

Короткий посібник
з експлуатації та технічного
обслуговування

evolution MAX



 ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

1 Вступ	3
1.1 Про цей посібник	3
1.2 Цільове використання	3
1.3 Неправильне використання	4
2 Безпечна експлуатація	5
2.1 Загальні положення	5
2.2 Перед використанням пароконвектомата	5
2.3 Під час використання пароконвектомата	6
2.4 Після завершення роботи з пароконвектоматом	7
2.5 Під час чищення	7
2.6 Захисне спорядження	7
3 Елементи керування	8
3.1 Керування сенсорним екраном	8
3.2 Часто використовувані кнопки	8
4 Огляд екранів дисплея	9
4.1 Головний екран	9
4.2 Ручний режим	10
4.2.1 Ручний режим – виконання процесу	11
4.3 Деталі програми	12
4.3.1 Деталі програми – процес виконання	13
4.4 Екран завершення приготування	14
5 Програми	15
5.1 Легке приготування	15
5.2 Мої програми	15
5.3 Онлайн-меню	15
6 Мої елементи керування	16
6.1 Порівневий контроль (RackTiming)	16
6.2 Готовність за температурою (ReadyTemp)	16
6.3 Найчастіші та останні (Top & Last)	16
6.4 Регенерація та підтримання (Regen&Hold)	17
7 EvoCare	18
7.1 Combionline	18
7.2 CombiHealth	18
7.3 Очищення	18
8 Технічне обслуговування	19
8.1 Загальні інструкції	19
8.2 Щоденне технічне обслуговування	20
8.3 Щотижневе технічне обслуговування	24
8.4 Щорічне технічне обслуговування	26

1 Вступ

1.1 Про цей посібник

Цей короткий посібник призначений для **Evolution MAX** комбінованої печі.

Він слугує оглядом безпечної експлуатації, основних функцій, елементів керування та технічного обслуговування під час щоденної експлуатації пароконвектомата.



У цьому посібнику розраховано, що пароконвектомат був встановлений та введений в експлуатацію кваліфікованим персоналом виробника, постачальника або оператора. Також передбачається, що обслуговуючий персонал пройшов навчання та знайомий з основами роботи пароконвектомата.

1.2 Цільове використання

Комбінована піч Retigo Evolution MAX – це універсальний прилад, призначений для професійного гастрономічного обслуговування.

Він призначений для термічної обробки харчових продуктів, такої як випікання, запікання, приготування на грилі, тушкування, приготування на пару, приготування за низької температури та приготування протягом ночі, включаючи приготування повноцінних страв.

Прилад працює в ручному або автоматичному режимі відповідно до обраних програм.



Використовуйте пароконвектомат лише для термічного приготування їжі з використанням пари, гарячого повітря або їх комбінації.

Розміщуйте продукти лише в гастроконтейнерах, лотках або аксесуарах, рекомендованих виробником.

Використовуйте лише контейнери з нержавіючої сталі, кераміки, термостійкого пластику або емальованої сталі.

1.3 Неправильне використання

Неналежні дії

- Не використовуйте пароконвектомат для інших цілей, окрім приготування їжі, наприклад, для розігріву або зберігання предметів.
- Не використовуйте пошкоджені або несертифіковані аксесуари.
- Не використовуйте аксесуари, які не відповідають технічним вимогам виробника. Це може призвести до пошкодження обладнання або травмування.

Недотримання вимог особистої безпеки

- Не використовуйте прилад без засобів індивідуального захисту (див. розділ 2.6 Захисне спорядження).

Непідготовлені або некваліфіковані оператори

- Комбіновану піч може експлуатувати лише навчений або відповідно кваліфікований персонал.

Недостатнє технічне обслуговування

- Не використовуйте пароконвектомат без регулярного очищення, технічного обслуговування та перевірки. Недотримання цих вимог може призвести до несправності або небезпечних ситуацій.

Заборонені продукти, предмети та матеріали

- Не використовуйте продукти, що зберігаються в герметичних контейнерах або упаковках.
- Не кладіть у камеру для приготування предмети або матеріали з температурою спалаху нижче 260 °C, такі як олії, жири, тканини або ганчірки.
- Не використовуйте сухі порошки або гранульовані матеріали.

2 Безпечна експлуатація

Мета цього розділу – ознайомити операторів з основними правилами безпечної експлуатації пароконвектомата та його аксесуарів.

Експлуатація пароконвектомата вимагає уваги, обережності та розсудливості. Хоча пароконвектомат відповідає чинним стандартам безпеки, оператор завжди несе відповідальність за безпечну експлуатацію. Недотримання цих інструкцій може призвести до травм, пошкодження пароконвектомата або шкоди для навколишнього середовища.

2.1 Загальні положення

- Комбінована піч може експлуатуватися лише кваліфікованим персоналом. Як оператор, ніколи не дозволяйте нікому без належного навчання працювати з пароконвектоматом. Неправильне поводження може призвести до травм або пошкодження приладу.
- Використовуйте пароконвектомат лише для приготування їжі та завжди згідно з інструкцією. Будь-яке інше використання є неправильним та небезпечним.
- З міркувань безпеки не знімайте стаціонарні захисні панелі та не вставляйте руки або кінцівки у внутрішні частини пароконвектомата. Існує ризик ураження електричним струмом. Будь-яке технічне обслуговування, не передбачене цією інструкцією, має виконуватися кваліфікованим сервісним персоналом.
- Не ставте джерела тепла, такі як фритюрниці, грилі або плити, поблизу пароконвектомата.
- Не користуйтеся пароконвектоматом, якщо у вас запаморочення, непритомність, слабкість, втрата концентрації уваги або ви перебуваєте під впливом алкоголю чи наркотиків.
- Не знімайте та не пошкоджуйте інформаційні та попереджувальні наклейки, розміщені на пароконвектоматі.
- Не залишайте поблизу пароконвектомата предмети, про які можна спіткнутися. Підтримуйте чистоту та порядок на робочій зоні та шляхах доступу.

2.2 Перед використанням пароконвектомата

- Не закривайте вентиляційні отвори пароконвектомата.
- Не ставте гастроконтейнери чи інші предмети на пароконвектомат. Забезпечте вільний вихід пари.
- Перевірте робочу камеру. Видаліть залишки їжі, мийні засоби та сторонні предмети. За потреби промийте камеру ручним душем.
- Захищайте пароконвектомат від крапель або бризок води. Не ставте посуд з рідинами на прилад.



Якщо у вас є будь-які сумніви щодо встановлення, експлуатації або безпеки пароконвектомата, зверніться до свого керівника, сервісної організації або постачальника обладнання.

Якщо електричні частини пароконвектомата пошкоджені, не використовуйте прилад і негайно повідомте про несправність своєму керівнику.

2.3 Під час використання пароконвектомата

- Не продовжуйте користуватися пароконвектоматом, якщо у вас виникли найменші сумніви щодо безпеки його експлуатації або справності. негайно вимкніть обладнання, від'єднайте кабель живлення від електромережі, перекрийте подачу води та зверніться до постачальника.
- Якщо під час роботи пароконвектомата рівень шуму перевищує допустимий, зупиніть обладнання та усуньте причину підвищеного шуму.
- Негайно повідомляйте керівника про всі несправності. Керівник має забезпечити їхнє усунення.
- Не залишайте увімкнений пароконвектомат без нагляду, якщо інше прямо не передбачено цією інструкцією.
- Керуйте кнопками панелі керування лише пальцями. Використання гострих, загострених або інших предметів для керування обладнанням призводить до втрати гарантії.
- Під час роботи з пароконвектоматом пам'ятайте, що гастроконтейнери, вставні форми та решітки можуть бути гарячими. Температура зовнішнього скла дверцят може перевищувати 60 °C. У всіх випадках існує ризик отримання опіків.
- Під час роботи пароконвектомата утворюється гаряча пара, тому під час відкривання дверцят існує ризик опіку. Особливо під час приготування в режимі пари завжди ставайте так, щоб пара, яка виходить із відкритих дверцят, не могла спричинити опік. Відкривайте дверцята лише частково та не відкривайте їх повністю, доки пара не вийде.
- Якщо гастроконтейнери заповнені рідиною більш ніж на три чверті, під час їх переміщення та виймання необхідно дотримуватися особливої обережності. Встановлюючи такі наповнені ємності в обладнання, розміщуйте їх лише на рівнях, які добре видно. Інакше користувач може отримати опік. Будьте особливо обережні під час виймання гарячих гастроконтейнерів – незалежно від їхнього вмісту!
- Будьте особливо обережні під час роботи з пароконвектоматом (комплектom обладнання), у якому найвищий рівень розташований на висоті 160 см або більше від підлоги. У такому разі існує ризик перекидання гастроконтейнера, що може спричинити опіки.
- Під час приготування їжі можуть нагріватися окремі поверхні, особливо посуд, решітки та внутрішня поверхня дверцят. Під час роботи з гарячими предметами завжди використовуйте захисні рукавички.
- Не вмикайте пароконвектомат, якщо передню панель, що закриває крильчатку вентилятора, знято для очищення або технічного обслуговування.
- Якщо пароконвектомат оснащений завантажувальним візком, після встановлення візка всередині обладнання завжди встановлюйте його на гальмо. Під час переміщення повністю завантаженого візка необхідно завжди використовувати механізм фіксації гастроконтейнерів (гастроконтейнери мають бути закриті).
- Під час транспортування гастроконтейнерів, наповнених рідиною, вони мають бути закриті герметичними кришками. Інакше користувач може отримати опік.
- Якщо підлога має значні нерівності, завантажувальні візки не можна використовувати для завантаження або вивантаження пароконвектомата.
- Ніколи не залишайте ручку візка всередині закритого пароконвектомата. Це може призвести до пошкодження дверцят обладнання. Не переміщуйте завантажувальний візок без передбаченої для цього ручки. Інакше існує ризик отримання опіків.
- Під час використання банкетних візків завжди перевіряйте, щоб тарілки були правильно встановлені на кільця-опори.
- Для очищення візків завжди використовуйте автоматичну програму очищення (якщо вона доступна). В іншому випадку використовуйте мийні засоби, призначені для напівавтоматичного очищення. Не дозволяється використовувати пароконвектомат без завантажувального візка під час стандартної роботи та автоматичного очищення!

2.4 Після завершення роботи з пароконвектоматом

- Чистіть пароконвектомат лише після того, як він охолоне.
- Видаліть тверді залишки їжі вручну. Не змивайте їх у злив конвектомата.
- Використовуйте лише рекомендовані засоби для чищення та видалення накипу. Завжди використовуйте їх відповідно до інструкцій у цьому посібнику та згідно з інструкціями до окремих продуктів.
- Залиште дверцята пароконвектомата трохи відкритими після завершення роботи.
- Якщо пароконвектомат не працюватиме протягом тривалого часу, перекрийте подачу води та від'єднайте електроживлення.

2.5 Під час очищення

- Будьте особливо обережні під час роботи з мийними засобами. Контакт із мийними засобами та їхніми парами створює небезпеку опіків або подразнення шкіри, очей та органів дихання.
- Під час роботи із засобами для чищення використовуйте засоби захисту.
- Під час дозування порошкоподібних мийних засобів будьте особливо обережні, щоб не вдихати їх та не допускати їх потрапляння в очі та на слизові оболонки.

2.6 Захисне спорядження

Під час роботи з пароконвектоматом використовуйте:

- захисні окуляри;
- захисні рукавички;
- робоче взуття;
- спецодяг.



Під час роботи пароконвектомата не одягайте та не використовуйте:

- шарфи, краватки, ланцюжки, годинники, браслети, ключі, кільця або інші звисаючі чи металеві предмети
- електронні пристрої, такі як кардіостимулятори, годинники, кредитні картки або інші предмети з магнітними носіями інформації
- розпущене довге волосся; завжди має бути надійно зібране та закрито відповідним головним убором

3 Елементи керування

3.1 Робота з сенсорним екраном

Сенсорним екраном пароконвектомата керують так само, як звичайним смартфоном або планшетом.

Якщо ви знайомі зі смартфонами та мобільними додатками, навігація по меню та використання елементів керування будуть для вас інтуїтивно зрозумілими. Просто натискайте на піктограми, переміщуйте повзунки пальцем або прокручуйте екрани так само, як під час користування звичайними мобільними пристроями.



Керуйте сенсорним екраном лише пальцями.

Не використовуйте гострі або тверді предмети для керування екраном – це може призвести до пошкодження екрана.

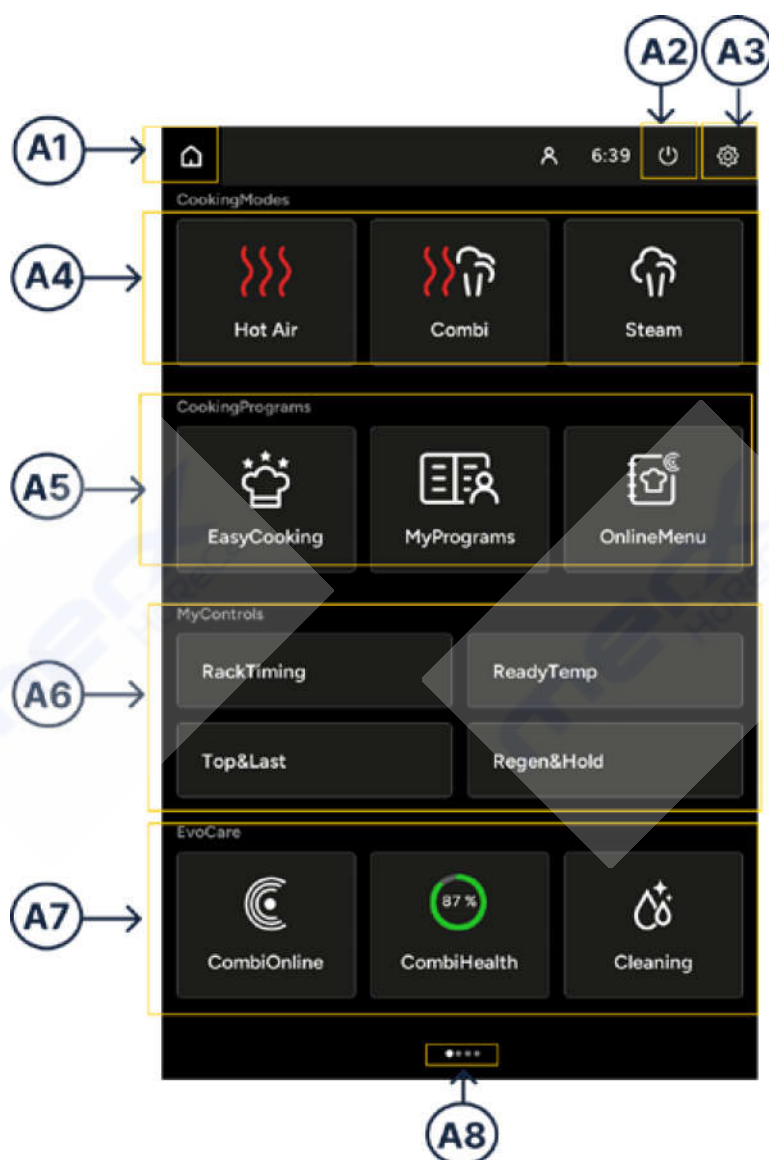
3.2 Часто використовувані кнопки

Система керування пароконвектоматом містить значки та кнопки, спільні для кількох режимів та функцій. Їх значення таке:

	Повернення на головний екран
	Профіль користувача
	Перемикання пароконвектомата в режим очікування
	Налаштування
Ok	Підтвердити вибір
Back	Повернутися до поп
Start	Почати готувати/прибирати тощо.
Stop	Припинити приготування їжі
▼	Розгорнути додаткове меню
▲	Згорнути додаткове меню

4 Огляд екранів дисплея

4.1 Головний екран



A1 Повернення на головний екран

A2 Переведення пароконвектомата в режим очікування

A3 Налаштування

A4 Ручні режими приготування

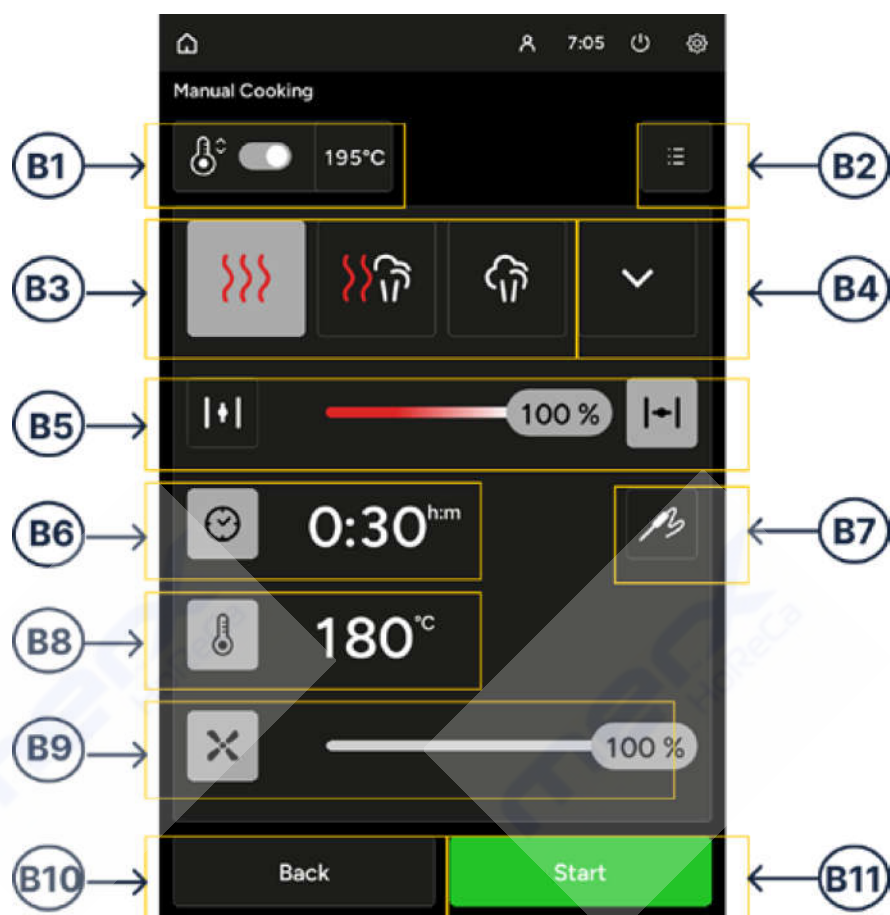
A5 Програми приготування їжі

A6 Розділ MyControl

A7 Розділ EvoCare

A8 Індикатор сторінки (екрана) — відображається лише в тому випадку, якщо користувач створив кілька головних екранів у налаштуваннях свого профілю. Проведіть пальцем ліворуч або праворуч, щоб перемикалися між екранами.

4.2 Ручний режим



- B1** Автоматичне попереднє нагрівання / охолодження
- B2** QuickView – огляд етапів приготування (навіть у ручному режимі можна додавати кілька етапів із різними параметрами. Після завершення процесу приготування його можна зберегти як програму)
- B3** Режими приготування
- B4** Розкривне меню з додатковими режимами приготування
- B5** Налаштування заслінки / вологості
- B6** Налаштування таймера
- B7** Налаштування температури термощупа
- B8** Налаштування температури
- B9** Налаштування швидкості вентилятора
- B10** Повернення на попередній крок
- B11** Початок приготування

4.2.1 Ручний режим – виконання процесу



B12 Індикатор поточного процесу приготування

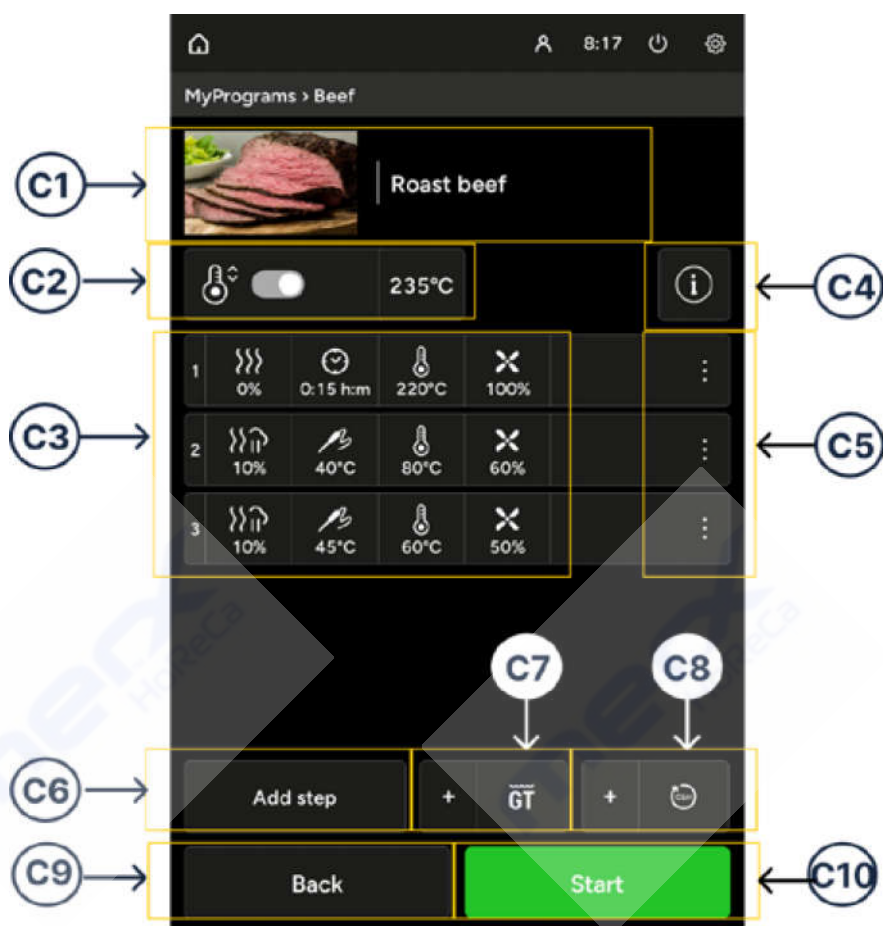
B13 Графічна шкала, що відображає перебіг поточного процесу приготування

B14 Зупинити приготування

B15 QuickView – огляд етапів приготування (навіть у ручному режимі можна додавати кілька етапів із різними параметрами. Після завершення процесу приготування його можна зберегти як програму).

B16 Ручне впорскування вологи – доступне під час роботи в режимах «Гаряче повітря» та «Комбінація». Натискання кнопки активує подавання води через розпилювальну трубку протягом 10 секунд. Натисніть кнопку ще раз, щоб достроково припинити подачу води.

4.3 Деталі програми



C1 Назва програми

C2 Автоматичне попереднє нагрівання / охолодження – температура попереднього нагрівання автоматично встановлюється на основі температури першого етапу приготування (задана температура +15 °C). Щоб змінити температуру попереднього нагрівання, натисніть кнопку зі значенням температури.

C3 Етапи програми – натисніть на потрібний етап, щоб змінити його параметри перед запуском програми.

C4 Текстові інструкції до програми

C5 Контекстне меню етапів програми (вставити / видалити етап, додати примітку до етапу)

C6 Додати наступний етап

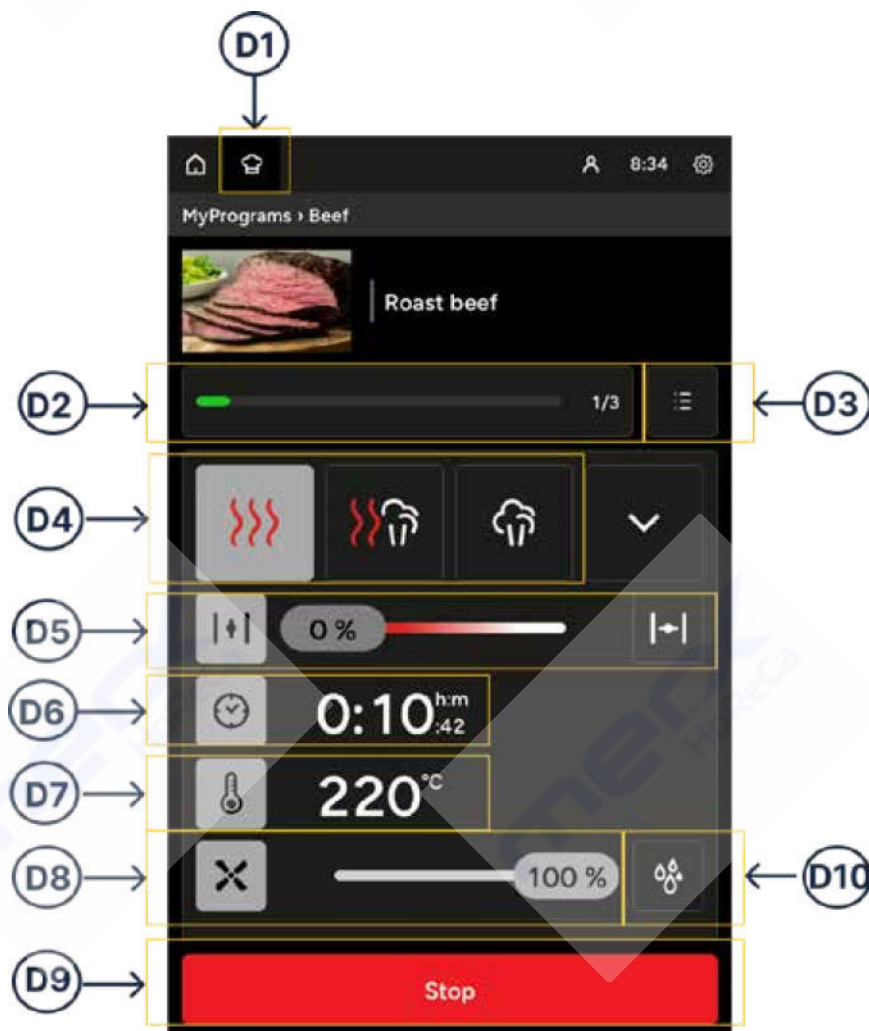
C7 Гратин (гаряче повітря, 230 °C, 7 хв, вологість 0 %, швидкість вентилятора 100 %)

C8 Cook & Hold – приготування та підтримання температури

C9 Повернення на попередній крок

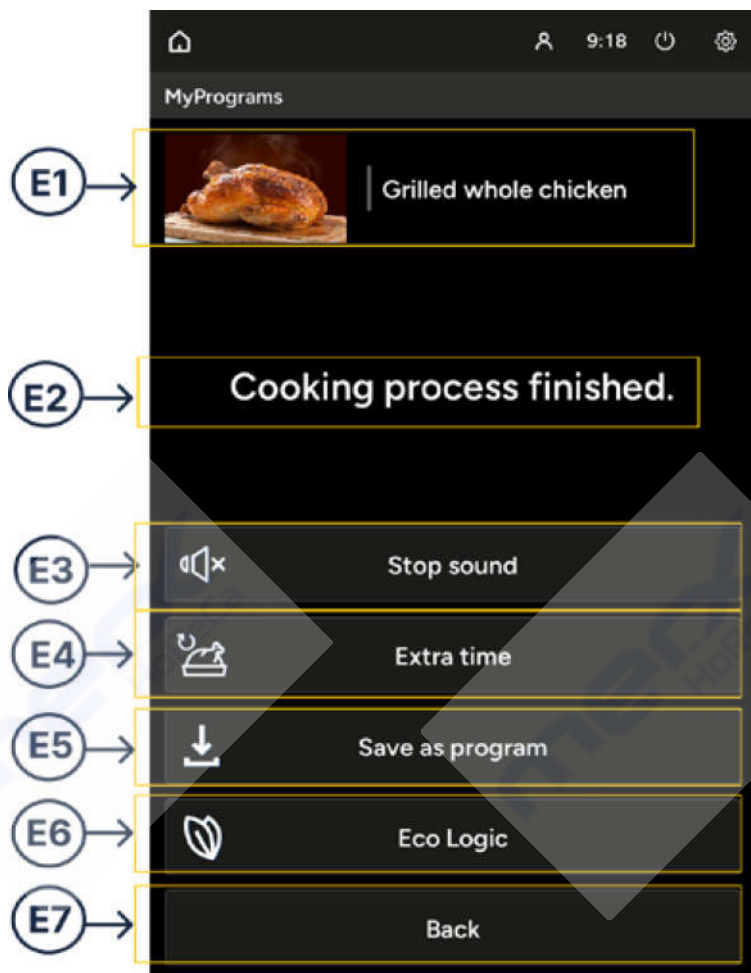
C10 Початок приготування

4.3.1 Деталі програми – процес виконання



- D1** Індикатор поточного процесу приготування
- D2** Графічна шкала, що відображає перебіг поточної програми приготування. Також показує, який етап із загальної кількості етапів виконується наразі.
- D3** QuickView – відображає етапи програми. Також дає змогу редагувати наступні етапи або додавати новий етап.
- D4** Режим приготування – світло-сірий колір вказує, який режим активний. Щоб переключитися на інший режим приготування, натисніть і утримуйте кнопку потрібного режиму приблизно три секунди.
- D5** Налаштування заслінки / вологості
- D6** Відображає час, що залишився. Натисніть кнопку таймера, щоб змінити заданий час.
- D7** Відображає задану температуру. Натисніть кнопку температури, щоб змінити її значення.
- D8** Налаштування швидкості вентилятора
- D9** Зупинити приготування
- D10** Ручне подавання вологи – доступне під час роботи в режимах «Гаряче повітря» та «Комбінація». Натискання кнопки активує подавання води через розпилювальну трубку протягом 10 секунд. Повторно натисніть кнопку, щоб достроково вимкнути цю функцію.

4.4 Екран завершення приготування



- E1** Назва програми
- E2** Інформація про завершення процесу приготування
- E3** Миттєво вимикає звуковий сигнал
- E4** Продовжити приготування з тими самими параметрами, що були задані на останньому етапі
- E5** Зберегти завершений процес як нову програму
- E6** Відображає статистику приготування - час приготування, споживання електроенергії та води.
- E7** Повернутися до попереднього екрана.

5 Програми

5.1 Легке приготування

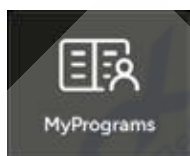


Режим із попередньо налаштованими програмами приготування, чітко організованими за категоріями.

Це дозволяє швидко та легко розпочати приготування без необхідності ручного налаштування параметрів. Просто виберіть категорію, виберіть програму, виберіть потрібний варіант приготування їжі та натисніть «Старт».

Цей режим підходить як для щоденної роботи, так і для менш досвідчених користувачів, які цінують просте та інтуїтивно зрозуміле керування.

5.2 МоїПрограми



Режим для збереження користувацьких програм приготування, створених з нуля або змінених на основі попередньо налаштованих програм, доступних у режимі «Легке приготування».

5.3 Онлайн-меню



Якщо пароконвектомат підключено до Інтернету, OnlineMenu надає доступ до загальнодоступної бази рецептів у системі CombiOnline.

6 Мої елементи керування

RackTiming

6.1 Порівневий контроль (RackTiming)

Rack Timing дає змогу призначати окремим рівням різний час приготування або різну цільову температуру всередині продукту.

Усі рівні мають працювати в одному режимі приготування – «Пара», «Гаряче повітря» або «Комбінація». Це дає змогу незалежно завантажувати та виймати різні продукти, зберігаючи при цьому однакові умови приготування в робочій камері.

ReadyTemp

6.2 Температура готовності (ReadyTemp)

Цей режим використовується для ручного попереднього розігріву або охолодження робочої камери до вибраної температури. Після натискання кнопки також відображається поточна температура всередині робочої камери.

Після встановлення потрібної температури та натискання кнопки «Старт» на екрані відображається графічна шкала, що показує зміну температури. Після досягнення встановленої температури лунає звуковий сигнал, а на дисплеї відображається досягнута температура разом із часом, що залишився, протягом якого пароконвектомат продовжуватиме працювати та підтримувати встановлену температуру. Після закінчення встановленого часу пароконвектомат автоматично зупиняється. На дисплеї з'являється повідомлення «ReadyTemp finished» (Режим готовності завершено), а також поточна температура в камері.

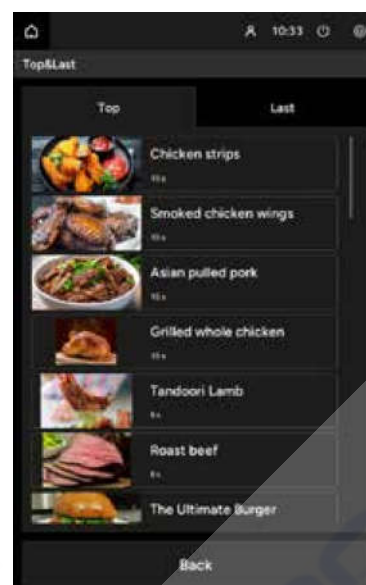
6.3 Найчастіші та останні (Top & Last)

Тут ви можете знайти свої улюблені та нещодавно використані програми приготування.

У верхній вкладці автоматично відображаються найчастіше використовувані програми на основі частоти використання.

На останній вкладці відображається повна історія процесів приготування. Зберігається до 100 останніх процесів приготування.

Для кожного процесу відображається дата та час виконання. Будь-який процес можна швидко викликати та запустити знову, просто натиснувши відповідну кнопку.



The logo for Regen&Hold is displayed within a dark, rectangular frame with a subtle gradient and a thin border. The text 'Regen&Hold' is centered in a white, sans-serif font.

6.4 Регенерація та підтримання (Regen&Hold)

Regen&Hold пропонує попередньо встановлені програми для наступного:

Регенерація

Використовується для регенерації їжі в гастроконтейнерах або для розігріву їжі на тарілках за системою à la carte.

Підтримання

Попередньо встановлені програми для підтримки температури приготованих страв.

Банкетна система

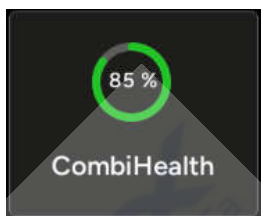
Попередньо встановлена програма для регенерації охолоджених страв у спеціальних банкетних візках, що дозволяє регенерувати велику кількість порцій одночасно.

7 EvoCare



7.1 CombiOnline

Містить QR-код, який забезпечує швидкий доступ до сервера CombiOnline з вашого мобільного пристрою.



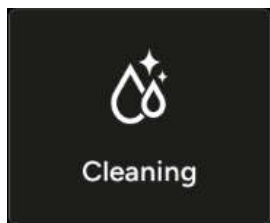
7.2 CombiHealth

Функція CombiHealth надає огляд стану пароконвектомата на основі поточного рівня чистоти та накопичення накипу.

Відсоткове значення та колір індикатора динамічно змінюються з часом відповідно до дій користувача. Система автоматично оцінює останні процеси приготування та коригує відсоткове значення на основі вибраного режиму приготування та температури.

Якщо значення падає нижче визначеного порогового значення, пароконвектомат автоматично сповіщає користувача та пропонує виконати необхідні дії з технічного обслуговування.

Стан пристрою оновлюється автоматично після завершення програми очищення.



7.3 Очищення

Тут ви можете знайти доступні програми очищення та видалення накипу.

Для отримання додаткової інформації див. Розділ 8.2.

8 Технічне обслуговування

8.1 Загальні інструкції

Протягом усього періоду експлуатації прилад повинен проходити регулярні перевірки, випробування та оновлення для роботи цього типу приладів відповідно до чинних норм країни використання.

Прилад необхідно тримати в чистоті, а будь-які залишки старого жиру та їжі необхідно видаляти. Тільки регулярне технічне обслуговування та дотримання всіх інструкцій можуть гарантувати, що прилад прослужить довго, добре працюватиме та готуватиме високоякісні страви.

Після завершення роботи перекрийте подачу води до приладу! Залишайте її відкритою лише в тому випадку, якщо він підключений до пристрою для очищення води, який потребує регулярної регенерації. Коли подача води закрыта, регенерація не відбудеться, і пристрій для очищення води працюватиме неправильно.

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

Для очищення приладу не слід використовувати такі засоби:

- пристрій для очищення під високим тиском
- грубі або піщані мийні засоби
- предмети для механічного очищення поверхонь (дротяні щітки, скребки, ножі)

Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені використанням мийних засобів, відмінних від рекомендованих виробником, або використанням мийних засобів, рекомендованих виробником, всупереч рекомендаціям виробника!

Якщо прилад несправний або працює неналежним чином, припиніть його використання, від'єднайте його від мережі та зверніться до авторизованої сервісної компанії.

Не розпилюйте воду на скло дверцят та освітлення, якщо внутрішня температура перевищує 65°C – це може тріснути скло!



Гарантія не поширюється на пошкодження, спричинені недостатнім очищенням або недотриманням інструкцій, наведених у цьому короткому посібнику чи в повному посібнику користувача. Гарантія також не поширюється на пошкодження, спричинені використанням засобів для чищення, відмінних від рекомендованих виробником, або неправильним використанням рекомендованих засобів для чищення всупереч інструкціям виробника.

Комбіновану піч необхідно регулярно перевіряти та обслуговувати відповідно до чинного законодавства країни, в якій вона експлуатується.

Недостатнє очищення може призвести до займання накопиченого жиру всередині робочої камери під час нормальної роботи приладу.

8.2 Щоденне технічне обслуговування

Очищення робочої камери

Комбінована піч оснащена системою автоматичного очищення, яка забезпечує гігієнічну чистоту робочої камери та подовжує термін служби комбінованої печі. Автоматичне очищення економить час оператора.



Прилад необхідно щодня чистити засобами для чищення, рекомендованими виробником.



Якщо прилад або його деталі не почистити належним чином, вони можуть пошкодитися.

Програми очищення

Програма	Підходить для
Water rinsing 0:15	Промити теплою водою без використання миючого засобу.
Interim cleaning 1x 0:16	Короткочасне очищення легких забруднень.
Basic cleaning 1x 0:45	Очищення легких забруднень.
Medium cleaning 1x 1:07	Очищення середнього ступеня забруднення.
Strong cleaning 1x 1:36	Очищення дуже сильних забруднень.

Початок прибирання



Перед початком циклу очищення вийміть усі гастроконтейнери з пароконвектомата.

Дотримуйтесь інструкцій, що відображаються на екрані пароконвектомата.

1. Виберіть програму відповідно до ступеня забруднення робочої камери.
2. Запустіть програму, натиснувши кнопку «Старт», і зачекайте на запит щодо додавання засобу для очищення.

Після натискання кнопки «Старт» пароконвектомат автоматично перевіряє, чи температура всередині робочої камери не занадто висока. Якщо температура перевищує 80°C, розпочнеться автоматичний процес охолодження робочої камери. Якщо температура не перевищує 80°C або охолодження робочої камери завершилося, прилад запропонує додати мийний засіб.

Додавання миючого засобу



1. Розріжте пакет із миючим засобом у зазначеному місці
2. Висипте весь вміст упаковки на кришку зливного отвору на дні варильної камери. Більша частина порошку просипеться у зливний отвір
3. Закрийте дверцята пароконвектомата.



Використовуйте для автоматичного миття лише засіб EVO Cleaner 4-в-1. Використання будь-якого іншого засобу для чищення може пошкодити пароконвектомат; такі пошкодження не покриваються гарантією.

Під час роботи з мийним засобом використовуйте захисне спорядження (рукавички та захисні окуляри) та дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці продукту. Мийний засіб ніколи не повинен мати безпосереднього контакту зі шкірою, а також потрапляти в очі чи рот.

Нанесіть засіб для чищення одразу після відкриття упаковки. Не залишайте відкритий пакетик у вологому середовищі.

Після висипання засобу для чищення не залишайте порожню упаковку всередині робочої камери.

Ніколи не засипайте засіб для чищення на гарячу поверхню – це може спричинити незворотні пошкодження поверхні з нержавіючої сталі; такі пошкодження не покриваються гарантією.

Обрана програма запуститься автоматично, а на екрані відображатиметься поточний стан програми та час, що залишився до кінця миття.



Ніколи не відкривайте дверцята приладу під час виконання програми очищення - це може спричинити хімічну небезпеку.

Після завершення циклу очищення пролунає звуковий сигнал і з'явиться повідомлення. Після відкриття дверцят завжди перевіряйте чистоту робочої камери:

- якщо результат очищення недостатній, запустіть програму ще раз
- якщо на поверхнях залишилися залишки м'якого засобу, змийте їх ручним душем або запустіть програму «Ополіскування водою»

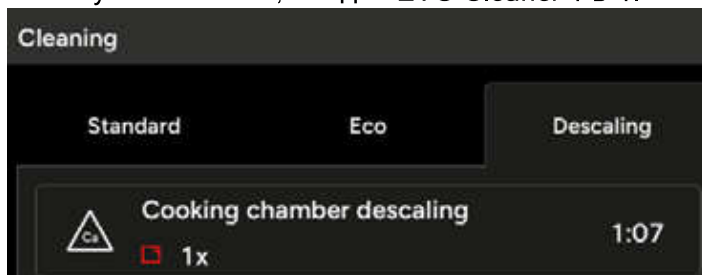


Залишки м'якого засобу на поверхнях можуть пошкодити та знебарвити поверхню з нержавіючої сталі за високих температур. Такі пошкодження не покриваються гарантією.

Після завершення циклу очищення та перевірки робочої камери залиште дверцята трохи відкритими, щоб камера висохла.

Видалення накипу з варильної камери

Якщо в робочій камері помітно накип (білий вапняний наліт), запустіть програму видалення накипу. Засіб для видалення накипу Evo Descaler призначений для видалення накипу. Процедура застосування така ж, як і для EVO Cleaner 4-в-1.



Очищення ущільнювача дверцят

Після очищення робочої камери протріть ущільнювач дверцят м'якою тканиною, змоченою в мийному засобі. Потім протріть ущільнювач тканиною, змоченою в чистій воді, а потім висушіть його сухою тканиною. Після очищення залиште дверцята приладу наполовину відчиненими, щоб робоча камера та ущільнювач дверцят могли належним чином висохнути.

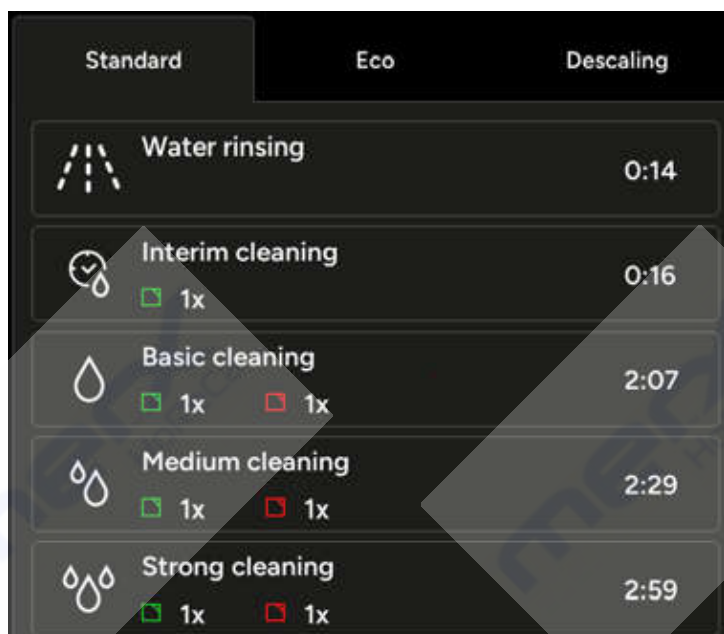
Очищення зовнішніх частин

Очистіть зовнішню частину приладу м'якою тканиною та м'яким засобом, призначеним для очищення та обробки нержавіючої сталі та скла.

Видалення накипу з бойлера

Процедура, описана нижче, застосовується лише до пароконвектоматів із бойлером та інжекторних пароконвектоматів, оснащених пластиковим відсіком для видалення накипу. Пароконвектомат автоматично визначає, коли потрібно видалити накип з бойлера. Видалення накипу виконується в рамках стандартної програми очищення (крім промивання водою та проміжного очищення).

Якщо пароконвектомат визначає, що необхідно виконати декальцинацію бойлера, у меню програм очищення автоматично відображається червоний символ пакетика evoDescaler.



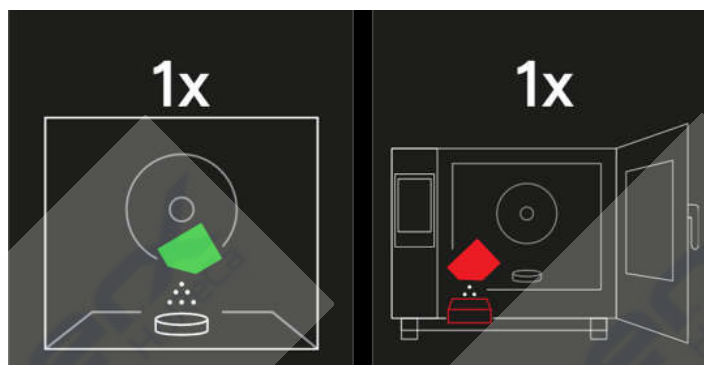
Запустіть вибрану програму очищення стандартним способом.

1. Виберіть програму очищення відповідно до рівня забруднення робочої камери.
2. Натисніть **Start** зачекайте на запит щодо додавання засобів для чищення та видалення накипу.

Після запуску програми пароконвектомат перевіряє температуру робочої камери:

- якщо температура вище **80 °C**, процес охолодження починається автоматично
- якщо температура **80 °C або нижче**, або після завершення охолодження піч відображає запит на додавання засобу для очищення

3. Після досягнення потрібної температури пролунає звуковий сигнал, і пароконвектомат запропонує вам одночасно додати засіб для очищення та засіб для видалення накипу. Проста анімація на дисплеї ілюструє правильну процедуру нанесення.



Застосування засобів для очищення та видалення накипу

1. Розріжте **зелений пакетик засобу** для очищення у позначеному положенні.
2. Висипте весь вміст пакетика на кришку зливного отвору на дні варильної камери. Більша частина порошку висипеться через зливний отвір.



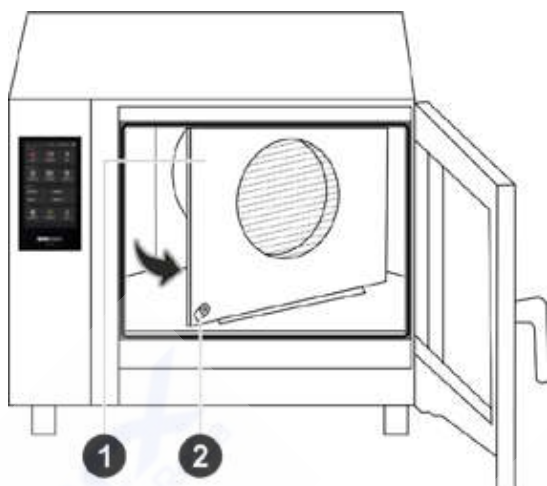
3. Розріжте **червоний пакетик для видалення накипу evoDescaler** висипте вміст у **контейнер для видалення накипу** (чорний пластиковий ящик, розташований унизу ліворуч під отвором робочої камери).
4. Закрийте дверцята пароконвектомата. Фази очищення та видалення накипу тепер виконуватимуться повністю автоматично.

8.3 Щотижневе технічне обслуговування

Під час щотижневого технічного обслуговування дотримуйтесь тієї ж процедури, що й для щоденного технічного обслуговування, а також додатково виконайте наступні завдання.

Огляд та очищення простору за внутрішньою стінкою

Ретельно перевірте простір за внутрішньою стінкою робочої камери:



1. Вийміть ліві та праві напрямні (не стосується духовок із системою завантаження).
2. Звільніть замки (2), що кріплять внутрішню стінку перед вентилятором.
Для їх відкриття можна використовувати викрутку або монету.
3. Відкрийте внутрішню стінку, потягнувши за лівий бік.
4. Якщо частини простору забруднені або кальциновані:
 - закрийте внутрішню стінку, зафіксуйте її замком
 - запустіть відповідну програму очищення
5. Після завершення програми очищення перевірте, чи очищення було достатнім (виконайте дії, описані в пунктах 2-3). Якщо все недостатньо чисто, повторіть процес.

6. Встановіть обидві напрямні назад (не стосується духовок із системою завантаження).

Якщо ділянка за внутрішньою стінкою залишається брудною навіть після автоматичного очищення, її необхідно очистити вручну.



Для ручного очищення використовуйте засіб для чищення Manual Cleaner або Puron K (для видалення накипу).

1. Відкрийте внутрішню стінку способом, описаним раніше в цьому розділі.
2. Розпилюйте засіб для чищення Manual Cleaner або Puron K (для видалення накипу) на всю поверхню внутрішньої стінки – вентилятор, розпилювач води (трубка посередині вентилятора, в яку входить впорскування) та нагрівальний елемент – і залиште на 15 хвилин.
3. Запустіть програму промивання водою.
4. Після завершення програми очищення перевірте, чи очищення було достатнім.
 - Якщо все недостатньо чисто, повторіть процес
 - Якщо очищення було достатнім, закрийте внутрішню стінку та зафіксуйте її замком
5. Встановіть обидві напрямні назад.

Після завершення очищення залиште дверцята приладу відкритими, щоб робоча камера повністю висхла. Це також подовжить термін служби ущільнювачів дверцят.

Очищення повітряного фільтра

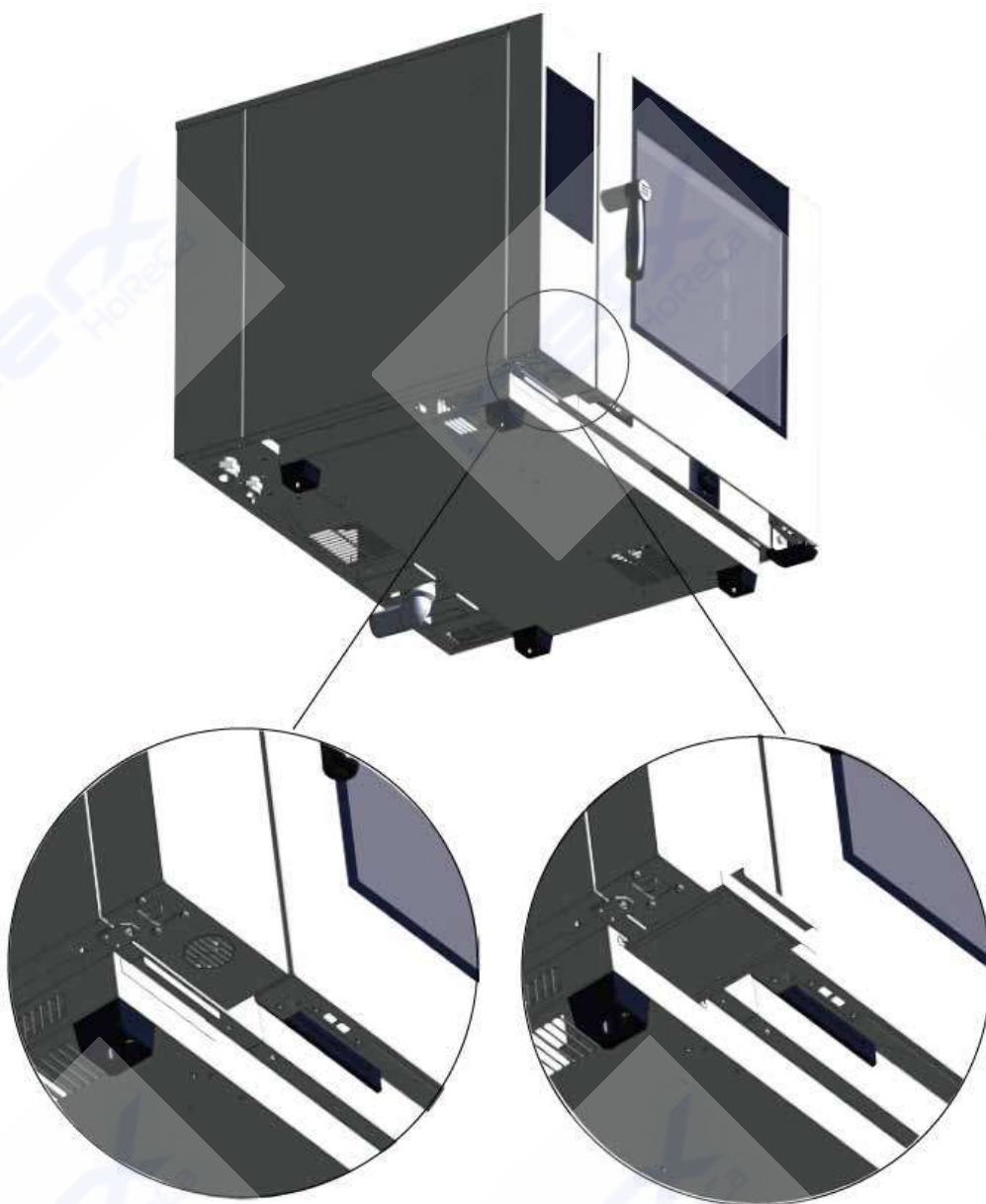
Раз на тиждень перевіряйте та очищуйте повітряний фільтр, який знаходиться внизу ліворуч на приладі.

1. Витягніть фільтр у напрямку передньої частини пароконвектомата.
2. Перевірте його стан та рівень забруднення. Якщо фільтр брудний, ретельно очистіть його за допомогою м'якого засобу або в посудомийній машині. Після очищення дайте йому повністю висохнути.



Якщо повітряний фільтр засмітиться, електронні компоненти приладу можуть перегрітися, що може обмежити його функціональність.

3. Поверніть фільтр.



Очищення дверцят, скла та піддону для крапель

1. Відкрийте дверцята пароконвектомата.
2. Перевірте піддон для крапель внизу дверцят. Якщо він брудний, очистіть його м'якою ганчіркою з мийним засобом.
3. Перевірте піддон для крапель у нижній частині приладу. Якщо він брудний, очистіть його м'якою ганчіркою з мийним засобом.
4. Розблокуйте внутрішнє скло та підніміть його вгору.
5. Протріть усі скляні поверхні чистою ганчіркою та м'яким засобом, призначеним для скла.
6. Потім витріть скляні поверхні сухою ганчіркою.
7. Протріть ущільнювач середнього скла вологою ганчіркою, а потім висушіть його.
8. Поступово поверніть середнє та внутрішнє скло у вихідне положення та зафіксуйте їх замком, обережно натискаючи на внутрішнє скло біля замка.

8.4 Щорічне технічне обслуговування

Для безпечної та безпроблемної роботи, а також для продовження терміну служби приладу та аксесуарів його необхідно перевіряти принаймні раз на рік уповноваженою сервісною компанією.

RETIGO

RETIGO s.r.o.
Láň 2310
756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Email: info@retigo.cz
Tel.: +420 571 665 511
www.retigo.com