміки, термостійкого пластику або емальованої сталі.
- Пароконвектомат призначений виключно для професійного використання у кулінарній сфері.

ПРАВИЛЬНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТУ

Не вставляйте наступне в пароконвектомат:

- харчові продукти у закритих банках чи упаковках;
- легкозаймисті предмети з температурою займання нижче 260 °C, такі як легкозаймисті олії, жири або тканини;
- сухий порошок чи гранулят.

1.2 ОПИС ПАРОКОНВЕКТОМАТУ



1. Висувний пульверизатор – у стандартній конфігурації пульверизатор підвищується з лівого боку пристрою.
2. Панель керування
3. Знімна внутрішня стінка передвентилятором
4. Бокова кришка
5. Повітряний протипиловий фільтр
6. Роз'єм USB
7. Кришка зливу
8. Регульовані по висоті ніжки
9. Піддон для збору конденсату з внутрішнього скла з автоматичним зливом
10. Дверцята із закругленим зовнішнім склом
11. Болти кріплення внутрішнього скла
12. Термощуп
13. Дверна ручка
14. Внутрішнє освітлення
15. Внутрішнє скло дверей, що відкривається.
16. Полиці для гастрономічного посуду – на моделях розміром 2011, 1221, 2021 замість рейкових напрямних (поличок) використовується візок для завантаження
17. Заслінка виведення зайвої пари
18. Витяжна труба

6. Роз'єм USB
7. Кришка зливу
8. Регульовані по висоті ніжки
9. Піддон для збору конденсату з внутрішнього скла з автоматичним зливом
10. Дверцята із закругленим зовнішнім склом
11. Болти кріплення внутрішнього скла
12. Термощуп
13. Дверна ручка
14. Внутрішнє освітлення
15. Внутрішнє скло дверей, що відкривається.
16. Полиці для гастрономічного посуду – на моделях розміром 2011, 1221, 2021 замість рейкових напрямних (поличок) використовується візок для завантаження
17. Заслінка виведення зайвої пари
18. Витяжна труба



Будь-яке використання пароконвектомату не за призначенням, включаючи модифікацію захисних або експлуатаційних компонентів, вважається несанкціонованим. Компанія не несе жодної відповідальності за пошкодження внаслідок такого використання; всі ризики несе лише його користувач.

Користувач також несе відповідальність за дотримання умов, передбачених виробником щодо встановлення, експлуатації та обслуговування пристрою, обслуговування та ремонт якого повинен виконувати лише персонал, ознайомлений з пристроєм та проінструктований щодо безпеки, які він може становити.

1.3 ДОДАТКОВІ ПРИЛАДДЯ

ГАСТРОНОМІЧНІ КОНТЕЙНЕРИ І ПІДДОНИ ДЛЯ ВИПІЧКИ

Гастрономічні контейнери та піддони для випікання підходять не тільки для приготування та випікання, але також для транспортування, подачі та зберігання їжі. Вони значною мірою підвищують ефективність роботи. При належному плануванні немає потреби у перекладанні приготовлених страв з одного піддону або лотка у інший.



Будьте обережні при поводженні з гастрономічними контейнерами, див. 2. БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

ПІДСТАВКИ, ЗАВАНТАЖУВАЛЬНІ ВІЗКИ І КРОНШТЕЙНИ

Основні аксесуари пароконвектомату включають різноманітні підставки знержавіючої сталі, настінні кронштейни (для моделі 623) та завантажувальні візки (для розмірів 1011, 2011, 1221, 2021). Спеціальні аксесуари вважаються банкетні кошики, візки та термочохли для подачі страв.

Витяжний зонт VISION VENT

Витяжний зонт Vision Vent дозволить вам підтримувати комфортний клімат на кухні завдяки визначним характеристикам та інтелектуальній системі включення. Витяжний зонт Vision Vent призначений для пароконвектоматів RETIGO Vision 623, 611, 1011, 2011.

Пістолет для розпилювання олії

Це особливий пристрій, який заощадує до 2/3 витрат, пов'язаних з використанням олії для приготування, а також при смаженні в пароконвектоматі. За допомогою вузького сопла можна покрити їжу дуже тонким шаром олії, надавши смаженій страві гарний колір, скоротивши при цьому витрату олії до мінімуму. Завдяки змінному соплу пістолет для розпилювання може використовуватися з іншими в'язкими матеріалами, що використовуються в харчовій промисловості, таких як шоколад.

ДИМОГЕНЕРАТОР VISION

Димогенератор Vision Smoker - це сумісна з пароконвектомат Retigo пристрій. Завдяки простоті елементів керування з можливістю безперервного копчення до трьох годин, а також простоті обслуговування, Vision Smoker дозволить зробити страви більш апетитними та розширити меню з копчених страв.



Під час роботи з пістолетом для розпилювання олії та димогенератором Vision дотримуйтесь правил безпеки на робочому місці, як описано в посібниках з експлуатації для даного пристрою.

1.4 УПРАВЛІННЯ: ОСНОВИ

УВІМКНЕННЯ І ВИМКНЕННЯ

Пристрій підключено до мережі та вмикається/вимикається шляхом натискання на зовнішній головний вимикач живлення. Розташування вимикача визначається оператором пароконвектомата під час встановлення і ви, як користувач, повинні знати, де він знаходиться. Під час стандартної експлуатації достатньо переключити пароконвектомат у режим очікування натисканням на біле коло, яке розташоване під дисплеєм, а потім – натиснути кнопку «Standby» (режим очікування).

ВІДКРИВАННЯ І ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЕЙ

Дверцята пароконвектомату оснащені закриваючим механізмом, який дозволяє виконувати відкриття правою або лівою рукою. Зміщення важеля вбік призведе до відкриття замка. Потягніть за ручку, щоб відкрити двері.

Щоб закрити дверцята, натисніть на ручку. Якщо пристрій обладнано завантажувальним візком (2011, 1221, 2021), закрийте двері та поверніть ручку за годинниковою стрілкою на 90°.

ПОПЕРЕДНІЙ ПІДГРІВ БОЙЛЕРА (для пароконвектоматів з бойлерами)

Після увімкнення пароконвектомату бойлер автоматично наповнюється водою, яка потім нагрівається. На цей час відкладається початок програми в режимах «Пара» та «Гаряче повітря та пара» доти, доки бойлер не прогріється повністю. Після цього пароконвектомат продовжуватиме роботу у звичайному режимі.

02 І БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ

При роботі з пароконвектоматом необхідно бути уважним, пильним і використовувати здоровий глузд. Незважаючи на те, що пароконвектомат розроблений та вироблений згідно з усіма міжнародними стандартами безпеки, оператор несе повну відповідальність за свою безпеку під час експлуатації пароконвектомату. Виробник не несе жодної відповідальності за травми, пошкодження обладнання або шкоду навколишньому середовищу внаслідок недотримання інструкцій з експлуатації в посібнику до пароконвектомату або внаслідок недотримання застосованих нормативів з техніки безпеки.

Цей розділ містить найбільш важливу інформацію щодо безпеки під час роботи та охорони здоров'я оператора та іншого персоналу, що взаємодіє з пароконвектоматом або його приладами.

2.1 БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- Пароконвектомат можуть використовувати лише уповноважені, кваліфіковані та підготовлені для його експлуатації особи. Особам, які не уповноважені на використання пристрою та не навчені його експлуатації, забороняється використовувати або обслуговувати пристрій, а також виконувати дії, що суперечать його призначенню. Такі несанкціоновані дії можуть призвести до травм або пошкодження пристрою.
- Слід регулярно проходити навчання експлуатації пароконвектомату. Це дозволить запобігти професійним травмам і пошкодженням пароконвектомату.
- Даний пароконвектомат призначений тільки для приготування харчових продуктів відповідно до інструкції з експлуатації. Яке-небудь інше використання не відповідає його призначенню і становить небезпеку.
- З міркувань безпеки не знімайте тверді кришки і не намагайтеся розкрити пароконвектомат – небезпека ураження електричним струмом. Пристрій не містить компонентів, які користувач може самостійно обслуговувати. Ремонт будь-яких дефектів або обслуговування, відмінні від описаних у цій інструкції, повинен проводити кваліфікований спеціаліст з обслуговування.
- Забороняється встановлювати будь-який пристрій, що є джерелом тепла (таке як пательні, плити і грилі), в безпосередній близькості від пароконвектомата.



Детальні вимоги до розміщення приладу наведено в інструкції з транспортування та встановлення.

- Забороняється працювати з пароконвектоматом, якщо ви страждаєте запамороченням, непритомністю, або якщо ви ослаблені, не зосереджені або перебуваєте під впливом наркотичних речовин та алкоголю!
- Суворо забороняється знімати чи пошкоджувати таблички, прикріплені на пароконвектоматі.
- Експлуатація пароконвектомата допускається лише в тому випадку, якщо обладнання знаходиться в ідеальному технічному стані. Забороняється вносити будь-які зміни.
- Дотримуйтесь запропонованого плану перевірок, дотримуйтесь вказівок інструкції з експлуатації, дотримуйтесь загальноприйнятих правил для газових приладів.
- Не розміщуйте поруч із пароконвектоматом предмети, які можуть перекинутися. Утримуйте робоче місце (включаючи шляхи доступу) у чистоті та порядку.

СЕРЕДОВИЩЕ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- Діапазон допустимої експлуатаційної температури навколишнього середовища становить від +4 °C до +35 °C.
- Експлуатацію у вибухонебезпечному чи токсичному середовищі заборонено.

- Забороняється встановлювати вогнегасник чи автоматичну систему пожежогасіння безпосередньо над пароконвектоматом.
- Під або поряд з пароконвектоматом не повинно розташовуватися легкозаймисті матеріали, газу або рідини.

ПЕРЕД ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- Перед запуском пристрою обов'язково ознайомтеся з розділом «Безпека під час експлуатації», тобто з цією главою.
- У разі сумнівів щодо встановлення, експлуатації або безпеки пароконвектомату зверніться до постачальника обладнання.
- Якщо електричне обладнання пошкоджено будь-яким чином, слід негайно організувати його ремонт - забороняється використовувати пошкоджений пароконвектомат.
- Забороняється закривати вентиляційні отвори пароконвектомати будь-якими предметами, особливо, забороняється поміщати кухонне приладдя, тканини та інші предмети на пристрій. Переконайтеся, що пара вільно виходить через вентиляційні отвори у верхній частині пароконвектомату.
- Перед використанням перевірте камеру обладнання. Видаліть всі залишки їжі або неприбрані засоби для чищення та інші предмети; ретельно промийте камеру ручним душем.
- Переконайтеся, що на обладнання не капає та не бризкає вода, а також не кладіть на нього предмети, наповнені водою.
- Забороняється розміщувати джерела відкритого полум'я на пароконвектоматі або поблизу нього.

ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- У разі виникнення навіть невеликих сумнівів щодо безпечної роботи пароконвектомату або його справності негайно припиніть його експлуатацію. Негайно вимкніть його, від'єднайте електричний кабель, перекрийте подачу води та зверніться до постачальника.
- Якщо під час використання пароконвектомата рівень шуму перевищує допустиму межу, зупиніть пароконвектомат і усуньте причину.
- Негайно повідомляйте про несправності керівникові, який може подбати про їх усунення.
- Не залишайте ввімкнене обладнання без нагляду, якщо це прямо не зазначено в інструкції.
- Для натискання кнопок на панелі керування використовуйте лише пальці на руці. Використання гострих, загострених та інших предметів для експлуатації пристрою анулює гарантію.
- Під час роботи з пароконвектоматом пам'ятайте, що гастрономічні контейнери, вставки та ґрати можуть сильно нагріватися. Температура зовнішнього скла на дверях може досягати температури вище 60 °C. Завжди пам'ятайте про небезпеку опіків.
- Під час роботи пароконвектомата утворюється гаряча пара - при відкриванні дверей існує ризик опіку і т. д. Відкриваючи дверцята, особливо при використанні пари, стійте так, щоб пара, що виходить через відкриті дверцята, не могла вас опарити. Спочатку відкривайте дверцята частково. Не відкривайте її повністю, доки пара не вийде повністю.
- Якщо гастрономічні контейнери наповнені рідиною більше, ніж на три чверті, слід дотримуватися особливої обережності при поводженні з ними та при їх витягуванні. Контейнери, наповнені таким чином, встановлюйте тільки на полиці, де їх можна бачити. В іншому випадку це може призвести до опарювання оператора. Будьте обережні при витягуванні гастрономічних контейнерів незалежно від вмісту!
- Дотримуйтесь особливої обережності при роботі з пароконвектоматом (комбінацією обладнання), найвищі полиці яких знаходяться на відстані 160 см від підлоги або вище. Існує небезпека перевертання гастрономічного контейнера, що може спричинити опіки.

- У процесі готування можуть виникати гарячі ділянки, особливо на посуді, ґратах і внутрішній частині дверцят. Використовуйте захисні рукавички під час роботи з гарячими предметами.
- Якщо пароконвектомат обладнаний завантажувальним візком, встановлюйте візок на гальмо всередині пароконвектомату. При керуванні заповненим візком необхідно простежити за тим, щоб блокувальний механізм гастрономічного контейнера був заблокований (гастрономічні контейнери - закриті).
- При транспортуванні гастрономічних контейнерів, заповнених рідиною, їх необхідно закрити кришками з ущільнювачем. В іншому випадку це може призвести до опарювання оператора.
- Якщо підлога дуже нерівна, не вкочуйте та не викочуйте завантажувальні візки в/з пароконвектомату. Не залишайте ручку візка в закритому пароконвектоматі. Це може призвести до поломки дверцят пароконвектомата. Не тягніть завантажувальний візок без ручки. Це може призвести до опіків.
- При використанні банкетних візків необхідно переконатися, що тарілки надійно встановлені на підставках.
- Для очищення візків завжди використовуйте автоматичну програму очищення (якщо є). В іншому випадку використовуйте продукти, що чистять, призначені для напівавтоматичного очищення. Заборонено експлуатувати пароконвектомат для стандартного застосування та автоматичного очищення без завантажувальних візків!

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ РОБОТИ З ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ

- Виконуйте очищення та обслуговування, лише коли пароконвектомат охолонув!
- Видаляйте тверді залишки їжі, виймаючи їх із камери приготування – забороняється змивати їх у стік пароконвектомату.
- Використовуйте засоби для чищення та видалення накипу лише відповідно до вказівок у цій інструкції та інструкцій для окремих засобів.
- Після завершення роботи (наприклад, вночі) залиште дверцята пароконвектомата відкритими.
- Якщо пароконвектомат не використовується тривалий час, вимкніть подачу води та живлення.

ОЧИЩЕННЯ

- Дотримуйтесь особливої обережності при роботі з засобами для чищення. При контакті з засобами для чищення та їх парами існує небезпека опіків або подразнення шкіри, очей і органів дихання.
- Під час роботи з миючими засобами користуйтеся засобами особистого захисту.
- При дозуванні порошкоподібних засобів для чищення будьте особливо обережні, щоб не вдихати їх, а також не допускати попадання в очі і на слизові оболонки.

2.2 ЗАХИСНЕ ОБЛАДНАННЯ

Під час експлуатації пароконвектомату також необхідно використовувати належний одяг та засоби індивідуального захисту. Одяг, взуття та засоби особистого захисту повинні відповідати вимогам національних правил безпеки для вашого виду роботи. Не забувайте використовувати окрема:



Під час роботи з пароконвектоматом не рекомендується вдягати:

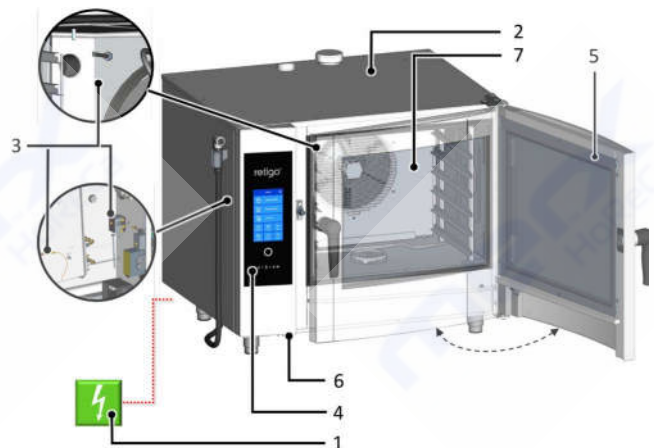
- Шарфи, краватки, ланцюжки, годинники, браслети, ключі, кільця та інші металеві предмети, а також працювати у неналежній пов'язці.

- Використовувати електричне обладнання, таке як кардіостимулятори, годинники, кредитні картки тощо або інші предмети з магнітними носіями інформації.
- Розпускати довге волосся. Закривайте довге волосся відповідними головними уборами.

2.3 ЗАХИСНІ ЕЛЕМЕНТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

Пароконвектомат оснащений захисними компонентами, що підвищують безпеку його експлуатації. Далі наводиться список найважливіших з них:

1. Зовнішній головний вимикач
2. Зовнішні кришки
3. Захисний обмежувач температури
4. Панель управління
5. Двері з магнітним замком
6. Положення дверей для вентиляції
7. Внутрішня стіна



Жоден з перелічених елементів не призначений для зняття оператором. Розбирати для перевірки, технічного обслуговування або ремонту може лише особа, кваліфікована для цього завдання.

ЗОВНІШНІЙ ГОЛОВНИЙ ВИМИКАЧ

Пароконвектомат призначений для постійного підключення до мережі електроживлення. Вмикайте та вимикайте електроживлення за допомогою зовнішнього головного вимикача. Вимикач використовується для увімкнення та вимикання обладнання (під час введення в експлуатацію, виконання ремонту, встановлення, а також для вимкнення обладнання в аварійних ситуаціях). Зовнішній головний вимикач завжди повинен бути легкодоступним!



Забороняється втручатися в конструкцію захисних ланцюгів, відкривати бокові кришки корпусу та вносити несанкціоновані зміни, які можуть поставити під загрозу надійність та безпеку цих ланцюгів.

Зовнішні кришки корпусу

Всі знімні кришки корпусу міцно прикріплені до обладнання, тому їх можна зняти лише за допомогою інструментів. Корпус запобігає ненавмисному контакту зі струмопровідними компонентами. Завжди перевіряйте, чи встановлені кришки.

ЗАХИСНИЙ ОБМЕЖУВАЧ ТЕМПЕРАТУРИ

Захисні обмежувачі температури розташовані у камері приготування, бойлері та електричній панелі. У разі надмірної температури ці елементи активуються та вимикають пристрій.

Якщо захисний обмежувач виходить з ладу, з'являється код помилки, що супроводжується звуковим сигналом.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Панель керування знаходиться за межами місць, що піддаються впливу високих температур. Вона дозволяє швидко вимкнути обладнання за допомогою кнопки «STOP» (Зупинка). Дисплей також відображає несправності.

Панель керування з'єднана з переднім корпусом та запобігає ненавмисному контакту з струмопровідними компонентами. Її можна зняти лише за допомогою інструментів.

ДВЕРІ З МАГНІТНИМ ЗАМКОН

В момент відкриття дверцят нагрів автоматично відключається і швидко зупиняється вентилятор для обмеження об'єму пари, що виходить з камери приготування. Щоб уникнути опарювання парою, спочатку злегка відчиніть дверцята і почекайте трохи, перш ніж відкривати її повністю. Щоб закрити дверцята, натисніть на ручку. Якщо пристрій обладнано завантажувальним візком (2011, 1221, 2021), закрийте двері і поверніть ручку дверей за годинниковою стрілкою на 90°.

Якщо дверцята закриті неправильно, і пристрій запускається, на дисплеї з'явиться повідомлення «Close door» (Зачиніть дверцята).

ПОЛОЖЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦІЇ

Для захисту від опіків паром спочатку можна трохи відкрити дверцята. Двері будуть в цій позиції частково зафіксовані. Як тільки пара перестав виходити з камери, дверцята можна повністю відкрити.

ВНУТРІШНЯ СТІНКА

Вона завжди знаходиться всередині камери приготування перед вентилятором, щоб запобігти удару рухомою лопаткою вентилятора. Внутрішню стінку можна зняти тільки за допомогою інструментів.



**У жодному разі не знімайте запобіжні або захисні елементи з печі!
Забороняється вносити зміни без дозволу виробника.**

2.4 НЕБЕЗПЕЧНІ ЗОНИ ТА ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

Обладнання розроблено так, що при правильному використанні в ідеальному технічному стані, воно не становить небезпеки для оператора і оточуючих. Тим не менш, в ході його експлуатації можуть виникати ситуації, що становлять небезпеку, якщо користувач про них не знає. Вони називаються залишковими ризиками – вони присутні навіть після обліку та реалізації всіх профілактичних та захисних заходів. Ознайомтеся з цими ризиками ближче та уникайте їх.

Небезпечні місця, види небезпек та їх наслідки.

КАМЕРА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Під час роботи пароконвектомат створює високотемпературну пару у камері для приготування.



- Ризик отримання опіків від сильно нагрітих місць у всій камері.
- Небезпека опіків боковими тримачами гастроконтейнерів (решітками) та іншими аксесуарами, що використовуються для приготування їжі.
- Небезпека опіку гарячою паром, що виходить з робочої камери, коли дверцята відчинені.

ВЕНТИЛЯТОР

У робочій камері пароконвектомата, за внутрішньою стінкою, встановлено одне або кілька обертових коліс вентилятора.



- Небезпека травмування рук через необережну роботу у робочій камері за внутрішньою стінкою, якщо вона неправильно встановлена.
- Небезпека травмування рук через необережну роботу у камері приготування за внутрішньою стінкою під час чищення або технічного обслуговування.

ДВЕРІ

Внутрішня частина дверцят і особливо внутрішнє скло нагріваються до високої температури під час роботи пароконвектомату. Пароконвектомат також створює гарячу пару, яка виходить при відкритті дверцят робочої камери.



- Ризик опіків від внутрішньої сторони дверей при відкриванні дверцят під час або після завершення процесу приготування їжі.
- Ризик опіку гарячою паром та випарами при відкритті дверей, особливо коли верхня частина дверцят знаходиться на рівні обличчя, як це відбувається з комплектами з двох пароконвектоматів.

ВЕРХНЯ КРИШКА КОРПУСУ

Забороняється накривати пристрій або поміщати на нього предмети, які можуть спалахнути. Цей пристрій – не стелаж!

Будьте обережні і використовуйте захисні рукавички.



- Ризик отримання опіків під час приготування.
- Ризик пожежі, якщо під час приготування кришка накрита або якщо на ній знаходяться легкозаймисті матеріали.

ГАСТРОНОМІЧНІ КОНТЕЙНЕРИ

Ніколи не тримайте контейнери з нагрітими рідинами або нагрітою рідкою їжею над рівнем очей і завжди використовуйте захисні рукавички.



- Ризик отримання опіків при неправильному поводженні з гарячими аксесуарами при вийманні їх з обладнання після завершення приготування.

Заслінка та витяжна труба

Уникайте потрапляння частин тіла в область над цими деталями та завжди використовуйте засоби індивідуального захисту (рукавички, захисні окуляри т. п.).



- Ризик отримання опіків паром, що виходить у процесі приготування.

ВИТЯЖНА ТРУБА

Уникайте потрапляння частин тіла в область над цими деталями і завжди використовуйте засоби індивідуального захисту (рукавички, захисні окуляри тощо).



- Ризик отримання опіків гарячими димовими газами, що виходять у процесі приготування.

РУЧНИЙ ДУШ



- Небезпека опіку під впливом гарячої пари або гарячого жиру під час розпилення у гарячій робочій камері.
- Не використовуйте ручний душ для охолодження робочої камери або її очищення, якщо температура в камері перевищує 90 °C.
- Небезпека опіків під впливом гарячого жиру і пари при попаданні води в гарячий жир.
- Не розпилюйте воду безпосередньо на гарячий жир, так як це може призвести до розбризкування і інтенсивного виділення тепла.

Залишкові ризики

Для додаткового зниження ризиків та забезпечення ефективності захисту ми надаємо інформацію про залишкові ризики. Для їх усунення ми склали такі технічні та організаційні заходи, які має реалізувати користувач. Вони спрямовані на усунення відповідних небезпек.

ЕЛЕКТРИЧНИЙ СТРУМ

На всі електричні компоненти пароконвектомата подається потенційно смертельна напруга. Клеми подачі живлення та інші електричні компоненти залишаються під напругою, навіть якщо пароконвектомат вимкнений.



- Небезпека травмування електричним струмом при торканні струмопровідних частин!

Однак, доступ до електричних компонентів можливий тільки після зняття жорсткої кришки. Ви, як користувач, не уповноважені на обслуговування електричних компонентів пристрою. Існує ризик лише при пошкодженні електричних кабелів, наприклад, при неправильному розміщенні, перекручуванні, перетисканні, звисанні тощо. Крім того, якщо пристрій переміщається сам по собі на колісній рамі, це може призвести до пошкодження кабелю живлення.



- При роботі з пристроєм завжди фіксуйте колеса за допомогою гальма!

Якщо електричне обладнання якимось чином пошкоджено, слід негайно відключити пароконвектомат і організувати ремонт уповноваженим обслуговуючим персоналом.

Якщо тримати пароконвектомат під напругою немає необхідності, відключіть подачу живлення, вимкнувши головний вимикач живлення.

МЕХАНІЧНІ ЧАСТИНИ

Ризики існують, тільки якщо пароконвектомат або колісна рама були встановлені неправильно (наприклад, під сильним нахилом, не закріплені на слизькій або нестійкій поверхні і т. п.), і їх непередбачуване переміщення може призвести до роздроблення або затиснення.



- Якщо ви вважаєте, що пристрій неправильно встановлений щодо стабільності, припиніть роботу і негайно зв'яжіться з власником, щоб перевірити установку.
- Небезпека отримання травми від частин, що рухаються, виникає в ситуаціях, коли робоча камера охолоджується з відкритими дверцятами - функція «Охолодження», а внутрішня стінка перед вентилятором відсутня, так що колесо вентилятора знаходиться у вільному доступі.

При роботі з пароконвектоматом дотримуйтесь застосованих нормативів щодо кріплення вантажів та поводження з підйомним обладнанням.



- Переконайтеся, що внутрішня стінка завжди знаходиться на своєму місці та надійно захищена від послаблення!
- Небезпека травмування рук може виникнути під час встановлення або витягування банкетного візка чи кошика.
- При роботі з банкетним приладдям завжди використовуйте ручку, передбачену для цієї мети.

ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА

У процесі приготування їжі внутрішня частина пристрою нагрівається до високої температури, включаючи контейнери і харчові продукти, які були вставлені всередину, і після того, як дверцята робочої камери відчиняються, це тепло виходить у навколишнє середовище. З цієї причини існує ризик опіку або опіків паром під час роботи з пароконвектоматом або поруч із ним.



- Ризик опіків від гарячих поверхонь в основному виникає у всій робочій камері, включаючи внутрішню частину дверцят, і на всіх частинах, які знаходяться або були всередині під час готування, таких як контейнери, тримачі контейнерів і решітки.
- Використовуйте вказаний захисний одяг, особливо захисні рукавички!
- Небезпека опіку від гарячої пари може виникнути у разі розпилення води в розігрітій камері приготування або коли дверцята відчинені під час використання функції «Охолодження».
- Відійдіть досить далеко від обладнання і не розпорошуйте воду в нагрітій робочій камері для швидкого охолодження або ополіскування ручним душем!



- Небезпека опіку виникає у разі розпилення води у пристрої, коли в ньому знаходиться контейнер з гарячим жиром.
- Не розпорошуйте воду на гарячий жир!
- Існує також небезпека опіку водою при неправильному поводженні з гастрономічними контейнерами, при використанні гастрономічних контейнерів невідповідних розмірів і при використанні тарілок невідповідних розмірів по відношенню до тримачів тарілок банкетних візків.
- При поводженні з контейнерами з нагрітими рідинами або нагрітою рідкою їжею, дотримуйтесь особливої обережності і завжди використовуйте захисні рукавички.

ЗАСІБ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ

У разі використання миючих засобів існує ризик подразнення шкіри, очей та органів дихання від прямого контакту з засобом для чищення або його парами.



- Уникайте прямого контакту з миючими засобами. Якщо існує ризик контакту, використовуйте захисні рукавички.
- При дозуванні дотримуйтесь особливої обережності, щоб не вдихати миючий засіб.
- Під час повністю автоматичного очищення не відкривайте дверцята приладу, якщо це не наказано програмним забезпеченням - існує небезпека вдихання парів миючого засобу або його потрапляння на шкіру і в очі.

ЗАБРУДНЕННЯ ЇЖІ

Неправильне поводження із засобами для чищення та видалення накипу може забруднити середовище, в якому знаходиться обладнання та відбувається обробка продуктів. Може відбутися забруднення їжі.



- Переконайтеся, що миючий засіб або засіб видалення накипу не потрапив на робочу поверхню!
- Не ставте порожні контейнери на робочу поверхню – це може спричинити забруднення їжі!

ГАЗ

Газові пароконвектомати також становлять такі ризики:



- Небезпека вибуху, якщо газопровід несправний або існує витік.
- Існує ризик нестачі кисню на кухні, якщо пальник неправильно відрегульована, а також нестачі повітря на кухні, якщо протікає лінія випуску газу.
- Дотримуйтесь запропонованого плану перевірок, дотримуйтесь вказівок з інструкції, дотримуйтесь загальноприйнятих правил для газових приладів.

ВОДА

Якщо обладнання ненавмисно рухатиметься на підставці з колесами, шланг подачі води може обірватися або пошкодитися, а вода може витікти створюючи ризик ковзання та падіння.



- Перед початком роботи завжди перевіряйте, що колеса зафіксовані гальмом! Утримуйте робочу зону і навколишнє середовище пароконвектомата чистою та сухою!

2.5 ВИКОРИСТАННЯ ДОДАТКОВИХ АКСЕСУАРІВ

ТЕРМОЩУП

При використанні термощупу, дотримуйтесь наступних правил:

- Використовуйте температурний щуп тільки для розміщення у продукти.
- Не вводьте щуп у заморожені продукти. Це може призвести до його поломки!

- Уникайте примусового згинання кабелю живлення термощупа.
- Не виймайте щуп із продуктів за кабель.
- Поміщайте термощуп у продукти так, щоб він не тулився до скла дверцят.
- Термощуп може нагріватися – використовуйте захисні рукавички.
- Вийміть термощуп з продуктів перед їх вилученням з обладнання і поміщайте його в тримач.
- Коли щуп не використовується, зберігайте його у тримачі.
- Забороняється залишати термощуп, що звисає з робочої камери. Дверцята можуть зачинитися і пошкодити його.

РУЧНИЙ ДУШ

При використанні ручного душу дотримуйтесь наступних правил:

- Ручний душ можна використовувати тільки для очищення робочої камери.
- Ручний душ працює лише протягом двох хвилин після відкриття дверцят. Потім він автоматично вимикається.
- Не використовуйте ручний душ, якщо пароконвектомат ще гарячий. Дозвольте йому охолонути до температури нижче 65 °C.
- Забороняється використовувати ручний душ для охолодження робочої камери, якщо температура у камері вище 90 °C – це може зруйнувати внутрішнє скління дверцят і призвести до деформації робочої камери!
- Забороняється розбризкувати воду ручним душем на гаряче скло дверцят – це може призвести до його руйнування!
- Після завершення використання завжди поміщайте ручний душ у тримач.

03 І УПРАВЛІННЯ

3.1 ПАНЕЛЬ СЕНСОРНОГО ЕКРАНУ

Призначення кнопок (іконок), наведених на найпоширеніших екранах, вказано на малюнках А, В, С, D. Основні функції кнопок вибираються легким торканням на панелі. Розширені функції включаються натисканням і утриманням кнопки довше ніж 2 секунди.

КНОПКИ, що часто повторюються.

Деякі кнопки у системі є загальними для окремих режимів та функцій обладнання. Їхнє значення наступне:

 Back	Натисніть кнопку, щоб перейти до наступного етапу.
 Ok	Натисніть символ, щоб підтвердити вибір.
 Start	Натисніть, щоб розпочати потрібний процес приготування, очищення тощо.
 Stop	Натисніть, щоб зупинити процес приготування та відобразити його на екрані D.

3.2 ІНШІ КНОПКИ

Кнопка Vision призначена для:

- перемикання на багатозадачний режим  4/4.4;
- увімкнення системи управління;
- переведення пароконвектомату в режим очікування;
- перехід в режим калібрування екрана, утримуючи кнопку довше ніж 2 секунди.



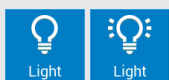
Натискання символу відображає головний екран (A).



При натисканні система керування перейде в режим очікування, а екран вимкнеться. Системи повертається до роботи під час натискання кнопки Vision.



Натисніть її, щоб отримати коротку підказку щодо окремих функцій системи керування.



Натискання включає постійне освітлення у робочій камері, а повторне натискання його відключає. Освітлення потім буде увімкнено тільки після відкриття дверцят робочої камери.



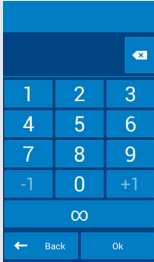
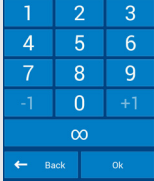
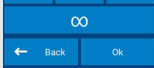
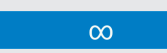
Натисніть, щоб відобразити або приховати рядки, які пропонують розширені функції пароконвектомата.

3.3 КЛАВІАТУРА

Система також містить декілька клавіатур. Принцип керування є однаковий для усіх режимів та функцій обладнання.

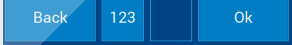
ОСНОВНА ЦИФРОВА КЛАВІАТУРА

Для введення значень

		Видалити значення.
	 	Швидке регулювання значень.
		Необмежений час, необмежене по часу виконання функції.

РОЗШИРЕНА БУКВЕННО-ЦИФРОВА КЛАВІАТУРА

Для введення літер, символів та цифр.

		Переключення на малі/ВЕЛИКІ літери.
		Перемикання між літерною клавіатурою та клавіатурою з цифрами/символами.
		Видалення символу.
		Пробіл.
		Налаштування клавіатури. Вибір мови та стилю (QWERTY-QUERTZ).
		Перемикання між клавіатурою з цифрами/символами і буквено позначення клавіатури.
		Видалення символу.
		Пробіл.

04 І ПРИГОТУВАННЯ

4.1 РУЧНИЙ РЕЖИМ

Ця опція призначена для досвідчених користувачів, які хочуть встановити параметри приготування необхідним для них чином. Вибирайте параметри приготування вручну відповідно до власного розсуду та досвіду.

Натискання на опцію A2 відобразить **Ручний режим (B)**.

B1 ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ РОБОЧОЇ КАМЕРИ

Вимкнено.



Увімкнено.

Значення під символом встановлено на заводі-виробнику на 15 °C вище за встановлену температуру процесу приготування (B5). Це означає, що кожного разу, коли ви вручну встановлюєте температуру процесу приготування з активним попереднім нагріванням, температура попереднього нагрівання автоматично збільшується на 15 °C. Єдиним винятком є Паровий режим, в якому температура попереднього нагрівання відповідає заданій температурі процесу.



Значення збільшення температури можна змінити в Налаштуваннях користувача (07 НАЛАШТУВАННЯ/7.1/Приготування /Попереднє нагрівання/Збільшення температури).

Значення попереднього нагрівання також можна змінити вручну від 30°C до 300 °C в результаті натискання та утримання символу попереднього нагрівання. Це дозволяє створити програму, яка містить окремий етап з автоматичним попереднім нагріванням із точним значенням температури. Після запуску, якщо температура у робочій камері значно нижча, можна відкрити дверцята, не зупиняючи обертання вентилятора. Вентилятор продовжить працювати зі стандартним значенням об/хв і випустить гаряче повітря з камери. Як тільки температура камери досягне заданої температури попереднього нагріву, вентилятор автоматично зупиниться.

B2 ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ

Замінює запікання на пателі, печі, смаженню фритюрниці, т. п.
Діапазон температур: 30–300 °C



ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ З ПАРОМ (ПОЄДНАННЯ)

Замінює собою запікання з поливом або процедури, в ході яких потрібна певна вологість при одночасному обробленні його гарячим повітрям, т. п.



Об'єм пари у робочій камері можна встановити, переміщуючи повзунок або торкнувшись значення у відсотках і ввівши його через цифрову клавіатуру.
Діапазон температур: 30–300 °C



ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Замінює варіння.
Діапазон температур: 30–130 °C



ПІДІГРІВ НА ТАРІЛЦІ

Для підігріву остиглих страв.
Діапазон температур: 80–180 °C



GOLDEN TOUCH

Приготування страв, що контролюється, використовуючи запікання при високій температурі для чудового кольору і хрумкого результату. Діапазон температур: 180–250 °C



ПРИГОТУВАННЯ ТА УТРИМАННЯ

Після приготування автоматично змінює етап системи, щоб підтримувати температуру страв на рівні 75 °C. Якщо процес приготування завершено відповідно до температури в центрі страви, що становить менше 75 °C, для етапу утримання температури конвекційна піч автоматично встановлює температуру в центрі після завершення приготування.



B3 КОНТРОЛЬ ВОЛОГИ

Режим «HOT AIR» (ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ)

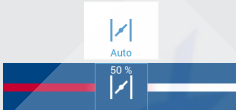
Відображається за допомогою символу заслінки, а переміщення або натискання на смугу прокручування дозволяє встановити наступні налаштування:



Стулковий клапан повністю відкритий; з робочої камери безперервно виводиться волога.



Система контролює відкриття/закриття клапана самостійно, відповідно до заданого відсотка вологості.



Стулковий клапан повністю закритий; вся волога залишається у робочій камері.



У комбінованому режимі вологість відображається у відсотках, які можна змінити, пересуваючи смугу прокручування в діапазоні від 0 до 100 %.



ПРИМІТКА.

У режимі STEAMING (ПАРА) значення вологості незмінне.

100 %

B4 НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Дозволяє налаштувати час приготування. Діапазон часу: 00:01–23:59 (год:хв)



B5 ТЕМПЕРАТУРА ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Дозволяє налаштувати температуру процесу приготування. Діапазон температури залежить від вибраного режиму приготування.

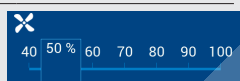


B6 НАЛАШТУВАННЯ ДЛЯ ІНШИХ ФУНКЦІЙ



ШВИДКІСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

Дозволяє налаштувати вентилятор на одну із семи швидкостей.



УПРАВЛІННЯ ЧАСОМ РОБОТИ ВЕНТИЛЯТОРА

Вентилятор обертається тільки, якщо:
- Нагрівальні елементи увімкнені;
- протягом 10 секунд, якщо він простояв більше 2 хвилин.



ПРИМІТКА ДО ЕТАПУ

Дозволяє додавати текстові коментарі, які будуть відображені після переходу до відповідного етапу програми. Коментарі супроводжуються звуковим сигналом.



B8 ОГЛЯД ЕТАПІВ ПРОГРАМИ

Відображає огляд усіх налаштувань приготування. Дозволяє змінювати налаштування, додавати етапи або читати поради шеф-кухаря. За більш детальним описом див. екран С



B9 ТЕРМОЩУП

Налаштування температури термощупа Дозволяє контролювати процес приготування, встановлюючи кінцеву температуру у центрі страви. Діапазон температур: 30–110 °C



Дельта Т

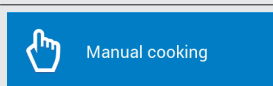
Дозволяє встановити постійну різницю між температурою в центрі страви та у робочій камері.

Діапазон температур: 20–70 °C



4.1.1 Приготування з використанням ручних налаштувань

1 ПЕРЕЙДІТЬ В РУЧНИЙ РЕЖИМ



2 ОБЕРІТЬ ТА В РАЗІ ПОТРЕБИ ЗМІНІТЬ ДОСТУПНІ ПАРАМЕТРИ З В1 ДО В9.



2.1 ВАРІАНТ: ДОДАВАННЯ ЩЕ ОДНОГО ЕТАПУ

Натисніть



Натисніть



Виберіть та відредагуйте параметри з В1 до В9 у разі потреби.



Щоб додати ще один етап, повторіть процедуру з пункту 2.1

2.2 ВАРІАНТ: ЗБЕРЕГТИ ЯК АВТОМАТИЧНИЙ ЗАПУСК

Якщо ви хочете, щоб програма автоматично запускалася повторно у визначений день та час, дотримуйтесь вказівок у розділі 4.2.10.

3 Запустіть процес приготування, натиснувши



4 ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ, ОБЕРІТЬ НАСТУПНУ ДІЮ (екран D)

4.1 ВАРІАНТ: ПРОДОВЖИТИ ОСТАННІЙ ЕТАП ПРИГОТУВАННЯ



Натисніть



Extra time

4.2 ВАРІАНТ: ЗБЕРЕГТИ ПРОЦЕС В ПРОГРАМИ



Натисніть

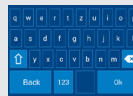


Save as program

Виберіть папку, щоб зберегти нову програму.



Введіть назву програми



Натисніть

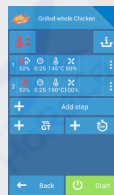
Save

Ви можете додати піктограму/зображення за бажанням
 4/4.2.5, пункт 4.1

Set pictogram

Позначте цю опцію, щоб додати програму до розділу
вибраних програм.

Favourite program

У QuickView можна перевірити всі етапи програми
приготування.

4.3 ВАРІАНТ: ПЕРЕГЛЯД СТАТИСТИКИ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ



Натисніть



Eco Logic

4.4 ВАРІАНТ: ВИМКНУТИ ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ



Натисніть



Stop sound

4.5 ВАРІАНТ: ПОВЕРНЕННЯ НА ГОЛОВНИЙ ЕКРАН



Натисніть



Back

4.2 ПРОГРАМИ

Режим програмування дозволяє реалізувати весь потенціал пароконвектомату, забезпечуючи максимальний комфорт, а також ідеальну якість приготовленої страви щоразу.

СИСТЕМА ПОЗНАЧЕНЬ РЕЖИМУ ПРОГРАМУВАННЯ

 Beef	Основна категорія, згідно з кожним типом страви (категорія).
 Steak	Підкатегорія з додатковими програмами
 Rare	Програма
	Нова програма створена без встановленої піктограми.

4.2.1 Приготування за програмою

1 ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ (опція A8)



2 ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ ПРОГРАМИ



3 ОБЕРІТЬ СТРАВУ (ПРОГРАМУ) ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ



4 З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ПОПЕРЕДНІЙ ПЕРЕГЛЯД ПРОГРАМИ (QUICKVIEW)

Усі етапи програми відображаються на одному екрані з можливістю редагування чи додавання подальших етапів.



4.1 ВАРІАНТ: ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ



Виберіть та у разі потреби відредагуйте параметри з B1 до B9.



4.2 ВАРІАНТ: ДОДАВАННЯ ЩЕ ОДНОГО ЕТАПУ



Натисніть



Щоб додати ще один етап, повторіть процедуру з пункту 3.1.

4.3 ВАРІАНТ: ЗАПУСК ПРОГРАМИ ВІД ОБРАНОГО ЕТАПУ



Натисніть



Виберіть

Start from this step

4.4 ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ ЕТАП

Вибравши етап, який хочете видалити, натисніть



Виберіть

Delete step

4.5 ВАРІАНТ: ЗБЕРЕГТИ ЯК АВТОМАТИЧНИЙ ЗАПУСК



Якщо ви хочете, щоб програма автоматично запускала повторно у визначений день та час, дотримуйтесь вказівок у розділі 4.2.10.

5 ЗАПУСТИТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ, НАТИСНУВШИ



6 ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ, ОБЕРІТЬ НАСТУПНУ ДІЮ (екран D)

4.2.2 Створення нової програми

1	ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ	
2	ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ ПРОГРАМ, В ЯКІЙ ХОЧЕТЕ СТВОРИТИ НОВУ ПРОГРАМУ	
3	НАТИСНІТЬ	
4	НАТИСНІТЬ	
5	Введіть назву ПРОГРАМИ	
5.1	ВАРІАНТ: ЗМІНИТИ ПІКТОГРАМУ Ви можете присвоїти програмі будь-яку піктограму/зображення  4/4.2.5, пункт 4.1	
5.2	ВАРІАНТ: ОБРАНА ПРОГРАМА Позначте цю опцію, щоб додати програму до розділу вибраних програм. Вибрані програми можна переглянути натисканням кнопки A5	 
6	НАТИСНІТЬ	
7	З'ЯВИТЬСЯ ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОГРАМУ (екран C)	
7.1	ВАРІАНТ: ДОДАВАННЯ ЕТАПІВ ПРОГРАМИ Відредагуйте параметри з B1 до B9 за потребою Натисніть	  
7.2	ВАРІАНТ: НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ЕТАПУ Натисніть на етап для редагування Відредагуйте параметри з B1 до B9 за потребою Натисніть	  
7.3	ВАРІАНТ: ДОДАТИ ЕТАП Натисніть на етап, перед яким потрібно додати новий етап Щоб вставити його, натисніть кнопку	 
7.4	ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ ЕТАП Вибравши етап, який хочете видалити, натисніть Щоб видалити його, натисніть кнопку	 

7.5 ВАРІАНТ: ДОДАВАННЯ ПОРАД ШЕФ-КУХАРЯ АБО ІНФОРМАЦІЇ У ПРОГРАМУ



Натисніть



Введіть інформацію або поради у програму



Натисніть

Ok

8 НАТИСНІТЬ

Save

9 НОВА ПРОГРАМА ЗБЕРЕЖЕНА

10 ПОВЕРНЕННЯ ДО ПРОГРАМИ



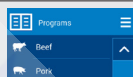
Back

4.2.3 Редагування збереженої програми

1 ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ

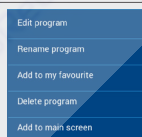


2 ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ ПРОГРАМ, В ЯКІЙ ХОЧЕТЕ ВІДРЕДАГУВАТИ ПРОГРАМУ



3 ВИБЕРІТЬ ПРОГРАМУ, ЯКУ ВИ ХОЧЕТЕ ЗМІНИТИ ТА ТРИМАЙТЕ ДОВШЕ НІЖ 2 СЕКУНДИ

4 У МЕНЮ ВИБЕРІТЬ ЗМІНУ, ЯКУ ВИ ХОЧЕТЕ ВНЕСТИ



4.1 ВАРІАНТ: РЕДАГУВАННЯ ПРОГРАМИ



Можна змінити назву програми, параметри, додати або видалити етап. Процедура схожа на створення нової програми.

4.2 ВАРІАНТ: ПЕРЕЙМЕНУВАННЯ ПРОГРАМИ



Перейменувати програму за допомогою буквено-цифрової клавіатури.

4.3 ВАРІАНТ: ДОДАТИ У ОБРАНЕ



Дозволяє додати програму до «Favourites» (Обране). Таким чином, зазначені програми можна знайти натисканням на кнопку A5.



4.4 ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ З ОБРАНОГО



Якщо ви раніше додали програму до «Favourites» (Обране), з'явиться опція вибору.

4.5 ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ ПРОГРАМУ



Остаточо видалити програму після підтвердження

4.6 ВАРІАНТ: ДОДАТИ НА ГОЛОВНИЙ ЕКРАН



Додати програму на головний екран для швидкого запуску. **УВАГА!** Якщо ви працюєте у стандартному профілі користувача, ви повинні зберегти зміни як новий профіль. Стандартний профіль не можна змінити.

Інформація відображається на екрані.

Profile is locked. Create new profile.

Profile name

Введіть назву нового профілю.



Натисніть

Ok



Програму буде додано до всіх кнопок на головному екрані. Якщо кнопка знаходиться за межами екрана, використовуйте смугу прокручування в правій частині дисплею. Положення та розмір кнопок можна змінювати за потребою  6/6.2.2

4.2.4 Створення програми на ПК та завантаження її в пароконвектомат із USB-диска.



Програми для пароконвектомату також можна створювати та редагувати за допомогою комп'ютера зі спеціальним **програмним забезпеченням VisionCombi**.

Якщо ви хочете завантажити створену на комп'ютері програму в пароконвектомат через USB-диск, увійдіть до меню «**Settings**» (Налаштування) та виберіть **USB диск (USB-диск)**. Детальну інформацію наведено в розділі **6/6.1, пункт 4**.

Програмне забезпечення VisionCombi доступне на веб-сайті виробника.

4.2.5 Створення нової категорії програм

1 ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ



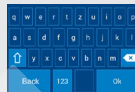
2 НАТИСНІТЬ



3 ВИБЕРІТЬ

New category

4 ВВЕДІТЬ НАЗВУ КАТЕГОРІЇ



4.1 ВАРІАНТ: ДОДАТИ ПІКТОГРАМУ



Натисніть

Set pictogram

Виберіть джерело піктограми

Щоб взяти піктограму з внутрішнього диска пароконвектомату, натисніть

Internal disk

Виберіть відповідну програму на внутрішньому диску пароконвектомата або збережіть свою піктограму за допомогою USB-диска, **6/7.1**.



Натисніть

Ok

Нова категорія тепер створена та збережена.

Щоб взяти піктограму з USB-диска, підключіть USB-диск та натисніть

USB disk

Виберіть піктограму та натисніть

Ok

Нова категорія тепер створена та збережена.

4.2 ВАРІАНТ: КАТЕГОРІЯ БЕЗ ПІКТОГРАМИ



Введіть назву програми, натисніть

Ok

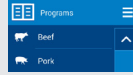
Нова категорія тепер створена та збережена.

4.2.6 Редагування категорії програм

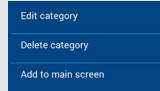
1 ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ



2 ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ, ЯКУ ВИ ХОЧЕТЕ ЗМІНИТИ ТА ТРИМАЙТЕ ДОВШЕ НІЖ 2 СЕКУНДИ



3 У МЕНЮ ВИБЕРІТЬ ЗМІНУ, ЯКУ ВИ ХОЧЕТЕ ВНЕСТИ.



3.1 РЕДАКТУВАННЯ КАТЕГОРІЇ

Щоб редагувати назву категорії, змінити або видалити піктограму.

3.2 ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ КАТЕГОРІЮ

Після підтвердження остаточно видалить групу.

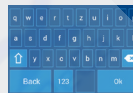
3.3 ВАРІАНТ: ДОДАТИ НА ГОЛОВНИЙ ЕКРАН

Додайте категорію на головний екран для швидкого запуску. Натисніть для розміщення категорії на головному екрані. **УВАГА!** Якщо ви працюєте у стандартному профілі користувача, ви повинні зберегти зміни як новий профіль. Стандартний профіль не можна змінити.

Інформація відображається на екрані.



Введіть назву нового профілю.



Натисніть

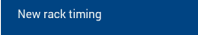
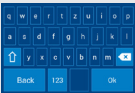
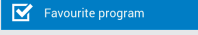
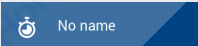


І Категорія буде додано до всіх кнопок на головному екрані. Якщо кнопка знаходиться за межами екрана, використовуйте смугу прокручування у правій частині дисплея.

Положення та розмір кнопок можна змінювати за потребою

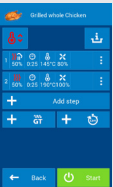
6/6.2.2

4.2.7 Створення нової програми таймера для полиць

1	ПЕРЕЙДІТЬ У МЕНЮ ПРОГРАМ	
2	НАТИСНІТЬ	
3	НАТИСНІТЬ	
4	Введіть назву ПРОГРАМИ-ТАЙМЕРА	
4.1	ВАРІАНТ: ЗМІНИТИ ПІКТОГРАМУ Ви можете присвоїти програмі будь-яку піктограму/зображення  4/4.2.5, пункт 4.1	
4.2	ВАРІАНТ: ОБРАНА ПРОГРАМА Позначте цю опцію, щоб додати програму до розділу обраних програм.  4/4.2.2, пункт 5.2	
5	НАТИСНІТЬ	
6	БУДЕ ВИВЕДЕНА ДЕТАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОГРАМУ-ТАЙМЕР Дотримуйтесь  5/5.2.1, пункти 8–13.2.	
7	НАТИСНІТЬ	
	Нова програма-таймер збережена	
	Інші робочі опції у програмах-таймерах (редагування, видалення, перейменування, додавання на головний екран) ті ж, що й у розділі  4.2.3. Приготування з використанням програм-таймерів аналогічно розділу  5/5.2.	

4.2.8 "Last ten" (Останні десять)

 У розділі «Last ten» (Останні десять) у хронологічному порядку представлені останні десять використаних способів приготування. Тут ви також знайдете заданий вручну процес приготування, приготування за допомогою програм, приготування за допомогою програм стелажів та приготування за допомогою програми «Easy cooking» (Просте приготування).

1	ПЕРЕЙДІТЬ У РОЗДІЛ «LAST TEN» (ОСТАННІ ДЕСЯТЬ) (опція A4)	
2	ОБЕРІТЬ ПРОГРАМУ	
3	З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ПОПЕРЕДНІЙ ПЕРЕГЛЯД ПРОГРАМИ (QUICKVIEW) Усі етапи програми відображаються на одному екрані з можливістю редагування чи додавання подальших етапів.	
3.1	ВАРІАНТ: РЕДАКТУВАННЯ ПРОГРАМИ  У вибраній програмі ви можете редагувати параметри з B1 до B9 або етапи відповідно до  4.2.2/7.1 до 7.4	
4	Запустіть процес приготування, натиснувши	
5	ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ, ОБЕРІТЬ НАСТУПНУ ДІЮ (екран D)	

4.2.9 "Favourites" (Обране)

Функція "Favourites" (Обране) дозволяє створити список програм, які ви використовували найчастіше або вибираєте найчастіше. У результаті з'являється швидкий доступ до цих збережених програм без необхідності шукати їх серед груп програм.

 Процедура збереження програм у «Favourites» (Обране) представлена у розділі 4.2.3/етап 4.3.

1 НАТИСНІТЬ



1.1 ВАРІАНТ: ЗАПУСК ПРОГРАМИ

 При натисканні на одну із збережених програм відкривається екран С, який дозволяє негайно розпочати приготування їжі, а також відредагувати програму, як описано в розділі 4.2.3.

1.2 ВИДАЛЕННЯ ПРОГРАМИ З ОБРАНОГО

 Торкніться програми, яку хочете видалити та утримуйте довше ніж 2 секунди

Натисніть

Remove from my favourite

4.2.10 Автоматичний запуск програми

Щоразу, коли ви працюєте в ручному режимі, під час роботи з програмами в режимі «Easy Cooking» (Просте приготування) або в режимі «Extras» (Додаткові функції), що відображає екран В, С або D або екран процесу приготування, програму можна налаштувати на автоматичний запуск відповідно до вказаних умов.

4.2.10.1 Налаштування програми для автоматичного запуску

1 У ВЕРХНІЙ ЧАСТИНІ ЕКРАНА, НАТИСНІТЬ

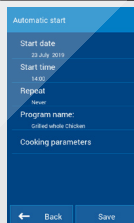
Відноситься до екранів В, С, D та до екрану процесу приготування



2 НАТИСНІТЬ

Save as automatic start

3 ВИБІР АБО ВСТАНОВЛЕННЯ ОПЦІЇ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПУСКУ, ЯКЩО ЦЕ НЕОБХІДНО



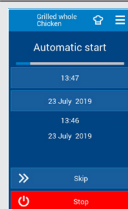
4 НАТИСНІТЬ

Save

Набір програм, що автоматично запускаються, позначається символом на верхній стрічці головного екрану А.



Перед автоматичним запуском програми на екрані відображаються встановлені дата та час, а також лунає звуковий сигнал.



Ви можете пропустити відлік, натиснувши

>> Skip

Ви також можете скасувати автоматичний запуск, натиснувши



4.2.10.2 Перегляд, редагування або видалення програми, що автоматично запускається

1 НА ГОЛОВНОМУ ЕКРАНІ, НАТИСНІТЬ

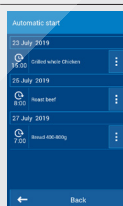
Відобразиться список програм, встановлених для автоматичного запуску.



1.1 ВАРІАНТ: ПЕРЕГЛЯД ЕТАПІВ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПУСКУ



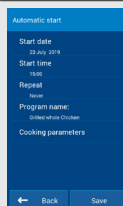
Виберіть потрібну програму



Після перегляду натисніть



1.2 ВАРІАНТ: РЕДАГУВАННЯ ЕТАПІВ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПУСКУ



Після внесення змін натисніть



1.3 ВИДАЛЕННЯ ПРОГРАМИ З АВТОМАТИЧНИМ ЗАПУСКОМ



У програмі, яку ви хочете видалити, натисніть

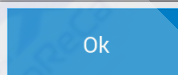


Виберіть



Підтвердьте видалення

Програма видалена зі списку програм, що автоматично запускаються



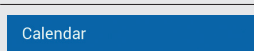
4.2.11 Календар

Дозволяє створювати, переглядати та редагувати заплановані заходи.

1 НАТИСНІТЬ



2 НАТИСНІТЬ



Залежно від того, який варіант відображення календаря вивикористовували в останній раз, відображається поточний місяць або список усіх запланованих заходів.

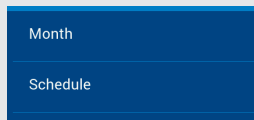
Щоб переключитися між режимами відображення календаря, натисніть



Виберіть бажане відображення

Місяць – відображення місяця. Для вибору іншого місяця використовуйте стрілки < або >.

План – відображення всього списку заходів, включаючи програми, встановлені для автоматичного запуску



2.1 ВАРІАНТ: СТВОРЕННЯ НОВОГО НАГАДУВАННЯ



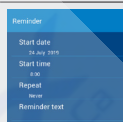
У режимі відтворення календаря торкніться потрібного дня.

Якщо ви бажаєте вибрати інший місяць, переглядаючи поточний місяць, використовуйте стрілки < або >.

Натисніть



Змінити дату, час початку, інтервал повторення та будь-які текстові нагадування



Зберегти налаштування

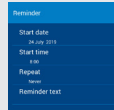


Нагадування буде відображатися у вигляді одного білого квадрата поруч із обраною датою, навіть якщо ви ввели більше одного нагадування для одного дня.



- 2.2** **ВАРІАНТ: ПЕРЕГЛЯД НАГАДУВАНЬ**
 Виберіть режим перегляду календаря (Month (Місяць) або Plan (План)).
 - У режимі відтворення календаря виберіть потрібний день.
 - У режимі списку виберіть потрібний день та захід

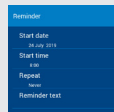
Натисніть на потрібний захід та перегляньте позиції нагадування



Натисніть



- 2.3** **ВАРІАНТ: НАЛАШТУВАННЯ НАГАДУВАННЯ/ЧАСУ**
 У списку збережених нагадувань або календарі торкніться потрібного нагадування.

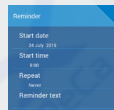


Змініть потрібну позицію нагадування

Натисніть



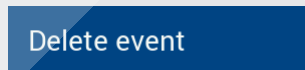
- 2.4** **ВАРІАНТ: ВИДАЛЕННЯ НАГАДУВАНЬ**
 У списку збережених нагадувань або календарі торкніться потрібного нагадування.



Натисніть

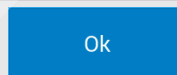


Виберіть



Натисніть

Захід буде видалено



4.2.12 Поради шеф-кухаря або інформація про програму

Для більшості встановлених програм доступні короткі поради шеф-кухаря та рекомендації щодо програми. Такі поради можна переглядати або редагувати при необхідності і додавати до програм, які ви створюєте.

4.2.12.1 Переглянути поради шеф-кухаря

- 1** **НА ЕКРАНІ З ПОПЕРЕДНІМ ПЕРЕГЛЯДОМ ПРОГРАМИ (ЕКРАН C), НАТИСНІТЬ**



- 2** **ПРОЧИТАЙТЕ ІНФОРМАЦІЮ І ПОВЕРНІТЬСЯ ДО ПОПЕРЕДНЬОГО ПРОГЛЯДУ ПРОГРАМИ**



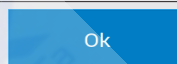
4.2.12.2 Редагувати поради шеф-кухаря

- 1** **ОБЕРІТЬ ПРОГРАМУ, ДЛЯ ЯКОЇ ВИ ХОЧЕТЕ ВІДРЕДАГУВАТИ ПОРАДИ ШЕФ-КУХАРЯ, І УТРИМУЙТЕ ЇЇ НАТИСНЕНОЮ ДОВШЕ НІЖ 2 СЕКУНДИ**

- 2** **У МЕНЮ ВИБЕРІТЬ**



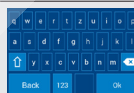
- 3** **НАТИСНІТЬ**



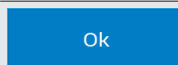
- 4** **НАТИСНІТЬ**



5 ВВЕДІТЬ ІНФОРМАЦІЮ АБО ПОРАДИ У ПРОГРАМУ



6 НАТИСНІТЬ



4.2.12.3 Створення порад шеф-кухаря для нової програми

Щоб створити поради для нової програми, див.  4.2.2/ етап 7.5

4.3 EASY COOKING (ПРОСТЕ ПРИГОТУВАННЯ)

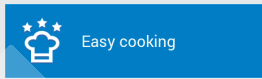
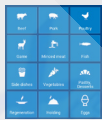
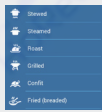
Приготування в режимі «Easy Cooking» (Просте приготування) дозволяє навіть менш досвідченому шеф-кухареві досягти відмінних результатів. Немає необхідності докладно знати кожен етап процесу приготування та ретельно налаштовувати окремі етапи. Система «Easy Cooking» (Просте приготування) є типом посібника, який автоматично рекомендує та налаштовує відповідні функції відповідно до типу страви та потрібного результату.

У режимі «Easy Cooking» (Просте приготування) користувачеві досить просто вибрати страву, можна виставити ступінь готовності та колір поверхні та натиснути кнопку «Пуск». Все інше пароконвектомат зробить за вас.

На кожному етапі приготування можна втрутитися в процес і змінити параметри, щоб результат відповідав очікуванням.

Якщо вас влаштовує кінцевий продукт, можна зберегти обрану технологію у свої програми та використовувати її у будь-який час для досягнення того ж високоякісного результату.

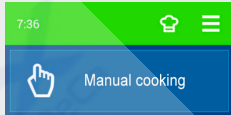
4.3.1 Приготування в режимі Easy Cooking (Просте приготування)

1	УВІЙДІТЬ У РЕЖИМ «EASY COOKING» (ПРОСТЕ ПРИГОТУВАННЯ)	
2	ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ СТРАВИ	
3	ОБЕРІТЬ ХАРАКТЕРИСТИКИ СТРАВИ	
4	ОБЕРІТЬ РОЗМІР СТРАВИ	
4.1	ВАРІАНТ: РЕДАГУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ  Використовуйте повзунок температури, щоб відрегулювати рівень готовності поверхні страви (або готовність всієї страви).	
5	НАТИСНІТЬ	
6	З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ПОПЕРЕДНІЙ ПЕРЕГЛЯД ПРОГРАМИ (екран C) Усі етапи програми відображаються на одному екрані з можливістю редагування чи додавання подальших етапів.	
6.1	ВАРІАНТ: РЕДАГУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ  Після натискання на вибраний етап програми ви можете змінити параметри як у разі роботи з програмами (екрани B, C), якщо це необхідно.	
7	НАТИСНІТЬ	

4.4 БАГАТОЗАДАЧНІСТЬ

Пароконвектомат Retigo Blue Vision дозволяє працювати на кількох рівнях відразу, не перериваючи поточного процесу приготування. Наприклад, ви можете щось готувати і одночасно використовувати багатозадачність для перемикання на розділ програм і підготовки нової програми. Багатозадачність не дає доступу до функцій, які вплинули або перервали б поточний процес приготування, тобто, наприклад, до автоматичного очищення.

4.4.1 Використання функції багатозадачності

1	ПОЧНІТЬ ПРИГОТУВАННЯ БУДЬ-ЯКИМ СПОСОБОМ, НАПРИКЛАД, ВИКОРИСТОВУЮЧИ ПРОГРАМИ 📖 4/4.2.1	
2	НАТИСНІТЬ КНОПКУ	
3	НАТИСНІТЬ КНОПКУ Ви опинитеся на головному екрані (A)	
4	ПІСЛЯ ПЕРЕМІКАННЯ, У ВЕРХНІЙ ЧАСТИНІ ДИСПЛЕЮ ПОЧНЕ МИГАТИ ІКОНКА У ВИГЛЯДІ КУХАРСЬКОГО КОВПАКА Значок означає, що йде процес приготування	
5	НА ГОЛОВНОМУ ЕКРАНІ (A) ВИ МОЖЕТЕ ВИБРАТИ ОПЦІЮ, З ЯКОЮ ХОЧЕТЕ ПРАЦЮВАТИ Вибір не повинен торкатися процесу приготування. Наприклад, ви не можете вибрати функцію очищення	
6	ЩОБ ПОВЕРНУТИСЯ ДО ЕКРАНУ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ, НАТИСНІТЬ НА ІКОНКУ У ВИГЛЯДІ КУХАРСЬКОГО КОВПАКА.	

05 І ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Група функцій «EXTRAS» (ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ) (кнопка A10) включає спеціальні програми приготування для сучасних кулінарних методів, які дозволяють використовувати пароконвектомат для незвичайних процедур.

5.1 НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Цей спосіб, особливо, підходить для повільного делікатного приготування різних видів м'яса. Дозволяє зберегти максимальну поживну цінність м'яса. М'ясо втрачає мінімальну масу і залишається соковитим.

5.1.1 Приготування в режимі низькотемпературного випікання

1 УВІЙДІТЬ У «ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ»



2 НАТИСНІТЬ



3 ОБЕРІТЬ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

3.1 ВАРІАНТ: ПРИГОТУВАННЯ ЗА ЧАСОМ



Виберіть тип страви

За необхідності використовуйте смугу прокручування для зміни часу, необхідного для приготування страви



Температура вибраного типу страви є постійним значенням, яке не можна змінити.

Натисніть



Відображає попередній перегляд усіх етапів програми (QuickView, екран C).

Після натискання на вибраний етап програми ви можете змінити параметри як у разі роботи з програмами (екрани B, C), якщо це необхідно.

Запустіть процес приготування, натиснувши



3.2 ВАРІАНТ: ПРИГОТУВАННЯ ЗА ТЕМПЕРАТУРОЮ ТЕРМОЩУПУ



Натисніть

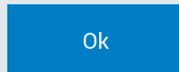


Виберіть тип страви

Використовуйте смугу прокручування, щоб встановити бажані час температури в центрі страви



Натисніть



Відображає попередній перегляд усіх етапів програми (QuickView, екран C).

Після натискання на вибраний етап програми ви можете змінити параметри як у разі роботи з програмами (екрани B, C), якщо це необхідно.

Запустіть процес приготування, натиснувши



У разі відсутності термощупа у страві з'являється таке повідомлення:

Вставте термощуп.

Після встановлення термощупа, натисніть



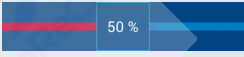
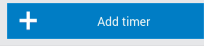
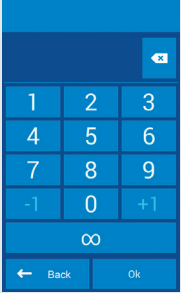
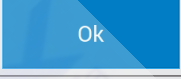
4 В КІНЦІ ПРОЦЕСУ, ОБЕРІТЬ ЗАДАЧУ, ЯКУ ВИ ХОЧЕТЕ ПРОДОВЖИТИ (екран D)

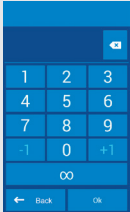
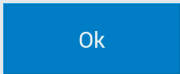
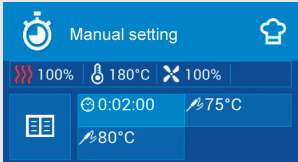
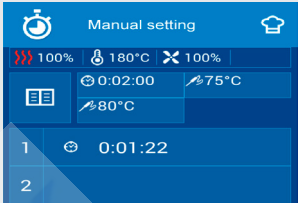
5.2 ТАЙМЕР ДЛЯ РІВНІВ

Для окремих полиць, які ви використовуєте для приготування в тому самому режимі (пар, гаряче повітря або їх поєднання), функція «Drawer Timing» (Таймер для рівнів) дозволяє встановити різний час обробки або різні кінцеві температури для центру страви.

Використовуючи цю функцію, також можна створювати програми-таймери (□□4.2/4.2.7), які можна зберігати в каталог програм і використовувати надалі без додаткового налаштування. Вам лише потрібно вказати час окремо для кожної з полиць.

5.2.1 Приготування в режимі Drawer Timing (Таймер для рівнів) – ручні налаштування

1	УВІЙДІТЬ У «ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ»	
2	НАТИСНІТЬ	
3	ОБЕРІТЬ РУЧНІ НАЛАШТУВАННЯ	
4	ОБЕРІТЬ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	
5	У ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ВИБРАНОВОГО РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ, ОБЕРІТЬ:	
5.1	Рівень вологості (□□4/4.1, пункт B2) для комбінованого режиму	
5.2	Рівень відкриття стулкового клапана (□□4/4.1, пункт B3) для режиму гарячого повітря	
6	ОБЕРІТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ ДЛЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ	
7	ВИБЕРІТЬ НАЛАШТУВАННЯ ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ ДЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА (□□4/4.1, пункт B6)	
8	НАТИСНІТЬ	
9	ВСТАНОВІТЬ ЧАС АБО ТЕМПЕРАТУРУ НА ГОЛЦІ	
9.1	ВАРІАНТ: НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ Встановіть час у порядку години: хвилини: секунди, після закінчення яких таймер зупиняється	
	Натисніть	
	Введіть назву таймера	
	Натисніть	
9.1.1	ВАРІАНТ: ДОДАВАННЯ ЩЕ ОДНОГО ТАЙМЕРА Щоб додати інший таймер, повторіть процедуру з пунктів 8–9.	

9.1.2	ВАРІАНТ: ВИДАЛЕННЯ ТАЙМЕРА Вибравши таймер, який потрібно видалити, натисніть	
	Виберіть опцію	
9.2	ВАРІАНТ: НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ЩУПА Натисніть	
	Встановіть температуру в центрі страви, щоб зупинити таймер	
	Натисніть	
	Введіть назву таймера	
	Натисніть	
9.2.1	ВАРІАНТ: ДОДАТИ ЩЕ ОДНУ ТЕМПЕРАТУРУ ТЕРМОЩУПА Щоб додати ще одну температуру щупа, повторіть дії, зазначені в пункті 9.2.	
	 Пароконвектомат обладнаний лише одним термощупом на заводі-виробнику. У цьому випадку ви повинні спочатку встановити термощуп у продукт, який, ймовірно, досягне цільової температури раніше. Потім ви повинні встановити термощуп в іншу страву, приготування якої займе більше часу. Для цього краще обладнати пароконвектомат другим термощупом (додатковий аксесуар за додаткову плату). У разі використання двох термощупів, можна використовувати обидва термощупи для приготування їжі, при цьому для кожного з них можна встановити різну кінцеву температуру.	
9.2.2	ВАРІАНТ: ПРИГОТУВАННЯ ЗА ТЕМПЕРАТУРОЮ ТЕРМОЩУПУ Для температури, яку ви бажаєте видалити, натисніть	
	Виберіть опцію	
10	Запустіть процес приготування, натиснувши	
11	ПІСЛЯ ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВУ З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ЕКРАН УПРАВЛІННЯ ДЛЯ НАЛАШТУВАННЯ «DRAWER TIMING» (ТАЙМЕРА ДЛЯ РІВНІВ) У нашому прикладі показано 6 порожніх полиць, один таймер та дві температури на голці. Число полиць можна встановити з залежно від розміру пристрою в налаштуваннях користувача ( 6/6.1)	
12	ВКАЖІТЬ ТАЙМЕР, ЯКИЙ ВИ ХОЧЕТЕ ВСТАНОВИТИ ДЛЯ ВИЗНАЧЕНОГО РІВНЯ, НАТИСНУВШИ Вибраний таймер підсвічується.	
13	НАТИСНІТЬ НА ОДНУ АБО КІЛЬКА РІВНІВ, ДЛЯ ЯКИХ ВИ ХОЧЕТЕ ВИКОРИСТОВУВАТИ ТАЙМЕР Таймер буде встановлений для вибраного рівня та активується автоматично. Як тільки процес на рівні з таймером закінчиться, таймер починає блимати і лунає звуковий сигнал. Використовуйте ту ж саму процедуру для інших встановлених таймерів.	
13.1	Натисніть на рівень з таймером, який потрібно зупинити. Натисніть	
13.2	ВАРІАНТ: ЗУПИНКА ДО ДОСЯГНЕННЯ ВСТАНОВЛЕНОГО ЧАСУ/ТЕМПЕРАТУРИ Ви можете зупинити таймери і, таким чином, весь процес приготування, натиснувши	

5.2.2 Приготування в режимі Drawer Timing (Таймер для рівнів) – відповідно до типу приготування

1 УВІЙДІТЬ У «ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ»



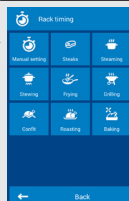
2 НАТИСНІТЬ



3 ОБЕРІТЬ МОДИФІКАЦІЮ СТРАВИ



Основні параметри, такі як налаштування режиму, вологості, температури, області та вентилятора вже задані, але їх можна легко змінити.



4 НАТИСНІТЬ

Встановіть час або температуру щупа відповідно до процедури, наведеної у розділі, етапи з 9 до 13.2.



5.3 ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ (ІНШІ ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ)

Функціональна група «EXTRAS» (ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ) містить такі спеціальні програми:

Сувід

Сучасна технологія приготування, для якої їжу поміщають у вакуумний пакет су від.

Конфі

Програма налаштована на приготування страв, особливо м'яса, використовуючи тривале приготування в жирі при відносно низькій температурі (110 °C).

Копчення

Це особливе приготування вимагає використання додаткового димогенератора Vision. Його використання додає продуктам копченого смаку відповідно до типу спалюваної деревної тріски.

Консервування

Ця функція призначена для консервування м'яса, овочів,

фруктів, приготовлених страв, джемів, мармеладу та грибів. Для цього необхідно помістити їжу в пароконвектомат у відповідних контейнерах (скляні банки, бляшанки), закриті для консервування.

Сушіння

Програма, призначена для традиційного сушіння фруктів, овочів та м'яса.

Підігрів та підтримка

Дану програму використовують для підігріву остиглих страв. Підтримка надалі забезпечує підтримку встановленої температури страви протягом необхідного періоду часу. Страву можна розігріти та забезпечити підтримку температури у гастрономічних контейнерах або безпосередньо на тарілці.

GOLDEN TOUCH

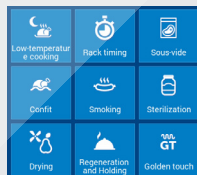
Приготування страв, що контролюється, використовуючи запікання при високій температурі для чудового кольору і хрумкого результату.

5.3 Використання ІНШИХ додаткових функцій

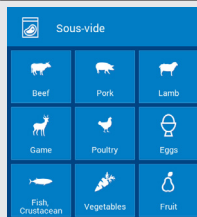
1 УВІЙДІТЬ У «ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ»



2 ОБЕРІТЬ БАЖАНУ ФУНКЦІЮ



3 ОБЕРІТЬ КАТЕГОРІЮ СТРАВИ

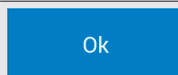


3.1 ВАРІАНТ: НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ЧАСУ

У міру потреби використовуйте смугу прокручування для зміни температури або часу приготування страви.



4 НАТИСНІТЬ



5 З'ЯВЛЯЄТЬСЯ ПОПЕРЕДНІЙ ПЕРЕГЛЯД ПРОГРАМИ (QUICKVIEW)

Усі етапи програми відображаються на одному екрані з можливістю редагування чи додавання подальших етапів.

5.1 ВАРІАНТ: РЕДАКТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ

Після натискання на вибраний етап програми ви можете змінити параметри як у разі роботи з програмами (екрани B, C), якщо це необхідно.

6 НАТИСНІТЬ



06 І ДОВІДКА

Частина головного екрана А – це функція Help (Довідка), представлена у вигляді важливих контактних даних та спрощеного посібника з експлуатації пароконвектомату. Ви можете використовувати контактні дані в тих випадках, коли ви не впевнені в процедурі або потребуєте детальної поради від досвідченої людини. Спрощене керівництво допоможе вам у ситуаціях, коли вам потрібно якнайшвидше відновити знання про процедури роботи або налаштування пароконвектомату.

1 НА ГОЛОВНОМУ ЕКРАНІ, НАТИСНІТЬ



Help

2 ОБЕРІТЬ БАЖАНУ ТЕМУ ДОВІДКИ

- Chef's hotline (довідкова служба шеф-кухарів): містить телефонні контакти досвідчених шеф-кухарів
- «Service hotline» (довідкова служба з обслуговування): містить контактні дані осіб, які будуть консультувати вас з налаштування пароконвектомату або у випадках, коли щось працює не так, як має бути.
- "Contact" (контактна інформація): містить повну контактну інформацію виробника пароконвектомату.
- «User manual» (посібник користувача): містить спрощений опис усіх основних функцій пароконвектомату та методів роботи.



Help



Chef's hotline



Service hotline



Contact



User manual

07 І НАЛАШТУВАННЯ

7.1 ОСНОВНІ НАЛАШТУВАННЯ

1. «USER SETTINGS» (КОРИСТУВАЛЬНІ НАЛАШТУВАННЯ)



Натиснувши цифрову клавіатуру. Щоб увійти в налаштування, необхідно ввести пароль **1001** та підтвердити його, натиснувши ОК.

«Date and time» (Дата та час)

Встановлення та налаштування часу. Встановлювати дату може лише уповноважений сервісний центр.

«Language» (Мова)

Для налаштування мови системи.

«Temperature units» (Одиниці вимірювання температури)

Дозволяє встановити одиниці вимірювання температури °C або °F.

"Sounds" (Звуки)

Дозволяє встановити мелодію, гучність та тривалість звукових сигналів для наступних пунктів:

- "Errors" (Помилки)
- "Keyboard" (Клавіатура)
- "Ending the cooking process" (Завершення процесу приготування)
- Звуковий сигнал етапу
- «Preheating» (Попереднє нагрівання)
- "Rack timing" (Таймер рівнів)
- Planned events (Заплановані заходи)
- "End of cleaning" (Завершення очищення)
- "Needle temperature" (Температура термошпала)

"Display" (Дисплей)

Дозволяє налаштувати:

- «Screen brightness» (Яскравість екрану) – налаштовується повзунком. За замовчуванням встановлено значення 100%.
- «Screensaver» (Екранна заставка) – дозволяє включити або виключити екранну заставку і налаштувати час перемикання пароконвектомату в режим екранної заставки під час простою. Ще однією опцією є відображення часу та слайд-шоу (екранна заставка, створена з зображень).
- «Colour schemes» (Кольорове оформлення) – пропонує вибір системних кольорів для меню. Варіанти: синій, чорний, червоний та зелений кольори. За замовчуванням вибрано синій колір.

«Boiling» (Варка)

Дозволяє налаштувати різні переваги для зручнішого користування пристроєм:

- АСМ (Автоматичне управління ємністю) - дана функція забезпечує розпізнавання пароконвектоматом обсягу поміщених продуктів і відповідне продовження часу приготування, щоб досягти потрібної температури у варильній камері.

За замовчуванням параметр встановлено на «On» (Увімк.) ☒

«Preheating» (Попереднє нагрівання)

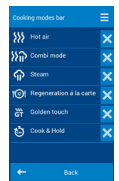
- Попереднє нагрівання завжди активне (для налаштувань Ручного режиму).

За замовчуванням параметр встановлено на «On» (Увімк.) ☒

- Збільшення температури дозволяє встановити наскільки градусів вище повинна бути температура попередньо розігрітої робочої камери, ніж встановлена температура. За замовчуванням встановлено значення 15 °C. Наприклад: Якщо встановлено 150°, пароконвектомат автоматично нагрівається до 165°C. УВАГА! Застосовується лише до режиму «HOT AIR» (ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ) та комбінованого режиму. У режимі Steaming (Пара) температура попереднього нагріву дорівнює заданій температурі.
- Maximum preheating time (Максимальний час попереднього нагріву) – для встановлення максимального часу до початку процесу приготування та початку відліку часу приготування. За промовчанням встановлено 5 хвилин.

• Список режимів

Дозволяє встановити, які режими приготування будуть доступні у стрічці режимів, в Ручному режимі або під час створення програми. Натискання символу дозволяє доповнити додаткові режими.



• «Pre-sets» (Налаштування)

Дозволяє редагувати основні параметри, такі як вологість, температура шпала, температура в камері, швидкість обертання вентилятора та наступні функції

- «Hot air» (Гаряче повітря)
- Combined mode (Комбінований режим)
- "Steam" (Пара)
- «Warming on the plate» (Підігрів на тарілці)
- "Golden touch"
- «Cook&Hold» (Приготування та підтримка)

• «Turn off after cooking» (Вимкнення після завершення приготування)

«Allow» (Дозволити)

За замовчуванням налаштування встановлено на «Off» (Вимк.) ☐

"Shut-off after" (Вимкнути після)

За замовчуванням встановлено значення 1 хв.

• "Time units" (Одиниці вимірювання часу)

Для вибору часового формату: год:хв або год:хв:сек.

• Continue cooking (Продовжити готування)

Дозволяє встановити, чи буде відображатися пропозиція Continue cooking на екрані після закінчення приготування.

За замовчуванням параметр встановлено на «On» (Увімк.) ☒

• Функція "Learn" (Навчання)

Дозволяє встановити, чи буде відображатися пропозиція Load as a program (Завантажити як програму) на екрані після закінчення приготування.

За замовчуванням налаштування встановлено на «Off» (Вимк.) ☐

• "Eco Logic" (Економія енергії)

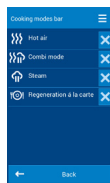
Дозволяє встановити, чи буде відображатися пропозиція Eco Logic (Економія енергії) на екрані після закінчення приготування.

За замовчуванням параметр встановлено на «On» (Увімк.) ☒

"Rack timing" (Таймер рівнів)

- Number of racks (Число рівнів) – тут можна вибрати кількість рівнів, що відображаються на екрані управління програмами-таймерами рівнів (☰ 5/5.1). **Усього може бути до 10 рівнів.**
- Number of positions per rack (Число місць на рівні) – кожний рівень можна розділити на місця. Усього на одному рівні може бути до 2 місць.
- «Show similar programs» (Відображення подібних програм) – під час приготування в режимі таймера для рівнів пароконвектомат автоматично пропонує інші подібні програми, які можна приготувати одночасно. За замовчуванням параметр встановлено на «On» (Увімк.) ☒.

- «Mode ribbon» (Стрічка режимів) – дозволяє встановити, які режими приготування будуть доступні у стрічці режимів під час використання таймера для рівнів. Натискання символу ☰ дозволяє додати додаткові режими.



- «Pre-set values» (Попередньо встановлені значення) – дозволяє редагувати основні параметри для рівнів, такі як вологість, температура шупа, температура в камері, швидкість обертання вентилятора та наступні функції

- «Hot air» (Гаряче повітря)
- Combined mode (Комбінований режим)
- «Steam» (Пара)
- «Warming on the plate» (Підігрів на тарілці)

«Washing» (Очищення)**• Програми очищення**

Ця функція недоступна для стандартних користувачів – лише для спеціалістів з обслуговування.

• Turn off after cleaning (Вимкнення після завершення очищення)

Дозволяє вимикати пароконвектомат після очищення. Час вимкнення пароконвектомата можна встановити в хвилинах.

За замовчуванням вибрано Allow (Дозволити) ☐.

«Turn off after» (Вимкнути після): за замовчуванням встановлено значення «1 хв»

«Locks» (Блокування)

Дозволяє заблокувати програми, крім внесення змін.

Після блокування програми можна запускати, але не можна редагувати чи видаляти.

• Набори програм

За замовчуванням налаштування встановлено на «Off» (Вимк.) ☒.

Установка параметра «Off» (Вимк.) дозволяє вносити зміни у збережену програму, за винятком внесення змін до однієї спеціально запущеної програми, використовуючи QuickView.

- "Appliance lock" (Блокування пристрою)

Ця функція недоступна для стандартних користувачів – лише для спеціалістів з обслуговування.

- "Lock for running program" (Блокування запущеної програми)

За замовчуванням налаштування встановлено на «Off» (Вимк.) ☒.

Після активації неможливо буде внести будь-які зміни

в збережену програму навіть після її запуску. У попередньому перегляді всіх етапів QuickView редагування етапів буде неможливо.

- "Profile lock" (Блокування профілю)

За замовчуванням налаштування встановлено на «Off» (Вимк.) ☒.

Після активації неможливо буде внести будь-які зміни до профілю.

- "Calendar lock" (Блокування календаря)

За замовчуванням налаштування встановлено на «Off» (Вимк.) ☒.

Після активації неможливо змінити будь-які заплановані заходи або автоматичні запуски.

2. «CALENDAR» (КАЛЕНДАР)

Дозволяє створювати, переглядати та редагувати заплановані заходи. Детальний опис наведено в розділі 4.2.11.

3. «INFO» (ІНФОРМАЦІЯ)

При натисканні буде виведена інформація про пароконвектомат та систему управління.

4. «SERVICE» (ОБСЛУГОВУВАННЯ)

Ця опція доступна лише технічним фахівцям або експертам з обслуговування та захищена паролем.

5. «OPERATING RECORDS» (ЕКСПЛУАТАЦІЙНІ ЗАПИСИ)**"Errors" (Помилки)**

Ця функція не доступна для стандартних користувачів – лише для спеціалістів з обслуговування.

Operating event record (Записи експлуатаційних подій)

Показує повний звіт про всі експлуатаційні події.

«HACCP record» (Журнал HACCP)

Для відображення повного звіту про дані HACCP безпосередньо на дисплеї.

6. "USB DRIVE" (USB-ДИСК)

Ви можете зберігати різні дані системи керування на зовнішній диск USB або навпаки, імпортувати їх із зовнішнього диска в пароконвектомат.

• 3 пристрою на USB-диск

- "Programs" (Програми) – докладний опис програм збереження наведено в розділі 7.1.1.
- "Errors" (Помилки) – назва файлу буде у форматі "ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"
- HACCP – назва файлу буде у форматі "HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp"
- «Operating events report» (Звіт про експлуатаційні події) – назва файлу буде у форматі "Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt"
- "Settings" (Налаштування) – назва файлу буде у форматі "Oven_Blue Vision_0.zip"
- More «Докладніше» – ця функція не доступна для стандартних користувачів, а лише для спеціалістів зі спеціальним паролем.

При виборі однієї з опцій з'явиться повідомлення **«Connect a USB disk»**

(Підключіть USB-диск), а система зачекає на його підключення (☰ 1.2, пункт 6).

Після підключення з'явиться повідомлення **"USB drive connected"** (USB-диск підключено) та пропозиція **"Copy data to USB drive"** (Скопіювати дані на USB-диск). Торкніться меню, щоб перенести дані на диск USB.

• 3 USB-диск на обладнання

- «Programs» (Програми) – докладний опис програм копіювання наведено в розділі 7.1.2.
- "Melody" (Мелодія) – лише файли у форматі "*.wav"
- «More» (Докладніше) – ця функція не доступна для стандартних користувачів, а лише для спеціалістів зі спеціальним паролем.

При виборі однієї з опцій з'явиться повідомлення **«Connect a USB disk»**

(Підключіть USB-диск), а система зачекає на його підключення (☰ 1.2, пункт 6).

Після підключення з'явиться диск USB, який можна переглядати так само, як на звичайному ПК. Ви можете вибрати та скопіювати окремі файли або навіть цілі папки. Торкання файлу скопіює його на пароконвектомат.



Файлами програм (*.br2), HACCP (*.haccp) можна керувати лише через програмне забезпечення VisionCombi, доступне на веб-сайті виробника.

7.1.1 Збереження програм на USB-диск

Якщо ви хочете зберегти програми пароконвектомата на зовнішній USB-диск, виконайте такі дії:

1 **НАТИСНІТЬ**



2 **НАТИСНІТЬ**

USB disk

3 **НАТИСНІТЬ**

Oven to USB

4 **З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ**

Підключіть диск USB (див. 1.2, пункт 6)

Connect USB disk.

5 **З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ**

Якщо USB-диск пошкоджений або несумісний, з'явиться повідомлення "USB drive was not recognized" (USB-диск не розпізнаний). Використовуйте інший диск USB.

USB disk connected.

5.1 **ВАРІАНТ: ЗБЕРЕГТИ ВСЕ**

Для збереження всіх програм із пам'яті пароконвектомата в один файл на USB-диск.

Натисніть

Save all

За замовчуванням відображається вихідний файл. Виможете перезаписати ім'я файлу за потребою.

Choose file name

Programs_Blue Vision_123456789

Підтвердьте заздалегідь задане або введені ім'я файлу, натиснувши

Ok

Відображається процес збереження.

Copying data to file:

Programs_Blue
Vision_361161803.br2



У разі успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення. Якщо збереження не вдається, з'являється повідомлення "Error when saving data" (Помилка збереження даних). Повторіть процедуру збереження, використовуючи інший USB-диск.

Data saved to USB disk to file:

Programs_Blue
Vision_123456789(5).br2

Вимкніть USB-диск та натисніть



Back

5.2 **ВАРІАНТ: ЗБЕРЕГТИ ДЕЯКІ**

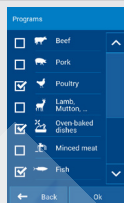
Дозволяє вибрати та зберегти певні програми чи папки



Натисніть

Save selected

Буде відображено всі програми, відмічені галочками



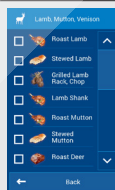
5.2.1 **ВАРІАНТ: ЗБЕРІГАННЯ ВСІХ КОМПОНЕНТІВ**

Натискання на будь-яку галочку вибирає всю папку, включаючи програму всередині папки

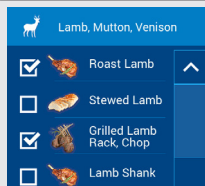


5.2.2 ВАРІАНТ: ЗБЕРІГАННЯ ПЕВНИХ ПРОГРАМ

При натисканні на ім'я файлу відображається меню всіх програм, а також всі галочки.



Натискання на будь-яку галочку вибирає потрібні програми



Після вибору компонентів або програм натисніть

Ok

За замовчуванням відображається вихідний файл. Ви можете перезаписати ім'я файлу за потребою.

Choose file name

Programs_Blue Vision_123456789

Підтвердьте заздалегідь задане або введене ім'я файлу, натиснувши

Ok

Відображається процес збереження.

Copying data to file:

Programs_Blue
Vision_361161803.br2



У разі успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення. Якщо експорт не вдається, з'являється повідомлення "Error when saving data" (Помилка збереження даних). Повторіть процедуру збереження, використовуючи інший USB-диск.

Data saved to USB disk to file:

Programs_Blue
Vision_123456789(5).br2

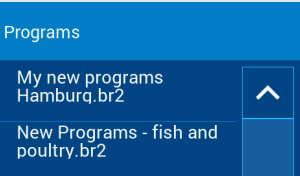
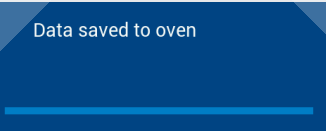
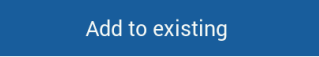
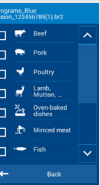
Вимкніть USB-диск та натисніть



Back

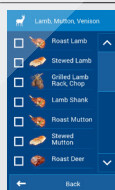
7.1.2 Копіювання файлів із USB-диска на пристрій

Якщо ви хочете скопіювати програми із зовнішнього USB-диска в пам'ять пароконвектомата, виконайте такі дії:

1	НАТИСНІТЬ	
2	НАТИСНІТЬ	
3	НАТИСНІТЬ	
4	ВИБЕРІТЬ	
5	З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ Підключіть USB-диск (див. 1.2, пункт 6)	
6	БУДЕ ВІДБРАЖЕНО ВМІСТ USB-ДИСКА  Буде відображено лише файли з розширенням «br2». Цей формат можна керувати лише через програмне забезпечення VisionCombi, доступне на веб-сайті виробника.	
6.1	ВАРІАНТ: ПЕРЕЗАПИСАТИ ВСЕ Для заміни всіх програм у пам'яті пароконвектомата на програми з USB-диска  Натисніть  УВАГА! Всі оригінальні програми в пам'яті пароконвектомата будуть безповоротно перезаписані програмами з USB-диска. Відображається процес збереження.	 
	У разі успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення.	
	Вимкніть USB-диск та натисніть	
6.2	ВАРІАНТ: ДОДАТИ У ПРОГРАМИ Для додавання нових програм з USB-диска у пам'ять пропароконвектомата  Натисніть	
	Меню папок із програмами, а також галочки	
6.2.1	ВАРІАНТ: ДОДАВАННЯ ВСІХ КОМПОНЕНТІВ Натискання на будь-яку галочку вибирає всю папку, включаючи програму всередині папки	

6.2.2 ВАРІАНТ: ДОДАВАННЯ ПЕВНИХ ПРОГРАМ

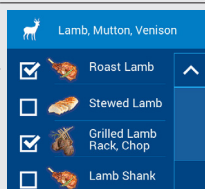
При натисканні на ім'я файлу відображається меню всіх програм, а також всі галочки.



Натискання на будь-яку галочку вибирає потрібні програми



Якщо ви хочете вибрати програми з інших папок, поверніться на більш високий рівень за допомогою кнопки «Back» (Назад) та виберіть іншу папку. Вже зазначені програми залишаться відзначеними.



Після вибору компонентів або програм натисніть

Ok

Відображається процес збереження.

Saving data to oven ...

У разі успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення.

Data saved to oven

Вимкніть USB-диск та натисніть

← Back

7.2 ПРОФІЛІ

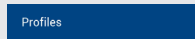
Пароконвектомати Reigo Blue Vision пропонують унікальну можливість налаштування головного екрана (А). Залежно від ваших потреб, виможете, наприклад, змінювати розмір кнопок, їх розташування, видаляти або додавати кнопки, змінювати їх колір, змінювати колір фону тощо. Ви можете зберегти зміни як свій персональний ПРОФІЛЬ. Кількість кнопок, що додаються, не обмежена. Якщо кнопки знаходяться за межами екрана, використовуйте смугу прокручування у правій частині дисплея.

7.2.1 Вибір збереженого профілю

1 **НАТИСНІТЬ КНОПКУ A9**



2 **НАТИСНІТЬ**



3 **ОБЕРІТЬ ПОТРІБНИЙ ПРОФІЛЬ**

Натискання на профіль активує його, а головний екран зміниться.



Профіль з налаштуваннями від виробника зберігається під назвою «Default» (За замовчуванням).

7.2.2 Створення/редагування профілю користувача

1 **НАТИСНІТЬ КНОПКУ A9**



2 **НАТИСНІТЬ**



3 **ВІДРЕДАГУЙТЕ ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД І ПОЛОЖЕННЯ КНОПОК.**

Поруч із кожною кнопкою поточного профілю буде кнопка



3.1  **ВАРІАНТ: РЕДАГУВАТИ РОЗМІР КНОПОК (ДРІБНИЙ/СЕРЕДНІЙ/ВЕЛИКИЙ)**

3.2  **ВАРІАНТ: РЕДАГУВАТИ КОЛІР КНОПОК (12 КОЛЬОРІВ)**

3.3  **ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ КНОПКУ З ГОЛОВНОГО ЕКРАНА**

3.4  **ВАРІАНТ: ЗМІНИТИ ПОЛОЖЕННЯ КНОПОК**

Натисніть та утримуйте будь-яку кнопку, щоб змінити її положення. Таким чином, кнопку можна пересунути в будь-яке місце на екрані.

4 **РЕДАГУВАТИ ЧИСЛО І ТИП КНОПОК АБО ФОН ЕКРАНА**

Кнопка розташована у нижній правій частині пристрою.

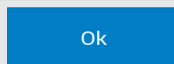


4.1  **ВАРІАНТ: ДОДАТИ КНОПКУ**
Відобразиться список кнопок. Виберіть кнопку, яку потрібно додати до свого профілю. Щоб підтвердити вибір, натисніть

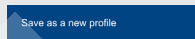
4.2  **ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ ВСІ КНОПКИ**
При натисканні з'явиться запит, «Are you sure?» (ВИ ВПЕВНЕНІ?)
Натискання на «Yes» (Так) видаляє всі кнопки.

4.3  **ВАРІАНТ: ЗМІНИТИ ФОН**
Система запропонує на вибір 11 кольорових фонів головного екрана.

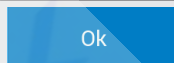
5 **НАТИСНІТЬ**



5.1  **ВАРІАНТ: ЗБЕРІГТИ ЯК НОВИЙ ПРОФІЛЬ**
Якщо ви змінили стандартний профіль, їх можна зберегти лише як новий профіль.
Стандартний профіль не можна змінити.



Введіть ім'я профілю та підтвердіть.
Таким чином, створюється ваш особистий профіль.



5.2  **ВАРІАНТ: ЗБЕРЕГТИ ПРОФІЛЬ**
Ваш особистий профіль буде збережено під тією самою назвою із змінами.



Якщо ви хочете змінити головний або особистий профіль (i), встановіть їх блокування відповідно до розділу 7.1 ОСНОВНІ НАЛАШТУВАННЯ/НАЛАШТУВАННЯ 1-го КОРИСТУВАЧА/Блокування

08 І ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ

Протягом усього терміну експлуатації обладнання повинно підлягати регулярним перевіркам, випробуванням та ревізіям щодо експлуатації цього типу обладнання відповідно до чинного законодавства в даній місцевості.

Обладнання необхідно утримувати в чистоті та видаляти з нього рештки жиру та продуктів. Тільки регулярне обслуговування обладнання та дотримання всіх інструкцій забезпечує його довговічність, безперебійну роботу та якість приготування їжі.

Після завершення роботи з обладнанням перекрийте подачу води! Залишайте його відкритим лише у тому випадку, якщо до нього підключено водопідготовку, яка потребує регулярної регенерації. При закритті подачі регенерація не відбудеться та водопідготовка не працюватиме належним чином.

На пошкодження, спричинені недотриманням цих інструкцій та недостатнім очищенням, не розповсюджується гарантія!

Для чищення обладнання не можна використовувати:

- очисний пристрій високого тиску
- чистячі засоби на основі піску або грубозернисті засоби
- предмети для механічного очищення поверхонь (дротяні щітки, скребки, ножі)

На пошкодження, спричинені використанням чистячих засобів, відмінних від рекомендованих виробником, або використанням чистячих засобів, рекомендованих виробником, що суперечить рекомендаціям виробника, не поширюється гарантія!

У разі дефекту або ненормальної поведінки обладнання припиніть користування, відключіть його від джерела живлення та зателефонуйте в авторизований сервіс-центр.



Перед використанням або обслуговуванням обладнання уважно прочитайте всі вказівки, заборони та рекомендації, наведені в главі БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ (див. «Основна інформація», розділ 2 «Інструкції з техніки безпеки»).

Не бризкайте воду з душу на скло дверцят та скло світильників, якщо внутрішня температура перевищує 65 °C. Небезпека розбиття скла та поранення персоналу!

ОГЛЯД ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ

ІНТЕРВАЛ	ОПИС	ОПИС ДІЯЛЬНОСТІ
Щоденно	Камера для приготування	Чищення за допомогою автоматичних програм та засобу Active Cleaner
	Ущільнювач дверей	Ручне чищення м'якою ганчіркою, миючим засобом та водою
	Зовнішні частини	Ручне чищення м'якою ганчіркою та засобом для догляду за нержавіючою сталлю та склом
Щотижня	Камера для приготування	Видалення накипу за допомогою автоматичних програм та засобу Vision Descaler
	Простір за внутрішньою стінкою	Ручне очищення за допомогою засобів Manual Cleaner або Puron K, а потім програми «RINSE»
	Повітряний фільтр	Ручне чищення миючим засобом або у посудомийній машині
	Чищення дверей та скла	Ручне чищення ганчірками та відповідними миючими засобами
Один раз за пів року*	Бойлер	Видалення накипу за допомогою автоматичної програми та засобу Strip-A-Way
Раз на рік	Ціле обладнання	Перевірка авторизованою фірмою

* розповсюджується лише на обладнання з бойлером

8.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Обладнання слід чистити щодня, використовуючи миючі засоби, рекомендовані виробником. Недостатнє очищення обладнання може пошкодити деякі частини обладнання.

МИТТЯ КАМЕРИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Для щоденного чищення обладнання використовуйте одну з програм функції «Cleaning» («Миття»), яку можна знайти в меню.

Інструкція з використання автоматичного миття знаходиться у главі 9. Автоматичне миття.



Під час чищення використовуйте лише чистячі засоби, рекомендовані виробником - зокрема Active Cleaner та Vision Descaler.

Після завершення програми миття перевірте, чи ефективно очищено. Якщо ні, повторіть очищення. Якщо залишки засобу для чищення прилипли до поверхні варильної камери або її компонентів, змийте їх ручним душем або запустіть програму «Rinse with water» (Промивання водою). Якщо цього не зробити поверхню варильної камери з нержавіючої сталі може деформуватися і змінити колір під час використання пристрою при високих температурах. Гарантія не поширюється на такі ушкодження!

Після завершення миття камери відкрийте дверцята і залиште її наполовину відкритою, щоб повністю висушити камеру.



При роботі з миючими засобами завжди дотримуйтесь інструкції та рекомендації виробника миючого засобу. Це запобігатиме ризику для здоров'я!

Під час очищення пристрою використовуйте захисне екіпірування та запропонований робочий одяг (рукавички, окуляри, маску)!

При використанні автоматичних програм миття для обладнання із завантажувальним візком критично необхідно встановити візок у пристрій перед запуском програми миття!

Автоматичні програми миття не призначені для миття гастроконтейнерів, посуду або дек!

Під час миття обладнання з використанням засобу для чищення температура ні за яких обставин не повинна перевищувати 70 °C. При більш високих температурах миючий засіб може прикипіти до поверхні камери та створювати плями, схожі на іржу, або спричинити інші пошкодження обладнання. На цей вид пошкоджень не розповсюджується гарантія!

ОЧИЩЕННЯ УЩІЛЬНЕННЯ ДВЕРЕЙ

Після миття камери протріть ущільнювач дверцят м'якою ганчіркою, змоченою в миючому засобі. Потім протріть ущільнювач серветкою, змоченою в чистій воді, а потім витріть сухою серветкою. Після очищення залиште двері обладнання відчиненими, щоб камера та ущільнювач дверей могли висохнути.



ОЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ ДЕТАЛЕЙ

Очистіть зовнішню поверхню м'якою серветкою та миючим засобом, призначеним для очищення та обробки нержавіючої сталі та скла.

8.2 ЩОТИЖНЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ З КАМЕРИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Якщо на поверхні робочої камери з'являється вапняний наліт, видаліть накіп за допомогою програми Cooking chamber descaling (Видалення накипу з варильної камери), використовуючи для цього засіб Vision Descaler.

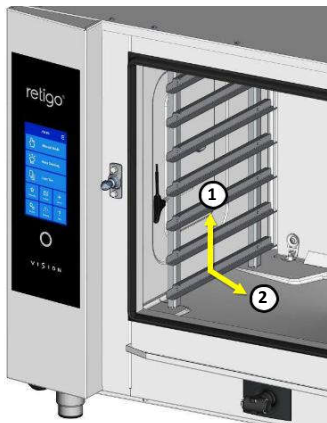


Якщо на поверхні камери з'являється значний вапняний наліт, з'ясуйте поточний склад води, правильність роботи пристрою очищення води, якщо такий пристрій встановлено завчасно. Гарантія не поширюється на пошкодження, викликані водою, яка не відповідає вимогам виробника, або неналежним технічним обслуговуванням!

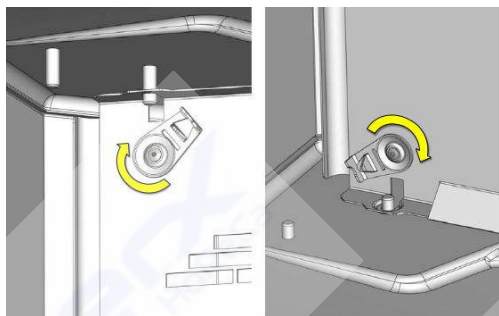
ПЕРЕВІРКА ТА ОЧИЩЕННЯ ПРОСТОРУ ЗА ВНУТРІШНЬОЮ СТІНКОЮ

Для щотижневого технічного обслуговування дійте подібно до щоденного технічного обслуговування (див. Розділ 8.1) і ретельно перевірте простір за внутрішньою стінкою.

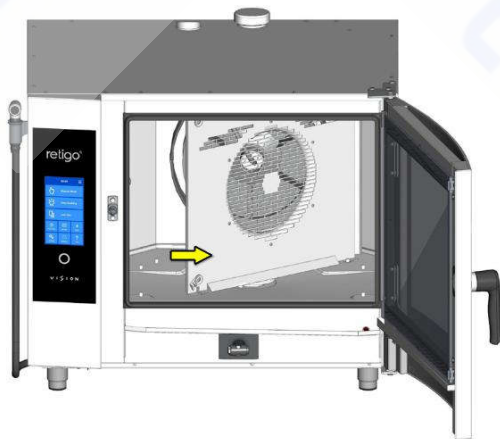
1. Зніміть ліві та праві напрямні (не стосується обладнання з банкетною системою).



2. Відкрийте замки кріплення внутрішньої стінки перед вентилятором. Для цього можна використовувати викрутку чи монету.



Відкрийте внутрішню стінку, потягнувши за лівий бік.



Якщо частини камери забруднені або кальциновані, закрийте внутрішню стінку, закріпіть її фіксаторами та виберіть відповідну програму миття відповідно до ступеня та типу забруднення. Після завершення програми миття перевірте, чи було миття достатнім (дотримуйтесь пунктів 2-3). Якщо миття не було достатнім, повторіть процес. Якщо миття було достатнім, закрийте внутрішню стінку (перед вентилятором), закріпіть її за допомогою вбудованих фіксаторів від ненавмисного відкривання та вставте обидві решітки назад (не стосується обладнання з банкетною системою).

3. Після завершення очищення залиште дверцята обладнання відкритими, щоб камера могла повністю висохнути. Це також сприяє продовженню терміну служби ущільнювачів.

РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ ПРОСТОРУ ЗА ВНУТРІШНЬОЮ СТІНКОЮ

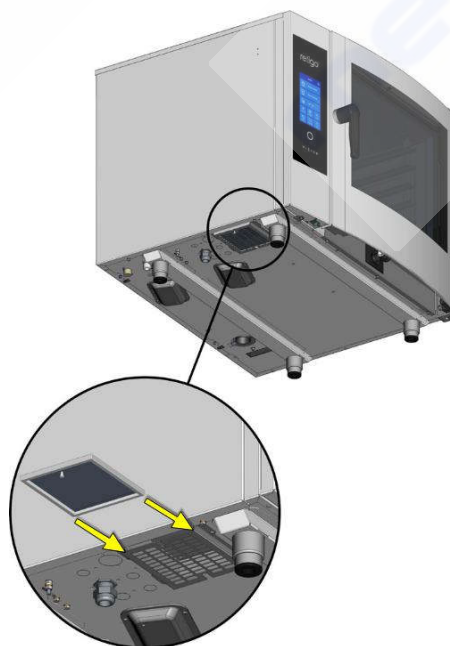


В окремих випадках навіть повторне автоматичне очищення і видалення накипу можуть виявитися неефективними щодо сильного бруду за внутрішньою стінкою. У таких випадках миючий засіб (Manual Cleaner) або засіб для видалення накипу (Puron K) необхідно нанести вручну таким чином:

1. Відкрийте внутрішню стіну так, як описано раніше у цьому розділі.
2. Розпильте засіб Manual Cleaner або Puron K (для видалення накипу) на всю поверхню внутрішньої стінки - вентилятор, розпилювач води (трубка посередині вентилятора, з якої йде впорскування) і нагрівальний елемент, і залиште на 15 хвилин.
3. Ретельно промийте робочу камеру, запустивши автоматичну програму очищення "Rinse with water" (Промивання водою).
4. Після завершення програми миття перевірте, чи ефективно виконано очищення. Якщо очищення було недостатньо, повторіть процес. Якщо очищення було ефективно завершено, закрийте внутрішню стінку (перед вентилятором), використовуйте вбудований замок, щоб захистити її від відкривання, та встановіть ліві та праві напрямні на місце (не відноситься до обладнання із завантажувальним візком).
5. Після завершення миття залиште дверцята обладнання відкритими, щоб повністю висушити камеру. Це також дозволить продовжити термін служби ущільнювачів.

ОЧИЩЕННЯ ПОВІТРЯНОГО ФІЛЬТРУ

Раз на місяць перевіряйте і мийте повітряний фільтр, який знаходиться в нижній лівій частині пристрою.



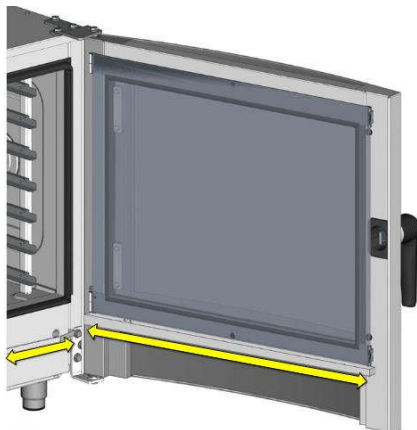
Зніміть фільтр, потягнувши його до ближнього боку обладнання, і ретельно очистіть його миючим засобом або в посудомийній машині. Після очищення ретельно просушіть.



Якщо повітряний фільтр засмічений, електронні компоненти можуть перегрітися, а функції пристрою можуть бути обмежені.

ОЧИЩЕННЯ ДВЕРЕЙ, СКЛА І ЛОТКА ДЛЯ ЗБОРУ КОНДЕНСАТУ

1. Відкрийте двері обладнання.
2. Перевірте лоток для збирання конденсату в нижній частині дверей. Якщо він брудний, протріть його м'якою ганчіркою та м'яким засобом.



3. Розблокуйте внутрішнє скло та нахиліть скло вгору.

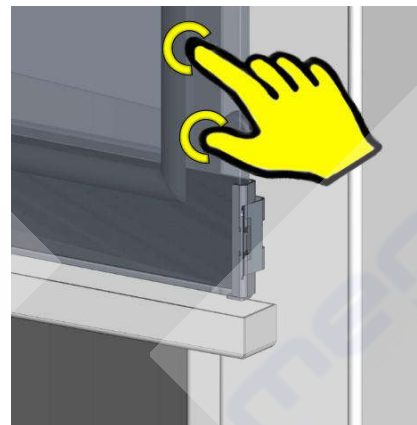


4. Очистіть всі скляні поверхні чистою серветкою і м'яким засобом, призначеним для скла.
5. Потім витріть скляні поверхні сухою серветкою.

6. Протріть ущільнювач середнього скла вологою серветкою, а потім висушіть його.



7. Поступово встановіть середнє і внутрішнє скло у вихідне положення і закріпіть їх за допомогою фіксатора, обережно притискаючи внутрішнє скло до замка.



8.3 ОБСЛУГОВУВАННЯ РАЗ У ШІСТЬ МІСЯЦІВ

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ З БОЙЛЕРА

Не зважаючи на те, що обладнання з бойлером оснащені автоматичною функцією, яка забезпечує регулярну заміну води у бойлері та очищає бойлер від стандартних відкладень і бруду, його необхідно ретельно очищати від накипу раз на 6 місяців. Це запобігає пошкодженню нагрівальних елементів та забезпечує правильну роботу бойлера. Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені утворенням накипу в бойлері!

Залежно від якості води, може знадобитися більш часте видалення накипу з бойлера. У разі інтенсивного утворення накипу в бойлері, його робота може бути ускладнена.



Тільки уповноважена обслуговуюча компанія може виконати видалення накипу з бойлера.

8.4 ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для безпечної та безперебійної роботи, а також для продовження терміну служби обладнання та аксесуарів слід перевіряти не рідше одного разу на рік. Цю процедуру може виконувати лише уповноважена обслуговуюча компанія.

09 І АВТОМАТИЧНЕ МИТТЯ

Пароконвектомат Blue Vision оснащений системою автоматичного миття, що забезпечує гігієнічне очищення пристрою.

Регулярне використання автоматичної системи миття дозволяє заощаджувати час та значно продовжити термін служби обладнання.

Завдяки цій системі єдиними заходами з очищення є:

- вибір правильної програми очищення згідно з рівнем забруднень;
- запуск програми очищення та додавання миючого засобу.

9.1 АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ: ЩО КОРИСНО ЗНАТИ



Для автоматичного очищення слід використовувати засіб для чищення Active Cleaner, упакований у пластикові пакети по 60 г. Воно поставляється невеликими відрами по 50 штук.

Упаковка засобу для чищення захищає його від вологи, але не зважаючи на це зберігати його слід в місцях, де відсутня вода і надмірна вологість. Використовуйте засіб для чищення безпосередньо після розкриття упаковки. Ніколи не залишайте його у відкритому стані та, найголовніше, не залишайте його у вологих місцях, а також не залишайте без нагляду.



Важливо!

- Якщо використовується засіб для чищення, відмінний від оригінального Retigo Active Cleaner (Manual Cleaner, Vision Descaler), компанія Retigo не несе жодної відповідальності за будь-які пошкодження. На такі пошкодження також не поширюється гарантія.
- Зберігайте миючі засоби у місцях, не доступних для дітей.
- При використанні засобів для чищення дотримуйтесь правил техніки безпеки при роботі з хімічними речовинами, а також використовуйте захисне екіпірування (перш за все, рукавички та захисні окуляри).
- Дотримуйтесь інструкцій на упаковці засобу для чищення.
- Миючий засіб у жодному разі не має потрапити на шкіру, а також в очі або у рот.
- Забороняється відкривати дверцята пристрою під час очищення – це може спричинити вплив хімічних речовин.
- Перед очищенням витягніть всі гастрономічні контейнери.
- Виконуйте вказівки на дисплеї пристрою.
- Після додавання засобу для чищення не залишайте його пакування всередині камери.
- Будьте обережні, щоб чистячий засіб не потрапив на гарячі поверхні пристрою – це може призвести до незворотних пошкоджень поверхні з нержавіючої сталі. Гарантія не поширюється на пристрої, пошкоджені таким чином.
- У разі недостатнього очищення жир, що накопився у камері пристрою, може спалахнути в ході нормальної експлуатації.

Пароконвектомат пропонує шість програм очищення. Використання конкретної програми залежить від рівня забруднення камери. Див. таблицю нижче.

ПРОГРАМА	ОПИС	ТРИВАЛІСТЬ
	"Water rinse" (Промивання водою) - промивання теплою водою без використання миючого засобу.	14:53
	«Express wash» (Швидке миття) - Швидке очищення невеликого забруднення.	33:39
	«Primary wash» (Звичайне миття) – очищення невеликого забруднення.	50:19
	«Medium wash» (Середнє миття) – очищення середнього забруднення.	1:15:19
	"Extra strong wash" (Посилене миття) – очищення дуже сильного забруднення.	1:48:39
	«Descaling the cooking space» (Видалення накипу з камери) – видалення накипу.	1:12:44

* Зазначений час очищення відноситься до розміру 611. Ці дані можуть відрізнятися не суттєво для інших розмірів пароконвектомата.

Залежно від розміру пароконвектомата та вибраних параметрів очищення може також знадобитися вибрати правильну кількість засобу для чищення. Необхідна кількість засобу для чищення залежить від ступеня і характеру забруднення пристрою.

ПРОГРАМА	РОЗМІР ПАРОКОНВЕКТОМАТА					
	КІЛЬКІСТЬ ЗАСОБІВ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ (одиниці)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
«Rinse with water» (Промивання водою) *	0	0	0	0	0	0
«Express wash» (Швидке миття)	1	1	1	2	2	3
"Basic wash" (Стандартне миття)	1	1	1	2	2	4
«Moderate wash» (Помірна миття)	1	1	1	2	2	4
«Extra heavy wash» (Посилена миття)	1	2	2	3	3	5
«Descaling the cooking chamber» (Видалення накипу з варильною камери)**	1	1	1	2	2	3

* Промивання водою здійснюється без засобу для очищення.

** Для видалення вапняного нальоту використовують Vision Descaler.

9.2 ЗАПУСК МИТТЯ

1	УВІДІТЬ У РЕЖИМ «WASHING» (МИТТЯ)	
2	ОБЕРІТЬ ПОТРІБНИЙ РЕЖИМ	
3	ПІСЛЯ ЗАПУСКУ ПРОГРАМИ МИТТЯ НАТИСНІТЬ "Wait for the detergent insert prompt" (Почекайте, доки не з'явиться запит на додавання миючого засобу). ЩОБ ПОВЕРНУТИСЯ В СПИСОК РЕЖИМІВ МИТТЯ, НАТИСНІТЬ	 

При натисканні на кнопку «Start» (Старт) пароконвектомат автоматично перевіряє температуру всередині робочої камери, переконуючись, що вона не надто висока. Якщо температура перевищує 80 °C, буде запущено процес автоматичного охолодження камери. Якщо температура не перевищує 80 °C або охолодження камери було завершено, обладнання виведе запит на додавання засобу для очищення.



При використанні засобу для очищення дотримуйтесь всіх правил поводження з хімічними речовинами!

ДОДАВАННЯ ЗАСОБУ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ



- відкрийте пакет із засобом для очищення у вказаному місці.
- засипте вміст упаковки на зливну кришку у нижній частині камери. Велика частина порошку потрапить у дренажний отвір.
- закрийте дверцята пароконвектомату

Вибрана програма запуститься автоматично, і на екран буде виводитися інформація про поточний стан програми і час очищення, що залишився до кінця миття.

Після завершення програми миття буде подано звуковий сигнал і на дисплей буде виведено відповідне повідомлення. Тепер пароконвектомат готовий до повторного використання.

ПЕРЕДЧАСНА ЗУПИНКА ПРОГРАМИ МИТТЯ

Можна перервати процес миття на головному етапі за допомогою кнопки «STOP» (Зупинка) на дисплеї пристрою. При цьому пароконвектомат запросить підтвердження. Після підтвердження програма перемкнеться в режим промивання, який триває 16 хв. Потім процес очищення повністю припиниться. Якщо не підтвердити переривання та натиснути кнопку «No» (Ні), процес продовжиться.



- Коли процес миття закінчиться, перевірте камеру. Видаліть залишки миючого засобу шляхом ретельного ополіскування ручним пульверизатором або промивання водою. Якщо цього не зробити поверхню варильної камери з нержавіючої сталі може деформуватися і змінити колір під час використання пристрою при високих температурах. Гарантія не поширюється на такі пошкодження!
- Забороняється промивати пароконвектомат за допомогою пристроїв, які використовують воду під високим тиском.
- Якщо пароконвектомат не буде використовуватися після очищення, рекомендується залишити дверцята відкритими, наприклад, на ніч.
- Утилізуйте упаковку засобу для очищення стандартним чином - в пунктах утилізації пластикових пакетів.
- Ніколи не залишайте упаковку без нагляду або в легкодоступних місцях.

«DESCALING THE COOKING CHAMBER» (ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ З КАМЕРИ)

Рекомендується видаляти вапняний наліт, коли в камері присутній його видимий шар (білий шар накипу). Для видалення накипу з пароконвектомату необхідно використовувати спеціальну речовину Vision Descaler.

Цю речовину слід додавати так само, як Active Cleaner. Стандартне пакування Vision Descaler пластикове відерце з 25 пакетами по 150 г.

10 І ТАБЛИЦЯ З КОДАМИ ПРО ПОМИЛКИ

Під час роботи з обладнанням на дисплеї можуть з'явитися повідомлення про помилки. Їхнє значення наступне:

ПОМИЛКА	ОПИС	РІШЕННЯ
Err 10	Мінімальний рівень води у бойлері не був досягнутий протягом встановленого часу, хоча був досягнутий максимальний рівень води.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 11	Несправність нагрівального елемента камери.	Пароконвектомат не придатний до подальшої роботи. Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 12	Максимальний рівень води у бойлері не був досягнутий протягом встановленого часу.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 13	Мінімальний рівень води у бойлері не був досягнутий протягом встановленого часу.	Перевірте подачу води (відкритий кран). Пароконвектоматом можна тимчасово користуватися лише у режимі «Гаряче повітря». Якщо проблема повторюватиметься попри достатню подачу води, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 15	Несправність теплового захисту двигуна. Сигналізація про перегрів двигуна понад встановлену межу.	Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 16	Попереднє нагрівання бойлера не було реалізовано протягом встановленого часу.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 17	Під час зливу бойлера рівень води не опустився нижче мінімального рівня протягом встановленого часу.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.

Err 18	Під час зливу бойлера рівень води не опустився нижче максимального рівня протягом встановленого часу.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 26	Помилка димоходу. Автоматична заслінка працює неправильно.	Неправильна робота заслінки може вплинути на результати приготування, однак пароконвектоматом можна надалі користуватися. Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 31	Помилка датчика температури спуску.	Пароконвектоматом можна тимчасово користуватися в усіх режимах. Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 33	Помилка датчика температури бойлера.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 34	Помилка 1-точкового температурного зонду.	Пароконвектоматом можна тимчасово користуватися в усіх режимах за винятком режимів з температурним зондом. Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 35	Помилка датчика температури камери.	Помилка перешкоджає роботі в усіх режимах. Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 36	Помилка 6-точкового термоцупа.	Пароконвектоматом можна тимчасово використовувати у будь-яких режимах, крім тих, у яких використовується термоцуп. Зверніться в уповноважену обслуговувальну компанію.
Err 37	Термістор відключено.	Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 38	Коротке замикання термістора.	Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.

Err 40	Несправність теплового запобіжника, бойлера (лише бойлерні пароконвектомати), переривника тяги (лише газові моделі з переривником тяги) або теплового запобіжника електричної панелі.	Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 41	Несправність охолодження - перегрів електроніки	Очистіть пиловий фільтр. Якщо помилка повторюється, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 42	Перегрів нагрівального елемента бойлера.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 60-79	Помилка комунікації Modbus	Припиніть подачу струму (повністю, не режим «Standby»), зачекайте 30 секунд та потім знову увімкніть пароконвектомат (поновіть подачу струму). Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 80-91	Помилка перетворювача частоти.	Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 95	Неправильні оберти повітродувки.	
Err 96	Помилка запалювання.	Перевірте, чи відкрита подача газу, та спробуйте знову запустити процес приготування. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 100	Системна помилка	Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.



- Несправності обладнання може ремонтувати лише авторизований сервіс-центр, що підготовлений та сертифікований виробником. У випадку втручання неавторизованого сервіс-центру неможна пред'являти претензії за гарантією!
- Протягом всього терміну експлуатації обладнання повинно піддаватися регулярним перевіркам, випробуванням та ревізіям згідно з відповідним указом у країні експлуатації.

11 І ТЕРМІН СЛУЖБИ, ВИВЕДЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ

ТЕРМІН СЛУЖБИ

Термін служби виробу становить 10 років при дотриманні наступних умов: регулярний профілактичний сервісний огляд кожні 12 місяців експлуатації, перевірку повинен виконувати сервісний персонал авторизованого торговельного партнера RETIGO.

Користувач повинен пред'явити запис про сервісне обслуговування.

Користувач повинен суворо дотримуватися вказівок з обслуговування пристрою відповідно до інструкції з експлуатації.

Користувач повинен виконувати щоденне обслуговування та чищення обладнання, використовуючи засоби, рекомендовані Retigo.

У випадку обладнання з автоматичним миттям необхідно використовувати лише рекомендовані миючі засоби Retigo.

Інструктаж персоналу шеф-кухарем фірми Retigo мусить бути підтверджений у сервісній книжці або копією протоколу про інструктаж персоналу.

У випадку заміни персоналу необхідно провести повторний інструктаж.

ВИВЕДЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ – УТИЛІЗАЦІЯ

При утилізації обладнання та його частин після виведення з експлуатації слід дотримуватись відповідних національних норм (законів) щодо утилізації відходів. Обладнання містить електричні деталі (електроніка, трансформатор, галогенні лампочки, акумулятори тощо), які при неправильній утилізації можуть завдати шкоди навколишньому середовищу чи здоров'ю.



Обладнання та його компоненти ЗАБОРОНЕНО утилізувати з комунальними відходами!

Кінцевий користувач обладнання може вибрати один із наступних трьох варіантів утилізації:

Утилізація фірмою RETIGO s.r.o.

Замовляйте утилізацію обладнання у RETIGO за телефоном +420 571 665 511 або електронною поштою info@retigo.cz

Перед утилізацією підготуйте обладнання наступним чином:

- Від'єднайте обладнання від води, електрики, газу тощо
- Поставте обладнання на піддон, зафіксуйте стретч-плівкою та підготуйте на місці, придатному для завантаження.



Виведення з експлуатації та утилізація надаються кінцевому користувачеві безкоштовно. У співпраці з компанією-партнером Retigo sro організує виведення з експлуатації та утилізацію електричного обладнання згідно із застосовним законодавством. Аналогічно Retigo sro організує утилізацію іншого електричного обладнання компанії, якщо продукція Retigo sro замінить його.

УТИЛІЗАЦІЯ У ДИСТРИБ'ЮТОРА ОБЛАДНАННЯ

Замовляйте утилізацію у дистриб'ютора обладнання, який далі організує утилізацію з RETIGO.

У замовленні необхідно вказати:

- точну адресу вивозу обладнання
- контактну особу, номер телефону
- час вивозу обладнання

УТИЛІЗАЦІЯ ВЛАСНИМИ ЗУСИЛЛЯМИ

Якщо ви вирішите утилізувати обладнання самостійно, дотримуйтеся відповідних національних норм (законів) про утилізацію відходів. Здайте металеві деталі на металобрухт, скло відкладіть у спеціальні контейнери. Ізоляцію зі склокераміки та електричні деталі здайте спеціалізованій фірмі, яка має право утилізувати відповідні відходи.

ГАРАНТІЯ

Гарантійний термін вказаний у сервісній книжці та у гарантійному талоні. Вимагайте підтвердження гарантії фірми, яка проводила установку обладнання.

Гарантія виключає пошкодження та несправності, спричинені неправильною експлуатацією, недотриманням цієї інструкції з експлуатації, використанням агресивних хімічних миючих засобів та неправильним очищенням обладнання. Крім того гарантія виключає дефекти, спричинені неправильною установкою, що не відповідає рекомендаціям виробника, фактично неправильний ремонт, а також дефекти, спричинені втручанням сторонніх осіб або форс-мажорними обставинами.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO sro

Rope 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Ел пошта: info@retigo.cz

Тел.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

версія TSD-15-B-MAN-RU_R04

версія ПЗ: 2.75