

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Retigo Orange Vision Plus

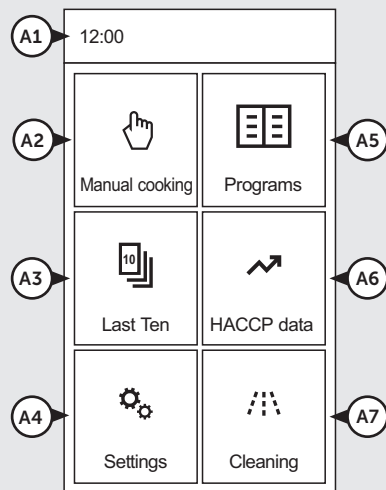
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



ПЕРЕД ПОЧАТКОМ КОРИСТУВАННЯ ОЗНАЙОМТЕСЯ З ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

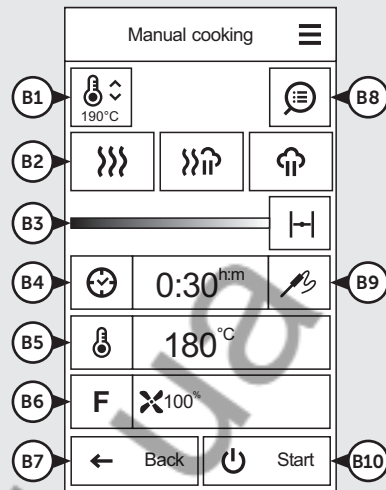
ОПИС НАЙЧАСТІШИХ ЗОБРАЖЕНЬ НА ЕКРАНІ

А ГОЛОВНИЙ ЕКРАН



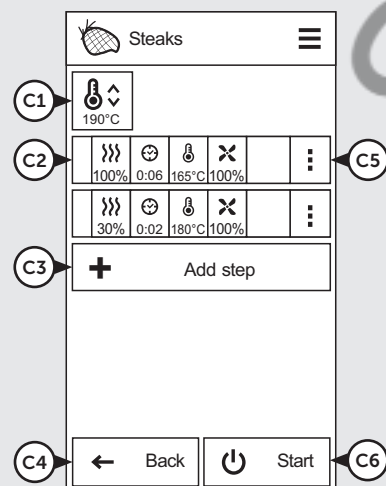
A1	Актуальний час
A2	Ручне налаштування готування
A3	Вибір з останніх програм / способів випічки або приготування
A4	Налаштування користувача та сервісне налаштування
A5	Вибір зі збережених програм
A6	Зобразить історію усіх запущених програм на обладнанні з протоколом даних HACCP
A7	Автоматичне миття Active cleaning

В РУЧНИЙ РЕЖИМ



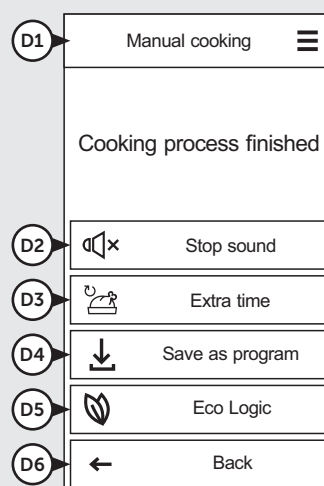
B1	Вибір Попередній розігрів / охолодження
B2	Вибір режиму приготування
B3	Налаштування вологості
B4	Налаштування часу
B5	Налаштування температури
B6	Налаштування інших функцій
B7	Крок назад
B8	Огляд кроків програми
B9	Налаштування температурного зонду
B10	Запустити процес приготування

С ДЕТАЛІ ПРОГРАМИ (QUICKVIEW)



C1	Вибір Попередній розігрів / охолодження
C2	Параметри кроку
C3	Додати новий крок програми
C4	Крок назад
C5	Додати / видалити крок програми
C6	Запустити процес приготування

Д ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ



D1	Інформація про обраний режим / програму, в якій проходив процес приготування
D2	Вимкнути звуковий сигнал
D3	Можливість одразу продовжити останній крок приготування
D4	Збереження завершеного процесу приготування у програму
D5	Індикація споживання електроенергії під час приготування
D6	Повернутися на останній екран, перш ніж натиснути кнопку СТАРТ

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	4
ПРО ІНСТРУКЦІЮ	5
01 І ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОБЛАДНАННЯ	7
1.1 ПРИЗНАЧЕННЯ: ДЛЯ ЧОГО ПРИЗНАЧЕНЕ ОБЛАДНАННЯ	7
1.2 ОПИС ОБЛАДНАННЯ	7
1.3 ОПЦІЙНА КОМПЛЕКТАЦІЯ ТА АКСЕСУАРИ	7
1.4 КЕРУВАННЯ: ОСНОВИ	8
02 І БЕЗПЕКА ПІД ЧАС КОРИСТУВАННЯ	9
2.1 БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ	9
2.2 ЗАСОБИ ОСОБИСТОГО ЗАХИСТУ	10
2.3 ЗАХИСНІ ЕЛЕМЕНТИ обладнання	10
2.4 НЕБЕЗПЕЧНІ МІСЦЯ ТА ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ	11
2.5 ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ	13
03 І КЕРУВАННЯ	14
3.1 СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ	14
3.2 ІНШІ КНОПКИ	14
3.3 КЛАВІАТУРА	14
04 І ПРИГОТУВАННЯ	15
4.1 РУЧНИЙ РЕЖИМ	15
4.2 ПРОГРАМИ	18
4.3 MULTITASKING (багатозадачність)	25
05 І ІНШЕ	26
5.1 СМАЖЕННЯ У НИЗЬКІЙ ТЕМПЕРАТУРІ	26
5.2 РЕГЕНЕРАЦІЯ ТА ПІДТРИМАННЯ	26
06 І НАЛАШТУВАННЯ	27
6.1 БАЗОВЕ НАЛАШТУВАННЯ	27
6.2 ДАНІ НАССР	33
07 І ОБСЛУГОВУВАННЯ	35
7.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	35
7.2 ЩОТИЖНЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	37
7.3 ПІВРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	39
7.4 ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	39
08 І АВТОМАТИЧНЕ МИТТЯ	40
8.1 АВТОМАТИЧНЕ МИТТЯ: СЛІД ЗНАТИ	40
8.2 ЗАПУСК МИТТЯ	41
09 І ТАБЛИЦЯ ПОВІДОМЛЕНЬ ПРО ПОМИЛКИ	42
10 І ТЕРМІН СЛУЖБИ, ВИВЕДЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ	44

ПЕРЕДМОВА

Шановний клієнте,

щиро дякуємо за придбання продукту компанії RETIGO s. r. o., яка є багаторічним успішним виробником та постачальником спеціалізованого асортименту професійного обладнання в галузі гастрономії. Ми віримо, що за допомогою цього пристрою ви завжди досягнете чудових результатів у реалізації своїх ідей у повсякденній практиці. Використовуючи обладнання, Ви досягнете високої якості страв і Ваші гості із задоволенням повертатимуться до Вас.

Бажаємо Вам багато радості та успіху у використанні пароконвектомата Orange Vision Plus.

System4.ua

ПРО ІНСТРУКЦІЮ

Ця інструкція має якомога простіше допомогти Вам зрозуміти, як керувати обладнанням Orange Vision Plus, та повідомити Вам про його можливості та здатності.

СИМВОЛИ, ЗАСТОСОВАНІ В ІНСТРУКЦІЇ

В інструкції знаходяться символи з наступним значенням:

СИМВОЛ	ЗНАЧЕННЯ
 	Ці символи мають значення «ПОПЕРЕДЖЕННЯ» та «УВАГА» та попереджають користувача про ситуації, які можуть призвести до серйозних травм та / або пошкодження обладнання. Далі звертають увагу на важливу вказівку, властивість, процес або факт, якого необхідно дотримуватися або мати на увазі під час експлуатації та обслуговування обладнання.
	Символ звертає увагу на корисну інформацію, що стосується обладнання чи аксесуарів.
	Символ дає посилання на іншу главу цієї інструкції.
	Звертає увагу на інший варіант дій, яким можна, однак не обов'язково скористатися.
	Заповнювач для іконок деяких меню або програм та піктограм.



ДІЙСНІСТЬ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Ця інструкція розповсюджується на обладнання типу RP та наступні моделі:

ЕЛЕКТРИЧНІ МОДЕЛІ

2E0623IA, 2E0611IA, 2E0611BA, 2E1011IA, 2E1011BA, 2E2011IA, 2E2011BA, 2E1221IA, 2E1221BA, 2E2021IA, 2E2021BA.

ГАЗОВІ МОДЕЛІ

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

ДЛЯ КОГО ПРИЗНАЧЕНА ІНСТРУКЦІЯ

Інструкція призначена для всіх осіб, які матимуть контакт з обладнанням лише під час його експлуатації та обслуговування. Кожна із цих осіб повинна бути ретельно ознайомлена з її змістом, перш ніж розпочати будь-яку діяльність з обладнанням.

НЕОБХІДНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Уважно прочитайте інструкцію. Інструкцію слід вважати частиною обладнання, яку від нього не можна відділити. Тому збережіть її для подальшого використання.

Точно дотримуйтесь інструкцій, щоб полегшити експлуатацію, а також забезпечити оптимальне використання та довговічність.

Не вводьте обладнання в експлуатацію, не ознайомившись з усіма вказівками, заборонами та рекомендаціями, наведеними в цій інструкції, особливо в розділі «Безпека під час використання».

Ілюстрації, застосовані в цій інструкції, можуть бути не завжди точними; їх мета - описати основні принципи роботи обладнання.



Повна технічна документація обладнання доступна на веб-сторінці виробника.

ЯКЩО ВИ НЕ ВПЕВНЕНІ

У практиці часто трапляються непередбачувані ситуації, які не можуть бути включені та описані в цій інструкції. Тому якщо Ви не впевнені у процесі, звертайтеся до виробника:

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

У разі виникнення будь-яких питань або неясностей, звертайтеся також до кваліфікованих фахівців за телефонами:

ФАХІВЦІ З ПРОДАЖУ:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

ПРОФЕСІЙНІ КУХАРІ:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

ФАХІВЦІ З СЕРВІСУ:

+420 571 665 560

Звертаючись до виробника або підготовлених фахівців, будь ласка, приготуйте основні дані про Ваше обладнання. Вони вказані на серійній табличці, див. глава «Ідентифікація обладнання».



Детальний опис даних вказаних на серійній табличці знаходиться у абзаці «Ідентифікація обладнання».

ОРГАНІЗАЦІЯ КЛІЄНТСЬКОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ

Клієнтська документація складається з двох частин:

- Інструкція з транспортування та установки
- Інструкція з експлуатації

ГОЛОВНІ ТЕМИ ІНСТРУКЦІЇ З ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА УСТАНОВКИ

- **Основна інформація:** описує функції та основні частини обладнання, які мають стосунок до установки
- **Безпека:** описує фактори небезпеки та відповідні запобіжні заходи під час установки
- **Транспортування:** містить необхідну інформацію про транспортування пристрою та поведження з ним на місці установки
- **Розташування:** описує та встановлює правила вибору місця установки
- **Установка:** описує установку обладнання, підключення електроенергії, газу (лише газові моделі), підключення води та спуску та введення в експлуатацію.
- **Виведення з експлуатації:** описує необхідні заходи наприкінці життєвого циклу обладнання, включаючи його утилізацію.
- **Технічні дані:** містить усі креслення з розмірами та розміри підключень

ГОЛОВНІ ТЕМИ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- **Основна інформація:** описує функції та основні частини обладнання, які мають стосунок до установки
- **Безпека:** описує фактори небезпеки та відповідні запобіжні заходи під час установки
- **Керування:** описує основні елементи керування обладнання
- **Робота з програмним забезпеченням:** містить інструкції з роботи з програмним забезпеченням під час приготування, описує налаштування, імпорт та експорт даних
- **Чищення:** описує способи чищення, робочі процеси, кроки під час чищення та поведження персоналу з обладнанням

Обслуговування: містить вказівки, план обслуговування та поведження з обладнанням під час обслуговування

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ

Серійна табличка розташована на правому боці внизу. На серійній табличці вказаний виробник обладнання, технічні дані та знаки CE, що означає відповідність продукту до усіх вимог норм ČSN, EN, IEC та указів уряду.

Електричні моделі**A – Товарний знак****B – Модель**

2E – спосіб теплоутворення
E – електричний

1221 – розмір обладнання:
0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – спосіб пароутворення:
I – вприск
B – бойлер

A – спосіб управління мотором вентилятора:
A – перетворювач частоти
Z – без перетворювача частоти

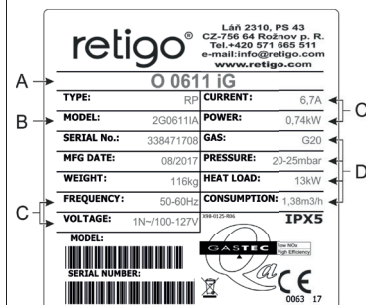
C – Електричні параметри**Газові моделі****A – Товарний знак****B – Модель**

2G – спосіб теплоутворення
G – газовий

0611 – розмір обладнання:
0623, 0611, 1011, 2011, 1221, 2021

I – спосіб пароутворення:
I – вприск

A – спосіб управління мотором вентилятора:
A – перетворювач частоти
Z – без перетворювача частоти

C – Електричні параметри**D – Газові параметри**

01 | ОСНОВНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОБЛАДНАННЯ

1.1 ПРИЗНАЧЕННЯ: ДЛЯ ЧОГО ПРИЗНАЧЕНЕ ОБЛАДНАННЯ

Пароконвектомат Orange Vision Plus - це універсальне обладнання для приготування страв, включаючи комплексне меню. Це дозволяє виконувати всі види термічної обробки їжі, такі як випікання, смаження, смаження на грилі, тушування, варіння на парі, варіння при низьких температурах, випікання при низькій температурі вночі тощо. Приготування відбувається або в ручному режимі, або в автоматичному режимі за допомогою програм.

ПРАВИЛЬНЕ ВИКОРИСТАННЯ ОБЛАДНАННЯ

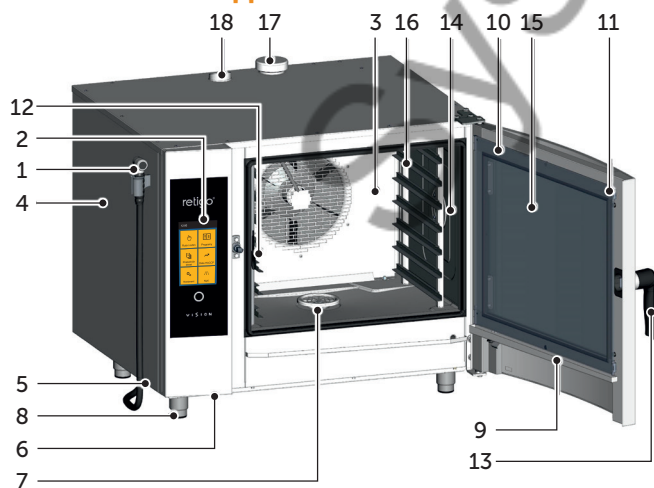
- Обладнання можна використовувати лише для термічної обробки різних видів продуктів. Для цього використовується пара, гаряче повітря або комбінація пари та гарячого повітря. Продукти повинні завжди розміщуватися у стандартних гастроконтейнерах, жаровнях з розмірами для випічки або стандартних аксесуарах виключно з асортименту виробника.
- Контейнери можуть бути з нержавіючої сталі, кераміки, термостійкого пластику або емальованої сталі.
- Обладнання призначене виключно для професійного застосування у гастрономії.

ОБМЕЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ОБЛАДНАННЯ

Ніколи не вставляйте в обладнання:

- продукти в закритих контейнерах або упаковці
- легкозаймисті предмети з температурою займання нижчою за 260 °C, наприклад легкозаймисті олії, жири, серветки, ганчірки
- сухий порошок або гранулят

1.2 ОПИС ОБЛАДНАННЯ



1. Ручний душ (опційна комплектація)
2. Панель управління
3. Внутрішня відкидна стіна перед вентилятором
4. Боковий корпус
5. Фільтр повітря та пиловий фільтр

6. USB порт
7. Кришка спуску
8. Ніжки з налаштуванням висоти
9. Контейнер для збору води з внутрішнього скла з автоматичним спуском
10. Двері з закругленим зовнішнім склом
11. Зажими для фіксації внутрішнього скла
12. Температурний зонд (опційна комплектація)
13. Дверна ручка
14. Освітлення внутрішнього простору
15. Внутрішнє дверне скло з відкриванням
16. Решітки для гастроконтейнерів
17. Заслінка для витяжки надлишкової пари (опційна комплектація)
18. Витяжка



Будь-яке використання обладнання поза цією сферою застосування, включаючи модифікації елементів безпеки або функціональних елементів без дозволу його виробника, вважається неналежним використанням. Виробник пристрою не несе відповідальності за пошкодження, що виникли в результаті неналежного використання, ризик несе лише його користувач.

Користувач також несе відповідальність за дотримання умов, встановлених виробником щодо установки, експлуатації та обслуговування обладнання, яке може використовуватися, обслуговуватися та ремонтуватися лише особами, які знайомі з ним та проінструктовані щодо факторів небезпеки.

1.3 ОПЦІЙНА КОМПЛЕКТАЦІЯ ТА АКСЕСУАРИ

ОПЦІЙНА КОМПЛЕКТАЦІЯ

Пароконвектомати Retigo Orange Vision Plus у базовій комплектації обладнані системою автоматичного миття та 99 програмами з 9 кроками.

Можливо докупити наступне опційне обладнання:

- Температурний зонд
- Заслінку для витяжки надлишкової пари
- Стандартний ручний душ
- Самонамотувальний ручний душ (окрім розміру 623).

ОПЦІЙНІ АКСЕСУАРИ

ГАСТРОКОНТЕЙНЕРИ ТА ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ЖАРОВНІ

Гастроконтейнери та хлібопекарські жаровні служать не лише для приготування та випічки, але також підходять для переміщення, видачі та складування страв. Вони роблять дуже вагомий внесок у підвищення ефективності роботи - якщо ви добре плануєте свою роботу, у багатьох випадках вам не доведеться перекладати приготовані та запечені страви з однієї ємності в іншу.



Дотримуйтесь правил безпеки під час роботи з гастроконтейнерами, див. 2. БЕЗПЕКА ПІД ЧАС КОРИСТУВАННЯ.

ПІДСТАВКИ, БАНКЕТНІ ВІЗКИ ТА КОНСОЛІ

До необхідних аксесуарів пароконвектоматів відносяться різні підставки з нержавіючої сталі, настінні консолі (модель 623) та банкетні візки (для розмірів 1011, 2011, 1221, 2021). Спеціальними аксесуарами вважаються банкетні кошики, візки та термоупаковки, для банкетної подачі страв.

ВИТЯЖКА VISION VENT

Конденсаційна витяжка Vision Vent дозволить вам комфортно підтримувати приємний клімат на кухні завдяки високій потужності та інтелектуальному вмиканню витяжки. Vision Vent призначений для пароконвектоматів Retigo Vision 623, 611, 1011, 2011.

МАСЛЯНИЙ ПІСТОЛЕТ

Масляний пістолет - це спеціальний інструмент, який заощадить вам до 2/3 витрат, пов'язаних із споживанням жирів під час приготування їжі, тобто при смаженні в пароконвектоматі. Завдяки вузькій насадці ви зможете ідеально покрити страву дуже тонким шаром жиру та забезпечити гарний колір смаженої їжі з мінімальним споживанням жиру. Завдяки змінній насадці пістолет можна також використовувати з іншими різноманітними матеріалами, що використовуються в харчовій промисловості, такими як шоколад.

КОПТИЛЬНЯ VISION SMOKER

Димогенератор Vision Smoker - це простий аксесуар, сумісний з печами Orange Vision Plus та усіма пароконвектоматами Retigo. Завдяки простому керуванню, можливості коптіння до трьох годин без перерви та простому обслуговуванню, коптильня Vision Smoker дозволить цікаво урізноманітнити страви або розширити меню копченими делікатесами.



Працюючи з масляним пістолетом та коптильною Vision, дотримуйтесь правил техніки безпеки, наведених в інструкціях з експлуатації цих пристроїв.

1.4 КЕРУВАННЯ: ОСНОВИ**УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ**

Обладнання постійно підключене до електромережі та вмикається або вимикається натисканням зовнішнього головного вимикача. Його місцезнаходження визначає оператор пристрою під час установки, і ви як обслуговуючий персонал повинні бути ознайомлені з місцем розташування. При звичайному використанні після завершення роботи достатньо перевести пристрій у режим сну (Standby), натиснувши на коліщатко під дисплеєм, а потім кнопку Standby.

ВІДЧИНЕННЯ ТА ЗАЧИНЕННЯ ДВЕРЕЙ

Двері пароконвектомата оснащені замикаючим механізмом, який дозволяє відкривати їх як правою, так і лівою рукою. Щоб розблокувати засувку дверей, посуňte ручку вбік. Потягніть за ручку, щоб відчинити двері.

Щоб зачинити двері, натисніть на ручку. Якщо Ви маєте обладнання з банкетним візком (2011, 1221, 2021), зачиніть двері та поверніть ручку на 90° за годинниковою стрілкою.

ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ БОЙЛЕРА (пароконвектомати з бойлером)

Після увімкнення пароконвектомата бойлер автоматично заповниться водою та почне її нагрівати. Протягом цього часу запуск у режимі «Пара» та «Гаряче повітря з парою» буде та короткий час відкладено, доки бойлер повністю не нагріється. Після цього пароконвектомат автоматично продовжуватиме роботу.

02 | БЕЗПЕКА ПІД ЧАС КОРИСТУВАННЯ

Обслуговуючий персонал обладнання не може обійтися без певної міри обережності, уваги та здорового глузду. Незважаючи на те, що обладнання було розроблено та виготовлено з урахуванням усіх міжнародних стандартів безпеки, відповідальність за свою особисту безпеку під час експлуатації несе перш за все персонал. Виробник обладнання не несе відповідальності за тілесні ушкодження або пошкодження обладнання та екологічну шкоду, спричинену внаслідок використання та експлуатації всупереч інструкції з експлуатації та обслуговування, та чинним правилам безпеки.

Мета цієї глави - надати найважливішу інформацію про безпеку та охорону праці персоналу та всіх інших осіб, які матимуть контакт з обладнанням та його аксесуарами.

2.1 БЕЗПЕЧНА ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

- Обладнанням може користуватися лише кваліфікований та підготовлений персонал. Ніколи не дозволяйте будь-кому, хто не має дозволу використовувати його та не знайомий з його функцією, маніпулювати ним, виконувати технічне обслуговування або виконувати інші дії, що суперечать його призначенню. Така непрофесійна діяльність може призвести до тілесних ушкоджень або пошкодження обладнання.
- Дбайте про регулярне проведення інструктажу персоналу. Таким чином ви зможете запобігти травмам на робочому місці та пошкодженню обладнання.
- Обладнання можна використовувати лише для приготування їжі та відповідно до інструкції з експлуатації. Будь-яке інше використання суперечить призначенню та вважається небезпечним.
- З міркувань безпеки не знімайте корпуси та не намагайтесь проникнути у пристрій - існує ризик ураження електричним струмом. Обладнання не містить компонентів, з якими ви можете поводитися як користувач. Будь-який ремонт та технічне обслуговування, що виходить за рамки цієї інструкції, довірте кваліфікованим сервіс-майстрам.
- Не встановлюйте жодні джерела тепла (наприклад фритюрниці, грилі, печі тощо) безпосередньо біля обладнання.



Детальні вимоги до розташування пристрою наведені в інструкції з транспортування та установки.

- Не працюйте з обладнанням, якщо ви страждаєте запамороченням, непритомністю, або якщо ви ослаблені, не зосереджені або перебуваєте під впливом наркотичних речовин та алкоголю!
- Знімати або пошкоджувати таблички, прикріплені до обладнання, категорично заборонено.
- Використовуйте обладнання лише у бездоганному стані. Не вносьте до нього жодних змін.
- Дотримуйтесь встановленого графіку перевірок та ревізій, дотримуйтесь вказівок в інструкції з експлуатації та загальноприйнятих правил щодо використання газових приладів.
- Не залишайте поблизу обладнання жодні предмети, об які можна спіткнутися. Зберігайте робоче місце (включаючи шляхи пересування) в чистоті та порядку.

ЕКСПЛУАТАЦІЙНЕ СЕРЕДОВИЩЕ

- Температура навколишнього середовища може коливатися між +4 °C та +35 °C.
- Використання обладнання у вибухонебезпечному або токсичному середовищі заборонено.

- Обладнання не може знаходитися прямо під димовим сповіщувачем або автоматичною системою пожежогасіння.
- На обладнанні, під ним або біля нього не можна зберігати легкозаймисті матеріали, гази або рідини.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ КОРИСТУВАННЯ

- Перед запуском обладнання необхідно ознайомитися з главою «**Безпека під час користування**», тобто з цією главою.
- Якщо у Вас є сумніви щодо установки, експлуатації або безпеки обладнання, проконсультуйтеся з постачальником.
- У разі пошкодження електрообладнання необхідно забезпечити негайний ремонт; пошкоджене обладнання використовувати не можна.
- Не перекидайте вентиляційні отвори обладнання іншими предметами, зокрема не кладіть на прилад гастроконтейнери, тканину та інші предмети. Переконайтеся, що пара вільно виходить із вентиляційних отворів над обладнанням.
- Перед використанням перевірте камеру обладнання. Видаліть залишки їжі або неприбрані засоби для чищення або інші предмети та ретельно промийте камеру ручним душем.
- Переконайтеся, що на обладнання не капає та не бризкає вода, а також не кладіть на нього предмети, наповнені водою.
- Не розміщуйте джерела відкритого полум'я на обладнанні або поблизу нього.

ПІД ЧАС КОРИСТУВАННЯ

- Не продовжуйте користуватися обладнанням, якщо у вас є найменші сумніви щодо його бездоганної роботи; якщо воно будь-яким чином пошкоджене, негайно вимкніть його, відключіть від електромережі, зупиніть подачу води та проконсультуйтеся з постачальником.
- Якщо під час використання обладнання спостерігається підвищення рівня звуку, що перевищує допустимий, зупиніть його та подбайте про усунення причини.
- Негайно повідомте про будь-які дефекти керівників, який повинен організувати ремонт.
- Не залишайте ввімкнене обладнання без нагляду, якщо це прямо не зазначено в інструкції.
- Кнопками панелі управління користуйтеся виключно пальцями на руці. Використання гострих, загострених або інших предметів для керування обладнанням анулює право гарантії.
- Працюючи з обладнанням, майте на увазі, що гастроконтейнери, варильні пластини та решітки можуть бути гарячими. Температура зовнішнього скла дверей також може досягати температури вище 60 °C. У всіх випадках існує ризик опіків.
- Під час роботи в обладнанні утворюється гаряча пара – існує ризик опіків при відкриванні дверей. При відкриванні дверей, зокрема під час роботи з парою, завжди стійте так, щоб гаряча пара, що виходить через відчинені двері, не могла вас опарити. Спочатку злегка відкрийте двері та відкрийте їх повністю лише після виходу пари!
- Якщо гастроконтейнери заповнені рідиною більше ніж на три чверті, будьте обережні при вийманні та поводженні з ними. Такі гастроконтейнери розміщуйте на висоті, яку ви бачите. В іншому разі загрожує опік. Будьте особливо обережні під час виймання гарячих гастроконтейнерів з будь-яким змістом!
- Будьте особливо обережні, працюючи з обладнанням (системою декількох приладів), верхній лоток якого знаходиться на рівні 160 см від землі або вище. Існує ризик перекидання гастроконтейнера та отримання опіків.

- Під час термічної обробки можуть виникнути гарячі точки, особливо на посуді для приготування їжі, решітці та внутрішній частині дверей. Перед будь-яким контактом з гарячими предметами одягайте захисні рукавиці.
- Запускати вентилятор без кришки заборонено. Якщо обладнання оснащено банкетним візком, при в'їзді всередину обладнання його завжди необхідно зафіксувати гальмом. Під час роботи з наповненим візком завжди слід використовувати блокування гастроконтейнерів (замок GN).
- Якщо ви перевозите гастроконтейнери, наповнені рідиною, вони повинні бути закриті герметичними кришками. В іншому разі загрожує опшарення персоналу.
- У разі великих нерівностей підлоги банкетні візки не можна використовувати для в'їзду в обладнання. Ніколи не залишайте ручку візка всередині закритого обладнання. Загрожує розбиття дверей. Не витягуйте банкетний візок без ручки. В іншому разі існує загроза отримання опіків.
- Використовуючи банкетні візки, завжди переконайтеся, що тарілки правильно розміщені на підставках.
- Завжди використовуйте програму автоматичного миття (за наявності) для миття візків. В іншому випадку використовуйте засоби для напівавтоматичного миття. Використовувати обладнання без банкетного візка для нормальної роботи та автоматичного миття заборонено!

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ РОБОТИ

- Виконуйте роботи з прибирання та обслуговування лише на холодному обладнанні!
- Завжди видаляйте залишки твердої їжі з варильної камери, ніколи не змивайте їх у спуск води.
- Використовуйте засоби для чищення та видалення накипу лише відповідно до вказівок у цій інструкції та інструкцій для окремих засобів.
- Після закінчення роботи, наприклад, на ніч, залишайте двері обладнання відчиненими.
- Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, перекрийте подачу води та вимкніть живлення.

ПІД ЧАС ЧИЩЕННЯ

- Будьте особливо обережні при поводженні з миючими засобами. При контакті з миючими засобами або їхніми парами існує ризик отримання опіків та подразнення шкіри, очей та дихальної системи.
- Під час роботи з миючими засобами користуйтеся засобами особистого захисту.
- Будьте особливо обережні під час дозування порошкового миючого засобу, щоб уникнути вдихання або контакту з очима або слизовою оболонкою.

2.2 ЗАСОБИ ОСОБИСТОГО ЗАХИСТУ

Під час експлуатації пристрою також необхідно мати належний одяг та користуватися засобами індивідуального захисту. Одяг, взуття та засоби особистого захисту повинні відповідати вимогам національних правил безпеки для вашого виду роботи. Не забувайте використовувати зокрема:



Під час роботи з обладнанням не рекомендуємо вдягати та мати при собі:

- Шарфи, краватки, ланцюжки, годинники, браслети, ключі, кільця або інші

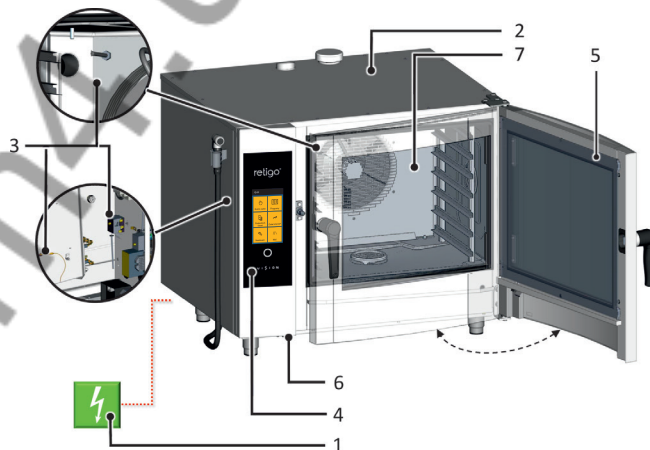
металеві предмети або працювати з невідповідною пов'язкою.

- Електронні компоненти, такі як кардіостимулятори, годинники, кредитні картки тощо, або інші предмети з магнітним носієм.
- Довге розпущене волосся. Довге волосся закрийте відповідним покриттям голови.

2.3 ЗАХИСНІ ЕЛЕМЕНТИ ОБЛАДНАННЯ

Обладнання оснащено захисними елементами, що підвищують безпеку його роботи та персоналу. Перелік найважливіших елементів:

1. Зовнішній головний вимикач
2. Зовнішні корпуси
3. Захисний обмежувач температури
4. Панель управління
5. Двері з магнітним замком
6. Положення дверей для вентиляції
7. Внутрішня стінка



Жодний з перелічених елементів не призначений для розбирання персоналом. Розбирання для перевірки, технічного обслуговування або ремонту може виконувати лише кваліфікований персонал.

ЗОВНІШНІЙ ГОЛОВНИЙ ВИМИКАЧ

Обладнання пристосоване для постійного підключення до електричної мережі. Вмикайте та вимикайте живлення за допомогою зовнішнього вимикача живлення. Вимикач використовується для ввімкнення та вимкнення обладнання (під час введення в експлуатацію, ремонту, установки, а також для вимкнення обладнання в аварійних ситуаціях). Зовнішній головний вимикач завжди повинен бути легкодоступним!



Заборонено втручатися в підключення ланцюгів безпеки, знімати бічні корпуси або виконувати будь-які несанкціоновані втручання, що змінюють надійність та безпеку цих ланцюгів.

ЗОВНІШНІ КОРПУСИ

Всі знімні корпуси міцно прикріплені до обладнання, тому їх можна зняти лише за допомогою інструментів. Корпуси запобігають ненавмисному контакту зі струмопровідними компонентами. Завжди переконайтеся, що корпуси знаходяться на своєму місці.

ЗАХИСНИЙ ОБМЕЖУВАЧ ТЕМПЕРАТУРИ

Захисні обмежувачі температури розташовані у камері та на електричній панелі. Якщо температура стає надмірною, ці елементи активуються та вимкнуть пристрій. Якщо температура стає надмірною, ці елементи активуються та вимкнуть пристрій.

У разі несправності будь-якого із захисних обмежувачів відображається код помилки, що супроводжується звуковим сигналом.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

Панель управління розташована поза місцями, які можуть мати більш високу температуру, та дозволяє швидко вимкнути пристрій у разі проблем за допомогою кнопки STOP. На дисплеї також зображуються повідомлення про несправності.

Панель управління з'єднана з переднім корпусом та запобігає ненавмисному контакту з струмопровідними компонентами. Її можна зняти лише за допомогою інструментів.

ДВЕРІ З МАГНІТНИМ ЗАМКОМ

При відчиненні дверей нагрів автоматично вимикається, і вентилятор швидко зупиняється, щоб обмежити випуск пари з камери. Щоб запобігти можливому опарюванню від гарячої пари, спочатку злегка відкрийте двері і лише через деякий час відкрийте її повністю. Щоб зачинити двері, натисніть на ручку.

Якщо двері не будуть закриті належним чином та прилад знаходиться у стані «Старт», автоматика запропонує зачинити двері.

ПОЛОЖЕННЯ ДВЕРЕЙ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦІЇ

Для уникнення можливого опарення гарячою парою, двері можна спочатку відкрити лише трохи. Двері будуть в цій позиції частково зафіксовані. Коли пара перестане виходити з камери, двері буде можна відкрити повністю.

ВНУТРІШНЯ СТІНКА

Завжди знаходиться всередині камери перед вентилятором, щоб запобігти удару рухомою лопаткою вентилятора. Внутрішню стіну можна зняти лише за допомогою інструментів.



За жодних обставин не знімайте захисні елементи обладнання! Не вносити до нього жодних змін без згоди виробника.

2.4 НЕБЕЗПЕЧНІ МІСЦЯ ТА ЗАЛИШКОВІ РИЗИКИ

Обладнання сконструйовано таким чином, щоб при правильному використанні в ідеальному технічному стані воно не загрожувало персоналу та навколишньому середовищу. Незважаючи на це під час його роботи можуть виникнути ситуації, що становлять небезпеку для користувача, якщо він про них не знає. Це так звані залишкові ризики - ризики, які залишаються, навіть якщо всі профілактичні та захисні заходи були розглянуті та реалізовані. Ознайомтеся з цими ризиками ближче уникайте їх.

Небезпечні місця, види небезпеки та їхній ефект.

КАМЕРА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Під час роботи, обладнання створює високу температуру у камері.



- Небезпека отримання опіків від гарячих частини всієї камери.
- Небезпека опіків боковими тримачами гастроконтейнерів (решітками) та іншими аксесуарами, що використовуються для приготування їжі.
- Небезпека опарення гарячою парою, що виходить із камери при відкритті дверей.

ВЕНТИЛЯТОР

У робочому просторі приладу за внутрішньою стінкою є одне або декілька робочих коліс вентилятора.



- Небезпека поранення рук внаслідок необережного поводження з робочою камерою за внутрішньою стінкою, якщо вона встановлена неправильно.
- Небезпека поранення рук під час роботи у камері за внутрішньою стінкою під час чищення або технічного обслуговування.

ДВЕРІ

Внутрішня сторона дверей, зокрема внутрішнє скло, під час роботи нагрівається до високої температури. У той самий час обладнання утворює гарячу пару, яка виходить з камери при відкриванні дверей.



- Небезпека опіків від внутрішньої сторони дверей при відкритті під час / після завершення процесу готування.
- Небезпека опарення гарячою парою при відкритті дверей, зокрема, коли верхня сторона дверей знаходиться нижче рівня обличчя, як це відбувається у випадку системи двох пристроїв.

ВЕРХНІЙ КОРПУС

Ніколи не закривайте обладнання і не кладіть на нього предмети, які можуть загорітися. Обладнання не призначене для відкладання речей!

Будьте обережні та вдягайте захисні рукавиці.



- Небезпека отримання опіків під час процесу приготування.
- Небезпека пожежі у випадку закриття корпусу або розміщення легкозаймистих матеріалів на корпусі в процесі приготування.

ГАСТРОКОНТЕЙНЕРИ

Не використовуйте контейнери, що містять гарячу рідину або гарячу рідку їжу вище рівня очей, і завжди вдягайте захисні рукавиці.



- Небезпека опіків внаслідок необережного поводження з гарячими аксесуарами при вийманні з приладу після термічної обробки.

ЗАСЛІНКА ТА ДИМОХІД

Не кладіть жодну частину тіла на ці компоненти та завжди користуйтеся засобами особистого захисту (рукавиці, окуляри тощо).



- Небезпека отримання опіків паром, що виходить під час процесу приготування.

ручний душ



- Небезпека ошпарення гарячою паром або гарячим жиром під час миття ще гарячої камери.
- Не використовуйте ручний душ для охолодження камери або для миття, якщо її температура перевищує 90 °C.
- Небезпека ошпарення гарячим жиром та паром при потрапленні води у гарячий жир.
- Не бризкайте воду безпосередньо у гарячий жир – вона може виприскнути та створити пару.

Залишкові ризики

Для подальшого зменшення ризиків та забезпечення ефективності захисту та безпеки ми звертаємо увагу на залишкові ризики. Для усунення цих ризиків ми визначаємо такі технічні та організаційні заходи, які призначені для подолання відповідної небезпеки.

ЕЛЕКТРИЧНИЙ СТРУМ

На всі електричні компоненти обладнання подається напруга, що загрожує життю. Клеми та інші електричні компоненти залишаються під напругою навіть після вимкнення обладнання!



- Небезпека ураження електричним струмом від струмопровідних компонентів!

Однак доступ до електричного відсіку можливий лише після зняття корпусу. Як користувачеві, Вам не дозволено втручатися в електричну установку обладнання. Таким чином, ризик існує лише у випадку пошкодження кабелю живлення обладнання, наприклад, через неправильне розміщення, скручування, заземлення, навантаження тощо. Крім того, якщо обладнання мимовільно рухається на підставці з колесами, кабель живлення може розірватися або зламатися.



- Під час роботи пристрою завжди зафіксуйте колеса за допомогою гальма!

У разі пошкодження електрообладнання необхідно негайно припинити його використання та організувати негайний ремонт у авторизованому сервісному центрі.

Якщо немає необхідності залишати обладнання під напругою, відключіть головне джерело живлення, вимкнувши головний вимикач.

МЕХАНІЧНІ ЕЛЕМЕНТИ

Ризик виникає, якщо обладнання встановлено на підставці з колесами або встановлено неправильно (наприклад, з великим нахилом, без закріплення в слизькому або нестійкому середовищі тощо) та існує ризик заземлення внаслідок раптового руху або при втраті стійкості.



- Якщо ви виявите, що обладнання встановлено неправильно з точки зору стійкості, не продовжуйте працювати та негайно зверніться до експлуатаційника для перевірки установки.
- Небезпека поранення рухомими частинами виникає тоді, коли камера охолоджується з відкритими дверями – функція «Cool down», а внутрішня стінка перед вентилятором відсутня, через що колесо вентилятора може бути вільно доступним.

При транспортуванні обладнання дотримуйтесь відповідних правил щодо прив'язки вантажів та експлуатації підйомного обладнання.



- Переконайтесь, що внутрішня стінка завжди на місці та належним чином закріплена!
- Небезпека поранення рук може виникнути під час установки або виймання банкетного візка або кошика.
- Завжди користуйтеся ручкою, призначеною для роботи з банкетним приладдям!

ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА

В процесі готування внутрішні частини обладнання, включаючи вставлені ємності та продукти, нагріваються до високої температури, яка виходить назовні при відкритті дверей. Тому при роботі з обладнанням та навколо нього існує ризик отримання опіків або ошпарення.



- Небезпека опіків від гарячих поверхонь виникає в передусім у камері, включаючи внутрішню сторону дверей, а також в усіх частинах, що знаходяться або були всередині під час готування, таких як посуд для готування, тримачі для посуду та решітки.
- Вдягайте передбачений захисний одяг та насамперед захисні рукавиці!
- Небезпека ошпарення гарячою паром виникає, якщо розбризкати воду у нагрітій камері або відкрити двері, наприклад під час функції «Cool-down».
- Відійдіть від приладу на достатню відстань та не розбризкуйте воду в нагрітій камері для швидшого охолодження або під час миття ручним душем!



- Небезпека ошпарення водою виникає, якщо розбризкати воду у приладі, в якому знаходиться ємність з гарячим жиром.
- Не бризкайте воду у гарячий жир!
- Також існує небезпека ошпарення від води через необережне поводження з гастроконтейнерами, при використанні гастроконтейнерів з невідповідними розмірами та при використанні тарілок з невідповідними розмірами відносно до тримачів тарілок банкетного візка.
- Будьте особливо обережні під час користування контейнерами, що містять гарячу рідину або гарячу рідку їжу, та завжди вдягайте захисні рукавиці.

МИЮЧІ ЗАСОБИ

При використанні миючих засобів існує ризик подразнення шкіри, очей та дихальної системи, спричиненого прямим контактом з миючими засобами або їх парами.



- Уникайте прямого контакту з миючими засобами. У разі загрози контакту одягайте захисні рукавиці.
- Будьте особливо обережні при дозуванні, існує небезпека вдихання порошку для миття.
- Під час повністю автоматичного очищення не відкривайте двері приладу без відповідної вимоги ПЗ, існує небезпека вдихання випарів миючого засобу або потрапляння бризок на шкіру або в очі.

КОНТАМІНАЦІЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Неправильне поводження із засобами для чищення та видалення накипу може забруднити середовище, в якому знаходиться обладнання та відбувається обробка продуктів. Таким чином вони можуть забруднитися.



- Зверніть увагу на те, щоб робоча поверхня не забруднилася миючим засобом або засобом для видалення накипу!
- Не кладіть порожні упаковки на робочу поверхню, загрожує контамінація продуктів!

ВОДА

Якщо обладнання ненавмисно рухатиметься на підставці з колесами, шланг подачі води може обірватися або пошкодитися, а вода може витікати створюючи ризик ковзання та падіння.



- Завжди перевіряйте фіксацію коліс гальмом перед початком роботи! Зберігайте робоче місце перед обладнанням і навколо нього чистим і сухим!

- Ручний душ працює лише з відкритими дверями протягом двох хвилин. Після цього часу він автоматично вимикається.
- Ніколи не користуйтеся ручним душем, якщо обладнання гаряче. Дайте йому охолонути до 65 °C.
- Ніколи не використовуйте ручний душ для охолодження камери, якщо температура у камері перевищує 90 °C – загрожує руйнування внутрішнього дверного скла та деформація камери!
- Ніколи не бризкайте воду з ручного душу на гаряче дверне скло – небезпека руйнування скла!
- Після використання завжди відкладайте ручний душ у підставку.

2.5 ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЗОНД

При використанні температурного зонду дотримуйтеся наступних правил:

- Використовуйте зонд лише для ін'єкцій у продукти.
- Не вводьте зонд у заморожені продукти. Зонд може зламатися!
- Ніколи не згинайте дріт зонду силою.
- Не виймайте зонд з продуктів за дріт.
- Вводьте зонд у продукти так, щоб він не опирався об дверне скло.
- Температурний зонд може бути гарячий – вдягайте захисні рукавиці.
- Перш ніж вийняти продукт з приладу, витягніть з неї зонд та вставте його у підставку.
- Коли ви не користуєтесь зондом, тримайте його у підставці.
- Ніколи не залишайте температурний зонд поза камерою – існує небезпека защемлення дверями та пошкодження зонду!

РУЧНИЙ ДУШ

При використанні ручного душу дотримуйтеся наступних правил:

- Ручний душ слід використовувати лише для миття камери.

03 | КЕРУВАННЯ

3.1 СЕНСОРНА ПАНЕЛЬ

Значення кнопок найчастіше повторюваних екранів (іконок) наведено на рисунках А, В, С, D. Основні функції кнопок панелі обираються легким дотиком до іконки на панелі. Розширені функції активуються при натисненні та триманні кнопки довше ніж 2 секунди.

ЧАСТО ПОВТОРЮВАНІ КНОПКИ

Деякі кнопки у системі є загальними для окремих режимів та функцій обладнання. Їхнє значення наступне:

 Back	Натиснути кнопку - один крок назад.
Ok	Натиснути на символ - підтвердити вибір.
 Start	Натиснути для запуску бажаного процесу приготування, миття і т. п.
 Stop	Натиснути для зупинки поточного процесу приготування та зображення екрану D.

3.2 ІНШІ КНОПКИ

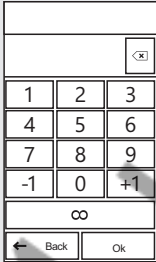
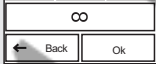
	Кнопка Vision служить для: а) переключення у режим «Multitasking»  4/4.3 б) увімкнення системи управління с) переключення обладнання у режим очікування (Standby). д) режим калібрування дисплея при натисненні кнопки довше ніж 2 секунди
	Після натиснення символу з'явиться головний екран (А).
 Standby	Після натиснення система управління перейде у режим сну та екран згасне. Режим сну позначається регулярним миготінням кнопки Vision. Система повернеться в активну дію після натиснення кнопки Vision.
E/2	Натиснення знизить потужність обладнання на половину задля економії, поки обладнання не працює.
 Light  Light	Після натиснення буде увімкнено тривале освітлення камери, яке після наступного натиснення вимкнеться. Потім світло горить лише при відкритті дверей камери.
 	Після натиснення з'явиться або приховається наступний рядок з меню розширених функцій обладнання.

3.3 КЛАВІАТУРА

Система також містить декілька клавіатур. Принцип керування є однаковий для усіх режимів та функцій обладнання.

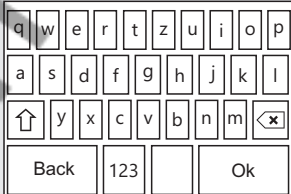
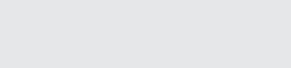
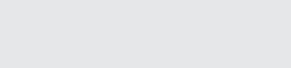
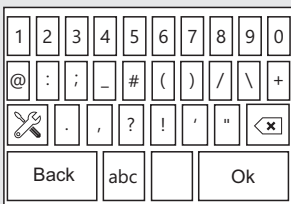
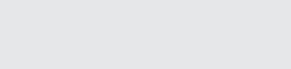
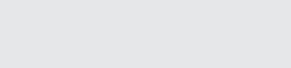
БАЗОВА ЦИФРОВА КЛАВІАТУРА

Служить для введення значень.

	 Видалення значення.
	  Швидке виправлення значення.
	 Безперервний час, безперервне виконання функції.

РОЗШИРЕНА ЛІТЕРНА ТА ЦИФРОВА КЛАВІАТУРА

Служить для введення літер, знаків та цифр.

	 Переключення на малі/ВЕЛИКІ літери.
	123 Переключення літерної та цифрової/знакової клавіатури.
	 Видалення знаку.
	 Пробіл.
	 Опції клавіатури. Вибір мови та стилю (QWERTY-ЙЦУКЕНГШ).
	abc Переключення цифрової/знакової та літерної клавіатури.
	 Видалення знаку.
	 Пробіл.

04 | ПРИГОТУВАННЯ

4.1 РУЧНИЙ РЕЖИМ

Цей параметр використовуватимуть ті, хто хоче, щоб параметри процесу приготування були точно встановлені відповідно до їхніх вимог. Ви налаштуєте параметри приготування вручну відповідно до власного розсуду та досвіду.

Після натиснення варіанту A2 з'явиться екран **Ручний режим (B)**.

B1 ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ КАМЕРИ

Увімкнено.



Вимкнено.

Значення під символом з заводу встановлено на значення, яке на 15 °C перевищує встановлену температуру процесу приготування (B5). Це означає, що при ручному налаштуванні температури процесу приготування з активним попереднім нагріванням, температура попереднього нагрівання автоматично підвищується на 15 °C. Єдиним винятком є режим варіння на парі, при якому температура попереднього нагрівання відповідає встановленій температурі процесу.



i Значення підвищення температури можна змінити у Налаштуваннях користувача (06 НАЛАШТУВАННЯ/6.1/ Приготування/Попереднє нагрівання/Підвищення температури).

Значення попереднього нагрівання також можна змінити вручну в діапазоні 30 °C - 300 °C після натискання та утримання символу попереднього нагрівання. Завдяки цьому можна створити програму, що містить лише один крок з автоматичним попереднім нагріванням з точним значенням температури. Якщо температура у камері після запуску значно нижча, можна відкрити двері, не припиняючи роботу вентилятора. Вентилятор працюватиме зі звичайною швидкістю та продує гаряче повітря з камери. Як тільки температура в камері досягає заданої температури попереднього нагрівання, вентилятор автоматично зупиняється.

B2 ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ

Замінює випікання на сковороді, в духовці, смаження у фритюрі тощо. Діапазон температури: 30-300 °C

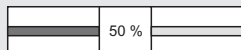


ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ З ПАРОЮ (КОМБІНАЦІЯ)

Замінює випічку з необхідністю підливання або змін, за яких страва вимагає певного відсотка вологості та одночасно обробки гарячим повітрям тощо.



Кількість пари у камері можна змінити за допомогою повзунка або натиснувши на відсоткове значення та вводячи його за допомогою цифрової клавіатури. Діапазон температури: 30-300 °C



ГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Замінює варіння у воді. Діапазон температури: 30-130 °C



B3 НАЛАШТУВАННЯ ВОЛОГOSTІ

У режимі «ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ»

відображається з символом заслінки та пересуванням по повзунку або натисненням на нього можна встановити:



Повне відкриття заслінки; безперервна витяжка вологості з камери.



Система керує відкриттям/закриттям заслінки самостійно відповідно до налаштованої міри вологості.



Повне закриття заслінки; уся волога залишається у камері.



У режимі «Комбінація» вологість зображена як відсоткове значення, яке можна міняти на повзунку в діапазоні від 0 % до 100 %.



ЗАМІТКА:

У режимі «ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ» значення вологості незмінне



B4 НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Дозволяє налаштувати час процесу приготування.

Діапазон часу: 00:01-23:59 (год:хв)



B5 TEMПЕРАТУРА ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Дозволяє налаштувати температуру процесу приготування.

Діапазон температури залежить від обраного режиму приготування.

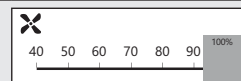


B6 НАЛАШТУВАННЯ ІНШИХ ФУНКЦІЙ



ШВИДКІСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА

Дозволяє налаштування семи різних швидкостей вентилятора.



ТАКТУВАННЯ ВЕНТИЛЯТОРА

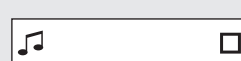
Вентилятор обертатиметься лише:

- одночасно з роботою джерел тепла
- протягом 10 секунд після неактивності довшої ніж 2 хв.



ЗАМІТКА ДО КРОКУ

Дозволяє написати текстовий коментар, який з'явиться на дисплеї при переході на даний крок програми. Коментар супроводжується звуковим сигналом.



B8 ОГЛЯД КРОКІВ ПРОГРАМИ

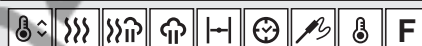
Відображає підсумок усіх встановлених параметрів приготування. Дозволяє внести зміну у налаштування, додати інший крок або прочитати поради шеф-кухаря. Детальний опис, див. екран С.

**B9 ТЕМПЕРАТУРНИЙ ЗОНД**

Налаштування температури на температурному зонді
Дозволяє керувати процесом приготування залежно від кінцевої температури всередині страви.
Діапазон температури: 30-110 °C

**DELTA T**

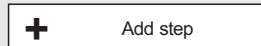
Дозволяє налаштувати постійну різницю між температурою страви та температурою у камері.
Діапазон температури: 20-70 °C

**4.1.1 Приготування у ручному режимі****1 УВІЙДІТЬ В РУЧНИЙ РЕЖИМ****2 ВИБЕРІТЬ ТА В РАЗІ ПОТРЕБИ ЗМІНІТЬ ДОСТУПНІ ПАРАМЕТРИ****2.1 ВАРІАНТ: ДОДАТИ КРОК**

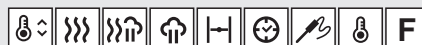
Натисніть



Натисніть



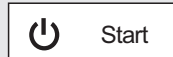
Виберіть та в разі потреби змініть параметри B1-B9



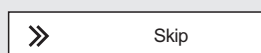
Щоб додати інший крок, повторіть процес від пункту 2.1

2.2 ВАРІАНТ: ЗБЕРЕГТИ ЯК АВТОМАТИЧНИЙ ЗАПУСК

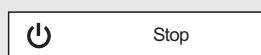
Якщо ви хочете, щоб програма запускала автоматично в певний день і час, навіть неодноразово, дотримуйтесь вказівок у главі 4.2.10.

3 ЗАПУСТИТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ НАТИСНЕННЯМ**4 ЗАЧЕКАЙТЕ НА ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ АБО ОХОЛОДЖЕННЯ КАМЕРИ****4.1 ВАРІАНТ: ПРОПУСТИТИ ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ/ОХОЛОДЖЕННЯ**

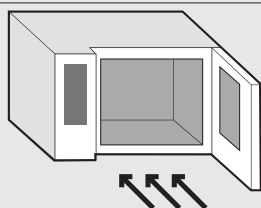
Натисніть

**4.2 ВАРІАНТ: ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ**

Натисніть

**5 ВСТАВТЕ СТРАВУ**

Після попереднього нагрівання або охолодження камери Ви отримаєте виклик вкласти страву. Після вкладки страви та зачинення дверей буде запущено процес приготування.

**5.1 ВАРІАНТ: ВИМКНУТИ ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ**

Натисніть

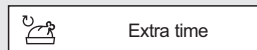


6 ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ВИБЕРІТЬ НАСТУПНУ ДІЮ (екран D)

6.1 ВАРІАНТ: ПРОДОВЖЕННЯ ОСТАННЬОГО КРОКУ ПРИГОТУВАННЯ



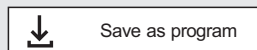
Натисніть



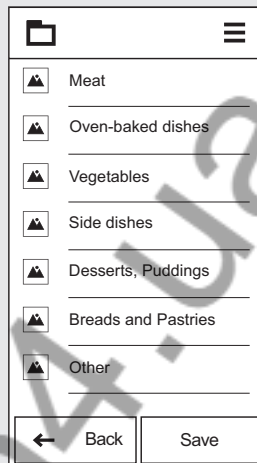
6.2 ВАРІАНТ: ЗБЕРЕГТИ ПРОЦЕС У ПРОГРАМУ



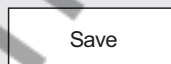
Натисніть



Виберіть папку у якій Ви бажаєте зберегти нову програму



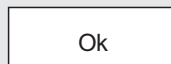
Натисніть



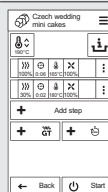
Введіть назву програми



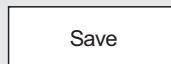
Натисніть



Ви можете перевірити всі кроки програми приготування в попередньому перегляді QuickView



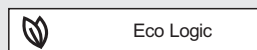
Натисніть



6.3 ВАРІАНТ: ПЕРЕГЛЯД СТАТИСТИКИ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ



Натисніть



6.4 ВАРІАНТ: ВИМКНУТИ ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ



Натисніть



6.5 ВАРІАНТ: ПОВЕРНУТИСЯ НА ГОЛОВНИЙ ЕКРАН



Натисніть



4.2 ПРОГРАМИ

Режим «Програми» дозволить Вам максимально використовувати пароконвектомат з високим комфортом керування та гарантує, що отримані продукти неодноразово матимуть найвищу якість.

СИМВОЛИ ПРОГРАМ

	Programs	Головна група за видом страви (категорія).
	Meat	Підгрупа з іншими програмами
	Steaks	Програма
		Нова програма без призначеної піктограми

4.2.1 Приготування за програмою

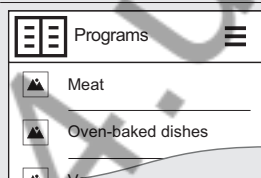
1 УВІЙДІТЬ У ПРОГРАМУ

Натисніть



2 ВИБЕРІТЬ ГРУПУ ПРОГРАМ

У разі потреби виберіть підгрупу

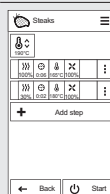


3 ВИБЕРІТЬ ОБРОБКУ СТРАВИ (ПРОГРАМА)



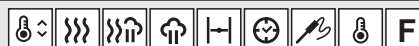
4 ВІДОБРАЗИТЬСЯ ПЕРЕГЛЯД ПРОГРАМИ (QUICKVIEW)

Усі кроки програми відобразяться на одному екрані з можливістю внесення швидких змін або додавання іншого кроку.



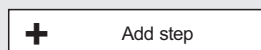
4.1 ВАРІАНТ: ЗМІНА ПАРАМЕТРІВ

Виберіть та в разі потреби змініть параметри



4.2 ВАРІАНТ: ДОДАТИ КРОК

Натисніть



Щоб додати інший крок, повторіть процес від пункту 4.1

4.3 ВАРІАНТ: ЗАПУСТИТИ ПРОГРАМУ ВІД ОБРАНОГО КРОКУ

Натисніть



Виберіть

Start from this step

4.4 ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ КРОК

У кроці, який Ви хочете видалити, натисніть



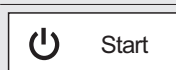
Виберіть

Delete step

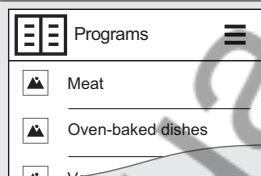
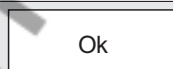
4.5 ВАРІАНТ: ЗБЕРЕГТИ ЯК АВТОМАТИЧНИЙ ЗАПУСК

Якщо ви хочете, щоб програма запускалася автоматично в певний день і час, навіть неодноразово, дотримуйтеся вказівок у главі 4.2.8.

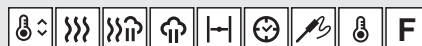
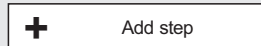
Якщо після завершення процесу приготування ви не вибрали варіант «Зберегти як програму», тоді зміни програми, внесені в кроках 4.1-4.5, не є постійними, тобто стосуються лише одного запуску програми. При наступному відкритті програма матиме початкову структуру.

5 ЗАПУСТИТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ НАТИСНЕННЯМ**6 ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ВИБЕРІТЬ НАСТУПНУ ДІЮ** (екран D)**4.2.2 Створення нової програми****1 УВІЙДІТЬ У ПРОГРАМУ**

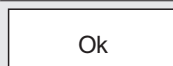
Натисніть

**2 ВИБЕРІТЬ ГРУПУ ПРОГРАМ, У ЯКІЙ ВИ ХОЧЕТЕ СТВОРИТИ НОВУ ПРОГРАМУ****3 НАТИСНІТЬ****4 НАТИСНІТЬ****5 ВВЕДІТЬ НАЗВУ ПРОГРАМИ****6 НАТИСНІТЬ****7 ВІДОБРАЗАТЬСЯ ДЕТАЛІ ПРОГРАМИ** (екран C)**7.1 ВАРІАНТ: ДОДАТИ КРОК ПРОГРАМИ**

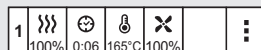
У разі потреби змініть параметри



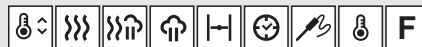
Натисніть

**7.2 ВАРІАНТ: НАЛАШТУВАННЯ ПАРАМЕТРІВ КРОКУ**

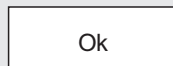
Натисніть на крок, який Ви хочете змінити



У разі потреби змініть параметри



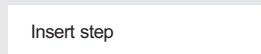
Натисніть

**7.3 ВАРІАНТ: ДОДАТИ КРОК**

У кроці, над який Ви хочете додати новий крок, натисніть



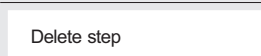
Для додання виберіть кнопку

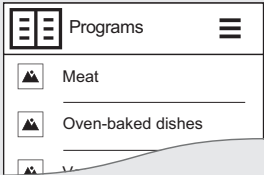
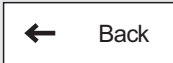
**7.4 ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ КРОК**

У кроці, який Ви хочете видалити, натисніть

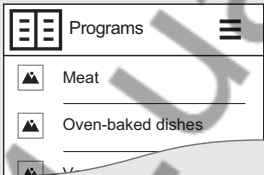
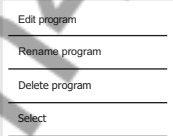


Для видалення виберіть кнопку



8	НАТИСНІТЬ	
9	НОВУ ПРОГРАМУ ЗБЕРЕЖЕНО	
10	ПОВЕРНІТЬСЯ У ПРОГРАМИ	

4.2.3 Зміна збереженої програми

1	УВІЙДІТЬ У ПРОГРАМУ Натисніть	
2	ВИБЕРІТЬ ГРУПУ ПРОГРАМ, У ЯКІЙ ВИ ХОЧЕТЕ ЗМІНИТИ ПРОГРАМУ	
3	ВИБЕРІТЬ ПРОГРАМУ, ЯКУ ВИ ХОЧЕТЕ ЗМІНИТИ ТА ТРИМАЙТЕ ДОВШЕ НІЖ 2 СЕКУНДИ	
4	У МЕНЮ ВИБЕРІТЬ ЗМІНУ, ЯКУ ВИ ХОЧЕТЕ ВНЕСТИ	
4.1	ВАРІАНТ: ЗМІНИТИ ПРОГРАМУ  Дозволяє змінити назву програми, налаштування параметрів, додати або видалити крок. Процес подібний до створення нової програми.	
4.2	ВАРІАНТ: ПЕРЕЙМЕНУВАТИ ПРОГРАМУ  Дозволяє змінити назву програми за допомогою літерно-цифрової клавіатури.	
4.3	ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ ПРОГРАМУ  Після підтвердження програму буде видалено без можливості скасування	
4.4	ВАРІАНТ: ВИБРАТИ  Дозволяє вибрати поточну програму або кілька програм за допомогою прапорців, а потім скопіювати або перемістити їх до іншої групи програм або видалити. Після вибору програм(-и) натисніть та виберіть один з пропонуєваних варіантів	
4.5	ВАРІАНТ: ПОСУНУТИ ВГОРУ/ВНИЗ  Дозволяє посунути будь-яку програму на інше місце у списку програм. Поверніться у список програм та натисніть	
	Виберіть	
	Натисніть та тримайте будь-яку програму та посуньте її рухом пальця на інше місце	
	Натисніть	

4.2.4 Створення програми у комп'ютері та запис на обладнання з USB диску



Програми для Вашого обладнання можна також створювати та виправляти на комп'ютері у спеціальній програмі **VisionCombi software**.

Якщо Ви хочете записати на обладнання з USB диску свою власну програму, створену на комп'ютері, увійдіть у режим «Налаштування» та виберіть **USB диск**. Деталі наведені у главі 6/6.1.2.

Програма **VisionCombi software** доступна на веб-сторінці виробника.

4.2.5 Створення нової групи програм

1	УВІЙДІТЬ У ПРОГРАМУ Натисніть	
2	НАТИСНІТЬ	
3	ВИБЕРІТЬ	
4	ВВЕДІТЬ НАЗВУ ГРУПИ	
5	НАТИСНІТЬ Нову групу створено та збережено.	

4.2.6 Зміна групи програм

1	УВІЙДІТЬ У ПРОГРАМУ Натисніть	
2	ВИБЕРІТЬ ГРУПУ, ЯКУ ВИ ХОЧЕТЕ ЗМІНИТИ ТА ТРИМАЙТЕ ДОВШЕ НІЖ 2 СЕКУНДИ	
3	У МЕНЮ ВИБЕРІТЬ ЗМІНУ, ЯКУ ВИ ХОЧЕТЕ ВНЕСТИ.	
3.1	РЕДАГУВАТИ ГРУПУ Дозволяє відредагувати назву групи.	
3.2	ВАРІАНТ: ВИДАЛИТИ ГРУПУ Після підтвердження групу буде видалено без можливості скасування	
3.3	ВАРІАНТ: ВИБРАТИ Дозволяє вибрати поточну групу або кілька груп за допомогою прапорців, а потім скопіювати або перемістити їх до іншої групи програм або видалити.	
	Після вибору груп(-и) натисніть та виберіть один з пропонуєваних варіантів	

- 3.4 **ВАРІАНТ: ПОСУНУТИ ВГОРУ/ВНИЗ**
 Дозволяє посунути будь-яку групу на інше місце у списку груп.



Поверніться у список груп та натисніть



Виберіть

Move up/down

Натисніть та тримайте будь-яку групу та посуньте її рухом пальця на інше місце

Натисніть

Save

4.2.7 Останні десять

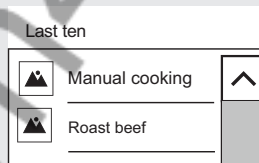


У меню «Останні десять» у часовій послідовності зберігаються останні десять застосованих способів приготування/випічки.

- 1 **УВІЙДІТЬ У МЕНЮ «ОСТАННІ ДЕСЯТЬ»**



- 2 **ВИБЕРІТЬ ПРОГРАМУ**



- 3 **ВІДОБРАЗИТЬСЯ ПЕРЕГЛЯД ПРОГРАМИ (QUICKVIEW)**

Усі кроки програми з'являться на одному екрані з варіантом швидкого редагування або додавання нового кроку.



- 3.1 **ВАРІАНТ: ЗМІНИТИ ПРОГРАМУ**



У вибраної програми можна змінити параметри або кроки згідно з 4.2.2/7.1 - 7.4

- 4 **ЗАПУСТІТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ НАТИСНЕННЯМ**

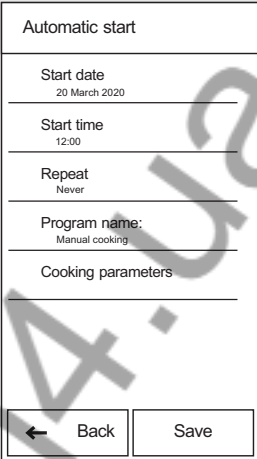
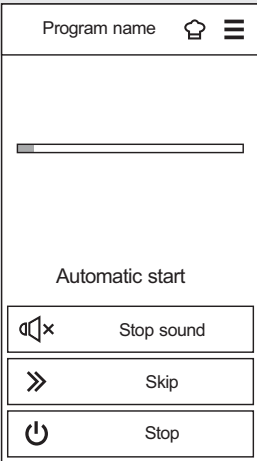


- 5 **ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ВИБЕРІТЬ НАСТУПНУ ДІЮ** (екран D)

4.2.8 Автоматичний запуск програми

У кожній програмі можна налаштувати автоматичний запуск за встановлених Вами умов. Це налаштування можна зробити в будь-якому режимі, в якому відображається екран В, С або D, а також на екрані з процесом приготування.

4.2.8.1 Налаштування програми для автоматичного запуску

1	У ВЕРХНІЙ ЧАСТИНІ ЕКРАНУ НАТИСНІТЬ Стосується екранів В, С, D та екрану з процесом приготування	
2	НАТИСНІТЬ	
3	ВИБЕРІТЬ ТА У РАЗІ ПОТРЕБИ НАЛАШТУЙТЕ ВАРІАНТ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПУСКУ	
4	НАТИСНІТЬ	
	Встановлений автоматичний запуск програми позначається символом у верхній панелі головного екрану А.	
	Перед тим, як програма автоматично запуститься відповідно до встановленої дати та часу, з'явиться екран зворотного відліку та пролунає звукове попередження	
	Зворотній відлік можна пропустити, натиснувши	
	Автоматичний старт можна також скасувати, натиснувши	

4.2.8.2 Перегляд, редагування або видалення програми з автоматичним запуском**1 НА ГОЛОВНОМУ ЕКРАНІ НАТИСНІТЬ**

Відобразиться список програм із встановленим автоматичним запуском.

**1.1 ВАРІАНТ: ПЕРЕГЛЯД ПОЗИЦІЙ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПУСКУ**

Натисніть на бажану програму



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

Після завершення перегляду натисніть

← Back

1.2 ВАРІАНТ: РЕДАГУВАННЯ ПОЗИЦІЙ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПУСКУ

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

Після завершення редагування натисніть

Save

4.3 MULTITASKING (БАГАТОЗАДАЧНІСТЬ)

Обладнання Orange Vision Plus дозволяє роботу на декількох рівнях одночасно без потреби припиняти поточний процес приготування. Наприклад, Ви можете готувати їжу та водночас за допомогою функції «Multitasking» переключитися у меню програм та підготувати нову програму. Функція «Multitasking» не дозволяє проводити такі операції, які би мали вплив або припинили процес приготування, наприклад автоматичне миття.

4.3.1 Використання функції «Multitasking»

1	ЗАПУСТИТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ БУДЬ-ЯКИМ ЧИНОМ, НАПРИКЛАД ЗА ДОПОМОГОЮ ПРОГРАМ 4/4.2.1	 Programs
2	НАТИСНІТЬ КНОПКУ	
3	НАТИСНІТЬ КНОПКУ Ви потрапите на головний екран (A)	
4	ПІСЛЯ ПЕРЕМИКАННЯ У ВЕРХНІЙ ЧАСТИНІ ДИСПЛЕЯ МИГОТІТИМЕ ІКОНКА КУХАРСЬКОЇ ШАПКИ ЗЕЛЕНОГО КОЛЬОРУ Іконка попереджує про поточний процес приготування	
5	НА ГОЛОВНОМУ ЕКРАНІ (A) МОЖНА ВИБРАТИ ВАРІАНТ, З ЯКИМ ВИ ХОЧЕТЕ ПРАЦЮВАТИ Цей вибір має бути таким, який не вплине на процес приготування. Наприклад, не можна вибрати функцію «Миття»	
6	НАЗАД НА ЕКРАН ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ МОЖНА ПОТРАПИТИ, НАТИСНУВШИ НА ІКОНКУ КУХАРСЬКОЇ ШАПКИ	

05 | ІНШЕ

Група «Інше» пропонує спеціальні кулінарні програми для сучасної гастрономії, які дозволять ще краще використовувати обладнання для незвичайних процесів приготування.

5.1 СМАЖЕННЯ У НИЗЬКІЙ ТЕМПЕРАТУРІ

Режим підходить зокрема для тривало ніжного запікання різних видів м'яса. Дозволяє досягнути щонайбільшого збереження усіх харчових цінностей у м'ясі. М'ясо має мінімальну втрату ваги і соковите зсередини.

5.1.1 Приготування у режимі «Смаження у низькій температурі»

1 УВІЙДІТЬ У ГРУПУ «ІНШЕ»

Натисніть



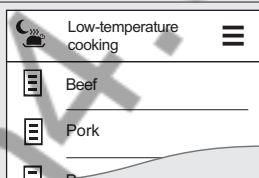
Виберіть



2 НАТИСНІТЬ

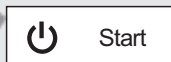


3 ВИБЕРІТЬ ВИД М'ЯСА



З'явиться попередній перегляд усіх кроків програми (QUICKVIEW, екран C).
Параметри окремого кроку програми можна відредагувати, натиснувши на нього, так само як при роботі з програмами (екрани B, C).

Запустіть процес приготування натисненням



4 ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ВИБЕРІТЬ ДІЮ ДЛЯ ПРОДОВЖЕННЯ (екрани D)

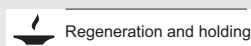
5.2 РЕГЕНЕРАЦІЯ ТА ПІДТРИМАННЯ

Програма використовується для регенерації охолоджених страв. Програма підтримання утримує страву у встановленій температурі протягом необхідного часу. Регенерувати та утримувати страви можна або в гастроконтейнерах, або прямо на тарілках.

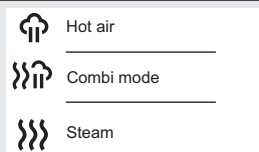
1 НАТИСНІТЬ



2 ВИБЕРІТЬ РЕГЕНЕРАЦІЮ ТА ПІДТРИМАННЯ



3 ВИБЕРІТЬ РЕЖИМ



З'явиться попередній перегляд усіх кроків програми (QUICKVIEW, екран C).
Натиснувши на обраний крок програми, Ви можете за бажанням змінити параметри таким самим чином, як при роботі з програмами (екрани B, C).

4 ЗАПУСТІТЬ ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ НАТИСНЕННЯМ



5 ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ВИБЕРІТЬ ДІЮ, З ЯКОЮ ВИ БАЖАЄТЕ ПРОДОВЖИТИ ПРОЦЕС (екран D)

06 | НАЛАШТУВАННЯ

6.1 БАЗОВЕ НАЛАШТУВАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ КОРИСТУВАЧА



Після натиснення з'явиться цифрова клавіатура. Для входу в налаштування необхідно ввести код **1001** та підтвердити кнопкою ОК.

Дата та час

Пропонує налаштування часу. Налаштування дати може проводити лише авторизований сервіс.

Мова (Language)

Дозволяє налаштувати системну мову.

Одиниці температури

Дозволяє налаштувати одиниці температури у форматі °C або °F.

Звуки

Дозволяє налаштувати мелодію, гучність та тривалість звуку для наступних позицій:

- Помилки
- Клавіатура
- Завершення процесу приготування
- Звуковий сигнал кроку
- Попереднє нагрівання
- Заплановані події
- Завершення миття
- Температура зонду

Дисплей

Дозволяє налаштувати:

- Яскравість екрану - за допомогою повзунка. Налаштування за замовчуванням - 100 %.
- Заставка - виберіть, щоб увімкнути заставку та час переходу пристрою в режим заставки, коли він не працює. Також можливе зображення годинника або слайд-шоу (заставка у формі картинок).
- Схеми кольорів - не можна змінити

Приготування їжі

Дозволяє налаштувати різні попередні установки для зручного керування обладнанням:

- **АСМ** (Automatic capacity management) - завдяки цій функції обладнання розпізнає кількість вкладених продуктів та відповідно збільшить час приготування для досягнення необхідної температури у камері. Налаштування за замовчуванням - «Увімкнено» ☒.

Попереднє нагрівання

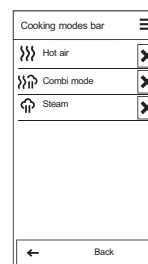
- Попереднє нагрівання завжди активне (стосується налаштування у ручному режимі), налаштування за замовчуванням - «Увімкнено» ☒.

- Підвищення температури дозволяє встановити, на скільки градусів температура камери має перевищити встановлену температуру. Налаштування за замовчуванням - 15 °C. Приклад: При встановленій температурі 150° обладнання автоматично розігріється до температури 165 °C. УВАГА: Стосується лише режимів «Гаряче повітря» та «Комбі». У режимі «Пара» температура попереднього нагрівання відповідає встановленій температурі.

- Максимальний час попереднього нагрівання - можна налаштувати максимальний час, після якого буде автоматично запущено процес приготування та зворотній відлік. Значення за замовчуванням складає 5 хвилин.

Ряд режимів

Дозволяє налаштувати, які режими приготування будуть доступні у ряді режимів у ручному режимі або при створенні програм. Натиснувши на символ  можна додати нові режими.



Попередньо встановлені значення

Дозволяє змінювати основних параметрів, таких як вологість, час, температура зонду, температура камери, швидкість вентилятора для наступних функцій:

- Гаряче повітря
- Комбінований режим
- Пара

Вимкнення після завершення приготування

Дозволити

Налаштування за замовчуванням вимкнено ☐

Вимкнути за

Налаштування за замовчуванням - 1 хв.

Одиниці часу

Дозволяє вибрати формат часу г:хв або г:хв:с

Продовжити готування

Дозволяє встановити, чи відображатиметься на екрані пропозиція «Продовжити готування» після завершення приготування.

Налаштування за замовчуванням - «Увімкнено» ☒.

Функція «Learn»

Дозволяє встановити, чи відображатиметься на екрані пропозиція «Зберегти як програму» після завершення приготування.

Налаштування за замовчуванням - «Увімкнено» ☒.

Eco Logic

Дозволяє встановити, чи відображатиметься на екрані пропозиція «Eco Logic» після завершення приготування.

Налаштування за замовчуванням - «Увімкнено» ☒.

Очищення

Програми очищення

Функція доступна лише для сервіс-майстрів

Вимкнення після очищення

Дозволяє вимкнути обладнання після завершення очищення. Можна встановити мінімальний час, через який обладнання вимкнеться.

За замовчуванням - «Дозволено» ☐.

Вимкнути за; значення за замовчуванням - 1 хв.

Блокування

Дозволяє заблокувати програми для захисту від змін.

Заблоковані програми можна запускати, але не можна редагувати або видаляти.

Набори програмного забезпечення

Налаштування за замовчуванням - «Заблокувати програми» ☐.

Встановивши параметр «Заблокувати програми», буде неможливо вносити зміни до збереженої програми, за винятком внесення змін для одного конкретного запуску програми, використовуючи попередній перегляд QuickView.

Блокування пристрою

Функція не доступна для звичайних користувачів, лише для сервіс-майстрів.

Блокування запущеної програми

Налаштування за замовчуванням - «Дозволити» ☐.

Після увімкнення буде неможливо вносити зміни до збереженої програми, навіть на один запуск. Ви також не зможете редагувати кроки в попередньому перегляді кроків QuickView.

2. ІНФОРМАЦІЯ

Натисніть, щоб відобразити детальну інформацію про пристрій та систему управління.

3. СЕРВІС

Цей варіант доступний лише для сервіс-майстрів або фахівців та захищений паролем.

4. ЗАПИСИ ПРО РОБОТУ

Помилки

Функція не доступна для звичайних користувачів, лише для сервіс-майстрів.

Записи оперативних подій

Зображує повний звіт усіх оперативних подій. Дозволяє фільтрувати дані за власним завданням або за останній тиждень, місяць та рік.

Записи НАССР

Дозволяє показати повний список даних НАССР прямо на дисплеї.

Оперативна статистика

Функція доступна лише для сервіс-майстрів

5. USB-ДИСК

Дозволяє зберігати різні елементи на зовнішньому USB диску або навпаки копіювати елементи із зовнішнього диску у пам'ять обладнання.

З обладнання на USB

- Програми – детальний опис збереження програм наведений в окремій главі 6.1.1.

- Помилки - назва файлу має формат „ErrorReport_Blue Vision_0-pppp_mm_дд.txt“

- НАССР- назва файлу має формат „НаскрReport_Blue Vision_0-pppp_mm_дд.насскр“

- Звіт оперативних подій - назва файлу має формат „Log_Blue Vision_0-pppp_mm_дд.txt“

- Налаштування - назва файлу має формат „Oven_Blue Vision_0.zip“

- Інше - функція не доступна для звичайних користувачів, лише для сервіс-майстрів зі спеціальним паролем.

Після вибору певного варіанту з'явиться повідомлення **Підключіть USB диск** (1.2, пункт 6) та система чекатиме на його підключення.

Після підключення з'явиться повідомлення **USB диск підключений** та пропозиція **Скопіювати дані на USB диск**. Після натиснення на пропозицію дані перемістяться на USB диск.

З USB на пристрій

- Програми – детальний опис копіювання програм наведений в окремій главі 7.1.1.

- Мелодії - лише файли у форматі *.wav

- Інше - функція не доступна для звичайних користувачів, лише для сервіс-майстрів зі спеціальним паролем.

Після вибору певного варіанту з'явиться повідомлення **Підключіть USB диск** (1.2, пункт 6) та система чекатиме на його підключення.

Після підключення відобразиться вміст USB-пристрою, який можна переглянути так само, як і на звичайному ПК. Ви можете вибирати та копіювати окремі файли або навіть цілі папки. Натисніть на вибраний файл або папку, щоб скопіювати їх на пристрій.



Файлами Програми (*.br2), НАССР (*.насскр) можна керувати лише у програмі VisionCombi, що доступна на веб-сторінці виробника..

6.1.1 Збереження програм на USB диску

Для збереження програм обладнання на зовнішній USB диск дійте наступним чином:

1 НАТИСНІТЬ



2 НАТИСНІТЬ

USB disk

3 НАТИСНІТЬ

Oven to USB

4 ВИБЕРІТЬ ПРОГРАМИ

Programs

5 З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ

Підключіть USB диск (див. 1.2, пункт б)

Connect USB disk

6 З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ



Якщо USB диск пошкоджений або несумісний, з'явиться повідомлення «USB диск не розпізнано». Використайте інший USB диск.

USB disk connected

6.1 ВАРИАНТ: ЗБЕРЕГТИ ВСЕ



Служить для збереження усіх програм з пам'яті обладнання в один файл на USB диск.

Натисніть

Save all

З'явиться попередньо встановлена назва файлу експорту. Назву можна переписати за власним бажанням.

Choose file name

Programs_Orange+Vision_355411808

Введіть власну назву файлу або залиште назву за замовчуванням та натисніть

Ok

З'явиться процес збереження

Copying data to file:

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2



Після успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення. Якщо збереження не закінчиться успішно, з'явиться повідомлення «Помилка збереження даних». Спробуйте зберегти ще раз або використайте інший USB диск.

Data saved to USB disk to
file:

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2

Відключіть USB диск та натисніть

← Back

6.2 ВАРИАНТ: ЗБЕРЕГТИ ДЕЯКІ

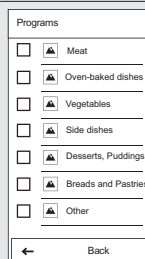


Дозволяє зберегти лише вибрані програми або папки

Натисніть

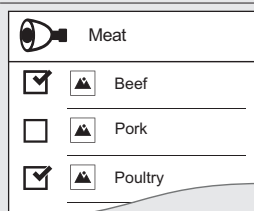
Save selected

З'явиться меню усіх папок з програмами, доповнене прапорцями



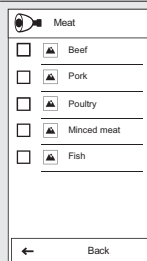
6.2.1 ВАРИАНТ: ЗБЕРЕЖЕННЯ ПОВНИХ ПАПОК

Натиснувши на будь-який прапорець, виберіть повну папку, включаючи програми у ній

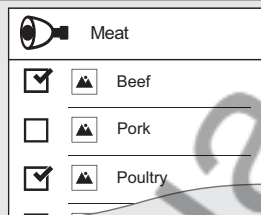


6.2.2 ВАРІАНТ: ЗБЕРЕЖЕННЯ КОНКРЕТНИХ ПРОГРАМ

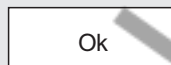
Після натиснення на назву папки з'явиться меню усіх програм, доповнена прапорцями.



Натиснувши на будь-який прапорець, виберіть потрібні програми



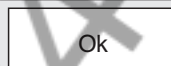
Після вибору папок або програм натисніть



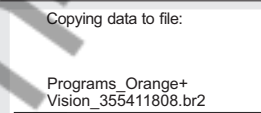
З'явиться попередньо встановлена назва файлу експорту. Назву можна переписати за власним бажанням.



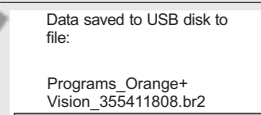
Власну назву або назву за замовчуванням підтвердьте натисненням



З'явиться процес збереження



Після успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення. Якщо експорт не закінчиться успішно, з'явиться повідомлення «Помилка збереження даних». Спробуйте зберегти ще раз або використайте інший USB диск.



Відключіть USB диск та натисніть



6.1.2 Копіювання файлів з USB диску у пам'ять обладнання

Для копіювання програм із зовнішнього USB диска у пам'ять обладнання дійте наступним чином:

1 НАТИСНІТЬ



2 НАТИСНІТЬ

USB disk

3 НАТИСНІТЬ

USB to oven

4 ВИБЕРІТЬ

Programs

5 З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ

Підключіть USB диск (ІІІ 1.2, пункт 6)

Connect USB disk

6 З'ЯВИТЬСЯ ЗМІСТ USB ДИСКУ

Буде показано лише файли у форматі .br2. З цим форматом можна працювати у програмі VisionCombi, яка доступна на веб-сторінці виробника.

Programs

New_programs.br2

Programs_Orange+
Vision_355411808.br2

6.1 ВАРІАНТ: ПЕРЕПИСАТИ УСІ

Служить для заміни усіх програм з пам'яті обладнання файлами з USB диску.

Натисніть

Rewrite all



УВАГА – усі програми у пам'яті обладнання буде безповоротно переписано програмами з USB диску

З'явиться процес збереження

Saving data to oven

Після успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення

Data saved to oven

Відключіть USB диск та натисніть



Back

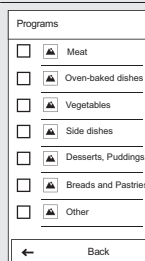
6.2 ВАРІАНТ: ДОДАТИ ДО ПРОГРАМ

Служить для додавання нових програм з USB диску у пам'ять обладнання

Натисніть

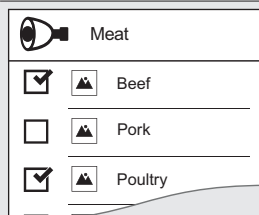
Add to existing

З'явиться меню папок з програмами, доповнене прапорцями



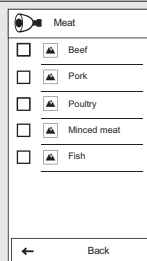
6.2.1 ВАРІАНТ: ДОДАННЯ ПОВНИХ ПАПОК

Натиснувши на будь-який прапорець, виберіть повну папку, включаючи програми у ній



6.2.2 ВАРІАНТ: ДОДАННЯ КОНКРЕТНИХ ПРОГРАМ

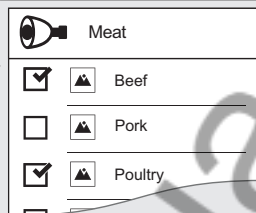
Після натиснення на назву папки з'явиться меню усіх програм, доповнене прапорцями.



Натиснувши на будь-який прапорець, виберіть потрібні програми



Щоб вибрати програми з інших папок, поверніться на один рівень вище за допомогою кнопки «Назад» і виберіть іншу папку. Програми, позначені прапорцем, залишаться позначеними.



Після вибору папок або програм натисніть

Ok

З'явиться процес збереження

Saving data to oven

Після успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення

Data saved to oven

Відключіть USB диск та натисніть



Back

6.2 ДАНІ НАССР

Система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) автоматично записує усе, що відбувається у вашому обладнанні.

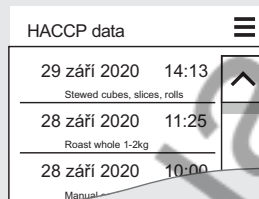
Збережені дані потім можна відобразити прямо на дисплеї або завантажити у комп'ютер.

6.2.1 Перегляд даних НАССР

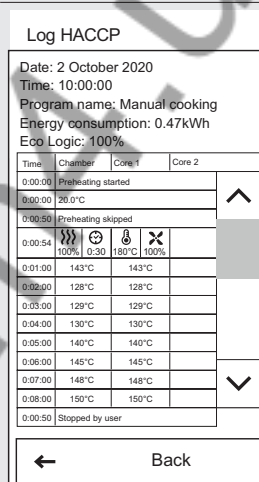
1 **НАТИСНІТЬ**



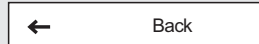
2 **ВИБЕРІТЬ ДАТУ**



3 **ПЕРЕГЛЯНЬТЕ ДАНІ**



4 **ЩОБ ПОВЕРНУТИСЯ, НАТИСНІТЬ**



6.2.2 Збереження даних HACCP на USB диску

1	НАТИСНІТЬ	
2	НАТИСНІТЬ	USB disk
3	ВИБЕРІТЬ	Oven to USB
4	ВИБЕРІТЬ	HACCP
5	З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ Підключіть USB диск (☒ 1.2, пункт 6)	Connect USB disk
6	З'ЯВИТЬСЯ ПОВІДОМЛЕННЯ Якщо USB диск пошкоджений або несумісний, з'явиться повідомлення «USB диск не розпізнано». Використайте інший USB диск.	USB disk connected
7	НАТИСНІТЬ	Download data to USB disk
	З'явиться процес збереження	Copying data to file: HaccpReport_Orange+_Vision_355411808-2020-10-10.haccp
	Після успішного збереження з'явиться інформаційне повідомлення. Якщо збереження не закінчиться успішно, з'явиться повідомлення «Помилка збереження даних». Спробуйте зберегти ще раз або використайте інший USB диск.	Data saved to USB disk to file: HaccpReport_Orange+_Vision_355411808-2020-10-10.haccp Now you can disconnect USB disk
8	НАТИСНІТЬ	 Back

07 | ОБСЛУГОВУВАННЯ

ЗАГАЛЬНІ ІНСТРУКЦІЇ

Протягом усього терміну експлуатації обладнання повинно підлягати регулярним перевіркам, випробуванням та ревізіям щодо експлуатації цього типу обладнання відповідно до чинного законодавства в даній місцевості.

Обладнання необхідно утримувати в чистоті та видаляти з нього рештки старого жиру та продуктів. Тільки регулярне обслуговування обладнання та дотримання всіх інструкцій забезпечує його довговічність, безперебійну роботу та якість приготування їжі.

Після завершення роботи з обладнанням перекрийте подачу води! Залишайте його відкритим лише у тому випадку, якщо до нього підключено водопідготовку, яка потребує регулярної регенерації. При закритті подачі регенерація не відбудеться та водопідготовка не працюватиме належним чином.

На пошкодження, спричинені недотриманням цих інструкцій та недостатнім очищенням, не розповсюджується гарантія!

Для чищення обладнання не можна використовувати:

- мийку високого тиску
- чистячі засоби на основі піску або грубозернисті засоби
- інструменти для механічного очищення поверхонь (скребки, ножі)

На пошкодження, спричинені використанням чистячих засобів, відмінних від рекомендованих виробником, або використанням чистячих засобів, рекомендованих виробником, що суперечить рекомендаціям виробника, не поширюється гарантія!

У разі дефекту або ненормальної поведінки обладнання припиніть користування, відключіть його від джерела живлення та зателефонуйте в авторизований сервіс-центр.



Перед використанням або обслуговуванням обладнання уважно прочитайте всі вказівки, заборони та рекомендації, наведені в главі БЕЗПЕКА ПІД ЧАС КОРИСТУВАННЯ.

Не бризкайте воду з душі на дверне скло та скло світильників, якщо внутрішня температура перевищує 65 °C. Небезпека розбиття скла та поранення персоналу!

ОГЛЯД ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ

ІНТЕРВАЛ	ОПИС	ОПИС ДІЯЛЬНОСТІ
Щоденно	Камера для приготування	Чищення за допомогою автоматичних програм та засобу Active Cleaner
	Ущільнювач дверей	Ручне чищення м'якою ганчіркою, миючим засобом та водою
	Зовнішні частини	Ручне чищення м'якою ганчіркою та засобом для догляду за нержавіючою сталлю та склом
Щотижня	Камера для приготування	Видалення накипу за допомогою автоматичних програм та засобу Vision Descaler
	Простір за внутрішньою стінкою	Ручне очищення за допомогою засобів Manual Cleaner або Puron K та програми «Змиття водою»
	Повітряний фільтр	Ручне чищення миючим засобом або у мийці
	Чищення дверей та стекол	Ручне чищення ганчірками та відповідними миючими засобами
Один раз за пів року*	Бойлер	Видалення накипу за допомогою автоматичної програми та засобу Strip-A-Way
Раз на рік	Ціле обладнання	Перевірка авторизованою фірмою

* розповсюджується лише на обладнання з бойлером

7.1 ЩОДЕННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Обладнання слід чистити щодня, використовуючи миючі засоби, рекомендовані виробником. Недостатнє очищення обладнання може пошкодити деякі частини обладнання.

МИТТЯ КАМЕРИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

Для щоденного чищення обладнання використовуйте одну з програм функції «Миття», яку можна знайти в меню.

Інструкція з використання автоматичного миття знаходиться у главі 9. Автоматичне миття.



Під час чищення використовуйте лише чистячі засоби, рекомендовані виробником - зокрема zejména Active Cleaner та Vision Descaler.

Після завершення програми миття перевірте, чи було миття достатнім. Якщо ні, повторіть програму. Якщо залишки миючого засобу залишилися на поверхні камери або її компонентів, промийте їх ручним душем або запустіть програму змивання водою. В іншому випадку поверхня камери з нержавіючої сталі може пошкодитися і згодом змінити колір, якщо обладнання використовується при високих температурах. На це пошкодження не розповсюджується гарантія!

Після завершення миття камери відкрийте двері та залиште їх привідчиненими, щоб камера могла повністю висохнути.



ЧИЩЕННЯ ЗОВНІШНІХ КОМПОНЕНТІВ

Очистіть зовнішні компоненти обладнання м'якою ганчіркою та миючими засобами для чищення та догляду за нержавіючою сталлю та склом.



Будьте особливо обережні під час роботи з миючими засобами та завжди дотримуйтесь інструкцій та рекомендацій виробника миючих засобів. Це захистить Ваше здоров'я!

Під час чищення обладнання завжди використовуйте засоби особистого захисту та призначений робочий одяг (рукавиці, окуляри, маску)!

Якщо програма автоматичного миття використовується в обладнанні з банкетним візком, необхідно вставити візок в обладнання перед запуском програми миття!

Автоматичні програми миття не призначені для чищення гастроконтейнерів та жаровень!

Температура при чищенні обладнання миючим засобом не повинна перевищувати 70 °C. При більш високих температурах миючий засіб може прикипіти до поверхні камери та створювати плями, схожі на іржу, або спричинити інші пошкодження обладнання. На цей вид пошкоджень не розповсюджується гарантія!

ЧИЩЕННЯ ДВЕРНИХ УЩІЛЬНЮВАЧІВ

Після завершення миття камери протріть ущільнювач дверей по всьому периметру м'якою ганчіркою, змоченою у миючому засобі. Потім протріть ущільнювач по периметру ганчіркою з чистою водою і нарешті висухіть сухою тканиною. Після очищення залиште двері обладнання відчиненими, щоб камера та ущільнювач дверей могли висохнути.

7.2 ЩОТИЖНЕВЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ З КАМЕРИ

Якщо на поверхні частини камери з'являється покриття вапняного накипу, видаліть його за допомогою програми видалення накипу з камери та засобу для видалення накипу Vision Descaler.

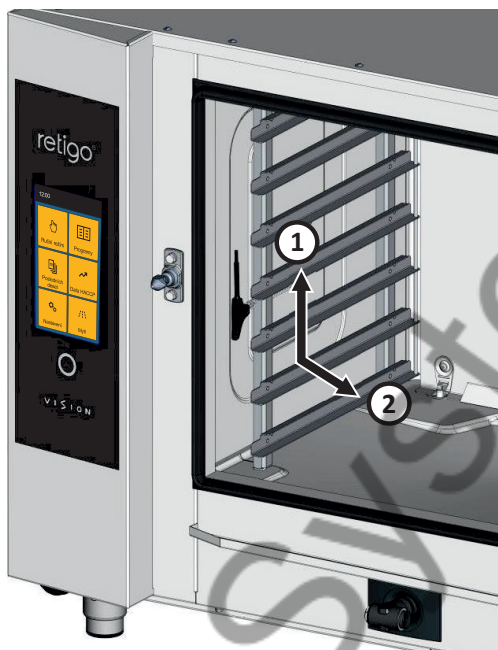


У разі значного кальцинування у камері перевірте склад води або правильність роботи водоочисної установки, якщо таке обладнання встановлено. Гарантія не розповсюджується на пошкодження спричинені водою, що не відповідає вимогам виробника, або недостатнім обслуговуванням!

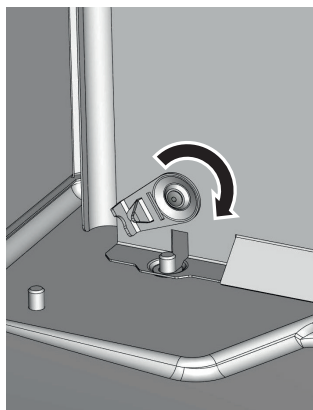
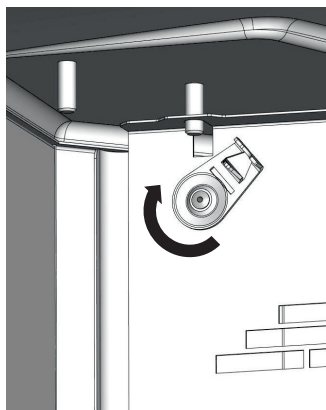
ПЕРЕВІРКА ТА ЧИЩЕННЯ ПРОСТОРУ ЗА ВНУТРІШНЬОЮ СТІНКОЮ

Щотижневе обслуговування виконуйте так само, як щоденне обслуговування (див. Розділ 7.1), та крім того ретельно перевіряйте простір за внутрішньою стінкою.

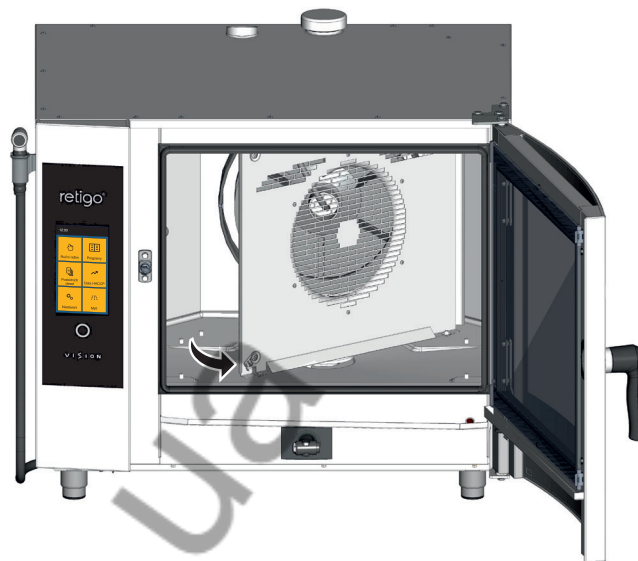
1. Зніміть ліву та праву решітку (не стосується обладнання з банкетною системою)



2. Зніміть фіксатори стінки перед вентилятором. Для цього скористуйтеся викруткою або монетою.



Відкрийте внутрішню стінку, потягнувши за лівий бік.



Якщо частини камери забруднені або кальциновані, закрийте внутрішню стінку, закріпіть її фіксаторами та виберіть відповідну програму миття відповідно до ступеня та типу забруднення. Після завершення програми миття перевірте, чи було миття достатнім (дотримуйтесь пунктів 2-3). Якщо миття не було достатнім, повторіть процес. Якщо миття було достатнім, закрийте внутрішню стінку (перед вентилятором), закріпіть її за допомогою вбудованих фіксаторів від ненавмисного відкривання та вставте обидві решітки назад (не стосується обладнання з банкетною системою).

3. Після завершення чищення залиште двері привідчиненими, щоб камера могла повністю висохнути. Таким чином Ви також продовжите термін експлуатації дверного ущільнювача.

РУЧНЕ ЧИЩЕННЯ ПРОСТОРУ ЗА ВНУТРІШНЬОЮ СТІНКОЮ

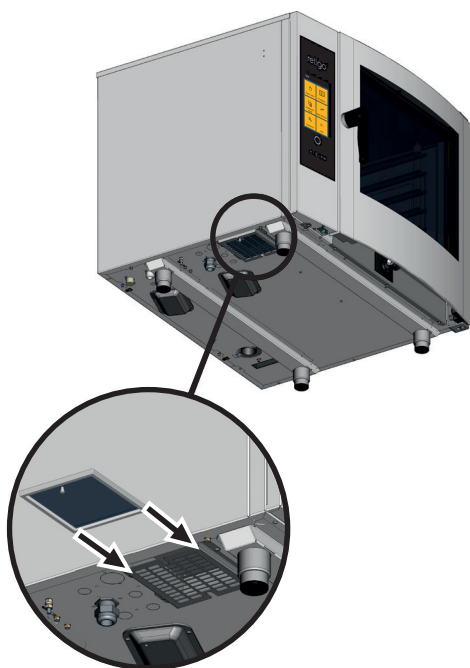


В окремих випадках повторне автоматичне миття та видалення накипу може бути неефективним при сильному забрудненні простору за внутрішньою стінкою. У цьому випадку необхідно нанести мийучий засіб (Manual Cleaner) або засіб для видалення накипу (Puron K) вручну згідно з наступною процедурою

1. Відкрийте внутрішню стінку, як наведено вище у цій главі.
2. Нанесіть мийучий засіб Manual Cleaner або Puron K (у разі видалення накипу) на весь простір за внутрішньою стінкою - вентилятор, обприскувач води (труба посередині вентилятора, в яку відкривається труба вприску) та радіатори, та залиште протягом 15 хвилин.
3. Ретельно прополощіть усю камеру за допомогою програми автоматичного миття - «Змиття водою».
4. Після завершення програми миття перевірте, чи було миття достатнім. Якщо миття не було достатнім, повторіть процес. Якщо миття було достатнім, закрийте внутрішню стінку (перед вентилятором), закріпіть її за допомогою вбудованих фіксаторів від ненавмисного відкривання та вставте обидві решітки назад (не стосується обладнання з банкетною системою).
5. Після завершення чищення залиште двері привідчиненими, щоб камера могла повністю висохнути. Таким чином Ви також продовжите термін експлуатації дверного ущільнювача.

ЧИЩЕННЯ ПОВІТРЯНОГО ФІЛЬТРА

Раз на тиждень перевірте та очистіть повітряний фільтр, що знаходиться у лівій нижній частині обладнання.



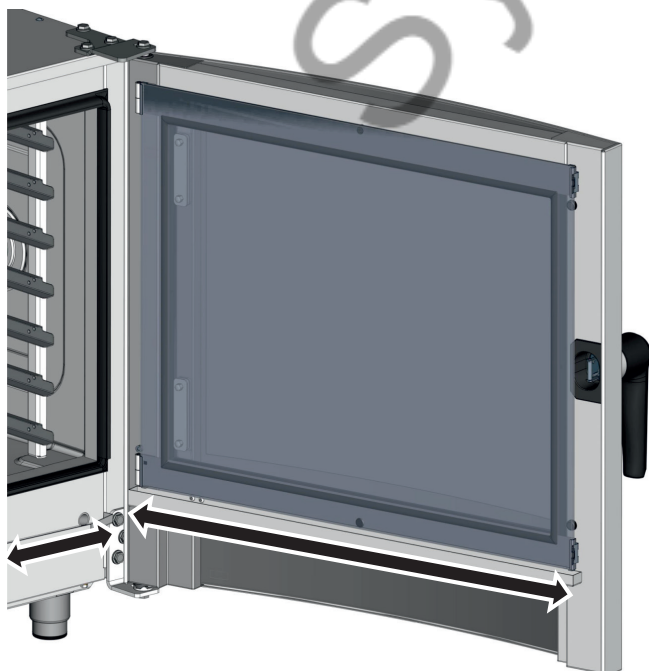
Витягніть фільтр у напрямку ближчої сторони обладнання та ретельно промийте миючим засобом або у мийці. Після миття дайте йому добре просохнути.



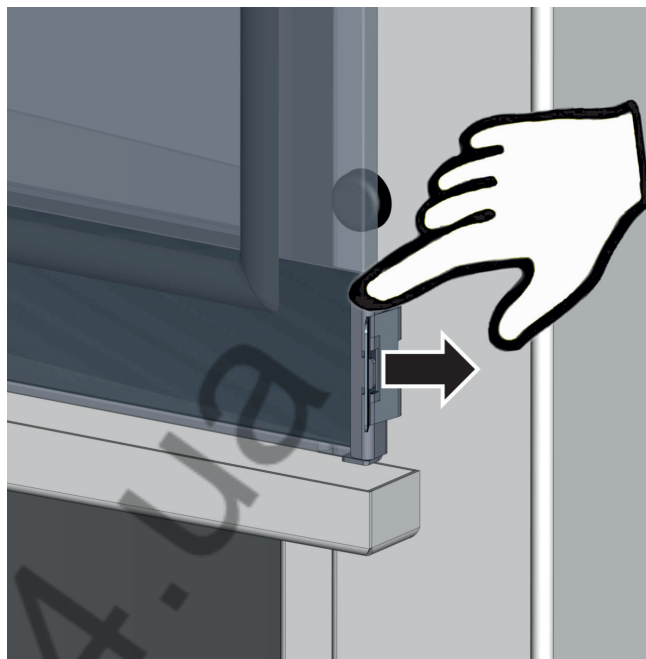
У разі занесення фільтру електронні компоненти обладнання можуть перегрітися та спричинити обмеження у роботі обладнання.

ЧИЩЕННЯ ДВЕРЕЙ, СТЕКОЛ ТА КОНТЕЙНЕРУ ДЛЯ ЗБОРУ КОНДЕНСАТУ

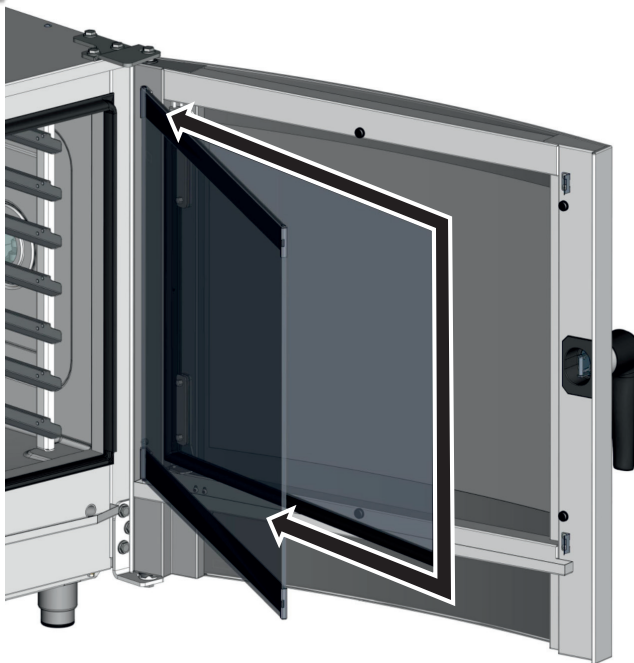
1. Відкрийте двері обладнання
2. Перевірте контейнер для збору конденсату у нижній частині дверей. Якщо він забруднений, очистіть його м'якою ганчіркою та миючим засобом.
3. Перевірте контейнер для збору конденсату у нижній частині обладнання. Якщо він забруднений, очистіть його м'якою ганчіркою та миючим засобом.



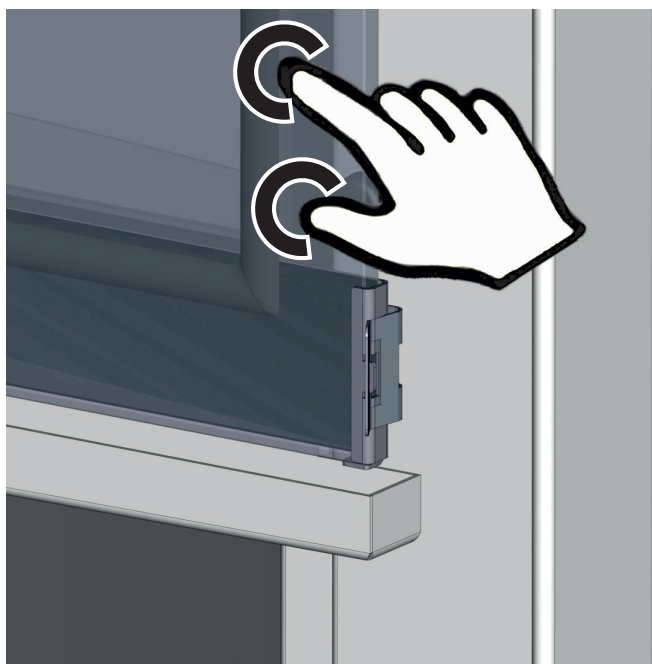
Зніміть фіксатори внутрішнього скла та відкиньте скло.



5. Очистіть усі скляні поверхні чистою ганчіркою та миючим засобом для скла.
6. Потім витріть скляні поверхні сухою ганчіркою.
7. Протріть ущільнювач середнього скла вологою ганчіркою та витріть його насухо.



8. Поступово поверніть середнє та внутрішнє скло у початкову позицію та заблокуйте фіксаторами, злегка натиснувши на внутрішнє скло поблизу фіксаторів.



7.3 ПІВРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ З БОЙЛЕРА

Незважаючи на те, що бойлер оснащений автоматичною функцією, яка забезпечує регулярну заміну води та очищає бойлер від нормального накипу та забруднення, необхідно проводити ретельне видалення накипу принаймні раз на 6 місяців. Завдяки цьому Ви запобіжете пошкодженню нагрівальних елементів та забезпечите правильну роботу бойлера. Гарантія не розповсюджується на пошкодження внаслідок надмірного накипу у бойлері!

Залежно від якості води може знадобитися частіше видалення накипу з бойлера. При підвищеній кальцифікації бойлера обладнання може працювати неправильно



Видалення накипу може проводити лише авторизований сервіс-центр.

7.4 ЩОРІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для безпечної та безперебійної роботи обладнання необхідно щонайменше один раз на рік забезпечувати перевірку обладнання та аксесуарів авторизованим сервіс-центром.

08 | АВТОМАТИЧНЕ МИТТЯ

Пристрій Orange Vision Plus обладнано автоматичною системою миття, яка гарантує, що ваш пристрій завжди буде ідеально гігієнічно чистим.

Регулярне використання автоматичної системи миття заощаджує Ваш час, а також значно сприяє продовженню терміну служби обладнання.

Завдяки цій системі всі заходи з миття обладнання будуть обмежені:

- вибором правильної програми миття залежно від міри забруднення
- запуском програми миття та нанесенням миючого засобу

8.1 АВТОМАТИЧНЕ МИТТЯ: СЛІД ЗНАТИ



Для автоматичного миття необхідно використовувати порошковий засіб Active Cleaner, упакований у поліетиленовому пакеті по 60 г. Він продається у малому відрі, що містить 50 шт. пакетів.

Миючий порошок завдяки упаковці захищений від пошкодження вологою, проте зберігайте його в місцях без присутності води та надмірної вологості. Завжди застосовуйте порошок відразу після відкриття упаковки, ніколи не залишайте його відкритим, особливо не у вологих місцях та без нагляду.



Важливі попередження:

- У разі використання засобу, відмінного від оригінального Active Cleaner (або Manual Cleaner, Vision Descaler), Retigo не несе відповідальність за пошкодження обладнання, на яке також не поширюється гарантія.
- Зберігайте миючі засоби у місцях, не доступних для дітей.
- Під час роботи з миючим засобом дотримуйтесь усіх принципів безпеки при роботі з хімічними речовинами, зокрема використовуйте засоби особистого захисту (перш за все рукавиці та окуляри).
- Дотримуйтеся вказівок, наведених на упаковці миючого засобу.
- Миючий засіб у жодному разі не має потрапити на шкіру, а також в очі або у рот.
- Ніколи не відкривайте двері обладнання під час активної програми миття – загрожує викид миючої хімії.
- Перед запуском миття видаліть з обладнання усі гастроконтейнери.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї обладнання.
- Після нанесення миючого засобу не залишайте упаковку від миючого засобу у камері.
- Ніколи не сипте миючий засіб на гарячу поверхню обладнання – загрожує незворотне пошкодження поверхні з нержавіючої сталі. На цей вид пошкоджень не розповсюджується гарантія.
- У разі недостатнього чищення може загорітися жир, осілий у камері обладнання.

Обладнання пропонує шість програм миття. Використання окремих програм залежить від міри забруднення камери – див. таблиця внизу.

ПРОГРАМА	ОПИС	ЧАС *
	Змиття водою - Змиття теплою водою без застосування миючих засобів.	14:53
	Експрес-очищення - Коротке миття невеликого забруднення.	33:39
	Базове очищення - Миття невеликого забруднення.	50:19
	Середнє очищення - Миття середнього забруднення.	1:15:19
	Дуже інтенсивне очищення - Миття дуже сильного забруднення.	1:48:39
	Декальцифікація камери - Видалення накипу.	1:12:44

* Наведений час миття стосується розміру 611. Дані для інших розмірів обладнання можуть відрізнятися.

Залежно від розміру обладнання та обраної програми миття також необхідно застосовувати правильну кількість миючого засобу. Кількість миючого засобу залежить від міри та характеру забруднення обладнання.

ПРОГРАМА		РОЗМІР ОБЛАДНАННЯ					
		КІЛЬКІСТЬ МИЮЧОГО ЗАСОБУ (шт.)					
		623	611	1011	1221	2011	2021
	Змиття водою*	0	0	0	0	0	0
	Експрес-очищення	1	1	1	2	2	3
	Базове очищення	1	1	1	2	2	4
	Середнє очищення	1	1	1	2	2	4
	Дуже інтенсивне очищення	1	2	2	3	3	5
	Видалення накипу з камери**	1	1	1	2	2	3

* змиття водою відбувається без застосування миючого засобу

** для видалення накипу користуйтеся засобом Vision Descaler

8.2 ЗАПУСК МИТТЯ

1 УВІЙДІТЬ У РЕЖИМ «МИТТЯ»	 Cleaning												
2 ВИБЕРІТЬ ПОТРІБНИЙ РЕЖИМ	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Water rinsing 0:14:53</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Express cleaning 0:33:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Basic cleaning 0:50:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Medium cleaning 1:15:19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Extra strong cleaning 1:48:39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cooking chamber descaling 1:12:44</td> </tr> </table>		Water rinsing 0:14:53		Express cleaning 0:33:39		Basic cleaning 0:50:19		Medium cleaning 1:15:19		Extra strong cleaning 1:48:39		Cooking chamber descaling 1:12:44
	Water rinsing 0:14:53												
	Express cleaning 0:33:39												
	Basic cleaning 0:50:19												
	Medium cleaning 1:15:19												
	Extra strong cleaning 1:48:39												
	Cooking chamber descaling 1:12:44												
3 ДЛЯ ЗАПУСКУ ПРОГРАМИ МИТТЯ НАТИСНІТЬ Зачекайте на виклик вкласти миючий засіб ЩОБ ПОВЕРНУТИСЯ У ПЕРЕЛІК РЕЖИМІВ, НАТИСНІТЬ	 Start  Back												

Після натискання кнопки Пуск обладнання автоматично перевіряє, чи температура у камері не занадто висока. Якщо температура перевищує 80 °C, буде запущено процес автоматичного охолодження камери. Якщо температура не перевищує 80 °C або охолодження камери було завершено, обладнання запропонує нанести миючий засіб.



Дотримуйтесь усіх вищезазначених принципів роботи з хімічними речовинами при роботі з миючим засобом!

НАНЕСЕННЯ МИЮЧОГО ЗАСОБУ



- надріжте пакетик з порошком у зазначеному місці
- висипте весь зміст упаковки на кришку спуску на дні камери. Велика частина порошку провалиться в отвір спуску.
- закрийте двері обладнання

Обрана програма запуститься автоматично та на екрані буде постійно зображено інформацію про поточний стан програми та час, що залишається до кінця миття.

Після завершення програми миття пролунає звуковий сигнал з повідомленням про завершення миття. Обладнання готове до подальшого використання.

ПЕРЕДЧАСНЕ ПРИПИНЕННЯ ПРОГРАМИ МИТТЯ

Процес миття можна протягом головного кроку припинити кнопкою **STOP**, що знаходиться на дисплеї. Якщо Ви натиснете на кнопку, обладнання запитає, чи Ви впевнені у цьому. Якщо так, програма переключиться у режим змиття водою, який триває приблизно 16 хвилин. Потім процес миття буде повністю завершено. Якщо Ви не підтвердите припинення та натиснете «**Hi**», процес продовжуватиметься від моменту зупинки.



- Після завершення чищення перевірте камеру. Якщо у камері залишаться рештки миючого засобу, видаліть їх, ретельно змивши з ручного душу або просто водою. В іншому випадку поверхня камери з нержавіючої сталі може пошкодитися і згодом змінити колір, якщо обладнання використовується при високих температурах. На це пошкодження не розповсюджується гарантія!
- Не мийте обладнання пристроями, що працюють на принципі високого тиску води.
- Якщо обладнання не буде використовуватися одразу після миття, рекомендуємо залишити двері привідчиненими, наприклад на ніч.
- Упаковки від миючих засобів ліквідуйте звичайним способом, тобто у місцях для збору пластикових упаковок.
- Ніколи не залишайте використані упаковки вільно доступними.

ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ З КАМЕРИ

Видалення накипу рекомендується проводити у разі видимої кальцифікації камери (білий шар накипу). Для видалення накипу слід використовувати спеціальний засіб Vision Descaler.

Спосіб нанесення засобу ідентичний із засобом Active Cleaner. Стандартна упаковка засобу Vision Descaler - це пластикове відро, що містить 25 пакетиків по 150 грамів.

09 | ТАБЛИЦЯ ПОВІДОМЛЕНЬ ПРО ПОМИЛКИ

Під час роботи з обладнанням на дисплеї можуть з'явитися повідомлення про помилки. Їхні значення наступні:

ПОМИЛКА	ОПИС	РІШЕННЯ
Err 10	Мінімальний рівень води у бойлері не був досягнутий протягом встановленого часу, хоча був досягнутий максимальний рівень води.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 11	Несправність нагрівального елементу камери.	Пароконвектомат не придатний до подальшої роботи. Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 12	Максимальний рівень води у бойлері не був досягнутий протягом встановленого часу.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 13	Мінімальний рівень води у бойлері не був досягнутий протягом встановленого часу.	Перевірте подачу води (відкритий кран). Пароконвектоматом можна тимчасово користуватися лише у режимі «Гаряче повітря». Якщо проблема повторюватиметься попри достатню подачу води, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 15	Несправність теплового захисту двигуна. Сигналізація про перегрів двигуна понад встановлену межу.	Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 16	Попереднє нагрівання бойлера не було реалізовано протягом встановленого часу.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 17	Під час зливу бойлера рівень води не опустився нижче мінімального рівня протягом встановленого часу.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.

Err 18	Під час зливу бойлера рівень води не опустився нижче максимального рівня протягом встановленого часу.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 26	Помилка димоходу. Автоматична заслінка працює неправильно.	Неправильна робота заслінки може вплинути на результати приготування, однак пароконвектоматом можна надалі користуватися. Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 31	Помилка датчика температури спуску.	Пароконвектоматом можна тимчасово користуватися в усіх режимах. Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 32	Помилка датчика температури бойлера.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може тимчасово використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 34	Помилка 1-точкового температурного зонду.	Пароконвектоматом можна тимчасово користуватися в усіх режимах за винятком режимів з температурним зондом. Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 35	Помилка датчика температури камери.	Помилка перешкоджає роботі в усіх режимах. Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 37	Термістор відключено.	Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 38	Коротке замикання термістора.	Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.

Err 40	Несправність теплового запобіжника, бойлера (лише бойлерні пароконвектомати), переривника тяги (лише газові моделі з переривником тяги) або теплового запобіжника електричної панелі.	Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 41	Несправність охолодження - перегрів електроніки	Очистіть пиловий фільтр. Якщо помилка повторюється, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 42	Перегрів нагрівального елемента бойлера.	Пароконвектомат автоматично перемикається у режим запасного вприску та може використовуватись. Після вимкнення та увімкнення живлення пароконвектомат спробує знову запустити бойлер. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 60-79	Помилка комунікації Modbus	Припиніть подачу струму (повністю, не режим «Standby»), зачекайте 30 секунд та потім знову увімкніть пароконвектомат (поновіть подачу струму). Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 80-91	Помилка перетворювача частоти.	Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 95 Err 97	Неправильні оберти повітрорудки.	
Err 96 Err 98	Помилка запалювання.	Перевірте, чи відкрита подача газу, та спробуйте знову запустити процес приготування. Якщо проблема повторюватиметься, зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.
Err 100	Системна помилка	Зв'яжіться з авторизованим сервіс-центром.



- Несправності обладнання може ремонтувати лише авторизований сервіс-центр, що підготовлений та сертифікований виробником. У випадку втручання неавторизованого сервіс-центру неможна пред'являти претензії за гарантією!
- Протягом всього терміну експлуатації обладнання повинно піддаватися регулярним перевіркам, випробуванням та ревізіям згідно з відповідним указом у країні експлуатації.

10 | ТЕРМІН СЛУЖБИ, ВИВЕДЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТА ГАРАНТІЯ

ТЕРМІН СЛУЖБИ

Термін служби виробу становить 10 років при дотриманні наступних умов: регулярний профілактичний сервісний огляд кожні 12 місяців експлуатації, перевірку повинен виконувати сервісний персонал авторизованого торговельного партнера RETIGO.

Користувач повинен пред'явити запис про сервісне обслуговування.

Користувач повинен суворо дотримуватися вказівок з обслуговування пристрою відповідно до інструкції з експлуатації.

Користувач повинен виконувати щоденне обслуговування та чищення обладнання, використовуючи засоби, рекомендовані Retigo.

У випадку обладнання з автоматичним миттям необхідно використовувати лише рекомендовані миючі засоби Retigo.

Інструктаж персоналу шеф-кухарем фірми Retigo мусить бути підтверджений у сервісній книжці або копією протоколу про інструктаж персоналу.

У випадку заміни персоналу необхідно провести повторний інструктаж.

ВИВЕДЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ – УТИЛІЗАЦІЯ

При утилізації обладнання та його частин після виведення з експлуатації слід дотримуватись відповідних національних норм (законів) щодо утилізації відходів. Обладнання містить електричні деталі (електроніка, трансформатор, галогенні лампочки, акумулятори тощо), які при неправильній утилізації можуть завдати шкоди навколишньому середовищу чи здоров'ю.



Обладнання та його компоненти ЗАБОРОНЕНО утилізувати з комунальними відходами!

Кінцевий користувач обладнання може вибрати один із наступних трьох варіантів утилізації:

Утилізація фірмою RETIGO s.r.o.

Замовляйте утилізацію обладнання у RETIGO за телефоном +420 571 665 511 або електронною поштою info@retigo.cz

Перед утилізацією підготуйте обладнання наступним чином:

- Від'єднайте обладнання від води, електрики, газу тощо
- Поставте обладнання на піддон, зафіксуйте стретч-плівкою та підготуйте на місці, придатному для завантаження.



Вивіз та утилізація для кінцевих користувачів безкоштовні. RETIGO s. r. o. у співпраці з партнером організує вивіз та утилізацію обладнання згідно з чинним законодавством. Таким самим чином RETIGO s. r. o. організує утилізацію чужого обладнання подібного типу, замінюваного обладнанням RETIGO s. r. o.

Утилізація у дистриб'ютора обладнання

Замовляйте утилізацію у дистриб'ютора обладнання, який далі організує утилізацію з RETIGO.

У замовленні необхідно вказати:

- точну адресу вивозу обладнання
- контактну особу, номер телефону
- час вивозу обладнання

Утилізація власними зусиллями

Якщо ви вирішите утилізувати обладнання самостійно, дотримуйтеся відповідних національних норм (законів) про утилізацію відходів. Здайте металеві деталі на металобрухт, скло відкладіть у спеціальні контейнери. Ізоляцію зі склокераміки та електричні деталі здайте спеціалізованій фірмі, яка має право утилізувати відповідні відходи.

ГАРАНТІЯ

Гарантійний термін вказаний у сервісній книжці та у гарантійному талоні. Вимагайте підтвердження гарантії фірми, яка проводила установку обладнання.

Гарантія виключає пошкодження та несправності, спричинені неправильною експлуатацією, недотриманням цієї інструкції з експлуатації, використанням агресивних хімічних миючих засобів та неправильним очищенням обладнання. Крім того гарантія виключає дефекти, спричинені неправильною установкою, що не відповідає рекомендаціям виробника, фактично неправильний ремонт, а також дефекти, спричинені втручанням сторонніх осіб або форс-мажорними обставинами.

System4.ua

System4.ua

System4.ua

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

E-mail: info@retigo.cz

Tel.: +420 571 665 511

www.retigo.cz

ver.: TSD_15_EG_CZ_R00

модель: Orange Vision Plus

ver. SW: 2.102