

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

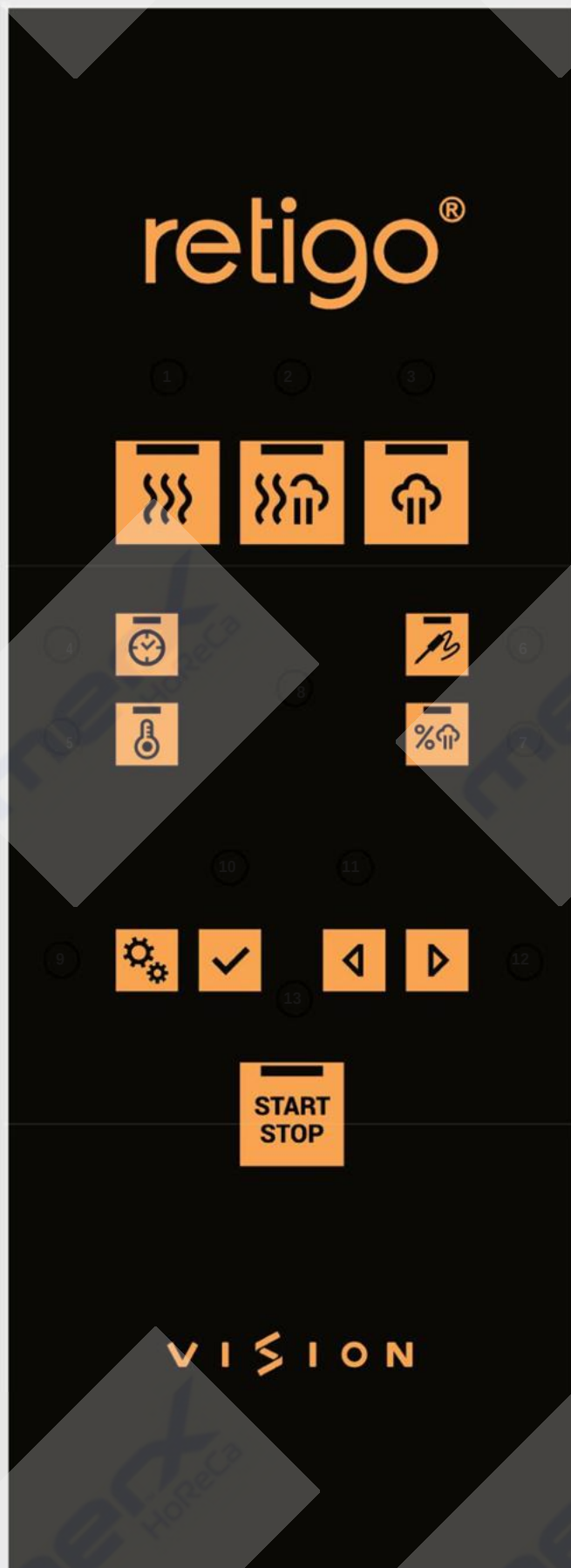
Пароконвектомат Orange Vision

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



Ознайомтеся з цим керівництвом перед використанням

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



- | | |
|----|-------------------------------------|
| 1 | РЕЖИМ «HOT AIR» (ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ) |
| 2 | КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ |
| 3 | РЕЖИМ «STEAMING» (ПАР) |
| 4 | ЧАС |
| 5 | ТЕМПЕРАТУРА У РОБОЧІЙ КАМЕРІ |
| 6 | ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПУ |
| 7 | РІВЕНЬ ВОЛОГИ |
| 8 | ВІДОБРАЖЕННЯ ПОТОЧНИХ ЗНАЧЕНЬ |
| 9 | ФУНКЦІЇ / НАЗАД |
| 10 | ПІДТВЕРДЖЕННЯ/ВВЕДЕННЯ |
| 11 | СТРІЛКА ВЛІВО |
| 12 | СТРІЛКА ВПРАВО |
| 13 | ПОЧАТОК / ЗУПИНКА ПОТОЧНОГО ПРОЦЕСУ |

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	4
ПРО ДАНЕ КЕРІВНИЦТВО	5
1 І ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПАРОКОНВЕКТОМАТ	7
1.1 ЕКСПЛУАТАЦІЯ: ПРИЗНАЧЕННЯ	7
1.2 ВСТУП: ОСНОВНІ СКЛАДОВІ	7
1.3 ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ	7
1.4 УПРАВЛІННЯ: ОСНОВИ	8
2 І БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ	9
2.1 БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ	9
2.2 ЗАСОБИ ЗАХИСТУ	10
2.3 ЗАХИСНІ ЕЛЕМЕНТИ ПАРОКОНВЕКТОМАТУ	10
2.4 НЕБЕЗПЕЧНІ ЗОНИ ТА ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ	11
3 І ЕКСПЛУАТАЦІЯ	15
3.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	15
3.2 ОПИС КНОПОК	15
4 І ПРИГОТУВАННЯ	16
4.1 НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ГОТОВКИ	16
4.2 РУЧНІ НАЛАШТУВАННЯ	17
4.3 ПРОГРАМИ (додаткове приладдя)	18
5 І НАЛАШТУВАННЯ	25
5.1 ВИКОРИСТАННЯ МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ	25
5.2 ОСОБЛИВІ ЕЛЕМЕНТИ У МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ	26
6 І ОБСЛУГОВУВАННЯ	31
6.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	31
6.2 ЩОТИЖНЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	32
6.3 ОБСЛУГОВУВАННЯ РАЗ У ШІСТЬ МІСЯЦІВ	34
6.4 ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	35
7 І АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ	36
7.1 ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ	36
7.2 ЗАПУСК ОЧИЩЕННЯ	37
8 І ТАБЛИЦЯ ПОВІДОМЛЕНЬ ПРО ПОМИЛКИ	38
9 І ТЕРМІН СЛУЖБИ, ВИСНОВОК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ	39

ПЕРЕДМОВА

Шановний покупець,

Дякуємо за придбання продукції Retigo s.r.l. Ми є виробником та постачальником спеціалізованих професійних кухонних пристроїв із багаторічним успішним досвідом роботи. Сподіваємося, цей пристрій може вам здійснити свої ідеї та досягти визначних результатів 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 ORANGE VISION.

ПРО ДАНЕ КЕРІВНИЦТВО

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

ПОЗНАЧЕННЯ, ВИКОРИСТАНІ У ДАНОМУ КЕРІВНИЦТВІ	
У цьому посібнику зустрічаються позначення з такими значеннями:	
ПОЗНАЧЕННЯ	ЗНАЧЕННЯ
 	Ці символи означають «УВАГА» та «ОБЕРЕЖНО» та інформують вас про те, що може завдати серйозної шкоди користувачеві та/або пошкодити пристрій. Крім того, вони вказують на важливу інструкцію, особливість, метод або аспект, яких потрібно дотримуватися або брати до уваги під час експлуатації або обслуговування пристрою.
	Це позначення вказує на корисну інформацію, пов'язану з пристроєм чи його приладами.
	Це позначення посилається на інший розділ керівництва.
	Поінформує користувача про дію, яку можна виконати, але яка не є обов'язковою.

 **ТЕРМІН ДІЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

Цей посібник надає інформацію про пристрій типу RP та наступні моделі:

ЕЛЕКТРИЧНІ МОДЕЛІ

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

ГАЗОВІ МОДЕЛІ

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

ДЛЯ КОГО ПРИЗНАЧЕНО КЕРІВНИЦТВО?

Керівництво призначене для всіх, хто взаємодіє з пристроєм лише під час його обслуговування чи експлуатації. Ці особи повинні ретельно вивчити посібник до початку роботи з пристроєм.

ВАЖЛИВО!

Керівництво слід вважати невід'ємною частиною пристрою. Тому збережіть його для подальшого використання.

Уважно ознайомтеся з цим посібником. Він є невід'ємною частиною пристрою і повинен передаватися в комплекті у разі перепродажу. Тому збережіть його для подальшого використання.

В точності дотримуйтесь його 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 його інструкціями, заборонами та рекомендаціями, наведеними в цьому посібнику, 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, во час експлуатації часто виникають непередбачені ситуації, які неможливо включити та описати в цьому посібнику. Тому у разі виникнення будь-яких сумнівів звертайтеся до постачальника:

RETIGO s.r.o
Venison 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 фахівців за номерами телефонів довідкової служби:

КВАЛІФІКОВАНИЙ ТОРГОВИЙ ПЕРСОНАЛ:
+ 420 603 571 360
+ 420 604 568 562

КВАЛІФІКОВАНИЙ ШЕФ-КУХАР:
+ 420 734 751 061
+ 420 727 867 220

КВАЛІФІКОВАНИ ФАХІВЦІ З ОБСЛУГОВУВАННЯ:
+ 420 571 665 560

Звертаючись до виробнику або кваліфікованим спеціалістам, підготуйте основну інформацію про пристрій. Її можна знайти на паспортній таблиці, див. розділ «Ідентифікація пристрою».

	Детальний опис інформації, зазначеною на паспортній таблиці, можна знайти у параграфі "Ідентифікація пристрою".
---	---

ОРГАНІЗАЦІЯ ДОКУМЕНТАЦІЇ КЛІЄНТА

Документація покупця складається із двох частин:

- Посібник з транспортування та встановлення
- Інструкція з експлуатації

ОСНОВНІ ТЕМИ В ІНСТРУКЦІЇ З ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА УСТАНОВКИ

- Основна інформація: описує функції та основні частини пристрою, що належать до його встановлення.
- Безпека: описує заходи забезпечення безпеки та інші застереження до встановлення.
- Транспортування: містить необхідну інформацію про переміщення пристрою та поводження з ним на місці встановлення.
- Розміщення: описує та визначає правила вибору місця установки.
- 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 завдання, необхідні для завершення терміну служби пристрою, включаючи його утилізацію.
- Технічні характеристики: включає всі розмірні схеми та приєднувальні розміри.

ОСНОВНІ ТЕМИ У КЕРІВНИЦТВІ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Основна інформація: описує функції та основні частини пристрою, що належать до його встановлення.
- Безпека: описує заходи забезпечення безпеки та інші застереження до встановлення.
- Елементи управління: описує основні елементи керування пристроєм.
- Робота програмного забезпечення: містить інструкції по роботі з керуючим програмним забезпеченням під час приготування їжі та використання спеціальних «Додаткових функцій» для термообробки. Також описані налаштування, імпорт та експорт даних та робота з профілями.
- Очищення: описує методи очищення, робочі процедури та етапи очищення, а також порядок роботи оператора із пристроєм.
- Технічне обслуговування: містить інструкції, план технічного обслуговування та поводження з пристроєм під час технічного обслуговування.

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ПРИСТРОЇ

Паспортна табличка розташована у нижній правій частині пристрою. 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 пристроїв: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – метод виробництва пара:

I – Розпилювач

B – Бойлер

A - Метод керування двигуном вентилятора:

A – Перетворювач частоти

A – Немає перетворювача частоти

C - Електричні параметри



Газові моделі

A - Назва бренду

B - Модель

2G - Метод виробництва тепла:

G – Газ

0611 - Розмір пристроїв: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I - метод виробництва пара:

I – Розпилювач

A - Метод керування двигуном вентилятора:

A – Перетворювач частоти

A – Немає перетворювача частоти

C - Електричні параметри

D - Газові параметри



1 | ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПАРОКОНВЕКТОМАТ

1.1 ЕКСПЛУАТАЦІЯ: ПРИЗНАЧЕННЯ

Пароконвектомат ORANGE VISION є універсальним пристроєм приготування їжі, включаючи повне меню. Його також можна використовувати для всіх типів приготування, заснованих на теплі, наприклад, для смаження, випікання, обсмажування, приготування продуктів на грилі, тушкування, варіння на пару, приготування продуктів при низькій температурі, нічного випікання при низькій температурі тощо. Приготування може виконуватися як у ручному режимі, так і в автоматичному режимі, з використанням програм.

ПРИЗНАЧЕННЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

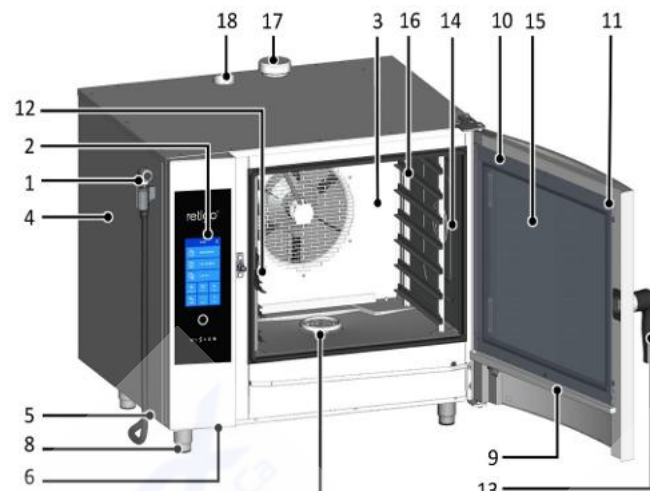
- Устаткування можна використовувати тільки для приготування різних видів їжі із застосуванням теплової обробки. Така обробка включає застосування пари, гарячого повітря або їх поєднання. Їжу завжди слід поміщати у стандартизований гастрономічний контейнер, деко для випічки або стандартне приладдя, що 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 ВСТУП: ОСНОВНІ СКЛАДНІ



1. Висувний пульверизатор – у стандартній конфігурації пульверизатор підвішується зліва пристрою.

2. Панель керування
3. Знімна внутрішня стінка перед вентилятором
4. Бічна кришка
5. Повітряний протипиловий фільтр
6. Роз'єм USB
7. Кришка зливу
8. Регульовані по висоті ніжки
9. Піддон для збирання 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, що відкривається в дверцятах
16. Полиці для гастрономічних контейнерів – розміри 2011, 1221, 2021 замість полиці оснащені завантажувальним візком.
17. Заслінка виведення зайвої пари
18. Димохід



Будь-яке використання пароконвектомату за призначенням, включаючи модифікування захисних чи експлуатаційних компонентів, вважається несанкціонованим. Компанія не несе жодної відповідальності за пошкодження внаслідок такого використання; всі ризики перебирає 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 із пристроєм та проінструктований щодо безпеки, які він може становити.

1.3 ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ

У базовій комплектації пароконвектомати ORANGE VISION обладнані лише автоматичною системою очищення.

Додаткове обладнання включає

- Термощуп
- Стулковий клапан
- 99 програм по 9 кроків кожна
- Ручний пульверизатор
- Висувний пульверизатор (крім моделі 623)
- Семишвидкісний вентилятор + Функція зупинки вентилятора

Приладдя

Гастрономічні ємності та піддони для випічки

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

Дотримуйтесь обережності при роботі з гастрономічними ємностями, див 2. БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

ПІДСТАВКИ, ВІЗКИ ДЛЯ ЗАВАНТАЖЕННЯ І КРОНШТЕЙНИ

Основне приладдя пароконвектомату – різноманітні підставки з включають нержавіючої сталі, настінні кронштейни (для моделі 623) та візки для завантаження (для розмірів 1011, 2011, 1221, 2021). Особливе обладнання включає банкетні кошики, візки та термобокси для подачі страв.

Витяжна парасолька VISION VENT

Витяжна парасолька Vision Vent RETIGO дозволить вам підтримувати комфортний клімат на кухні завдяки видатним характеристикам та інтелектуальній системі включення. Витяжна парасолька Vision Vent RETIGO призначена для пароконвектоматів RETIGO Vision 623, 611, 1011, 2011.

МАСЛОРОЗПИЛЮВАЛЬНИЙ ПІСТОЛЕТ

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

ДИМОГЕНЕРАТОР VISION

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

При роботі з маслорозпилювальним пістолетом та димогенератором Retigo дотримуйтесь правил безпеки на робочому місці, як описано в посібниках з експлуатації для даного пристрою.

1.4 УПРАВЛІННЯ: ОСНОВИ

ВКЛЮЧЕННЯ І ВИМКНЕННЯ

Пароконвектомат постійно підключений до мережі та вмикається та вимикається шляхом натискання на зовнішній головний вимикач живлення. Розташування вимикача визначається оператором пароконвектомата при встановленні, і Ви, як користувач, повинні знати, де він знаходиться. У ході стандартної експлуатації після завершення роботи з пристроєм достатньо увімкнути режим очікування за допомогою натискання та утримання кнопки «Standby» (режим очікування).

ВІДКРИВАННЯ І ЗАКРИВАННЯ ДВЕРІ

Дверця 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 дверця, натисніть на ручку. Якщо пристрій обладнано візком для завантаження (2011, 1221, 2021), закрийте двері та поверніть ручку за годинниковою стрілкою на 90°.

ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ БОЙЛЕРА (для пароконвектоматів з бойлерами)

Після включення пароконвектомата бойлер автоматично наповнюється водою, яка потім нагрівається. На цей час початок програми тимчасово відкладається в режимах «Пар» та «Гаряче повітря та пара», поки бойлер не прогріється повністю. Після цього пароконвектомат продовжуватиме роботу у звичайному режимі.

2 І БЕЗПЕКА У ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ

При роботі з пароконвектоматом необхідно бути уважним пильним і використовувати здоровий глузд. Незважаючи на те, що пароконвектомат розроблений та виготовлений 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 допускається використовувати тільки уповноваженим, кваліфікованим та підготовленим для його експлуатації персоналом. 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 травмування або пошкодження пристрою.
- Слід регулярно проходити навчання експлуатації пароконвектомату. Це дозволить запобігти професійним травмам і пошкодженню пароконвектомату.
- Цей пароконвектомат призначений лише для приготування харчових продуктів відповідно до посібника. Будь-яке 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, відмінних від описаних у цьому посібнику, повинен проводити кваліфікований спеціаліст з обслуговування.
- Забороняється встановлювати будь-яке обладнання, що є джерелом тепла (як жаровні, плити і поверхні для готування), в безпосередній близькості від пароконвектомата.

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

- Забороняється працювати з пароконвектоматом, у разі запаморочення, слабкості, інших нездужань чи нестачі концентрації, а також під впливом наркотичних речовин чи алкоголю!
- Строго забороняється знімати чи пошкоджувати таблички, прикріплені до пароконвектомату.
- Експлуатація пароконвектомата допускається лише в тому випадку, якщо пристрій знаходиться в ідеальному технічному стані. Забороняється вносити будь-які зміни.
- Дотримуйтесь запропонованого плану перевірок, дотримуйтесь інструкцій у посібнику з експлуатації, дотримуйтесь

звичайних 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 до +35 °C.
- Експлуатацію у вибухонебезпечному чи токсичному середовищі заборонено.
- Забороняється встановлювати вогнегасник або автоматичну систему пожежогасіння безпосередньо над пароконвектоматом.
- Під або поряд з пароконвектоматом не повинно розташовуватися легкозаймисті матеріали, гази або рідини.

ПЕРЕД ЕКСПЛУАТАЦІЄЮ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- Перед запуском пристрою обов'язково ознайомтеся з розділом «Безпека під час експлуатації», і навіть із цією главою.
- У разі сумніву щодо встановлення, експлуатації або безпеки пароконвектомату зверніться до постачальника обладнання.
- Якщо електричне обладнання пошкоджене будь-яким чином, слід негайно організувати його ремонт – забороняється використовувати пошкоджений пароконвектомат.
- Забороняється закривати вентиляційні отвори пароконвектомату 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.
- Перевірте варильну камеру пристрою перед початком експлуатації. Видаліть усі залишки їжі, засоби для чищення та інші предмети; ретельно прополощіть варильну камеру за допомогою ручного пульверизатора.
- Будьте обережні, щоб не розбризкувати воду на пароконвектомат. Також не ставте на нього предмети з водою.
- Забороняється розміщувати джерела відкритого полум'я на пароконвектоматі або поблизу нього.

ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- Не вставляйте наступне в пароконвектомат:
 - харчові продукти у закритих контейнерах чи упаковках
 - будь-які легкозаймисті матеріали з температурою займання менше 260 °C, наприклад, легкозаймисті олії, жири, серветки
 - сухі порошки та гранули
- У разі 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 пароконвектомату реєструється підвищений рівень шуму, що перевищує допустиму межу, зупиніть пароконвектомат і усуньте причину.
- Негайно повідомляйте про несправності вищій особі, яка може подбати про їх усунення.
- Не залишайте увімкнений пароконвектомат без нагляду, якщо в посібнику немає точних інструкцій з цього приводу.
- Для натискання кнопок на панелі керування використовуйте лише пальці. 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 температур вище 60 °C. Завжди пам'ятайте про небезпеку опіків.

- Під час роботи пароконвектомату утворюється гаряча пара – при відкриванні дверей існує ризик опарювання 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, щоб випустити пару, і тільки після цього відчиняйте повністю.
- Якщо гастрономічні контейнери наповнені рідиною більше, ніж на три чверті, слід звертати особливу обережність при поводженні з ними та їх витягуванні. Контейнери, наповнені таким чином, встановлюйте лише на полиці, де їх можна бачити. В іншому випадку це може призвести до опарювання оператора. Будьте обережні при вийманні гастрономічних контейнерів незалежно від вмісту!
- Будьте обережні при роботі з пароконвектоматом (комбінацією пристроїв), найвищі полиці яких знаходяться на відстані 160 см від підлоги або вище. Існує небезпека перевертання гастрономічних контейнерів, що може спричинити опіки.
- У процесі готування можуть виникати гарячі ділянки, особливо на посуді, ґратах та внутрішній частині дверцят. Використовуйте захисні рукавички під час роботи з гарячими предметами.
- Забороняється запускати вентилятор без кришки.
- Якщо пароконвектомат обладнаний візком для завантаження, встановлюйте візок на гальмо всередині пароконвектомату. При керуванні заповненим візком необхідно простежити за тим, щоб блокувальний механізм був заблокований, а кришки закритими.
- При транспортуванні гастрономічних контейнерів, заповнених рідиною, їх необхідно закрити кришками ущільнювачів. В іншому випадку це може призвести до опарювання оператора.
- Якщо підлога нерівна, не вкочуйте і не викочуйте візки в їх пароконвектомата. Не залишайте ручку візка в закритому пароконвектоматі. Це може призвести до пошкодження пароконвектомату. Не тягніть візок для завантаження без ручки. Це може призвести до опіків.
- При використанні банкетних візків необхідно переконавшись, що тарілки надійно встановлені на підставках.
- Для очищення візків використовуйте автоматичну програму очищення (якщо є). В іншому випадку використовуйте продукти, що чистять, призначені для напівавтоматичного очищення. Експлуатувати пароконвектомат для стандартного застосування та автоматичного очищення без візків для завантаження забороняється!

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ РОБОТИ З ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ

- Очищайте та обслуговуйте тільки тоді, коли пароконвектомат охолонув!
- Видаляйте тверді залишки їжі, виймаючи їх із варильної камери – забороняється змивати їх у стік пароконвектомату.
- Засоби для чищення та видалення накипу слід використовувати тільки відповідно до інструкцій у цьому посібнику та інструкцій для кожного з цих засобів.
- Після завершення роботи (наприклад, уночі) залиште дверцята пароконвектомату 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.
- При роботі з засобами для чищення використовуйте захисне обладнання.
- При дозуванні порошкоподібних засобів для чищення будьте особливо обережні, щоб не вдихати їх, а також не допускати

попадання в очі та на слизові оболонки.

2.2 ЗАСОБИ ЗАХИСТУ

Під час експлуатації пароконвектомату також необхідно використовувати правильний одяг та засоби індивідуального захисту. Одяг, взуття та захисне екіпірування повинні відповідати національним вимогам техніки безпеки для типу робіт, що виконується. Зокрема, не забувайте використовувати такі важливі предмети:



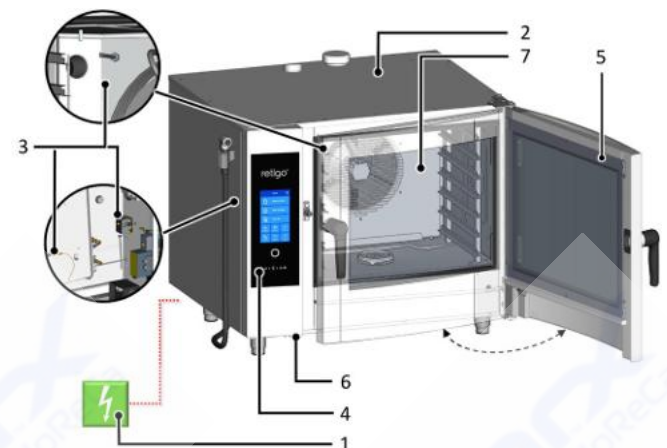
Під час роботи з пароконвектоматом не рекомендується вдягати:

- Носити шарфи, краватки, ланцюжки, годинники, браслети, ключі, кільця та інші металеві предмети, а також працювати в неналежній пов'язці.
- Використовувати електричне обладнання, таке як кардіо-стимулятори, годинники, кредитні картки тощо або інші предмети з магнітними носіями інформації.
- Розпускати довге волосся. Закривайте довге волосся відповідним головним убором.

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 керування
5. Двері з магнітним замком
6. Положення вентиляції дверцят пристрою
7. Внутрішня стіна





Жоден із елементів нижче не призначений для зняття оператором. Для перевірки, обслуговування або ремонту такого елемента його може зняти лише особа, кваліфікована для цього завдання.

ЗОВНІШНІЙ ГОЛОВНИЙ ВИМИКАЧ

Пароконвектомат призначений для постійного підключення до електромережі. Вмикайте та вимикайте електроживлення за допомогою зовнішнього головного вимикача. Вимикач використовується для увімкнення та вимкнення пристрою (під час початку роботи, виконання ремонту, установки, а також в екстрених випадках). Зовнішній головний вимикач повинен завжди знаходитись у безпосередньому доступі!



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

ЗОВНІШНІ КРИШКИ

Всі кришки, що знімаються, надійно з'єднуються з пароконвектоматом, тому їх можна зняти тільки за допомогою інструментів. Кришки запобігають випадковому дотику до частин, підключених до електричної мережі. Завжди перевіряйте, чи встановлені кришки.

ЗАХИСНИЙ ОБМЕЖУВАЧ ТЕМПЕРАТУРИ

Захисні обмежувачі температури розташовані у робочій камері, 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 управління знаходиться поза областю, схильною до високих температур. Вона дозволяє швидко увімкнути пристрій за допомогою кнопки «STOP» (Зупинка). Дисплей також відображає неполадки.

Панель керування надійно закріплена на передній панелі керування і запобігає випадковому дотику до струмопровідних частин. Її можна зняти лише за допомогою інструмента.

ДВЕРІ З МАГНІТНИМ ЗАМКМ

У момент відкриття дверцят автоматично вимикається виділення тепла та швидко зупиняється вентилятор для обмеження об'єму пари, що виходить із варильної камери. Щоб уникнути опарювання паром, спочатку злегка проциніть дверцята і почекайте трохи, перш ніж відкривати її повністю. Щоб закрити дверцята, натисніть на ручку. Якщо пристрій обладнано візком для завантаження (2011, 1221, 2021), закрийте двері та поверніть ручку за годинниковою стрілкою на 90°.

Якщо дверцята закриті неправильно, та пристрій запускається, на дисплеї буде виведено повідомлення "Close door" (зачиніть дверцята).

ПОЛОЖЕННЯ ВЕНТИЛЯЦІЇ ДВЕРЦЯ ПРИСТРОЇ

Для захисту від опіків пором спочатку можна трохи відкрити дверцята. У цьому положенні дверцята залишаються частково заблокованими. Як тільки пара перестав виходити з варильної камери, дверцята можна повністю відчинити.

ВНУТРІШНЯ СТІНА

Вона завжди знаходиться всередині варильної камери перед вентилятором, щоб запобігти ударам по обертовому колесу вентилятора. Внутрішню стіну можна видалити лише за допомогою інструментів.



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

2.4 НЕБЕЗПЕЧНІ ЗОНИ ТА ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

Пароконвектомат розроблений так, що при правильному використанні в ідеальному технічному стані, він не становить небезпеки для оператора та 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 вжиття всіх профілактичних та захисних заходів. Дізнайтеся більше про ці ризики та уникайте їх.

Небезпечні місця, види небезпек та їх наслідки.

РОБОЧА КАМЕРА

Під час роботи пароконвектомат створює високотемпературну пару у робочій камері.



- Ризик отримання опіків від сильно нагрітих місць у всій камері
- Ризик опарювання пором, що утворюється під час приготування
- Небезпека опіку під впливом гарячої пари, що виходить з варильної камери, коли дверцята відчинені.

ВЕНТИЛЯТОР

У варильній камері пароконвектомата, за внутрішньою стінкою, встановлено одне або кілька коліс вентилятора, що обертаються.



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

ДВЕРЦЯТА

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 варильної камери.



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

ВЕРХНЯ КРИШКА ПРИСТРОЇ

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 готування кришка накрита або якщо на ній знаходяться легкозаймисті матеріали.

ГАСТРОНОМІЧНІ КОНТЕЙНЕРИ

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



- Ризик отримання опіків під час необережної експлуатації або експлуатації без засобів захисту.

ЗАСЛІНКА ТА ВИТЯЖНА ТРУБА

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



- Ризик отримання опіків паром, що виходить у процесі приготування

ВИПУСК ВИТЯЖКИ

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



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

ПУЛЬВЕРИЗАТОР



- Небезпека опарювання при розбризкуванні води в нагріту варильну камеру.
- Не використовуйте ручний душ для охолодження варильної камери або її очищення, якщо температура в камері перевищує 90 °C.
- Небезпека опіків під впливом гарячого жиру та пари при попаданні води у гарячий жир.
- Не розпилюйте воду безпосередньо на гарячий жир, оскільки це може призвести до розбризкування та інтенсивного виділення тепла.

Залишкові ризики

Для додаткового зниження ризиків і 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 пароконвектомату подається потенційно смертельна напруга. Клеми 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 обслуговувати електричні компоненти пристрою. Існує небезпека при пошкодженні кабелю електроживлення, наприклад, при його неправильному розміщенні, скручуванні, защемленні, обтяженні і т. д. Крім того, якщо прилад сам по собі переміщається на колісній рамі, це може зашкодити кабелю живлення.



- При роботі з пристроєм завжди блокуйте колеса гальмом стоянки!

Якщо електричне обладнання яким-небудь чином пошкоджено, слід негайно відключити пароконвектомат та організувати ремонт уповноваженим обслуговуючим персоналом.

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

МЕХАНІЧНІ ЧАСТИНИ

Ризики існують, лише якщо пароконвектомат або колісна рама були встановлені неправильно (наприклад, під сильним нахилом, не закріплені на слизькій або нестійкій поверхні тощо), і їхнє непередбачене переміщення може призвести до роздроблення або затискання.



- Якщо ви вважаєте, що пристрій неправильно або нестабільно встановлено, припиніть роботу та негайно зв'яжіться з власником, щоб перевірити інсталяцію.
- Небезпека отримання травми від частин, що рухаються, виникає в ситуаціях, коли варильна камера охолоджується з відкритими дверцятами – функція «Охолодження», внутрішня стінка перед вентилятором відсутня, так що колесо вентилятора знаходиться у вільному доступі.

При роботі з пароконвектоматом дотримуйтесь застосовних нормативів щодо кріплення вантажів та поведіння з підйомним обладнанням.



- Переконайтеся, що внутрішня стінка завжди знаходиться на своєму місці та надійно закріплена!
- Небезпека травмування рук може виникнути під час ковзання або витягування завантажувального візка або завантажувального кошика.
- При роботі з вантажним приладдям завжди використовуйте ручку, передбачену для цієї мети.

ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА

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



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



- Небезпека опіку виникає у разі розпилення у влаштуванні води у той час, як у ньому знаходиться контейнер із гарячим жиром.
- Не розпорошуйте воду на гарячий жир!
- Існує також небезпека ошпарювання водою при неправильному поводженні з гастрономічними контейнерами, при використанні гастрономічних контейнерів невідповідних розмірів та при використанні тарілок невідповідних розмірів по відношенню до ручок тарілок банкетних візків.
- При користуванні контейнерами з гарячими рідинами або гарячою рідкою їжею дотримуйтесь особливої обережності і завжди використовуйте захисні рукавички.

ЗАСІБ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ

У разі використання миючих засобів існує ризик опіку або 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 передбачено програмним забезпеченням – існує небезпека вдихання парів миючого засобу або його потрапляння на шкіру та очі.

ЗАБРУДНЕННЯ ЇЖИ

При неправильному використанні засобів для чищення і видалення накипу область навколо пароконвектомата, де зазвичай відбувається приготування їжі, може бути забруднена. 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 відрегульований, а також нестачі повітря на кухні, якщо протікає лінія випуску газу.
- Дотримуйтесь вказаного плану перевірок, дотримуйтесь інструкцій у посібнику, дотримуйтесь загальноприйнятих правил для газових приладів.

ВОДА

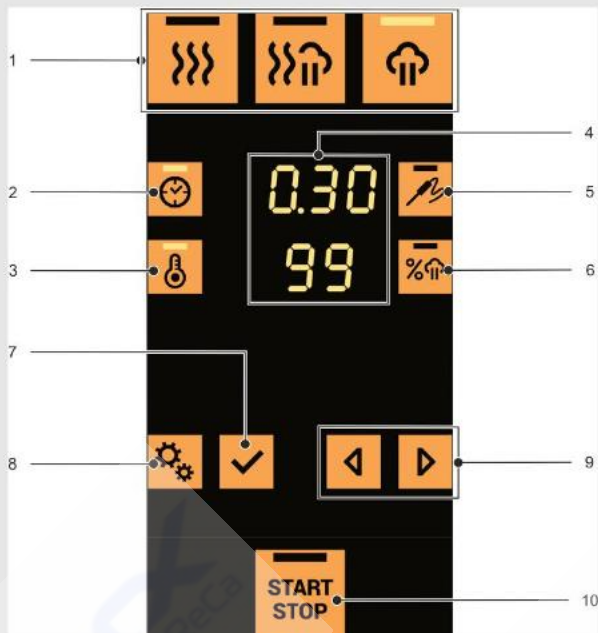
Якщо пристрій і його колісний візок починають непередбачені рухи, це може призвести до поломки або порушення подачі води, а витікання води може призвести до ковзання та падіння.



- Перед початком роботи завжди перевіряйте, що колеса заблоковані гальмом стоянки! Утримуйте робочу зону та довкілля пароконвектомату чистою та сухою!

3 І ЕКСПЛУАТАЦІЯ

3.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



Пароконвектомат оснащений сенсорною панеллю керування. Щоб вибрати окремі функції, легко натисніть кнопку.

1. Вибір режиму приготування
2. "Setting the time" (налаштування часу)
3. Встановлення температури варильної камери
4. Відображення значень
5. Налаштування температури термощупу
6. "Setting the humidity level" (налаштування рівня вологості)
7. ОК (підтвердження/введення)
8. Функція/назад
9. Стрілки навігації
10. Запускає/зупиняє процес приготування

3.2 ОПИС КНОПОК



РЕЖИМ «HOT AIR» (ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ) Встановлює режим приготування гарячим повітрям відповідно до вибраних попередніх налаштувань. Налаштування можна змінити за потребою.



РЕЖИМ «HOT AIR WITH STEAM» (ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ З ПАРОЮ)
Встановлює режим приготування з вибором вологості відповідно до попереднього налаштування. Налаштування можна змінити за потребою.



РЕЖИМ «STEAMING» (ПАР)
Встановлює режим приготування пари відповідно до вибраних попередніх налаштувань. Налаштування можна змінити за потребою.



ЧАС
Вибір часу приготування



ТЕМПЕРАТУРА РОБОЧОЇ КАМЕРИ
Встановлення температури приготування.



ТЕМПЕРАТУРА ТЕРМОЩУПУ
Встановлення температури термощупу.



РІВЕНЬ ВОЛОГИ
Встановлення вологості в режимі приготування гарячим повітрям та паром.



ФУНКЦІЯ/НАЗАД
Перехід до інших підменю та перехід назад. Інші можливості:



СТВОРЧАТИЙ КЛАПАН (додаткове обладнання)
Дозволяє відкривати або закривати заслінку, якщо потрібне виведення надлишків вологості з робочої камери



ЗВОЛОЖЕННЯ ВРУЧНУ
Підвищення вологості



ШВИДКІСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА (додаткове обладнання)
Регулювання швидкості вентилятора



ПОПЕРЕДНІЙ ПІДГРІВ
Служить для встановлення режиму попереднього підігріву варильної камери перед процесом готування, а також для охолодження варильної камери, коли вона дуже сильно нагрівається



ПРОГРАМИ (Додаткове оснащення)
Увімкнення та керування внесеними в пам'ять програмами



ВІДСТРОЧЕНИЙ ЗАПУСК
Служить для встановлення часу початку процесу приготування.



НАЛАШТУВАННЯ
Відображення меню налаштувань користувача.



ОЧИЩЕННЯ
Починає очищення відповідно до програми очищення.



ОК (ПІДТВЕРДЖЕННЯ / ВВЕДЕННЯ)
Підтвердження налаштувань або функцій, а також вхід до меню та підменю



СТРІЛКИ НАВІГАЦІЇ «LEFT» (ВЛІВО) І «RIGHT» (ВПРАВО)
Збільшення або зменшення параметрів та перехід до окремих підменю



ЗАПУСК / ЗУПИНКА ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ
Запуск/ зупинення процесу приготування.
При натисканні та утримуванні кнопки (протягом 3 секунд) пароконвектомат переходить у сплячий режим, при цьому дисплей гасне, а кнопка коротко блимає. Для продовження роботи просто натисніть кнопку ще раз.

4 І ПРИГОТУВАННЯ

Страви можна готувати як встановивши параметри вручну, так і за допомогою внесених до пам'яті програм (додаткове оснащення).

4.1 НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ПРИГОТУВАННЯ

Перед тим як розпочати процес приготування можна налаштувати такі функції пароконвектомату:

Попереднє підігрів варильної камери

ВКЛЮЧЕННЯ

1	НАТИСНІТЬ		
2	ВИБЕРІТЬ		З'явиться повідомлення OFF(Вимк.). Почне блимати позначення 
3	НАТИСНІТЬ		Загориться позначення  Включено попередній підігрів



Якщо попередній підігрів вимкнено, то після запуску приготування за допомогою кнопки , запускається перший попереднє нагрівання (або охолодження) у робочій камері. На дисплеї з'явиться текст Preparing temperature (підготовка температури). Під час попереднього нагрівання температура у варильній камері піднімається:

- Режим "Hot air" (гаряче повітря), "hot air with steam" (гаряче повітря з паром):
 $< 100^{\circ}\text{C}$ – при температурі $+20^{\circ}\text{C}$
 $> 100^{\circ}\text{C}$ – при температурі $+20^{\circ}\text{C}$
- Режим "steaming" (пар) - безпосередньо установка температури

Коли досягнуто заданої температури, на дисплеї з'являється повідомлення «Insert food» (помістіть їжу), і лунає сигнал про закінчення попереднього нагрівання. Сигнал повторюється щохвилини, доки двері не будуть відчинені. Поки користувач не відкриє дверця, щоб помістити їжу в камеру, в ній підтримуватиметься задана температура.

Якщо через 5 хвилин після закінчення попереднього нагріву (повідомлення на дисплеї) користувач не помістить їжу в камеру, нагрівання зупиняється і варильна камера більше не нагрівається.

При на будівництві вручну користувач ставить функцію попереднього нагріву перед тим, як приступити до приготування їжі.

Під час приготування відповідно до програми налаштування підігріву використовуються із встановленої програми.

Попередній підігрів у фазі Prepare temperature (підготовка температури) можна пропустити натисканням функції



або кнопки

ОК  та запуском приготування

ВИМИКАННЯ

1	НАТИСНІТЬ		
2	ВИБЕРІТЬ		З'явиться повідомлення ON (вкл.). Почне блимати позначення 
3	НАТИСНІТЬ		Текст OFF (вимк.) згасне. Позначення  зникне. Попереднє підігрів вимкнено.

Створчастий клапан(додаткове оснащення)



Створчастий клапан можна встановити лише в режимах та



ВІДКРИТТЯ

1	НАТИСНІТЬ		З'явиться повідомлення OFF (Вимк.). Почне блимати позначення 
2	НАТИСНІТЬ		Загориться позначення  Створчастий клапан відкритий

ЗАКРИТТЯ

1	НАТИСНІТЬ		З'явиться повідомлення ON (вкл.). Почне блимати позначення 
2	НАТИСНІТЬ		Текст OFF (вимк.) згасне. Позначення  зникне. Стулковий клапан закритий

Відстрочений запуск

ВКЛЮЧЕННЯ

1	НАТИСНІТЬ		
2	ОБЕРІТЬ		Відображається повідомлення OFF (вимк.). Почне блимати позначення
3	НАТИСНІТЬ		Блимає поточний час у форматі «hh.mm» (чч.мм) та позначення
4	ВСТАНОВІТЬ ЗНАЧЕННЯ		Встановіть час увімкнення пароконвектомату. Блимає встановлене значення
5	НАТИСНІТЬ		Повідомлення "Combi oven will start in hh.mm" (пароконвектомат запуститься через чч.мм) "hh.mm" (чч.мм) - це встановлений Вами час

ВИМИКАННЯ

1	НАТИСНІТЬ		Повідомлення "Combi oven will start in hh.mm" (пароконвектомат запуститься через чч.мм) пропаде, а зворотний відлік буде скасовано.
---	-----------	--	---

4.2 РУЧНІ НАЛАШТУВАННЯ

Ця опція призначена для досвідчених користувачів, які хочуть встановити параметри приготування необхідним для них чином. Вибирайте налаштування готування вручну на власний розсуд, посилаючись на власний досвід.

Для приготування їжі пароконвектомат може працювати у трьох режимах – режим гарячого повітря, режим пари, а також режиму, що поєднує гаряче повітря та пару. Кожен режим має індивідуальні попередні налаштування та етапи і використовується з іншими технологічними методиками приготування. Проте, на кожному етапі приготування можна втрутитися в процес та змінити процес приготування, температуру та вологість, щоб результат відповідав очікуванням.

Процес приготування повністю автоматизований, тому при дотриманні точних параметрів можна отримувати однаковий результат щоразу.



ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ

Попередні налаштування: Час обробки: 30 хв. Температура варильного камери: 180 ° С Вологість: 0 %



ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ З ПАРОМ

Попередні налаштування: Час обробки: 30 хв. Температура варильного камери: 160 ° С Вологість: 50 %



ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРУ

Попередні налаштування: Час обробки: 30 хв. Температура варильного камери: 99 ° С Вологість: 100 %

Параметри процесу ручного приготування

1 ОБЕРІТЬ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ

2 ОБЕРІТЬ ПАРАМЕТР ПРИГОТУВАННЯ
Поточне значення вибраного параметра блимає.

У режимі «HOT AIR» змінити параметр вологості неможливо

3 ВІДРЕГУЛЮЙТЕ ЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРУ ЗА
ВЛАСНИМ ПОГЛЯДОМ
Відрегулюйте інші параметри аналогічним чином

4 ПІДТВЕРДІТЬ НАЛАШТУВАННЯ



5 ЗАПУСК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ



Для припинення приготування будь-якої миті натисніть кнопку



В іншому випадку процес приготування завершиться відповідно до встановленого Вами часу завершення процесу, а на екрані відобразатиметься текст END (Закінчено)

4.3 ПРОГРАМИ (додаткове приладдя)

Режим програмування дозволяє реалізувати весь потенціал пароконвектомату, забезпечуючи максимальний комфорт, а також ідеальну якість страви зразу в раз.

Програми приготування

1	НАТИСНІТЬ	
2	ОБЕРІТЬ ПРОГРАМИ 	
3	НАТИСНІТЬ	
4	ОБЕРІТЬ БАЖАНУ ПРОГРАМУ	
5	ЗАПУСК ПРОЦЕСУ ГОТОВКИ	

ВКЛЮЧЕННЯ

Приготування за допомогою програм з відкладеним стартом

1	НАТИСНІТЬ	
2	ВИБЕРІТЬ  Відоображається повідомлення OFF (вимк.). Почне блимати позначення 	
3	НАТИСНІТЬ Блимає поточний час у форматі «hh.mm» (чч.мм) та позначення 	
4	ВСТАНОВИТЕ ЗНАЧЕННЯ Встановіть час увімкнення пароконвектомату. Блимає встановлене значення	
5	НАТИСНІТЬ Повідомлення «Combi oven will start in hh.mm» (пароконвектомат запуститься через чч.мм) «hh.mm» (чч.мм) – це встановлений час	
6	НАТИСНІТЬ При натисканні з'явиться іконка 	
7	ВИБРАТИ ПРОГРАМУ	
8	НАТИСНІТЬ На першому дисплеї зображуватиметься актуальний час, на другому номер вибраної програми, а на третьому "Пароконвектомат буде включений чч.мм". Де чч.мм позначає вами налаштований час старту	

ВИМИКАННЯ

1	НАТИСНІТЬ Текст «Combi oven will start in hh.mm» (пароконвектомат запуститься через чч.мм) пропаде, а зворотний відлік буде скасовано	
---	--	---

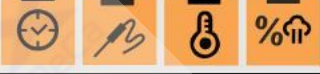
Додавання етапу програми

1	НАТИСНІТЬ	
2	ОБЕРІТЬ ПРОГРАМИ 	
3	НАТИСНІТЬ	
4	ОБЕРІТЬ ПОТРІБНУ ПРОГРАМУ	
5	Введіть програму Натисніть та утримуйте кнопку більше 2 секунд. Номер програми з'являється разом з кількістю кроків програми (наприклад, 13 — 1/2, де 13 — номер програми, 1 — порядок кроку, що відображається в даний момент, а 2 — загальна кількість кроків програми)	
	Якщо ви хочете додати новий крок до програми, кількість кроків у якій більше одного, після вибору програми за допомогою стрілок навігації виберіть крок, після якого ви хочете додати новий крок. В іншому випадку, новий крок буде додано як Крок 1	
6	ВІДКРИТИ МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ ПРОГРАМИ З'явиться повідомлення ADD (додати)	
7	ПІДТВЕРДІТЬ ВИБІР З'явиться номер нового етапу, а кнопки всіх режимів блимають	
8	ОБЕРІТЬ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	
9	ОБЕРІТЬ ПАРАМЕТР ПРИГОТУВАННЯ Поточне значення вибраного параметра блимає	
10	ВІДРЕДАКТУЙТЕ ЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРУ Відрегулюйте інші параметри аналогічним чином	
11	ПІДТВЕРДИТЕ НАЛАШТУВАННЯ	
12	ЗАПУСК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ	

Редагування параметрів внесеної до пам'яті програми

1	НАТИСНІТЬ	
2	ОБЕРІТЬ ПРОГРАМУ 	
3	НАТИСНІТЬ	
4	Введіть програму Потримайте кнопку більш ніж 3 сек.	
5	ЗМІНІТЬ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	  
6	ОБЕРІТЬ ПАРАМЕТР ПРИГОТУВАННЯ Поточне значення вибраного параметра блимає.	   
7	ВІДРЕДАКТУЙТЕ ЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРУ Відрегулюйте інші параметри аналогічним чином	 
8	ПІДТВЕРДИТЕ НАЛАШТУВАННЯ	
9	ЗАПУСК ПРОЦЕСУ ГОТОВКИ	

Створення нової програми

1	НАТИСНІТЬ	
2	ОБЕРІТЬ ПРОГРАМИ 	
3	НАТИСНІТЬ	
4	ОБЕРІТЬ ДОСТУПНЕ ПОЛОЖЕННЯ ПРОГРАМИ (Наприклад, № 56)	
5	Введіть програму Потримайте кнопку більш ніж 3 сек.	
6	ВІДКРИТЬ МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ ПРОГРАМИ З'явиться повідомлення ADD (додати)	
7	ПІДТВЕРДІТЬ ВИБІР З'явиться номер програми, кількість етапів, а кнопки всіх режимів почнуть блимати	
8	ОБЕРІТЬ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	
9	ОБЕРІТЬ ПАРАМЕТР ПРИГОТУВАННЯ Поточне значення вибраного параметра блимає	
10	ВІДРЕГУЛЮЙТЕ ЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРУ ЗА ВЛАСНИМ ПОГЛЯДОМ Відрегулюйте інші параметри аналогічним чином	
11	ПІДТВЕРДІТЬ ЗМІНИ Знову з'явиться меню ADD (додати).	
11,1	ПУНКТ: ДОДАВАННЯ ЩЕ ОДНОГО ЕТАПУ  Повторюйте процедуру з 6 по 11 етап	
11,2	ПУНКТ: НАЙМЕНУВАННЯ ПРОГРАМ  Поверніться в режим налаштування програм (пункт 6) та виберіть меню NAME (назва)	
	Відкрийте меню. З'явиться точка	
	Знайдіть першу літеру назви програми (наприклад, N)	
	Підтвердіть вибір літери На місці вибраної літери почне блимати крапка. Натисніть ще раз, щоб повернутися до назви, натисніть  ще раз	
	Підтвердіть вибір літери. На місці вибраної літери почне блимати крапка	
	Введіть літери назви програми, що залишилися, аналогічним чином і підтвердіть	
	Поверніться до програми	

11,3 ПУНКТ: ІНШІ НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ ПРИГОТУВАННЯ



ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ

Поверніться в режим налаштування програм (пункт 6) та виберіть меню PREHEATING (попередній підігрів)



Увімкніть функцію PREHEAT (попереднє підігрів) (можливе лише на першому кроці програми). Більше про попереднє підігрів у розділі 4.1.



З'явиться повідомлення ON (вкл.).

Поверніться до програми.



СТВОРЧАТИЙ КЛАПАН (Додаткове оснащення)

Поверніться в режим налаштування програм (пункт 6) та виберіть меню FLAP VALVE (Стулковий клапан).



Увімкніть функцію FLAP VALVE (Стулковий клапан). З'явиться повідомлення ON (вкл.).



Поверніться до програми.



ШВИДКІСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА (додаткове обладнання)

Поверніться в режим налаштування програм (пункт 6) та виберіть меню FLAP VALVE (Швидкість). За замовчуванням швидкість дорівнює 100%. У режимі Steam Cooking (приготування на пару) за замовчуванням швидкість дорівнює 50%.



Змініть швидкість відповідно до необхідного застосування. Значення швидкості змінюється циклічно під час кожного натискання на кнопку.



Поверніться до програми.



ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ У КІНЦІ ЕТАПУ

Поверніться в режим налаштування програм (пункт 6) та виберіть меню BEEP (звуковий сигнал).



Увімкніть звуковий сигнал. З'явиться повідомлення ON (вкл.).



Поверніться до програми



12 ЗАПУСК ПРОЦЕСУ ГОТОВКИ



13 ЧИ ПОВЕРНІТЬСЯ У МЕНЮ З ВСІМИ



ПРОГРАМАМИ



Видалення етапу програми

1	НАТИСНІТЬ	
2	ОБЕРІТЬ ПРОГРАМИ 	
3	НАТИСНІТЬ	
4	ОБЕРІТЬ ПРОГРАМУ ДЛЯ РЕДАКТУВАННЯ	
5	Введіть програму Потримайте кнопку більш ніж 3 сек	
6	ОБЕРІТЬ ЕТАП ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ (НАПР., 2/2)	
7	ВІДКРИТЬ МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ ПРОГРАМИ Відкрийте меню налаштування програми З'явиться повідомленняADD (додати).	
8	ОБЕРІТЬ DELETE (ВИДАЛИТИ)	
9	НАТИСНІТЬ Етап буде видалено.	
10	ПОВЕРНІТЬСЯ У МЕНЮ З ВСІМИ ПРОГРАМАМИ	
11	ПОВЕРНЕННЯ В ГОЛОВНЕ МЕНЮ	

Видалення програми

1	НАТИСНІТЬ	
2	ОБЕРІТЬ ПРОГРАМИ 	
3	НАТИСНІТЬ	
4	ОБЕРІТЬ ПРОГРАМУ ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ	
5	Введіть програму Потримайте кнопку більш ніж 3 сек.	
6	ВІДКРИТЬ МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ ПРОГРАМИ З'явиться повідомлення ADD (додати).	
7	ОБЕРІТЬ DELETE (ВИДАЛИТИ)	
8	НАТИСНІТЬ Етап буде видалено.	
9	ЯКЩО В ПРОГРАМІ ПРИСУТНЬЄ КІЛЬКА ЕТАПІВ, ПОВТОРИТЬ ПРОЦЕДУРУ 6 – 8 Після видалення всіх етапів програму буде видалено	
10	ПОВЕРНІТЬСЯ У МЕНЮ З ВСІМИ ПРОГРАМАМИ	
11	ПОВЕРНЕННЯ В ГОЛОВНЕ МЕНЮ	

5 | НАЛАШТУВАННЯ

Меню «SETTINGS» (налаштування) використовується для зміни налаштувань користувача на пароконвектомат. У цьому меню є:

1. ЧАС	Налаштування поточного часу
2. «SOUNDS» (ЗВУКИ)	Виберіть звуки, які супроводжують різні дії пароконвектомату
3. ГУЧНІСТЬ	Настроювання гучності звуків
6. USB	Використовується для копіювання програм, звуків, мов, НАССР, журналів функцій та параметрів з/на USB накопичувач
7. ОПЦІЇ	Використовується для налаштування таких параметрів, як постійне освітлення, АСМ, очікування після очищення, блокування пульверизатора, блокування програми, автоматичне попереднє підігрів
8. «LANGUAGE» (МОВА)	Зміна мови всіх меню

5.1 ВИКОРИСТАННЯ МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ

Відкрийте налаштування

1 НАТИСНІТЬ



2 ОБЕРІТЬ ПАРАМЕТР



ВХІД У МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ БЕЗ PIN-КОДУ

2.1 НАТИСНІТЬ 2 РАЗИ

Щоб встановити елементи: 1. Часу, 2. Звуків, 3. Гучності, 5. Бойлера, 6. USB, 7. Options (Опції) – 7.1 Continuous lighting (Постійне підсвічування), 7.6 Automatic preheat (автоматичний попередній підігрів).



ВХІД У МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ З ВВЕДЕННЯМ PIN-КОДУ 1001

2.2 НАТИСНІТЬ ОДНОКРАТНО І НАЛАШТУЙТЕ PIN-КОД

Для налаштування 7. Опції - 7.2 АСМ, 7.3 Режим очікування після очищення, 7.4 Блокування пульверизатора, 7.5 Блокування програм



2.2.1 Налаштування PIN-код

Щоб змінити значення, натисніть



2.2.2 Для зміни положення числа натисніть кнопку Часу або Термощупу



2.2.3 Підтвердьте PIN-код



Навігація в меню налаштувань

1	ПЕРЕХІД МІЖ ОКРЕМИМИ ЕЛЕМЕНТАМИ МЕНЮ І ПІДМЕНЮ / ЗМІНА ЗНАЧЕНЬ ПАРАМЕТРІВ	 
2	ВИБІР ЕЛЕМЕНТА З П 1 ПО 8 / ПІДТВЕРДЖЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ	
3	ВИХІД З БУДЬ-ЯКОГО МЕНЮ АБО ПІДМЕНЮ / СКАСУВАННЯ ПАРАМЕТРУ	

5.2 ОСОБЛИВІ ЕЛЕМЕНТИ У МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ

1. Час

1	ВХІД У МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ БЕЗ PIN-КОДУ Вхід у меню налаштувань без PIN-коду описаний у розділі 5.1	
2	ОБЕРІТЬ ЕЛЕМЕНТ 1. ЧАС	 
1.1 год		
	Виберіть 1.1 год. Поточне значення блимає	 
	Налаштуйте годинник	 
	Підтвердьте налаштування	
1.2 ХВ		
	Виберіть 1.2 хв. Поточне значення почне блимати	 
	Налаштуйте хвилини	 
	Підтвердьте налаштування	
	Поверніться до меню SETTINGS (Параметри)	

2. "Sounds" (звуки)

1	ВХІД У МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ БЕЗ PIN-КОДУ Вхід у меню налаштувань без PIN-коду описаний у розділі 5.1	
2	ОБЕРІТЬ ЕЛЕМЕНТ 2. SOUNDS (ЗВУКОВІ СИГНАЛИ)	 
3	ОБЕРІТЬ НАСТУПНІ ЕЛЕМЕНТИ	
	2.1 КЛАВІАТУРА	
	2.2 ЗАВЕРШЕННЯ ГОТОВКИ	
	2.3 ЗАВЕРШЕННЯ ЕТАПУ	
	2.4 ПОПЕРЕДНИЙ ПІДІГРІВ	
	2.5 ПОМИЛКИ	
4	НАТИСНІТЬ Поточні параметри блимають.	
5	ОБЕРІТЬ ПОТРІБНИЙ ЗВУК	 
6	ПІДТВЕРДИТЕ НАЛАШТУВАННЯ	
7	ПОВЕРНІТЬСЯ В МЕНЮ SETTINGS(Налаштування)	

3. Гучність

1	ВХІД У МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ БЕЗ PIN-КОДУ Вхід у меню налаштувань без PIN-коду описаний у розділі 5.1	
2	ОБЕРІТЬ ЕЛЕМЕНТ 3. VOLUME (гучність)	 
3	ОБЕРІТЬ НАСТУПНІ ЕЛЕМЕНТИ	
	3.1 КЛАВІАТУРА	
	3.2 ЗАВЕРШЕННЯ ГОТОВКИ	
	3.3 ЗАВЕРШЕННЯ ЕТАПУ	
	3.4 ПОПЕРЕДНИЙ ПІДІГРІВ	
	3.5 ПОМИЛКИ	
4	НАТИСНІТЬ Поточне значення блиматиме.	
5	ВСТАНОВІТЬ НЕОБХІДНУ ГУЧНІСТЬ	 
6	ПІДТВЕРДИТЕ НАЛАШТУВАННЯ	
7	ПОВЕРНІТЬСЯ В МЕНЮ SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)	

4. USB

ВСТАВТЕ USB НОСІЙ У ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ВХІД У МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ БЕЗ PIN-КОДУ
Вхід у меню Налаштування без PIN-коду описано в розділі 5.1



ОБЕРІТЬ ЕЛЕМЕНТ 6. USB



3 ПАРОКОНВЕКТОМАТУ НА USB

1 ВИБЕРЕТЕ ЕЛЕМЕНТ 6. 1 З ПАРОКОНВЕКТОМАТУ В USB



2 ОБЕРІТЬ НАСТУПНІ ЕЛЕМЕНТИ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ДАНІ, ЯКІ ВИ
ХОЧЕТЕ ЗКОПІЮВАТИ



6. 1. 1 ПРОГРАМИ

6. 1. 2 НАССР

6. 1. 3 ЖУРНАЛИ

6. 1. 4 ПОМИЛКИ

6. 1. 5 ЗВУКИ

3 НАТИСНІТЬ
Дані почнуть передаватися з пароконвектомату на носій USB.
На верхньому дисплеї відображаються точки, що рухаються,
які говорять про хід копіювання.



При успішному копіюванні даних:

done

У разі помилки при копіюванні:

Err (помилка)

Якщо немає файлів для копіювання:

None (ні)

4 ПОВЕРНІТЬСЯ В МЕНЮ SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)



3 USB НА ПАРОКОНВЕКТОМАТ

1 ОБЕРІТЬ ЕЛЕМЕНТ 6. 2 З USB НА ПАРОКОНВЕКТОМАТ



2 ОБЕРІТЬ ОДИН З НАСТУПНИХ ЕЛЕМЕНТІВ У
ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ДАНИХ, ЯКІ НЕОБХІДНО
ЗКОПІЮВАТИ



6. 2. 1 ПРОГРАМИ

6. 2. 2 ЗВУКИ

6. 2. 3 МОВИ

3 НАТИСНІТЬ
Дані почнуть передаватися з носія USB на
пароконвектомат. На верхньому дисплеї відображаються
точки, що рухаються, які говорять про хід копіювання.



Інформація про результати копіювання аналогічна пункту 3 у розділі "From combi oven to USB" (3 пароконвектомату на USB) (див. вище).

4 ПОВЕРНІТЬСЯ В МЕНЮ SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)



Носій USB повинен бути форматований у файлової системі FAT або FAT32. Імена файлів та папок не залежать від регістру.

При копіюванні програм з накопичувача USB на пароконвектомат, програми повинні міститися у файлі з розширенням *.or2,
розташованим безпосередньо в кореневій папці USB накопичувача.

При копіюванні звуків з USB накопичувача на пароконвектомат, звукові файли *.wav необхідно розташувати в кореневій папці або в папці sound.

При копіюванні мов з USB накопичувача на пароконвектомат, мовні файли *.lng необхідно розташувати в кореневій папці або в папці language.

5. Опції

Роз'яснення окремих пунктів у меню «OPTIONS» (Опції).

7.1.	"PERMANENT LIGHT" (Постійне освітлення)	Підсвічування у робочій камері постійно горітиме. Якщо функція вимкнена, підсвічування буде горіти тільки при відкритих дверцятах, коли пристрій працює.
7.2	"АСМ"	«АСМ» (автоматичне керування ємністю) – дана функція забезпечує розпізнавання пароконвектоматом обсягу розміщених продуктів та відповідне продовження часу приготування, щоб досягти потрібної температури у робочій камері.
7.3	«STANDBY AFTER CLEANING» (РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ ПІСЛЯ ОЧИЩЕННЯ)	Дозволяє вимикати пароконвектомат після очищення. Після очищення пароконвектомат вимикається приблизно через 3 хвилини.
7.4	"SHOWER LOCK" (БЛОКУВАННЯ ПУЛЬВЕРИЗАТОРА)	Пульверизатор є додатковим і відсутній у базовій конфігурації пристрою. Ця функція активує пульверизатор, якщо він оснащений.
7.5	"PROGRAM LOCK" (БЛОКУВАННЯ ПРОГРАМИ)	Програми є додатковими опціями та не входять до базової конфігурації пристрою. Ця функція активує програми, якщо пристрій має.
7.6	«PREHEATING AUTOMATICALLY» (АВТОМАТИЧНИЙ ПОПЕРЕДНИЙ ПРОГРІВ)	Ця функція використовується лише при виготовленні вручну. Якщо значення функції встановлено "Yes" (так), то після запуску приготування попереднє нагрівання автоматично припиняється. Більше про попереднє підігрів у розділі 4.1. Якщо приготування запрограмоване, підігрів запускається або не запускається відповідно до встановленої програми.
		 Попередній підігрів можна пропустити натисканням функціональної кнопки  Або Ок

Налаштування елементів у «OPTIONS» (Опції)

ОПЦІЇ БЕЗ PIN-КОДУ

- ВХІД У МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ БЕЗ PIN-КОДУ
Вхід у меню Налаштування без PIN-коду описано в розділі 5.1
- ОБЕРІТЬ 7. ОПЦІЇ
- ОБЕРІТЬ НАСТУПНІ ЕЛЕМЕНТИ
Всі наведені нижче елементи встановлені на заводі як неактивні.
- ПОТОЧНІ ПАРАМЕТРИ ПОЧНУТЬ БЛИМАТИ.
Виберіть «Так» або «Ні»
- ПОВЕРНІТЬСЯ В МЕНЮ SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)



ОПЦІЇ З ВСТУПОМ PIN-КОДУ 1001

- ВХІД У МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ БЕЗ PIN-КОДУ 1001 Вхід у меню Налаштування з введенням PIN-коду описано в розділі 5.1
- ОБЕРІТЬ 7. ОПЦІЇ
- ОБЕРІТЬ НАСТУПНІ ЕЛЕМЕНТИ
Елементи 7.2 "АСМ" та 7.3 "Sleep After Cleaning" (сон після очищення) встановлені на заводі як активні. Інші неактивні
- ПОТОЧНІ ПАРАМЕТРИ ПОЧНУТЬ МИГАТИ.
Виберіть «Так» або «Ні»
- ПОВЕРНІТЬСЯ В МЕНЮ SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)



8. Мова

1	ВХІД У МЕНЮ НАЛАШТУВАННЯ БЕЗ PIN-КОДУ 1001 Вхід у меню Налаштування з введенням PIN-коду описано в розділі 5.1	
2	ОБЕРІТЬ ЕЛЕМЕНТ 10. LANGUAGE (МОВА) Поточна мова почне блимати	 
3	ВИБЕРІТЬ МОВУ	
	8.01 CZ - ЧЕСЬКА	
	8.02 DE - НІМЕЦЬКА	
	8.03 EN - АНГЛІЙСЬКА	
	8.04 ES - ІСПАНСЬКА	
	8.05 ET - ЕСТОНСЬКА	
	8.06 FI - ФІНСЬКА	
	8.07 FR - ФРАНЦУЗЬКА	
	8.08 HR - ХОРВАТСЬКА	
	8.09 LT - ЛИТІВСЬКА	
	8.10 NL - ДАТСЬКА	
	8.11 NO - НОРВЕЗЬКА	
	8.12 PL - ПОЛЬСЬКА	
	8.13 RU - УКРАЇНСЬКА	
	8.14 SL - СЛОВЕНСЬКА	
	8.15 SR - СЕРБСЬКА	
4	ПІДТВЕРДИТЕ НАЛАШТУВАННЯ	
5	ПОВЕРНІТЬСЯ В МЕНЮ SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)	

6 І ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ

Протягом усього періоду експлуатації пристрій повинен проходити регулярні перевірки, випробування та оновлення для роботи з таким типом пристрою відповідно до чинного законодавства країни, в якому цей пристрій працює.

Пристрій слід утримувати в чистоті, а також видаляти залишки жиру та їжі. Тільки регулярне технічне обслуговування та дотримання всіх інструкцій можуть гарантувати, що пристрій працюватиме довго, справно та дозволить готувати високоякісні страви.

Після завершення роботи перекривайте подачу води! Залиште його відкритим, якщо пристрій підключено до пристрою для очищення води, який потребує регулярної регенерації. Коли подачу перекрито, регенерація не відбувається, і пристрій для очищення води не працюватиме належним чином.

Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені недотриманням цих інструкцій або неправильним очищенням!

Для очищення приладу заборонено використовувати:

- очисний пристрій високого тиску;
- грубі засоби очищення чи засоби очищення з використанням піску;
- предмети для механічного очищення поверхні (дротяні щітки, скребки, ножі).

Гарантія не поширюється на шкоду, що виникла внаслідок використання миючих засобів, відмінних від рекомендованих виробником, або в результаті використання миючих засобів, рекомендованих виробником, без дотримання рекомендацій виробника!

Якщо пристрій несправний або не працює належним чином, припиніть його використання, від'єднайте його від мережі та зверніться до уповноваженої компанії.



Перед використанням або обслуговуванням пристрою ознайомтеся з усіма інструкціями, заборонами та рекомендаціями в розділі, присвяченому інструкціям з техніки безпеки (див. «Основна інформація», розділ 2 «Інструкції з техніки безпеки»).

Не розпилюйте воду на скло дверцят та елементи освітлення, якщо внутрішня температура перевищує 65 °C. Це може спричинити пошкодження скла!

ОГЛЯД ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПРОГРАМА	ОПИС	ОПИС ЗАВДАННЯ
Щодня	Робоча камера	Очищення з допомогою автоматичною програми та «ACTIVE CLEANER»
	Ущільнення дверцят	Ручне очищення з використанням серветки, миючого засоби та води
	Зовнішня частина	Ручне очищення з використанням м'якої серветки та кошти для обробки нержавіючої сталі та скла
Щотижня	Робоча камера	Очищення з допомогою автоматичною програми та "VISION DESCALER"
	Простір за внутрішньою стінкою	Ручне очищення з використанням "Manual Cleaner" або Puro K, а потім програми "RINSE" (Промивка водою)
	Повітряний фільтр	Ручне очищення миючим засобом або в посудомийній машині
	Очищення дверей та скла	Ручне очищення з використанням серветки та відповідних засобів для чищення
Кожні шість місяців*	Бойлер	Видалення накипу за допомогою автоматичною програми та засоби видалення накипу «STRIP-A-WAY»
Щорічно	Пристрій повністю	Перевірка уповноваженою компанією

* відноситься тільки до пристроїв з бойлером

6.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрій слід очищати щодня за допомогою рекомендованих виробником засобів для чищення. При неправильному очищенні пристрій або його частини можуть бути пошкоджені.

МИЙКА ВАРИЛЬНОЇ КАМЕРИ

Для щоденного очищення пристрою скористайтеся однією з програм «Cleaning» (Очищення), яку можна знайти в меню пристрою.



Посібник з використання автоматичного очищення можна знайти в розділі

7. Автоматичне очищення.

Під час очищення використовуйте тільки засоби для чищення, рекомендовані виробником, зокрема, Active Cleaner і Vision Descaler.

Після завершення програми очищення перевірте, чи ефективно виконано очищення. Якщо ні, повторіть очищення. Якщо залишки миючого засобу прилипають до поверхні робочої камери або до її приладдя, змийте їх пульверизатором або запустіть програму «Rinse» (Промивання водою). Якщо це не зробить поверхню робочої камери з нержавіючої сталі, може деформуватися і змінити колір під час використання пристрою при високих температурах. Гарантія не поширюється на такі uszkodження!

Після очищення варильної камери відкрийте дверцята і залиште її наполовину відкритою, щоб повністю висушити камеру.



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

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

При використанні автоматичних програм очищення для пристрою із завантажувальним візком критично необхідно засунути візок у пристрій перед запуском програми очищення!

Автоматичні програми очищення не призначені для очищення посуду або дека!

При очищенні пристрою з використанням засобу для чищення температура за жодних обставин не повинна перевищувати 70 °C. При вищій температурі засіб, що чистить, може пригоріти до поверхні варильної камери і утворювати плями, схожі на іржу, а також завдавати іншої шкоди пристрою. Гарантія не розповсюджується на такий тип пошкоджень!

ОЧИЩЕННЯ УЩІЛЬНЕННЯ ДВЕРЦЯТИ

Після очищення варильної камери протріть ущільнення дверцят м'якою серветкою, змоченою у миючому засобі. Потім протріть ущільнення серветкою, змоченою у чистій воді, а потім витріть сухою серветкою. Після закінчення чищення залиште дверцята пристрою наполовину відчиненими для необхідного сушіння камери для приготування їжі та ущільнення дверцят.



ОЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ ДЕТАЛЕЙ

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

6.2 ЩОТИЖНЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ВИДАЛЕННЯ НАКИПІ З ВАРИЛЬНОЇ КАМЕРИ

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

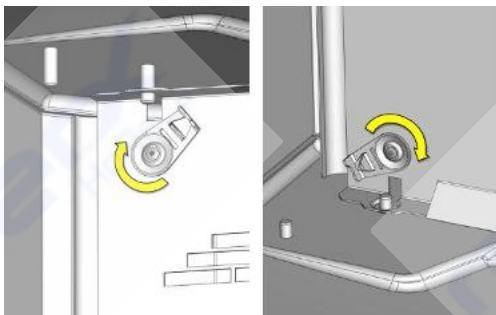
ПЕРЕВІРКА І ОЧИЩЕННЯ ПРОСТОРУ ЗА ВНУТРІШНІМ СТІНКОЮ

Для щотижневого технічного обслуговування дійте аналогічно до щоденного технічного обслуговування (див. Розділ 7.1) і ретельно перевірте простір за внутрішньою стінкою.

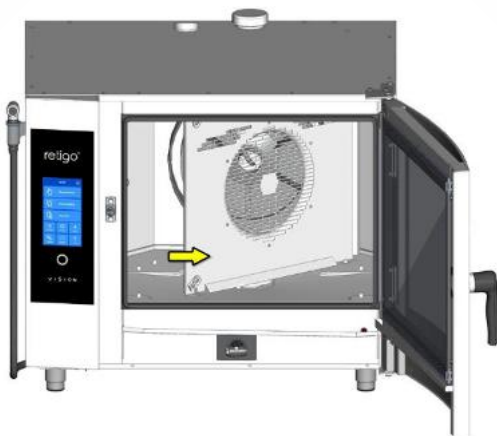
- Очистіть ліву та праву полиці (не відноситься до пристроїв із системою завантаження).



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



Відкрийте внутрішню стінку, потягнувши зліва.



Якщо частини простору забруднені або кальциновані, закрийте внутрішню стінку, зафіксуйте її за допомогою замка та виберіть правильну програму очищення відповідно до типу та рівня забруднення. Після завершення програми очищення перевірте, чи ефективно виконано очищення (дійте згідно з пунктами 2-3). Якщо очищення було недостатнім, повторіть процес. Якщо очищення було ефективно завершено, закрийте внутрішню стінку (перед вентилятором), використовуйте вбудований замок, щоб захистити її від відкривання, та встановіть обидві полиці на місце (не відноситься до пристроїв із завантажувальною системою).

- Після завершення очищення залиште дверцята пристрою відкритими, щоб повністю висушити варильну камеру. Це також дозволить продовжити термін служби ущільнювачів.

РУЧНЕ ОЧИЩЕННЯ ПРОСТОРУ ЗА ВНУТРІШНІЙ СТІНКОЮ



У поодиноких випадках навіть повторне автоматичне очищення та видалення накипу можуть виявитися неефективними щодо сильного бруду за внутрішньою стінкою.

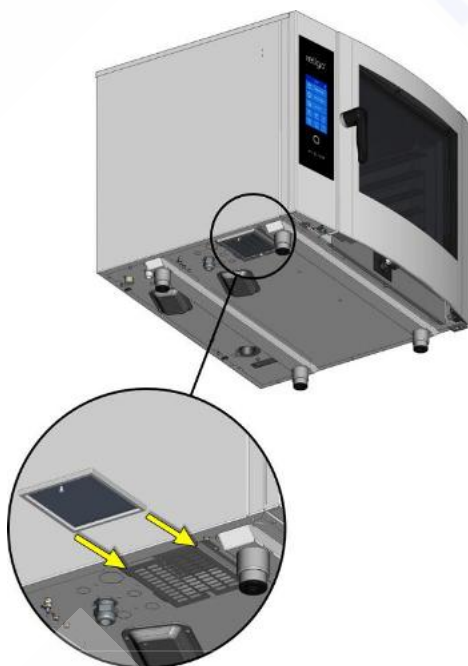
У таких випадках м'який засіб (Manual Cleaner) або засіб для видалення накипу (Puron K) необхідно нанести вручну таким чином:

- Відкрийте внутрішню стіну так, як описано раніше у цьому розділі.
- Розпиліть засіб "Manual Cleaner" або "Puron K" (для видалення накипу) на всю поверхню внутрішньої стінки - вентилятор, розпилювач води (трубка посередині вентилятора, в яку веде впускання) і нагрівальний елемент, і залиште на 15 хвилин.
- Ретельно промийте варильну камеру, запустивши автоматичну програму очищення "Rinse with water" (Промивання водою).
- Після завершення програми очищення перевірте, чи ефективно очищено. Якщо очищення було недостатнім, повторіть процес. Якщо очищення було ефективно завершено, закрийте внутрішню стінку (перед вентилятором), використовуйте вбудований замок, щоб захистити її від відкривання, та встановіть обидві полиці на місце (не відноситься до пристроїв із завантажувальною системою).
- Після завершення очищення залиште дверцята пристрою відкритими, щоб повністю висушити варильну камеру. Це також дозволить продовжити термін служби ущільнювачів.

ОЧИЩЕННЯ ПОВІТРЯНОГО ФІЛЬТРУ

Раз на місяць перевіряйте та очищайте повітряний фільтр, який знаходиться у нижній лівій частині пристрою.





Зніміть фільтр, потягнувши його до ближнього боку пристрою, і ретельно очистіть його м'яким засобом або в посудомийній машині. Після очищення ретельно просушіть.

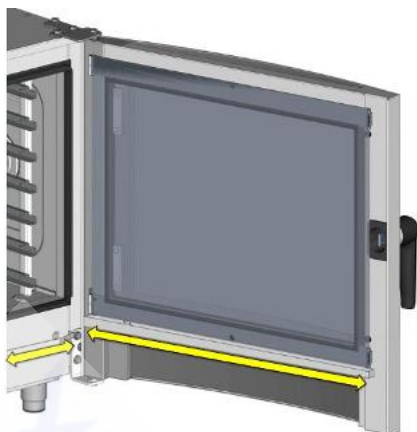


Якщо повітряний фільтр засмічений, електронні компоненти можуть перегрітися, а функції пристрою можуть бути обмежені.

ОЧИЩЕННЯ ДВЕРЦЯ, СКЛА І ЛОТКА ДЛЯ ЗБОРУ КОНДЕНСАТУ

1. Відкрийте дверцята пристрою.
2. Перевірте лоток для збирання конденсату в нижній частині дверцят. Якщо він брудний, протріть його м'якою серветкою та м'яким засобом.
3. Перевірте лоток для збирання конденсату в нижній частині пристрою. Якщо він брудний, протріть його м'якою серветкою та м'яким засобом.

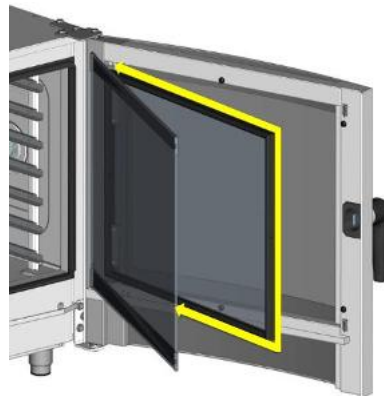
Розблокуйте внутрішнє скло та нахиліть скло вгору.



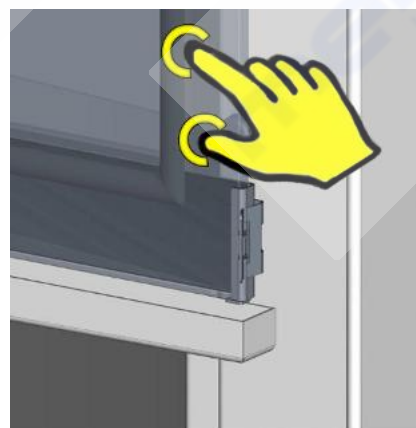
5. Очистіть усі скляні поверхні чистою серветкою та м'яким засобом, призначеним для скла.

6. Потім витріть скляні поверхні сухою серветкою.

7. Протріть ущільнення середнього скла вологою серветкою, а потім висушіть його.



8. Поступово встановіть середнє та внутрішнє скло у вихідне положення та закріпіть їх за допомогою фіксатора, обережно притискаючи внутрішнє скло до замку.



6.3 ОБСЛУГОВУВАННЯ РАЗ У ШІСТЬ МІСЯЦІВ

ВИДАЛЕННЯ НАКИПІ З БОЙЛЕРА

Незважаючи на те, що пристрої з бойлером оснащені автоматичною функцією, яка забезпечує регулярний водообмін у бойлері та очищає бойлер від стандартних відкладень та 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 частіше 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.

6.4 ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для безпечної та безперебійної роботи пристрій та приладдя слід перевіряти не рідше одного разу на рік. Цю процедуру може виконувати лише уповноважена обслуговуюча компанія.

7 І АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ

Пароконвектомат ORANGE VISION обладнаний системою автоматичного очищення, що забезпечує гігієнічне очищення пристрою.

Регулярне використання автоматичної системи очищення дозволяє заощаджувати час та значно продовжити термін служби пристрою.

Завдяки цій системі єдиними завданнями з очищення є:

- вибір правильної програми очищення згідно з рівнем забруднень
- запуск програми очищення та додавання засобу для чищення.

7.1 ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ



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

Упаковка засобу для чищення захищає його від вологи, але незважаючи 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.



Важливі відомості:

- Якщо використовується засіб для чищення, відмінний від оригінального Active Cleaner (Retigo Manual Cleaner, Vision Descaler), компанія Retigo не несе жодної відповідальності за будь-які пошкодження. На такі пошкодження також не поширюється гарантія.
- Зберігайте засіб для чищення поза досяжністю дітей.
- При використанні засобів для чищення дотримуйтеся правил техніки безпеки при роботі з хімічними речовинами, а також використовуйте захисне екіпірування (переважно рукавички та захисні окуляри).
- Дотримуйтеся інструкцій на упаковці засобу для чищення.
- Засіб для чищення не повинен стикатися зі шкірою, очима або слизовою оболонкою.
- Забороняється відкривати дверцята пристрою під час очищення. це може спричинити вплив хімічних речовин.
- Також перед очищенням витягайте гастрономічні ємності з пароконвектомату.
- Виконуйте вказівки на дисплеї пристрою.
- Після додавання засобу для чищення не залишайте його пакування всередині робочої камери.
- Дотримуйтеся обережності, щоб засіб, що чистить, не потрапив на гарячі поверхні пристрою – це може призвести до незворотних пошкоджень поверхні з нержавіючої сталі. Гарантія не поширюється на пристрій, пошкоджені таким чином.
- У разі недостатнього очищення жир, що скупився у робочій камері пристрою може загорітися під час нормальної експлуатації.

Пароконвектомат має чотири програми очищення. Використання конкретної програми залежить від рівня забруднення робочої камери

ПРОГРАМА	НАЙМЕНУВАННЯ	ЗАСІБ	ТРИВАЛІСТЬ*
1.	Експрес очищення	Active Cleaner 1 шт.	00:28:59
2.	Основне очищення	Active Cleaner 1 шт.	00:49:19
3.	Середнє очищення	Active Cleaner 1 шт.	01:15:04
4.	Додаткове очищення	Active Cleaner 1 шт.	01:49:00
5.	Промивання водою	Hi	00:16:50
6.	Видалення накипу з камери	Vision Descaler 1шт.	01:15:04

* Час вказаний тільки для довідки і може відрізнятися залежно від розміру пристрою.

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 КОНВЕКЦІЙНОЇ ПЕЧІ					
	РЕКОМЕНДУВАНА МІНІМАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ ЗАСОБУ (одиниці)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
1. «Express wash» (експрес миття)	1	1	1	2	2	3
2. "Basic wash" (базове миття)	1	1	1	2	2	4
3. «Moderate wash» (Середнє миття)	1	1	1	2	2	4
4. «Extra heavy wash» (екстра інтенсивне миття)	1	2	2	3	3	5
5. «Rinse with water» (Ополіскування водою)	0	0	0	0	0	0
6. «Descaling the cooking chamber» (Декальце-нація робочої камери)**	1	1	1	2	2	3

* Промивання водою здійснюється без засобу для чищення.
* * Для видалення вапняного нальоту використовується Active Descaler.

7.2 ЗАПУСК ОЧИЩЕННЯ

1	НАТИСНІТЬ	
2	ОБЕРІТЬ ОЧИЩЕННЯ	
3	НАТИСНІТЬ	
4	ОБЕРІТЬ НЕОБХІДНУ ПРОГРАМУ	
5	НАТИСНІТЬ Відображається PRESS START (НАТИСНІТЬ СТАРТ)	
6	ЩОБ ПОЧАТИ ПРОЦЕС ОЧИЩЕННЯ	
	АБИ ПОВЕРНУТИСЯ У ГОЛОВНЕ МЕНЮ НАТИСНІТЬ	
7	ПАРОКОНВЕКТОМАТ ЗАПРОСИТЬ ЗАВАНТАЖЕННЯ ЗАСОБІВ	

При натисканні на кнопку Старт пароконвектомат автоматично перевіряє температуру всередині робочої камери, переконуючись, що вона не надто висока. Якщо температура перевищує 80°C, почнеться автоматичне очищення робочої камери.

Якщо температура не перевищує 80°C або охолодження варильної камери завершено, пристрій виведе запит на додавання засобу для чищення.



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

ДОДАВАННЯ ОЧИЩУВАЧОГО ЗАСОБИ



- Відкрийте пакет із засобом для чищення у вказаному місці
- Засипте вміст упаковки на зливну кришку в нижній частині варильної камери. Більшість порошку потрапить у дренажний отвір.
- Закрийте дверцята пароконвектомату

Вибрана програма запуститься автоматично, і на екран буде виводитися інформація про фактичне виконання програми і час очищення, що залишився.

Після завершення програми очищення буде подано звуковий сигнал і на дисплеї буде виведено відповідне повідомлення.

ПЕРЕДЧАСНА ЗУПИНКА ПРОГРАМИ ОЧИЩЕННЯ

Можна перервати процес очищення на головному етапі за допомогою кнопки STOP (зупинка) на дисплеї пристрою. Якщо введено миючий засіб, пароконвектомат перемикається в режим «Промивка водою», який триває близько 17 хвилин. Потім процес ополіскування закінчується. Якщо миючий засіб не додано, процес очищення зупиняється негайно (без ополіскування водою).



- Коли процес очищення закінчиться, перевірте робочу камеру. Видаліть залишки миючого засобу шляхом ретельного ополіскування ручним пульверизатором або промивання водою. Якщо це не зробити поверхню робочої камери з нержавіючої сталі, може деформуватися і змінити колір під час використання пристрою при високих температурах. Гарантія не поширюється на такі ушкодження!
- Не відключайте пароконвектомат від електроживлення під час очищення. Фрагменти миючого засобу можуть залишитися у варильній камері.
- Забороняється промивати пароконвектомат за допомогою пристроїв, які використовують воду під високим тиском
- Якщо пароконвектомат не використовуватиметься після очищення, рекомендується залишити дверцята відкритими, наприклад, на ніч.
- Утилізуйте упаковку засобу для чищення стандартним способом – у пунктах утилізації пластикових пакетів.
- Ніколи не залишайте упаковку без нагляду або в легкодоступних місцях.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПІ З РОБОЧОЇ КАМЕРИ

Видалення вапняного нальоту рекомендується проводити, коли в камері присутній видимий шар білого вапняного нальоту. Швидкість утворення залежить від твердості води.

Для видалення вапняного нальоту з пароконвектомату RETIGO Vision необхідно використовувати спеціальний засіб Vision Descaler. Засіб Vision Descaler слід наносити так само, як Active Cleaner.

Vision Descaler стандартного розміру містить пластикове ведро з 25 пакетами по 150 г.

8 І ТАБЛИЦЯ ПОВІДОМЛЕНЬ ПРО ПОМИЛКИ

Під час приготування на екрані можуть з'явитися повідомлення про помилку. Вони означають таке:

ПОМИЛКА	ОПИС	РІШЕННЯ
Err 10	Мінімальний рівень води в бойлері не було досягнуто за відведений час, при тому що максимальний рівень води було досягнуто	Пароконвектомат автоматично перейде в режим резервного впуску, і в цьому режимі допустима його тимчасова експлуатація. Після вимкнення та наступного включення пароконвектомата пристрій спробує задіяти бойлер. Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 11	Помилка нагрівального елементу камери	Експлуатація пароконвектомата неможлива. Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 12	Максимальний рівень води в бойлері не було досягнуто за відведений час	Пароконвектомат автоматично перейде в режим резервного впуску, і в цьому режимі допустима його тимчасова експлуатація. Після виключення та наступного включення пароконвектомата пристрій спробує задіяти бойлер. Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 13	Мінімальний рівень води в бойлері не було досягнуто за відведений час.	Перевірте впуск води (відкрийте кран). Пароконвектомат можна тимчасово використовувати тільки в режимі Hot air (гаряче повітря). Якщо проблема повториться, навіть при включенні подачі води, зверніться до уповноваженої обслуговуючої компанії
Err 15	Несправність теплового захисту двигуна. Перевищення електродвигуном температурної межі.	Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 16	Бойлер не досяг температури попереднього підігріву у відведене час.	Пароконвектомат автоматично перейде в режим резервного впуску, і в цьому режимі допустима його тимчасова експлуатація. Після вимкнення та наступного включення пароконвектомата пристрій спробує задіяти бойлер. Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 17	При зливів води з бойлера рівень води не впав нижче мінімального рівня у відведене час.	
Err 18	При зливів води з бойлера рівень води не впав нижче максимального рівня у відведений час	Пароконвектомат автоматично перемкнеться у режим резервного впуску, і в цьому режимі допустима його тимчасова експлуатація. Після вимкнення та послідовного включення пароконвектомат спробує задіяти бойлер. Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 26	Помилка стулчастого клапана. Автоматичний стулчастий клапан не функціонує належним чином	Некоректна робота стулчастого клапана може позначитися на результаті приготування, тим не менш, пароконвектомат можна тимчасово використати. Зверніться до уповноваженої обслуговуючої компанії
Err 31	Помилка датчика температури зливу	Пароконвектомат можливо тимчасово використовувати в будь-яких режимах. Зверніться до уповноваженої обслуговуючої компанії
Err 32	Помилка датчика температури у бойлері	Пароконвектомат автоматично перемкнеться у режим резервного впуску, і в цьому режимі допустима його тимчасова експлуатація. Після вимкнення та послідовного включення пароконвектомат спробує задіяти бойлер. Зверніться до уповноваженої обслуговуючої компанії
Err 34	Помилка 1-точкового термощупу	Пароконвектомат можливо тимчасово використовувати в будь-яких режимах, крім тих, у яких використовується термощуп. Зверніться до уповноваженої обслуговуючої компанії
Err 35	Помилка датчика температури у робочій камері	Помилка блокує роботу всіх режимів. Зверніться до обслуговуючої компанії
Err 36	Помилка 6-точкового термощупу	Пароконвектомат можливо, але тимчасово використовувати в будь-яких режимах, крім тих, у яких використовується термощуп. Зверніться до уповноваженої обслуговуючої компанії
Err 37	Термістор вимкнено.	Зверніться до уповноваженої обслуговуючої компанії

Err 38	Коротке замикання термістора.	Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 40	Відключення плавкого запобіжника робочої камери, бойлера (тільки пароконвектомати з бойлерами), витяжного пристрою (тільки газові пароконвектомати з витяжним пристроєм) або плавкого запобіжника розподільного щита.	Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 41	Помилка охолодження – перегрів електронних компонентів.	Очистіть протипилу-вириття фільтр. Якщо помилка виникає повторно, зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 42	Перегрів нагрівачо-го елемента бойлера	Пароконвектомат авто-матично перемкнеться у режим резервного впуску, і в цьому режимі допустима його експлуатація. Після вимикання та наступного-включення пароконвектомата пристрій спробує задіяти бойлер. Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 60 - 79	Помилка зв'язку Modbus.	Вимкніть парокон-вектомат від джерела живлення (не вмикайте режим очікування), зачекайте 30 секунд і знову увімкніть пароконвектомат (підключити джерело живлення). Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 80 – 91	Помилка частотного пре-утворювача	Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 95/97	Неправильна швидкість вентилятора.	Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію
Err 96/98	Помилка займання	Перевірте подачу газу та повторіть спробу. Зверніться в уповноважену обслуговуючу компанію



- Несправність обладнання допускається усувати тільки навченому та уповноваженому виробником персоналу. Гарантія не поширюється на випадки, коли причиною виходу з ладу стало неправильне або несанкціоноване обслуговування!
- Протягом експлуатації пароконвектомат повинен регулярно перевірятися відповідно до вимог ČÚVP č. 48/1982 Coll.

9 І ТЕРМІН СЛУЖБИ, ВИСНОВОК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ І ГАРАНТІЯ

СТРОК СЛУЖБИ

Термін служби виробу становить 10 років при дотриманні таких умов: Регулярне проведення профілактичного обслуговування та перевірок кожні 12 місяців експлуатації. Ці перевірки повинні проводити технічні фахівці з обслуговування з уповноваженої компанії Retigo.

Користувач має надати список сервісних втручань.

Користувач повинен точно дотримуватися інструкцій посібника з експлуатації.

Користувач повинен обслуговувати та очищати пристрій щодня з використанням засобів для чищення, рекомендованих Retigo. Якщо пристрій оснащено функцією автоматичного очищення, слід використовувати виключно засоби для чищення рекомендовані Retigo.

Навчання операторів кваліфікованим кухарем Retigo має бути задокументовано у сервісній книжці або копіях журналу навчання операторів.

У разі заміни робочого персоналу навчання має проводитись повторно.

ВИСНОВОК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ – УТИЛІЗАЦІЯ

При утилізації пароконвектомата після закінчення його терміну служби необхідно дотримуватись застосовних національних нормативів щодо утилізації відходів. Пристрій містить електричні компоненти (електроніку, трансформатор, галогенні лампи, батарею тощо), які можуть завдати шкоди навколишньому середовищу у разі неправильної утилізації.



Забороняється викидати пароконвектомат та його складові разом із побутовими відходами!

Кінцевий користувач може вибрати один із трьох наведених нижче способів утилізації:

Утилізація компанією RETIGO s.r.o.

Щоб звернутися за утилізацією компанією RETIGO, дзвоніть за телефоном +420 571 665 511 або звертайтеся за електронною адресою info@retigo.cz

Підготовка пароконвектомату до утилізації:

- Від'єднайте електричне обладнання від корпусу належним чином.
- Помістіть електричне обладнання на піддон, закріпіть целофановою плівкою та відправте у відповідне місце навантаження.



Виведення з експлуатації та утилізація надаються кінцевому користувачеві безкоштовно. У співпраці з компанією-партнером Retigo s.r.o. організовує виведення з експлуатації та утилізацію електричного обладнання відповідно до чинного законодавства. Аналогічно Retigo s.r.o. організує утилізацію іншого електричного обладнання компанії, якщо продукція Retigo s.r.o. замінить його.

Утилізація дистриб'ютором пристрою

Замовте утилізацію пароконвектомату дистриб'ютором, який узгодить утилізацію з компанією Retigo.

При замовленні надайте наступну інформацію:

- точну адресу збору пароконвектомату;
- контактна особа, телефон;
- час збору пароконвектомату.

Самостійна утилізація

Якщо ви вирішите самостійно пароконвектомат, дотримуйтесь усіх застосовних національних нормативів щодо утилізації відходів. Відправте частини пристрою з листового металу у відповідний складальний пункт, а скло помістіть у відповідні контейнери для сміття. Надішліть керамічну ізоляцію та електричні частини до спеціалізованої компанії, уповноваженої на обробку та утилізацію таких відходів.

ГАРАНТІЯ

Гарантійний термін вказано на сервісному буклеті та гарантійному сертифікаті. Під час встановлення пароконвектомату вимагайте від установчої компанії підтвердження гарантії.

Гарантія не покриває пошкодження та збої внаслідок неправильної експлуатації, недотримання посібника з експлуатації, використання агресивних засобів для чищення та неправильного очищення пароконвектомату. Гарантія також не покриває несправності внаслідок встановлення без дотримання рекомендацій виробника, неправильного ремонту, несанкціонованого втручання та стихійного лиха.

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Чеська Республіка

Ел пошта: info@retigo.com

Тел.: +420 571 665 511

www.parokonvektomati-retigo.ru

ред. TSD-15-O-MAN-UA_R04

ред. SW: 3.71