

Короткий посібник
з експлуатації та технічного
обслуговування

evolution ONE



 ПРОЧИТАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

Зміст

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 очищення	7
2.6 Захисне спорядження	7
3 КЕРУВАННЯ	8
3.1 Панель керування	8
3.2 Опис кнопок	8
4 ПРИГОТУВАННЯ	9
4.1 Налаштування функцій пароконвектомата перед початком приготування	9
4.2 Ручні налаштування	10
4.3 Програми	11
5 НАЛАШТУВАННЯ	18
5.1 ВИКОРИСТАННЯ МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ	18
5.2 ОКРЕМІ ПУНКТИ В МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ	19
6 Опції	22
7 Технічне обслуговування	25
7.1 Загальні інструкції	25
7.2 Щоденне технічне обслуговування	26
7.3 Щотижневе технічне обслуговування	28
7.4 Щорічне технічне обслуговування	30

1 Вступ

1.1 Про цей посібник

Цей короткий посібник призначений для **Evolution ONE** 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 ONE - 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.



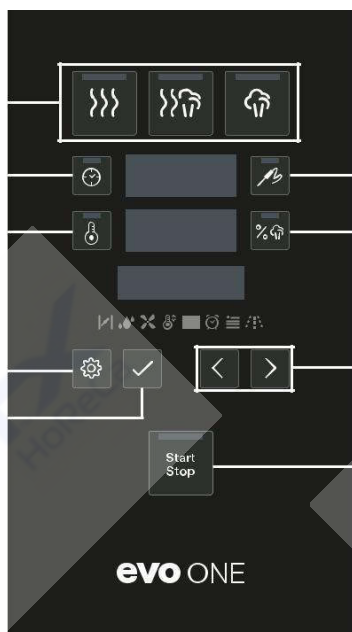
Під час роботи пароконвектомата не одягайте та не використовуйте:

- 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 Керування

3.1 Панель керування

Комбінована піч оснащена сенсорною панеллю керування. Окремі функції вибираються легким «натисканням» кнопки.



1. Вибір режиму приготування
2. Встановлення часу
3. Встановлення температури варильної камери
4. Відображення зі значеннями
5. Налаштування температури датчика температури
6. Встановлення рівня вологості
7. ОК (підтвердження/введення)
8. Функція / назад
9. Стрілки навігації
10. Запуск/зупинення процесу приготування

3.2 Опис кнопок

	РЕЖИМ ГАРЯЧОГО ПОВІТРЯ Встановлює режим приготування гарячим повітрям відповідно до попередньо встановлених налаштувань. Налаштування можна змінювати за потреби.
	РЕЖИМ ГАРЯЧОГО ПОВІТРЯ З ПАРОМ Встановлює режим приготування в режимі заданої вологості відповідно до попередньо встановлених налаштувань. Налаштування можна змінювати за потреби.
	РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ Встановлює режим приготування на парі відповідно до попередньо встановлених налаштувань. Налаштування можна змінювати за потреби.
	ЧАС Служить для встановлення часу приготування.
	ТЕМПЕРАТУРА В КАМЕРІ ПРИГОТУВАННЯ Служить для встановлення температури приготування.
	ТЕМПЕРАТУРА НА ТЕМПЕРАТУРНОМУ ДАТЧИКУ Служить для встановлення температури на температурному зонді.
	РІВЕНЬ ВОЛОГОСТІ Служить для встановлення вологості в режимі гарячого повітря з паром.
	ФУНКЦІЯ / НАЗАД Служить для входу в інші підменю, а також виконує функцію кнопки «НАЗАД». Інші опції:
	ЗАПІРНИЙ КЛАПАН Дозволяє відкривати або закривати заслінку, якщо потрібно вивести надлишок вологості з робочої камери.
	РУЧНЕ ЗВОЛОЖЕННЯ Дозволяє додати додаткову вологості.
	ШВИДКІСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА (опція) Служить для зміни швидкості вентилятора.
	ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ Дозволяє налаштувати режим попереднього розігріву робочої камери перед початком процесу приготування або ж охолодження робочої камери, коли вона занадто гаряча.
	ПРОГРАМИ Дозволяє запускати та керувати збереженими програмами.
	ВІДТЕРМІНЕНИЙ СТАРТ Служить для встановлення часу початку процесу приготування.
	НАЛАШТУВАННЯ Відображає меню налаштувань користувача.
	МИТТЯ Служить для запуску миття відповідно до програми миття.
	ОК (ПІДТВЕРДЖЕННЯ/ВВЕДЕННЯ) Служить для підтвердження налаштувань або функцій і для входу в меню та підменю.
	ЛІВА ТА ПРАВА СТІЛКИ НАВІГАЦІЇ Служить для збільшення або зменшення значень параметрів та для навігації в окремих підменю.
	ПОЧАТИ/ЗУПИНИТИ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ Служить для запуску/зупинки процесу приготування. Якщо утримувати кнопку натиснутою (довше 3 секунд), пароконвектомат переходить у режим сну, де весь дисплей гасне, а кнопка блимає лише короткочасно. Щоб відновити роботу, просто натисніть кнопку ще раз.

4 Приготування

Страви можна готувати в пароконвектоматі, встановивши параметри вручну або використовуючи збережені чи користувацькі програми.

4.1 Налаштування функцій пароконвектомата перед початком приготування

Перед початком процесу приготування можна налаштувати такі функції комбінованої печі:

Попередній розігрів робочої камери

УВІМКНЕННЯ

1 НАТИСТИТИ		
2 ВИБРАТИ		На дисплеї з'явиться напис «OFF».
3 НАТИСТИТИ		Символ  блиматиме постійно. Попередній підігрів активовано.

Якщо попереднє розігрівання вимкнено, після запуску

приготування кнопкою  спочатку починається розігрівання (або охолодження) робочої камери. На дисплеї з'явиться повідомлення «Підготовка температури». Під час попереднього розігрівання робоча камера нагрівається:

- Режими гаряче повітря, гарячого повітря з парою: <100°C – для температури, встановленої на +20% >100°C – для температури, встановленої на +20°C
- Режим приготування на парі – безпосередньо до встановленої температури.

Після досягнення встановленої температури на дисплеї з'явиться повідомлення «Завантажте продукти», а звуковий сигнал сповіщає про завершення попереднього розігрівання. Звуковий сигнал повторюється щохвилини, доки дверцята не буде відчинено.

Якщо користувач не відчиняє дверцята, щоб завантажити продукти, робоча камера підтримує встановлену температуру. Якщо протягом 5 хвилин після завершення попереднього розігрівання (появи повідомлення на дисплеї) користувач не завантажить продукти, попереднє розігрівання скасовується, і робоча камера більше не нагрівається.

У разі ручного налаштування функцію попереднього розігрівання потрібно налаштувати в меню функцій до запуску приготування.

У разі приготування за програмою налаштування попереднього розігрівання автоматично застосовується відповідно до збережених параметрів програми.

Попереднє розігрівання на етапі «Підготовка температури»

можна пропустити, натиснувши функціональну кнопку 

або кнопку ОК , і відразу розпочати приготування.

ВИМКНЕННЯ

1 НАТИСТИТИ		
2 ВИБРАТИ		З'явиться напис «ON».
3 НАТИСТИТИ		Напис «OFF» зникне. Символ  зникне. Попередній підігрів деактивовано.

Стулковий клапан

 Стулковий клапан можна налаштувати лише в режимах  та .

ВІДКРИТТЯ

1 НАТИСТИТИ		З'явиться напис «OFF».
2 НАТИСТИТИ		Символ  блиматиме. Клапан відкритий.

ЗАКРИТТЯ

1 НАТИСТИТИ		З'явиться напис «ON».
2 НАТИСТИТИ		Напис «OFF» зникне. Символ  зникне. Стулковий клапан закритий.

Відкладений старт

УВІМКНЕННЯ

1 НАТИСТИТИ		
2 ВИБРАТИ		Відображається ВІМК.
3 НАТИСТИТИ		Символ  блиматиме.
4 ВСТАНОВИТИ ЗНАЧЕННЯ		Поточний час гг.хх та символ  блиматимуть.
5 НАТИСТИТИ		Встановіть час, коли пароконвектомат розпочати роботу. Встановлене значення блимає.
		Повідомлення "Пароконвектомат запуститься через гг.хх" де гг.хх – це час, який ви встановили.

ВИМКНЕННЯ

1 НАТИСТИТИ		Напис «Пароконвектомат запуститься через гг.хх» зникне, а зворотний відлік буде скасовано.
-------------	---	--

4.2 РУЧНІ НАЛАШТУВАННЯ

Цю опцію використовують досвідченіші користувачі, які бажають налаштувати параметри процесу приготування точно відповідно до власних вимог.

Встановлюйте параметри приготування вручну, спираючись на власний розсуд і досвід.

Для приготування їжі пароконвектомат використовує три основні режими: гаряче повітря, пара, а також комбінація гарячого повітря та пари. Кожен режим має попередні налаштування й кроки та застосовується для різних технологічних процесів приготування страв. Водночас ви можете втрутитися в процес приготування на будь-якому кроці й змінити час, температуру та вологість, щоб отримати результат, який відповідатиме вашим очікуванням.

Весь процес приготування повністю автоматизований; за умови дотримання заданих параметрів можна щоразу досягати стабільно високої якості страв.

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ



Попередні налаштування:
Час обробки: 30 хв.
Температура в камері приготування: 180°C
Вологість: 0%

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ З ПАРЮ



Попередні налаштування:
Час обробки: 30 хв.
Температура в робочій камері: 160 °C
Вологість: 50%

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ



Попередні налаштування:
Час обробки: 30 хв.
Температура в робочій камері: 99 °C
Вологість: 100%

Ручне налаштування параметрів процесу приготування

1 ВИБЕРІТЬ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ



2 ВИБЕРІТЬ ПАРАМЕТРИ ПРИГОТУВАННЯ

Поточне значення вибраного параметра почне блимати.



У режимі **ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ** та **НА ПАРІ** параметри вологості не можна змінити.



3 НАЛАШТУЙТЕ ЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРА НА ВЛАСНИЙ РОЗСУД

Таким же чином змініть інші параметри.



4 ПІДТВЕРДЖЕННЯ НАЛАШТУВАННЯ



5 РОЗПОЧНІТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ



Ви можете будь-коли завершити процес приготування за допомогою кнопки **Start Stop**. Якщо не натиснути кнопку, процес приготування завершиться після встановленого часу, а на дисплеї з'явиться напис **ПРИГОТУВАННЯ ЗАВЕРШЕНО**.

4.3 ПРОГРАМИ

Програмний режим дозволяє максимально ефективно використовувати пароконвектомат, забезпечуючи максимальний комфорт керування та гарантуючи, що кінцеві продукти завжди будуть найвищої якості.

Приготування за програмами

1	НАТИСТУТИ	
2	ПЕРЕЙТИ ДО ПРОГРАМ 	
3	НАТИСТУТИ	
4	ПЕРЕЙТИ ДО ПОТРІБНОЇ ПРОГРАМИ	
5	РОЗПОЧНІТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ	

Приготування за програмами з відкладеним стартом

УВІМКНЕННЯ

1	НАТИСТУТИ	
2	ВИБРАТИ  Відображається OFF. Символ  блиматиме.	
3	НАТИСТУТИ Поточний час гг.хх та символ  блимають.	
4	ВСТАНОВИТИ ЗНАЧЕННЯ Встановіть час, коли має запуститися пароконвектомат. Встановлене значення блимає.	
5	НАТИСТУТИ Повідомлення «Пароконвектомат увімкнеться через гг.хх», де гг.хх - це час, який ви встановили.	
6	НАТИСТУТИ З'явиться значок 	
7	ОБЕРІТЬ ПРОГРАМУ	
8	НАТИСТУТИ На першому дисплеї з'явиться поточний час, на другому - обрана програма, а на третьому - повідомлення «Контероконвектомат запуститься о гг.хх», де гг.хх - час запуску.	

Додавання кроку програми

1	НАТИСТУТИ	
2	ВИБРАНІ ПРОГРАМИ 	
3	НАТИСТУТИ	
4	ВИБЕРІТЬ ПОТРІБНУ ПРОГРАМУ	
5	УВІЙТИ ДО ПРОГРАМИ Натисніть і утримуйте кнопку більше 2 секунд. З'явиться номер програми з кількістю кроків програми (наприклад, 13 - 1/2, де 13 - це номер програми, 1 - це порядок кроку, що наразі відображатиметься, а 2 - загальна кількість кроків у програмі).	
	Якщо ви хочете додати новий крок до програми, яка має більше одного кроку, після вибору програми скористайтесь стрілками навігації, щоб вибрати крок, після якого ви хочете додати новий крок. В іншому випадку новий крок буде додано як крок 1.	
6	ВІДКРИТИ МЕНЮ ДІЙ ПРОГРАМИ З'явиться пункт ДОДАТИ (ADD).	
7	ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВИБОРУ З'явиться новий номер кроку, і всі кнопки режимів почнуть блимати.	
8	Виберіть режим приготування	
9	ВИБЕРІТЬ ПАРАМЕТР ПРИГОТУВАННЯ Поточне значення вибраного параметра почне блимати.	
10	РЕДАГУВАТИ ЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРА Таким же чином змініть інші параметри.	
11	Підтвердьте налаштування	
12	Розпочніть процес приготування	

Редагування параметрів збереженої програми

1	НАТИСТУТИ	
2	ВИБРАНІ ПРОГРАМИ 	
3	НАТИСТУТИ	
4	УВІЙТИ ДО ПРОГРАМИ Натисніть кнопку довше 3 секунд	
5	Зміна режиму приготування	
6	ВИБЕРІТЬ ПАРАМЕТР ПРИГОТУВАННЯ Поточне значення вибраного параметра почне блимати.	
7	РЕДАГУВАТИ ЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРА Таким же чином змініть інші параметри.	
8	Підтвердьте налаштування	
9	Розпочніть процес приготування	

Створення нової програми

1	НАТИСТУТИ	
2	 ВИБРАНІ ПРОГРАМИ	
3	НАТИСТУТИ	
4	ПРОГОРНІТЬ ДО ДОСТУПНОГО ПОЛОЖЕННЯ ПРОГРАМИ (НАПРИКЛАД, № 56)	
5	УВІЙТИ ДО ПРОГРАМИ Натисніть кнопку довше 3 секунд	
6	ВІДКРИТИ МЕНЮ ДІЙ ПРОГРАМИ З'явиться ДОДАТИ.	
7	ПІДТВЕРДЖЕННЯ ВИБОРУ З'явиться номер програми, кількість кроків, і всі кнопки режимів почнуть блимати.	
8	ВИБЕРІТЬ РЕЖИМ ПРИГОТУВАННЯ	
9	ВИБЕРІТЬ ПАРАМЕТР ПРИГОТУВАННЯ Поточне значення вибраного параметра почне блимати.	
10	НАЛАШТУЙТЕ ЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРА НА ВАШ РОЗСУД Таким же чином змініть інші параметри.	
11	ПІДТВЕРДЖЕННЯ ЗМІН Знову з'явиться меню ДОДАТИ (ADD).	
11.1	ВАРІАНТ: Додати ще один крок  Повторіть процедуру кроків 6-11	
11.2	ВАРІАНТ: Назви програми  Поверніться до меню дій програми (пункт 6) та виберіть ім'я меню (Name menu)	
	Увійдіть у меню. З'явиться крапка.	
	Знайдіть першу літеру назви програми (наприклад, N)	
	Підтвердіть лист На місці поточної літери почне блимати десяткова крапка. Натисніть ще раз, щоб повернутися до імені, натисніть ще раз 	
	Введіть решту літер назви програми таким самим чином і підтвердіть	
	Повернення до програми	

11.3 ВАРІАНТ: Інші налаштування параметрів приготування

	ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	
	Поверніться до меню дій програми (пункт 6) та виберіть Меню ПОПЕРЕДНЬОГО РОЗІГРІВУ.	
	Активуйте функцію попереднього нагрівання (PREHEAT) (це можливо лише на першому етапі програми). Детальніше про попереднє нагрівання – у розділі 4.1. З'явиться напис ON.	
	Поверніться до програми.	
	СТУЛКОВИЙ КЛАПАН	
	Поверніться до меню дій програми (пункт 6) та виберіть Меню СТУЛКОВОГО КЛАПАНА.	
	Активуйте функцію СТУЛКОВОГО КЛАПАНА. З'явиться напис ON.	
	Поверніться до програми.	
	ШВИДКІСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА (додаткова опція)	
	Поверніться до меню дій програми (пункт 6) та виберіть Меню ШВИДКІСТЬ. Швидкість за замовчуванням становить 100%. У режимі приготування на парі швидкість за замовчуванням становить 50%.	
	Змініть швидкість за потреби. Значення швидкості змінюється циклічно з кожним натисканням кнопки.	
	Повернення до програми.	
	ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ ПРИ ЗАВЕРШЕННІ ЕТАПУ	
	Поверніться до меню дій програми (пункт 6) та виберіть Меню ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ.	
	Активуйте функцію звукового сигналу. З'явиться напис УВІМК (ON).	
	Поверніться до програми.	
12	РОЗПОЧНІТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ	
13	АБО ПОВЕРНІТЬСЯ ДО МЕНЮ ВСІХ ПРОГРАМ	

Видалення кроку програми

1	НАТИСТУТИ	
2	ВИБРАНІ ПРОГРАМИ 	
3	НАТИСТУТИ	
4	ВИБЕРІТЬ ПРОГРАМУ, ЯКУ ВИ БАЖАЄТЕ РЕДАГУВАТИ	
5	УВІЙТИ ДО ПРОГРАМИ Натисніть кнопку довше 3 секунд	
6	ВИБЕРІТЬ КРОК, ЯКИЙ ВИ БАЖАЄТЕ ВИДАЛИТИ (НАПРИКЛАД, 2/2)	
7	ВІДКРИТИ МЕНЮ ДІЙ ПРОГРАМИ Активувати меню дій програми З'явиться напис ДОДАТИ (ADD).	
8	ВИБРАТИ ВИДАЛИТИ	
9	НАТИСТУТИ Крок видалено.	
10	ПОВЕРНЕННЯ ДО МЕНЮ ВСІХ ПРОГРАМ	
11	ПОВЕРНУТИСЯ ДО ГОЛОВНОГО МЕНЮ	

Видалення програми

1	НАТИСТУТИ	
2	ВИБРАНІ ПРОГРАМИ 	
3	НАТИСТУТИ	
4	ВИБЕРІТЬ ПРОГРАМУ, ЯКУ ВИ БАЖАЄТЕ ВИДАЛИТИ	
5	УВІЙТИ ДО ПРОГРАМИ Натисніть кнопку довше 3 секунд	
6	АКТИВУЙТЕ МЕНЮ ДІЙ ПРОГРАМИ З'явиться напис ДОДАТИ (ADD) .	
7	ВИБРАТИ ВИДАЛИТИ	
8	НАТИСТУТИ Крок видалено.	
9	ЯКЩО ПРОГРАМА МАЄ ДЕКІЛЬКА КРОКІВ, ПОВТОРІТЬ ПРОЦЕДУРУ 6-8. ПІСЛЯ ВИДАЛЕННЯ ВСІХ КРОКІВ УСЯ ПРОГРАМА БУДЕ ВИДАЛЕНА.	
10	ПОВЕРНУТИСЯ ДО МЕНЮ ВСІХ ПРОГРАМ	
11	ПОВЕРНУТИСЯ ДО ГОЛОВНОГО МЕНЮ	

5 НАЛАШТУВАННЯ

Меню НАЛАШТУВАННЯ використовується для налаштування користувацьких налаштувань вашого пароконвектомата. У меню ви знайдете:

1.	ЧАС	Служить для встановлення поточного часу.
2.	ЗВУКИ	Встановить звуки, що супроводжують різні дії пароконвектомата.
3.	ГУЧНІСТЬ	Служить для налаштування гучності звуків.
4	ЗНАЧЕННЯ ЗА ЗАМОВЧАННЯМ	Тут ви можете встановити значення за замовчуванням для кожного режиму приготування.
5.	USB-накопичувач	Служить для копіювання програм, звуків, мов, HACCP, журналів функцій на/з USB-диска.
6.	опції	Служить для налаштування таких функцій, як постійне освітлення, автоматичне регулювання температури (АСМ), режим очікування після очищення, блокування душі, блокування програм, автоматичний попередній нагрів.
7.	МОВА	Служить для налаштування мови для всіх меню.

5.1 ВИКОРИСТАННЯ МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ

Введіть налаштування

1	НАТИСТУТИ	
2	ВИБЕРІТЬ НАЛАШТУВАННЯ	 
ВВЕДІТЬ НАЛАШТУВАННЯ БЕЗ ПІН-КОДУ		
2.1	НАТИСНІТЬ 2X Щоб налаштувати елементи: 1. Час, 2. Звуки, 3. Гучність, 6. USB, 6. Опції - 6.1 Безперервне освітлення, 6.8 Автоматичний попередній розігрів	
ВВЕДІТЬ НАЛАШТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ПІН-КОДУ 1001		
2.2	НАТИСНІТЬ 1X ТА ВСТАНОВІТЬ ПІН-КОД 1001 Щоб встановити 6. Опції - 6.2 АСМ, 6.3 Режим очікування після очищення, 6.4 Режим очікування після приготування, 6.5 Затримка переходу в режим очікування після приготування, 6.6 Блокування душі, 6.7 Блокування програми	
2.2.1	НАЛАШТУВАННЯ ПІН-КОДУ Щоб змінити значення числа, натисніть	 
2.2.2	Щоб змінити положення цифр, натисніть кнопку «Час» або «Температура щупа».	 
2.2.3	Підтвердьте ПІН-КОД	

Навігація в меню налаштувань

1	НАВІГАЦІЯ МІЖ ОКРЕМИМИ ПУНКТАМИ МЕНЮ ТА ПІДМЕНЮ / НАЛАШТУВАННЯ ЗНАЧЕНЬ ПУНКТІВ	 
2	ВИБІР ПУНКТІВ 1 – 8 / ПІДТВЕРДЖЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ	
3	ВИХІД З БУДЬ-ЯКОГО МЕНЮ АБО ПІДМЕНЮ / СКАСУВАННЯ НАЛАШТУВАННЯ	

5.2 ОКРЕМІ ПУНКТИ В МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ

1. Час

1	ВХІД ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ БЕЗ ПІН-КОДУ Вхід до меню налаштувань без PIN-коду описано в розділі 5.1	
2	ВИБЕРІТЬ ПУНКТ 1.ЧАС	 
1.1 ГОДИНИ		
	Виберіть пункт 1.1 Години. Поточне значення почне блимати.	 
	Встановіть потрібну годину.	 
	Підтвердіть налаштування.	
1.2 ХВИЛИНИ		
	Виберіть 1.2 хвилини. Поточне значення почне блимати	 
	Встановіть потрібну кількість хвилин.	 
	Підтвердіть налаштування.	
	Поверніться до меню НАЛАШТУВАННЯ.	

2. Звуки

1	ВХІД ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ БЕЗ ПІН-КОДУ Вхід до меню налаштувань без PIN-коду описано в розділі 5.1	
2	ВИБЕРІТЬ ЕЛЕМЕНТ 2.ЗВУКИ	 
3	ВИБЕРІТЬ З НАСТУПНИХ ПУНКТІВ	
	2.1 КЛАВІАТУРА	
	2.2 ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ	
	2.3 КІНЕЦЬ ЕТАПУ	
	2.4 ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	
	2.5 ПОМИЛКИ	
4	НАТИСНІТЬ Поточне налаштування почне блимати.	
5	ВСТАНОВІТЬ ПОТРІБНИЙ ЗВУК	 
6	ПІДТВЕРДІТЬ НАЛАШТУВАННЯ	
7	ПОВЕРНУТИСЯ ДО НАЛАШТУВАНЬ МЕНЮ	

3. Гучність

1	ВХІД ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ БЕЗ ПІН-КОДУ Вхід до меню налаштувань без PIN-коду описано в розділі 5.1	
2	ВИБЕРІТЬ ЕЛЕМЕНТ 3.ГУЧНІСТЬ	 
3	ВИБЕРІТЬ З НАСТУПНИХ ПУНКТІВ	
	3.1 КЛАВІАТУРА	
	3.2 ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ	
	3.3 КІНЕЦЬ ЕТАПУ	
	3.4 ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ	
	3.5 ПОМИЛКИ	
4	НАТИСНІТЬ Поточне значення почне блимати.	
5	ВСТАНОВІТЬ ПОТРІБНУ ГУЧНІСТЬ	 
6	ПІДТВЕРДІТЬ НАЛАШТУВАННЯ	
7	ПОВЕРНУТИСЯ ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ	

5. USB-порт

ВСТАВТЕ USB-ДИСК У ПАРОКОНВЕКТОМАТ

ВХІД ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ БЕЗ ПІН-КОДУ
Вхід до меню налаштувань без PIN-коду описано в розділі 5.1



ВИБЕРІТЬ ПУНКТ 6. USB



Від пароконвектомата до USB

1 **ВИБЕРІТЬ ПУНКТ 6. 1 ПАРОКОНВЕКТОМАТ — USB**



2 **ВИБЕРІТЬ ІЗ НАСТУПНИХ НИЖЧЕ ПУНКТІВ ЗАЛЕЖНО ВІД ТОГО, ЯКІ ДАНІ ВИ БАЖАЄТЕ СКОПІЮВАТИ**



6.1.1 ПРОГРАМИ

6.1.2 НАССР

6.1.3 ЖУРНАЛИ

6.1.4 ПОМИЛКИ

6.1.5 ЗВУКИ

6.1.6 ВСЕ

3 **НАТИСНІТЬ**
Дані почнуть експортуватися з пароконвектомата на USB-диск. На верхньому дисплеї відображаються рухомі крапки, які вказують про хід копіювання.



Якщо дані скопійовано правильно:

donE

Якщо під час копіювання виникла помилка:

Err

Якщо немає файлів, які можна скопіювати:

nonE

4 **ПОВЕРНУТИСЯ ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ**



від USB до пароконвектомата

1 **ВИБЕРІТЬ ПУНКТ 6. 2 USB ДО ПАРОКОНВЕКТОМАТА**



2 **ВИБЕРІТЬ ІЗ НАСТУПНИХ ЕЛЕМЕНТІВ ЗАЛЕЖНО ВІД ТАКИХ ДАНИХ, ЯКІ ВИ БАЖАЄТЕ КОПІЮВАТИ**



6.2.1 ПРОГРАМИ

6.2.2 ЗВУКИ

6.2.3 МОВА

6.2.4 ОЧИЩЕННЯ

3 **НАТИСНІТЬ**
Дані почнуть експортуватися з USB-накопичувача до пароконвектомата. На верхньому дисплеї відображатимуться рухомі точки, які вказують на хід копіювання.



i Інформація щодо копіювання результатів така ж, як у пункті 3 розділу «Від пароконвектомата до USB» (див. вище). Якщо є кілька файлів із розширенням .or2, відобразиться напис «MorE».

4 **ПОВЕРНУТИСЯ ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ**



i USB-накопичувач має бути відформатований у файлової системі FAT або FAT32. Реєстр символів у назвах файлів і папок не має значення.

Під час копіювання програм із USB-накопичувача в пароконвектомат програми повинні міститися у файлі з розширенням *.or2, розташованому безпосередньо в кореневому каталозі.

Під час копіювання звукових файлів із USB-накопичувача в пароконвектомат файли формату *.wav мають знаходитися безпосередньо в кореневому каталозі або в папці «sound».

Під час копіювання мовних файлів із USB-накопичувача в пароконвектомат файли формату *.lng мають знаходитися безпосередньо в кореневому каталозі або в папці «language».

6 Опції

Пояснення окремих пунктів в ОПЦІЇ

6.1.	ПОСТІЙНЕ СВІТЛО	У робочій камері освітлення буде ввімкнене постійно. Якщо цю функцію вимкнено, світло вмикатиметься лише тоді, коли дверцята відчинені або коли прилад працює
6.2	АСМ	АСМ (Automatic capacity management Автоматичне управління потужністю) – ця функція гарантує, що пароконвектомат визначить кількість продуктів, які поміщаються, і відповідно подовжить час приготування, щоб досягти потрібної температури в камера для приготування їжі.
6.3	ОЧІКУВАННЯ ПІСЛЯ ОЧИЩЕННЯ	Дозволяє пароконвектомату вимкнутися після завершення очищення. Після завершення очищення пароконвектомат вимикається приблизно через 3 хвилини.
6.4	ОЧІКУВАННЯ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ	Дозволяє увімкнути автоматичне вимкнення після завершення приготування. Пароконвектомат вимкнеться після закінчення часу, зазначеного в розділі 7.5.
6.5	ЗАТРИМКА РЕЖИМУ ОЧІКУВАННЯ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ	Час між завершенням процесу приготування та автоматичним вимкненням пароконвектомата (тільки якщо активовано опцію, описану в розділі 6.4)
6.6	ЗАМОК ДЛЯ ДУШУ	
6.7	БЛОКУВАННЯ ПРОГРАМИ	
6.8	АВТОМАТИЧНИЙ ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ	
6.10	ЯСКРАВІСТЬ СВІТЛОДІОДА – ЗАКРИТО	Яскравість освітлення робочої камери при закритих дверцятах (%).
6.11	ЯСКРАВІСТЬ СВІТЛОДІОДА – ВІДКРИТО	Яскравість освітлення робочої камери при відкритті дверцят (%).

Налаштування елементів у меню ОПЦІЇ

Опції без PIN-коду

1	ВХІД ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ БЕЗ ПІН-КОДУ Вхід до меню налаштувань без PIN-коду описано в розділі 5.1	
2	ВИБЕРІТЬ ПУНКТ 6.опції	
3	ВИБЕРІТЬ З НАСТУПНИХ ПУНКТІВ Усі перелічені нижче елементи налаштовані як неактивні на заводі.	
	6.1 Постійне світло	
	6.8 Автоматичний попередній розігрів	
4	Поточне налаштування почне блимати. ОБЕРІТЬ «ТАК» АБО «НІ»	
5	Повернення до меню НАЛАШТУВАННЯ	

Опції з PIN-кодом 1001

1	ВХІД ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ З ПІН-КОДОМ 1001 Вхід до меню налаштувань за допомогою PIN-коду описано в розділі 5.1	
2	ВИБЕРІТЬ ПУНКТ 6.опції	 
3	ВИБЕРІТЬ З НАСТУПНИХ ПУНКТІВ Пункти 6.2 «АСМ» та 6.3 «Режим очікування після очищення» встановлені як активні на заводі. Решта неактивні.	 
	6.2 АСМ	
	6.3 РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ ПІСЛЯ ОЧИЩЕННЯ	
	6.4 РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ	
	6.5 ЗАТРИМКА РЕЖИМУ ОЧІКУВАННЯ ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ	
	6.6 ЗАМОК ДЛЯ ДУШУ	
	6.7 БЛОКУВАННЯ ПРОГРАМИ	
	6.8 АВТОМАТИЧНИЙ ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ	
	6.10 ЯСКРАВІСТЬ СВІТЛОДІОДА – ЗАКРИТО	
	6.11 ЯСКРАВІСТЬ СВІТЛОДІОДА - ВІДКРИТО	
4	Поточне налаштування почне блимати. ОБЕРІТЬ «ТАК» АБО «НІ»	 
5	ПОВЕРНУТИСЯ ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ	

7. Мова

1	ВХІД ДО МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ БЕЗ ПІН-КОДУ 1001 Вхід до меню налаштувань за допомогою PIN-коду описано в розділі 5.1	
2	ВИБЕРІТЬ ПУНКТ 10.МОВА Поточна мова почне блимати.	 
3	ВИБЕРІТЬ ПОТРІБНУ МОВУ	
	8.01 EN - АНГЛІЙСЬКА МІЖНАРОДНА-INT	
	8.02 CS - ЧЕХСЬКА	
	8.03 DA - ДАСЬКА	
	8.04 DE - НІМЕЦЬКА	
	8.05 EN.GB – АНГЛІЙСЬКА БРИТАНСЬКА-GB	
	8.06 EN.GB – АНГЛІЙСЬКА АМЕРИКАНСЬКА-USA	
	8.07 ES - ІСПАНСЬКА	
	8.08 ET - ЕСТОНСЬКА	
	8.09 FI - ФІНСЬКА	
	8.10 FR - ФРАНЦУЗЬКА	
	8.11 HR - ХОРВАТСЬКА	
	8.12 HU - УГОРСЬКА	
	8.13 LT - ЛИТОВСЬКА	
	8.14 NL - НІДЕРЛАНДСЬКА	
	8.15 NI - НОРВЕЖСЬКА	
	8.16 PL - ПОЛЬСЬКА	
	8.17 RO - РУМУНСЬКА	
	8.18 RU - РОСІЙСЬКА	
	8.19 SK - СЛОВАЦЬКА	
	8.20 SL - СЛОВЕНСЬКА	
4	ПІДТВЕРДЖЕННЯ НАЛАШТУВАННЯ	
5	ПОВЕРНЕННЯ ДО НАЛАШТУВАНЬ МЕНЮ	

7 Технічне обслуговування

7.1 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.

7.2 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 МИТТЯ

	Програма	Тривалість	Підходить для
1	Експрес-клінінг	00:29	Короткочасне очищення легких забруднень.
2	Базове прибирання	00:49	Очищення легких забруднень.
3	Середнє очищення	01:30	Очищення середнього ступеня забруднення.
4	Додаткове прибирання	2:14	Очищення дуже сильних забруднень.
5	Змивання водою	0:17	Змийте теплою водою без використання мийного засобу.
6	Видалення накипу з варильної камери	1:15	Видалення вапняних відкладень з робочої камери.

ПОЧАТОК ПРИБИРАННЯ



Перед початком циклу очищення вийміть усі гастроконтейнери з пароконвектомата. Дотримуйтесь інструкцій, що відображаються на екрані пароконвектомата.

1	НАТИСНІТЬ	
2	ОБЕРІТЬ МИТТЯ	
3	НАТИСНІТЬ	
4	ОБЕРІТЬ ПРАВИЛЬНУ ПРОГРАМУ	
5	НАТИСНІТЬ З'являється напис «Press Start»	
6	ЩОБ ЗАПУСТИТИ МИТТЯ, НАТИСНІТЬ	
	ЩОБ ПОВЕРНУТИСЯ ДО ГОЛОВНОГО МЕНЮ, НАТИСНІТЬ	
7	ПАРОКОНВЕКТОМАТ ПОПРОСИТЬ ВАС ЗАВАНТАЖИТИ МИЙНИЙ ЗАСІБ	

Після натискання кнопки «Пуск» пароконвектомат автоматично перевіряє, чи не є температура всередині робочої камери занадто високою. Якщо температура перевищує 80 °C, запускається автоматичний процес охолодження робочої камери.

Якщо температура не перевищує 80 °C або процес охолодження робочої камери завершився, пристрій запропонує вам додати мийний засіб.



Під час роботи з мийним засобом дотримуйтесь усіх правил роботи з хімічними речовинами!

ДОДАВАННЯ МИЮЧОГО ЗАСОБУ



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

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

Після завершення програми очищення лунає звуковий сигнал і з'являється повідомлення.

ПЕРЕДЧАСНЕ ЗУПИНЕННЯ ПРОГРАМИ ОЧИЩЕННЯ

Ви можете перервати процес очищення під час основного етапу за допомогою кнопки STOP, що відображається на екрані. Якщо мийний засіб вже було додано, пароконвектомат перемикається в режим полоскання водою, який триває приблизно 17 хвилин. Потім процес миття повністю зупиняється. Якщо мийний засіб ще не було додано, процес очищення негайно зупиняється (без переходу до режиму полоскання водою).



Після завершення процесу очищення перевірте робочу камеру. Видаліть залишки мийного засобу, ретельно промивши камеру за допомогою ручного душу або води. Якщо цього не зробити, поверхня робочої камери з нержавіючої сталі може деформуватися та змінити колір під час експлуатації приладу за високих температур. Гарантія не поширюється на пошкодження, що виникли внаслідок цього!

Не відключайте пароконвектомат від електромережі під час очищення. У робочій камері можуть залишитися залишки миючого засобу.

Не мийте пароконвектомат за допомогою обладнання, що використовує воду під високим тиском.

Якщо після очищення пароконвектомат не планується використовувати найближчим часом, рекомендуємо залишити дверцята прочиненими, наприклад, на ніч.

Утилізуйте упаковку від миючого засобу як завжди, поклавши її у місце, відведене для пластикових відходів.

Ніколи не залишайте використані упаковки у вільному доступі.

Видалення накипу з робочої камери

Видалення накипу рекомендується, коли в робочій камері є видимі вапняні відкладення (білий шар накипу), це залежить від жорсткості води.

Для видалення накипу з пароконвектомата RETIGO Evolution ONE необхідно використовувати спеціальний засіб під назвою evoDescaler. evoDescaler застосовується так само, як і evoCleaner 4-в-1. Стандартний розмір упаковки evoDescaler – пластикове відро, що містить 50 пакетиків вагою 50 грамів кожен.



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.

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

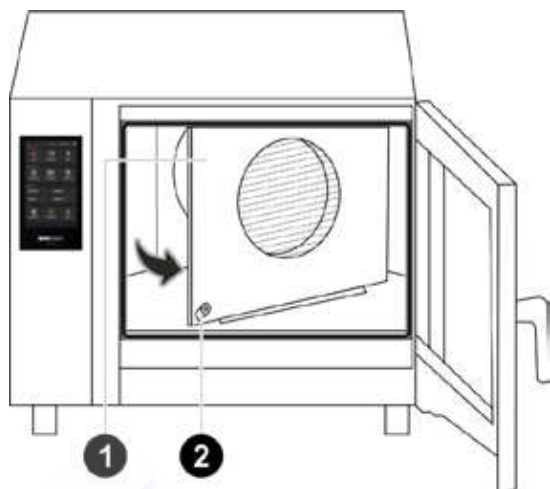
Очистіть зовнішню частину приладу м'якою тканиною та м'яким засобом, призначеним для очищення та обробки нержавіючої сталі та скла.

7.3 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. Розпильте 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 висохла. Це також подовжить термін служби ущільнювачів дверцят.

Очищення повітряного фільтра

Раз на тиждень перевіряйте та очищуйте повітряний фільтр, розташований у нижній лівій частині приладу.

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



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



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 висухіть його.
8. Поступово поверніть середнє та внутрішнє скло у вихідне положення та зафіксуйте їх замком, обережно натискаючи на внутрішнє скло біля замка.

7.4 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

Phone: +420 571 665 511
E-mail: sales@retigo.com
www.retigo.com