

Прикоснись к будущему

RETIGO ORANGE VISION

Руководство пользователя

retigo® vision

Уважаемый покупатель!

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

Ваше новое оборудование **RETIGO Vision** создано на основе опыта лучших шеф-поваров с использованием новейших технологий. Благодаря интуитивному интерфейсу, Вы сможете с легкостью добиться потрясающих результатов.

Пароконвектоматы **RETIGO Vision** оборудованы интеллектуальной системой управления текущими процессами с возможностью использования современных технологий.

Мы верим, 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 неправильно выполненный ремонт 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 пароконветомата **RETIGO Vision**, рекомендуется внимательно изучить руководство перед началом работы.

Мы искренне надеемся, что вы получите удовольствие от использования пароконвектомата **RETIGO Vision**.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вступление 3
1.1 Безопасное использование оборудования 3
2. Предупреждения о безопасности 4
2.1 Общие предупреждения 4
3. Общая информация 5
4. Общее описание оборудования 8
5. Технические характеристики оборудования 9
6. Панель управления 10
6.1 Краткое описание панели управления 10
6.2 Функции символов на экране 12
7. Ручной режим 13
7.1 Основные настройки ручного режима 13
7.2 Другие функции ручных настроек 15
8. Программы 17
8.1 Выбор программ 17
8.2 Создание собственных программ 18
8.3 Проверка созданных программ 18
8.4 Возврат к ручной настройке параметров 19
8.5 Отмена созданных программ 19
9. Меню “Дополнительные функции” 19
9.1 „Дополнительные функции“ 19
10. Газовые конвектоматы 22
10.1 Зажигание газовой горелки 22
10.2 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ при обслуживании газовых конвектоматов 22
11. Очистка 24
11.1 Полуавтоматическая очистка (стандартный параметр блока) 24
11.2 Автоматическая очистка (дополнительный параметр блока) 24
12. Техническое обслуживание 28
12.1 Общие инструкции 28
12.2 Ежедневная очистка (техническое обслуживание) 28
12.3 Ежемесячная очистка (техническое обслуживание) 29
12.4 Ежеквартальная очистка (техническое обслуживание) 30
12.5 Ежегодная очистка (техническое обслуживание) 30
13. Жизненный цикл конвектоматов RETIGO 31
14. Список кодов ошибки 32
15. Структура меню Orange 34
15.1 „EXTRAS“ (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ) 34
15.2 „8 SERVIS“ (ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ) 35
15.3 „8.2 ДИАГНОСТИКА“ 36

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 ПРОЧТИТЕ 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 преждевременному 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.

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 и чистящих средств 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 на попадали капли или брызги воды и не ставьте на парокновектомат емкости с водой.



Не ставьте легковоспламеняющиеся предметы 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 наружной 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 наполнена жидкостью более, чем на тве 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 конвектомата

Конвектомат предназначен для постоянного подключения к сети питания. 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).

Главный выключатель должан быть легко доступен!

Предварительный подогрев бойлера

(Только для конвектоматов с бойлером)

После включения конвектомата бойлер автоматически наполняется водой, которая затем нагревается. В это время режимы “Пар” и “Горячий воздух с паром” заблокированы. Если в это время будет нажата кнопка “START” (Пуск), на дисплее конвектомата появится сообщение



и пуск будет задержан до тех пор, пока вода в бойлере не нагреется полностью. После этого пароконвектомат будет продолжать работу в обычном режиме. Если выбран параметр “Горячий воздух”, конвектомат начнет работу незамедлительно.

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 нагревания и вентилятора во избежание выпуска пара их камеры. Сначала следует слегка приоткрыть дверцу, а через некоторое время открыть ее полностью во избежание ожога горячим паром. Чтобы закрыть дверцу, нажмите на ручку (при использовании модели с загрузочной тележкой закройте дверцу, нажмите на нее и поверните ручку по часовой стрелке на 90°).



Если дверца закрыта неправильно, и конвектомат находится в режиме “START” (Пуск), на дисплее появится соответствующее сообщение. После того, как дверца будет должным образом закрыта, конвектомат будет продолжать процесс приготовления пищи в соответствии с заданными параметрами.



Обращение с гастрономической посудой

Если гастрономическая посуда заполнена жидкостью более, чем на тве 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 1221, 2011, 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 ручной мойки.

Не допускается использование конвектомата без загрузочной тележки для работы в стандартном режиме и в режиме автоматической промывки!

Термощуп
(дополнительные принадлежности)

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 – это может привести к его придавливанию дверцей и повреждению!

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.



Никогда не используйте ручной душ для охлаждения варочной камеры в том случае, если температура в камере превышает 90 ºС – стекло может разбиться. В этом случае, на поврежденное стекло гарантия не распространяется. Всегда пользуйтесь функцией **“Pre-heating/ cooling“ (предварительный разогрев/охлаждение)** .



Всегда устанавливайте ручной ополаскиватель в держатель после использования.

Техническое обслуживание пароконвектомата

Необходимо регулярно чистить конвектомат (см. раздел “Очистка конвектомата”)

При очистке конвектомата 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 кислоты для очистки конвектомата и не оставляйте их поблизости от него - это может привести к повреждению стальной поверхности.

- Не используйте для очистки абразивные материалы и средства.
- 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. раздел “Техническое обслуживание”).

4. Общее описание оборудования



Конвектоматы типа 623, 611, 1011



Конвектоматы типа 1221, 2011, 2021

1. Дверца конвектомата 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 конвектомата
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 , подтверждающие соответствие оборудования всем требованиям CSN, EN, IEC и постановлениям правительства.



Паспортная табличка для конвектомата RPE0611IA

5. Технические характеристики оборудования

RETIGO Vision представляет собой универсальное устройство для приготовления пищи. Оно позволяет полностью приготовить комплексное меню. В конвектомате RETIGO Vision сможно 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 приготвленных 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 термощупа 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 двумя разными способами:

- Можно установить параметры процесса приготовления пищи вручную. Этой функцией пользуются многие опытные операторы для настройки па-

раметров приготовления блюд в соответствии с определенными требованиями.

- Другой метод заключается в использовании заданных программ или создании собственных программ. В память конвектора можно занести 5 программ (рецептов), каждая из которых включает 5 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.

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).
- Г игиеничная 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
- Термощуп (*)
- Запись данных HACCP
- Возможность анализа данных HACCP на компьютере

(*) дополнительное оборудование

6. Панель управления

Конвектомат оснащен сенсорной панелью управления. Для выбора нужных функций достаточно коснуться кнопки соответствующего режима приготовления или нужного символа на дисплее.

6.1 Краткое описание панели управления



Кнопка «Горячий воздух»

«Горячий воздух с паром»

Кнопка «Пар»

Кнопка «Magic»

Кнопка со стрелкой «+»

Кнопка со стрелкой «–»

Кнопка «Start/Stop» (пуск/остановка)

Панель управления конвектомата RETIGO Orange Vision

6.1.2 Функции кнопок панели управления

Кнопка “Горячий воздух”

При нажатии этой кнопки устанавливаются следующие значения:

Время приготовления:	30 мин.
Температура варочной камеры:	180°C
Влажность:	0%

Завершение процесса приготовления по истечении установленного времени.

Значения времени можно выбирать в диапазоне 1 мин. - 23 час. 59 мин.

Значения температуры можно выбирать в диапазоне 30 – 300°C.



Кнопка “Горячий воздух с паром”

(комбинация)

При нажатии этой кнопки устанавливаются следующие значения:

Время приготовления:	30 мин.
Температура варочной камеры:	160 °C
Влажность:	50%

Завершение процесса приготовления по истечении установленного времени.

Значения времени можно выбирать в диапазоне 1 мин. - 23 час. 59 мин.

Значения температуры можно выбирать в диапазоне 30 – 300°C.



Кнопка “Пар”

При нажатии этой кнопки устанавливаются следующие значения:

Время приготовления:	30 мин.
Температура варочной камеры:	99°C
Влажность:	100%

Завершение процесса приготовления по истечении установленного времени.

Значения времени можно выбирать в диапазоне 1 мин. - 23 час. 59 мин.

Значения температуры можно выбирать в диапазоне 30 – 130°C.



Кнопка режима “Magic“

Эта кнопка предназначена для выбора и настройки специальных функций (например, Полуавтоматическая очистка, Информация, Настройка и т.д.) для оптимизации работы конвектомата.



Кнопка режима “Пуск/Остановка“

Эта кнопка предназначена для включения и остановки процесса приготовления пищи.



Кнопки со стрелками “+/-“

С помощью этих кнопок можно увеличивать/уменьшать значения установленных параметров приготовления пищи, например, в меню **„EXTRAS“ (Дополнительно)** .

6.2 Функции символов на экране



Основной экран при включении

“Настройка времени“

С помощью этого значка выполняется ручная настройка времени и изменение времени приготовления пищи в диапазоне 1 мин. - 23 час. 59 мин.

“Настройка температуры“

С помощью этого значка пользователь может вручную настроить и отрегулировать процедуру приготовления продуктов в диапазоне, разрешенном для каждого отдельного режима.

“Выбор программы“

С помощью этого значка осуществляется выбор программ и их настройка.

“Запись программы/ шаги“

С помощью этого значка осуществляется запись параметров программы.

“Настройка влажности“

С помощью этого значка осуществляется ручная настройка и регулировка уровня влажности во время приготовления продуктов в режиме “Горячий воздух с паром“.

“Предварительный подогрев/ охлаждение“

С помощью этой кнопки осуществляется выбор режима предварительного подогрева варочной камеры перед началом готовки или ее охлаждение в том случае, если температура слишком высокая.

Никогда не используйте ручной душ для охлаждения варочной камеры в том случае, если температура в камере превышает 90 ºC – стекло может разбиться. В этом случае, на поврежденное стекло гарантия не распространяется. Всегда пользуйтесь функцией **“Предварительный нагрев/ охлаждение“** .

“Увлажнение вручную“

С помощью этой кнопки осуществляется увлажнение варочной камеры вручную в режиме “Горячий воздух“ или “Горячий воздух с паром“.

“Настройка температуры продукта“
(дополнительные принадлежности)

Эта кнопка позволяет задать температуру продукта, при которой процесс приготовления должен завершиться (30 – 110°C).

„Заслонка“
(дополнительные принадлежности)

Эта кнопка позволяет открывать или закрывать клапан в том случае, если уровень влажности в варочной камере слишком высок, и необходима вентиляция.

„Дополнительные функции“

Эта кнопка обеспечивает доступ к дополнительным функциям конвектомата.

7. Ручной режим

Этот режим следует выбирать в том случае, если вы не хотите использовать предустановленные программы в режиме “Выбор программ” . Выбор ручного режима настройки параметров обработки продуктов позволяет создать свой собственный порядок действий с возможностью изменения параметров даже в процессе приготовления продуктов.

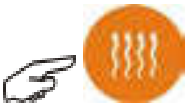
7.1 Основные настройки ручного режима

Ручной режим настройки отдельных технологических процессов приготовления продуктов можно выбрать одним из четырех способов:

7.1.1 Нажатием любой кнопки выбора режима



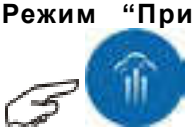
Для параметров ТЕМПЕРАТУРА и ВРЕМЯ устанавливаются значения по умолчанию.

a) Режим **“Горячий воздух”** 



b) Режим **“Горячий воздух с паром”** 



c) Режим “Приготовление на пару” 



Если предустановленные параметры соответствуют требованиям для приготовления конкретного продукта, нажмите кнопку



запустите технологический процесс. С помощью той же кнопки процесс можно завершить в любое время.

7.1.2 Настройка параметров в соответствии с конкретными требованиями

Приведенное ниже описание распространяется на все три режима приготовления продуктов.

1. Слегка нажмите на значок параметра, который необходимо изменить (Время, Температура, Влажность). Значок начнет мигать.

2. С помощью кнопок со стрелками „+/-“ 

можно выбрать нужное значение параметров.
Например:

Режим	*Горячий воздух с паром*
Время	*2 час. 30 мин.*
Температура	*145°C*
Влажность	*65 %*

1. Выберите нужный режим приготовления продуктов



2. Выберите нужное время приготовления.



3. Аналогичным образом, выберите нужную температуру.



4. Выберите нужное значение влажности.



Примечание: *Настройка влажности недоступна в режимах "Горячий воздух" и "Приготовление на пару".*

Если установленные параметры соответствуют требованиям приготовления конкретного продукта, нажмите кнопку **„START/STOP" (Пуск/Остановка)**, чтобы начать технологический процесс. С помощью той же кнопки процесс можно завершить в любое время.

Примечание: В процессе приготовления пищи на дисплее показываются параметры времени и температуры. Чтобы проверить температуру в варочной камере или температуру термощупа, нажмите кнопку Температура (Термощуп). *Чтобы посмотреть оставшееся время приготовления, нажмите кнопку Time (Время)* .

7.1.3 Управление процессом приготовления пищи с помощью термощупа

(дополнительные принадлежности)

Этот режим следует выбрать в том случае, если необходимо завершить процесс приготовления пищи в тот момент, когда температура продуктов достигнет определенного значения. Настройка этого значения осуществляется аналогично настройке температуры внутри варочной камеры.

1. При нажатии на значок температуры, он начинает мигать .
2. Настройте температуру приготовления продуктов
3. При нажатии на значок температуры, он начинает мигать .



Чтобы выбрать нужное значение параметров, воспользуйтесь кнопками со стрелками “+/-“.

Примечание: *В том случае, если необходимо изменить параметры процесса во время его выполнения, нажмите соответствующую кнопку (Время, Температура, Влажность, Температура термощупа) и отрегулируйте параметры соответствующим образом. Процесс приготовления будет продолжен с использованием новых параметров.*

7.1.4 Выбор функции “Предварительный подогрев/ Охлаждение”

Эта функция используется в том случае, если необходимо поместить продукты в уже разогретую варочную камеру. Система управления конвектомата автоматически определяет необходимость подогрева или охлаждения камеры до нужной температуры, и только при достижении этой температуры вам будет предложено поместить продукты в варочную камеру.

1. Прежде всего, настройте параметры приготовления продуктов (см. пункт 7.1.1, 7.1.2 или 7.1.3).
2. Выберите функцию “Предварительный подогрев/ Охлаждение” 

3. Нажмите кнопку **„START/STOP“** (Пуск/Остановка) 

Конвектомат начнет предварительный нагрев варочной камеры до температуры, на 25ºC превышающей выбранное значение. Если температура варочной камеры превышает выбранное значение, она будет понижаться до тех пор, пока не достигнет значения, на 25% ниже заданной температуры.

При выполнении предварительного подогрева/ охлаждения на дисплее появится соответствующий символ и значение температуры в варочной камере.



При достижении нужной температуры будет подан звуковой сигнал, а на дисплее появится следующее сообщение, означающее что теперь можно поместить продукты в камеру.



После того, как контейнеры с продуктами будут установлены в камеру, и дверца будет закрыта, автоматически начнется процесс приготовления в соответствии с заданными параметрами.

7.2 Другие функции ручных настроек

7.2.1 Отмена ручного режима управления и возврат в главное меню

осуществляется автоматически по окончании процесса приготовления - по истечении заданного периода времени или при достижении заданной температуры в случае использования термощупа. По окончании процесса приготовления будет подан звуковой сигнал, а на дисплее появится сообщение



Процесс приготовления продуктов можно завершить в любое время нажатием кнопки “Start/ Stop” (Пуск/Остановка) .

7.2.2 Повышение уровня влажности в камере вручную

Если во время приготовления продуктов необходимо повысить уровень влажности в варочной каме-

ре (например, при выпечке хлебобулочных изделий), нажмите кнопку “Увлажнение вручную” 

При нажатии этой кнопки уровень влажности в камере повышается путем разбрызгивания воды на горячие нагревательные элементы. Чтобы завершить процесс повышения уровня влажности, нажмите эту кнопку еще раз .

Примечание: *Кнопка “Увлажнение вручную” активна только в режимах “Горячий воздух” и “Горячий воздух с паром”.*

7.2.3 “Заслонка”

(дополнительные принадлежности)

Если необходимо уменьшить уровень влажности во время приготовления продуктов (например, если необходимо получить поджаристую корочку), нажмите кнопку **“** **.** При этом откроется клапан для удаления избытка пара. Эта функция будет оставаться активной до повторного нажатия кнопки 

Примечание: *Кнопка “Заслонка” активна только в режимах “Горячий воздух” и “Горячий воздух с паром”.*

7.2.4 Переключение режимов во время выполнения программы

Данный конвектомат позволяет изменить режим даже в процессе приготовления. Удерживайте нажатой кнопку выбора режима



в течение, как минимум, трех секунд, чтобы изменить значения параметров, не прерывая текущий процесс.

7.2.5 Запуск процесса приготовления продуктов в установленное время

(отсроченный запуск)

Запуск выбранной программы или режима с заданными параметрами может осуществляться в заданное время.

Процедура запуска:

1. Выберите нужный режим и параметры приготовления (см. пункты 7.1.1, 7.1.2 или 7.1.3) или выберите программу (см. раздел 8).

2. Удерживайте нажатой кнопку “Время” .Дисплей настройки часов начнет мигать, и вам будет предложено выполнить настройку часов.

3. Выберите время автоматического пуска с помощью кнопок со стрелками “+/-“.

4. Нажмите кнопку “Время” . Начнет мигать дисплей настройки минут.

5. Выберите минуты автоматического пуска с помощью кнопок со стрелками “+/-“.

6. Нажмите кнопку “Start/Stop” (Пуск/Остановка). На дисплее будет показано текущее время и время отсроченного запуска.

Когда наступит заданное время отсроченного пуска, автоматически начнется процесс приготовления в соответствии с установленными параметрами.

Для отмены этой функции нажмите кнопку “Дополнительные функции” в любой момент во время настройки времени автоматического запуска.

Чтобы прервать ожидание автоматического запуска, нажмите кнопку “Start/ Stop” (Пуск/Остановка).

Примечание*: Во время ожидания автоматического пуска можно задать второе время пуска с теми же параметрами.*

По окончании первого цикла будет автоматически задано второе время запуска, и после сравнения времени автоматически начнется процесс приготовления в соответствии с установленными параметрами.

7.2.6 Установка скорости вентилятора – 5 скоростей

(дополнительный параметр блока)

Дополнительное оборудование конвекционных печей версии Retigo Orange Vision позволяет установку 5 скоростей вентиляторов. Скорость вентиляторов может быть установлена на значение по умолчанию для текущей операции и для индивидуальных программ. Стандартная скорость вентилятора установлена на заводское значение 4.

Для отображения текущей скорости вращения вентилятора нажмите кнопку «Magic». На дисплее будет отображено 4-5, что значит. что выбрана 4 скорость из 5.

Чтобы изменить скорость вентиляторов выберите нужную скорость с помощью стрелок и повторно нажмите кнопку «Magic».

При установке данной скорости в то время, когда устройство находится в выключенном состоянии, данная скорость будет установлена в качестве параметра по умолчанию. Данный параметр будет использован при каждом включении устройства.

При установке скорости вентилятора во время готовки данная скорость будет использована только начиная с этого момента. При нажатии кнопки «Start/Stop» (пуск/остановка) будет восстановлена начальная установка.

Для установки скорости индивидуальных программ/этапов следуйте описанной выше процедуре.

8. Программы

Этот режим используется для предустановленных программ в меню “Program selection” (Выбор программ) . Эта функция позволяет задавать и сохранять наиболее часто используемые процедуры приготовления и быстро выбирать их для изменения параметров даже в процессе приготовления блюд.

Данный конвектор предлагает на выбор 5 программ, каждая из которых может включать до 5 независимых этапов. Это количество можно увеличить до 99 программ, каждая из которых включает 5 этапов *(дополнительные принадлежности)*.

8.1 Выбор программ

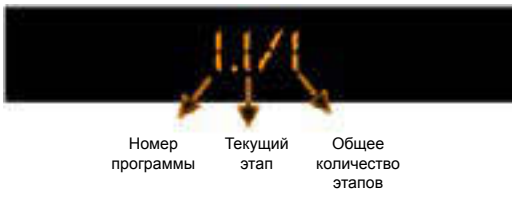
1. Нажмите кнопку **“Выбор программ”**



2. Выберите нужную программу с помощью кнопок со стрелками



На дисплее “Выбор программ” появится информация о текущем состоянии программы:



3. Поместите продукты в варочную камеру.

Примечание: *Если первый этап программы включает параметр "Предварительный подогрев/ охлаждение", загорается значок*  *на панели управления. В этом случае, не помещайте продукты в камеру и перейдите к этапу 4.*

4. Нажмите кнопку **"Start/Stop"** (Пуск/Остановка).

Примечание: *Если первый этап программы включает параметр* ***"Предварительный подогрев/ охлаждение"*** *, сначала дождитесь завершения первого процесса и не помещайте продукты в камеру до тех пор, пока не появится соответствующее сообщение.*

Кроме того, можно изменить предустановленные параметры в соответствии с описанием, приведенным в разделе 7, пункт 7.1.2.

На информационном дисплее "Program selection" (Выбор программ) появится информация о текущем этапе выполняемой программы.

8.2 Создание собственных программ

Данный конвектомат позволяет создавать свои собственные программы, сохранять их, а затем настраивать и управлять ими для получения стабильных и качественных результатов каждый раз.

Создание программ:

1. Нажмите кнопку **"Выбор программ"** 

2. С помощью кнопок со стрелками выберите номер программы для сохранения рецепта. Конвектомат автоматически настроит первый этап программы.

Пример: Создание программы № 2:



Если для программы №2 еще не настроен ни один этап, в строке „Время появится" сообщение „END" (Конец).

3. Выберите значения параметров "Режим", "Температура", "Время", "Влажность", „Предварительный подогрев/ охлаждение" камеры или „Заслонка". Загорятся соответствующие кнопки.



4. Нажмите кнопку **"Выбор программ"**  Кнопка начнет мигать. При повторном нажатии кнопки первый этап будет записан в память конвектомата, а второй этап программы будет автоматически выбран для ввода новых параметров.

Примечание: *Этапы, для которых не заданы параметры, демонстрируются на дисплее „Время" с пометкой "End" (Конец). Это означает, что при наступлении этого этапа процедура приготовления блюда завершается. По окончании программы подается звуковой сигнал. Таким образом, для настройки программы продолжительностью всего в три этапа необходимо настроить параметры времени на четвертом этапе поверх пометки „END". Эта пометка появляется в период с 0.01 по 23.59.*

5. Для создания других этапов выполните аналогичные шаги.

6. Если Ваше устройство Retigo Orange Vision оборудовано многоскоростной функцией вентиляторов, данную скорость можно задать для каждого этапа программы. Во время программирования этапа нажатием кнопки «Magic» выберите скорость вентиляторов для конкретного этапа и снова нажмите кнопку «Magic».

8.3 Проверка созданных программ

Настройку отдельных программ очень легко проверить. Отображаемые этапы можно отрегулировать таким образом, чтобы они соответствовали конкретным потребностям для приготовления определенных блюд.

1. Нажмите кнопку **“Выбор программ”**

На дисплее будет показан текущий этап программы. Эту настройку можно изменить или отрегулировать путем ввода параметров, аналогично указанным в разделе 8.2, пункт 3.

2. Дважды нажмите кнопку **“Выбор программ”**

. На дисплее будет показан следующий этап программы. Если параметры предыдущего этапа были изменены, будет записана новая настройка предыдущего этапа.

Путем повтора процедуры 2 можно проверить все этапы выбранной программы. Если на экране **“Время”** показана отметка **“End”**, это означает, что программа была завершена после предыдущего этапа.

8.4 Возврат к ручной настройке параметров

При повторном нажатии кнопки **“Выбор программ”** конвектомат переключается в режим ручной настройки параметров.

8.5 Отмена созданных программ

1. Выберите программу для отмены. (см. раздел 8.1).
2. Нажмите кнопку **“Время”**.
3. С помощью кнопок со стрелками **“+/-“** выберите на дисплее значение **“End”**.
4. Дважды нажмите кнопку **“Выбор программ”**

. Выбранная программа будет отменена.

9. Меню “Дополнительные функции”

Меню “Дополнительные функции” содержит специальные предложения, обеспечивающие более простое использование функций конвектомата. Подробное содержание меню „Дополнительные функции“ приводится в конце данного руководства. Для работы в данном меню воспользуйтесь следующими кнопками:

„Дополнительные функции“ - возврат на предыдущий уровень

„Magic“ - подтверждение выбранных параметров и настроек

Кнопки со стрелками „+/-“ - поиск в меню или изменение значений параметров +/-.

Меню "Дополнительные функции" включает следующие элементы:

1. Очистка
2. Standby (Ждущий режим)
3. Охлаждение
4. Постоянная подсветка
5. Информация
6. Пользовательские настройки
7. Опорожнение бойлера
8. Техническое обслуживание

9.1 „Дополнительные функции“

Для выбора этой функции нажмите кнопку „Дополнительные функции“**.** На дисплее появится первый элемент этого меню.



С помощью кнопок со стрелками „+ / -“ выберите другие функции. Для подтверждения выбранных параметров нажмите кнопку „Magic“.

9.1.1 «1 Очистка»

Данная функция используется для очистки конвектомата с помощью системы очистки (см. раздел «Очистка»).

9.1.2 „2 Ждущий режим“

При подтверждении этого параметра конвектомат переходит в ждущий режим. Это состояние сопровождается миганием кнопки 

. Потребление электроэнергии в этом состоянии является минимальным. Для переключения в обычный режим удерживайте нажатой кнопку „Start / Stop“ (Пуск/Остановка).

9.1.3 „3 Охлаждение“

Данная функция используется для охлаждения конвектомата после работы при высоких температурах для работы при значительно более низких температурах (например, приготовление овощей на пару). В процессе охлаждения на дисплее появляется информация о текущей температуре в камере. Охлаждение можно прервать в любой момент нажатием кнопки „Start/Stop“ (Пуск/Остановка).



Никогда не используйте ручной душ для охлаждения камеры в том случае, если температура в камере превышает 90 °C – стекло может разбиться. В этом случае, на поврежденное стекло гарантия не распространяется.

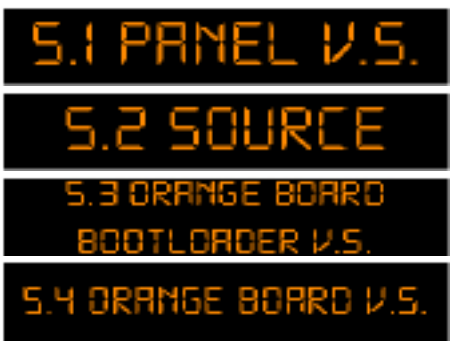
9.1.4 „4 Постоянная подсветка“

Если необходима постоянная подсветка внутри камеры, выберите значение „Yes“ (Да) на экране „Время“ путем нажатия кнопки „Magic“.

Для возврата в режима автоматического выключения подсветки выберите значение „No“ (Нет).

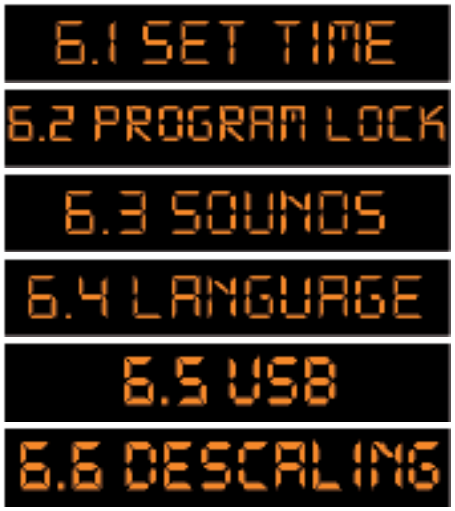
9.1.5 „5 Информация“

Эта функция используется для просмотра версии текущего программного обеспечения. Бегущая строка показывает информацию о блоке управления, а на экране “Время” показывается номер текущей версии. С помощью кнопок со стрелками можно просматривать информацию об отдельных блоках управления:



9.1.6 „6 Пользовательские настройки“

Для настройки доступны следующие элементы:



Нажмите кнопку „Magic“ для выбора нужного параметра настройки.

9.1.6.1 Настройка времени

Эта функция позволяет настроить время. После ввода PIN-кода можно настроить год и дату.

a) Настройка времени

При выборе настройки времени текущие данные времени начинают мигать. С помощью кнопок со стрелками настройте часы. Нажмите кнопку „Magic“, чтобы перейти к настройке минут. Нажмите кнопку „Magic“, чтобы подтвердить заданное время.

При настройке даты на дисплее начинает мигать запрос на ввод PIN-кода. Если у вас нет PIN-кода или если вы не хотите настраивать дату или год, снова нажмите кнопку „Magic“. Вы вернетесь в меню „6.1 Настройка времени“.

b) Настройка года и даты

Если у вас есть PIN-код, и вы хотите изменить год и дату, введите следующий код:

Для ввода PIN-кода воспользуйтесь кнопками со стрелками. Для перемещения на одну позицию вправо нажмите кнопку „Увлажнение вручную“  *, а для перемещения на одну позицию влево нажмите кнопку „Клапан“* .

Для подтверждения PIN-кода нажмите кнопку „Magic“.

С помощью кнопок со стрелками настройте год, затем подтвердите данные нажатием кнопки „Magic“, затем с помощью кнопок со стрелками выберите месяц и снова подтвердите ввод. Настройте дату таким же образом, что и месяц.

Нажмите кнопку „Magic“ для подтверждения настроек и вернитесь в меню „6.1 Настройка времени“.

Чтобы выйти без сохранения настроек нажмите кнопку „Дополнительные функции“ .

9.1.6.2 „Блокировка программ“

Чтобы предотвратить удаление ваших программ другими пользователями, выберите эту функцию нажатием кнопки “Magic”.

Настройте PIN-код так же, как и для функции „Настройка года и даты“, а затем выберите значение “Yes” (Да) на дисплее времени с помощью кнопок со стрелками.

Чтобы снова разрешить перезапись, выберите значение “No” (Нет).

9.1.6.3 Звуковые сигналы

Эта функция позволяет настроить уровень громкосмти и тип звуковых сигналов.

Можно установить звуковые сигналы, указывающие окончание процесса приготовления блюд, предварительный подогрев, ошибки и клавиатуру.

a) Громкость

Выберите „6.3.1 Громкость“ с помощью кнопки „Magic“, а затем с помощью кнопок со стрелками выберите уровень громкости от 0 до 100

Нажмите кнопку „Magic“, чтобы подтвердить свой выбор.

b) Выбор звукового сигнала

Выберите „6.3.2 Выбор звукового сигнала“ нажатием кнопки „Magic“, а затем с помощью кнопок со стрелками выберите нужный элемент для замены. Нажмите кнопку „Magic“ и выберите нужный звуковой сигнал с помощью кнопок со стрелками. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки „Magic“.

Чтобы отключить звуки настройки, нажмите кнопку „Дополнительные функции“ .

9.1.6.4 Язык

Эта функция позволяет изменить язык.

Выберите этот параметр нажатием кнопки „Magic“, а затем выберите нужный язык с помощью кнопок со стрелками. Для подтверждения выбора нажмите кнопку „Magic“.

9.1.6.5 USB

Этот пункт появляется в меню Настройки только если к пароконвектомату подключен USB флеш диск

a) пароконвектомат - USB

Вы можете скачивать с пароконвектомата на USB:

Программы — для скачивания всех программ, которые установлены на пароконвектомате. В последствии вы можете редактировать из на своем ПК, если хотите использовать программу Vision Combi, которую можно скачать с сайта RETIGO.

HACCP — отчет HACCP данных, скаченный в формате haccp.txt.

Отчет об ошибках — скачать этот файл (ErrorReport.txt), чтобы получить список ошибок программы с пароконвектомата.

Отчет событий — скачать отчет обновлений ПО (update.log), список ошибок ПО (SwErrorLog.txt) и отчет о включении питания, запусках и остановках программы (Log.txt).

Скачивание начнется после того, как будет нажата кнопка „Magic“. С помощью стрелок выберайте пункты меню.

Для вывода на дисплей и распечатки отчетов можно использовать любые текстовые редакторы (Word, Notepad, Wordpad, и т.д.).

Все скаченные материалы будут автоматически сохранятся на USB в директории Orange. Для отчетов о событиях создается отдельный каталог в директории Orange, где хранятся три вышеуказанных файла.

b) USB — пароконвектомат

Программы — с этого пункта вы можете загружать программы пароконветомата, которые вы создали или отредактировали на своем ПК в программе Vision Combi.

Файлы программ должны быть в формате „.orp“.
Загрузка начнется после нажатия на кнопку „Magic“.

9.1.6.6 Опорожнение бойлера
(только для конвектоматов, оснащенных бойлером)

Эта функция предназначена только для использования авторизованными специалистами по ремонту.

Программа удаления известкового налета всегда должна выполняться до конца. Ее нельзя прерывать, даже путем включения и выключения конвектомата.

Примечание: *Эта функция может быть невидима, если устройство настроено для впрыска.*

9.1.7 „7 опорожнение бойлера“
(только для конвектоматов, оснащенных бойлером)

Подтверждение выполнения этой функции приводит к автоматическому опорожнению бойлера. Данная функция используется в том случае, если вы не хотите, чтобы вода оставалась в бойлере в течение длительного времени (например, в период бездействия). Бойлер автоматически заполняется после того, как конвектомат будет снова подключен к источнику питания или будет выбран один из режимов с использованием пара, а затем нажмите кнопку “Start” (Пуск).

Примечание: *Эта функция может быть невидима, если устройство настроено для впрыска.*

9.1.8 „8 Техническое обслуживание“

Эта функция предназначена только для использования авторизованными специалистами по ремонту.

10. Газовые конвектоматы

10.1 Зажигание газовой горелки

Точка после значения температуры указывает на то, что газовая горелка работает. Если точка загорается, это означает, что газовая горелка работает и активна.



Если газовая горелка работает, но гаснет или горит неравномерно (точка не видна), подается звуковой сигнал, и на дисплее появляется индикация



В этом случае, нажмите любую кнопку на экране. Это будет означать, что оператор знает о ситуации, и будет предпринята новая попытка зажечь горелку.
Наиболее частой причиной этой проблемы является закрытый главный газовый клапан. Однако если газ исправно подается, но горелка не зажигается, обратитесь в сервисный центр.

10.2 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ при обслуживании газовых конвектоматов

Настоятельно рекомендуется, чтобы электрические и газовые подключения конвекто-

мата, а также ввод в эксплуатацию, регулировка и обслуживание осуществлялись специалистами по техническому обслуживанию. Специалист по обслуживанию обязан 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

- закройте впуск газа
- выключите конвектомат
- откройте окна
- устраните 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

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



Действия в случае пожара

- закройте 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 конвектора, необходимо предварительно отключать оборудование от сети питания. Электрические работы с газовым конвектором 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.



Репгулярные проверки

Для конвектоматов типа B необходимо не реже одного раза в год проводить 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 B_{13} оснащены защитным устройством от обратной тяги, которое при ее возникновении генерирует ошибку 97.2 - ‚Wrong stack', выключает подачу газа и останавливает процесс приготовления продуктов.

11. Очистка

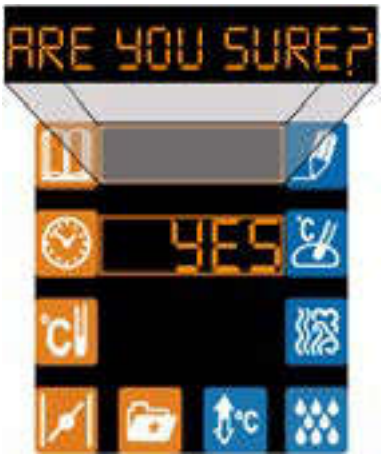
Очистка пароконвектоматов Retigo Orange Vision осуществляется с помощью системы очистки Retigo. Эта функция доступна в меню «Дополнительные функции».

11.1 Полуавтоматическая очистка
(стандартный параметр блока)

При нажатии на кнопку «Дополнительные функции» становится доступна функция «1 Очистка». Чтобы воспользоваться этой функцией, нажмите на кнопку «Magic».



После этого вам будет предложено подтвердить свой выбор



Выберите «Yes» (Да) и нажмите кнопку «Magic». Начнется процедура очистки.



Экран «Программы» – просмотр сообщений системы конвектомата.

Экран «Время» – просмотр времени, оставшегося до конца процедуры очистки.

Экран «Температура» – просмотр количества этапов очистки:

1.0 - Подготовка температуры камеры для нанесения чистящего средства.

2.0 - Нанесение чистящего средства - как только температура в камере достигнет 60 °C, вам будет предложено нанести чистящее средство. Для очистки пользуйтесь только **средством Retigo для ручной очистки**.

3.0 - Эффект чистящего средства – этот этап занимает несколько минут. Сначала чистящее средство оказывает эффект при оптимальной температуре, а затем включается система подачи пара, обеспечивающая более эффективное удаление загрязнений.

4.0 - Промывка с помощью ручного душа – на дисплее конветкомата автоматически появляется сообщение о необходимости очистки камеры. Для очистки камеры воспользуйтесь ручным душем.

11.2 Автоматическая очистка
(дополнительный параметр блока)

Некоторые конвектоматы **RETIGO Orange Vision** также оборудованы автоматической системой очистки RETIGO **ACTIVE CLEANING**. Регулярное использование автоматической системы очистки позволяет экономить время и существенно продлевает срок службы оборудования.

Очистка конвектомата ограничивается следующими действиями:

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

11.2.1 Порошок для автоматической очистки «RETIGO Active Cleaner»

В качестве порошка для чистки нужно использовать «**RETIGO Active Cleaner**». «**RETIGO Active Cleaner**» упакован в ведерко, 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.

11.2.2 Использование программ «Cleaning» (очистка)

Автоматическая очистка конвектомата осуществляется путем нажатия кнопки **«Extras»** .

При нажатии на кнопку «Дополнительные функции» становится доступна функция «1 Очистка». Чтобы воспользоваться этой функцией, нажмите на кнопку «Magic».



Затем конвектомат предлагает 5 программ очистки.

1.1 Промывка
1.2 Основная очистка
1.3 Ежедневная чистка
1.4 Дополнительная чистка
1.5 Полуавтоматическая чистка – см. 11.1
1.6 Удаление известково налета из камеры

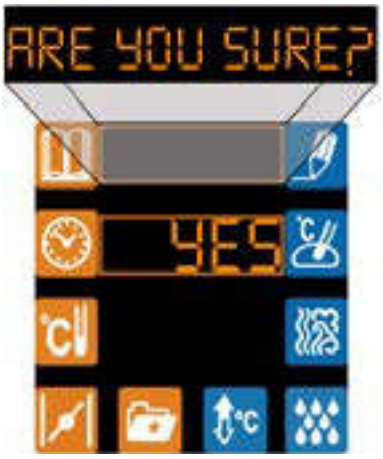
Изменение индивидуальных программ осуществляется путем нажатия **«Стрелок»** 

В зависимости от загрязнения камеры следует использовать разные программы.

Выбор программы	Описание	Чистящий порошок	Продолжительность*
1.1 Промывка	Очистка варочной камеры теплой водой без использования чистящих средств	Нет	16 мин
1.2 Основная очистка	Очистка легких загрязнений без пригоревшего жира	Да 1 шт.	62 мин
1.3 Ежедневная чистка	Очистка средних загрязнений после запекания, жарки при высокой температуре	Да 1 шт.	83 мин
1.4 Дополнительная чистка	Очистка сильных загрязнений, сильно пригоревшего жира, после запекания и жарки, после нескольких циклов использования конвектомата	Да 2 шт.	110 мин
1.5 Ручная очистка	Ручная очистка используется, если невозможно использовать автоматическую очистку	RETIGO Средство для ручной очистки Да – в зависимости от степени загрязнения	68 мин
1.6 Удаление известково налета из камеры	Программа используется для удаления известкового налета из варочной камеры	Активное средство удаления окалины Да 2 шт.	62 мин

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

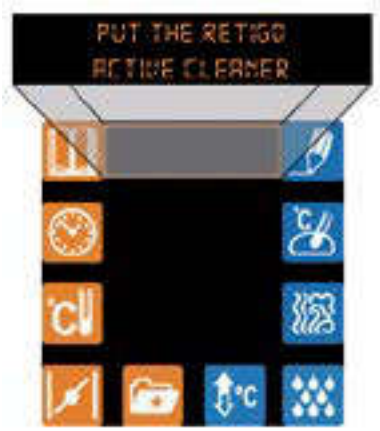
Конвектомат предложит подтвердить выбор программы.



Выберите «Yes» (Да) с помощью «Стрелок» и нажмите кнопку «Magic». Начнется процедура очистки.

Конвектомат начнет проверять температуру в варочной камере. Если температура превышает 80 ˚C, начнется охлаждение варочной камеры.

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

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



Экран «Программы» – просмотр сообщений системы конвектомата.

Экран «Время» – просмотр времени, оставшегося до конца процедуры очистки.

Экран «Температура» – данное число предназначено только для специалиста по обслуживанию.

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

11.2.3 Удаление известково налета из камеры

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

Для выполнения удаления известково налета конвектомата RETIGO Orange Vision необходимо использовать особый агент под названием Active descaler. Средство для удаления окалины следует наносить таким же образом, как и RETIGO Active Cleaner.

Стандартный размер упаковки активного средства удаления окалины включает пластмассовое ведро, в котором содержится 25 мешочков по 100 г. Один мешок средства входит в поставку с каждым пароконвектоматом.

11.2.4 Отмена процесса очистки до завершения36

Можно отменить процесс очистки до завершения, нажав кнопку «Extras».aaa. Будет выведено сообщение о подтверждении. Если отмена будет подтверждена, процесс прекратится и прибл. на 16 мин будет запущена программа промывки. После этого очистка завершится. Если отмена не будет подтверждена, процесс продолжится с момента остановки.

Важное предупреждение:

- Если вы пользуетесь каким-либо чистящим средством, кроме »**Retigo Active Cleaner**" (средство Retigo для ручной очистки, Средство для удаления окалины Retigo) 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, скопившиеся в камере.



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.

12. Техническое обслуживание

12.1 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 выключайте подачу воды!

12.2 Ежедневная очистка (техническое обслуживание)

Сначала следуйте инструкциям, приведенным в разделе 10. «Очистка».

- По окончании программы полуавтоматической очистки выключите главный выключатель питания и тщательно промойте камеру с помощью ручного душа.
- Распылите также воду на заднюю часть вентилятора, расположенного на внутренней стенке, через всасывающее отверстие и отверстия по бокам.
- В течение нескольких секунд направляйте ручной душ в отверстие для слива и смойте остатки.
- С помощью чистящего средства вымойте уплотнение дверцы.
- 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, PURON K, и RETIGO Active cleaning). Не используйте для очистки абразивные вещества! Не используйте никакие механические приспособления для очистки поверхностей (проволочные щетки, мочалки и т.д.) 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 или PUREX K) необходимо соблюдать особую осторожность и в точности соблюдать инструкции изготовителя чистящего средства. Позаботьтесь о своем здоровье!

- По окончании полуавтоматической 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, скребки, ножи).

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!

12.3 Ежемесячная очистка (техническое обслуживание)

Ежемесячная очистка выполняется аналогично процедуре ежедневной очистки. Поимо процедуры, описанной в разделе “Ежедневная очистка”, необходимо тщательно очистить заднюю часть вентилятора и удалить с нее известковый налет.

Процедура очистки конвектомата:

- Выполните полуавтоматическую очистку в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе “Ежедневная очистка”.

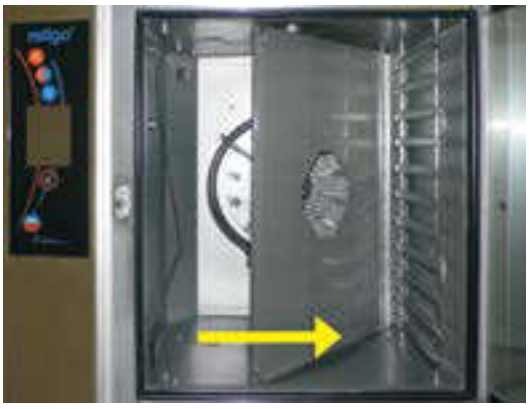
- Извлеките левую стойку (нажмите на нее в направлении вверх и снимите ее с нижних болтов; после этого стойку можно снять с верхних болтов и извлечь из камеры).



- 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 разделе „Ежедневная очистка“ (обслуживание), но, в дополнение к ним, рапспылите специальное чистящее средство (RETIGO Manual Cleaner) на заднюю стенку камеры, вентилятор, распылитель воды (труба в центре вентилятора, в которую подается вода) и нагревательные элементы.

12.4 Ежеквартальная очистка (техническое обслуживание)

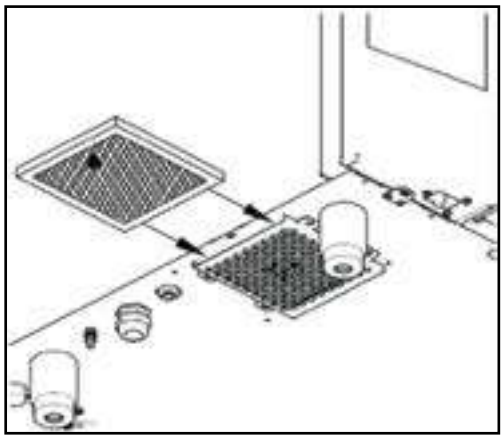
Ежеквартальная очистка выполняется аналогично процедуре ежемесячной очистки. Помимо процедуры, указанной в этом разделе, необходимо выполнять очистку воздушного фильтра.

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:

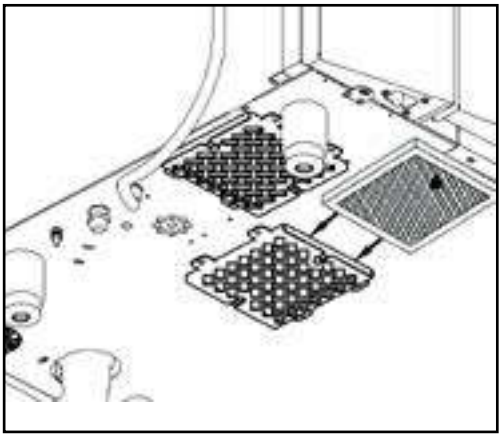
Электрические конвекторы:

- 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 выполните ту же процедуру, что и для электрических конвектоматов.



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

12.5 Ежегодная очистка (техническое обслуживание)

Ежегодная очистка выполняется аналогично процедуре ежеквартальной очистки. Кроме того, необходимо

- проверять правильность установки и исправность оборудования. Компания RETIGO s. r. o. рекомендует обращаться для выполнения этой процедуры в авторизованный сервисный центр.

- 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 „Контрольный список“.

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

- На протяжении всего жизненного цикла необходимо регулярно проводить проверки устройства, в соответствии с требованиями стандарта ČÚBP № 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 устройство позволит предотвратить преждевременный износ оборудования.

13. Жизненный цикл конвектоматов RETIGO

Жизненный цикл 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 Manual Cleaner, PURON K).
- Для конвектоматов с автоматической системой очистки необходимо пользоваться исключительно чистящими средствами 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.

14. Список кодов ошибки

Ошибка	Событие	Действия
Err 10	Вода достигает максимального уровня, но не достигает минимального уровня за две минуты.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку . 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 . 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 . 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 . 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 г минут.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку . 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 . 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 . Конвектомат может использоваться только в режиме „Горячий воздух“. Обратитесь в сервисный центр.
Err 26	Двигатель клапана не заблокирован или переключатель находится в закрытом положении.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку . Конвектомат не может использоваться без функции „Клапан“.
Err 27	Двигатель клапана не заблокирован или переключатель находится в открытом положении.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку . Конвектомат не может использоваться без функции „Клапан“.
Err 28	Сбой переключения положения клапана	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку . Конвектомат не может использоваться без функции „Клапан“.

Ошибка	Событие	Действия
Err 29	Сбой двигателя клапана.	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку . Конвектомат не может использоваться без функции „Клапан“.
Err 30	Сбой датчика температуры отходящего пара	**(только для конвектоматов, оснащенных бойлером!)** Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку . 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 . 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 . Конвектомат временно может использоваться во всех режимах приготовления продуктов. Обратитесь в сервисный центр.
Err 33	Сбой датчика температуры камеры 2 – нижний датчик в моделях 1221, 2011,2021	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку . 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 . Конвектомат временно может использоваться во всех режимах приготовления продуктов. Невозможно воспользоваться функцией термощупа 1. Обратитесь в сервисный центр.
Err 35	Сбой датчика температуры камеры 1 – верхний датчик в моделях 1221, 2011, 2021	Конвектомат заблокирован во всех режимах для типов 623, 611, 1011. Может использоваться для типов 1221, 2011, 2021 при отсутствии ошибки Er 33. Обратитесь в сервисный центр.
Err 36	Сбой термощупа – термощуп 2	Для удаления сообщения об ошибке нажмите кнопку . Конвектомат временно может использоваться во всех режимах приготовления продуктов. Невозможно воспользоваться функцией термощупа 2. 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 B_{13})	Обратная тяга – выключите вентиляцию под низким давлением

15. Структура меню Orange

15.1 „EXTRAS“ (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ)

1 CLEANING (ОЧИСТКА)
- 1.5 Semiautomatic Cleaning (Полуавтоматическая очистка)
  Are you sure? (Выполнить?) YES/NO (ДА/НЕТ)

2 Standby (Ждущий режим)

3 COOLING (ОХЛАЖДЕНИЕ)

4 PERMANENT LIGHT (ПОСТОЯННАЯ ПОДСВЕТКА) YES/NO (ДА/НЕТ)

5 INFO (ИНФОРМАЦИЯ)
- 5.1 PANEL SW (ПРОГРАММЫ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ)
- 5.2 SOURCE BOARD SW (ПРОГРАММЫ ПАНЕЛИ ИСТОЧНИКА)
- 5.3 BOARD ORANGE BOOTLOADER SW (ПРОГРАММЫ ЗАГРУЗКИ ОПЕРАЦИОННОЙ СИСТЕМЫ ORANGE)
- 5.4 BOARD ORANGE SW (ПРОГРАММЫ ПАНЕЛИ ORANGE)

6 USER SETTING (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ)
- 6.1 TIME SETTING (НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ)
- 6.2 LOCK PROGRAMING (БЛОКИРОВКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ)
- 6.3 SOUNDS (ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ) 6.3.1 Sounds volume (Громкость)
- 6.4 LANGUAGE (ЯЗЫК)
- 6.5 USB
- 6.6 DESCALING (УДАЛЕНИЕ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЕТА)
  Are you sure? (Выполнить?) YES/NO (ДА/НЕТ)

7 BOILER EMPTING (ОПОРОЖНЕНИЕ БОЙЛЕРА)

8 SERVICE* (ОБСЛУЖИВАНИЕ)

** См. подробную информацию на следующей странице*

15.2 „8 SERVIS“ (ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ)

8.1 CONFIGURATION (КОНФИГУРАЦИЯ)
- 8.1.1 OVEN SIZE (РАЗМЕР ДУХОВОГО ШКАФА)
- 8.1.2 BOILER (БОЙЛЕР) YES = boiler / NO=injection (ДА = бойлер / НЕТ = впрыск)
- 8.1.3 GAS (ГАЗ) YES=gas / NO=electric (ДА=газ / НЕТ=электричество)
- 8.1.4 FIRST CORE PROBE (ПЕРВЫЙ ТЕРМОЩУП) YES/NO (ДА/НЕТ)
- 8.1.5 FLAP VALVE (ЗАСЛОНКА) YES/NO (ДА/НЕТ)
- 8.1.6 FREQUENCY CONVERTOR (ЧАСТОТНЫЙ ПРЕОБРАЗОВАТЕЛЬ) YES/NO (ДА/НЕТ)
- 8.1.7 SINGLE PHASE DEVICE (ОДНОФАЗНОЕ УСТРОЙСТВО) YES/NO (ДА/НЕТ)
- 8.1.8 SERIAL NUMBER (СЕРИЙНЫЙ НОМЕР)
- 8.1.9 PROGRAMS NUMBER (КОЛ-ВО ПРОГРАММ)

8.2 DIAGNOSTIC* (ДИАГНОСТИКА)
- 8.2.1 RELAYS (РЕЛЕ)
- 8.2.2 SWITCHES (ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ)
- 8.2.3 LEVEL SENSORS (ДАТЧИКИ УРОВНЯ)
- 8.2.4 TEMPERATURE SENSORS (ДАТЧИКИ ТЕМПЕРАТУРЫ)
- 8.2.5 GAS DIAGNOSTIC (ДИАГНОСТИКА ГАЗА)

8.3 ERROR LIST (ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК)

8.4 RUNNING HOURS (ЧАСЫ РАБОТЫ)
- 8.4.1 RUNNING TIME (ВРЕМЯ РАБОТЫ)
- 8.4.3 RUNNING TIME BOILER (ВРЕМЯ РАБОТЫ БОЙЛЕРА)

8.5 SETTING (НАСТРОЙКА)
- 8.5.1 DEFAULT VALUES (ЗНАЧЕНИЯ ПО УМОЛЧАНИЮ)
- 8.5.2 SUMMER TIME (ЛЕТНЕЕ ВРЕМЯ)
- 8.5.3 PROGRAMS LOCK (БЛОКИРОВКА ПРОГРАММ)
- 8.5.6 STEPS NUMBER (КОЛ-ВО ЭТАПОВ)

8.6 VARIABLES RESETING (СБРОС ПЕРЕМЕННЫХ)
- 8.6.1 ERRORS RESET (СБРОС ОШИБОК)
- 8.6.2 HACCP DATA RESET (СБРОС ДАННЫХ HACCP)
- 8.6.3 PROGRAMS RESET (СБРОС ПРОГРАММ)
- 8.6.4 LOG FILE RESET (СБРОС ЖУРНАЛА)
- 8.6.5 RUNNING TIME RESET (СБРОС ВРЕМЕНИ РАБОТЫ)
- 8.6.6 RUNNING TIME BOILER RESET (СБРОС ВРЕМЕНИ РАБОТЫ БОЙЛЕРА)
- 8.6.7 RUNNING TIME BOILER DESCILING RESET (СБРОС ВРЕМЕНИ ОЧИСТКИ БОЙЛЕРА ОТ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЕТА)

8.7 SHOW (ПОКАЗАТЬ) YES/NO (ДА/НЕТ)

8.8 TOUCH CALIBRATION (КАЛИБРОВКА СЕНСОРНОГО ЭКРАНА)

8.9 TEST TOUCH SCREEN (ПРОВЕРКА СЕНСОРНОГО ЭКРАНА)

8.10 SOURCE PROGRAM UPLOAD (ЗАГРУЗКА ПРОГРАММЫ ИСТОЧНИКА)
ARE YOU SURE? (ВЫПОЛНИТЬ?) YES/NO (ДА/НЕТ)

** См. подробную информацию на следующей странице*

15.3 „8.2 ДИАГНОСТИКА“

8.2.1 РЕЛЕ

1.1.1 Главный контактор
1.1.2 Охлаждающий вентилятор
1.1.3 Охлаждение слива
1.1.4 Лампа подсветки
1.1.5 Душ
1.1.6 Нагрев 1
1.1.7 Нагрев 2
1.1.8 Нагрев 3
1.1.9 Нагрев 4
1.1.10 Бойлер 1
1.1.11 Бойлер 2
1.1.12 Двигатель 1
1.1.13 Двигатель 2
1.1.14 Клапан
1.1.15 Впрыск
1.1.16 Принудительный впрыск
1.1.17 Насос для опорожнения бойлера
1.1.18 Наполнение бойлера
1.1.19 Очистка соленоидного клапана
1.1.20 Промывной насос
1.1.21 Сливной насос

8.2.2 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ

1.1 Переключатель двигателя
1.2 Переключатель заслонки
1.3 Переключатель дверцы
1.4 Переключатель газа
1.5 Фазы
1.6 Защитный термостат
1.7 Все переключатели

8.2.3 ДАТЧИКИ УРОВНЯ

1.1 Уровень 1
1.2 Уровень 2
1.3 Оба уровня

8.2.4 ТЕМП. ДАТЧИКИ

1.1 Камера 1
1.2 Камера 2
1.3 Первый термощуп 1
1.4 Первый термощуп 2
1.5 Первый термощуп 3
1.6 Первый термощуп 4
1.7 Второй термощуп 1
1.8 Второй термощуп 2
1.9 Второй термощуп 3
1.10 Второй термощуп 4
1.11 Бойлер
1.12 Пар
1.13 Слив
1.14 Источник

8.2.5 ДИАГНОСТИКА ГАЗА

1.1 Низкая скорость вентилятора
1.2 Макс. скорость вентилятора
1.3 Первая скорость вентилятора

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.retigo.com

150-08-6-MAN-RU-R05