

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Retigo Orange Vision Plus

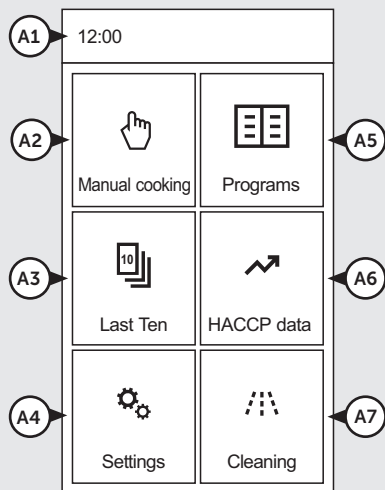
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

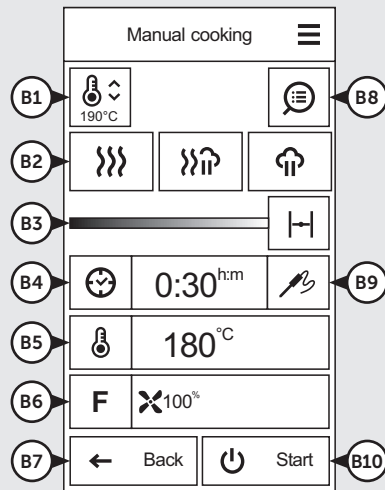
ОПИСАНИЕ НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ЭКРАНОВ

А ГЛАВНЫЙ ЭКРАН



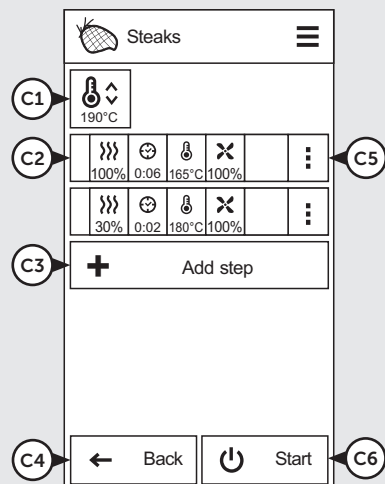
- | | |
|----|---|
| A1 | Текущее время |
| A2 | Ручная настройка приготовления |
| A3 | Выбор последних использованных программ / способов запекания или приготовления |
| A4 | Настройки пользователя и обслуживания |
| A5 | Выбор из сохраненных программ |
| A6 | Отображает историю всех запущенных на устройстве программ с выпиской данных HACCP |
| A7 | Активная автоматическая очистка Active cleaning |

В РУЧНОЙ РЕЖИМ



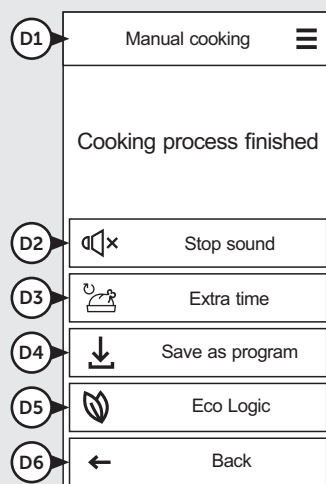
- | | |
|-----|--|
| B1 | Пункт Предварительный прогрев/охлаждение |
| B2 | Выбор режима приготовления |
| B3 | Выбор влажности |
| B4 | Настройка времени |
| B5 | Настройка температуры |
| B6 | Настройки для прочих функций |
| B7 | Вернуться к предыдущему этапу |
| B8 | Обзор этапов программы |
| B9 | Настройки термощупа |
| B10 | Включить приготовление |

С ПОДРОБНОСТИ ПРОГРАММЫ (QUICKVIEW)



- | | |
|----|--|
| C1 | Пункт Предварительный прогрев/охлаждение |
| C2 | Параметры этапа |
| C3 | Ввести следующий этап программы |
| C4 | Вернуться к предыдущему этапу |
| C5 | Ввести/удалить этап программы |
| C6 | Включить приготовление |

Д КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- | | |
|----|--|
| D1 | Информация о выбранном для процесса приготовления режиме/программе |
| D2 | Отключить звуковой сигнал |
| D3 | Опция для немедленного продления последнего этапа приготовления |
| D4 | Сохранить завершённый процесс приготовления в качестве программы |
| D5 | Отобразить потребление эл. энергии во время приготовления |
| D6 | Вернуться к последнему экрану до нажатия кнопки START (ПУСК) |

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	4
О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.....	5
01 ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ.....	7
1.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ: ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ.....	7
1.2 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	7
1.3 КОМПЛЕКТАЦИЯ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ЗАКАЗУ.....	7
1.4 УПРАВЛЕНИЕ: ОСНОВЫ.....	8
02 БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	9
2.1 БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	9
2.2 СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ.....	10
2.3 ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УСТРОЙСТВА.....	10
2.4 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ И ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ.....	11
2.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	13
03 УПРАВЛЕНИЕ.....	14
3.1 ПАНЕЛЬ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА.....	14
3.2 ПРОЧИЕ КНОПКИ.....	14
3.3 КЛАВИАТУРА.....	14
04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ.....	15
4.1 РУЧНОЙ РЕЖИМ.....	15
4.2 ПРОГРАММЫ.....	18
4.3 МНОГОЗАДАЧНОСТЬ.....	25
05 ИНОЕ.....	26
5.1 НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ВЫПЕКАНИЕ.....	26
5.2 ПОДОГРЕВ И ПОДДЕРЖКА.....	26
06 НАСТРОЙКИ.....	27
6.1 ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ.....	27
6.2 ДАННЫЕ НАССР.....	33
07 ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	35
7.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	35
7.2 ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	37
7.3 ОБСЛУЖИВАНИЕ РАЗ В ШЕСТЬ МЕСЯЦЕВ.....	39
7.4 ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	39
08 АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА.....	40
8.1 АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА: ЧТО ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ.....	40
8.2 ЗАПУСК МОЙКИ.....	41
09 ТАБЛИЦА СООБЩЕНИЙ С КОДАМИ ОШИБОК.....	42
10 СРОК СЛУЖБЫ, ОКОНЧАНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ.....	44

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый покупатель,

сердечно Вас благодарим за приобретение изделия компании RETIGO s. r. o., которая уже много лет успешно производит и поставляет специализированный ассортимент профессионального оборудования для гастрономической отрасли. Надеемся, данное устройство поможет вам осуществить свои идеи и достичь желанных целей 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 много приятных моментов и успехов в использовании оборудования Orange Vision Plus.

О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

Данное руководство поможет вам максимально просто ознакомиться со способами управления устройством Orange Vision Plus и получить информацию о его характеристиках и возможностях.

ОБОЗНАЧЕНИЯ, ИСПОЛЪЗУЕМЫЕ В РУКОВОДСТВЕ

В данном руководстве встречаются обозначения со следующими значениями:

ОБОЗНАЧЕНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ
	Эти обозначения означают «ВНИМАНИЕ» и «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и обращают внимание на то, 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.
	
	Обозначение указывает на полезную информацию, связанную с устройством или его принадлежностями.
	Обозначение означает ссылку на другой раздел этого руководства.
	Осведомляет пользователя о действии, которое можно выполнить, но которое не является обязательным.
	Замещающий символ для иконки некоторых меню или программ и для пиктограмм.



ДЕЙСТВИТЕЛЬНОСТЬ ДОКУМЕНТАЦИИ

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МОДЕЛИ

2E06231A, 2E06111A, 2E0611BA, 2E10111A, 2E1011BA, 2E20111A, 2E2011BA, 2E12211A, 2E1221BA, 2E20211A, 2E2021BA.

ГАЗОВЫЕ МОДЕЛИ

2G06111A, 2G10111A, 2G20111A, 2G12211A, 2G20211A.

ДЛЯ КОГО ПРЕДНАЗНАЧЕНО РУКОВОДСТВО?

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

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Данное руководство следует считать неотделимой частью устройства. 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 всегда в случае возникновения каких-либо сомнений обращайтесь к поставщику:

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

В случае возникновения любых 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 главе «Идентификация устройства».

ОРГАНИЗАЦИЯ ДОКУМЕНТАЦИИ КЛИЕНТА

Документация клиента состоит из двух частей:

- Руководство по транспортировке и установке
- Руководство по эксплуатации

ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ РУКОВОДСТВА ПО ТРАНСПОРТИРОВКЕ И УСТАНОВКЕ

- **Основная информация:** описывает функции и основные части устройства, важные для его установки
- **Безопасность:** описывает опасности и необходимые мероприятия при установке
- **Транспортировка:** содержит необходимую информацию о транспортировке устройства и обращении в месте установки.
- **Размещение:** описывает и определяет правила для выбора места установки
- **Установка:** описывает размещение устройства, подключение электроэнергии, подсоединение газа (только для газовых моделей), подсоединение водопровода и канализации и последующий ввод в эксплуатацию
- **Вывод из эксплуатации:** описывает необходимые операции по окончании срока службы устройства включая его утилизацию
- **Технические данные:** содержит все чертежи с размерами а также размеры для подсоединения

ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- **Основная информация:** описывает функции и основные части устройства, важные для его установки
 - **Безопасность:** описывает опасности и необходимые мероприятия при установке
 - **Управление:** описывает основные элементы управления устройства
 - **Работа с программным обеспечением:** содержит инструкции по работе с управляющей программой в процессе готовки, описывает настройки, импортирование и экспортирование данных
 - **Очистка:** описываются способы очистки, рабочие процессы, шаги при очистке и **манипуляции обслуживающего персонала с устройством**
- Профилактика:** содержит указания, план ухода и обращение с устройством во время ухода

ИДЕНТИФИКАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Паспортная табличка размещена на правой боковой стороне внизу. На паспортной табличке указан производитель устройства. технические данные устройства и маркировка CE, означающие что устройство соответствует всем требованиям норм ČSN, EN, IEC и постановлениям правительства.

Электрические модели

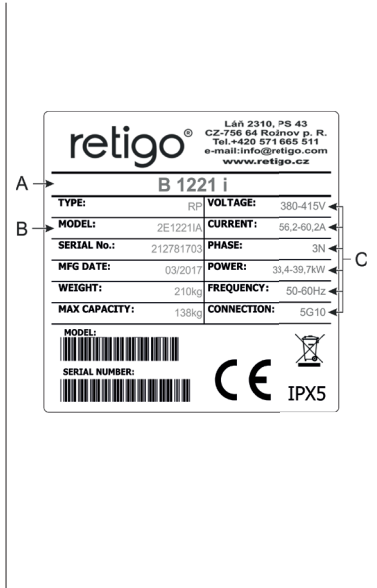
- A – Название бренда**
- B – Модель**
- 2E – способ генерирования тепла:**
E – электрический

1221 – размер устройства:
0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

- I – способ генерирования пара:**
I – распыление
B – бойлер

- A – способ управления двигателем вентилятора:**
A – частотный преобразователь
Z – без частотного преобразователя

C – Электрические параметры



Газовые модели

- A – Название бренда**
- B – Модель**
- 2G – способ генерирования тепла:**
G – газовый

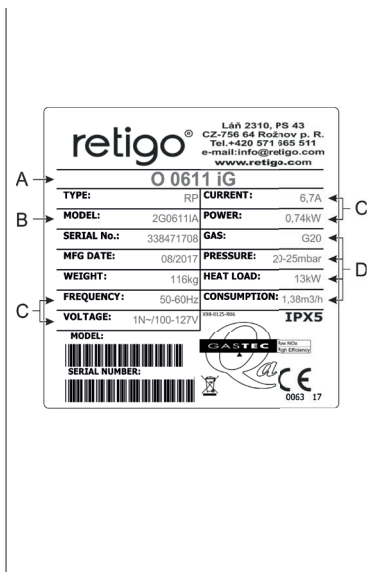
0611 – размер устройства:
0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

- I – способ генерирования пара:**
I – распыление

- A – способ управления двигателем вентилятора:**
A – частотный преобразователь
Z – без частотного преобразователя

C – Электрические параметры

D – Параметры газа



01 | ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ

1.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ: ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Конвектомат Orange Vision Plus - это универсальное устройство для приготовления блюд, включая полное меню. Позволяет исполнять все виды тепловой обработки блюд, такие как запекание, жарка, гриль, тушение, приготовление на пару, варка при низкой температуре, длительное запекание в течение ночи при низкой температуре и т.п. Приготовление исполняется или в ручном, или в автоматическом режиме с помощью программ.

ПРАВИЛЬНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ УСТРОЙСТВА

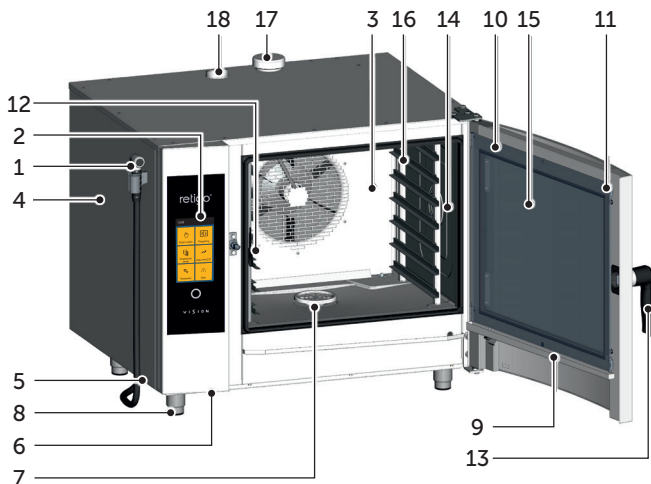
- Устройство можно использовать только для готовки различных видов пищи с применением тепловой обработки. Такая обработка включает применение пара, горячего воздуха или их сочетания. Пищу всегда следует помещать в стандартизированный гастрономический контейнер, противни для выпечки или стандартные принадлежности,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

ОГРАНИЧЕНИЯ В ИСПОЛЬЗОВАНИИ УСТРОЙСТВА

Не помещайте в устройство:

- любые пищевые продукты в закрытых банках или упаковках
- любые легко воспламеняющиеся предметы с температурой воспламенения ниже 260 °C, такие как легко воспламеняющиеся масла, жиры, салфетки (ткани)
- любые сухие порошки или гранулы

1.2 ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Ручной душ (комплектация по заказу)
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. Фиксаторы крепления внутреннего стекла
12. Термощуп (комплектация по заказу)
13. Дверная ручка
14. Внутреннее освещение
15. Открывающееся внутреннее стекло двери
16. Лесенки для гастрономических контейнеров
17. Заслонка отвода лишнего пара (комплектация по заказу)
18. Вытяжная труба



Любое использование устройства не по назначению, включая модифицирование защитных или эксплуатационных компонентов без разрешения производителя, 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 КОМПЛЕКТАЦИЯ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ЗАКАЗУ

КОМПЛЕКТАЦИЯ ПО ЗАКАЗУ

Конвектоматы Retigo Orange Vision Plus в базовом исполнении оборудованы автоматической мойкой и 99 программами с 9 шагами.

В качестве комплектации по заказу можно купить:

- Термощуп
- Заслонка отвода лишнего пара
- Стандартный ручной душ
- Ручной душ с автоматической намоткой (кроме размера 623).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ПО ЗАКАЗУ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ КОНТЕЙНЕРЫ И ПОДДОНЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Гастрономические контейнеры и поддоны для выпечки подходят не только для приготовления и выпечки, но также для транспортировки, подачи и хранения еды. В большой мере помогают повысить эффективность работы - если вы хорошо спланируете работу, во многих случаях не придется сваренные и запеченные продукты перемещать из одной ёмкости в другую.



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

ПОДСТАВКИ, ЗАГРУЗОЧНЫЕ ТЕЛЕЖКИ И КОНСОЛИ

В число обязательных принадлежностей конвектоматов входят самые различные нержавеющие подставки, настенные консоли (для модели 623) и загрузочные тележки (для размеров 1011, 2011, 1221, 2021). Специальной комплектацией считаются банкетные корзины, тележки и термоупаковка, предназначенная для выдачи блюд формой банкета.

ВЫТЯЖКА VISION VENT

Конденсационная вытяжка паров Vision Vent позволит вам поддерживать комфортный климат на кухне благодаря выдающимся характеристикам вытяжки и интеллектуальной системе включения. Vision Vent предназначен для конвекционных печей Retigo Vision 623, 611, 1011, 2011.

МАСЛОРАСПЫЛИТЕЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ

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

ДЫМОГЕНЕРАТОР VISION SMOKER

Дымогенератор Vision Smoker – это простое приспособление, совместимое с печами Orange Vision Plus и со всеми пароконвектоматами Retigo. Благодаря простоте элементов управления с возможностью непрерывного копчения до трех часов, а также простоте обслуживания, Vision Smoker позволит сделать блюда более аппетитными и расширить меню копчеными блюдами.



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

1.4 УПРАВЛЕНИЕ: ОСНОВЫ**ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ**

Устройство постоянно подключено к сети и включается/выключается путем нажатия на внешний главный выключатель питания. Расположение выключателя определяет эксплуатационник устройства при установке и вы, как пользователь, должны знать, где он находится. В ходе стандартной эксплуатации достаточно переключить устройство в режим ожидания нажатием на кружок под дисплеем, а затем – нажать кнопку «Standby» (режим ожидания).

ОТКРЫВАНИЕ И ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРИ

Дверца конвектомата оснащена закрывающим механизмом, который позволяет выполнять открытие правой или левой рукой. Смещением рукоятки в стороны освобождается фиксатор двери. Потяните за ручку, чтобы открыть дверь.

Чтобы закрыть дверцу, прижмите ее за ручку (с достаточной силой). Если в вашем устройстве предусмотрена загрузочная тележка (2011, 1221, 2021), закройте дверцу и поверните рукоятку на 90° по часовой стрелке.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ БОЙЛЕРА (конвектоматы с бойлером)

После включения конвектомата бойлер автоматически заполняется водой и она будет нагрета. На время такого нагрева в режиме «Пар» и «Горячий воздух с паром» старт программы будет кратковременно отложен до полного нагрева бойлера. После истечения этого времени конвектомат автоматически продолжит работу.

02 | БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

При работе с устройством необходимо быть внимательным, бдительным и использовать здравый смысл. Несмотря на то, что устройство было разработано и произведено согласно всем международным стандартам безопасности, оператор несет полную ответственность за свою безопасность во время его эксплуатации. Производитель устройства не несет никакой ответственности за травмы, повреждение оборудования или ущерб окружающей среде в результате несоблюдения инструкций по эксплуатации из руководства или в результате несоблюдения действующих норм по технике безопасности.

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

2.1 БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Устройство могут использовать только уполномоченные, квалифицированные и обученные для его эксплуатации лица. 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 персонала, работающего с устройством. Это позволит предотвратить травмы на рабочем месте и повреждение устройства.
- Устройство разрешено использовать только для приготовления пищевых продуктов в соответствии с руководством. Любое иное использование не соответствует его назначению и представляет опасность.
- Из соображений безопасности не снимайте твердые крышки и не пытайтесь вскрыть устройство – 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 сервисный техник.
- Запрещается устанавливать любое устройство, являющееся источником тепла (такое как жаровни, грили, плиты и поверхности для готовки) в непосредственной близости от устройства.

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



- Запрещается работать с устройством 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 устройству.
- Эксплуатация устройства разрешена только исправном состоянии. Запрещается изменять устройство любым образом.
- Придерживайтесь предписанного плана проверок, следуйте инструкциям в руководстве по эксплуатации, соблюдайте общепринятые правила для газовых приборов.
- Не помещайте рядом с устройством любые предметы, о которых можно споткнуться. Содержите рабочее место (включая пути доступа) в чистоте и порядке.

СРЕДА ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА

- Температура окружающей среды может быть в диапазоне от +4 °C до +35 °C.
- Эксплуатация во взрывоопасной или токсичной среде запрещена.

- Запрещается устанавливать датчик пожара или автоматическую систему пожаротушения непосредственно над устройством.
- Под или рядом с устройством не должно располагаться легковоспламеняющихся материалов, газов или жидкостей.

ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ УСТРОЙСТВА

- Перед запуском устройства, обязательно ознакомьтесь с главой «**Безопасность во время эксплуатации**», т.е. с данной главой.
- В случае сомнений в отношении установки, эксплуатации или безопасности устройства обратитесь к Вашему поставщику.
- Если электрическое оборудование повреждено каким-либо образом, необходимо немедленно обеспечить его ремонт – запрещается использовать поврежденное устройство.
- Запрещается блокировать вентиляционные отверстия устройства какими-либо предметами, в особенности, запрещается помещать гастрономические контейнеры, ткани и прочие предметы на устройство. Убедитесь, что пар свободно выходит через вентиляционные отверстия устройства.
- Перед началом эксплуатации проверьте варочную камеру устройства. Удалите все остатки пищи, чистящих средства и прочие предметы; тщательно прополощите варочную камеру с помощью ручного пульверизатора.
- Обеспечьте, чтобы на устройство не капала и не брызгала вода, и на кладите на него предметы, наполненные водой.
- Запрещается размещать источники открытого пламени на устройстве или вблизи него.

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА

- Прекратите эксплуатацию устройства в случае любых сомнений в его исправной работе, немедленно выключите его в случае любого повреждения, отсоедините от эл. питания, перекройте привод воды и обратитесь к вашему поставщику.
- Если во время использования устройства вы зарегистрируете повышение уровня шума выше допустимого предела, остановите устройство и устраните причину.
- Немедленно сообщайте о всех неисправностях непосредственному начальнику, который обязан обеспечить их устранение.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра, если это прямо не указано в руководстве.
- На кнопки панели управления нажимайте только пальцами рук. Использование острых, заостренных и прочих предметов для эксплуатации устройства аннулирует гарантию.
- Во время работы с устройством помните, что гастрономические контейнеры, вставки для варки и решетки могут сильно нагреваться. Температура наружного стекла на двери может быть выше 60 °C. Всегда помните об опасности ожогов.
- Во время работы устройства 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. Слегка приоткройте дверь, выпустите пар и только после этого открывайте её полностью!
- Если гастрономические контейнеры наполнены жидкостью больше, чем на три четверти, следует соблюдать 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 устройством (комбинацией устройств), самые высокие полки которых находятся на расстоянии 160 см от пола или выше. Присутствует опасность переворачивания гастрономического контейнера, что может стать причиной ожогов.

- В процессе готовки могут возникать горячие участки, особенно на посуде, решетках и внутренней части дверцы. Используйте защитные перчатки при любом контакте с горячими предметами.
- Запрещается запускать вентилятор без кожуха. Если устройство оборудовано тележкой для загрузки, устанавливайте тележку на тормоз внутри устройства. При обращении с заполненной тележкой необходимо проследить за тем, чтобы блокировочный механизм гастрономического контейнера был заблокирован (гастрономические контейнеры – закрыты).
- При транспортировке гастрономических контейнеров, заполненных жидкостью, их необходимо закрыть уплотнительными крышками. В противном случае это может привести к ожариванию оператора.
- Если пол очень неровный, запрещается использовать загрузочные тележки для вкатывания и выкатывания из устройства. Никогда не оставляйте ручку тележки в закрытом устройстве. Это может привести к разбитию дверцы устройства. Не вытягивайте загрузочную тележку без предназначенной для этого ручки. Это может привести к ожогам.
- При использовании банкетных тележек необходимо убедиться в том, что тарелки надежно установлены на подставках.
- Для очистки тележек всегда используйте автоматическую программу очистки (если доступна). В противном случае используйте чистящие средства, предназначенные для полуавтоматической очистки. Запрещено эксплуатировать устройство для стандартного применения и автоматической очистки без загрузочных тележек!

ПО ЗАВЕРШЕНИИ РАБОТЫ С УСТРОЙСТВОМ

- Выполняйте очистку и обслуживание, только когда устройство остыло.
- Удаляйте твердые остатки пищи, извлекая их из варочной камеры – запрещается смывать их в сток устройства.
- 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 устройства приоткрытой.
- Если устройство не используется длительное время, отключите подачу воды и эл. питания.

ПРИ ОЧИСТКЕ

- 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 устройства 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:



При работе с устройством не рекомендуем носить:

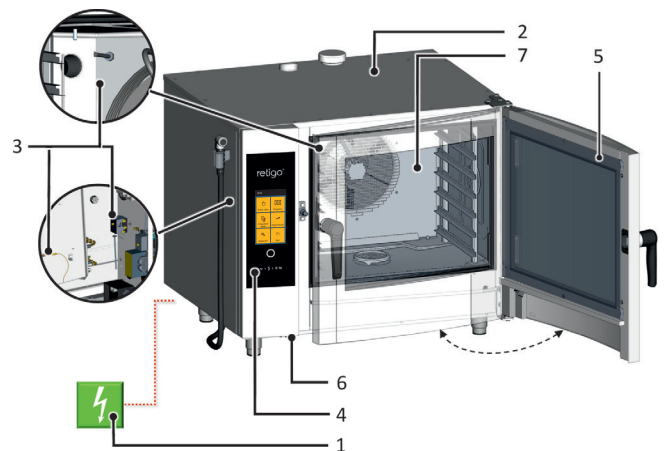
- Шарфы, галстуки, цепочки, часы, браслеты, ключи, кольца и прочие металлические предметы, а также работать в ненадлежащей повязке.
- Использовать электрическое оборудование, такое как кардиостимуляторы, часы, кредитные карты и т. п. или прочие предметы с магнитными носителями информации.

- Распускать длинные волосы. Закрывайте длинные волосы соответствующими головными уборами.

2.3 ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УСТРОЙСТВА

Устройство оснащено 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 стенка



⚠
Ни один из элементов ниже не предназначен для снятия оператором. Для проверки, обслуживания или ремонта такого элемента его может снять только квалифицированный и уполномоченный персонал.

ВНЕШНИЙ ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Устройство предназначено 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 быть всегда легко доступен!

⚠
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 устройством, поэтому их можно снять только с помощью инструментов. Крышки предотвращают случайное прикосновение к частям, подключенным к электрической сети. Всегда проверяйте, установлены ли крышки на свои места.

ЗАЩИТНЫЙ ОГРАНИЧИТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

Защитные ограничители температуры расположены в варочной камере 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 расположена вне мест, где возможна высокая температура и позволяет быстро выключить устройства в случае затруднений с помощью кнопки СТОП. На дисплее также отображаются неисправности.

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

ДВЕРЬ С ДАТЧИКОМ ОТКРЫТИЯ

В момент открытия дверцы автоматически отключается выделение тепла и быстро останавливается вентилятор для ограничения объема пара, выходящего из варочной камеры. Во избежание ожога паром сначала слегка приоткройте дверцу и подождите немного, прежде чем открывать ее полностью. Чтобы закрыть дверцу, прижмите ее за ручку (с достаточной силой).

Если дверца закрыта неправильно, и устройство будет в состоянии **Старт**, на дисплее будет выведено сообщение для закрытия двери.

ПОЛОЖЕНИЕ ДВЕРИ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ

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

ВНУТРЕННЯЯ СТЕНКА

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



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

2.4 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ И ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Устройство разработано так, что при правильном использовании в идеальном техническом состоянии оно 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. Выявляйте их своевременно и избегайте этих рисков.

Опасные места, виды опасностей и их последствия.

ВАРОЧНАЯ КАМЕРА

Во время работы устройство генерирует в варочной камере пар с высокой температурой.



- Риск получения ожогов от сильно нагретых мест во всей камере.
- Опасность ожога при касании боковых ручек (стоек) варочных контейнеров и других принадлежностей, используемых при нагреве пищи.
- Опасность ожога под воздействием горячего пара, выходящего из варочной камеры, когда дверца устройства открыта.

ВЕНТИЛЯТОР

В варочной камере устройства 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 устройства. Устройство также генерирует горячий пар, который выходит при открытии дверцы варочной камеры.



- Риск ожогов от дверцы 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 устройств.

ВЕРХНЯЯ КРЫШКА УСТРОЙСТВА

Запрещается накрывать устройство или помещать на него предметы, которые могут воспалиться. 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

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



- Риск получения ожогов при неправильном обращении с горячими принадлежностями в случае извлечения их из устройства после завершения приготовления.

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.

ручной душ



- Опасность ожога под воздействием горячего пара или горячего жира во время распыления в горячей варочной камере.
- 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.

Все электрические элементы устройства подключены к опасному напряжению. Клеммы питания и остальные электрические компоненты остаются под напряжением и после выключения устройства!



- Опасность удара эл. током - присутствуют токопроводящие элементы!

Однако доступ к электрическим компонентам возможен только после снятия жёсткой облицовки. Вы, как пользователь, не уполномочены на обслуживание электрических компонентов устройства. Тем самым опасность возникает только при повреждении эл. кабеля питания устройства, например при его неправильном размещении, перекручивании, пережатии, свисании и т.п. Кроме того, если устройство перемещается само по себе на колесной раме, это может привести к повреждению или перегрузке кабеля питания.



- При работе с устройством всегда блокируйте колеса стояночным тормозом!

Если электрическое оборудование каким-либо образом повреждено, следует немедленно отключить устройство и организовать ремонт с привлечением авторизованного сервиса.

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

МЕХАНИЧЕСКИЕ ЧАСТИ

Риски существуют, только если устройство установлено на подставке с колесами или установлено неправильно (например, под сильным наклоном, не закреплено на скользкой или неустойчивой поверхности и т. п.), и его непредвиденное перемещение или потеря стабильности может привести к раздроблению или зажатю.



- Если вы считаете, что устройство неправильно установлено в отношении стабильности, прекратите работу и немедленно свяжитесь с эксплуатационником, 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 обращении с устройством 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 загрузочными 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 вставлены внутрь, и после того, как дверцы варочной камеры открываются, это тепло выходит в окружающую среду. По этой причине существует риск ожога или ожогов паром при работе с устройством 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 горячим паром 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 воды в устройстве в то время, когда 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 нагретыми жидкостями или нагретой жидкой пищей соблюдайте особую осторожность и всегда используйте защитные перчатки.

МОЮЩИЕ СРЕДСТВА

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 устройства, где обычно происходит приготовление пищи, может быть загрязнена. В результате возможно 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!

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 устройства чистой и сухой!

- Запрещается разбрызгивать воду ручным душем на горячее стекло дверцы – это может привести к разрушению стекла!
- По завершении использования всегда помещайте ручной душ обратно в держатель.

2.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ**ТЕРМОЩУП**

При использовании термощупа соблюдайте следующие условия:

- Используйте щуп только для помещения в продукты.
- Не втыкайте щуп в замороженные продукты. Это может привести к его поломке!
- Избегайте принудительного изгибания кабеля питания термощупа.
- Не извлекайте щуп из продуктов за кабель.
- Помещайте термощуп в продукты так, чтобы он не прислонялся к стеклу дверцы.
- Термощуп может нагреваться – используйте защитные перчатки.
- Извлекайте термощуп из продуктов перед их извлечением из устройства и помещайте его в держатель.
- Когда щуп не используется, храните его в держателе.
- Никогда не оставляйте термощуп висеть за пределами варочной камеры - опасность защемления и повреждения дверью!

РУЧНОЙ ДУШ

При использовании ручного душа соблюдайте следующие условия:

- Ручной душ можно использовать только для очистки варочной камеры.
- Ручной душ работает только в течение двух минут после открытия дверцы. Затем он автоматически выключается.
- Никогда не используйте ручной душ если устройство еще горячее. Подождите пока оно остынет до температуры ниже 65 °C.
- Запрещается использовать ручной душ для охлаждения варочной камеры, если температура в варочной камере выше 90 °C – это может разрушить внутреннее остекление дверцы и привести к деформации варочной камеры!

03 | УПРАВЛЕНИЕ

3.1 ПАНЕЛЬ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА

Назначение кнопок (иконок), приведенных на наиболее распространенных экранах, указано на рисунках А, В, С, D. Основные функции кнопок панели выбираются легким касанием иконок на панели. Расширенные функции включаются нажатием и удерживанием кнопки в течение более 2 секунд.

ЧАСТО ПОВТОРЯЮЩИЕСЯ КНОПКИ

В системе есть общие для всех отдельных режимов и функций устройства кнопки. Они означают следующее:

	Back	Нажатие на кнопку приведет к возврату на один шаг.
	Ok	Нажатие символа подтверждает выбор.
	Start	Нажатие запускает требуемый процесс приготовления, мойки и т.п.
	Stop	Нажатие останавливает исполняемый процесс приготовления и отображает экран D.

3.2 ПРОЧИЕ КНОПКИ

	Кнопка Vision предназначена для: а) переключения на многозадачный режим 4/4.3 б) включения системы управления в) перевода устройства в режим ожидания (Standby). г) перехода в режим калибровки экрана, при удерживании кнопки в течение более 2 секунд
	Нажатие на символ отобразит главный экран (А).
	При нажатии система управления перейдет в режим ожидания, а экран выключится. Для оператора режим ожидания отображается регулярным миганием кнопки Vision. Система возвращается к работе при нажатии кнопки Vision.
	При нажатии устройство уменьшит потребляемую мощность на половину, благодаря чему достигается экономия во время бездействия устройства.
	Нажатие включает постоянное освещение в варочной камере, а повторное нажатие его отключает. Освещение в результате будет включено только когда открыта дверца варочной камеры.
	Нажмите, чтобы отобразить или скрыть дальнейшие строки, которые предлагают расширенные функции устройства.

3.3 КЛАВИАТУРА

Система также оснащена клавиатурой. Принцип работы с ней одинаков для всех режимов и функций устройства.

СТАНДАРТНАЯ ЦИФРОВАЯ КЛАВИАТУРА

Предназначена для ввода значений.

		Удалить значение.
		Быстрое изменение значений.
		Неограниченное время, неограниченное по времени выполнение функции.

РАСШИРЕННАЯ БУКВЕННАЯ И ЦИФРОВАЯ КЛАВИАТУРА

Предназначена для ввода букв, знаков и цифр.

		Смена регистра.
		Переключение между буквенной клавиатурой и клавиатурой с цифрами/символами.
		Удалить символы.
		Пробел.
		Опции клавиатуры. Выбор языка и стиля (QUERTY-QUERTZ).
		Переключение между клавиатурой с цифрами/символами и буквенной клавиатурой.
		Удалить символы.
		Пробел.

04 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4.1 РУЧНОЙ РЕЖИМ

Данная опция предусмотрена для опытных пользователей, которые хотят установить параметры готовки необходимым для них образом. Выберите параметры готовки вручную по своему усмотрению, используя собственный опыт.

Нажатие на опцию A2 отобразит экран **Ручной режим (B)**.

B1 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Выключено.



Включено.

Значение под символом автоматически будет установлено на 15 °C выше выставленной вами температуры процесса приготовления (B5). Это означает, что каждый раз, когда вы вручную устанавливаете температуру процесса приготовления с активным предварительным нагревом, температура предварительного нагрева автоматически увеличивается на 15 °C. Единственным исключением является Паровой режим, в котором температура предварительного нагрева соответствует заданной температуре процесса.



Значение увеличения можно изменить в пользовательских настройках (06 НАСТРОЙКИ/6.1/Приготовление/Предварительный нагрев/Повышение температуры).

Значение предварительного нагрева также можно изменить вручную в диапазоне от 30 °C до 300 °C в результате нажатия и удержания символа предварительного нагрева. Это позволяет создать программу, содержащую отдельный этап с автоматическим предварительным нагревом с точным значением температуры. После запуска, если температура в варочной камере значительно ниже, можно открыть дверцу, не останавливая вращение вентилятора. Вентилятор продолжит работать со стандартным значением об/мин и будет выпускать горячий воздух из камеры. Как только температура в камере достигнет заданной температуры предварительного нагрева, вентилятор автоматически остановится.

B2 ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

Заменяет собой запекание на сковороде, в печи, жарку во фритюрнице, т. п.
Диапазон температур: 30-300 °C

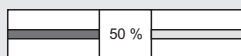


ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ С ПАРОМ (СОЧЕТАНИЕ)

Заменяет собой запекание с увлажнением или процедуры, в ходе которых блюду требуется определенная влажность при одновременной обработке его горячим воздухом, т. п.



Объем пара в варочной камере можно задать, перемещая ползунок или коснувшись значения в процентах и введя его через цифровую клавиатуру.



Диапазон температур: 30-300 °C

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Заменяет собой варку.
Диапазон температур: 30-130 °C



B3 НАСТРОЙКА ВЛАЖНОСТИ

Режим «HOT AIR» (ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ)

отображен с помощью символа заслонки, а перемещение или нажатие на полосу прокрутки позволяет установить следующие настройки:



Створчатый клапан полностью открыт; из варочной камеры непрерывно выводится влага.



Система контролирует открытие/закрытие клапана самостоятельно, в зависимости от заданного процента влажности.



Створчатый клапан полностью закрыт; вся влага остается в варочной камере.



В комбинированном режиме влажность отображается в процентах, которую можно изменить, передвигая полосу прокрутки в диапазоне от 0 % до 100 %.



ПРИМЕЧАНИЕ:

В режиме ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ влажность является постоянным значением, которое невозможно изменить.



B4 НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Позволяет настроить время процесса приготовления.

Диапазон времени: 00:01-23:59 (ч:м)



B5 ТЕМПЕРАТУРА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Позволяет настроить температуру процесса приготовления.

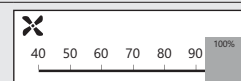
Диапазон температур зависит от выбранного режима приготовления.



B6 НАСТРОЙКИ ДЛЯ ПРОЧИХ ФУНКЦИЙ

СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

Позволяет настроить вентилятор на одну из семи скоростей.



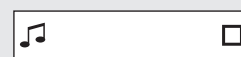
УПРАВЛЕНИЕ ВРЕМЕНЕМ РАБОТЫ ВЕНТИЛЯТОРА




Вентилятор вращается только, если:
- нагревательные элементы включены;
- в течение 10 секунд, если он простаивал более 2 минут.







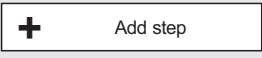





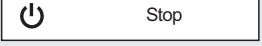
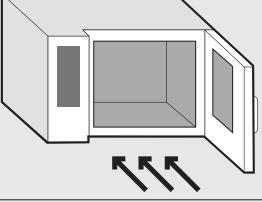


ПРИМЕЧАНИЕ К ЭТАПУ

Позволяет добавлять текстовые комментарии, которые будут отображены после перехода к соответствующему этапу программы. Комментарии сопровождаются звуковым сигналом.




<p>B8 ОБЗОР ЭТАПОВ ПРОГРАММЫ</p> <p>Отображает обзор всех установленных параметров приготовления. Позволяет изменять настройки, добавлять этапы или читать советы шеф-повара. За более подробным описанием см. экран С.</p>	
<p>B9 ТЕРМОЩУП</p> <p>Настройка температуры термощупа. Позволяет контролировать процесс приготовления, устанавливая конечную температуру в центре блюда. Диапазон температур: 30–110 °C</p>	
<p>ДЕЛЬТА T</p> <p>Позволяет установить постоянную разницу между температурой в центре блюда и в варочной камере. Диапазон температур: 20–70 °C</p>	

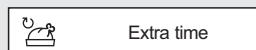
4.1.1 Приготовление с использованием ручных настроек

<p>1 ПЕРЕЙДИТЕ В РУЧНОЙ РЕЖИМ</p>	
<p>2 ВЫБЕРИТЕ И ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ОТРЕДАКТИРУЙТЕ ПАРАМЕТРЫ</p>	
<p>2.1 ОПЦИЯ: ДОБАВЛЕНИЕ ЕЩЕ ОДНОГО ЭТАПА</p> <p>Нажмите</p>	 
<p>Нажмите</p>	
<p>Выберите и отредактируйте параметры с B1 по B9 по необходимости.</p>	
<p>Чтобы добавить еще один этап, повторите процедуру с пункта 2.1</p>	
<p>2.2 ОПЦИЯ: СОХРАНИТЬ КАК АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЗАПУСК</p> <p>Если вы хотите, чтобы программа автоматически запускалась повторно в определенный день и время, следуйте указаниям в главе 4.2.10.</p>	
<p>3 ЗАПУСТИТЕ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖАВ</p>	
<p>4 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ ИЛИ ОХЛАЖДЕНИЕ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ</p>	
<p>4.1 ОПЦИЯ: ПРОПУСТИТЬ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ/ОХЛАЖДЕНИЕ</p> <p>Нажмите</p>	 
<p>4.2 ОПЦИЯ: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ</p> <p>Нажмите</p>	 
<p>5 ВЛОЖИТЕ ПРОДУКТ</p> <p>После предварительного подогрева или охлаждения варочной камеры подается приглашение вложить продукт. После вкладывания продукта и закрытия двери запускается процесс приготовления.</p>	
<p>5.1 ОПЦИЯ: ВЫКЛЮЧИТЬ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ</p> <p>Нажмите</p>	 


6 ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ (экран D)

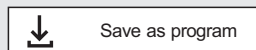
6.1 ОПЦИЯ: ПРОДЛИТЬ ПОСЛЕДНИЙ ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите 

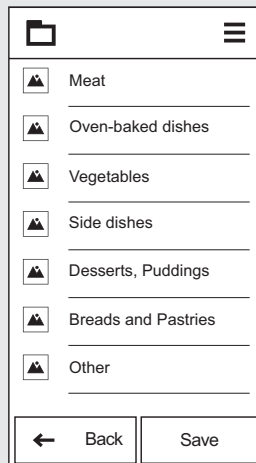


6.2 ОПЦИЯ: СОХРАНИТЬ ПРОЦЕДУРУ В ПРОГРАММАХ

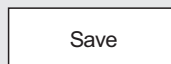
Нажмите 



Выберите папку или вложенную папку в которой хотите сохранить новую программу



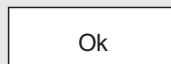
Нажмите



Введите название программы



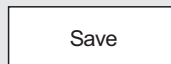
Нажмите




В QuickView вы можете проверить все этапы программы приготовления.

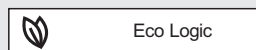


Нажмите




6.3 ОПЦИЯ: ОБЗОР СТАТИСТИКИ ПО ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нажмите 




6.4 ОПЦИЯ: ВЫКЛЮЧИТЬ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Нажмите 



6.5 ОПЦИЯ: ВОЗВРАТ НА ГЛАВНЫЙ ЭКРАН





Нажмите 




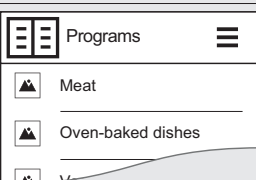
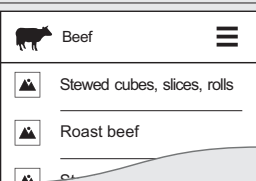




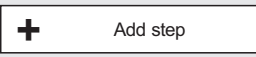


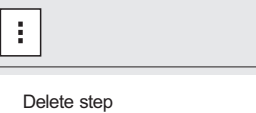


4.2 ПРОГРАММЫ


Режим Программы позволяет Вам в максимально возможной степени использовать конвектомат, обеспечивая высокий комфорт, а также каждый раз обеспечит идеальное качество приготовленного блюда.

СИМВОЛИКА ПРОГРАММ


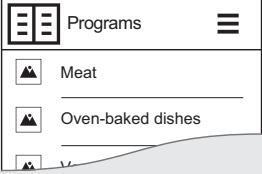

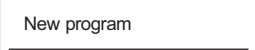



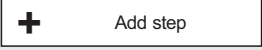



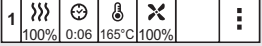




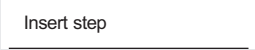


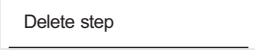
	Programs	Основная категория, согласно каждому типу блюда (категория).
	Meat	Подкатегория с дополнительными программами
	Steaks	Программа
		Новая созданная программа без установленной пиктограммы

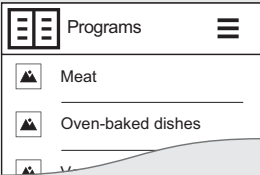

4.2.1 Приготовление согласно программе

1	ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ Нажмите	
2	ВЫБЕРИТЕ КАТЕГОРИЮ ПРОГРАММЫ При необходимости выберете соответствующую подкатеорию	
3	ВЫБЕРИТЕ БЛЮДО (ПРОГРАММУ) ДЛЯ РЕДАКТИРОВАНИЯ	
4	ПОЯВЛЯЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОСМОТР ПРОГРАММЫ (QUICKVIEW) Все этапы программы отображаются на одном экране с возможностью редактирования или добавления дальнейших этапов.	
4.1	ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ  Выберите и отредактируйте параметры по необходимости.	
4.2	ОПЦИЯ: ДОБАВЛЕНИЕ ЕЩЕ ОДНОГО ЭТАПА  Нажмите	
	Чтобы добавить еще один этап, повторите процедуру с пункта 4.1	
4.3	ОПЦИЯ: ЗАПУСК ПРОГРАММЫ С ВЫБРАННОГО ЭТАПА  Нажмите	
	Выберите	
4.4	ОПЦИЯ: УДАЛИТЬ ЭТАП Выбрав этап, который хотите удалить, нажмите	
	Выберите	
4.5	ОПЦИЯ: СОХРАНИТЬ КАК АВТОМАТИЧЕСКИЙ ЗАПУСК  Если вы хотите, чтобы программа автоматически запускалась повторно в определенный день и время, следуйте указаниям в главе 4.2.8.	
	Если по окончании процесса приготовления вы не выберете опцию Сохранить как программу, то изменения программы, исполненные на этапах от 4.1 до 4.5, не будут постоянными, т.е. действительны только для одного запуска программы. При следующем открытии программа будет иметь первоначальную структуру.	


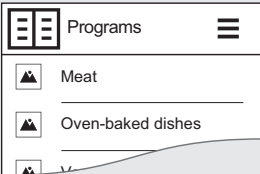
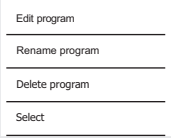








5	ЗАПУСТИТЕ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖАВ	
6	ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ (экран D)	

4.2.2 Создание новой программы

1	ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ Нажмите	
2	ВЫБЕРИТЕ КАТЕГОРИЮ ПРОГРАММ, В КОТОРОЙ ХОТИТЕ СОЗДАТЬ НОВУЮ ПРОГРАММУ	
3	НАЖМИТЕ	
4	НАЖМИТЕ	
5	ВВЕДИТЕ НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ	
6	НАЖМИТЕ	
7	ОТОБРАЗИТСЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОГРАММЕ (экран C)	
7.1	ОПЦИЯ: ДОБАВЛЕНИЕ ЭТАПОВ ПРОГРАММЫ  Отредактируйте параметры по необходимости	 
	Нажмите	
7.2	ОПЦИЯ: НАСТРОЙКИ ПАРАМЕТРОВ ЭТАПА  Нажмите на этап для редактирования	 
	Отредактируйте параметры по необходимости	
	Нажмите	
7.3	ОПЦИЯ: ДОБАВИТЬ ЭТАП  Нажмите на этап, перед которым вы хотите добавить новый этап	
	Чтобы вставить его, нажмите кнопку	
7.4	ОПЦИЯ: УДАЛИТЬ ЭТАП  Выбрав этап, который хотите удалить, нажмите	
	Чтобы удалить его, нажмите кнопку	

8	НАЖМИТЕ	
9	НОВАЯ ПРОГРАММА СОХРАНЕНА	
10	ВОЗВРАТ К ПРОГРАММЕ	

4.2.3 Редактирование сохраненной программы

1	ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ Нажмите	
2	ВЫБЕРИТЕ КАТЕГОРИЮ ПРОГРАММ, В КОТОРОЙ ХОТИТЕ ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ПРОГРАММУ	
3	ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММУ, КОТОРУЮ ХОТИТЕ ОТРЕДАКТИРОВАТЬ И УДЕРЖИВАЙТЕ ЕЕ НАЖАТОЙ В ТЕЧЕНИЕ БОЛЕЕ 2 СЕКУНД	
4	ВЫБЕРИТЕ ИЗ МЕНЮ ПОПРАВКУ, КОТОРУЮ ХОТИТЕ ВНЕСТИ	
4.1	 ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ Можно изменить название программы, настройки параметров, добавить или удалить этап. Процедура схожа с созданием новой программы.	
4.2	 ОПЦИЯ: ПЕРЕИМЕНОВАТЬ ПРОГРАММУ Позволяет переименовать программу при помощи буквенно-цифровой клавиатуры.	
4.3	 ОПЦИЯ: УДАЛИТЬ ПРОГРАММУ Окончательно удалить программу после подтверждения	
4.4	 ОПЦИЯ: ВЫБРАТЬ Позволяет выбрать актуальную программу или несколько программ с помощью полей и далее скопировать их, переместить в иную категорию программ или удалить. После выбора программы (- м) нажмите и выберете одну из предлагаемых опций	
4.5	 ОПЦИЯ: ПЕРЕМЕСТИТЬ ВВЕРХ/ВНИЗ Позволяет переместить любую программу в иное место в перечне программ. Вернитесь в перечень программ и нажмите	
	Выберите	
	Нажмите и удерживайте любую программу, переместите палец и поместите её на новое место	
	Нажмите	

4.2.4 Создание программы в ПК и её запись с USB-диска на устройство



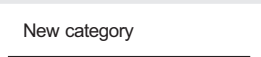




Программы для устройства также можно создавать и редактировать при помощи компьютера со специальным программным обеспечением **VisionCombi software**.


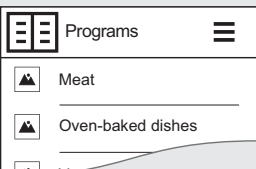
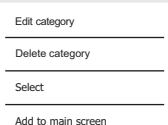





Если вы хотите загрузить созданную на компьютере программу в устройство через USB-диск, войдите в меню **Настройки** и выберите **USB-диск**. Подробная информация приведена в главе **6/6.1.2**.

Программное обеспечение VisionCombi доступно на веб-сайте производителя.

4.2.5 Создание новой категории программ

<p>1 ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ Нажмите</p>	
<p>2 НАЖМИТЕ</p>	
<p>3 ВЫБЕРИТЕ</p>	
<p>4 ВВЕДИТЕ НАЗВАНИЕ КАТЕГОРИИ</p>	
<p>5 НАЖМИТЕ Новая категория теперь создана и сохранена.</p>	

4.2.6 Редактирование категории программ

<p>1 ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ Нажмите</p>	
<p>2 ВЫБЕРИТЕ КАТЕГОРИЮ, КОТОРУЮ ХОТИТЕ ОТРЕДАКТИРОВАТЬ И УДЕРЖИВАЙТЕ ЕЕ НАЖАТОЙ В ТЕЧЕНИЕ БОЛЕЕ 2 СЕКУНД.</p>	
<p>3 ВЫБЕРИТЕ ИЗ МЕНЮ ПОПРАВКУ, КОТОРУЮ ХОТИТЕ ВНЕСТИ.</p>	
<p>3.1 РЕДАКТИРОВАНИЕ КАТЕГОРИИ  Позволяет редактировать название категории.</p>	
<p>3.2 ОПЦИЯ: УДАЛИТЬ КАТЕГОРИЮ  После подтверждения окончательно удалите категорию.</p>	
<p>3.3 ОПЦИЯ: ВЫБРАТЬ  Позволяет выбрать актуальную категорию или несколько категорий с помощью полей и далее скопировать их, переместить в иную категорию программ или удалить.</p>	
<p>После выбора категории нажмите и выберите одну из предлагаемых опций</p>	

3.4 **ОПЦИЯ: ПЕРЕМЕСТИТЬ ВВЕРХ/ВНИЗ**
 Позволяет переместить любую категорию в иное место в перечне категорий.



Вернитесь в перечень категорий и нажмите



Выберите

Move up/down

Нажмите и удерживайте любую категорию, переместите палец и поместите её на новое место

Нажмите

Save

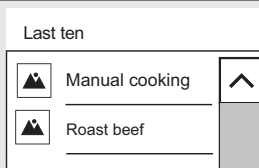
4.2.7 «Last ten» (Десять последних)

i В разделе «Last ten» (Десять последних) в хронологическом порядке представлены последние десять использованных способов приготовления/запекания.

1 ВОЙТИ В МЕНЮ ДЕСЯТИ ПОСЛЕДНИХ



2 ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММУ



3 ПОЯВЛЯЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОСМОТР ПРОГРАММЫ (QUICKVIEW)

Все этапы программы отображаются на одном экране с возможностью редактирования или добавления дальнейших этапов.

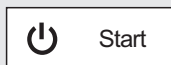


3.1 **ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ**



В выбранной программе вы можете редактировать параметры или этапы в соответствии с [4.2.2/7.1 - 7.4](#)

4 ЗАПУСТИТЕ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖАВ


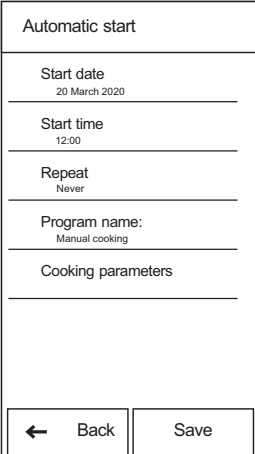


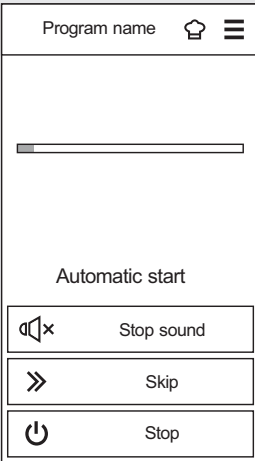

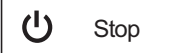


5 ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ (экран D)

4.2.8 Автоматический старт программы

Для каждой программы можно установить, чтобы она запускалась автоматически и при заданных вами условиях. Эту настройку можно исполнять в любом режиме, в котором отображен экран В, С или D, а также на экране с процессом приготовления.

4.2.8.1 Настройка программы для автоматического запуска

<p>1 В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ЭКРАНА НАЖМИТЕ Относится к экранам В, С, D и к экрану процесса приготовления</p>	
<p>2 НАЖМИТЕ</p>	
<p>3 ВЫБОР ИЛИ УСТАНОВКА ОПЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО ЗАПУСКА, ЕСЛИ ЭТО НЕОБХОДИМО</p>	
<p>4 НАЖМИТЕ</p>	
<p>Набор автоматически запускаемых программ обозначается символом на верхней линейке главного экрана А.</p>	
<p>Перед автоматическим запуском программы на экране отображаются установленные дата и время, а также раздаётся звуковой сигнал.</p>	
<p>Вы можете пропустить отсчет, нажав</p>	
<p>Вы также можете отменить автоматический запуск, нажав</p>	

4.2.8.2 Просмотр, редактирование или удаление автоматически запускаемой программы

1 НА ГЛАВНОМ ЭКРАНЕ НАЖМИТЕ
Отображается список программ, установленных для автоматического запуска.

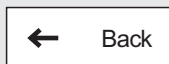


1.1 ОПЦИЯ: ПРОСМОТР АВТОМАТИЧЕСКИХ ЗАПУСКАЕМЫХ ЭТАПОВ
Выберите нужную программу



Automatic start	
20 March 2020	
12:00	Fried Chicken escalopes (breaded)
25 March 2020	
12:00	Steamed Sausages, Frankfurters
1 April 2020	
12:00	Egg omelette
← Back	

После просмотра нажмите

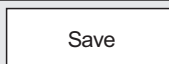


1.2 ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ЗАПУСКАЕМЫХ ЭТАПОВ



Automatic start	
Start date	20 March 2020
Start time	12:00
Repeat	Never
Program name:	Manual cooking
Cooking parameters	
← Back Save	

После внесения изменений нажмите



4.3 МНОГОЗАДАЧНОСТЬ

Устройство Orange Vision Plus позволяет работать на нескольких уровнях сразу, не прерывая текущий процесс приготовления. Например, вы можете что-то готовить и в то же время использовать многозадачность для переключения в меню программ и подготовки новой программы. Многозадачность не дает доступа к функциям, которые повлияли бы или прервали бы текущий процесс приготовления, то есть, например, к автоматической очистке.

4.3.1 Использование функции многозадачности

- | | |
|---|---|
| <p>1 НАЧНИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛЮБЫМ СПОСОБОМ, НАПРИМЕР, ИСПОЛЬЗУЯ ПРОГРАММЫ
  4/4.2.1</p> | 
Programs |
| <p>2 НАЖМИТЕ КНОПКУ</p> |  |
| <p>3 НАЖМИТЕ КНОПКУ
 Вы окажетесь на главном экране (A)</p> |  |
| <p>4 ПОСЛЕ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ДИСПЛЕЯ НАЧНЕТ МИГАТЬ ИКОНКА КОЛПАКА ПОВАРА С ПОДСВЕТКОЙ ЗЕЛЕНЫМ ЦВЕТОМ
 Иконка означает, что идет процесс приготовления</p> |  |
| <p>5 НА ГЛАВНОМ ЭКРАНЕ (A) ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ОПЦИЮ, С КОТОРОЙ ХОТИТЕ РАБОТАТЬ
 Выбор не должен затрагивать процесс приготовления. Например, вы не можете выбрать функцию Мойка</p> | |
| <p>6 ЧТОБЫ ВЕРНУТЬСЯ К ЭКРАНУ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖМИТЕ НА ИКОНКУ В ВИДЕ ПОВАРСКОГО КОЛПАКА.</p> | |



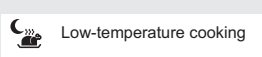
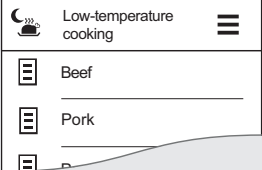
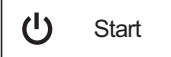
05 | ИНОЕ

Категория Иное включает особые программы приготовления для современных кулинарных методов, которые позволяют использовать устройство для необычных процедур.

5.1 НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ВЫПЕКАНИЕ

Этот способ, в особенности, подходит для медленной деликатной готовки различных видов мяса. Позволяет сохранить максимальную питательную ценность мяса. Мясо теряет минимальную массу и остается сочным.

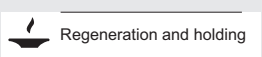
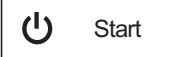
5.1.1 Приготовление в режиме низкотемпературного выпекания

<p>1 ПЕРЕЙДИТЕ В КАТЕГОРИЮ ИНОЕ Нажмите</p>	
<p>Выберите</p>	
<p>2 НАЖМИТЕ</p>	
<p>3 ВЫБЕРИТЕ ВИД МЯСА</p>	
<p>Отображает предварительный просмотр всех этапов программы (QuickView, экран C). Нажатием на выбранный этап программы вы можете при необходимости изменить параметры также как в случае работы с программами (экраны B, C). Запустите процесс приготовления, нажав</p>	
	
<p>4 ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ КОТОРОЕ ВЫ ХОТИТЕ ДАЛЕЕ ИСПОЛНИТЬ (экран D)</p>	

5.2 ПОДОГРЕВ И ПОДДЕРЖКА

Данную программу используют для подогрева остывших блюд. Поддержка далее обеспечивает поддержание установленной температуры блюда в течение необходимого периода времени. Блюдо можно разогреть

и обеспечить поддержку температуры в гастрономических контейнерах или непосредственно на тарелках.

<p>1 НАЖМИТЕ</p>	
<p>2 ВЫБЕРИТЕ РЕГЕНЕРАЦИЮ И ПОДДЕРЖКУ</p>	
<p>3 ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ</p>	
<p>Отображает предварительный просмотр всех этапов программы (QuickView, экран C). Нажатием на выбранный этап программы вы можете изменить параметры также как в случае работы с программами (экраны B, C), если это необходимо.</p>	
<p>4 ЗАПУСТИТЕ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖАВ</p> 	
<p>5 ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ (экран D)</p>	

06 | НАСТРОЙКИ

6.1 ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ

1. «USER SETTINGS» (НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ)



При нажатии появится цифровая клавиатура. Чтобы войти в настройки, необходимо ввести пароль 1001 и подтвердить его, нажав ОК.

«Date and time» (Дата и время)

Установка и настройка времени. Устанавливать дату может только уполномоченный сервисный центр.

«Language» (Язык)

Для настройки языка системы.

«Temperature units» (Единицы измерения температуры)

Позволяет установить единицы измерения температуры °C или °F.

«Sounds» (Звуки)

Позволяет установить мелодию, громкость и длительность звуковых сигналов для следующих пунктов:

- «Errors» (Ошибки)
- «Keyboard» (Клавиатура)
- «Ending the cooking process» (Завершение процесса приготовления)
- Звуковой сигнал этапа
- «Preheating» (Предварительный нагрев)
- «Planned events» (Запланированные мероприятия)
- «End of cleaning» (Завершение очистки)
- «Needle temperature» (Температура иглы)

«Display» (Дисплей)

Позволяет настроить:

- «Screen brightness» (Яркость экрана) – настраивается ползунком. По умолчанию задано значение 100 %.
- «Screensaver» (Экранная заставка) – позволяет включить или выключить экранную заставку и настроить время переключения устройства в режим экранной заставки при простое. Еще одной опцией является отображение времени и слайд-шоу (экранная заставка, созданная из изображений).
- Цветовая схема - изменить невозможно

«Boiling» (Варка)


Позволяет настроить различные предпочтения для более удобного пользования устройством:

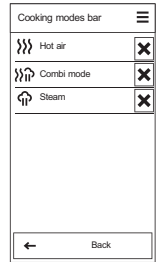
- **АСМ** (автоматическое управление емкостью) – данная функция обеспечивает распознавание устройством объема помещенных продуктов и соответствующее продление времени приготовления, чтобы достигнуть нужной температуры в варочной камере. По умолчанию параметр установлен на «On» (Вкл.)
- **«Preheating» (Предварительный нагрев)**
 - Предварительный нагрев всегда активен (для настроек Ручного режима)
 - Настройкой по умолчанию является «Включено»

- Увеличение температуры позволяет установить, на сколько градусов выше должна быть температура предварительно разогретой варочной камеры, чем установленная температура. По умолчанию задано значение в 15 °C. Например: Если установлена температура 150°, то устройство автоматически нагревается до 165 °C. **ВНИМАНИЕ!** Действительно только для режима «HOT AIR» (ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ) и комбинированного режима. В режиме «Steaming» (Пар) температура предварительного нагрева равна заданной температуре.

- «Maximum preheating time» (Максимальное время предварительного нагрева) – для установки максимального времени до начала процесса приготовления и начала отсчета времени приготовления. По умолчанию установлено 5 минут.

• Панель режимов

Позволяет установить какие режимы приготовления будут доступны в линейке режимов, в Ручном режиме или во время создания программы. Нажатие на символ  позволяет добавить дополнительные режимы.



• «Pre-sets» (Заданные настройки)

Позволяет редактировать основные параметры, такие как влажность, температура иглы, температура в камере, скорость вращения вентилятора и следующие функции

- Горячий воздух
- «Combined mode» (Комбинированный режим)
- «Steam» (Пар)

• «Turn off after cooking» (Выключение после завершения приготовления)

«Allow» (Разрешить)

По умолчанию установлено на «Off» (Выкл.)

«Shut-off after» (Отключить после)

По умолчанию задано значение 1 мин.

• «Time units» (Единицы измерения времени)

Позволяет выбрать формат времени в ч:м или ч:м:с

• «Continue cooking» (Продолжить готовку)

Позволяет установить, будет ли отображаться информация «Continue cooking» (Продолжить готовку) на экране после окончания приготовления.

По умолчанию параметр установлен на «On» (Вкл.)

• Функция «Learn» (Обучение)

Позволяет установить, будет ли отображаться информация «Load as a program» (Загрузить как программу) на экране после окончания приготовления.

По умолчанию параметр установлен на «On» (Вкл.)

• «Eco Logic» (Экономия энергии)

Позволяет установить, будет ли отображаться информация «Eco Logic» (Экономия энергии) на экране после окончания приготовления.

По умолчанию параметр установлен на «On» (Вкл.)

«Washing» (Мойка)**• Программы мойки**

Функция доступна только для сервисных техников

• Выключение после мойки

Позволяет выключить устройство по окончании мойки. Можно установить время (мин), по истечении которого устройство выключится.

По умолчанию установлено «Разрешить» .

по умолчанию задано значение «1 мин»

«Locks» (Блокировки)

Позволяет заблокировать программы, исключая внесение изменений.

После блокировки программы можно запускать, но нельзя редактировать или удалять.

• Наборы программ

По умолчанию параметр установлен на «Замок программы» .

Установка параметра «Замок программы» не позволяет вносить изменения в сохраненную программу, за исключением внесения изменений в одну специально запущенную программу с помощью окна QuickView.

• «Appliance lock» (Замок устройства)

Данная функция не доступна для стандартных пользователей – только для специалистов по обслуживанию.

• «Lock for running program» (Блокировка запущенной программы)

По умолчанию параметр установлен на «Разрешить» .

После разрешения будет невозможно внести какие-либо изменения в сохраненную программу даже после ее запуска. В предварительном просмотре всех этапов программы QuickView редактирование этапов будет невозможно.

2. «INFO» (ИНФОРМАЦИЯ)

При нажатии будет выведена информация об устройстве и системе управления.

3. «SERVICE» (ОБСЛУЖИВАНИЕ)

Данная опция доступна только техническим специалистам или экспертам по обслуживанию и защищена паролем.

4. «OPERATING RECORDS» (ЭКСПЛУАТАЦИОННЫЕ ЗАПИСИ)**«Errors» (Ошибки)**

Данная функция не доступна для стандартных пользователей – только для специалистов по обслуживанию.

«Operating event record» (Записи эксплуатационных событий)

Показывает полный отчет обо всех эксплуатационных событиях. Позволяет фильтровать данные по индивидуальному заданию или за последнюю неделю, месяц и год.

«HACCP record» (Журнал HACCP)

Для отображения полного отчета о данных HACCP непосредственно на дисплее.

Эксплуатационные данные

Функция доступна только для сервисных техников

5. «USB DRIVE» (USB-ДИСК)

Позволяет сохранять различные позиции устройства на внешнем USB диске или наоборот, копировать позиции с внешнего диска в устройство.

• Из устройства на USB

- «Programs» (Программы) – подробное описание программ сохранения приведено в отдельной главе 6.1.1.

- «Errors» (Ошибки) – название файла будет в формате «ErrorReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt»

- HACCP- название файла будет в формате „HaccpReport_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.haccp“

- Список процессов- название файла будет в формате „Log_Blue Vision_0-rrrr_mm_dd.txt“

- Настройка- название файла будет в формате „Oven_Blue Vision_0.zip“

- «More» (Подробнее) – меню недоступно для стандартных пользователей, а только для специалистов по обслуживанию со специальным паролем.

При выборе одной из опций, появится сообщение **Подключите USB диск** (☰ 1.2, пункт 6) и система ожидает его подключения.

После подключения, появится сообщение «USB drive connected» (USB-диск подключен) и меню «Copy data to USB drive» (Скопировать данные на USB-диск). Коснитесь меню, чтобы перенести данные на USB-диск.

• С USB-диска на устройство

- «Programs» (Программы) – подробное описание программ копирования приведено в отдельной главе 7.1.1.

- «Мелодии» только файлы в формате „*.wav“

- «Следующий» – меню недоступно для стандартных пользователей, а только для специалистов по обслуживанию со специальным паролем.

При выборе одной из опций, появится сообщение «Connect a USB disk» (Подключите USB-диск) (☰ 1.2 пункт 6) и система ожидает его подключения.

После подключения отображается содержимое устройства USB, которое можно просматривать как на обычном ПК. Можно выбирать и копировать отдельные файлы или целые папки. При щелчке на выбранный файл или папку она будет скопирована в устройство.



С файлами Программ (.br2), HACCP (*.haccp) можно работать только в программной среде VisionCombi, которая доступна на сайте производителя.*

6.1.1 Сохранение программ на USB-диск

Для сохранения программ на внешний USB диск действуйте следующим образом:

1 НАЖМИТЕ



2 НАЖМИТЕ

USB disk

3 НАЖМИТЕ

Oven to USB

4 ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММУ

Programs

5 ПОЯВИТСЯ СООБЩЕНИЕ

Подключите USB-диск (см. 1.2, пункт 6)

Connect USB disk

6 ПОЯВИТСЯ СООБЩЕНИЕ



Если USB-диск поврежден или несовместим, появится сообщение «USB drive was not recognized» (USB-диск не распознан). Используйте иной USB-диск.

USB disk connected

6.1 ОПЦИЯ: СОХРАНИТЬ ВСЕ

Для сохранения всех программ из памяти устройства в один файл на USB-диске.

Нажмите

Save all

По умолчанию отображается наименование получаемого файла. Вы можете перезаписать имя файла по необходимости.

Choose file name

Programs_Orange+Vision_355411808

Задайте собственное наименование файла или оставьте название по умолчанию и нажмите

Ok

Отображается процесс сохранения

Copying data to file:

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2



В случае успешного сохранения появится информационное сообщение.

Если при сохранении возникла ошибка, будет отображено сообщение «Ошибка при сохранении данных». Повторите процесс сохранения или используйте иной USB-диск.

Data saved to USB disk to file:

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2

Отсоедините USB-диск и нажмите

← Back

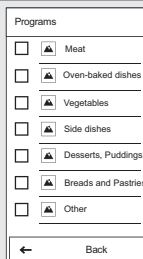
6.2 ОПЦИЯ: СОХРАНИТЬ НЕКОТОРЫЕ

Позволяет выбрать и сохранить определенные программы или папки

Нажмите

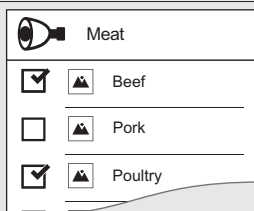
Save selected

Будут отображены все папки с программами, отмеченные галочками

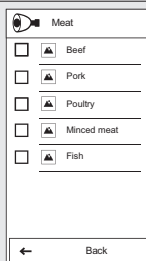


6.2.1 ОПЦИЯ: СОХРАНЕНИЕ ЦЕЛЫХ ПАПЕК

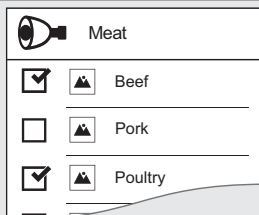
Нажатие на любую галочку выбирает всю папку, включая программы внутри папки



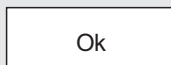
6.2.2 ОПЦИЯ: СОХРАНЕНИЕ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПРОГРАММ
 При нажатии на имя папки отображается меню всех программ с добавлением галочек.



Нажатие на любую галочку выбирает нужные программы



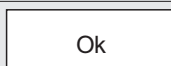
После выбора папок или программ нажмите



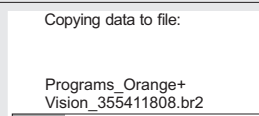
По умолчанию отображается наименование получаемого файла. Вы можете перезаписать имя файла по необходимости.



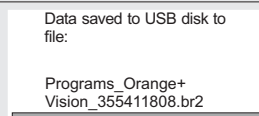
Подтвердите предварительно заданное или введенное свое имя файла, нажав



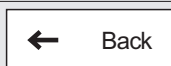
Отображается процесс сохранения



i В случае успешного сохранения появится информационное сообщение. Если при экспорте возникла ошибка, будет отображено сообщение «Ошибка при сохранении данных». Повторите процесс сохранения или используйте иной USB-диск


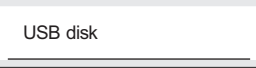
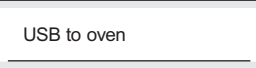
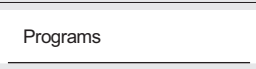
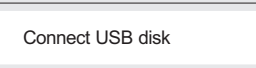

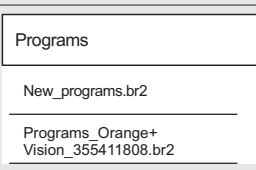
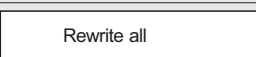

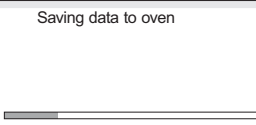
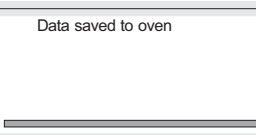
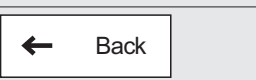
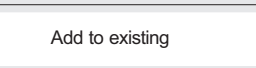
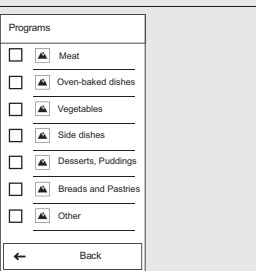
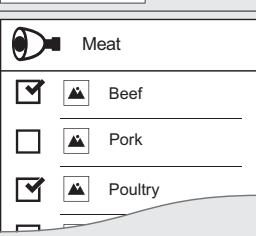


Отсоедините USB-диск и нажмите

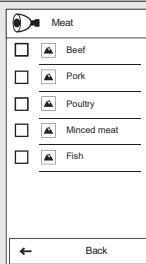


6.1.2 Копирование файлов с USB-диска на устройство

Если вы хотите скопировать программу с внешнего USB диска в память устройства, действуйте следующим образом:

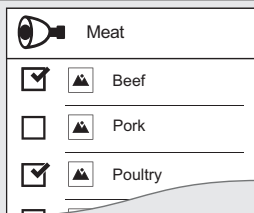
<p>1 НАЖМИТЕ</p>	
<p>2 НАЖМИТЕ</p>	
<p>3 НАЖМИТЕ</p>	
<p>4 ВЫБЕРИТЕ</p>	
<p>5 ПОЯВИТСЯ СООБЩЕНИЕ Подключите USB-диск (📄 1.2, пункт 6)</p>	
<p>6 БУДЕТ ОТОБРАЖЕНО СОДЕРЖИМОЕ USB-ДИСКА</p> <p> Будут отображены только файлы с расширением «br2». С данным форматом можно работать только через программное обеспечение VisionCombi, доступное на веб-сайте производителя.</p>	
<p>6.1 ОПЦИЯ: ПЕРЕЗАПИСАТЬ ВСЕ Для замены всех программ в памяти устройства на программы с USB-диска</p>	
<p>Нажмите</p>	
<p> ВНИМАНИЕ - все первоначальные программы в памяти устройства будут безвозвратно переписаны программами с вашего USB-диска</p>	
<p>Отображается процесс сохранения</p>	
<p>В случае успешного сохранения появится информационное сообщение.</p>	
<p>Отсоедините USB-диск и нажмите</p>	
<p>6.2 ОПЦИЯ: ДОБАВИТЬ В ПРОГРАММЫ Предназначено для добавления новых программ с USB-диска в память устройства</p>	
<p>Нажмите</p>	
<p>Будут отображены все папки с программами, все отмечены галочками</p>	
<p>6.2.1 ОПЦИЯ: ДОБАВЛЕНИЕ ЦЕЛЫХ ПАПЕК Нажатие на любую галочку выбирает всю папку, включая программы внутри папки</p>	

6.2.2 ОПЦИЯ: ДОБАВЛЕНИЕ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ПРОГРАММ
 При нажатии на имя папки отображается меню всех программ с добавлением галочек.

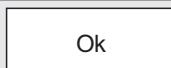


Нажатие на любую галочку выбирает нужные программы

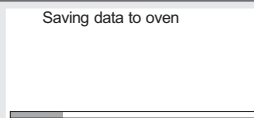
i Если вы хотите выбрать программы из других папок, вернитесь на уровень выше с помощью кнопки «Back» (Назад) и выберите другую папку. Уже отмеченные программы останутся отмеченными.



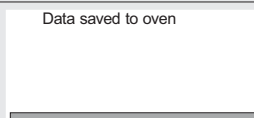
После выбора папок или программ нажмите



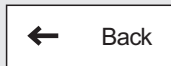
Отображается процесс сохранения



В случае успешного сохранения появится информационное сообщение.



Отсоедините USB-диск и нажмите



6.2 ДАННЫЕ НАССП

Система НАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) автоматически регистрирует все происходящее в вашем устройстве.

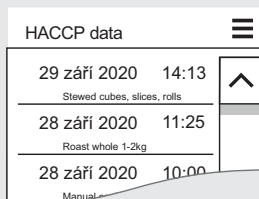
Сохраненные данные можно позднее отобразить прямо на дисплее или загрузить в компьютер.

6.2.1 Просмотр данных НАССП

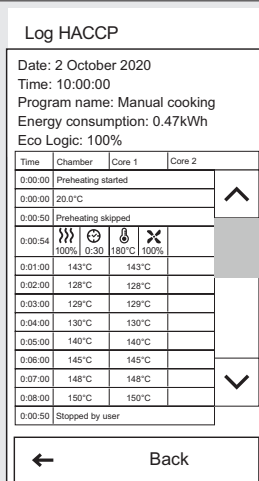
1 НАЖМИТЕ



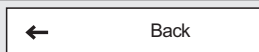
2 ВЫБЕРИТЕ ДАТУ




3 ПРОСМОТРЕТЬ ДАННЫЕ



4 ДЛЯ ВОЗВРАТА НАЖМИТЕ



6.2.2 Копирование данных HACCP на USB диск

1 НАЖМИТЕ	 Settings
2 НАЖМИТЕ	<input type="text" value="USB disk"/>
3 ВЫБЕРИТЕ	<input type="text" value="Oven to USB"/>
4 ВЫБЕРИТЕ	<input type="text" value="HACCP"/>
5 ПОЯВИТСЯ СООБЩЕНИЕ Подключите USB-диск (см. 1.2, пункт 6)	<input type="text" value="Connect USB disk"/>
6 ПОЯВИТСЯ СООБЩЕНИЕ Если USB-диск поврежден или несовместим, появится сообщение «USB drive was not recognized» (USB-диск не распознан). Используйте иной USB-диск.	<input type="text" value="USB disk connected"/>
7 НАЖМИТЕ Отображается процесс сохранения	<input type="text" value="Download data to USB disk"/> <input type="text" value="Copying data to file:"/> <input type="text" value="HaccpReport_Orange+_Vision_355411808-2020-10-10.haccp"/>
В случае успешного сохранения появится информационное сообщение. Если при сохранении возникла ошибка, будет отображено сообщение «Ошибка при сохранении данных». Повторите процесс сохранения или используйте иной USB-диск.	<input type="text" value="Data saved to USB disk to file:"/> <input type="text" value="HaccpReport_Orange+_Vision_355411808-2020-10-10.haccp"/> <input type="text" value="Now you can disconnect USB disk"/>
8 НАЖМИТЕ	<input type="text" value="← Back"/>

07 | ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

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

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

По завершении работы перекрывайте подачу воды! Оставьте подачу воды открытой только в случае подключения 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!

Не допускается использовать для очистки устройства:

- очистительное устройство высокого давления
- абразивные чистящие средства или средства на песочной основе
- запрещается использовать 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 авторизованную сервисную фирму.



Перед применением устройства или его техническим обслуживанием тщательно изучите все указания, запреты и рекомендации, содержащиеся в главе ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

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

ОБЗОР ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ УСТРОЙСТВА		
ИНТЕРВАЛ	ОПИСАНИЕ	ОПИСАНИЕ РАБОТ
Ежедневно	Варочная камера	Очистка с помощью автоматической программы и средства Active Cleaner
	Уплотнение дверцы	Ручная очистка с использованием мягкой ткани и моющего средства и воды
	Внешние части	Ручная очистка с использованием мягкой ткани и средства для обработки нержавеющей стали и стекла
Еженедельно	Варочная камера	Очистка от накипи с помощью автоматической программы и средства Vision Descaler
	Пространство за внутренней стенкой	Ручная очистка с использованием средства Manual Cleaner или Puron K, а затем программы Ополаскивание водой
	Воздушный фильтр	Ручная очистка моющим средством или в посудомоечной машине
	Очистка двери и стекла	Ручная очистка с использованием ткани и соответствующих чистящих средств
Каждые шесть месяцев*	Бойлер	Очистка от накипи с помощью автоматической программы и средства Strip-A-Way
Ежегодно	Устройство в целом	Проверка уполномоченной компанией

* относится только к устройствам с бойлером

7.1 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 Мойка, которую можно найти в меню устройства.

Руководство по использованию автоматической мойки можно найти в главе 9. Автоматическая мойка.



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

После завершения программы мойки проверьте, эффективно ли выполнена мойка. Если нет, повторите мойку. Если остатки чистящего средства прилипли к поверхности варочной камеры или ее принадлежностей, смойте их ручным душем или запустите программу «Rinse with water» (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.



ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ЧАСТЕЙ

Очистите внешние части устройства мягкой тканью и моющим средством, предназначенным для очистки и обработки нержавеющей стали и стекла.



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

Во время очистки устройства всегда используйте средства защиты и предписанную рабочую одежду (перчатки, очки, маску)!

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

Автоматические программы мойки не предназначены для очистки гастрономических контейнеров 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 на поверхности варочной камеры и образовывать пятна, похожие на ржавчину или привести к иным повреждениям устройства. Гарантия не распространяется на такой тип повреждений!

ОЧИСТКА УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЦЫ

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

7.2 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 для удаления накипи Vision Descaler.

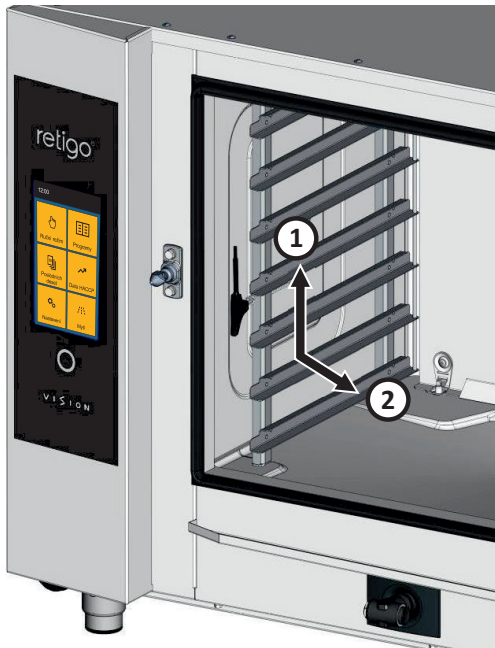


Если на поверхности варочной камеры появляется значительный известковый налет, выясните текущий состав воды, правильность работы устройства очистки воды, если такое устройство предусмотрено. Гарантия не распространяется на ущерб, вызванный водой, которая не соответствует требованиям производителя, или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

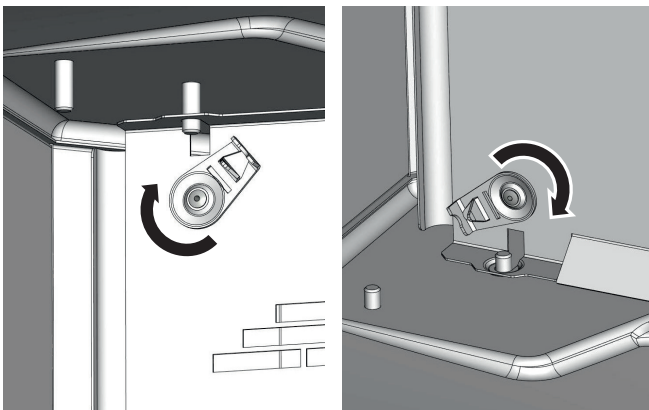
ПРОВЕРКА И ОЧИСТКА ПРОСТРАНСТВА ЗА ВНУТРЕННЕЙ СТЕНКОЙ

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

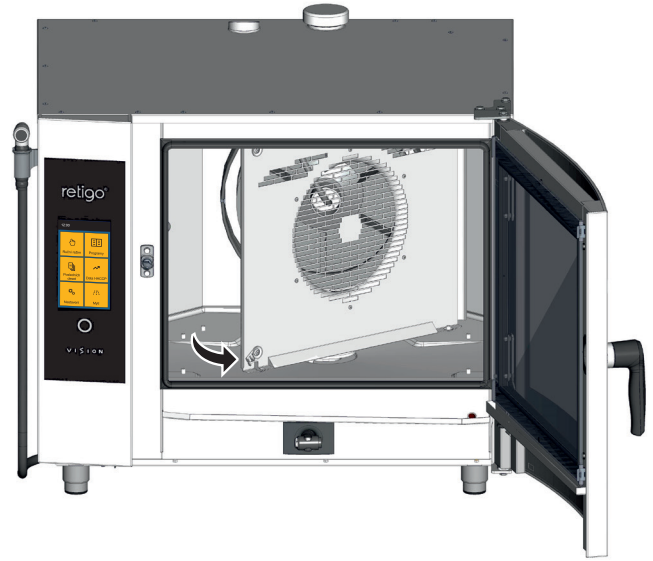
1. Достаньте левую и правую полки (не относится к устройствам с системой загрузки).



2. Откройте замки крепления внутренней стенки перед вентилятором. Для освобождения 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 мойки проверьте, эффективно ли выполнена мойка (действуйте согласно пунктам 2 - 3). Если очистка была недостаточной, повторите процесс. Если мойка 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 двери.

РУЧНАЯ ОЧИСТКА ПРОСТРАНСТВА ЗА ВНУТРЕННЕЙ СТЕНКОЙ

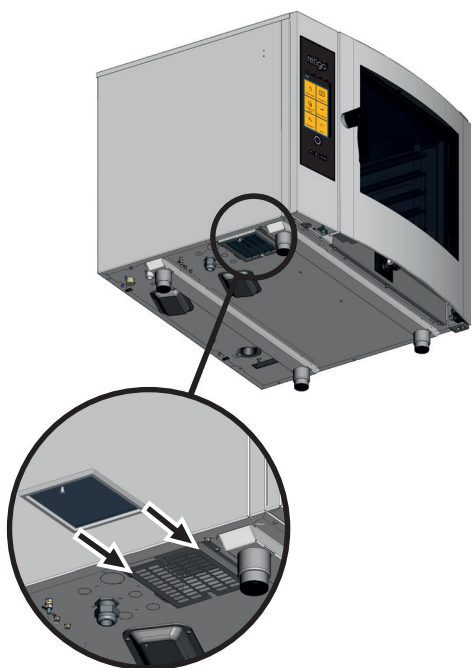


В отдельных случаях даже повторная автоматическая мойка и удаление накипи могут оказаться неэффективными для удаления сильной грязи за внутренней стенкой. В таких случаях моющее средство (Manual Cleaner) или средство для удаления накипи (Puron K) необходимо нанести вручную следующим образом:

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 мойки «Rinse with water» (Промывка водой).
4. После завершения программы мойки проверьте, эффективно ли выполнена мойка. Если очистка была недостаточной, повторите процесс. Если мойка 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 двери.

ОЧИСТКА ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА

Раз в неделю проверяйте и очищайте воздушный фильтр, который находится на левой нижней стороне устройства.



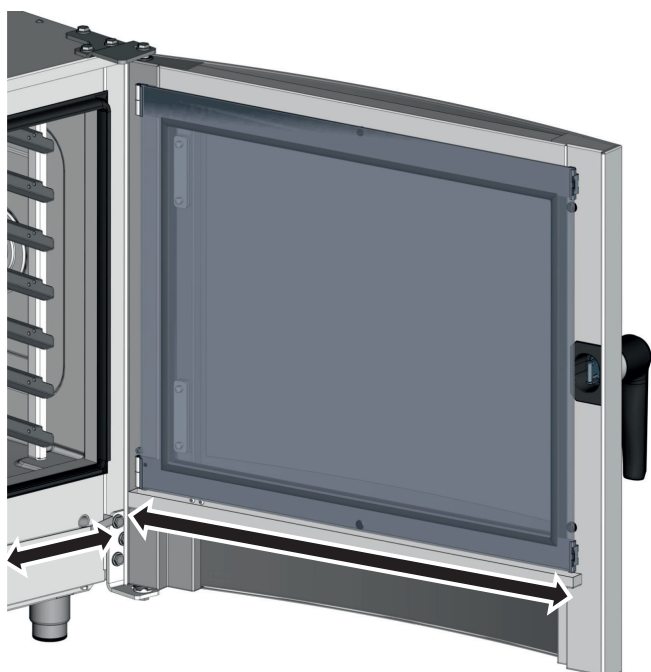
Снимите фильтр, потянув его к ближней боковой стороне устройства, и тщательно очистите его моющим средством или в посудомоечной машине. После очистки подождите пока он полностью высохнет.



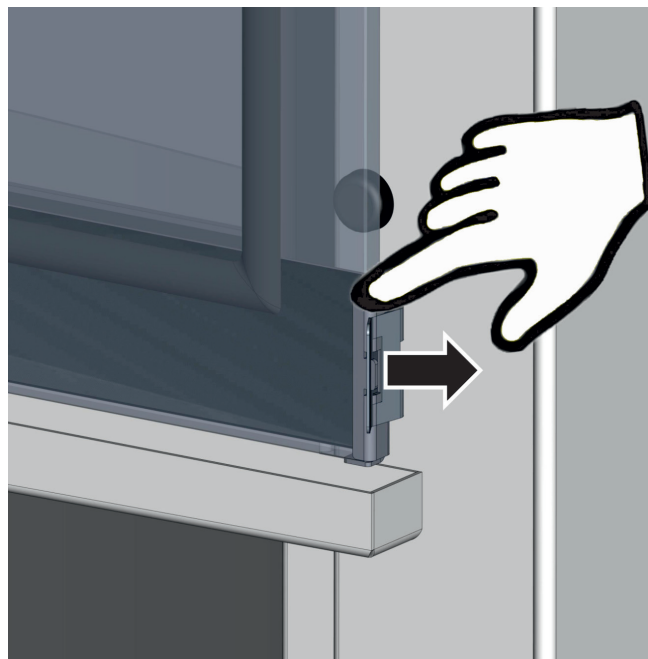
Если воздушный фильтр засорен, электронные компоненты устройства могут перегреться, а функции устройства могут быть ограничены.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ, СТЕКЛА И ЛОТКА ДЛЯ СБОРА КОНДЕНСАТА

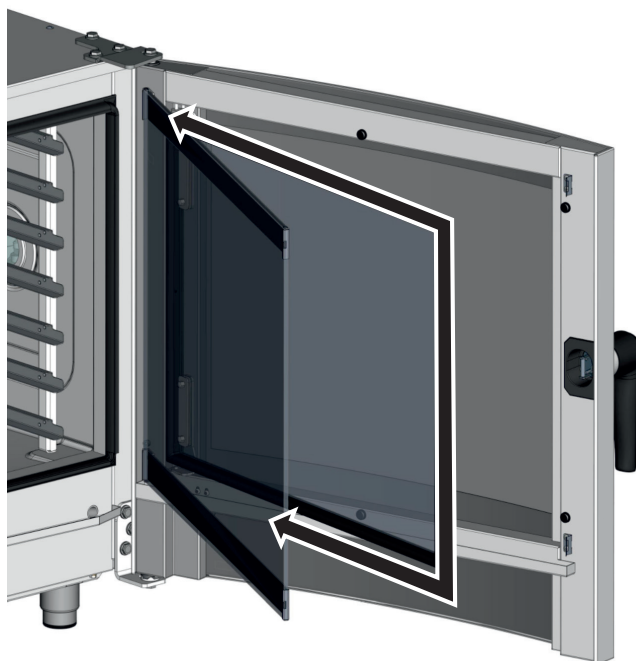
1. Откройте дверцу устройства.
2. Проверьте лоток для сбора конденсата в нижней части дверцы. Если он грязный, протрите его мягкой тканью с моющим средством.
3. Проверьте лоток для сбора конденсата в нижней части устройства. Если он грязный, протрите его мягкой тканью и моющим средством.



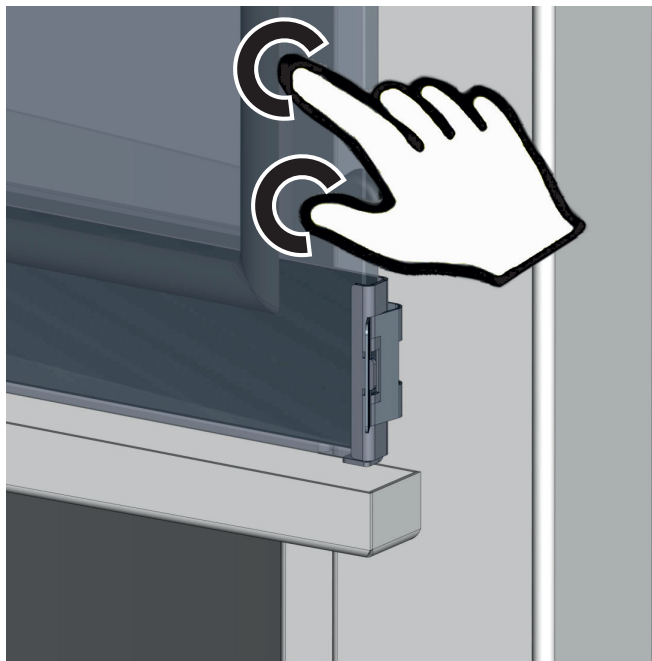
Разблокируйте внутреннее стекло и наклоните стекло вверх.



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



8. Последовательно верните среднее и внутреннее стекло в исходное положение и закрепите их с помощью фиксаторов, осторожно прижимая внутреннее стекло к замку.



7.3 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. Этим предотвращается повреждение нагревательных элементов и обеспечивается правильная работа 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.



Удаление накипи в бойлере может осуществлять только авторизованная сервисная фирма.

7.4 ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для безопасной и бесперебойной работы устройства необходимо не реже одного раза в год осуществлять контрольный осмотр оборудования и принадлежностей с привлечением авторизованной сервисной фирмы.

08 | АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

Устройство Orange Vision Plus оборудовано системой автоматической мойки, которая обеспечивает, что Ваше устройство всегда будет гигиенически чистым.

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

Благодаря этой системе все работы, связанные с мойкой устройства, сводятся к следующему:

- выбор подходящей программы мойки в зависимости от степени загрязнения
- старт программы мойки и последующее применение моющего средства

8.1 АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА: ЧТО ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ



Для автоматической мойки необходимо использовать моющее средство Active Cleaner, это порошок, упакованный в полиэтиленовые пакеты весом 60 г. Поставляется в небольшом ведрке, в котором содержится 50 упаковок.

Упаковка моющего порошка предохраняет его от влажности, но не смотря на это храните его в местах без воды и без чрезмерной влажности. Порошок применяйте всегда сразу после открытия упаковки, никогда не оставляйте упаковку открытой, прежде всего во влажных помещениях и без надзора.



Важные предупреждения:

- В случае использования иного средства, отличающегося от оригинального Active Cleaner (или Manual Cleaner, Vision Descaler), фирма Retigo не несёт ответственность за возможный ущерб, а действие гарантии не распространяется на возникший ущерб.
- Беречь моющие средства от детей.
- При обращении с моющим средством соблюдайте все правила техники безопасности при работе с химическими средствами, прежде всего используйте средства защиты (в первую очередь перчатки и защитные очки).
- Соблюдайте указания, приведенные на упаковке моющего средства.
- Чистящее средство ни в коем случае не должно напрямую контактировать с поверхностью кожи, не должно попадать в глаза или рот.
- Никогда не открывайте дверцу устройства в процессе исполнения программы мойки - опасность вредного воздействия моющими химикатами.
- Перед мойкой достаньте из устройства все гастрономические контейнеры.
- Соблюдайте указания, которые отображаются на дисплее устройства.
- После использования моющего средства не оставляйте упаковку моющего средства внутри варочной камеры.
- Никогда не сыпьте чистящее средство на горячую поверхность устройства - возможно необратимое повреждение поверхности нержавеющей стали. Действие гарантии не распространяется на ущерб такого вида.
- В случае недостаточной очистки во время обычной эксплуатации возможно возгорание отложений жира в варочной камере устройства.

Устройство предлагает шесть программ мойки. При выборе отдельных программ руководствуйтесь уровнем загрязнения варочной камеры - см. таблицу ниже.

ПРОГРАММА	ОПИСАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ*
	Ополаскивание водой - Ополаскивание теплой водой без применения моющих средств.	14:53
	«Express wash» (Быстрая мойка) – Кратковременная мойка небольших загрязнений.	33:39
	«Basic wash» (Обычная мойка) – Мойка небольших загрязнений.	50:19
	«Medium wash» (Средняя мойка) – Мойка средних загрязнений.	1:15:19
	«Extra strong wash» (Усиленная мойка) – Мойка очень сильных загрязнений.	1:48:39
	«Descaling the cooking chamber» (Удаление накипи из варочной камеры) – Удаление накипи.	1:12:44

* Указанные продолжительности мойки действительны для размера 611. Эти данные могут незначительно отличаться для различных размеров устройства.


























В зависимости от размеров устройства и выбранной программы мойки необходимо также правильно использовать количество моющего средства. Необходимое количество моющего средства зависит от степени и характера загрязнения устройства.

ПРОГРАММА	РАЗМЕР УСТРОЙСТВА					
	КОЛИЧЕСТВО МОЮЩЕГО СРЕДСТВА (шт)					
	623	611	1011	1221	2011	2021
«Rinse with water» (Промывка водой)*	0	0	0	0	0	0
«Extra heavy wash» (Усиленная мойка)	1	1	1	2	2	3
«Basic wash» (Базовая мойка)	1	1	1	2	2	4
«Medium wash» (Средняя мойка)	1	1	1	2	2	4
«Extra heavy wash» (Усиленная мойка)	1	2	2	3	3	5
«Descaling the cooking chamber» (Удаление накипи из варочной камеры)**	1	1	1	2	2	3

* промывка водой выполняется без применения моющего средства

** для удаления накипи используйте средство Vision Descaler

8.2 ЗАПУСК МОЙКИ

<p>1 ВОЙДИТЕ В РЕЖИМ «WASHING» (МОЙКА)</p>	 Cleaning												
<p>2 ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ РЕЖИМ</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Water rinsing 0:14:53</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Express cleaning 0:33:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Basic cleaning 0:50:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medium cleaning 1:15:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Extra strong cleaning 1:48:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cooking chamber descaling 1:12:44</td> </tr> </table>		Water rinsing 0:14:53		Express cleaning 0:33:39		Basic cleaning 0:50:19		Medium cleaning 1:15:19		Extra strong cleaning 1:48:39		Cooking chamber descaling 1:12:44
	Water rinsing 0:14:53												
	Express cleaning 0:33:39												
	Basic cleaning 0:50:19												
	Medium cleaning 1:15:19												
	Extra strong cleaning 1:48:39												
	Cooking chamber descaling 1:12:44												
<p>3 ДЛЯ ЗАПУСКА ПРОГРАММЫ МОЙКИ НАЖМИТЕ (Подождите, пока не появится запрос на добавление моющего средства)</p> <p>ЧТОБЫ ВЕРНУТЬСЯ В СПИСОК РЕЖИМОВ МОЙКИ НАЖМИТЕ</p>	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>Start</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td>Back</td> </tr> </table>		Start		Back								
	Start												
	Back												

После нажатия кнопки «Start» (Старт) устройство автоматически отслеживает, чтобы температура в варочной камере не была слишком высокой. Если температура больше чем 80 °С, будет запущен процесс автоматического охлаждения варочной камеры. Если температура не превысит 80 °С или было закончено охлаждение камеры, устройство попросит Вас добавить моющее средство.



При обращении с моющим средством соблюдайте все приведенные выше принципы работы с химическими средствами!

ПРИМЕНЕНИЕ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА



- отрежьте пакет с чистящим средством в указанном месте
- засыпьте все содержимое упаковки на сливную крышку на дне варочной камеры. Большая часть порошка попадет в дренажное отверстие.
- закройте дверцу устройства

Выбранная программа запустится автоматически, и на экран будет выводиться информация о запуске программы и оставшемся времени мойки.

По окончании программы мойки включится звуковой сигнал вместе с предупреждением об окончании мойки. После этого устройство готово к дальнейшему применению.

ПРЕЖДЕВРЕМЕННОЕ ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ МОЙКИ

Можно прервать процесс очистки на главном этапе с помощью кнопки «СТОП» (ОСТАНОВКА) на дисплее устройства. При этом устройство запросит подтверждение, что вы уверены в таком действии. После подтверждения программа переключится в режим промывки, который длится около 16 мин. После этого процесс мойки будет полностью закончен. Если не подтвердить прерывание и нажать кнопку «No» (Нет), то процесс продолжится.



- Когда процесс очистки закончится, проверьте варочную камеру. Удалите возможные 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!
- Запрещается промывать устройство с помощью механизмов, использующих воду под высоким давлением.
- Если устройство не будет использоваться после мойки, рекомендуется оставить дверцу приоткрытой, например, на ночь.
- Утилизируйте упаковку моющих средств стандартным образом – в пунктах утилизации пластиковых пакетов.
- Никогда не оставляйте упаковку без присмотра или в легкодоступных местах.

«DESCALING THE COOKING CHAMBER» (УДАЛЕНИЕ НАКИПИ ИЗ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ)

Рекомендуется производить удаление накипи, когда в камере присутствует её видимый слой (белый слой накипи). Для удаления накипи из устройства необходимо использовать специальное средство Vision Descaler.

Это средство следует добавлять таким же образом как Active Cleaner. Стандартная упаковка Vision Descaler содержит пластиковое ведро с 25 пакетами по 150 грамм.

09 | ТАБЛИЦА СООБЩЕНИЙ С КОДАМИ ОШИБОК

При работе с устройством на дисплей могут выводиться сообщения об ошибках. Они означают следующее:

ОШИБКА	ОПИСАНИЕ	РЕШЕНИЕ
Err 10	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 попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 11	Ошибка нагревательного элемента камеры.	Эксплуатация пароконвектомата невозможна. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 12	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 попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 13	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.
Err 15	Неисправность тепловой защиты двигателя. Превышение электродвигателем температурного предела.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 16	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 попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 17	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 попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 18	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 попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 26	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.
Err 31	Ошибка датчика температуры слива.	Пароконвектомат можно временно использовать в любых режимах. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 32	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 попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 34	Ошибка 1-точечного термощупа.	Пароконвектомат можно временно использовать в любых режимах, кроме тех, в которых используется термощуп. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 35	Ошибка датчика температуры в варочной камере.	Ошибка блокирует работу всех режимов. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 37	Термистор отключен.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 38	Короткое замыкание термистора.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.

Err 40	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.
Err 41	Ошибка охлаждения – перегрев электронных компонентов.	Очистите противопылевой фильтр. Если ошибка возникает повторно, обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 42	Перегрев нагревающего 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.
Err (ошибка) 60–79	Ошибка связи Modbus.	Отключите пароконвектомат от источника питания (не включайте режим ожидания «Standby»), подождите 30 секунд и снова включите пароконвектомат (подключите источник питания). Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err (ошибка) 80–91	Ошибка частотного преобразователя.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 95 Err 97	Неправильная скорость вентилятора.	
Err 96 Err 98	Ошибка возгорания.	Убедитесь в подаче газа и повторите попытку. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 100	Системная ошибка	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.



- Неисправности оборудования разрешено устранять только специалистам авторизованного сервиса, которые обучены и сертифицированы производителем. Гарантия не распространяется на случаи неквалифицированного вмешательства с привлечением неавторизованного сервиса!
- В течение всего срока эксплуатации устройство следует регулярно проверять, испытывать и осуществлять ревизии в соответствии с законодательством в стране эксплуатации.

10 | СРОК СЛУЖБЫ, ОКОНЧАНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы изделия составляет 10 лет при соблюдении следующих условий: регулярный сервисный осмотр каждые 12 месяцев эксплуатации, причем осмотр должен быть исполнен сервисным персоналом авторизованного коммерческого партнера фирмы Retigo.

Пользователь должен предоставить список исполненных сервисных действий.

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 мойки, следует использовать только моющие средства, рекомендованные Retigo.

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

В случае изменения персонала обучение должно проводиться повторно.

ОКОНЧАНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ – УТИЛИЗАЦИЯ

При утилизации устройства по истечении его срока службы необходимо соблюдать применимые национальные нормативы (законодательство) по 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 устройство и его компоненты в бытовые отходы!

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 эл. почте info@retigo.cz

Подготовьте устройство к утилизации следующим образом:

- Квалифицированно отсоедините устройство от питающих сред
- Поместите устройство на поддон, закройте его целлофановой пленкой и отправьте в соответствующее место погрузки.



Вывоз и утилизация предоставляются конечному пользователю бесплатно. В сотрудничестве с компанией-партнером Retigo s.r.o. организует вывод из эксплуатации и утилизацию электрического оборудования в соответствии с действующим законодательством. Аналогичным образом Retigo s.r.o. организует утилизацию прочего электрического оборудования аналогичного типа и назначения, если продукция Retigo s.r.o. заменит его.

Утилизация дистрибьютором устройства

Закажите утилизацию устройства силами дистрибьютора, который согласует утилизацию с компанией Retigo.

При заказе предоставьте следующую информацию:

- точный адрес места нахождения устройства
- контактное лицо, телефон
- время загрузки устройства

Самостоятельная утилизация

Если вы решите самостоятельно утилизировать устройство, соблюдайте все положения действующего законодательства по утилизации отходов. Листовой металл сдайте в соответствующий пункт сбора вторсырья, а стекло поместите в контейнеры для вторичных отходов из стекла. Отправьте керамическую изоляцию и электрические части в специализированную компанию, уполномоченную на обработку и утилизацию таких отходов.

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок указан в сервисной книжке и в гарантийном сертификате. При установке устройства требуйте от компании-поставщика подтверждение гарантии.

Гарантия не распространяется на ущерб и неисправности в результате неправильной эксплуатации, несоблюдения руководства по эксплуатации, использования агрессивных чистящих средства и неправильной очистки устройства. Гарантия также не распространяется на неисправности в результате установки без соблюдения рекомендаций производителя, неправильный ремонт, несанкционированное вмешательство и стихийные бедствия.

retigo[®]

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Эл. почта: info@retigo.cz

Тел.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

версия: TSD_15_EG_CZ_R00

модель: Orange Vision Plus

версия ПО: 2.102