

# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

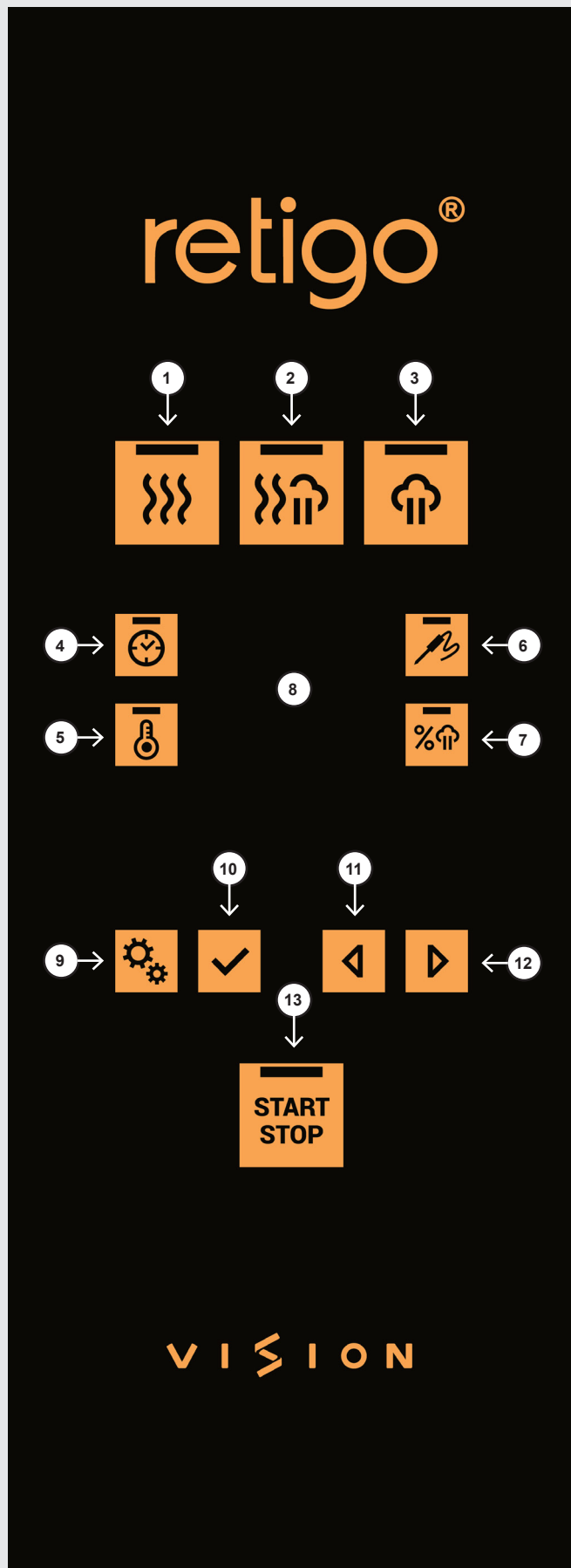
# Пароконвектомат Orange Vision

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**



**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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

---

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	<b>4</b>
<b>О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ</b> .....	<b>5</b>
<b>1   ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ</b> .....	<b>7</b>
1.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ: ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ.....	7
1.2 ВВЕДЕНИЕ: ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ.....	7
1.3 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	7
1.4 УПРАВЛЕНИЕ: ОСНОВЫ.....	8
<b>2   БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ</b> .....	<b>9</b>
2.1 БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	9
2.2 СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ.....	10
2.3 ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПАРОКОНВЕКТОМАТА.....	10
2.4 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ И ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ.....	11
<b>3   ЭКСПЛУАТАЦИЯ</b> .....	<b>15</b>
3.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	15
3.2 ОПИСАНИЕ КНОПОК.....	15
<b>4   ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b> .....	<b>16</b>
4.1 НАСТРОЙКА ФУНКЦИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ПЕРЕД НАЧАЛОМ ГОТОВКИ.....	16
4.2 РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ.....	17
4.3 ПРОГРАММЫ (дополнительные принадлежности).....	18
<b>5   НАСТРОЙКИ</b> .....	<b>25</b>
5.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕНЮ НАСТРОЕК.....	25
5.2 ОТДЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ В МЕНЮ НАСТРОЕК.....	26
<b>6   ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> .....	<b>31</b>
6.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	31
6.2 ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	32
6.3 ОБСЛУЖИВАНИЕ РАЗ В ШЕСТЬ МЕСЯЦЕВ.....	34
6.4 ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	35
<b>7   АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА</b> .....	<b>36</b>
7.1 ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	36
7.2 ЗАПУСК ОЧИСТКИ.....	37
<b>8   ТАБЛИЦА СООБЩЕНИЙ ОБ ОШИБКАХ</b> .....	<b>38</b>
<b>9   СРОК СЛУЖБЫ, ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ</b> .....	<b>39</b>

# ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый покупатель,

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





Желаем вам успехов в использовании пароконвектомата ORANGE VISION.

## О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

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

### ОБОЗНАЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

В данном руководстве встречаются обозначения со следующими значениями:

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



### СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОКУМЕНТАЦИИ

Данное руководство представляет информацию об устройстве типа RP и следующих моделях:

#### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ

2E0623IZ, 2E0611IZ, 2E0611BZ, 2E1011IZ, 2E1011BZ, 2E2011IZ, 2E2011BZ, 2E1221IZ, 2E1221BZ, 2E2021IZ, 2E2021BZ.

#### ГАЗОВЫЕ МОДЕЛИ

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

### ДЛЯ КОГО ПРЕДНАЗНАЧЕНО РУКОВОДСТВО?

Руководство предназначено для всех, кто взаимодействует с устройством только в ходе его обслуживания или эксплуатации. Эти лица должны тщательно изучить руководство до начала работы с устройством.

### ВАЖНО!

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

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

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

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

Иллюстрации настоящего руководства могут не всегда полностью соответствовать внешнему виду устройства. Их цель — отразить главные характеристики устройства.



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

### В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ

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

RETIGO s.r.o.

Venison 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

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

### КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ТОРГОВЫЙ ПЕРСОНАЛ:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

### КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ ШЕФ-ПОВАРА:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

### КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ СПЕЦИАЛИСТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ:

+420 571 665 560

Обращаясь к производителю или квалифицированным специалистам, подготовьте основную информацию об устройстве. Ее можно найти на паспортной табличке, см. главу «Идентификация устройства».



Подробное описание информации, указанной на паспортной табличке, можно найти в параграфе «Идентификация устройства».

### ОРГАНИЗАЦИЯ ДОКУМЕНТАЦИИ КЛИЕНТА

Документация покупателя состоит из двух частей:

- Руководство по транспортировке и установке
- Руководство по эксплуатации

### ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ В ИНСТРУКЦИИ ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ И УСТАНОВКЕ

- **Основная информация:** описывает функции и основные части устройства, относящиеся к его установке.
- **Безопасность:** описывает меры обеспечения безопасности и другие предостережения к установке.
- **Транспортировка:** содержит необходимую информацию о перемещении устройства и обращении с ним на месте установки.
- **Размещение:** описывает и определяет правила выбора места установки.
- **Установка:** описывает настройку устройства, выполнение электрических соединений, подключение газа (только для газовых моделей), подключение воды и канализации, и, наконец, запуск.
- **Выход из эксплуатации:** описывает задачи, необходимые для завершения срока службы устройства, включая его утилизацию.
- **Технические характеристики:** включает все размерные схемы и присоединительные размеры.

### ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ В РУКОВОДСТВЕ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- **Основная информация:** описывает функции и основные части устройства, относящиеся к его установке.
  - **Безопасность:** описывает меры обеспечения безопасности и другие предостережения к установке.
  - **Элементы управления:** описывает основные элементы управления устройства.
  - **Работа программного обеспечения:** содержит инструкции по работе с управляющим программным обеспечением при приготовлении пищи и использованию специальных «Дополнительных функций» для термообработки. Также описаны настройки, импорт и экспорт данных и работа с профилями.
  - **Очистка:** описывает методы очистки, рабочие процедуры и этапы очистки, а также **порядок работы оператора с устройством.**
- Техническое обслуживание:** содержит инструкции, план технического обслуживания и обращения с устройством во время технического обслуживания.

### ИДЕНТИФИКАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Паспортная табличка расположена в нижней правой части устройства. В паспортной табличке указан производитель устройства, его технические характеристики, а также обозначение CE, указывающее, что изделие соответствует всем требованиям стандартов ČSN, EN, IEC и постановлениям правительства.

#### Электрические модели

- A – Название бренда**
- B – Модель**
- 2E – Метод производства тепла:**
- E – Электрический**
- 1221 – Размер устройства: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021**
- I – метод производства пара:**
- I – Распылитель**
- B – Бойлер**
- A – Метод управления двигателем вентилятора:**

- A – Преобразователь частоты**
- A – Нет преобразователя частоты**
- C – Электрические параметры**



#### Газовые модели

- A – Название бренда**
- B – Модель**
- 2G – Метод производства тепла:**
- G – Газ**
- 0611 – Размер устройства: 0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021**
- I – метод производства пара:**
- I – Распылитель**
- A – Метод управления двигателем вентилятора:**

- A – Преобразователь частоты**
- A – Нет преобразователя частоты**
- C – Электрические параметры**
- D – Газовые параметры**



# 1 | ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ

## 1.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ: ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

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

### НАЗНАЧЕНИЕ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

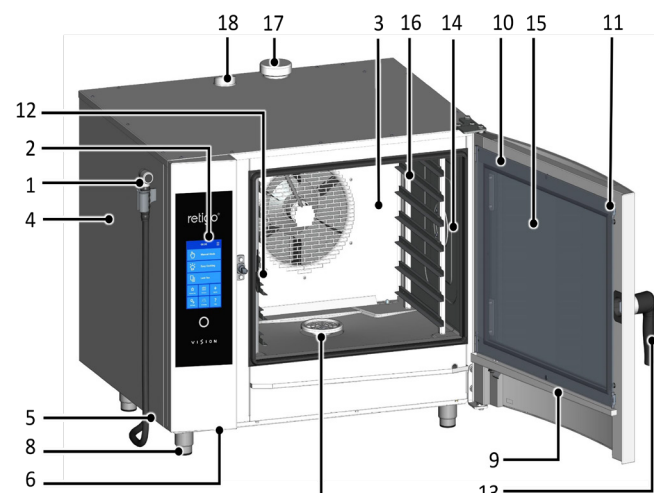
- Оборудование можно использовать только для готовки различных видов пищи с применением тепловой обработки. Такая обработка включает применение пара, горячего воздуха или их сочетания. Пищу всегда следует помещать в стандартизированный гастрономический контейнер, противни для выпечки или стандартные принадлежности, поставляемые производителем.
- Используемое оборудование должно быть изготовлено из нержавеющей стали, керамики, термостойкого пластика или эмалированной стали.
- Пароконвектомат предназначен исключительно для профессионального использования в кулинарной сфере.

### ПРАВИЛЬНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

Не помещайте следующее в пароконвектомат:

- пищевые продукты в закрытых банках или упаковках;
- легко воспламеняющиеся предметы с температурой воспламенения ниже 260 °С, такие как легко воспламеняющиеся масла, жиры или ткани;
- сухой порошок или гранулы.

## 1.2 ВВЕДЕНИЕ: ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ



1. Выдвижной пульверизатор – в стандартной конфигурации пульверизатор подвешивается с левой стороны устройства.

2. Панель управления
3. Съемная внутренняя стенка перед вентилятором
4. Боковая крышка
5. Воздушный противопылевой фильтр
6. Разъем USB
7. Крышка слива
8. Регулируемые по высоте ножки
9. Поддон для сбора конденсата со внутреннего стекла с автоматическим сливом
10. Дверца с закругленным внешним стеклом
11. Болты крепления внутреннего стекла
12. Термощуп
13. Дверная ручка
14. Внутреннее освещение
15. Внутреннее открывающееся стекло в дверце
16. Полки для гастрономических контейнеров – размеры 2011, 1221, 2021 вместо полки оснащены загрузочной тележкой.
17. Заслонка вывода лишнего пара
18. Дымоход



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

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

## 1.3 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

Дополнительное оснащение включает

- Термощуп
- Створчатый клапан
- 99 программ по 9 шагов каждая
- Ручной пульверизатор
- Выдвижной пульверизатор (кроме модели 623)
- Семискоростной вентилятор + Функция остановки вентилятора

## Принадлежности

### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ И ПОДДОНЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

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



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

### ПОДСТАВКИ, ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ И КРОНШТЕЙНЫ

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

### ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ VISION VENT

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

### МАСЛОРАСПЫЛИТЕЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ

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

### ДЫМОГЕНЕРАТОР VISION

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



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

## 1.4 УПРАВЛЕНИЕ: ОСНОВЫ

### ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Пароконвектомат постоянно подключен к сети и включается и выключается путем нажатия на внешний главный выключатель питания. Расположение выключателя определяется оператором пароконвектомата при установке и Вы, как пользователь, должны знать, где он находится. В ходе стандартной эксплуатации после завершения работы с устройством достаточно включить режим ожидания с помощью нажатия и удерживания кнопки «standby» (режим ожидания).

### ОТКРЫВАНИЕ И ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРИ

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

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

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ БОЙЛЕРА (для пароконвектоматов с бойлерами)

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



## 2 | БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

### 2.1 БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

#### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Пароконвектомат допускается использовать только уполномоченным, квалифицированным и подготовленным для его эксплуатации персоналом. Лицам, не уполномоченным на использование устройства и не обученным его эксплуатации, запрещается использовать или обслуживать устройство, а также выполнять действия, противоречащие его назначению. Такие несанкционированные действия могут привести к травмам или повреждению устройства.
- Следует регулярно проходить обучение эксплуатации пароконвектомата. Это позволит предотвратить профессиональные травмы и повреждение пароконвектомата.
- Данный пароконвектомат предназначен только для приготовления пищевых продуктов в соответствии с руководством. Какое-либо другое использование не соответствует его назначению и представляет опасность.
- Из соображений безопасности не снимайте твердые крышки и не пытайтесь вскрыть пароконвектомат – опасность поражения электрическим током. Устройство не содержит компонентов, которые пользователь может обслуживать самостоятельно. Ремонт любых дефектов или обслуживание, отличные от описанных в настоящем руководстве, должен производить квалифицированный специалист по обслуживанию.
- Запрещается устанавливать какое-либо оборудование, являющееся источником тепла (такое как жаровни, плиты и поверхности для готовки), в непосредственной близости от пароконвектомата.



Подробные требования к размещению прибора приведены в инструкции по транспортировке и установке.

- Запрещается работать с пароконвектоматом, в случае головокружения, слабости, прочих недомоганий или недостатка концентрации, а также под влиянием наркотических веществ или алкоголя!
- Строго воспрещается снимать или повреждать таблички, прикрепленные к пароконвектомату.
- Эксплуатация пароконвектомата допускается только в том случае, если устройство находится в идеальном техническом состоянии. Запрещается вносить какие-либо изменения.
- Придерживайтесь предписанному плану проверок, следуйте инструкциям в руководстве по эксплуатации, соблюдайте

общепринятые правила для газовых приборов.

- Не помещайте рядом с пароконвектоматом предметы, которые могут опрокинуться. Содержите рабочее место (включая пути доступа) в чистоте и порядке.

#### СРЕДА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

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

#### ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

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

#### ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- Не помещайте следующее в пароконвектомат:
  - пищевые продукты в закрытых контейнерах или упаковках
  - любые легковоспламеняющиеся материалы с температурой возгорания менее 260 °C, например, легковоспламеняющиеся масла, жиры, салфетки
  - сухие порошки и гранулы
- В случае возникновения даже небольших сомнений в отношении безопасной работы пароконвектомата или его исправности немедленно прекратите его эксплуатацию. Незамедлительно выключите его, отсоедините электрический кабель, перекройте подачу воды и обратитесь к поставщику.
- Если при использовании пароконвектомата регистрируется повышенный уровень шума, превышающий допустимый предел, остановите пароконвектомат и устраните причину.
- Немедленно сообщайте о неисправностях вышестоящему лицу, которое может позаботиться об их устранении.
- Не оставляйте включенные пароконвектомат без присмотра, если в руководстве нет точных инструкций на этот счет.
- Для нажатия кнопок на панели управления используйте только пальцы. Использование острых, заостренных и прочих предметов для эксплуатации устройства аннулирует гарантию.
- Во время работы с пароконвектоматом помните, что гастрономические контейнеры, вставки и решетки могут сильно нагреваться. Температура наружного стекла на двери может достигать температур выше 60 °C. Всегда помните об опасности ожогов.

- Во время работы пароконвектомата образуется горячий пар – при открывании двери существует риск ошпаривания и т. д. Открывая дверцу, особенно при использовании пара, стойте так, чтобы выходящий через открытую дверцу пар не мог вас ошпарить. Сначала открывайте дверцу частично, чтобы выпустить пар, и только после этого открывайте полностью.
- Если гастрономические контейнеры наполнены жидкостью больше, чем на три четверти, следует обращать особую осторожность при обращении с ними и при их извлечении. Контейнеры, наполненные таким образом, устанавливайте только на полки, где их можно видеть. В противном случае это может привести к ошпариванию оператора. Соблюдайте осторожность при извлечении гастрономических контейнеров независимо от их содержимого!
- Соблюдайте особую осторожность при работе с пароконвектоматом (комбинацией устройств), самые высокие полки которых находятся на расстоянии 160 см от пола или выше. Существует опасность переворачивания гастрономических контейнеров, что может стать причиной ожогов.
- В процессе готовки могут возникать горячие участки, особенно, на посуде, решетках и внутренней части дверцы. Используйте защитные перчатки при работе с горячими предметами.
- Запрещается запускать вентилятор без крышки.
- Если пароконвектомат оборудован тележкой для загрузки, устанавливайте тележку на тормоз внутри пароконвектомата. При управлении заполненной тележкой необходимо проследить за тем, чтобы блокировочный механизм был заблокирован, а крышки – закрытыми.
- При транспортировке гастрономических контейнеров, заполненных жидкостью, их необходимо закрыть уплотнительными крышками. В противном случае это может привести к ошпариванию оператора.
- Если пол неровный, не вкатывайте и не выкатывайте тележки в /из пароконвектомата. Не оставляйте ручку тележки в закрытом пароконвектомате. Это может привести к повреждению пароконвектомата. Не тяните тележку для загрузки без установленной на нее ручки. Это может привести к ожогам.
- При использовании банкетных тележек необходимо убедиться в том, что тарелки надежно установлены на подставках.
- Для очистки тележек используйте автоматическую программу очистки (если доступно). В противном случае используйте чистящие продукты, предназначенные для полуавтоматической очистки. Эксплуатировать пароконвектомат для стандартного применения и автоматической очистки без тележек для загрузки запрещается!

#### ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ

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

#### ОЧИСТКА

- Соблюдайте особую осторожность при работе с чистящими средствами. При контакте с чистящими средствами и их парами существует опасность ожогов или раздражения кожи, глаз и органов дыхания.
- При работе с чистящими средствами используйте защитное оборудование.
- При дозировании порошкообразных чистящих средств будьте особенно осторожны, чтобы не вдыхать их, а также не допускать

попадания в глаза и на слизистые оболочки.

## 2.2 СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ

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



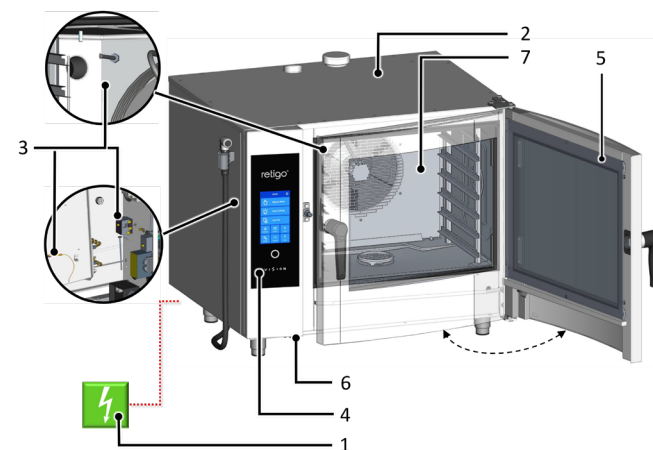
#### Во время работы с пароконвектоматом не рекомендуется надевать:

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

## 2.3 ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

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

1. Внешний главный выключатель
2. Внешние крышки
3. Защитный ограничитель температуры
4. Панель управления
5. Дверь с магнитным замком
6. Положение вентиляции дверцы устройства
7. Внутренняя стена





Ни один из элементов ниже не предназначен для снятия оператором. Для проверки, обслуживания или ремонта такого элемента его может снять только лицо, квалифицированным для этой задачи.

#### ВНЕШНИЙ ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

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



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

#### ВНЕШНИЕ КРЫШКИ

Все съемные крышки надежно соединяются с пароконвектоматом, поэтому их можно снять только с помощью инструментов. Крышки предотвращают случайное прикосновение к частям, подключенным к электрической сети. Всегда проверяйте, установлены ли крышки.

#### ЗАЩИТНЫЙ ОГРАНИЧИТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Защитные ограничители температуры расположены в варочной камере, бойлере и электрической панели. В случае чрезмерной температуры эти элементы активируются и отключают устройство.

Если защитный ограничитель выходит из строя, отображается код ошибки, сопровождаемый звуковым сигналом.

#### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

Панель управления надежно закреплена на передней панели управления и предотвращает случайное прикосновение к токопроводящим частям. Ее можно снять только с помощью инструмента.

#### ДВЕРЬ С МАГНИТНЫМ ЗАМКОВ

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

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

#### ПОЛОЖЕНИЕ ВЕНТИЛЯЦИИ ДВЕРЦЫ УСТРОЙСТВА

Для защиты от ожогов паром сначала можно слегка приоткрыть дверцу. В этом положении дверцы остаются частично заблокированными. Как только пар перестает выходить из варочной камеры, дверцу можно полностью открыть.

#### ВНУТРЕННЯЯ СТЕНА

Она всегда находится внутри варочной камеры перед вентилятором, чтобы предотвратить удары по вращающемуся колесу вентилятора. Внутреннюю стену можно удалить только с помощью инструментов.



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

## 2.4 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ И ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

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

### Опасные места, виды опасностей и их последствия.

#### ВАРОЧНАЯ КАМЕРА

Во время работы пароконвектомат создает высокотемпературный пар в варочной камере.



- Риск получения ожогов от сильно нагретых мест во всей камере
- Риск ошпаривания паром, образующимся в ходе приготовления
- Опасность ожога под воздействием горячего пара, выходящего из варочной камеры, когда дверца устройства открыта.

#### ВЕНТИЛЯТОР

В варочной камере пароконвектомата, за внутренней стенкой, установлено одно или несколько вращающихся колес вентилятора.



- Опасность травмирования рук из-за неосторожной работы в варочной камере за внутренней стенкой, если она неправильно установлена.
- Опасность травмирования рук из-за неосторожной работы в варочной камере за внутренней стенкой во время чистки или технического обслуживания.

## ДВЕРЦА

Внутренняя часть дверцы и особенно внутреннее стекло нагреваются до высокой температуры во время работы пароконвектомата. Пароконвектомат также создает горячий пар, который выходит при открытии дверцы варочной камеры.



- Риск ожогов за дверцей при открывании дверцы во время или после завершения процесса приготовления пищи.
- Риск ожога горячим паром и испарениями при открытии устройства, особенно когда верхняя часть дверцы находится на уровне лица, как это происходит с комплектами из двух пароконвектоматов.

## ВЕРХНЯЯ КРЫШКА УСТРОЙСТВА

Запрещается накрывать устройство или помещать на него предметы, которые могут воспламениться. Данное устройство – не стеллаж!

Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.



- Риск получения ожогов во время готовки.
- Риск пожара, если во время готовки крышка накрыта или если на ней находятся легковоспламеняющиеся материалы.

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ КОНТЕЙНЕРЫ

Не держите контейнеры с нагретыми жидкостями или нагретой жидкой пищей над уровнем глаз и всегда используйте защитные перчатки.



- Риск получения ожогов при неосторожной эксплуатации или эксплуатации без средств защиты.

## ЗАСЛОНКА И ВЫТЯЖНАЯ ТРУБА

Избегайте попадания частей тела в область над этими деталями и всегда используйте средства индивидуальной защиты (перчатки, защитные очки и т. п.).



- Риск получения ожогов паром, выходящим в процессе приготовления

## ВЫПУСК ВЫТЯЖКИ

Избегайте попадания частей тела в область над этими деталями и всегда используйте средства индивидуальной защиты (перчатки, защитные очки и т. п.).



- Риск получения ожогов горячими дымовыми газами, выходящими в процессе приготовления.

## ПУЛЬВЕРИЗАТОР



- Опасность ошпаривания при разбрызгивании воды в нагретую варочную камеру.
- Не используйте ручной душ для охлаждения варочной камеры или для ее очистки, если температура в камере превышает 90 °С.
- Опасность ожогов под воздействием горячего жира и пара при попадании воды в горячий жир.
- Не распыляйте воду непосредственно на горячий жир, так как это может привести к разбрызгиванию и интенсивному выделению тепла.

## Остаточные риски

Для дополнительного снижения рисков и обеспечения эффективности защиты мы предоставляем информацию об остаточных рисках. Для их устранения мы составили следующие технические и организационные меры, которые должен реализовать пользователь. Они направлены на устранение соответствующих опасностей.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТОК

На все электрические компоненты пароконвектомата подается потенциально смертельное напряжение. Клеммы подачи питания и прочие электрические компоненты остаются под напряжением, даже если пароконвектомат выключен.



- Опасность травмирования электрическим током при касании токопроводящих частей

Однако, доступ к электрическим компонентам возможен только после снятия жесткой крышки. Вы, как пользователь, не уполномочены обслуживать электрические компоненты устройства. Существует опасность при повреждении кабеля электропитания, например, при его неправильном размещении, скручивании, защемлении, отягощении и т. д. Кроме того, если прибор сам по себе перемещается на колесной раме, это может повредить кабель питания.



- При работе с устройством всегда блокируйте колеса стояночным тормозом!

Если электрическое оборудование каким-либо образом повреждено, следует немедленно отключить пароконвектомат и организовать ремонт уполномоченным обслуживающим персоналом.

Если держать пароконвектомат под напряжением нет необходимости, отключите подачу питания, выключив главный выключатель питания.

## МЕХАНИЧЕСКИЕ ЧАСТИ

Риски существуют, только если пароконвектомат или колесная рама были установлены неправильно (например, под сильным наклоном, не закреплены на скользкой или неустойчивой поверхности и т. п.), и их непредвиденное перемещение может привести к раздроблению или зажатию.



- Если вы считаете, что устройство неправильно или нестабильно установлено, прекратите работу и немедленно свяжитесь с владельцем, чтобы проверить установку.
- Опасность получения травмы от движущихся частей возникает в ситуациях, когда варочная камера охлаждается с открытыми дверцами – функция «Охлаждение», внутренняя стенка перед вентилятором отсутствует, так что колесо вентилятора находится в свободном доступе.

При работе с пароконвектоматом соблюдайте применимые нормативы по креплению грузов и обращению с подъемным оборудованием.



- Убедитесь, что внутренняя стенка всегда находится на своем месте и надежно закреплена!
- Опасность травмирования рук может возникнуть при скольжении или вытягивании загрузочной тележки или загрузочной корзины.
- При работе с погрузочными принадлежностями всегда используйте ручку, предусмотренную для этой цели.

## ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

В процессе приготовления пищи внутренняя часть устройства нагревается до высокой температуры, включая контейнеры и пищевые продукты, которые были помещены внутрь, и после того, как дверцы варочной камеры открываются, это тепло выходит наружу. По этой причине существует риск ожога или ожогов паром при работе с пароконвектоматом или рядом с ним.



- Риск ожогов от горячих поверхностей в основном возникает во всей варочной камере, включая внутреннюю часть дверцы, и на всех частях, которые находятся или находились внутри во время готовки, таких как варочные контейнеры, ручки гастрономических контейнеров и решетки.
- Используйте указанную защитную одежду, особенно защитные перчатки!
- Опасность ожога от горячего пара может возникнуть в случае распыления воды в разогретой варочной камере или когда дверца открыта во время использования функции «Охлаждение».
- Отойдите достаточно далеко от устройства и не распыляйте воду в нагретой варочной камере для быстрого охлаждения или ополаскивания ручным душем!



- Опасность ожога возникает в случае распыления в устройстве воды в то время, как в нем находится контейнер с горячим жиром.
- Не распыляйте воду на горячий жир!
- Существует также опасность ошпаривания водой при неправильном обращении с гастрономическими контейнерами, при использовании гастрономических контейнеров неподходящих размеров и при использовании тарелок неподходящих размеров по отношению к ручкам тарелок банкетных тележек.
- При обращении с контейнерами с горячими жидкостями или горячей жидкой пищей, соблюдайте особую осторожность и всегда используйте защитные перчатки.

## ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО

В случае использования моющих средств существует риск ожога или раздражения кожи, глаз и органов дыхания от прямого контакта с чистящим средством или его парами.



- Избегайте прямого контакта с моющими средствами. Если существует риск контакта, используйте защитные перчатки.
- При дозировании соблюдайте особую осторожность, чтобы не вдыхать моющее средство.
- Во время полностью автоматической очистки не открывайте дверцу прибора, если это не предписано программным обеспечением – существует опасность вдыхания паров моющего средства или его попадания на кожу и в глаза.

## ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПИЩИ

При неправильном использовании чистящих средств и средств для удаления накипи область вокруг пароконвектомата, где обычно происходит приготовление пищи, может быть загрязнена. Может произойти загрязнение пищи.



- Убедитесь, что моющее средство или средство для удаления накипи не попало на рабочую поверхность!
- Не ставьте пустые контейнеры на рабочую поверхность – это может привести к загрязнению пищи!

## ГАЗ

Газовые пароконвектоматы также представляют следующие риски:



- Опасность взрыва, если газопровод неисправен, или существует утечка.
- Существует риск нехватки кислорода на кухне, если горелка неправильно отрегулирована, а также недостатка воздуха на кухне, если протекает линия выпуска газа.
- Придерживайтесь предписанному плану проверок, следуйте инструкциям в руководстве, соблюдайте общепринятые правила для газовых приборов.

## ВОДА

Если устройство и его колесная тележка начинают совершать непредусмотренные движения, это может привести к поломке или нарушению подачи воды, а вытекание воды может привести к скольжению и падению.

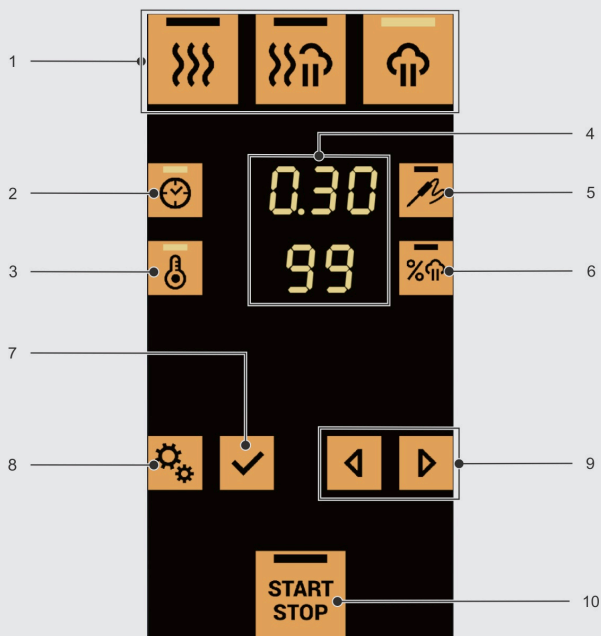


- Перед началом работы всегда проверяйте, что колеса заблокированы стояночным тормозом! Содержите рабочую зону и окружающую среду пароконвектомата чистой и сухой!



## 3 | ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### 3.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



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

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

### 3.2 ОПИСАНИЕ КНОПОК

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

## 4 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ






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

### 4.1 НАСТРОЙКА ФУНКЦИЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТА ПЕРЕД НАЧАЛОМ ГОТОВКИ

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

#### Предварительный подогрев варочной камеры

##### ВКЛЮЧЕНИЕ

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



Если предварительный подогрев выключен, то после запуска приготовления с помощью кнопки **START STOP**, запускается первый предварительный нагрев (или охлаждение) в варочной камере. На дисплее появится текст «Preparing temperature» (подготовка температуры). Во время предварительного нагрева температура в варочной камере поднимается:



- Режим «Hot air» (горячий воздух), «hot air with steam» (горячий воздух с паром):
  - <100 °C – при температуре +20 %
  - >100 °C – при температуре +20 °C
- Режим «steaming» (пар) – непосредственно установка температуры.

Когда заданная температура достигнута, на дисплее появляется сообщение «Insert food» (поместите пищу), и звучит сигнал об окончании предварительного нагрева. Сигнал повторяется каждую минуту, пока дверь не будет открыта. Пока пользователь не открывает дверцу, чтобы поместить пищу в камеру, в ней будет поддерживаться заданная температура.






Если через 5 минут после окончания предварительного нагрева (сообщение на дисплее) пользователь не поместит пищу в камеру, нагрев останавливается, и варочная камера больше не нагревается.

При настройке вручную пользователь задает функцию предварительного нагрева перед тем, как приступить к приготовлению пищи.




Во время приготовления в соответствии с программой, настройки подогрева используются из установленной программы.

Предварительный подогрев в фазе «Prepare temperature» (подготовка температуры) можно пропустить нажатием функции  или кнопки **OK**  и запуском приготовления.





##### ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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





#### Створчатый клапан (дополнительное оснащение)

 Створчатый клапан можно установить только в режимы  и .

##### ОТКРЫТИЕ

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








##### ЗАКРЫТИЕ

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




## Отсроченный запуск

### ВКЛЮЧЕНИЕ

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

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ




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

## 4.2 РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ














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



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

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

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

## Параметры процесса ручного приготовления







- |   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  |      |
| 2 | ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР ПРИГОТОВЛЕНИЯ<br>Текущее значение выбранного параметра начнет мигать.<br> В режиме «HOT AIR»  изменить параметр влажности невозможно. |     |
| 3 | ОТРЕГУЛИРУЙТЕ ЗНАЧЕНИЕ ПАРАМЕТРА ПО СОБСТВЕННОМУ УСМОТРЕНИЮ<br>Отрегулируйте остальные параметры аналогичным образом.   |     |
| 4 | ПОДТВЕРДИТЕ НАСТРОЙКУ   |    |
| 5 | ЗАПУСК ПРОЦЕССА ГОТОВКИ   |    |

 Для прекращения приготовления в любой момент нажмите кнопку . В противном случае процесс приготовления завершится в соответствии с установленным Вами временем завершения процесса, а на экране будет отображаться текст **END** (завершено).













### 4.3 ПРОГРАММЫ (дополнительные принадлежности)

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

#### Программы приготовления

1	НАЖМИТЕ	
2	ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ 	
3	НАЖМИТЕ	
4	ВЫБЕРИТЕ ЖЕЛАЕМУЮ ПРОГРАММУ	
5	ЗАПУСК ПРОЦЕССА ГОТОВКИ	






#### ВКЛЮЧЕНИЕ Приготовление с помощью программ с отложенным стартом

1	НАЖМИТЕ	
2	ВЫБЕРИТЕ  Отображается сообщение <b>OFF (выкл.)</b> . Начнет мигать обозначение 	
3	НАЖМИТЕ Мигает текущее время в формате «hh.mm» (чч.мм) и обозначение 	
4	УСТАНОВИТЕ ЗНАЧЕНИЕ Установите время включения пароконвектомата. Мигает установленное значение.	
5	НАЖМИТЕ Сообщение «Combi oven will start in hh.mm» (пароконвектомат запустится через чч.мм) «hh.mm» (чч.мм) – это установленное Вами время.	
6	НАЖМИТЕ При нажатии изобразится иконка 	
7	ВЫБРАТЬ ПРОГРАММУ	
8	НАЖМИТЕ На первом дисплее будет изображаться актуальное время, на втором номер выбранной программы а на третьем "Пароконвектомат будет включен чч.мм" Где чч.мм обозначает вами настроенное время старта.	

#### ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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

## Добавление этапа программы

1	<b>НАЖМИТЕ</b>	
2	<b>ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ</b> 	
3	<b>НАЖМИТЕ</b>	
4	<b>ВЫБЕРИТЕ НУЖНУЮ ПРОГРАММУ</b>	
5	<b>ВВЕДИТЕ ПРОГРАММУ</b> Нажмите и удерживайте кнопку более 2 секунд. Номер программы появляется вместе с количеством шагов программы (например, 13 — 1/2, где 13 — номер программы, 1 — порядок отображаемого в данный момент шага, а 2 — общее количество шагов программы).	
	Если вы хотите добавить новый шаг в программу, количество шагов в которой больше одного, после выбора программы с помощью стрелок навигации выберите шаг, после которого вы хотите добавить новый шаг. В противном случае новый шаг будет добавлен как Шаг 1.	
6	<b>ОТКРОЙТЕ МЕНЮ НАСТРОЙКИ ПРОГРАММЫ</b> Появится сообщение <b>ADD (добавить)</b> .	
7	<b>ПОДТВЕРДИТЕ ВЫБОР</b> Появится номер нового этапа, а кнопки всех режимов начнут мигать.	
8	<b>ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	
9	<b>ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> Текущее значение выбранного параметра начнет мигать.	
10	<b>ОТРЕДАКТИРУЙТЕ ЗНАЧЕНИЕ ПАРАМЕТРА</b> Отрегулируйте остальные параметры аналогичным образом.	
11	<b>ПОДТВЕРДИТЕ НАСТРОЙКУ</b>	
12	<b>ЗАПУСК ПРОЦЕССА ГОТОВКИ</b>	

## Редактирование параметров внесенной в память программы

1 НАЖМИТЕ



2 ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ



3 НАЖМИТЕ



4 ВВЕДИТЕ ПРОГРАММУ

Подержите кнопку более чем 3 сек.



5 ИЗМЕНИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



6 ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Текущее значение выбранного параметра начнет мигать.



7 ОТРЕДАКТИРУЙТЕ ЗНАЧЕНИЕ ПАРАМЕТРА

Отрегулируйте остальные параметры аналогичным образом.





8 ПОДТВЕРДИТЕ НАСТРОЙКУ



9 ЗАПУСК ПРОЦЕССА ГОТОВКИ



## Создание новой программы

1	<b>НАЖМИТЕ</b>	
2	<b>ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ</b> 	
3	<b>НАЖМИТЕ</b>	
4	<b>ВЫБЕРИТЕ ДОСТУПНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ ПРОГРАММЫ (НАПРИМЕР, № 56)</b>	
5	<b>ВВЕДИТЕ ПРОГРАММУ</b> Подержите кнопку более чем 3 сек.	
6	<b>ОТКРОЙТЕ МЕНЮ НАСТРОЙКИ ПРОГРАММЫ</b> Появится сообщение <b>ADD (добавить)</b> .	
7	<b>ПОДТВЕРДИТЕ ВЫБОР</b> Появится номер программы, количество этапов а кнопки всех режимов начнут мигать.	
8	<b>ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	
9	<b>ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> Текущее значение выбранного параметра начнет мигать.	
10	<b>ОТРЕГУЛИРУЙТЕ ЗНАЧЕНИЕ ПАРАМЕТРА ПО СОБСТВЕННОМУ УСМОТРЕНИЮ</b> Отрегулируйте остальные параметры аналогичным образом.	
11	<b>ПОДТВЕРДИТЕ ИЗМЕНЕНИЯ</b> Снова появится меню <b>ADD (добавить)</b> .	
11,1	<b>ПУНКТ: ДОБАВЛЕНИЕ ЕЩЕ ОДНОГО ЭТАПА</b>  Повторяйте процедуру с 6 по 11 этап	
11,2	<b>ПУНКТ: НАИМЕНОВАНИЕ ПРОГРАММ</b>  Вернитесь в режим настройки программ (пункт 6) и выберите меню <b>NAME</b> (название)	
	Откройте меню. Появится точка.	
	Найдите первую букву названия программы (например, N)	
	Подтвердите выбор буквы На месте выбранной буквы начнет мигать точка. Нажмите еще раз, чтобы вернуться к названию, нажмите еще раз 	
	Подтвердите выбор буквы На месте выбранной буквы начнет мигать точка.	
	Введите оставшиеся буквы названия программы аналогичным образом и подтвердите	
	Вернитесь к обзору программы	

11,3	ПУНКТ: ПРОЧИЕ НАСТРОЙКИ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
	<b>ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ</b>	
	Вернитесь в режим настройки программ (пункт 6) и выберите меню <b>PREHEATING</b> (предварительный подогрев).	
	Включите функцию <b>PREHEAT</b> (предварительный подогрев) (возможно только на первом шаге программы). Больше о предварительном подогреве в главе 4.1. Появится сообщение <b>ON (вкл.)</b> .	
	Вернитесь к обзору программы.	
	<b>СТВОРЧАТЫЙ КЛАПАН</b> (дополнительное оснащение)	
	Вернитесь в режим настройки программ (пункт 6) и выберите меню <b>FLAP VALVE</b> (створчатый клапан).	
	Включите функцию <b>FLAP VALVE</b> (створчатый клапан). Появится сообщение <b>ON (вкл.)</b> .	
	Вернитесь к обзору программы.	
	<b>СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА</b> (дополнительное оснащение)	
	Вернитесь в режим настройки программ (пункт 6) и выберите меню <b>FLAP VALVE</b> (скорость). По умолчанию скорость равна 100 %. В режиме «Steam Cooking» (приготовление на пару) по умолчанию скорость равна 50 %.	
	Измените скорость в соответствии с необходимым применением. Значение скорости изменяется циклически при каждом нажатии на кнопку.	
	Вернитесь к обзору программы.	
	<b>ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ В КОНЦЕ ЭТАПА</b>	
	Вернитесь в режим настройки программ (пункт 6) и выберите меню <b>BEEP</b> (звуковой сигнал).	
	Включите функцию звукового сигнала Появится сообщение <b>ON (вкл.)</b> .	
	Вернитесь к обзору программы.	
12	<b>ЗАПУСК ПРОЦЕССА ГОТОВКИ</b>	
	<b>ИЛИ ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ СО ВСЕМИ ПРОГРАММАМИ</b>	

## Удаление этапа программы

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

## Удаление программы

1 НАЖМИТЕ



2 ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММЫ



3 НАЖМИТЕ



4 ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММУ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ



5 ВВЕДИТЕ ПРОГРАММУ

Подержите кнопку более чем 3 сек.



6 ОТКРОЙТЕ МЕНЮ НАСТРОЙКИ ПРОГРАММЫ

Появится сообщение **ADD (добавить)**.



7 ВЫБЕРИТЕ DELETE (УДАЛИТЬ)



8 НАЖМИТЕ

Этап будет удален.



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

После удаления всех этапов программа будет удалена

10 ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ СО ВСЕМИ ПРОГРАММАМИ



11 ВОЗВРАТ В ГЛАВНОЕ МЕНЮ





## 5 | НАСТРОЙКИ

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

1. <b>ВРЕМЯ</b>	Настройка текущего времени.
2. <b>«SOUNDS» (ЗВУКИ)</b>	Выберите звуки, которые сопровождают различные действия пароконвектомата.
3. <b>ГРОМКОСТЬ</b>	Настройка громкости звуков.
6. <b>USB</b>	Используется для копирования программ, звуков, языков, НАССР, журналов функций и параметров с/на USB накопитель.
7. <b>ОПЦИИ</b>	Используется для настройки таких параметров, как постоянное освещение, АСМ, ожидание после очистки, блокировка пульверизатора, блокировка программы, автоматический предварительный подогрев.
8. <b>«LANGUAGE» (ЯЗЫК)</b>	Изменение языка всех меню.

### 5.1 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕНЮ НАСТРОЕК

#### Откройте настройки

1 **НАЖМИТЕ**



2 **ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР**



#### ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА

2.1 **НАЖМИТЕ 2 РАЗА**

Чтобы установить элементы: 1. Времени, 2. Звуков, 3. Громкости, 5. Бойлера, 6. USB, 7. «Options» (Опции) – 7.1 «Continuous lighting» (Постоянная подсветка), 7.6 «Automatic preheat» (автоматический предварительный подогрев).



#### ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК С ВВОДОМ PIN-КОДА 1001

2.2 **НАЖМИТЕ ОДНОКРАТНО И НАСТРОЙТЕ PIN-КОД**

Для настройки 7. Опции - 7.2 АСМ, 7.3 Режим ожидания после очистки, 7.4 Блокировка пульверизатора, 7.5 Блокировка программ



2.2.1 **Настройка PIN-кода**

Для изменения значения нажмите







2.2.2 Для изменения положения числа нажмите кнопку Времени или Термощупа



2.2.3 Подтвердите PIN-код



## Навигация в меню настроек










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

## 5.2 ОТДЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ В МЕНЮ НАСТРОЕК










### 1. Время

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

## 2. «Sounds» (звуки)

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

## 3. Громкость

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

## 4. USB

### ВСТАВЬТЕ USB НОСИТЕЛЬ В ПАРОКОНВЕКТОМАТ

#### ВХОД В МЕНЮ НАСТРОЕК БЕЗ PIN-КОДА

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



#### ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 6. USB



### ИЗ ПАРОКОНВЕКТОМАТА НА USB

#### 1 ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 6. 1 ИЗ ПАРОКОНВЕКТОМАТА В USB



#### 2 ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ДАННЫХ, КОТОРЫЕ ВЫ ХОТИТЕ СКОПИРОВАТЬ



##### 6. 1. 1 ПРОГРАММЫ

##### 6. 1. 2 НАССР

##### 6. 1. 3 ЖУРНАЛЫ

##### 6. 1. 4 ОШИБКИ

##### 6. 1. 5 ЗВУКИ

#### 3 НАЖМИТЕ

Данные начнут передаваться с пароконвектомата на USB носитель. На верхнем дисплее отображаются движущиеся точки, которые говорят о ходе копирования.



При успешном копировании данных:

donE

В случае ошибки при копировании:

Err (ошибка)

Если нет файлов для копирования:

None (нет)

#### 4 ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)



### С USB НА ПАРОКОНВЕКТОМАТ

#### 1 ВЫБЕРИТЕ ЭЛЕМЕНТ 6. 2 С USB НА ПАРОКОНВЕКТОМАТ



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



##### 6. 2. 1 ПРОГРАММЫ

##### 6. 2. 2 ЗВУКИ

##### 6. 2. 3 ЯЗЫКИ

#### 3 НАЖМИТЕ

Данные начнут передаваться с USB носителя на пароконвектомат. На верхнем дисплее отображаются движущиеся точки, которые говорят о ходе копирования.



**i** Информация о результатах копирования аналогична пункту 3 в разделе «From combi oven to USB» (Из пароконвектомата на USB) (см. выше).

#### 4 ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)




**i** Носитель USB должен быть отформатирован в файловой системе FAT или FAT32. Имена файлов и папок не зависят от регистра. При копировании программ с накопителя USB на пароконвектомат, программы должны содержаться в файле с расширением \*.or2, расположенным непосредственно в корневой папке накопителя USB.

При копировании звуков с USB накопителя на пароконвектомат, звуковые файлы \*.wav необходимо расположить в корневой папке или в папке sound.

При копировании языков с USB накопителя на пароконвектомат, языковые файлы \*.lng необходимо расположить в корневой папке или в папке language.

## 5. Опции

Разъяснение отдельных пунктов в меню «OPTIONS» (ОПЦИИ).

7.1.	<b>«PERMANENT LIGHT» (ПОСТОЯННАЯ ПОДСВЕТКА)</b>	Подсветка в варочной камере будет постоянно гореть. Если функция выключена, то подсветка будет гореть только при открытой дверце, когда устройство работает.
7.2	<b>«АСМ»</b>	«АСМ» (автоматическое управление емкостью) – данная функция обеспечивает распознавание пароконвектоматом объема помещенных продуктов и соответствующее продление времени приготовления, чтобы достигнуть нужной температуры в варочной камере.
7.3	<b>«STANDBY AFTER CLEANING» (РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ ПОСЛЕ ОЧИСТКИ)</b>	Позволяет выключать пароконвектомат после очистки. После очистки пароконвектомат выключается примерно через 3 минуты.
7.4	<b>«SHOWER LOCK» (БЛОКИРОВКА ПУЛЬВЕРИЗАТОРА)</b>	Пульверизатор является дополнительным и отсутствует в базовой конфигурации устройства. Эта функция активирует пульверизатор, если устройство им оснащено.
7.5	<b>«PROGRAM LOCK» (БЛОКИРОВКА ПРОГРАММЫ)</b>	Программы являются дополнительными опциями и не входят в базовую конфигурацию устройства. Эта функция активирует программы, если устройство ими обладает.
7.6	<b>«PREHEATING AUTOMATICALLY» (АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ)</b>	<p>Эта функция используется только при приготовлении с настройками вручную. Если значение функции установлено «Yes» (да), то после запуска приготовления предварительный нагрев автоматически прекращается. Больше о предварительном подогреве в главе 4.1.</p> <p>Если приготовление запрограммировано, то подогрев запускается или не запускается согласно установленной программе.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Предварительный подогрев можно пропустить нажатием функциональной кнопки  или кнопки OK.</p>

### Настройка элементов в «OPTIONS» (Опции)

#### ОПЦИИ БЕЗ PIN-КОДА

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



2 **ВЫБЕРИТЕ 7. ОПЦИИ**



3 **ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ**  
Все перечисленные ниже элементы установлены на заводе как неактивные.



7.1 ПОСТОЯННАЯ ПОДСВЕТКА

7.6 АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ

4 **ТЕКУЩИЕ ПАРАМЕТРЫ НАЧНУТ МИГАТЬ.**  
Выберите «Да» или «Нет»



5 **ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)**



#### ОПЦИИ С ВВЕДЕНИЕМ PIN-КОДА 1001

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



2 **ВЫБЕРИТЕ 7. ОПЦИИ**



3 **ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩИЕ ЭЛЕМЕНТЫ**  
Элементы 7.2 «АСМ» и 7.3 «Sleep After Cleaning» (сон после очистки) установлены на заводе как активные. Остальные неактивны.



7.2 АСМ

7.3 РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ ПОСЛЕ ОЧИСТКИ

7.4 БЛОКИРОВКА ПУЛЬВЕРИЗАТОРА

7.5 БЛОКИРОВКА ПРОГРАММ

4 **ТЕКУЩИЕ ПАРАМЕТРЫ НАЧНУТ МИГАТЬ.**  
Выберите «Да» или «Нет»



5 **ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)**



## 8. Язык

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



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



**3 ВЫБЕРИТЕ ЯЗЫК**



8.01 CZ - ЧЕШСКИЙ

8.02 DE - НЕМЕЦКИЙ

8.03 EN - АНГЛИЙСКИЙ

8.04 ES - ИСПАНСКИЙ

8.05 ET - ЭСТОНСКИЙ

8.06 FI - ФИНСКИЙ

8.07 FR - ФРАНЦУЗСКИЙ

8.08 HR - ХОРВАТСКИЙ

8.09 LT - ЛИТОВСКИЙ

8.10 NL - ДАТСКИЙ

8.11 NO - НОРВЕЖСКИЙ

8.12 PL - ПОЛЬСКИЙ

8.13 RU - РУССКИЙ

8.14 SL - СЛОВЕНСКИЙ

8.15 SR - СЕРБСКИЙ

**4 ПОДТВЕРДИТЕ НАСТРОЙКУ**



**5 ВЕРНИТЕСЬ В МЕНЮ SETTINGS (НАСТРОЙКИ)**



## 6 | ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

В течение всего периода эксплуатации устройство должно проходить регулярные проверки, испытания и обновления для работы с таким типом устройства в соответствии с действующим законодательством страны, в котором работает данное устройство.

Устройство следует содержать в чистоте, а также удалять остатки жира и пищи. Только регулярное техническое обслуживание и соблюдение всех инструкций могут гарантировать, что устройство будет работать долго, исправно и позволять готовить высококачественные блюда.

По завершении работы перекрывайте подачу воды! Оставьте его открытым, если устройство подключено к устройству для очистки воды, требующему регулярной регенерации. Когда подача перекрыта, регенерация не происходит, и устройство для очистки воды не будет работать должным образом.

Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные несоблюдением этих инструкций или неправильной очисткой!

Для очистки прибора запрещено использовать:

- очистительное устройство высокого давления;
- грубые средства очистки или средства очистки с использованием песка;
- предметы для механической очистки поверхности (проволочные щетки, скребки, ножи).

Гарантия не распространяется на ущерб, возникший в результате использования моющих средств, отличных от рекомендованных производителем, или в результате использования моющих средств, рекомендованных изготовителем, без соблюдения рекомендаций производителя!

Если устройство неисправно или не работает должным образом, прекратите его использование, отключите его от сети и обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.



Перед эксплуатацией или обслуживанием устройства ознакомьтесь со всеми инструкциями, запретами и рекомендациями в главе, посвященной инструкциям по технике БЕЗОПАСНОСТИ (см. «Основная информация», глава 2 «Инструкции по технике безопасности»).

Не распыляйте воду на стекло дверцы и элементы освещения, если внутренняя температура превышает 65 °C. Это может привести к повреждению стекла!

ОБЗОР ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ			
ПРОГРАММА	ОПИСАНИЕ	ОПИСАНИЕ ЗАДАЧИ	
Ежедневно	Варочная камера	Очистка с помощью автоматической программы и «ACTIVE CLEANER»	
	Уплотнение дверцы	Ручная очистка с использованием салфетки, моющего средства и воды	
	Внешняя часть	Ручная очистка с использованием мягкой салфетки и средства для обработки нержавеющей стали и стекла	
Еженедельно	Варочная камера	Очистка с помощью автоматической программы и «VISION DESCALER»	
	Пространство за внутренней стенкой	Ручная очистка с использованием «Manual Cleaner» или «Puron K», а затем программы «RINSE» (Промывка водой)	
	Воздушный фильтр	Ручная очистка моющим средством или в посудомоечной машине	
Каждые шесть месяцев*	Бойлер	Очистка двери и стекла	Ручная очистка с использованием салфетки и соответствующих чистящих средств
		Удаление накипи с помощью автоматической программы и средства удаления накипи «STRIP-A-WAY»	
Ежегодно	Устройство целиком	Проверка уполномоченной компанией	

\* относится только к устройствам с бойлером

### 6.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Устройство следует очищать ежедневно с помощью рекомендованных производителем чистящих средств. При неправильной очистке устройство или его части могут быть повреждены.

#### МОЙКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

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



Руководство по использованию автоматической очистки можно найти в главе 7. Автоматическая очистка.

Во время очистки используйте только чистящие средства, рекомендованные производителем, в частности, Active Cleaner и Vision Descaler.

После завершения программы очистки проверьте, эффективно ли выполнена очистка. Если нет, повторите очистку. Если остатки чистящего средства прилипли к поверхности варочной камеры или ее принадлежностям, смойте их пульверизатором или запустите программу «Rinse» (Промывка водой). Если этого не сделать поверхность варочной камеры из нержавеющей стали может деформироваться и изменить цвет во время использования устройства при высоких температурах. Гарантия не распространяется на такие повреждения!

После очистки варочной камеры откройте дверцу и оставьте ее наполовину открытой, чтобы полностью высушить камеру.



При работе с моющими средствами всегда соблюдайте руководство и рекомендации производителя моющего средства. Это предотвратит риск для здоровья!

Во время очистки устройства используйте защитную экипировку и предписанную рабочую одежду (перчатки, очки, маску)!

При использовании автоматических программ очистки для устройства с загрузочной тележкой критически необходимо задвинуть тележку в устройство перед запуском программы очистки!

Автоматические программы очистки не предназначены для очистки посуды или противней!

При очистке устройства с использованием чистящего средства температура ни при каких обстоятельствах не должна превышать 70 °C. При более высокой температуре чистящее средство может пригорать к поверхности варочной камеры и образовывать пятна, похожие на ржавчину, а также причинять другой вред устройству. Гарантия не распространяется на такой тип повреждений!

### ОЧИСТКА УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЦЫ

После очистки варочной камеры протрите уплотнение дверцы мягкой салфеткой, смоченной в моющем средстве. Затем протрите уплотнение салфеткой, смоченной в чистой воде, а затем вытрите сухой салфеткой. После окончания чистки оставьте дверцу устройства наполовину открытой для необходимой сушки камеры для приготовления пищи и уплотнения дверцы.



### ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ДЕТАЛЕЙ

Очистите внешнюю поверхность устройства мягкой салфеткой и моющим средством, предназначенным для очистки и обработки нержавеющей стали и стекла.

## 6.2 ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Если на поверхности варочной камеры появляется известковый налет, удалите накипь с помощью программы «Cooking chamber descaling» (Удаление накипи из варочной камеры), используя для этого средство Vision Descaler.



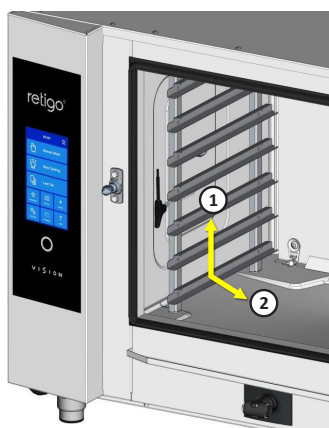
Если на поверхности варочной камеры появляется значительный известковый налет, выясните текущий состав воды, правильность работы устройства очистки воды, если такое устройство установлено спереди. Гарантия не распространяется на ущерб, вызванный водой, которая не соответствует требованиям производителя, или ненадлежащим техническим обслуживанием!

### ПРОВЕРКА И ОЧИСТКА ПРОСТРАНСТВА ЗА ВНУТРЕННЕЙ СТЕНКОЙ

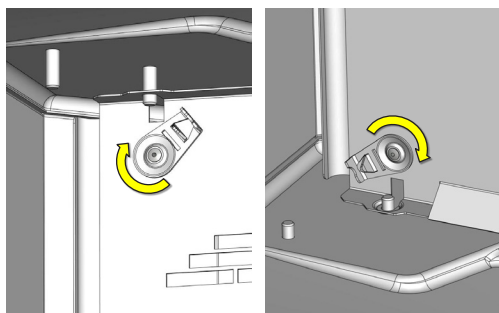
Для еженедельного технического обслуживания действуйте аналогично ежедневному техническому обслуживанию (см. Главу 7.1) и тщательно проверьте пространство за внутренней стенкой.



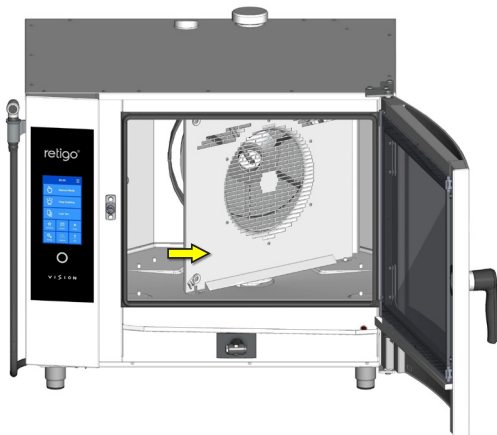
1. Очистите левую и правую полки (не относится к устройствам с системой загрузки).



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



Откройте внутреннюю стенку, потянув слева.



Если части пространства загрязнены или кальцинированы, закройте внутреннюю стенку, зафиксируйте ее с помощью замка и выберите правильную программу очистки в соответствии с типом и уровнем загрязнения. После завершения программы очистки проверьте, эффективно ли выполнена очистка (действуйте согласно пунктам со 2 по 3). Если очистка была недостаточной, повторите процесс. Если очистка была эффективно завершена, закройте внутреннюю стенку (перед вентилятором), используйте встроенный замок, чтобы защитить ее от открывания, и установите обе полки на место (не относится к устройствам с загрузочной системой).

3. После завершения очистки оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы полностью высушить варочную камеру. Это также позволит продлить срок службы уплотнителей.

### РУЧНАЯ ОЧИСТКА ПРОСТРАНСТВА ЗА ВНУТРЕННЕЙ СТЕНКОЙ



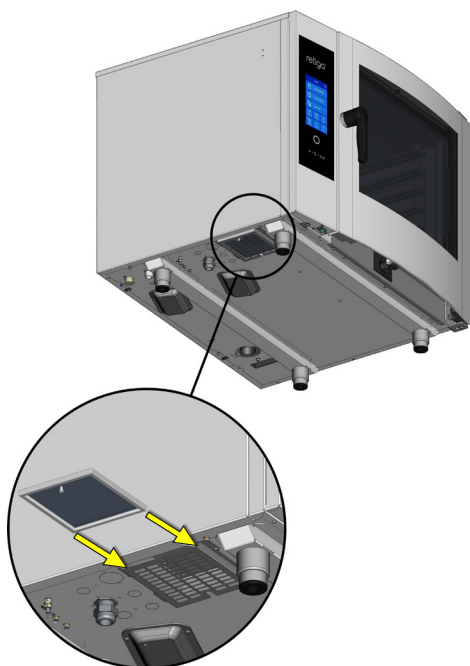
В редких случаях даже повторная автоматическая очистка и удаление накипи могут оказаться неэффективными в отношении сильной грязи за внутренней стенкой. В таких случаях моющее средство (Manual Cleaner) или средство для удаления накипи (Puron K) необходимо нанести вручную следующим образом:

1. Откройте внутреннюю стенку так, как описано ранее в этой главе.
2. Распылите средство «Manual Cleaner» или «Puron K» (для удаления накипи) на всю поверхность внутренней стенки – вентилятор, распылитель воды (трубка посередине вентилятора, в которую ведет впрыск) и нагревательный элемент, и оставьте на 15 минут.
3. Тщательно промойте варочную камеру, запустив автоматическую программу очистки «Rinse with water» (Промывка водой).
4. После завершения программы очистки проверьте, эффективно ли выполнена очистка. Если очистка была недостаточной, повторите процесс. Если очистка была эффективно завершена, закройте внутреннюю стенку (перед вентилятором), используйте встроенный замок, чтобы защитить ее от открывания, и установите обе полки на место (не относится к устройствам с загрузочной системой).
5. После завершения очистки оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы полностью высушить варочную камеру. Это также позволит продлить срок службы уплотнителей.

### ОЧИСТКА ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА

Раз в месяц проверяйте и очищайте воздушный фильтр, который находится в нижней левой части устройства.





Снимите фильтр, потянув его к ближней боковой стороне устройства, и тщательно очистите его мощным средством или в посудомоечной машине. После очистки тщательно просушите.

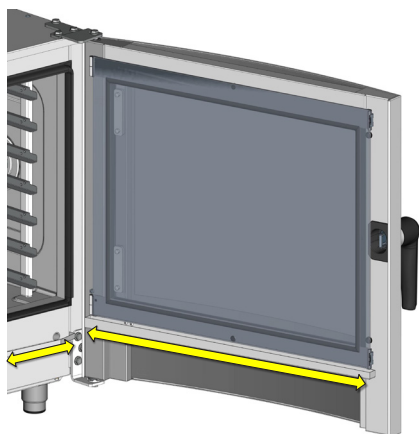


Если воздушный фильтр засорен, электронные компоненты устройства могут перегреться, а функции устройства могут быть ограничены.

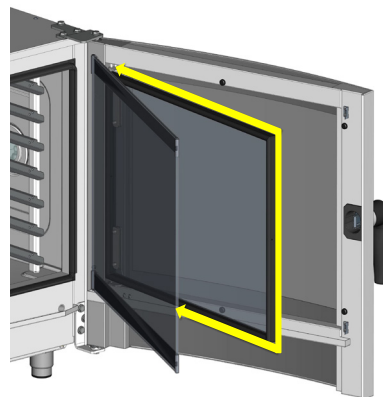
#### ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ, СТЕКЛА И ЛОТКА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

1. Откройте дверцу устройства.
2. Проверьте лоток для сбора конденсата в нижней части дверцы. Если он грязный, протрите его мягкой салфеткой и моющим средством.
3. Проверьте лоток для сбора конденсата в нижней части устройства. Если он грязный, протрите его мягкой салфеткой и моющим средством.

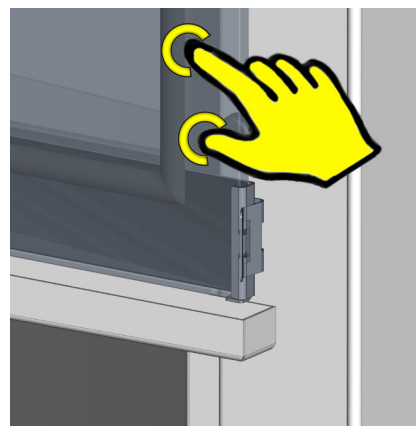
Разблокируйте внутреннее стекло и наклоните стекло вверх.



5. Очистите все стеклянные поверхности чистой салфеткой и моющим средством, предназначенным для стекла.
6. Затем вытрите стеклянные поверхности сухой салфеткой.
7. Протрите уплотнение среднего стекла влажной салфеткой, а затем высушите его.



8. Постепенно установите среднее и внутреннее стекло в исходное положение и закрепите их с помощью фиксатора, осторожно прижимая внутреннее стекло к замку.



### 6.3 ОБСЛУЖИВАНИЕ РАЗ В ШЕСТЬ МЕСЯЦЕВ

#### УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ БОЙЛЕРА

Несмотря на то, что устройства с бойлером оснащены автоматической функцией, которая обеспечивает регулярный водообмен в бойлере и очищает бойлер от стандартных отложений и грязи, его необходимо тщательно очищать от накипи раз в 6 месяцев. Это предотвращает повреждение нагревательных элементов и обеспечивает правильную работу бойлера. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные образованием накипи в бойлере!

В зависимости от качества воды, может потребоваться более частое удаление накипи из бойлера. В случае интенсивного образования накипи в бойлере, его работа может быть затруднена.



Только уполномоченная обслуживающая компания может выполнить удаление накипи из бойлера.

## **6.4 ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Для безопасной и бесперебойной работы устройство и принадлежности следует проверять не реже одного раза в год. Данную процедуру может выполнять только уполномоченная обслуживающая компания.

## 7 | АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

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

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

Благодаря этой системе единственными задачами по очистке являются:

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

### 7.1 ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



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

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



#### Важные сведения:

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

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

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

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

В зависимости от размера пароконвектомата и выбранных параметров очистки может также потребоваться выбрать правильное количество чистящего средства. Необходимое количество чистящего средства зависит от степени и характера загрязнения устройства.

ПРОГРАММА	РАЗМЕР КОНВЕКЦИОННОЙ ПЕЧИ						
	РЕКОМЕНДОВАННОЕ МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА (единицы)						
	623	611	1011	1221	2011	2021	
1.	«Express wash» (экспресс мойка)	1	1	1	2	2	3
2.	«Basic wash» (базовая мойка)	1	1	1	2	2	4
3.	«Moderate wash» (средняя мойка)	1	1	1	2	2	4
4.	«Extra heavy wash» (экстра интенсивная мойка)	1	2	2	3	3	5
5.	«Rinse with water» (ополаскивание водой)*	0	0	0	0	0	0
6.	«Descaling the cooking chamber» (декальцинация варочной камеры)**	1	1	1	2	2	3

\* Промывка водой осуществляется без чистящего средства.  
\*\* Для удаления известкового налета используется «Active Descaler».

## 7.2 ЗАПУСК ОЧИСТКИ

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

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

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



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

### ДОБАВЛЕНИЕ ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА



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

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

По завершении программы очистки будет подан звуковой сигнал и на дисплей будет выведено соответствующее сообщение.

### ПРЕЖДЕВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ

Можно прервать процесс очистки на главном этапе с помощью кнопки **STOP** (остановка) на дисплее устройства. Если моющее средство введено, пароконвектомат переключается в режим «Промывка водой», который длится около 17 минут. Затем процесс ополаскивания заканчивается. Если моющее средство добавлено не было, процесс очистки останавливается немедленно (без ополаскивания водой).



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

### УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

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

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

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

## 8 | ТАБЛИЦА СООБЩЕНИЙ ОБ ОШИБКАХ

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

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

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



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



## 9 | СРОК СЛУЖБЫ, ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ

### СРОК СЛУЖБЫ

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

Пользователь должен предоставить список сервисных вмешательств.

Пользователь должен в точности соблюдать инструкции руководства по эксплуатации.

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

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

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

В случае замены рабочего персонала обучение должно проводиться повторно.

### ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ – УТИЛИЗАЦИЯ

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



**Запрещается выбрасывать пароконвектомат и его составляющие вместе с бытовыми отходами!**

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

#### Утилизация компанией RETIGO s.r.o.

Чтобы обратиться за утилизацией компанией RETIGO звоните по телефону +420 571 665 511 или обращайтесь по электронному адресу [info@retigo.cz](mailto:info@retigo.cz)

Подготовка пароконвектомата к утилизации:

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



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

#### Утилизация дистрибьютором устройства

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

При заказе предоставьте следующую информацию:

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

#### Самостоятельная утилизация

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

### ГАРАНТИЯ

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

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









# retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

## **RETIGO**

Láň 2310, PS43

756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Чешская Республика

Эл почта: [info@retigo.com](mailto:info@retigo.com)

Тел.: +420 571 665 511

[www.parokonvektomati-retigo.ru](http://www.parokonvektomati-retigo.ru)

ред. TSD-15-O-MAN-RU\_R04

ред. SW: 3.71