

Прикоснись к будущему

RETIGO BLUE VISION

Руководство пользователя

retigo®
vision

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением нового пароконвектомата RETIGO VISION. Компания Retigo благодарна Вам за принятое решение и уверена в том, что с помощью этого оборудования Вы сможете добиться потрясающих результатов, воплощая свои идеи в жизнь каждый день. С помощью нового пароконвектомата вы сможете обеспечить высокое качество блюд и завоевать сердца ваших клиентов.

Ваш новый пароконвектомат RETIGO VISION создан на основе опыта лучших шеф-поваров с использованием новейших технологий. Благодаря интуитивному интерфейсу, возможности использования заданных программ, уникальной функции «Easy cooking» (удобное приготовление) Вы сможете в мгновение ока достичь оптимального качества блюд, при этом Вам не нужно будет вдаваться в подробности технологии и процедуры их приготовления.

Также Вы сможете составлять собственные программы с неограниченным количеством этапов, которые Вы сможете сохранить и отсортировать в соответствии с Вашим режимом работы и определенными требованиями. Логичная структура меню позволит Вам выбирать Ваши любимые рецепты, а также наиболее часто используемые программы.

Передовая система конвектомата RETIGO VISION позволяет Вам вносить изменения в программу даже после запуска процесса приготовления блюда. Новая функция программирования и хранения («Learn and Remember function») позволяет Вам сохранить программу, чтобы впоследствии Вы могли ее использовать с учетом всех внесенных изменений.

Компания RETIGO s.r.o. верит, что новый пароконвектомат RETIGO VISION обеспечит Вам максимальное удобство работы и позволит открыть новые возможности приготовления различных блюд. Гарантийный срок указан в сервисном формуляре и в гарантийном талоне. Для подтверждения гарантийного талона обратитесь в компанию, осуществляющую установку пароконвектомата. Гарантия не распространяется на повреждения и неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, несоблюдением инструкций, приведенных в данном руководстве, использованием агрессивных химических очистителей или неправильной очисткой устройства. Гарантия также не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильной установки и несоблюдения требований изготовителя, а также на неправильное подключение и неисправности, вызванные неправильными электрическими параметрами.

Для достижения оптимальных результатов с помощью пароконвектомата RETIGO VISION, в данном руководстве мы предлагаем Вам всю необходимую информацию и рекомендации, необходимые для исправной работы. Чтобы воспользоваться всеми функциями и преимуществами пароконвектомата RETIGO VISION, рекомендуется внимательно изучить руководство перед началом работы.

Компания RETIGO s.r.o. искренне надеется, что вы получите удовольствие от использования пароконвектомата RETIGO VISION.

Содержание

1.	Введение	3
1.1	Безопасное использование оборудования	3
2.	Предупреждения о безопасности	4
2.1	Общие предупреждения	5
3.	Общая информация	5
4.	Общее описание оборудования	8
5.	Технические характеристики оборудования	9
6.	Описание панели управления	10
6.1	Краткое описание панели управления	10
6.2	Описание кнопок на панели управления	11
6.3	Значки на сенсорном экране	12
7.	Ручной режим	14
7.1	Основное использование ручного режима	14
7.2	Прочие варианты настройки в ручном режиме	17
8.	Рецепты	20
8.1	Использование раздела «Recipes» (рецепты)	20
8.2	Прочие опции раздела «Recipes» (рецепты)	24
8.3	Пиктограммы	30
9.	Удобное приготовление	33
9.1	Использование функции «EASY COOKING» (удобное приготовление)	33
10.	Автоматическая очистка	35
10.1	Порошок для автоматической очистки «RETIGO Active Cleaner»	35
10.2	Использование программ «Cleaning» (очистка)	36
10.3	Отмена процесса очистки до завершения	37
10.4	Ручная очистка	38
11.	Дополнительные функции	38
11.1	Опция «Low temperature cooking» (приготовление при низкой температуре) (LTC)	39
11.2	Опция «Overnight cooking» (ночное приготовление) (OC)	40
11.3	Опция «Rack timing» (различное время для полок) (RT)	40
11.4	Опция «Cool down» (охлаждение)	43
11.5	Опция «Golden Touch» (GT)	43
11.6	Опция «НАССР»	43
11.7	Опция «USB»	44
11.8	Опция «Stand by» (режим ожидания)	45
12.	Настройки	46
12.1	Опция «User settings» (пользовательские настройки)	46
12.2	«Info» (информация)	49
12.3	«Service» (сервис)	49
13.	Помощь	50
13.1	Опция «Manual» (руководство)	50
13.2	Опции «Hot-line chef» (горячая линия поваров), «Hot-line service» (горячая линия обслуживания) «Contact» (контактная информация)	51
14.	Агент VISION	51
15.	Газовые конвектоматы	52
15.1	Зажигание газовой горелки	52
15.2	ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ при обслуживании газовых конвектометров	52
16.	Техническое обслуживание	53
16.1	Общие инструкции	53
16.2	Ежедневная очистка (техническое обслуживание)	53
16.3	Ежемесячная очистка (техническое обслуживание)	54
16.4	Ежеквартальная очистка (техническое обслуживание)	55
16.5	Ежегодное обслуживание	56
17.	Срок службы пароконвектомата RETIGO	57
18.	Таблица кодов ошибок	58

1. Вступление

1.1 Безопасное использование оборудования

Пароконвектоматы RETIGO VISION разработаны и изготовлены в соответствии со всеми применимыми международными стандартами безопасности. Несоблюдение правил установки, а также неправильное использование, установка, обслуживание, очистка или внесение в конструкцию устройства изменений, не утвержденных изготовителем, могут привести к травмам или смертельному исходу.

Перед тем, как начать пользоваться оборудованием, **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ** руководство по эксплуатации. Сохраните данное руководство в безопасном месте, чтобы все операторы могли воспользоваться им для справки в будущем.

Проверьте правильность электрических и водопроводных соединений, а также подключения сточных труб и убедитесь в том, что они соответствуют требованиям изготовителя, приведенным в разделе «Транспортировка и установка» технической документации пароконвектомата. При наличии каких-либо вопросов или сомнений в отношении установки, эксплуатации или безопасности оборудования, обратитесь к поставщику.

Не снимайте с оборудования крышки – это может привести к поражению электрическим током.

Не оставляйте работающее оборудование без присмотра, если иное явным образом не указано в руководстве.

При наличии каких-либо сомнений в исправности устройства, немедленно выключите устройство, отключите его от сети питания, прекратите подачу воды и обратитесь к поставщику.

Никогда не позволяйте неуполномоченному персоналу пользоваться или управлять данным оборудованием, выполнять его очистку или применять его не по назначению. Несоблюдение этого условия может привести к травме или возможному износу оборудования.

Всегда соблюдайте общие правила работы с электрооборудованием.



Данный символ означает, что компания RETIGO s.r.o. имеет право, в соответствии с положением Кодекса 477/2001, (94/62/ES), использовать товарный знак Green Point, означающий, что стоимость оборудования включает затраты на утилизацию упаковочных материалов.

Продайте металлические части на предприятие, специализирующееся на обработке металлов; поместите стеклянные части в специализированные мусорные контейнеры. Детали теплоизоляции и электрические компоненты необходимо передать в учреждение, имеющее лицензию на обработку подобных отходов.

2. Предупреждения о безопасности



Внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации.



Данное устройство предназначено для использования только квалифицированным персоналом.



Регулярно проводите обучение и подготовку персонала. Это позволит предотвратить производственные травмы и повреждение оборудования.



Данное оборудование должно использоваться только для приготовления пищевых продуктов в соответствии с инструкциями. Какое-либо другое использование не соответствует его назначению и представляет опасность.



Перед использованием проверьте пароварочную камеру конвектомата. Удалите остатки пищи, чистящих средств и остатков прочих веществ и тщательно промойте камеру с помощью ручного душа.



Никогда не смывайте остатки пищи в сливное отверстие; всегда извлекайте их из камеры перед промывкой.



Чистящие средства и средства для удаления известкового налета следует использовать только в соответствии с описанием, приведенным в данном руководстве, и инструкциями для каждого из этих средств.



Кнопки на панели управления следует нажимать только пальцами. Использование острых предметов приводит к аннулированию гарантии.



Не закрывайте вентиляционные отверстия пароконвектомата и не ставьте гастрономические контейнеры на духовые шкафы, а также матерчатые или другие предметы. Необходимо обеспечить беспрепятственный выпуск пара через вентиляционные отверстия пароконвектомата.



Проследите за тем, чтобы внутрь пароконвектомата не попадали капли или брызги воды и не ставьте на пароконвектомат емкости с водой.



Не ставьте источник воспламенения на оборудование или поблизости от него.



В целях безопасности, не снимайте крышки оборудования и не пытайтесь проникнуть внутрь корпуса. Внутри устройства нет деталей, обслуживание которых может выполняться пользователем. Виды ремонта, не описанные в данном руководстве, должны выполняться квалифицированными специалистами.

2.1 Общие предупреждения



Не размещайте какие-либо источники тепла (фритюрницы, гриль, горелки, сковороды и т. д.) поблизости от пароконвектоматов.



Температура наружного стекла дверцы может превышать 60°C.



Если пароконвектомат не используется в течение длительного времени, отключайте подачу воды и электричества.



По окончании работы (например, ночью) оставляйте дверцу пароконвектомата открытой.



Если гастрономическая посуда заполнена жидкостью более, чем на две трети, необходимо соблюдать особую осторожность при обращении с ней и ее извлечении. Размещайте такие контейнеры таким образом, чтобы они были видны. Соблюдайте особую осторожность при извлечении заполненных контейнеров!



Внимание! При использовании пароконвектомата помните, что гастрономические контейнеры, лотки и решетки могут нагреваться и представляют опасность получения ожогов!



Внимание! Во время работы пароконвектомата образуется горячий пар – опасность ожога!



Осторожно!!! Соблюдайте осторожность при использовании гастрономических контейнеров в пароконвектомате, где верхняя решетка находится на расстоянии 160 см от пола – имеется риск получения травмы из-за горячего содержимого контейнера.

3. Общая информация

Включение/выключение пароконвектомата

Конвектомат предназначен для постоянного подключения к сети электропитания. Для подключения и отключения электричества осуществляется с помощью внешнего главного выключателя.

Выключатель используется для включения и выключения оборудования (при эксплуатации, выполнении технического обслуживания и установке, а также при аварийном выключении).

Предварительный нагрев бойлера

(только для конвектоматов, оснащенных бойлером)

После включения пароконвектомата бойлер автоматически наполняется водой, которая затем нагревается. В это время запуск программы в режимах «Пар» или «Горячий воздух» будет задержан до тех пор, пока вода не нагреется. По окончании данного процесса работа пароконвектомата продолжится автоматически. После включения пароконвектомата бойлер автоматически наполняется водой, которая затем нагревается. В это время запуск программы в режимах «Пар» или «Горячий воздух» будет задержан до тех пор, пока вода не нагреется. По окончании данного процесса работа пароконвектомата продолжится автоматически.

Открытие/закрытие дверцы

Дверца конвектомата оснащена закрывающим механизмом, который позволяет открывать ее как правой, так и левой рукой. При поворачивании ручки в сторону фиксатор дверцы освобождается, и достаточно потянуть за ручку, чтобы открыть ее. В целях безопасности, при открытии дверцы автоматически выключаются функции нагрева и вентиляторов во избежание выпуска пара из камеры. Сначала следует слегка приоткрыть дверцу, а через некоторое время открыть ее полностью во избежание ожога горячим паром. Чтобы закрыть дверцу, нажмите на ручку – закройте дверцу (при использовании модели с загрузочной тележкой, нажмите на дверцу и поверните ручку по часовой стрелке на 90°).



Если дверца остается открытой и на пароконвектомате нажата кнопка «START» (пуск), появляется предупреждение о том, что необходимо закрыть дверцу.



Обращение с гастрономической посудой

- Если гастрономическая посуда заполнена жидкостью более, чем на две трети, необходимо соблюдать особую осторожность при обращении с ней и ее извлечении. Размещайте такие контейнеры таким образом, чтобы они были видны. Соблюдайте особую осторожность при извлечении заполненных контейнеров!

Загрузочная тележка

(для моделей 2011, 1221, 2021)

- Перед тем, как поместить тележку в конвектомат, необходимо затормозить ее.
- При управлении заполненной тележкой необходимо проследить за тем, чтобы крышки гастрономических контейнеров были заблокированы.
- При перевозке гастрономической посуды, наполненной жидкостью, необходимо использовать герметичные крышки. Несоблюдение этого условия может привести к ожогу.
- При наличии неровности пола не следует использовать тележки для загрузки конвектомата.
- Никогда не оставляйте рукоятку тележки внутри закрытого конвектомата – это может привести к повреждению дверцы.
- Никогда не выкатывайте тележку без помощи соответствующей рукоятки – это может стать причиной ожогов.
- При использовании банкетных тележек необходимо убедиться в том, что тарелки надежно установлены на опорных стойках.

- Для мытья тележек всегда используйте программу автоматической очистки.
- Не допускается использование конвектомата без загрузочной тележки для работы в стандартном режиме и в режиме автоматической промывки!

Термощуп

Термощуп предназначен для проверки температуры приготавливаемых продуктов питания, а также для управления процессом приготовления.

- Используйте термощуп только для измерения температуры продуктов питания.
- Никогда не используйте термощуп для замороженных продуктов – он может сломаться!
- Старайтесь не перегибать провод термощупа.
- При извлечении термощупа не тяните за провод.
- При использовании термощупа следите за тем, чтобы он не касался стекла дверцы.
- Термощуп может нагреваться – надевайте защитные перчатки.
- Извлеките термощуп из продуктов питания перед тем, вынуть их из конвектомата, и поместите его в специальный держатель.
- Когда термощуп не используется, он должен быть установлен в держатель.



- Никогда не оставляйте термощуп снаружи варочной камеры – существует опасность его придавливания дверцей и повреждения!

Охлаждение варочной камеры

Чтобы быстро охладить варочную камеру, используйте функцию «Охлаждение» в разделе «Дополнительные функции».



Запрещается использовать ручной душ для охлаждения варочной камеры. Если температура превышает 90 °С, существует опасность повреждения внутреннего стекла дверцы!

Ручной душ

Ручной душ предназначен для ополаскивания внутреннего пространства варочной камеры, для охлаждения камеры до более низкой температуры, а также для выполнения дополнительных действий в конвектомате (например, подливание).



Ручной душ работает только при открытой дверце конвектомата.



Никогда не распыляйте воду из ручного душа на горячее стекло дверцы – это может привести к разрушению стекла.



Всегда устанавливайте ручной ополаскиватель в держатель после использования.

Очистка пароконвектомата

Необходимо регулярно чистить пароконвектомат (см. главу «16 Техническое обслуживание»). При очистке пароконвектомата необходимо придерживаться следующих инструкций:

- используйте только чистящие средства, рекомендованные изготовителем конвектомата;
- соблюдайте инструкции к моющим средствам;
- никогда не применяйте моющие средства для горячей нержавеющей поверхности – это может привести к ее повреждению и обесцвечиванию. В этом случае, гарантия на повреждения не распространяется!
- по окончании очистки всегда необходимо тщательно ополаскивать внутреннее пространство варочной камеры с помощью ручного душа, чтобы смыть остатки чистящих средств;
- никогда не используйте механические средства для очистки конвектомата (проволочную мочалку, скребки, ножи);
- запрещается мыть конвектомат с помощью воды под высоким давлением;
- после промывки варочной камеры оставляйте дверцу приоткрытой.



При очистке конвектомата всегда используйте средства индивидуальной защиты (защитные перчатки, очки, маску)! Позаботьтесь о своем здоровье!



При недостаточной очистке конвектомата на стенках камеры происходит осаждение жиров, которые могут воспламеняться при высоких температурах. На такие повреждения гарантия не распространяется!

Ремонт неисправностей

Ремонт конвектомата должен производиться только сотрудниками авторизованного сервисного центра, обученными и сертифицированными производителем.

В случае выполнения ремонта неквалифицированными специалистами гарантия на изделия не распространяется!

Контроль и техническое обслуживание

Для безопасной и безотказной работы оборудования необходимо проводить контрольный осмотр конвектомата и его принадлежностей не реже одного раза в год (см. главу «16 Техническое обслуживание»).

4. Общее описание оборудования



Пароконвектоматы типа 623, 611, 1011



Пароконвектоматы типа 1221, 2011, 2021

1. Дверца пароконвектомата с двойным стеклом
2. Ручка дверцы с встроенным фиксатором
3. Внутреннее стекло дверцы
4. Фиксатор внутреннего стекла
5. Ванночка для сбора конденсата с внутреннего стекла с автоматическим сливом
6. Регулируемые ножки
7. Сливная крышка
8. Воздушный и противопылевой фильтр
9. Боковая крышка
10. Термощуп
11. Внутренняя откидная стенка перед вентилятором
12. Панель управления пароконвектоматом
13. Ручной душ
14. Вытяжка
15. Управляемый аварийный клапан для сброса избыточного пара
16. Полки для гастрономической посуды
17. Внутренняя подсветка
18. Загрузочная тележка (конвектоматы типа 1221, 2011, 2021)
19. Разъем USB

Паспортная табличка конвектомата расположена справа, в верхней части. Копия паспортной таблички находится внутри корпуса, с левой стороны. Паспортная табличка включает следующие данные: название изготовителя, технические данные оборудования (тип и модель), серийный номер, год выпуска, а также важные данные о типе питания, потребляемой мощности, массе и водостойкости. Паспортная табличка также включает символы CE и EEC, подтверждающие соответствие оборудования всем требованиям CSN, EN, IEC и постановлением правительства.



Паспортная табличка для пароконвектомата RPE06111A

5. Технические характеристики оборудования

RETIGO VISION представляет собой универсальное устройство для приготовления пищи. Оно позволяет полностью приготовить комплексное меню. В конвектомате RETIGO VISION можно производить все типы тепловой обработки, такие как запекание, поджаривание, гриль, тушение, варка на пару, приготовление пищи при низкой температуре. Одним из преимуществ данного оборудования является возможность обработки продуктов питания с минимальным количеством воды и жиров с при отсутствии переноса запахов в случае одновременного приготовления различных блюд, а также сохранение витаминов и минералов, высокая мощность и экономия воды, времени и свободного места. Благодаря возможности контролировать уровень влажности в варочной камере, достигается значительная экономия на массе приготовленных продуктов.

Кроме того, конвектомат можно использовать как герметичную камеру для сохранения и сушки фруктов или других технологических процессов. Все эти процессы могут быть запрограммированы, после чего они выполняются автоматически, без участия обслуживающего персонала. Преимуществом является использование термозупа для продуктов питания, особо чувствительных к повышению температуры (например, ростбиф).

Оптимальное использование оборудования позволяет сэкономить время и место, которое было бы необходимо при применении специализированного оборудования для отдельных производственных процессов.

Тепловая обработка пищевых продуктов осуществляется в варочной камере, где с помощью вентилятора осуществляется равномерная циркуляция горячего воздуха. В процессе приготовления продуктов воздух можно увлажнять при помощи пара. Уровень влажности регулируется автоматически в зависимости от установленных параметров и условий эксплуатации. При приготовлении пищи на пару уровень влажности устанавливается на 100 %, при комбинированном приготовлении это значение можно менять.

Управление всеми процессами осуществляется автоматически с помощью микропроцессора, встроенного в систему управления конвектомата.

Процедура приготовления блюд может осуществляться тремя разными способами.

- Менее опытные пользователи могут выбрать функцию «EASY COOKING» (удобное приготовление), которая порекомендует и задаст подходящие значения для конкретного блюда. Функция «EASY COOKING» (удобное приготовление) использует технологию, разработанную командой ведущих экспертов компании RETIGO и содержащую все спосо-

бы приготовления пищи, которые можно реализовать с помощью пароконвектомате.

- Другой метод заключается в использовании заданных программ или создании собственных программ. В память конвектора можно занести 1000 программ (рецептов), каждая из которых включает 20 этапов. Каждый этап может включать различные параметры и различные режимы приготовления блюд. Преимущество таких программ заключается в том, что они могут выполняться автоматически и позволяют получать каждый раз одинаковые результаты при использовании одних и тех же параметров.
- Также можно установить параметры процесса приготовления пищи вручную. Данную функцию рекомендуется использовать только опытным пользователям, которые могут задавать параметры процесса приготовления блюд строго в соответствии с их требованиями.

Преимущества

- Рациональное приготовление блюд
- Сохранение витаминов, минеральных веществ, микроэлементов и вкусовых качеств
- Снижение потерь массы продуктов
- Приготовление продуктов с минимальным количеством воды и жиров
- Отсутствие переноса запахов при одновременном приготовлении нескольких блюд
- Экономия электроэнергии, воды, жиров и времени по сравнению с традиционными методами приготовления
- Выделение пара бойлером с автоматической системой самоочистки или с использованием технологии опрыскивания (вода подводится к вентилятору, а затем распыляется на нагревающие элементы).
- Гигиеничная конструкция варочной камеры
- Двустороннее вращение вентилятора обеспечивает оптимальную равномерность
- Управление оборудованием осуществляется с помощью микропроцессора с памятью
- Оптимальное освещение внутри варочной камеры – галогенные лампы с функцией автоматического выключения по истечении 20 минут
- Автоматическое защитное устройство с системой диагностики
- Непрерывное регулирование температуры конденсата (макс. 60 °C)
- Звуковой сигнал по окончании приготовления
- Встроенный душ для очистки камеры конвектомата
- Дверца с двойным стеклом
- Термодатчик
- Запись данных HACCP
- Возможность анализа данных HACCP на компьютере
- Возможность создания и архивирования программ на компьютере

6. Описание панели управления

Пароконвектомат оснащен сенсорной панелью управления. Отдельные функции можно выбрать очень просто – всего лишь с помощью прикосновения к нужному символу на дисплее или к кнопке соответствующего режима приготовления.

6.1 Краткое описание панели управления

В верхней части панели (над дисплеем) расположены три кнопки для выбора режима приготовления, а в нижней части панели (под дисплеем) находятся кнопки «Агент VISION» и «START/STOP» (пуск/остановка).



Панель управления RETIGO Blue Vision

6.2 Описание кнопок на панели управления



Кнопка «Горячий воздух»

При нажатии данной кнопки устанавливаются следующие параметры приготовления:

Время приготовления	30 мин
Температура внутри	180 °C
Влажность	0%

Процесс приготовления завершается по истечении заданного времени.

Значение времени можно задать в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Значение температуры можно задать в диапазоне от 30 °C до 300 °C.



Кнопка «Горячий воздух и пар»

При нажатии данной кнопки устанавливаются следующие параметры приготовления:

Время приготовления	30 мин
Температура внутри	160 °C
Влажность	50%

Процесс приготовления завершается по истечении заданного времени.

Значение времени можно задать в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Значение температуры можно задать в диапазоне от 30 °C до 300 °C.



Кнопка «Пар»

При нажатии данной кнопки устанавливаются следующие параметры приготовления:

Время приготовления	30 мин
Температура внутри	99 °C
Влажность	100%

Процесс приготовления завершается по истечении заданного времени.

Значение времени можно задать в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Значение температуры можно задать в диапазоне от 30 °C до 300 °C.



Кнопка «Агент VISION»

Отображает на панели управления справочную информацию по процессу, который обрабатывается в данный момент. «Агент Vision» поясняет текущий процесс или дает подсказку по возможным следующим этапам.



Кнопка «START/STOP» (пуск/остановка)

Запускает или останавливает процесс приготовления.

6.3 Значки на сенсорном экране



Значок «Ручная настройка»

Позволяет задавать и изменять вручную параметры процесса приготовления (время, температуру, влажность, температуру продукта, специальные функции).



Значок «Программа»

Позволяет выбирать предварительно заданные программы, создавать собственные программы и распределять их по категориям; показывает и позволяет выбрать одну из последних 10 использованных программ, а также создавать избранные программы.



Значок «Удобное приготовление»

Позволяет выбирать предварительно заданные программы, создавать собственные программы и распределять их по категориям; показывает и позволяет выбрать одну из последних 10 использованных программ, а также создавать избранные программы.



Значок «Автоматическая очистка»

Позволяет выбрать одну из четырех программ автоматической мойки пароконвектомата.



Значок «Справка»

Отображает руководство пользователя для пароконвектомата.



Значок «Сервис»

Позволяет выбирать сервисные функции пароконвектомата (настройка времени и даты, звуковых сигналов, связь со специалистами по техническому обслуживанию).



Значок «Специальные функции»

Позволяет выбирать специальные функции для работы пароконвектомата.



Значок «Настройка температуры»

Позволяет настроить температуру процесса приготовления в диапазоне, доступном для индивидуальных режимов.



Значок «Настройка температуры продукта»

Позволяет задать температуру продукта, при которой процесс приготовления останавливается (30 – 110 °C).



Значок «Дополнительные функции»

Открывает доступ к специальным функциям пароконвектомата, например, отображению данных НАССР по текущему процессу приготовления.



Значок «Настройка времени»

Позволяет настроить продолжительность процесса приготовления в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.



Значок «Стандартная скорость вентилятора»

Устанавливает стандартное значение скорости вращения вентилятора.



Значок «Повышенная скорость вентилятора»

Устанавливает значение скорости вращения вентилятора на 20 % выше стандартного.



Значок «Пониженная скорость вентилятора – 1/4»

Устанавливает значение скорости вращения вентилятора, составляющее 25 % от стандартного.



Значок «Пониженная скорость вентилятора – 1/2»

Устанавливает значение скорости вращения вентилятора, составляющее 50 % от стандартного.



Значок «Пониженная скорость вентилятора – 2/3»

Устанавливает значение скорости вращения вентилятора, составляющее 75 % от стандартного.



Значок «Контроль времени вентилятора»

Устанавливает вентилятор в особый режим для щадящей выпечки/запекания или для поддержания блюда при температуре его подачи.



Значок «Заслонка»

Позволяет открывать или закрывать заслонку в случае, если требуется сброс избыточной влажности из варочной камеры.



Значок «Автоматический предварительный подогрев/охлаждение пароконвектомата»

Позволяет выбрать автоматический предварительный подогрев камеры до начала приготовления блюда или автоматическое охлаждение камеры в случае, если начальная температура слишком велика.



Значок «Половина мощности»

Включает режим половинного потребления электроэнергии.



Значок «Подтверждение выбора»

Осуществляет выбор нужной функции или заданного параметра для процесса приготовления.



Значок «Отмена выбора»

Отменяет выбранную функцию или заданный параметр и осуществляет возврат к предыдущему этапу.



Значок «Настройка позиции»

Позволяет поэтапно выполнять настройку на линейном уровне в выбранной функции или увеличивать числовое значение задаваемых параметров.



Значок «Настройка позиции»

Позволяет поэтапно выполнять настройку на линейном уровне в выбранной функции или уменьшать числовое значение задаваемых параметров.



Значок «Удаление позиции»

Удаляет заданную позицию, например, при выборе времени и температуры процесса приготовления.



Значок «Настройка влажности»

Позволяет задать нужную влажность для процесса приготовления в режиме «Горячий воздух и пар».



Значок «Vision»

Осуществляет возврат индикации на экране из режима ручных настроек к первоначальному виду.



Значок «GT»

Нажмите на этот значок «Golden Touch», чтобы задать следующие значения: 230 °C, 15 мин, заслонка открыта. Подробная информация представлена в главе «11. Дополнительные функции». «GT» всегда задается перед функцией приготовления и поддержания.



Значок «Cook&Hold» (приготовить и поддерживать)

При нажатии данной кнопки включается специальная функция «COOK&HOLD», позволяющая поддерживать необходимую температуру блюда по окончании процесса его приготовления.



Значок «Дельта Т»

«Дельта Т» – это специальная функция для приготовления мяса и медленного приготовления продуктов с низкой потерей продукта на выходе. Необходимо использовать термощуп.



Значок «Постоянная подсветка»

Включает постоянную подсветку в варочной камере.



Значок «Звуковые сигналы»

Настройка звукового сигнала, который раздается по окончании этапа программы.



Значок «Ручное увлажнение»

Включение ручного увлажнения в варочной камере.



Значок «Автоматический пуск»

Можно задать время для автоматического пуска.

7. Ручной режим

Выберите данный режим, если Вы не хотите использовать режим «Easy cooking» (удобное приготовление) или предварительно заданные программы из режима «Cookbook» (поваренная книга). Благодаря выбору ручного режима можно создать собственную творческую процедуру, которую затем можно сохранить в виде вновь созданной программы по окончании процесса приготовления, если Вы довольны его результатам.

7.1 Основное использование ручного режима

Ручной режим можно выбрать двумя способами.

7.1.1 Нажатием любой кнопки для выбора режима



Значения температуры, времени и скорости вентилятора будут предварительно сброшены к первоначальным величинам. Значения по умолчанию можно изменить, как описано в главе 12, пункте 12.1.4.

Режим «Горячий воздух»



Режим «Горячий воздух и пар»



Режим «Пар»



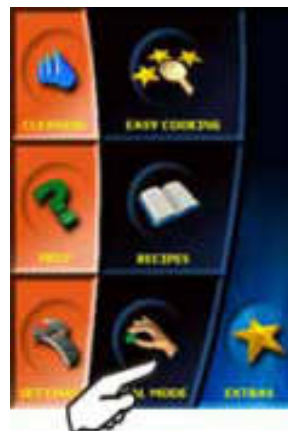
Если предварительно установленные значения соответствуют значениям, необходимым для приготовления текущего блюда, процесс можно начать нажатием кнопки



запуска процесса приготовления. Процесс можно остановить в любое время повторным нажатием той же кнопки.

7.1.2 Нажатием кнопки ручного режима управления и установкой необходимых параметров

Процедура изменения предварительно установленных значений в зависимости от потребностей и процессов относится ко всем режимам приготовления.



Пример настройки процесса приготовления:

Режим	Горячий воздух и пар
Время	2 часа 30 минут
Температура	145 °C
Влажность	65%
Скорость вентилятора	Пониженная скорость вентилятора – ¾
Предварительный нагрев	ДА

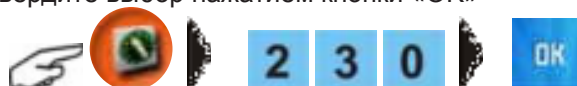
1. Установите комбинированный режим

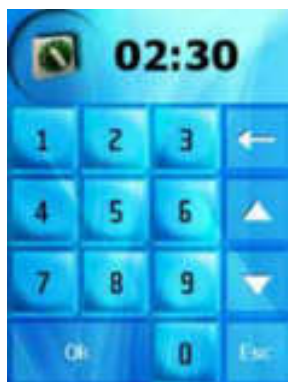


Появится данный экран

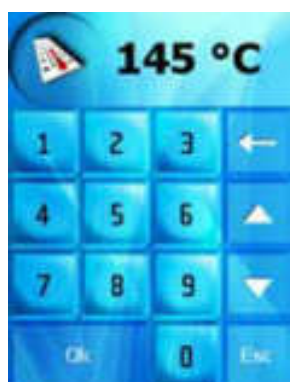


2. Установите требуемое время приготовления; подтвердите выбор нажатием кнопки «ОК»

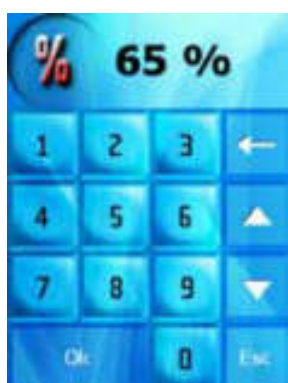




3. Установите требуемую температуру приготовления; подтвердите выбор нажатием кнопки «OK»



4. Выберите режим «Горячий воздух и пар»; также можно установить значение влажности в варочной камере:

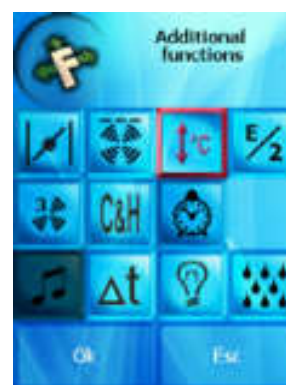


Примечание: в режимах «Горячий воздух» и «Пар» влажность установить невозможно.

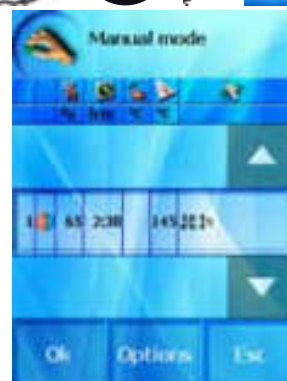
5. Выберите в дополнительных функциях «Предварительный подогрев»



и «Пониженную скорость вентилятора – 3/4»



6. Можно проверить установленные значения, нажав



Нажатием кнопки  можно начать процесс приготовления.

7.1.3 Процесс приготовления, контролируемый термощупом

Выберите, если хотите прекратить процесс приготовления, когда блюдо достигло установленной

температуры. Температуру можно установить так же как температуру в варочной камере (см. пункт 2).



7.2 Прочие варианты настройки в ручном режиме

7.2.1 Изменение установленных параметров во время процесса приготовления

Если необходимо изменить параметры текущего процесса приготовления, нажмите соответствующую кнопку (Время, Температура, Температура термощупа, Функция), отрегулируйте параметры в зависимости от необходимости и нажмите кнопку «OK». Процесс приготовления будет продолжен с использованием новых параметров.

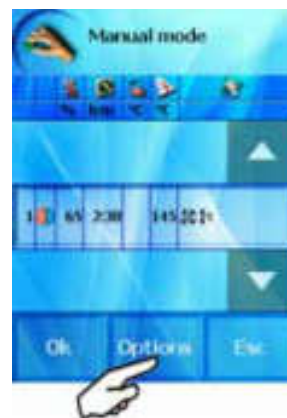
7.2.2 Добавление этапов к установленному процессу

Если необходимо, чтобы процесс приготовления состоял из большого количества этапов, можно их добавить, чтобы блюдо приготавливалось щадящим способом и результат соответствовал Вашим ожиданиям.

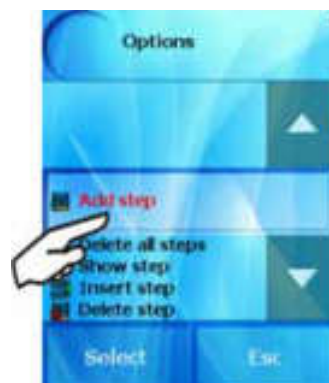
Пример: после предварительной установки параметров необходимо добавить следующие этапы (см. пункт 7.1.2., шаги 1 – 5)

Режим	Горячий воздух
Время	15 мин
Температура	200 °C
Скорость вентилятора	Нормальная

1 Нажмите кнопку проверки и выберите функцию «Options» (опции)



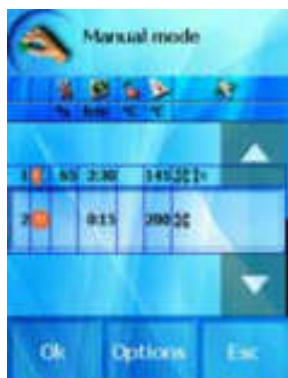
2 Нажмите на элемент «Add step» (добавить этап) или выберите его с помощью стрелок и нажмите «OK»



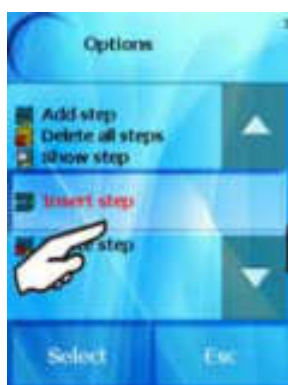
3 Установите требуемые значения второго этапа как обычно и нажмите «OK»



Будут отображены фактические установки всех этапов и параметров процесса приготовления.



Теперь можно продолжить добавлять новые этапы или удалять существующие, а также менять параметры отдельных установленных этапов.



Из меню «Options» (опции) можно выйти в любое время, нажав кнопку «Esc» (выход).

Главный экран будет отображать соответствующий шаг и количество шагов технологического процесса приготовления.



Нажатием кнопки

можно начать процесс приготовления.

При выборе функции «Предварительный подогрев/охлаждение» , пароконвектомат сначала измеряет температуру внутри.



а) Если выбран предварительный подогрев до температуры 180 °C, варочная камера будет всегда прогреваться на 25 % выше необходимой температуры.

б) В случае предварительного подогрева от 180 °C до 225 °C, процент дополнительного подогрева будет постепенно уменьшаться с увеличением температуры.

с) В случае предварительного подогрева выше 225 °C камера будет прогреваться в точности до заданной температуры, без увеличения.

Как только пароконвектомат достигнет нужной температуры, на экран будет выведено сообщение «Insert food» (поместите блюдо).



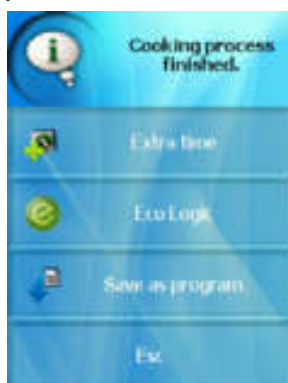
Процесс готовки запускается автоматически после установки гастрономических контейнеров с продуктами и закрытия дверцы, согласно текущим настройкам. Не нужно нажимать кнопку «START» (пуск).

В процессе готовки в правой части дисплея появляется значок «Eco logic» . Этот значок означает, что готовка происходит с минимальной затратой энергии.



7.3 Завершение процесса готовки

По завершении процесса готовки или после нажатия кнопки «Start/Stop» (пуск/остановка) можно выполнить следующее.

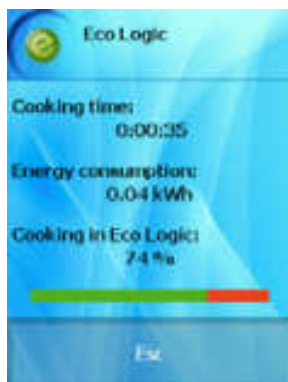


7.3.1 Продолжить готовку

Если результат готовки не полностью устраивает вас, этот вариант позволяет продлить последний этап.

7.3.2 «Eco Logic»

«Eco Logic» – это уникальная функция, позволяющая проверить расход энергии по завершении процесса готовки.



На использование функции указывает зеленый значок . Он также появляется в процессе готовки и указывает, что в данный момент готовка выполняется с минимальным расходом энергии.

7.3.3 Сохранение завершенного процесса готовки в качестве программы

Если вас устраивает результат процесса готовки и предполагается, что он будет повторяться с тем же набором параметров, можно сохранить этапы и параметры завершенного процесса готовки в качестве новой программы.

По завершении процесса готовки появится сообщение с предложением сохранить новый процесс. Для сохранения нажмите кнопку «Save as program» (сохранить как программу).

Откроется меню «Programs» (программы).



Теперь можно сохранить созданную программу в выбранную группу или создать собственную группу, нажав кнопку «Select» (выбрать), – процедура подробно описана в главе «Программирование».

Если процесс как программу сохранять не нужно, нажмите «Esc» (выход).



Если не сохранить параметры и этапы процесса приготовления как программу, то при следующем использовании ручного режима или при выключении пароконвектомата они будут утеряны!

8. Рецепты

Пароконвектоматы RETIGO Vision позволяют использовать предварительно настроенные программы для приготовления множества блюд. Шеф-повара Retigo подготовили типовые рецепты для приготовления блюд, в которых соблюдаются все стандарты качества, санитарные нормы и нормы HACCP.

Особое внимание при разработке программ уделялось максимальному использованию функций пароконвектомата, максимальному сохранению продукта на выходе, а также максимальному качеству блюд.

Команда шеф-поваров Retigo, используя ежедневный опыт поваров гастрономического хозяйства, создала набор программ, которые удовлетворяют самым распространенным требованиям всех типов гастрономических хозяйств, делая эксплуатацию пароконвектоматов менее сложной.

Огромным преимуществом пароконвектоматов является возможность использования предварительно настроенных программ, чтобы конечный продукт соответствовал национальным, региональным и местным нравам, требованиям гастрономических хозяйств, а также опыту поваров в приготовлении блюд.

Пароконвектоматы Retigo позволяют создавать собственные программы, изменять их, максимально используя функции устройства, сохранять новые программы в типовые группы и использовать опыт, изобретательность и творческий подход поваров при создании особых гастрономических и кулинарных блюд. Повара могут по своему усмотрению использовать технологии, этапы и функции, основываясь на своей фантазии и опыте.

Создание программы не ограничивается количеством этапов. Вы можете использовать все доступные функции и процедуры. Можно задать новые типовые группы блюд для создаваемых программ. Программы могут храниться в группах, перемещаться между группами, удаляться из групп. Также можно менять программы и добавлять дополнительные этапы.

Для каждой программы можно задать рисунок или фотографию с помощью функции «Pictograms» (пиктограммы). Это все можно сделать, просто используя USB флеш-диск и выполнив пару нажатий.

USB флеш-диск можно использовать при работе с разделом «Recipes» (рецепты). Можно выбирать рецепты или категории и копировать их на флеш-диск или в память конвектомата.

Также можно сохранить наиболее часто используемые программы в меню «Favorites» (избранное) и использовать быстрый доступ к самым важным и избранным программам.

Преимуществом также является меню «Last ten» (последние десять), где сохраняются последние десять использованных программ для быстрого повседневного использования.

Меню «Programs» (программы) позволяет максимально полно и легко использовать функции пароконвектомата, а также постоянно готовить блюда высочайшего качества.

8.1 Использование раздела «Recipes» (рецепты)

8.1.1 Основные операции с разделом «Recipes» (рецепты)

Нажмите кнопку «Recipes» (рецепты) на главном экране



На экране появится меню «Recipes» (рецепты), которое можно использовать для настройки готовых или создаваемых программ.



— позволяет использовать предварительно настроенные программы



— позволяет отобразить все программы, имеющие привязку к пиктограмме (это, например, может быть фотография блюда) и далее работать с такими программами. Данная функция подробно описана в главе 8.3.



— в данном разделе хранятся последние десять использованных процессов приготовления



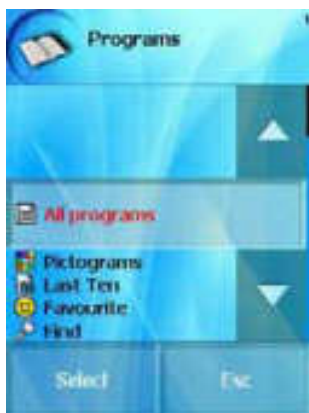
— здесь можно сохранять избранные рецепты для быстрого доступа



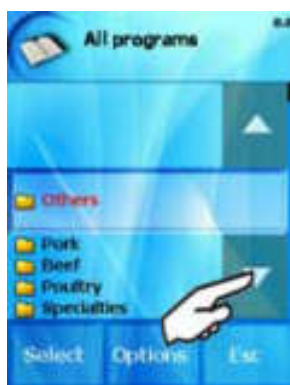
— для быстрого поиска среди множества программ можно использовать функцию «Find» (поиск)

8.1.1.1 Опция «All programs» (все программы)

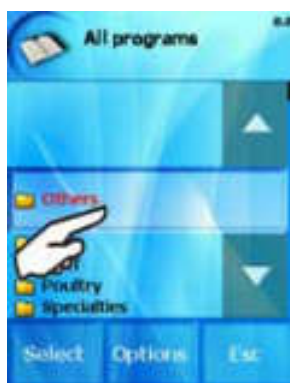
Позволяет использовать предварительно настроенные программы, отсортированные в хронологическом порядке согласно типовым группам блюд или способу приготовления.



При нажатии данной кнопки появляется опция с группами (папками) блюд, где хранятся отдельные программы. Группы могут различаться в зависимости от типов блюд или способа приготовления.



Если выбрать, например, группу «Pork meat» (свиное мясо),



будут предложены все программы, хранящиеся в данной папке.

Запуск процесса готовки

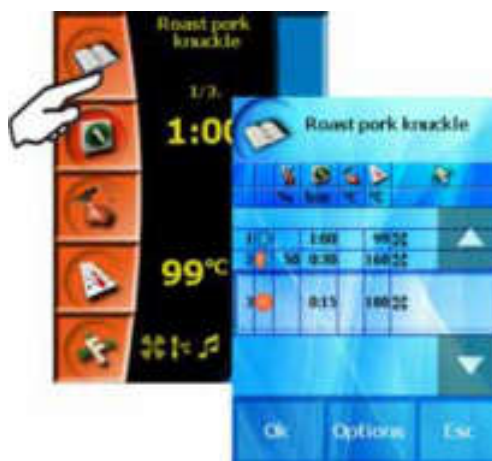
При нажатии на рецепт (или при нажатии кнопки «Select» (выбрать)) будет выбрана выделенная программа. Теперь можно нажать кнопку «Start» (пуск) и начать выбранный процесс готовки.



На использование функции указывает зеленый значок . Значок означает, что готовка происходит с минимальной затратой энергии.

«Quick view» (быстрый просмотр)

С помощью функции быстрого просмотра можно просмотреть все этапы выбранной программы и проверить установленные параметры. Отдельные этапы и параметры программы можно отобразить нажатием кнопки «Recipes» (рецепты).



На экране со списком этапов программы можно выполнить следующее.

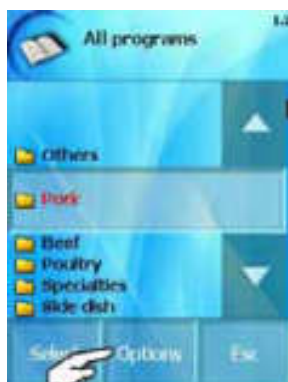
- создать и добавить следующий этап, которые становится последним.
- добавить функцию «Приготовить и поддерживать» в качестве последнего этапа. Параметры по умолчанию можно изменить в разделе «Settings» (настройки).
- Добавить «Golden Touch» – добавление функции «GT» в качестве последнего этапа.

Если требуется также добавление функции приготовления и поддерживания, то функция «GT» всегда должна предшествовать ей.

-  – отобразить параметры выбранного этапа. Его можно изменить.
-  – создать и добавить новый этап. Новый этап вставляется перед выделенным этапом.
-  – удалить выделенный этап.

Расширенные действия с категориями и программами

А) Категории



Если отметить категорию в разделе «ALL PROGRAMS» (все программы), в меню «Options» (опции) будет несколько вариантов выбора.

-  – создать новую программу и поместить в выбранную категорию.
-  – создать новую программу с функцией «Rack timing» (различное время для полок) и поместить в выбранную категорию.
-  – создать новую категорию.
-  – вставить категорию или программу.
-  – скопировать категорию или программу.
-  – вырезать категорию или программу.
-  – переименовать выбранную категорию.

-  – передвинуть выбранную категорию на одну позицию вверх.
-  – передвинуть выбранную категорию на одну позицию вниз.
-  – удалить выбранную категорию.

В) Программы



Если отметить программу в любой категории, в меню «Options» (опции) будет несколько вариантов выбора.

-  – создать новую программу.
-  – создать новую программу с функцией «Rack timing» (различное время для полок).
-  – создать новую категорию, которая будет помещена среди программ.
-  – вставить категорию или программу.
-  – скопировать категорию или программу.
-  – вырезать категорию или программу.
-  – отобразить этапы программы с возможностью их редактирования.
-  – переименовать выбранную программу.
-  – добавить программу в избранное.
-  – добавить пиктограмму к выбранной программе.
-  – удалить выбранную программу.

8.1.1.2 Опция «Pictograms» (пиктограммы)

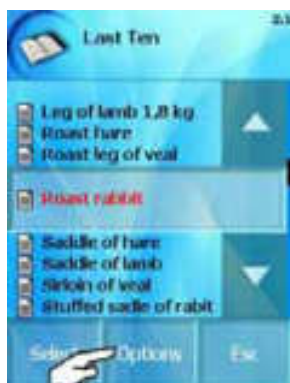
Подробнее – в главе 8.3.

8.1.1.3 Опция «Last ten» (последние десять)

В данном разделе сохраняются последние десять использованных процессов приготовления. Пароконвектомат сохраняет их в памяти автоматически. Это может быть Ваша собственная программа, технология удобного приготовления или ручной режим.



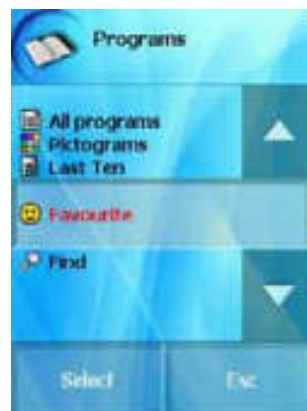
В разделе «Last ten» (последние десять) можно использовать меню «Options» (опции)



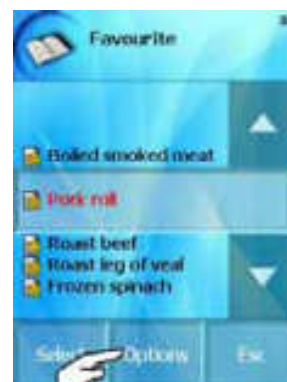
 Show full program – отобразить этапы программы с возможностью их редактирования

8.1.1.4 Опция «Favourites» (избранное)

Здесь можно хранить избранные рецепты для быстрого доступа. Можно создать свою собственную базу данных с программами, которые Вы используете чаще или которые Вам больше нравятся.



Программы, сохраненные в данной категории, помечаются значком .



Такую программу также можно редактировать с помощью меню «Options» (опции).

 Show full program – отобразить этапы программы с возможностью их редактирования.

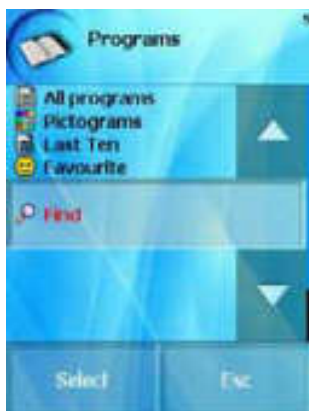
 Rename program – переименовать выбранную программу.

 Remove from my Favourite – удалить выбранную программу из категории «Favourites» (избранное)

 Delete program – удалить выбранную программу.

8.1.1.5 Опция «Find» (поиск)

Для быстрого поиска среди множества программ можно использовать функцию «Find» (поиск)



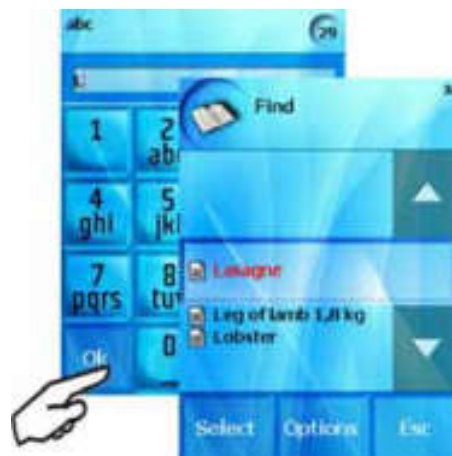
Если Вы помните название программы, можно ввести его аналогично написанию текстового сообщения на мобильном телефоне.

Нажимая соответствующую кнопку несколько раз, можно выбрать необходимую букву. Короткая пауза между нажатиями перемещает курсор в следующую позицию для ввода буквы.



При нажатии кнопки «OK» отображаются все программы, название которых начинается с введенной комбинации букв. Кнопки ◀ и ▶ используются для перемещения курсора, кнопка ✖ — для удаления буквы.

Также можно использовать ввод только части названия программы или категории. При этом будут отображены все программы и категории, которые начинаются с введенной комбинации букв.



Выбор и выделение программ совпадает с описанием в предыдущей главе.

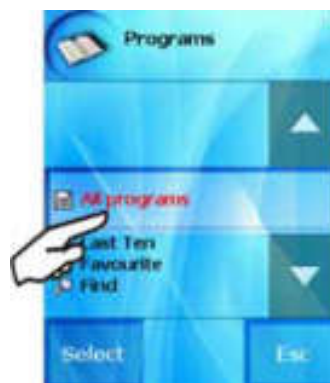
Меню «Options» (опции) содержит несколько вариантов выбора.

-  **Show full program** — отобразить этапы программы с возможностью их редактирования.
-  **Rename program** — переименовать выбранную программу.
-  **Add to my favourite** — добавить программу в избранное.
-  **Delete program** — удалить выбранную программу.

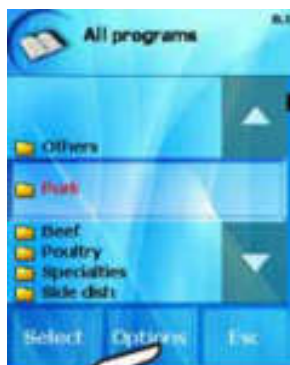
8.2 Прочие опции раздела «Recipes» (рецепты)

8.2.1 Создание собственных рецептов

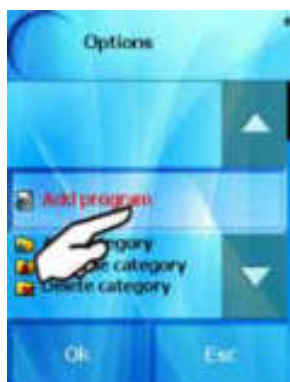
Чтобы создать собственный рецепт, выберите опцию «All programs» (все программы) в разделе «Recipes» (рецепты),



затем выберите меню «Options» (опции).



В меню «Options» (опции) нажмите кнопку «Add program» (добавить программу).



а) введите название программы и нажмите «ОК»

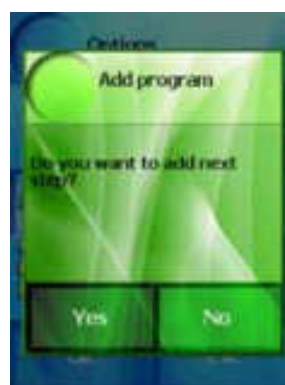


б) введите технологию для 1 этапа

Процедура настройки подробно описана в главе «7. Ручной режим»



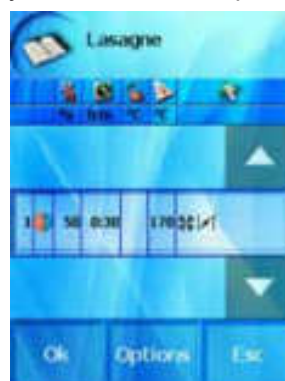
После ввода параметров для 1 этапа будет отображен запрос на добавление следующего этапа.



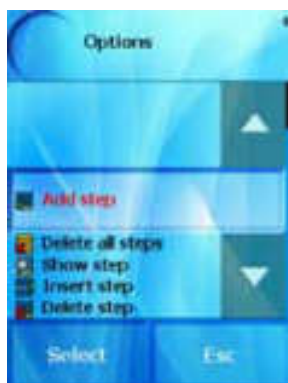
Если при создании программы Вы хотите добавить следующие этапы, нажмите кнопку «Yes» (да) и введите следующий этап программы. Если Вы не хотите добавлять этапы, нажмите кнопку «No» (нет).

с) проверка созданной программы

Функция быстрого просмотра позволяет видеть этапы соответствующей программы и, соответственно, проверить установленные параметры.



Если Вас устраивают выбранные настройки, нажмите кнопку «ОК». Если настройки не устраивают, нажмите кнопку «Options» (опции) и выберите одну из опций



Add step – данная опция позволяет добавить новый этап к программе после ранее созданных этапов

Add touch to hold – добавить функцию «Приготовить и поддерживать» в качестве последнего этапа. Параметры по умолчанию можно изменить в разделе «Settings» (настройки).

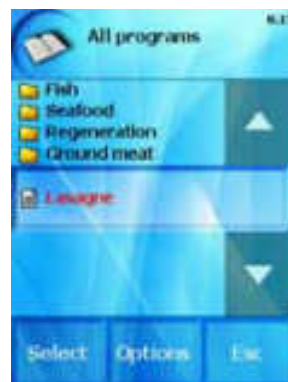
Add Golden Touch – добавить «Golden Touch» – добавление функции «GT» в качестве последнего этапа. Если требуется также добавление функции приготовления и поддержания, то функция «GT» всегда должна предшествовать ей.

Show step – отобразить выделенный этап с возможностью редактирования

Insert step – данная команда позволяет создать новый этап, который будет помещен перед выделенным этапом.

Delete step – удалить выделенный этап и изменить номера оставшихся этапов

Программа, созданная с помощью вышеописанной процедуры, будет внесена в список «All programs» (все программы) как отдельная программа в группе программ.

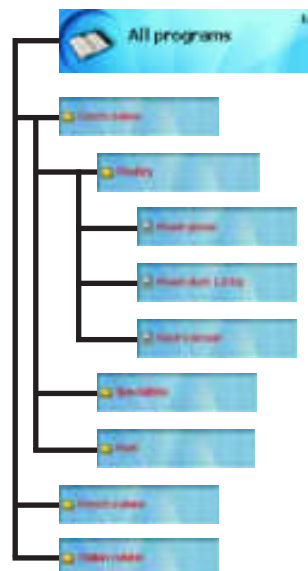


С помощью меню «Options» (опции) можно редактировать данную программу или переместить ее в другую категорию.

8.2.2 Создание собственных групп программ

Для упрощения работы с программами можно организовать созданные программы в группы в зависимости от приготавливаемого блюда, технологии приготовления и т. п. Также можно создать собственную организацию и структуру групп, чтобы упростить выбор программ и работу с ними.

Пример структуры:

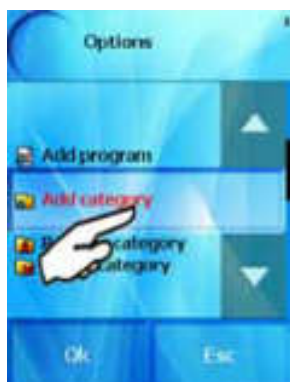


Также можно использовать предварительно созданные группы, можно переименовать группу или удалить ее, если она не будет больше использоваться, с помощью меню «Options» (опции).

Перейти к организации групп можно указанным на рисунке ниже способом.



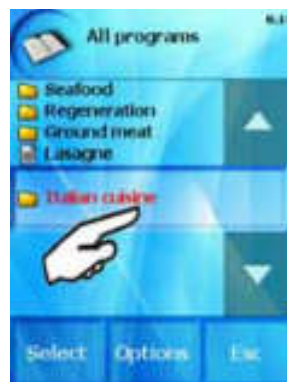
Выберите пункт «Add category» (добавить категорию)



Пароконвектомат предложит ввести название категории



Ввести название категории можно с помощью процедуры ввода названия программы.



После нажатия кнопки «Select» (выбрать) новая созданная группа будет помещена в конец списка групп.

В зависимости от необходимости можно добавлять программы в новую подгруппу, добавлять новые и удалять существующие подгруппы, переименовывать программы и т. п. Процесс соответствует описанному в главе «8.2.1 Создание собственных рецептов».

8.2.3 Загрузка программ с USB флеш-диска

USB флеш-диск можно использовать при работе с разделом «Recipes» (рецепты). Можно выбирать рецепты или категории и копировать их на USB флеш-диск или в память конвектомата. Таким образом можно иметь одинаковые категории и рецепты во всех Ваших конвектоматах.

8.2.3.1 Загрузка программ из конвектомата на USB флеш-диск

а) Подключите USB флеш-диск к конвектомату.



б) При подключении подается звуковой сигнал. Перейдите в меню «EXTRAS» (дополнительные функции) и нажмите активную (выделенную) кнопку «USB».



Если звуковой сигнал не был подан и кнопка «USB» неактивна (серого цвета), попробуйте подключить USB флеш-диск повторно.

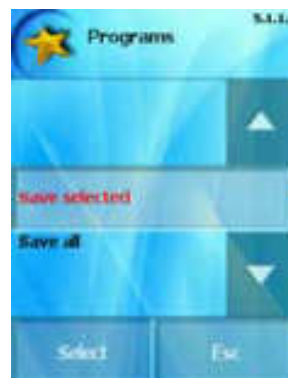
с) Появится экран выбора переноса «Combi oven to USB» (из конвектомата на USB флеш-диск) или «USB to Combi oven» (с USB флеш-диска в конвектомат). Выберите вариант «Combi oven to USB» (из конвектомата на USB флеш-диск), затем нажмите кнопку «Programs» (программы).



d) Затем можно выбрать вариант «Save selected» (сохранить выделенное) или «Save all» (сохранить все).

«Save all» (сохранить все) – все программы раздела «All programs» (все программы) будут полностью скопированы на USB флеш-диск. Программы будут сохранены как «Programs_xxxxxx.pms». «xxxxxx» – серийный номер конвектомата. Если файл с тем же именем уже существует, новый будет сохранен с именем «Programs_xxxxxx(1).pms».

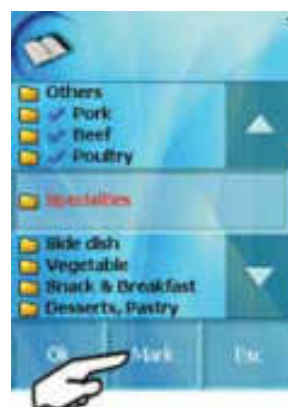
«Save selected» (сохранить выделенное) – можно сохранить на USB флеш-диск



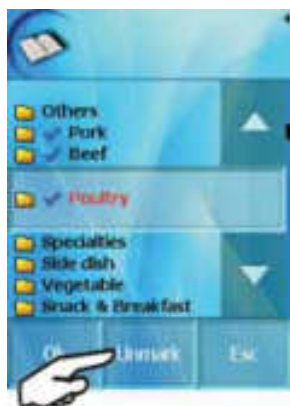
отмеченные программы



или отмеченные категории. В обоих случаях отмечать необходимо с помощью кнопки «Mark» (отметить).

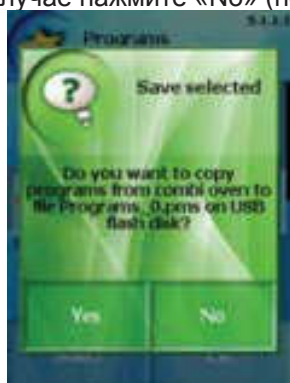


Можно также снять отметку программ с помощью кнопки «Unmark» (снять отметку).



Когда программы и категории для копирования на USB флеш-диск будут выбраны, подтвердите выбор с помощью кнопки «OK».

е) В качестве последнего шага появится зеленый экран. Для подтверждения нажмите «Yes» (да), в противном случае нажмите «No» (нет).



Программы или категории будут полностью сохранены на USB флеш-диск. Программы будут сохранены как «Programs_xxxxxx.pms». «xxxxxx» – серийный номер конвектомата. Если файл с тем же именем уже существует, новый будет сохранен с именем «Programs_xxxxxx(1).pms».

При загрузке этих программ (категорий) в конвектомат они будут сохранены под оригинальными именами в разделе «ALL PROGRAMS» (все программы).

8.2.3.2 Загрузка программ с USB флеш-диска в конвектомат

Для загрузки следуйте шагам а) и б) главы 8.2.3.1.

с) Появится экран выбора переноса «Combi oven to USB» (из конвектомата на USB флеш-диск) или «USB to Combi oven» (с USB флеш-диска в конвектомат). Выберите вариант «USB to Combi oven» (с USB флеш-диска в конвектомат), затем нажмите кнопку «Programs» (программы).



д) Затем можно выбрать следующее «Add to existing» – добавить копируемые программы или категории в раздел «All programs» (все программы).



«Rewrite all» (перезаписать все) – все программы будут полностью перезаписаны в разделе «All programs» (все программы).

Загружаемые программы (категории) сохраняются под оригинальными именами в разделе «All programs» (все программы).

8.3 Пиктограммы

Конвектоматы RETIGO Vision предоставляют уникальную возможность присваивать собственные изображения (пиктограммы) отдельным программам. Эти изображения присваиваются простым способом с помощью USB флеш-диска.

Конвектоматы RETIGO Vision поддерживают форматы изображений с расширением «*.jpg», «*.bmp», «*.gif» и «*.png». В памяти конвектомата можно сохранить ограниченное количество (200 шт.) изображений. Конвектомат автоматически изменяет размер изображения.

Программы с присвоенными изображениями отображаются в списке с особым значком . То же относится и к списку избранных программ – .

8.3.1 Меню «Pictograms» (пиктограммы)



В меню «Pictograms» (пиктограммы), перейти в которое можно из меню «Programs» (программы), можно выполнить следующее.

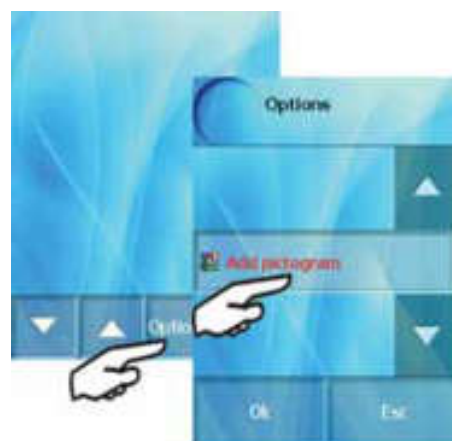
8.3.1.1 Присвоить пиктограмму программе

А) С помощью выбора пиктограммы

Если программе еще не присвоена пиктограмма, в меню «Pictograms» (пиктограммы) будет отображаться пустой экран с панелью меню внизу.



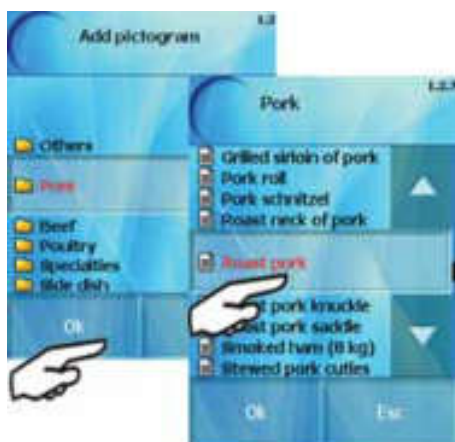
Чтобы добавить пиктограмму, подключите USB флеш-диск с изображениями, которые Вы хотите использовать в конвектомате. После подключения USB флеш-диска нажмите кнопку «Options» (опции), затем нажмите кнопку «Add a pictogram» (добавить пиктограмму).



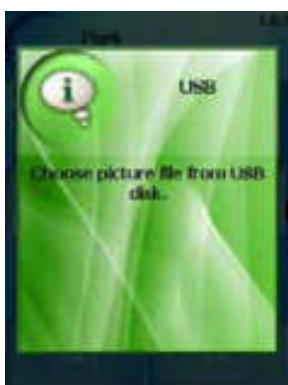
После этого на 2 секунды появится информационный экран с советом выбрать программу.



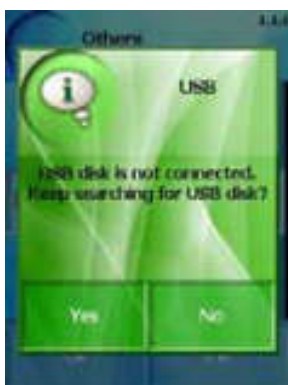
Затем нужно перейти к списку программ, где можно выбрать программу и присвоить ей изображение.



После выбора снова появится информационный экран на 2 секунды.



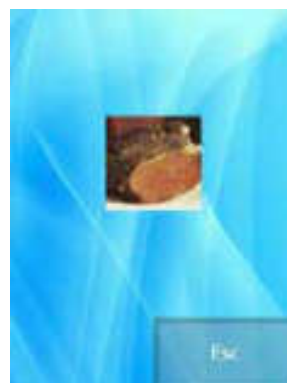
Если подключен USB флеш-диск, Вы перейдете к списку файлов на нем.



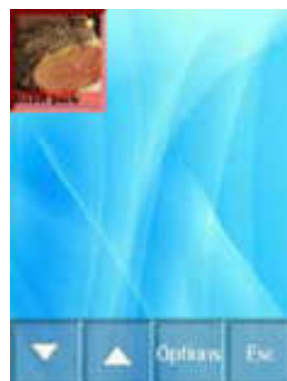
Если он не подключен, появится экран с запросом подключить USB флеш-диск и нажать кнопку «Yes» (да). Выберите нужное изображение (*.jpg, *.png, *.bmp, *.gif) на USB флеш-диске с помощью стрелок.



Если Вы не знаете, какое изображение скрывается за конкретным именем файла, можно отобразить его с помощью кнопки «Preview» (предварительный просмотр).



Можно вернуться к предыдущему списку с помощью кнопки «ESC» (выход). Если изображение Вас устраивает, нажмите кнопку «Select» (выбрать). После этого изображение будет присвоено и отображено на экране.



Следующие изображения можно добавлять так же, как и первое.

В) С помощью списка программ

Пиктограмму также можно присвоить непосредственно из списка программ. Выберите программу в разделе «Programs» (программы). Нажмите кнопку «Options» (опции).



Появится меню с различными опциями для программы. Найдите с помощью стрелок и нажмите кнопку «Add a pictogram» (добавить пиктограмму).

Затем следуйте шагам части А.

8.3.2 Дополнительные действия с пиктограммами

Дальнейшие действия подразумевают использование меню «Options» (опции) в разделе «Pictograms» (пиктограммы). Нажмите на пиктограмму, затем нажмите кнопку «Options» (опции)

-  – добавить следующую пиктограмму. Подробнее в главе 8.3.1.1
-  – отобразить этапы программы с возможностью их редактирования.
-  – переименовать выбранную программу.
-  – изменить изображение пиктограммы. Подробнее в главе 8.3.2.3.
-  – передвинуть выбранную пиктограмму вверх.
-  – передвинуть выбранную пиктограмму вниз.
-  – удалить отмеченную пиктограмму, но не программу, связанную с ней. Подробнее в главе 8.3.2.5.

8.3.2.1 Обзор присвоенных пиктограмм

Перейти к обзору можно из меню «Programs» (программы).



Данный список содержит пиктограммы, которые уже присвоены программам. Каждая пиктограмма состоит из изображения и названия конкретной программы.



8.3.2.2 Запуск программы с помощью пиктограммы

Запуск программ из меню «Pictograms» (пиктограммы) выполняется очень просто. Просто нажмите на пиктограмму дважды. таким образом Вы перейдете на стандартный экран для запуска программы (см. главу «8. Рецепты»). Затем просто нажмите кнопку «START» (пуск)

8.3.2.3 Изменение пиктограммы

Для изменения пиктограммы нажмите один раз на изображение, которое хотите изменить, в меню «Pictograms» (пиктограммы). Выбранное изображение будет отмечено красным.



Затем нажмите кнопку «Options» (опции) и найдите опцию «Change the pictogram» (изменить пиктограмму) с помощью стрелок.

Затем следуйте шагам главы 8.3.1.1.

8.3.2.4 Отображение пиктограмм

Для отображения пиктограммы, присвоенной конкретной программе,  или  отметьте программу в разделе «Programs» (программы) и нажмите кнопку «Select» (выбрать). В появившемся меню нажмите кнопку «Show the pictogram» (отобразить пиктограмму).



8.3.2.5 Удаление пиктограмм

Можно удалить пиктограмму из программы. При этом удаляется только пиктограмма, а не программа.

Удаление выполняется так же как изменение пиктограммы, только в меню «Options» (опции) нужно найти и нажать кнопку «Delete pictogram» (удалить пиктограмму).



После нажатия данной кнопки появится запрос о том, действительно ли нужно отменить присвоение программе и удалить пиктограмму. Нажмите кнопку «Yes» (да).

Если удаленная пиктограмма потребуется в будущем, нужно загрузить ее с USB флеш-диска так же, как это было сделано ранее.

9. Удобное приготовление

В пароконвектоматах RETIGO VISION применяется особая технология «Easy cooking» (удобное приготовление), которая позволяет даже поварам с небольшим опытом достигать великолепных результатов. Нет необходимости подробно знать этапы процесса приготовления и настраивать отдельные этапы. Система «Easy cooking» (удобное приготовление) является своего рода гидом, который рекомендует и устанавливает подходящие технологии согласно типу блюда и требуемому результату. Данная технология разработана командой шеф-поваров RETIGO и, в отличие от других систем, полностью учитывает особенности чешской кухни.

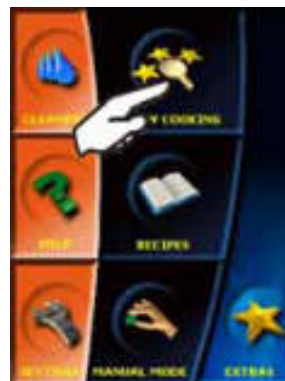
Работа в режиме «Easy cooking» (удобное приготовление) ограничена только до выбора блюда или щадящей интенсивности выпечки/запекания «с подстройкой» и цвета поверхности, а также нажатия кнопки «Start» (пуск). Остальное пароконвектомат выполнит сам.

Очевидно, что на каждом этапе приготовления можно вмешаться в процесс и изменить предложенные параметры, чтобы результат соответствовал ожиданиям.

Если Вас устраивает конечный продукт, можно сохранить выбранную технологию в избранные программы и использовать ее в любое время для достижения высокого результата.

9.1 Использование функции «EASY COOKING» (удобное приготовление)

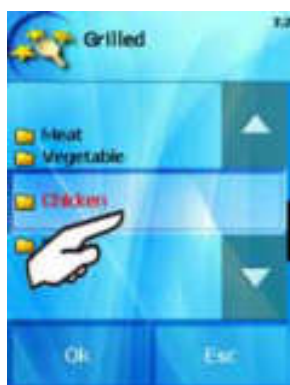
Для выбора нажмите кнопку «Easy cooking» (удобное приготовление)



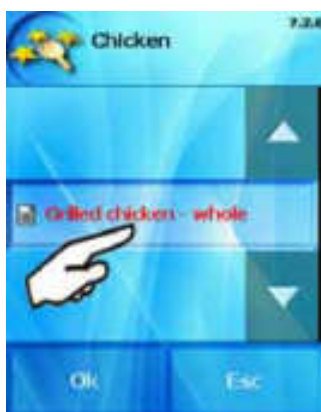
Выберите в меню нужное блюдо или технологию (например, «Grilling» (гриль))



Следующим шагом выберите нужный тип блюда (например, «Chicken» (курица))



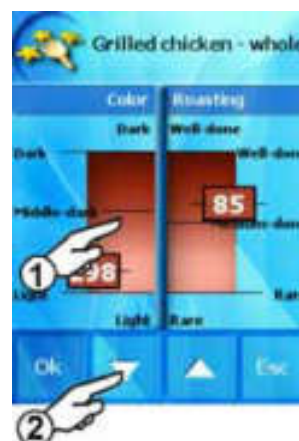
и выберите продукт.



Пароконвектомат отобразит параметры температуры продукта и температуры варочной камеры, при которых процесс завершится. Если параметры Вас устраивают, нажмите «ОК» и пароконвектомат будет использовать выбранную технологию.



Если нужно изменить конечные параметры (например, сделать кожу курицы-гриль более темной и хрустящей), выберите нужную температуру в красном поле экрана (1) (слева – температура варочной камеры, справа – температура термошупа). Для точного изменения настроек используйте стрелки, чтобы уменьшить/увеличить температуру (2).



Когда параметры установлены, можно начать процесс приготовления, нажав кнопку «Start» (пуск)

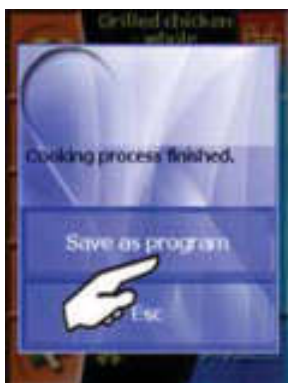


Во время использования конвектоматов RETIGO можно менять предварительно установленные па-

параметры в процессе приготовления. Нажатием соответствующей кнопки (Время, Температура и т. п.) можно изменить выбранные значения и пароконвектомат продолжит работу с новыми параметрами.

9.1.1 Сохранение собственных параметров «Easy cooking» (удобного приготовления)

Можно сохранять любые изменения любых параметров любого этапа. По окончании процесса приготовления пароконвектомат предложит сохранить измененную программу в раздел «Recipes» (рецепты).



При сохранении программы следуйте инструкциям главы «8. Рецепты».

10. Автоматическая очистка

Конвектоматы RETIGO VISION имеют автоматическую систему очистки («AUTOMATIC CLEANING»), которая всегда обеспечивает идеальную санитарную чистоту конвектомата. Регулярное использование автоматической системы очистки позволяет экономить время и существенно продляет срок службы оборудования.

Очистка конвектомата ограничивается следующими действиями:

- выбор соответствующей программы очистки в зависимости от степени загрязнения
- использование чистящего средства
- запуск программы очистки

10.1 Порошок для автоматической очистки «RETIGO Active Cleaner»

В качестве порошка для чистки нужно использовать «RETIGO Active Cleaner». «RETIGO Active Cleaner» упакован в ведро, которое содержит 40 пакетов по 100 г чистящего порошка.



Крышка защищает чистящий порошок от влаги. Однако рекомендуется хранить его в местах, где отсутствует вода и высокая влажность. Используйте порошок после открытия пакета. Никогда не оставляйте его в открытом состоянии без присмотра, особенно в местах с повышенной влажностью.

Важное предупреждение:

- Если вы пользуетесь каким-либо чистящим средством, кроме «RETIGO Active Cleaner», компания RETIGO не несет никакой ответственности за какие-либо повреждения, и на такие повреждения гарантия не распространяется.
- Храните чистящие средства вне досягаемости детей.
- При использовании чистящих средств необходимо соблюдать все нормы и правила техники безопасности при работе с химическими веществами и пользоваться средствами индивидуальной защиты (защитные перчатки и очки).

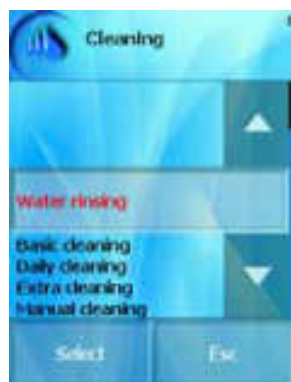
- Соблюдайте инструкции, приведенные на упаковке чистящего средства.
- Ни при каких условиях не допускайте попадания чистящих средств на кожу, в глаза или в рот.
- Никогда не открывайте дверцу конвектомата во время программы очистки – это может привести к попаданию химических веществ на кожу.
- Перед началом очистки необходимо извлечь из камеры всю гастрономическую посуду.
- Следуйте инструкциям на экране.
- Не оставляйте упаковку чистящего средства внутри камеры.
- Никогда не наносите чистящее средство на горячую поверхность конвектомата – это может привести к необратимым повреждениям поверхности. На такие повреждения гарантия не распространяется.
- Недостаточная очистка оборудования в обычном режиме эксплуатации может привести к возгоранию остатков жиров, скопившихся в камере.

10.2 Использование программ «Cleaning» (очистка)

Автоматическую очистку пароконвектомата можно начать нажатием кнопки «Cleaning» (очистка)



Затем конвектомат предлагает 5 программ очистки.

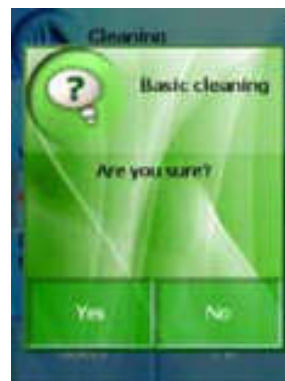


Используйте определенные программы в зависимости от загрязнения варочной камеры – см. таблицу «Программы очистки»

Выбор программы	Описание	Чистящий порошок	Продолжительность*
Ополаскивание водой	Очистка варочной камеры теплой водой без использования чистящих средств	Нет	16 мин
Основная очистка	Очистка легких загрязнений без пригоревшего жира	Да 1 шт.	62 мин
Средняя очистка	Очистка средних загрязнений после запекания, жарки при высокой температуре	Да 1 шт.	83 мин
Мощная очистка	Очистка сильных загрязнений, сильно пригоревшего жира, после запекания и жарки, после нескольких циклов использования конвектомата	Да 2 шт.	110 мин
Полу-автоматическая очистка	Полуавтоматическая очистка используется, если невозможно использовать автоматическую очистку	Средство для ручной очистки RETIGO Manual cleaner Да – в зависимости от степени загрязнения	68 мин
Удаление известкового налета из варочной камеры	Программа используется для удаления известкового налета из варочной камеры.	«Active Descaler» Да 2 шт.	62 мин

* продолжительность процесса мойки определена приблизительно и может отличаться в зависимости от размера конвектомата

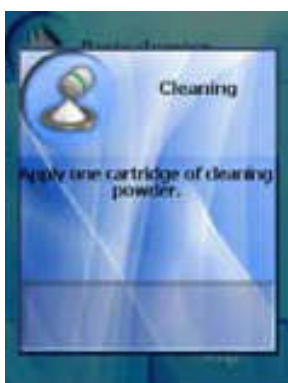
Конвектомат предложит подтвердить выбор программы.



После выбора и подтверждения программы очистки конвектомат проверяет температуру в варочной камере. Если температура превышает 80 °C, начнется охлаждение варочной камеры. Пароконвектомат выведет информационный отчет об этом.



Если температура не превышает 80 °C или если закончилось охлаждение, пароконвектомат предложит засыпать чистящее средство.



При использовании чистящего порошка соблюдайте вышеприведенные указания по работе с химикатами!

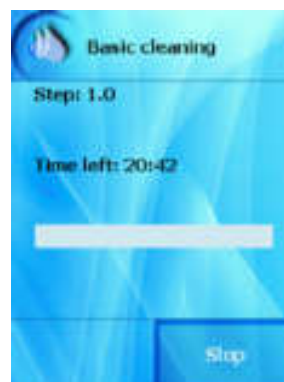
Засыпать чистящее средство можно следующим образом:

- срежьте край пакета с порошком в отмеченном месте
- засыпьте содержимое пакета на сливную крышку в нижней части варочной камеры



- закройте дверцу пароконвектомата

Выбранная программа запускается автоматически, и на экран выводится информацию о фактическом выполнении программы и оставшемся времени очистки.



По окончании процесса очистки устройство подаст звуковой сигнал и выведет сообщение об окончании процесса. Теперь пароконвектомат готов к повторному использованию.

10.3 Отмена процесса очистки до завершения

Можно отменить процесс очистки до завершения, нажав кнопку «STOP» (остановка). Будет выведено сообщение о подтверждении. Если отмена будет подтверждена, процесс прекратится и прибл. на 5 мин будет запущена программа промывки. После этого очистка завершится. Если отмена не будет подтверждена, процесс продолжится с момента остановки.

10.4 Полуавтоматическая очистка

Сначала конвектомат будет охлажден до приемлемой температуры 80 °С (если необходимо). Затем будет выведен запрос засыпать средство для ручной очистки RETIGO Manual cleaner. Оставьте средство для ручной очистки на требуемое время (прибл. 50 мин). По прошествии времени конвектомат выведет запрос на глубокую промывку варочной камеры встроенным душем. После этого процесс ручной очистки завершается.



По окончании процедуры очистки проверьте состояние камеры. Тщательно смойте остатки чистящего средства ручным душем или водой.



Если конвектомат не будет использоваться непосредственно после очистки, рекомендуется оставить дверцу приоткрытой (например, на ночь).



Для утилизации упаковочных материалов передайте их в центр по утилизации пластмассовой упаковки.



Никогда не оставляйте упаковку без присмотра или в легкодоступных местах.

10.5 Удаление известково налета из варочной камеры

Удаление известково налета рекомендуется проводить, когда в камере присутствует видимый слой белого известкового налета. Скорость образования зависит от жесткости воды. Для удаления известково налета из пароконвектомата «RETIGO Blue Vision» необходимо использовать специальное средство «Active Descaler». Средство «Active Descaler» следует наносить так же, как «RETIGO Active Cleaner». Упаковка «Active Descaler» стандартного размера содержит пластиковое ведро с 25 пакетами по 100 г. Один мешок средства поставляется с каждым пароконвектоматом.

11. Дополнительные функции

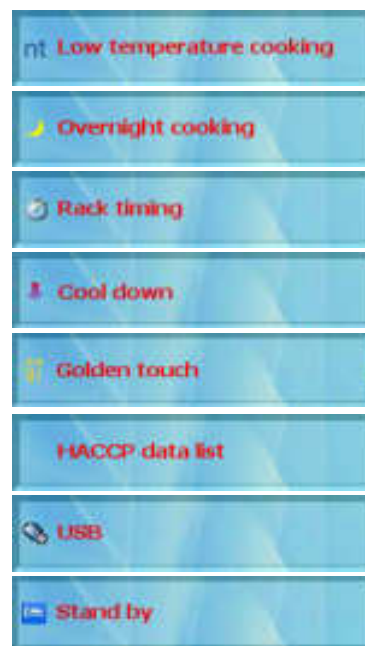
Раздел «Extras» (дополнительные функции) открывает доступ к специальным функциям пароконвектомата, например, к предварительному прогреву или охлаждению до установленной температуры. Данные функции удобно использовать, если технологический процесс, который нужно использовать, не позволяет начать процесс при определенной температуре в варочной камере.

Раздел «Extras» (дополнительные функции) открывает доступ к USB-порту пароконвектомата для архивации или записи программ, он также позволяет просмотреть данные HACCP для проверки после процесса приготовления.

Перейдите в раздел «Extras» (дополнительные функции), нажав кнопку «Extras» (дополнительные функции).



Пароконвектомат предлагает следующие функции:



11.1 Опция «Low temperature cooking» (приготовление при низкой температуре) (LTC)

Данная функция позволяет приготовить блюдо, требующее длительного времени готовки или более медленного процесса приготовления (например, большие куски мяса).

Существует два способа настройки процесса LTC.

- Завершение с помощью термощупа
- Завершение по времени

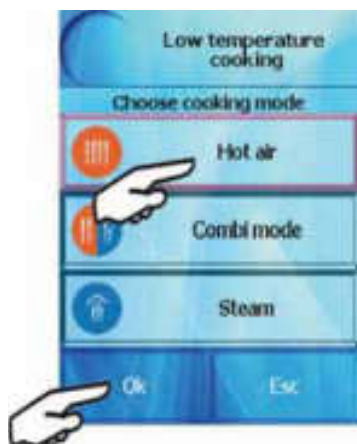
11.1.1 Завершение с помощью термощупа

Термощуп является основной принадлежностью конвектомата. Он измеряет температуру блюда. Когда температура блюда достигает предварительно заданной температуры, процесс приготовления завершается. Настройка происходит следующим образом.

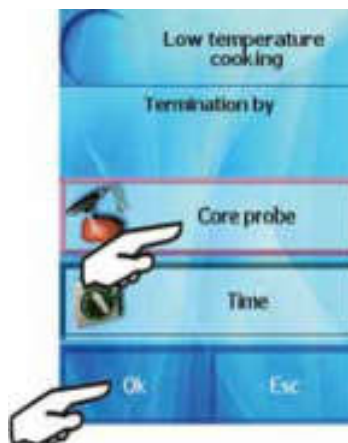
а) Выберите пункт «Low temperature cooking» (приготовление при низкой температуре) в меню «Extras» (дополнительные функции)



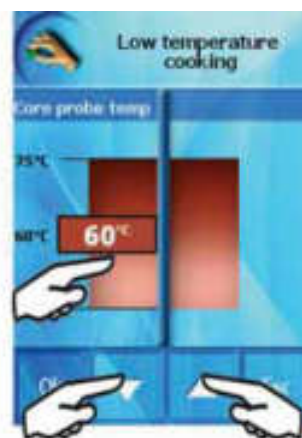
б) Будет предложено 3 основных режима на выбор. Выберите нужный, например, «Hot air» (горячий воздух) и подтвердите выбор с помощью кнопки «ОК».



с) Затем выберите пункт «Termination by Core probe» (завершение с помощью термощупа) и подтвердите выбор с помощью кнопки «ОК».



д) Последним шагом является выбор температуры, которой должно достичь блюдо. По достижении данной температуры процесс LTC будет завершен.



Нажмите на красное поле, в котором отображается температура. Когда поле начнет мигать, можно установить требуемую температуру с помощью стрелок или нажатием на экран. Минимальная температура составляет 45 °C, максимальная – 75 °C.

е) Подтвердите установку с помощью кнопки «ОК». Появится рабочий экран первого этапа приготовления. Настройки первого этапа следующие.

Температура: 120 °C
Время: 10 мин
Режим: Такой же как во 2 параграфе



Второй этап будет выполнен согласно установкам. Можно проверить и изменить заданные этапы, нажав на значок «Recipes» (рецепты). (См. главу «8.2.1 Создание собственных рецептов».)

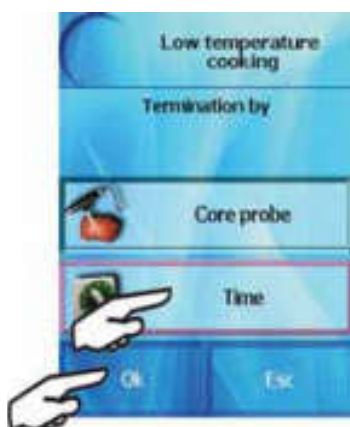
f) Если установленные параметры Вас устраивают, можно начать процесс, нажав кнопку «Start» (пуск).

11.1.2 Завершение по времени

Процесс LTC завершится через заданное время приготовления.

Первые 2 шага настройки аналогичны шагам параграфа 11.1.1, а), b).

с) Затем выберите пункт «Termination by time» (завершение по времени) и подтвердите выбор с помощью кнопки «OK».



d) Появится экран, где нужно задать время и температуру. Эти значения можно поменять так же, как описано в параграфе 11.1.1, а).



Процедура далее совпадает с описанной в параграфе 11.1.1, е)

11.2 Опция «Overnight cooking» (ночное приготовление) (OC)

Данная опция позволяет использовать конвектомат в ночное время для приготовления блюд на следующий день.

Настройка параметров совпадает с настройкой для процесса LTC (см. главу 11.1). Разница в том, что по завершении процесса приготовления конвектомат переходит в режим «COOK&HOLD» (приготовить и поддерживать). При этом будет удерживаться температура блюда 85 °C.



11.3 Опция «Rack timing» (различное время для полок) (RT)

Данная функция позволяет установить различное время для каждой полки. Можно готовить различные типы блюд (при одинаковой температуре) одновременно.

Функция RT доступна в меню «Extras» (дополнительные функции).



Функцию RT можно настроить:
- вручную
- использовать предварительно настроенные программы

11.3.1 Настройка вручную

Нажмите кнопку RT. Сначала выберите основной режим (горячий воздух, комбинированный, пар).



Затем установите время, температуру и дополнительные функции (заслонка, скорость вентилятора, постоянная подсветка и половина потребления мощности электроэнергии).



После установки данных параметров нажмите



кнопку «START» (пуск)

На следующем экране можно выбрать полки, для которых будет задано время. Выбранные полки выделяются красным и начинается обратный отсчет времени. Время можно изменить, нажав на кнопку полки.

Примечание: номера полок зависят от Вас.



По истечении времени подается звуковой сигнал и соответствующая полка начинает мигать. Нажмите на мигающую полку, чтобы отключить ее.

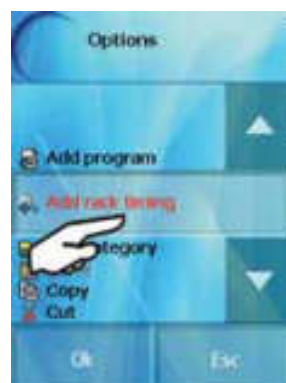
Если нужно завершить обработку полки до истечения времени, просто задайте время «0:00».

Для полного завершения процесса RT нажмите кнопку «Start» (пуск).



11.3.2 Программы для RT

Можно создавать программы для RT в меню «All programs/Options» (все программы/опции)



Программа RT сохраняется с особым значком



Если Вы одновременно готовите несколько блюд в одинаковом режиме приготовления и с одинаковыми дополнительными функциями, можно использовать «Rack timing programs» (программы для режима различного времени для полок). Не нужно запоминать время приготовления для каждого блюда.

Пример: использование программ RT для прожарки различных стейков.

а) Согласно изображению выше создадим программы RT для говяжьего, свиного и куриного стейков. Во всех этих программах используется одинаковая температура 230 °С, режим горячего воздуха и одинаковые дополнительные функции (здесь – только стандартная скорость вентилятора).

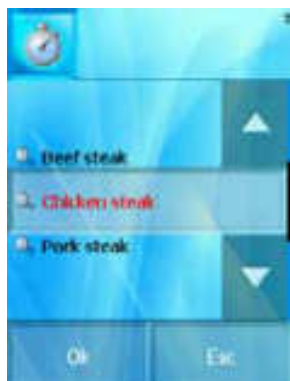
Отличается только время приготовления.

Говяжий стейк	Время: 6 мин
Свиной стейк	Время: 5 мин
Куриный стейк	Время: 4:45 мин

б) Выберите RT в меню «Extras» (дополнительные функции) и установите режим горячего воздуха,



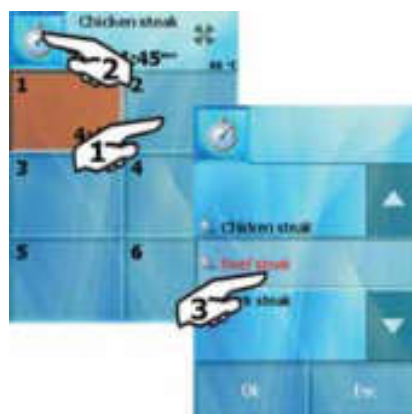
температуру 230 °С, стандартную скорость вентилятора и нажмите на значок . Появится набор программ, описанный в пункте а).



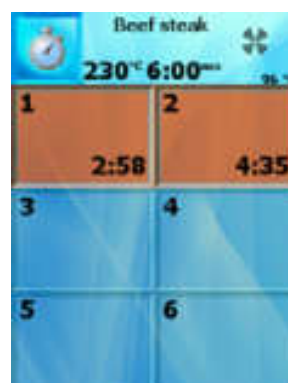
Выберите стейк, который будет готовиться первым и нажмите кнопку «START» (пуск). Выберите полку, куда будет установлена решетка со стейком (в данном случае – полку № 1). Начинается обратный отсчет времени.



с) Если нужно приготовить следующий стейк, например, говяжий, нажмите кнопку полки (1) и значок (2) программы RT. Выберите программу для говяжьего стейка (3).



Начинается обратный отсчет времени, установленного для говяжьего стейка, для полки № 2.



д) В случае приготовления еще одного стейка, например, свиного, процесс совпадает с описанным в пункте с).

11.4 Опция «Cool down» (охлаждение)



Данная функция позволяет очень быстро охладить варочную камеру до требуемой температуры.



На данном экране можно задать температуру, до которой нужно охладить варочную камеру. Также можно видеть, как падает температура.



Когда температура достигнута, устройство подаст звуковой сигнал.



11.5 Опция «Golden Touch» (GT)

Специальная функция для образования корочки на продукте в конце процесса готовки. Функцию можно использовать, например, для выпекания курицы, лазаньи, картофеля, свиной рульки и т. п. с образованием корочки.



Если функцию «GT» выбрать в меню «Extras» (дополнительные функции), нужно задать только два этапа: горячий воздух, 230 °C, 15 мин, заслонка открыта и стандартная скорость вентилятора.

Если «GT» выбрать в дополнительных функциях как часть программы, то указанные выше значения будут заданы автоматически в качестве последнего этапа программы. Если также требуется функция приготовления и поддержания, то функция «GT» должна всегда ей предшествовать.

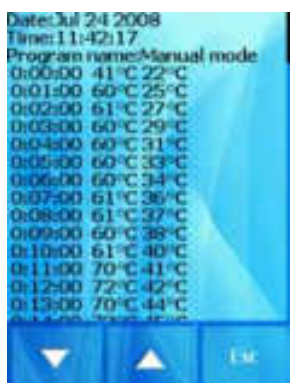
11.6 Опция «НАССР»

При использовании ручного режима/программ/режима удобного приготовления значения времени, температуры, температуры блюда и прочая важная информация происходящих событий постоянно записывается. Значения можно просмотреть на экране пароконвектомата в хорошо организованном виде.

При нажатии кнопки «НАССР» можно выбирать отдельные технологические процессы, отсортированные по дате и времени.



При выборе строки будет отображен подробный отчет о технологическом процессе.



11.7 Опция «USB»

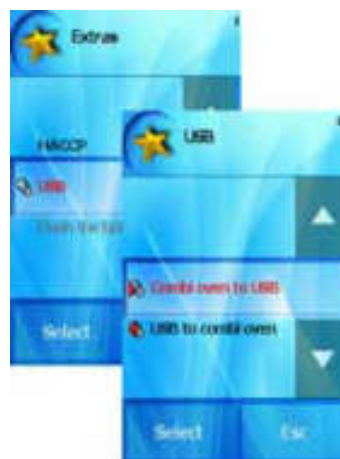
Данная функция позволяет сохранять выбранные элементы на USB флеш-диск или загружать данные в конвектомат.



Данная функция активна только при подключении USB-устройства к USB-порту, например, флеш-диска, который содержит соответствующие данные или на который данные будут сохранены.



При подключении USB-устройства конвектомат предлагает следующие функции:



11.7.1 Запись данных из пароконвектомата на USB-носитель

Данная опция позволяет архивировать следующее.

а) «Programs» (программы) – подробнее см. в главе 8.

б) «Errors» (ошибки) – сообщения об ошибках будут скопированы на флеш-диск как файл «ErrprReport_xxxxxx_yyyy_mm_dd.txt», где «xxxxxx» – серийный номер конвектомата, «yyyy» – год, «mm» – месяц и «dd» – день загрузки. Если файл уже существует, сообщения будут сохранены с «(1)» в конце имени файла.



с) «НАССР» – сообщения НАССР будут скопированы на флеш-диск как файл «NaccrReport_xxxxxx_yyyy_mm_dd.txt», где «xxxxxx» – серийный номер конвектомата, «yyyy» – год, «mm» – месяц и «dd» – день загрузки. Если файл уже существует, сообщения будут сохранены с «(1)» в конце имени файла.

Рабочие экраны совпадают с предыдущими.

д) Журнал – список всех операций, выполненных за последние 60 дней. Журнал будет скопирован на флеш-диск как файл «Log_xxxxxx_yyyy_mm_dd.txt», где «xxxxxx» – серийный номер конвектомата, «yyyy» – год, «mm» – месяц и «dd» – день загрузки. Если файл уже существует, сообщения будут сохранены с «(1)» в конце имени файла.

Рабочие экраны совпадают с предыдущими.

е) Журнал ошибок ПО – список ошибок программного обеспечения будет скопирован на флеш-диск как файл «Log_xxxxxx_yyyy_mm_dd.txt», где «xxxxxx» – серийный номер конвектомата, «yyyy» – год, «mm» – месяц и «dd» – день загрузки. Если файл уже существует, сообщения будут сохранены с «(1)» в конце имени файла.

Рабочие экраны совпадают с предыдущими.

11.7.2 Запись данных с USB-носителя в пароконвектомат

С помощью данной опции с внешнего источника данных можно загрузить следующее.

а) «Programs» (программы) – подробнее см. в главе 8.

б) «Melody» (мелодия)

Данная опция позволяет загрузить музыкальные записи или звуки в пароконвектомат. Затем загруженные звуки можно выбрать в разделе «Settings» (настройки) и назначить их на отдельные события (например, завершение процесса приготовления, нажатие кнопки и т. п.).



с) «Easy cooking» (удобное приготовление)

Данная опция позволяет загружать программы приготовления для функции «Easy cooking» (удобное приготовление). Данная опция доступна только после ввода специального PIN-кода.

11.8 Опция «Stand by» (режим ожидания)

Конвектомат можно перевести в режим ожидания с помощью функции «Stand by» (режим ожидания).

Это можно сделать нажатием кнопки «Stand by» (режим ожидания) в меню «Extras» (дополнительные функции) или удержанием кнопки «START» (пуск) в течение 3 секунд.



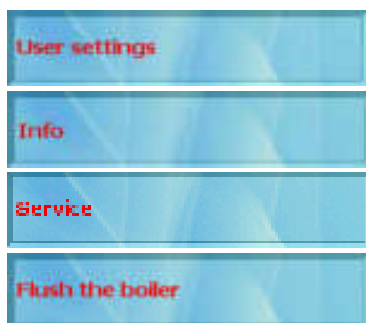
Удержанием кнопки «START» (пуск) в течение 3 секунд конвектомат опять переводится в режим готовности.

12. Настройки

Раздел «Settings» (настройки) позволяет настроить пароконвектомат, а также перейти к его технической информации и служебным настройкам для опытных пользователей.



Можно настроить следующие функции пароконвектомата:



12.1 Опция «User settings» (пользовательские настройки)

Данная функция позволяет настроить время, звуки, экран, значения по умолчанию, блокировку, главное меню и изменить прочие настройки. Для использования опции «User settings» (пользовательские настройки) требуется ввести PIN-код 1001.



12.1.1 Настройка «Time» (время)

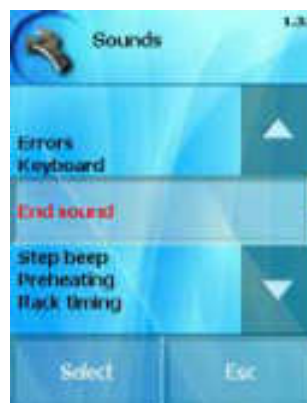
Данная функция позволяет изменить время в часах и минутах.



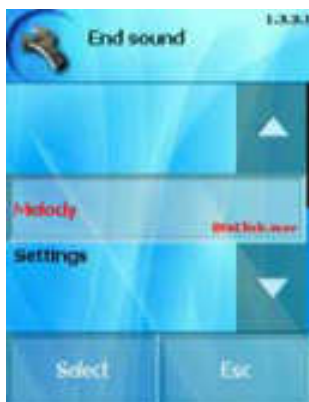
12.1.2 Настройка «Sounds» (звуковые сигналы)

Данная функция позволяет назначить звуки или мелодии на отдельные события конвектомата (например, завершение процесса приготовления, нажатие кнопки и т. п.) или изменить громкость и продолжительность звучания.

Нажмите кнопку «Sounds» (звуковые сигналы) и выберите событие, для которого нужно назначить или изменить звук (например, завершение процесса приготовления).



Появится меню.



С помощью кнопки «Melody» (мелодия) можно изменить звук. С помощью кнопки «Setting» (настройка) можно изменить громкость и продолжительность звучания. С помощью кнопки «Play» (воспроизведение) можно прослушать звук.



В список можно добавить собственные звуки с помощью раздела «Extras» (дополнительные функции) (см. главу «11.6.2 Запись данных с USB-носителя в пароконвектомат»)

12.1.3 Настройка «Display» (экран)

Можно изменить яркость экрана.



12.1.4 Настройка «Default values» (значения по умолчанию)



Некоторые функции имеют значения по умолчанию, установленные компанией RETIGO, (горячий воздух, комбинированный режим, пар, приготовление и поддержание, различное время для полок и восстановление заводских настроек). Можно изменить эти значения по необходимости.

Значения по умолчанию

а) Приготовление – значения по умолчанию для основных режимов горячего воздуха, комбинированного режима и пара описаны в главе 6.

б) Различное время для полок

Горячий воздух

Время	2 мин
Температура	180 °C
Влажность	0%

Комбинированный режим

Время	2 мин
Температура	160 °C
Влажность	50%

Пар

Время	2 мин
Температура	99 °C
Влажность	100%

с) Приготовление и поддержание

Температура	85 °C
Скорость вентилятора	пониженная 1/4

д) Восстановление заводских настроек

Если какие-либо из вышеуказанных значений изменены, можно вернуть заводские настройки, нажав кнопку «Yes» (да)

12.1.5 Настройка «Locks» (блокировка)

а) Блокировка программного меню

Можно заблокировать рецепты. После блокировки можно просматривать рецепты, но не редактировать.

б) Блокировка запущенной программы

Можно заблокировать запущенный рецепт. После блокировки его нельзя редактировать.

с) Блокировка экспертного меню

Позволяет установить блокировку экспертного меню. При установке блокировки экспертного меню можно также задать PIN-код для входа в него. Подробности см. в разделе 12.1.6.

12.1.6 Настройка «Main menu» (главное меню)

Данная опция позволяет изменить внешний вид главного меню конвектомата.

Далее представлены возможные варианты.

а) Стандартное меню

Стандартное меню содержит следующие кнопки: «Cleaning» (очистка), «Help» (помощь), «Settings» (настройки), «Easy Cooking» (удобное приготовление), «Recipes» (рецепты), «Manual mode» (ручной режим) и «Extras» (дополнительные функции).

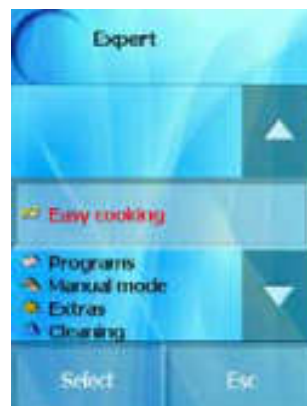


б) Программы

Главный экран содержит только пиктограммы.



В правом нижнем углу экрана расположена кнопка «Menu» (меню). Она позволяет зайти в так называемое экспертное меню, откуда открывается доступ ко всем функциям конвектомата (очистке, помощи, настройкам, удобному приготовлению, рецептам, ручному режиму и дополнительным функциям).

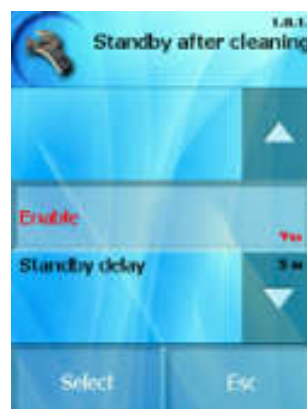


Снова установить стандартное меню можно в настройках экспертного меню.

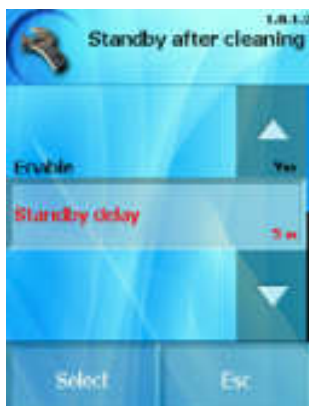
12.1.7 Настройка «Miscellaneous» (прочие настройки)

«Standby after cleaning» (режим ожидания после очистки)

Позволяет включить или отключить автоматический переход конвектомата в режим ожидания по завершении процесса автоматической очистки. Это значит, что устройство отключается. Кнопка «Start/Stop» (пуск/остановка) будет мигать, а ручной душ работать не будет.

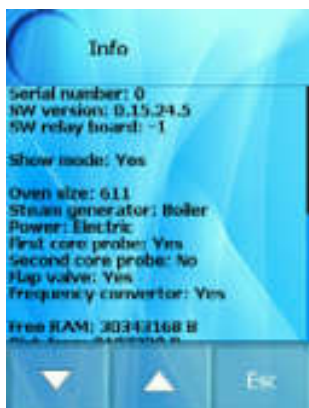


также позволяет установить время, по истечении которого конвектомат переходит в режим ожидания.



12.2 «Info» (информация)

При нажатии кнопки «Info» (информация), отображается информация о версии программного обеспечения, которое используется для работы пароконвектомата.



12.3 «Service» (сервис)

Данная функция позволяет перейти в сервисное меню. Для перехода в меню «Service» (сервис) требуется ввести PIN-код 1001.



Введите PIN-код и нажмите «ОК». Пароконвектомат предложит следующее.

12.3.1 Опция «Parameters» (параметры)

а) Опция заставки – здесь можно включить или отключить экранную заставку. Если экранная заставка активирована, она появится через 5 мин неактивности конвектомата.



Перейти в рабочий режим можно, коснувшись экрана.

б) Функция запоминания – после каждого процесса приготовления будет выдаваться запрос на сохранение программы.

12.3.2 Опция «Language» (язык)

Можно выбрать язык в зависимости от региона или рабочего персонала. При изменении языка не будет изменен язык для разделов «Easy Cooking» (удобное приготовление) и «Recipes» (рецепты).

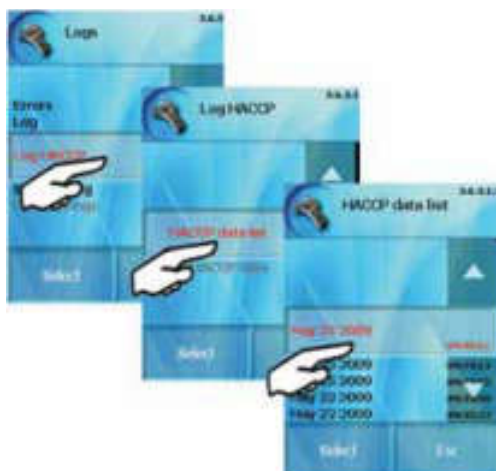
12.3.3 Опция «Logs» (журналы)

данная опция позволяет отобразить:

- ошибки
- журнал HACCP
- журнал
- журнал ошибок ПО
- эксплуатационные данные

а) «Errors» (ошибки) – список эксплуатационных ошибок. Перечень ошибок и их описание приведен в конце данного руководства.

б) Log HACCP (журнал HACCP) – список данных HACCP (температура, время и режимы). Данные отсортированы по дате и времени.



с) «Log» (журнал) – список всех операций, выполненных за последние 60 дней.

д) «SW error log» (журнал ошибок ПО) – список ошибок программного обеспечения. Данный список предназначен только для техников по обслуживанию.

е) «Operational data» (эксплуатационные данные) – здесь можно найти информацию об общей эксплуатации устройства. Например, время работы печи, время приготовления, время нагревания варочной камеры и т. п.



Опции, отображаемые серым, доступны только в специальном месте по обслуживанию.



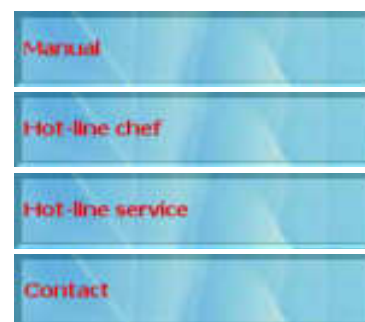
Данные сохраняются приблизительно за последние 60 дней. Объем данных зависит от объема памяти конвектомата. По истечении этого периода данные перезаписываются, начиная с самой старой записи. Эксплуатационные данные сохраняются в течение всего срока службы изделия по мере необходимости и могут сбрасываться.

13. Помощь

Опция помощи содержит основную информацию по эксплуатации пароконвектомата, а также важные телефонные номера, по которым можно получить дальнейшую помощь, если ни руководство по эксплуатации, ни раздел помощи не содержат ответов на Ваши вопросы.



При нажатии кнопки «HELP» (помощь) появляется следующее меню.

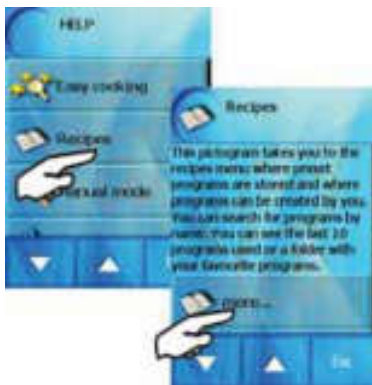


13.1 Опция «Manual» (руководство)

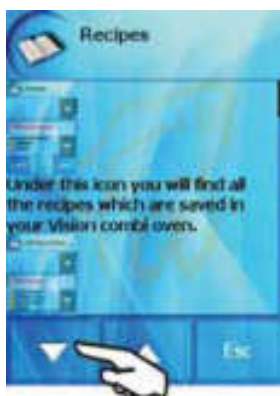
Содержит описание отдельных разделов с функциями конвектомата.



Передвигать текст можно стрелками. Если требуется помощь по любой функции в списке, нажмите на нее. Будет выведено основное описание. Например, функция «Recipes» (рецепты)



Если требуется дополнительная информация по данной функции, нажмите кнопку «More...» (подробнее...). Будет отображено подробное описание. Передвигать текст можно стрелками.



13.2 Опции «Hot-line chef» (горячая линия поваров), «Hot-line service» (горячая линия обслуживания) и «Contact» (контактная информация)

Содержит важные номера телефонов, по которым шеф-повара, техническая поддержка или менеджеры RETIGO s.r.o. охотно предоставят информацию.



1. Агент VISION

Отображает на панели управления справочную информацию по процессу, который обрабатывается в данный момент. «Агент Vision» поясняет текущий процесс или дает подсказку по возможным следующим этапам.



Для включения функции агента VISION сначала нажмите кнопку «AGENT» (агент), затем – кнопку, для которой хотите получить описание. Данную операцию можно выполнить, где угодно.

Та же информация доступна в меню «Help» (помощь)



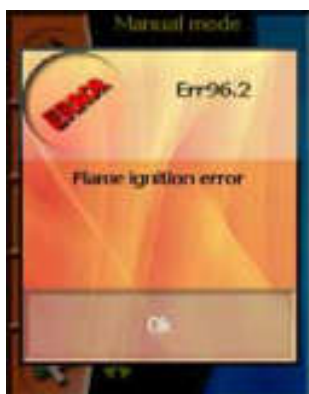
14. Газовые конвектоматы

15.1 Зажигание газовой горелки

Небольшой символ пламени рядом с отображением времени указывает на функцию газовой горелки. Если значок, виден, горелка работает.



Если газовая горелка работает, но по какой-либо причине гаснет или ее невозможно зажечь во время запуска устройства, конвектомат подает звуковой сигнал и выведет на экран сообщение.



В это случае нажмите кнопку «ОК». Это значит, что обслуживающий персонал распознает ситуацию и будет предпринята новая попытка зажигания горелки. Самая распространенная причина проблем с зажиганием — отключение основной подачи газа. Однако если газ исправно подается, но сообщение о проблеме с зажиганием продолжает появляться, обратитесь в сервисный центр.

15.2 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ при обслуживании газовых конвектоматов



Настоятельно рекомендуется, чтобы электрические и газовые подключения конвектомата, а также ввод в эксплуатацию, регули-

ровка и обслуживание осуществлялись специалистами по техническому обслуживанию. Специалист по обслуживанию обязан ознакомить вас с процедурой ввода газового конвектомата в эксплуатацию и технического обслуживания и объяснить правила его использования. Эти правила, в частности, включают любые действия, предполагающие открывание корпуса, за исключением заливания воды через гидравлический блок.

ИНСТРУКЦИИ

- Установку газового конвектомата необходимо осуществлять в соответствии с общими стандартами и постановлениями правительства.
- В соответствии с общепринятыми законами и стандартами, оператор обязан обеспечить правильный ввод в эксплуатацию, а затем — регулярное проведение проверок специалистом по ремонту не реже, чем один раз в год.



Действия в случае появления запаха газа

- перекройте впуск газа
- выключите конвектомат
- откройте окна
- уберите источники открытого огня
- не пользуйтесь выключателями и электрическими устройствами
- вызовите аварийную службу



Действия в случае появления запаха дымовых газов

- выключите конвектомат
- откройте окна
- не включайте газовый конвектомат и обратитесь к специалисту по техническому обслуживанию



Процедура нагревания

- перекройте впуск газа
- выключите конвектомат
- отключите оборудование от сети питания
- не включайте газовый конвектомат и обратитесь к специалисту по техническому обслуживанию



Действия в случае пожара

- перекройте впуск газа
- выключите конвектомат
- отключите оборудование от сети питания
- погасите огонь с помощью обычного или кислотного огнетушителя (для пропана используйте только кислотный огнетушитель)
- не включайте газовый конвектомат и обратитесь к специалисту по техническому обслуживанию



Защита от поражения электрическим током

Запрещается подключать газовый конвектомат к сети питания через удлинитель или адаптер. При выполнении любых действий, связанных с открытием корпуса газового конвектомата, необходимо предварительно отключать оборудование от сети питания. Электрические работы с газовым конвектоматом должны выполняться только специалистом по техническому обслуживанию.



Как избежать возникновения пожара

Не храните взрывоопасные и горючие вещества вблизи газового конвектомата, это может создать взрывоопасные условия при наличии горючих газов.



Регулярные проверки

Для конвектоматов типа В необходимо не реже одного раза в год выполнять техническое обслуживание и очистку (чешский стандарт – ČSN EN 73 4201/2008), если местные нормы не предусматривают более короткий интервал (например, действующее положение 111/1981, предусматривающее интервал продолжительностью шесть месяцев).



Защитное устройство для обратной тяги

Конвектоматы типа В₁₃ оснащены защитным устройством от обратной тяги, которое при ее возникновении генерирует ошибку 97.2 – «Wrong stack» (неправильная тяга), перекрывает подачу газа и останавливает процесс приготовления продуктов.

15. Техническое обслуживание

16.1 Общие инструкции

Несмотря на то, что данный конвектомат не требует специального технического обслуживания, необходимо поддерживать его в чистоте и своевременно удалять остатки жира и продуктов.

Ежедневная промывка внутренних поверхностей и соблюдение инструкций по эксплуатации способствуют значительному увеличению срока службы устройства и его безотказной работе.

Значения параметров, заданные изготовителем или специалистом по техническому обслуживанию, не должны изменяться пользователями.

При использовании пара, всегда занимайте положение, позволяющее предотвратить ожог паром при открытии дверцы. Сначала слегка приоткройте дверцу, дайте пару выйти, и только затем откройте ее до конца! Не распыляйте воду из душа на стекло дверцы или лампы подсветки при температуре от 90°C и выше. Стекло может разбиться!

Каждый раз перед запуском устройства проследите за тем, чтобы была включена подача воды. Каждый раз по окончании работы отключайте подачу воды!

16.2 Ежедневная очистка (техническое обслуживание)

Для очистки пароконвектомата используйте функцию очистки в главном меню (см. главу «10. Автоматическая очистка»). При необходимости действуйте следующим образом.

- Если уплотнение дверцы сильно загрязнено, промойте его или, при необходимости, снимите его вручную (начните с углов) и промойте его водой с чистящим средством.



- Установите на место сухое уплотнение (начните с углов) вручную.

- По окончании очистки оставьте открытой дверцу для проветривания камеры. Это позволит увеличить срок службы уплотнения дверцы.
- При выполнении очистки пользуйтесь только чистящими средствами, рекомендованными изготовителем (Retigo Manual cleaner, Active descaler, и Retigo Active cleaner). Не используйте для очистки абразивные вещества! Не используйте никакие механические приспособления для очистки поверхностей (проволочные щетки, мочалки и т. п.). Продолжительный срок эксплуатации и качество обработки продуктов обеспечиваются только за счет тщательной ежедневной очистки камеры.
- При очистке с использованием чистящих средств температура не должна превышать 70°C. При высоких температурах чистящее средство может оставлять следы на поверхности камеры. В этом случае, гарантия на повреждения не распространяется.
- При использовании чистящих средств (например, Retigo Manual cleaner) необходимо соблюдать особую осторожность и в точности следовать инструкциям изготовителя чистящего средства. Таким образом Вы избежите нанесения вреда здоровью!
- По окончании ручной очистки всегда необходимо тщательно ополаскивать внутреннее пространство камеры с помощью ручного душа, чтобы смыть остатки чистящих средств. Несоблюдение этого требования может привести к повреждению поверхности камеры и ее обесцвечиванию при последующем использовании при высоких температурах. На такие повреждения гарантия не распространяется.
- Никогда не пользуйтесь для очистки конвектомата кислотой и не оставляйте ее поблизости – это может привести к повреждению поверхности оборудования.
- Никогда не используйте для очистки абразивные вещества.
- Никогда не используйте механические средства для очистки конвектомата (проволочную мочалку, скрепки, ножи).
- Запрещается мыть конвектомат водой под высоким давлением.
- После промывки варочной камеры оставляйте дверцу приоткрытой.



Необходимо очищать конвектомат каждый день рекомендованными RETIGO чистящими средствами. В противном случае гарантия аннулируется.



При очистке конвектомата всегда используйте средства индивидуальной защиты (защитные перчатки, очки, маску)! Позаботьтесь о своем здоровье!



При недостаточной очистке конвектомата на стенках камеры происходит осаждение жиров, которые могут воспламеняться при высоких температурах. На такие повреждения гарантия не распространяется!

16.3 Ежемесячная очистка (техническое обслуживание)

Чистое оборудование и соблюдение инструкций по выполнению технического обслуживания позволяют продлить срок службы оборудования и обеспечить его безотказную работу.

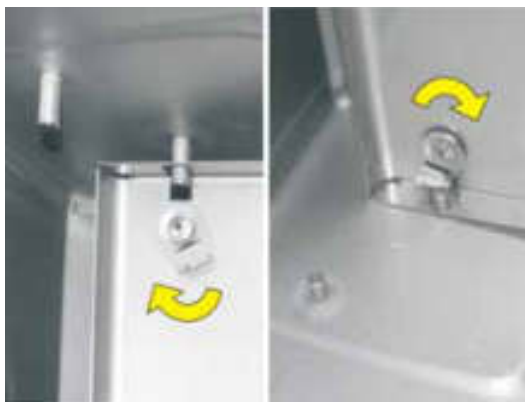
Ежемесячная очистка аналогична описанной в главе «10. Автоматическая очистка». Помимо процедуры, описанной в разделе «Ежедневная очистка», необходимо тщательно очистить заднюю часть вентилятора и удалить с нее известковый налет.

16.3.1 Процедура очистки пароконвектомата:

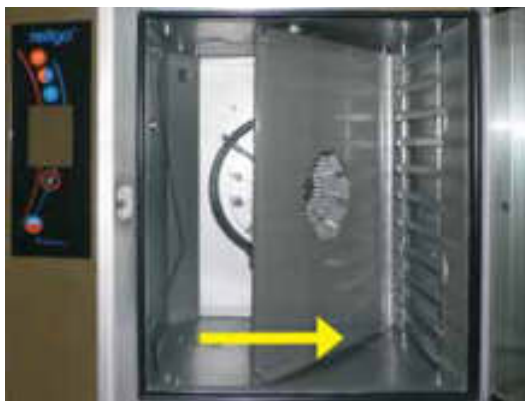
- Выполните ручную очистку в соответствии с инструкциями, приведенными в главе «10. Автоматическая очистка»
- Извлеките левую стойку (нажмите на нее в направлении вверх и снимите ее с нижних болтов; после этого стойку можно снять с верхних болтов и извлечь из камеры).



- Ослабьте фиксаторы, удерживающие переднюю стенку перед вентилятором (воспользуйтесь для этого монеткой).



- Откройте внутреннюю стенку, потянув ее за левую сторону.



- Продолжайте выполнять очистку в соответствии с инструкциями, приведенными в главе «Ежедневная очистка (обслуживание)», но, в дополнение к ним, распылите специальное чистящее средство (RETIGO Manual Cleaner) на заднюю стенку камеры, вентилятор, распылитель воды (труба в центре вентилятора, в которую подается вода) и нагревательные элементы.
- После тщательной очистки варочной камеры устройства прогрейте ее до температуры приблизительно 50 – 60°C. Температура ни при каких условиях не должна превышать 70 °C!
- Распылите на всю варочную камеру, вентилятор, водяной распылитель и нагревательные элементы средство для удаления известкового налета (PURON K) и подождите 15 минут, чтобы оно подействовало.

Тщательно сполосните всю варочную камеру ручным душем.

- При необходимости, повторите процесс.
- Промойте уплотнение дверцы чистящим средством.

- После очистки варочной камеры закройте внутреннюю стенку (перед вентилятором) и закройте замки, повернув их, установите левую стойку.
- После очистки оставьте дверцу приоткрытой, чтобы проветрить варочную камеру. Это позволит увеличить срок службы уплотнения дверцы.
- При использовании чистящих средств (RETIGO Manual cleaner, PUREX K и PURON K) необходимо соблюдать особую осторожность и всегда в точности соблюдать инструкции изготовителя чистящего средства. Таким образом Вы избежите нанесения вреда здоровью!!!

16.4 Ежеквартальная очистка (техническое обслуживание)

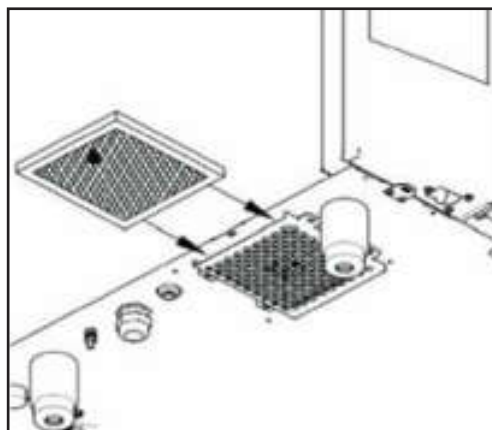
Ежемесячная очистка аналогична описанной в главе «10. Автоматическая очистка». Помимо процедуры, указанной в этом разделе, необходимо выполнять очистку воздушного фильтра.

Данное оборудование предназначено для работы в среде IPX5 (устойчивость к распылению воды). В связи с этим, оно оборудовано вспомогательным вентилятором для охлаждения внутреннего пространства, где осуществляется подключение электричества и электронных элементов управления. Охлаждающий воздух подается через воздушный фильтр, расположенный ниже панели управления, и выпускается с задней стороны устройства. Для эффективного охлаждения необходимо очищать воздушный фильтр раз в три месяца. При наличии сильных загрязнений очистку следует выполнять чаще.

Процедура очистки воздушного фильтра

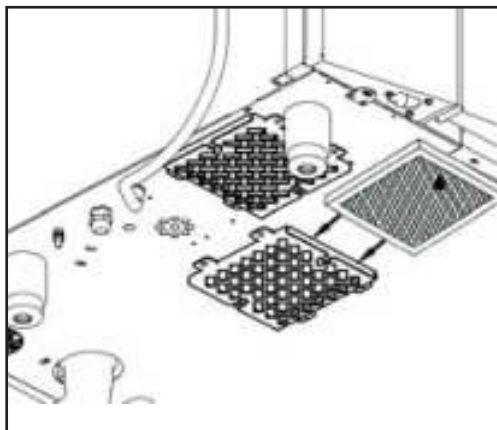
Электрические конвектоматы:

- Воздушный фильтр расположен в нижнем левом углу духовки конвектомата.
- Для очистки фильтра просто извлеките его и промойте теплым мыльным раствором.
- Затем установите фильтр на место.



Газовые конвектоматы

Для очистки второго воздушного фильтра газовых конвектоматов выполните ту же процедуру.



Регулярная очистка воздушного фильтра и соблюдение инструкций по выполнению технического обслуживания позволяет значительно продлить срок службы устройства и обеспечивает его бесперебойную работу.

Регулярные проверки

(только для газовых конвектоматов)

Для конвектоматов типа В необходимо не реже одного раза в год выполнять техническое обслуживание и очистку (чешский стандарт – ČSN EN 73 4201/2008), если местные нормы не предусматривают более короткий интервал (например, действующее положение 111/1981, предусматривающее интервал продолжительностью шесть месяцев).

16.5 Ежегодное обслуживание

- Выполните ежеквартальное обслуживание.
- Также необходимо проверить установку и оборудование. Компания RETIGO s.r.o. рекомендует, чтобы эта процедура выполнялась только сотрудниками авторизованного сервисного центра.
- Профессиональная установка и соблюдение инструкций по выполнению технического обслуживания позволяют продлить срок службы оборудования и обеспечить его безотказную работу.
- Через год эксплуатации оборудование должен проверить квалифицированный специалист для проверки правильности установки и работы устройства, как описано в таблице IX.3.
- На протяжении всего жизненного цикла необходимо регулярно проводить проверки устройства в соответствии с требованиями стандарта ČÚVP № 48/1982.
- Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным выполнением очистки и технического обслуживания.
- Пользователи не должны изменять значения параметров, заданные изготовителем или специалистом по техническому обслуживанию.
- Регулярное проведение проверок и очистки устройства позволит предотвратить преждевременный износ оборудования.

16. Срок службы пароконвектомата RETIGO

Срок службы данного устройства составляет 10 лет при условии соблюдения следующих требований:

- Регулярное ежегодное проведение проверок и технического обслуживания.
- Такие проверки должны осуществляться только квалифицированными техническими специалистами RETIGO или авторизованных сервисных центров.
- Клиент обязан вести учет выполнения технического обслуживания.
- Необходимо в точности соблюдать инструкции, приведенные в руководстве по эксплуатации.
- Необходимо ежедневно проводить обслуживание и очистку конвектомата с использованием чистящих средств, рекомендованных RETIGO (RETIGO ACTIVE CLEANER для системы автоматической очистки, RETIGO MANUAL CLEANER, и т. п.).
- Для конвектоматов с автоматической системой очистки необходимо пользоваться исключительно RETIGO Active Cleaner.
- Необходимо осуществлять обучение и подготовку персонала шеф-поваром RETIGO. Обучающие мероприятия должны быть зарегистрированы в сервисной документации или в карточке учета подготовки сотрудников.
- При смене операторов необходимо проводить дополнительное обучение.

КОНТРОЛЬНЫЙ СПИСОК

1	Соблюдение прилагаемых инструкций по установке
2	Выравнивание горизонтального положения устройства
3	Регулировка дверцы
4	Подключение холодной воды
5	Настройка давления подачи воды до 300 – 500 кПа
6	Соответствие требованиям наклона, мин. длины и диаметра сливной трубы
7	Минимальное расстояние 50 см от дополнительных источников тепла
8	Минимальное расстояние 5 см от других поверхностей
9	Пространство 50 см над устройством для свободной циркуляции воздуха
10	Достаточное рабочее пространство для эксплуатации и технического обслуживания
11	Средство для смягчения воды в том случае, если ее жесткость превышает 10_N
12	Наличие плавких предохранителей для защиты устройства
13	Выполнение требований пожарной безопасности
14	Наличие плавких предохранителей для защиты устройства
15	Обратите внимание клиентов на требования к очистке и обслуживанию устройства
16	Обратите внимание клиентов на правила удаления известкового налета с бойлера

17. Таблица кодов ошибок

ОШИБКА	ЧТО ПРОИЗОШЛО	ДЕЙСТВИЯ
Err 10	Вода достигает максимального уровня, но не достигает минимального уровня за две минуты.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат может использоваться только в режиме «Горячий воздух». Обратитесь в сервисный центр.
Err 11	Предварительный нагрев бойлера занимает более 6 минут.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат может использоваться только в режиме «Горячий воздух». Обратитесь в сервисный центр.
Err 12	При наполнении бойлера максимальный уровень воды достигается за 2 минуты.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат может использоваться только в режиме «Горячий воздух». Обратитесь в сервисный центр.
Err 13	При наполнении бойлера минимальный уровень воды не достигается за 2 минуты.	Проверьте линию подачи воды (клапан должен быть открыт) Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат может использоваться только в режиме «Горячий воздух». Обратитесь в сервисный центр.
Err 14	Не хватает одной фазы электропитания	Обратитесь в сервисный центр.
Err 15	Сбой защиты от тепловой перегрузки двигателя F2. Индикация перегрузки двигателя сверх установленного значения.	Обратитесь в сервисный центр.
Err 16	Предварительный нагрев бойлера занимает более 7 минут.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат может использоваться только в режиме «Горячий воздух». Обратитесь в сервисный центр.
Err 17	При опорожнении бойлера уровень воды не опускается ниже минимального уровня за 2 минуты.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат может использоваться только в режиме «Горячий воздух». Обратитесь в сервисный центр.
Err 18	При опорожнении бойлера уровень воды не опускается ниже максимального уровня за 2 минуты.	Проверьте слив. Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат может использоваться только в режиме «Горячий воздух». Обратитесь в сервисный центр.
Err 19	Бойлер покрыт известью	Обратитесь в сервисный центр.
Err 26	Двигатель заслонки не заблокирован или переключатель находится в замкнутом положении.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат не может использоваться без функции «Заслонка».
Err 27	Двигатель заслонки не заблокирован или переключатель находится в разомкнутом положении.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат не может использоваться без функции «Заслонка».
Err 28	Сбой переключения положения заслонки.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат не может использоваться без функции «Заслонка».
Err 29	Сбой двигателя заслонки.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат не может использоваться без функции «Заслонка».

ОШИБКА	ЧТО ПРОИЗОШЛО	ДЕЙСТВИЯ
Err 30	Сбой датчика температуры отходящего пара	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат временно может использоваться во всех режимах приготовления продуктов. Обратитесь в сервисный центр.
Err 31	Сбой датчика температуры слива.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат временно может использоваться во всех режимах приготовления продуктов. Обратитесь в сервисный центр.
Err 32	Сбой датчика температуры бойлера.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат временно может использоваться во всех режимах приготовления продуктов. Обратитесь в сервисный центр.
Err 33	Сбой 2 датчика температуры камеры – нижний датчик в моделях 1221/2011	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат временно может использоваться во всех режимах приготовления продуктов. Обратитесь в сервисный центр.
Err 34	Сбой термощупа – термощуп 1	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат временно может использоваться во всех режимах приготовления продуктов. Обратитесь в сервисный центр.
Err 35	Сбой 1 датчика температуры камеры – верхний датчик в моделях 1221/2011	Конвектомат не может работать ни в одном из режимов приготовления продуктов. Обратитесь в сервисный центр.
Err 36	Сбой термощупа – термощуп 2	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку «ESC». Конвектомат временно может использоваться во всех режимах приготовления продуктов. 2 термощуп не может использоваться. Обратитесь в сервисный центр.
Err 40	Плавкий предохранитель камеры (S1, S2) или предохранитель бойлера (S3) – защита от перегрева.	Обратитесь в сервисный центр.
Err 60-78	Сбой электронной панели	Обратитесь в сервисный центр.
Err 80-90	Сбой частотного преобразователя	Обратитесь в сервисный центр.
Err 95	Неправильное число оборотов вентилятора	Если неисправность сохраняется, обратитесь в сервисный центр
Err 96	Газ не включен	Проверьте подачу газа и повторите попытку включить его
Err 97	Недостаточная вытяжка (только для устройств типа B13)	Обратная тяга – выключите вентиляцию под низким давлением
Err 100	Системная ошибка	Обратитесь в сервисный центр

ПРИМЕЧАНИЯ:

Прикоснись к будущему

retigo®
vision

RETIGO Ltd.
Láň 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
Чешская Республика
Тел.: +420 571 665 511
Факс: +420 571 665 554
e-mail: sales@retigo.com
service@retigo.com

www.parokonvektomati-retigo.ru