I. Введение

Безопасная эксплуатация оборудования

Конвектоматы **RETIGO VISION** были разработаны и изготовлены так, чтобы удовлетворяли всем международным нормам безопасности. Монтаж, который не соответствует данному руководству, неправильное использование оборудования, его настройка, сервис, а также неправильная очистка и все изменения в конструкции конвектомата, которые не были утверждены производителем, могут вызвать травму или привести к смертельному исходу.

Прежде, чем Вы начнете использовать оборудование, **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ** данное руководство по обслуживанию. Это руководство должно быть доступно для всех пользователей оборудования, а также для регулярного ознакомления с ним.

Необходимо убедиться в том, что все электрические подключения, а также подключения оборудования к водопроводу и канализации исполнены правильно в соответствии с руководством производителя, описанным в разделе „Транспортировка и монтаж“ технической документации к конвектоматам. Если у Вас возникнут какие-либо сомнения, касающиеся монтажа, эксплуатации или безопасности оборудования, обратитесь, пожалуйста, к Вашему поставщику оборудования.

Ни в коем случае нельзя удалять жестко установленные крышки, так как в этом случае грозит опасность травмирования электрическим током.

Не оставляйте включенное оборудование без присмотра, если это специально не указано в руководстве.

Запрещено эксплуатировать оборудование, если существуют какие бы то ни было сомнения в его безопасной работе. Если оборудование повреждено, его необходимо немедленно отключить от сети питания, закрыть воду и обратиться к поставщику оборудования.

Ни в коем случае не допускайте, чтобы любое некомпетентное лицо, которое не имеет права эксплуатировать оборудование и не было ознакомлено с принципом его работы, обращалось с оборудованием, проводило профилактику или другие действия, противоречащие его правильной эксплуатации. Такие неквалифицированные действия могут привести к травмированию или выходу оборудования из строя.

Необходимо всегда соблюдать правила работы с электрооборудованием.

Данное обозначение указывает на то, что компания Retigo s.r.o. согласно закону № 477/2001 Sb., (94/62/ES) имеет право использовать торговое обозначение Зеленый пункт, это значит, что в цену изделия включены издержки, связанные с ликвидацией упаковочного материала.

После окончания срока службы оборудования необходимо передать жестяные части оборудования в пункт сбора вторичного сырья, стекло необходимо поместить в специальные контейнеры. Стеклокерамическая изоляция и электрические компоненты необходимо передать в специализированную фирму, которая уполномочена к обращению и ликвидации соответствующих отходов.

Уважаемый заказчик,

мы признательны за то, что Вы закупили наш новый конвектомат **RETIGO VISION**. Компания Retigo s.r.o. высоко ценит Ваше решение и верит, что при помощи данного оборудования Вы достигните превосходных результатов при реализации Ваших идей в ежедневной практической деятельности. При использовании Вашего нового конвектомата Вы достигните высокого качества приготавливаемых блюд, а Ваши гости будут к Вам с удовольствием возвращаться снова и снова.

Ваш новый конвектомат **RETIGO VISION** возник в результате реализации многолетнего опыта высокопрофессиональных поваров, а также самых современных достижений науки и современной технологии. Благодаря интуитивному управлению, большому количеству предварительно настроенных программ и уникальной функции „Easy cooking“ Вы достигнете практически сразу оптимальных результатов в приготовлении без необходимости длительного изучения технологии и порядка приготовления блюд.

Разумеется, существует возможность создания собственных программ с неограниченным количеством действий, которые можно сохранять и сортировать в зависимости от Вашей практики и потребностей. Наглядное меню Вам предложит выбор не только Ваших излюбленных рецептов, но также и наиболее часто используемых программ приготовления.

Конвектоматы **RETIGO VISION** обладают интеллигентной системой контроля непосредственно проходящих процессов с возможностью в любое время вмешаться в актуальную технологию. При помощи установленной функции „Научись и запомни“, измененный Вами порядок приготовления можно сохранить под новым названием и пользоваться им при дальнейшем приготовлении того же самого продукта.

Компания Retigo s. r. o. верит, что новый конвектомат **RETIGO VISION** Вам принесет максимальный комфорт в ежедневной работе и новые возможности при приготовлении блюд. Этому способствует и гарантийный срок, который указан в сервисной книге и гарантийном талоне. Поэтому требуйте его подтверждения фирмой, которая Ваш новый конвектомат устанавливает. На гарантию не распространяются повреждения и эксплуатационные неисправности, возникшие при неправильном обслуживании, несоблюдении данного руководства по обслуживанию, использовании агрессивных химических моющих средств, а также неправильной очистке оборудования. Далее на гарантию не распространяются дефекты, возникшие при неправильном монтаже, который не соответствует рекомендациям производителя, включая неправильный ремонт, а также дефекты, которые возникли при некомпетентном вмешательстве или при наступлении форс-мажорных обстоятельств.

Для того, чтобы с самого начала работы с конвектоматом **RETIGO VISION** Вы достигли хороших результатов, мы хотим Вам при помощи данного руководства по обслуживанию предоставить необходимую информацию и полезные советы для беспроблемной эксплуатации. Для более полного использования возможностей Вашего **RETIGO VISION** мы рекомендуем тщательно изучить руководство по обслуживанию, прежде чем Вы начнете конвектомат полностью эксплуатировать.

Компания **Retigo s.r.o.** желает Вам много успехов при использовании конвектомата **RETIGO VISION**.

OBSAH

I.	Введение	1
II.	Правила безопасности.	5
III.	Общая информация.	6
IV.	Основное описание оборудования	8
V.	Характеристика оборудования	9
VI.	Панель управления	10
VII.	Основное описание панели управления	10
VIII.	Описание кнопок управления на панели	10
IX.	Описание икон на контактном дисплее	11
X.	Ручной режим	13
XI.	Программы	19
XII.	Easy cooking	25
XIII.	Автоматическая промывка	27
XIV.	Extras	30
XV.	Настройка	33
XVI.	Справка	35
XVII.	Обслуживание	36
XVIII.	Перечень ошибок	41

II. Правила безопасности.

необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством по обслуживанию

оборудование может использовать только квалифицированный обученный обслуживающий персонал

необходимо обеспечить регулярное обучение обслуживающего персонала. Таким образом, Вы избежите возможности возникновения рабочих травм и повреждения оборудования

оборудование может использоваться только для приготовления блюд в соответствии с руководством. Любое другое использование противоречит его назначению, поэтому считается опасным

перед использованием необходимо сконтролировать зону приготовления конвектомата. Остатки продуктов питания, а также не удаленные моющие средства, или другие предметы необходимо удалить, а зону приготовления тщательно промыть ручным распылителем

твердые остатки продуктов питания необходимо удалить вручную из зоны приготовления, их ни в коем случае нельзя смывать в сточную систему конвектомата

моющие средства и средства для удаления водного камня допускается использовать только в соответствии с предписаниями данного руководства, а также руководства к этим средствам

кнопки панели управления допускается использовать исключительно с использованием пальцев руки. При использовании острых, пикообразных или других подобных предметов для управления конвектомата гарантия на оборудование не распространяется.

запрещено блокировать вентиляционные отверстия конвектомата различными предметами, прежде всего, запрещается ставить на конвектомат гастрономическую посуду, матерчатые и другие предметы. Необходимо обеспечить свободный выход пара из вентиляционных отверстий, расположенных над конвектоматом

необходимо обеспечить, чтобы на оборудование не капала или не брызгала вода и на нем не стояли предметы, наполненные водой

запрещено класть на оборудовании и располагать вблизи него источники открытого огня

в целях безопасности запрещено снимать жестко установленные крышки и проникать внутрь оборудования. Конвектомат не содержит никаких деталей, с которыми может обращаться пользователь оборудования. Ремонт всех дефектов и обслуживание сверх того, что описано в данном руководстве, может проводить только квалифицированный сервисный техник.

Общие правила безопасности

В непосредственной близости от конвектомата нельзя устанавливать никаких источников тепла (фритюрницы, грили, газовые и электрические плиты, варочное оборудование …)

температура внешнего стекла дверцы может достигать температуры более чем 60 °C

при длительном отключении конвектомата необходимо закрыть привод воды и отключить электропитание

после окончания работы, например, ночью, необходимо оставить дверцу конвектомата приоткрытой

если гастрономическая посуда заполнена жидкостью более чем на три четверти, необходимо соблюдать особую осторожность при обращении с ней и при ее вынимании. Гастрономическая посуда, наполненная таким образом, помещается в конвектомат только в задвижках, которые можно визуально контролировать. В противном случае может произойти ошпаривание обслуживающего персонала. Необходимо соблюдать особую осторожность при извлечении горячей гастрономической посуды с любым содержанием!

Внимание! При работе с конвектоматом необходимо помнить о том, что гастрономическая посуда, варочные вставки и решетки могут быть горячими – грозит опасность получения ожога

Внимание! При работе конвектомата образуется горячий пар – грозит опасность ошпаривания

III. Общая информация.

Включение/Выключение конвектомата

Конвектомат предназначен для постоянного подключения к сети питания. Отключение и подключение электроэнергии необходимо проводить при помощи внешнего главного рубильника.

Рубильник предназначен для включения и отключения конвектомата (при пуске в эксплуатацию, ремонте, монтаже, а также для его аварийного отключения). **Он должен быть всегда легко доступен!**

Предварительный прогрев бойлера

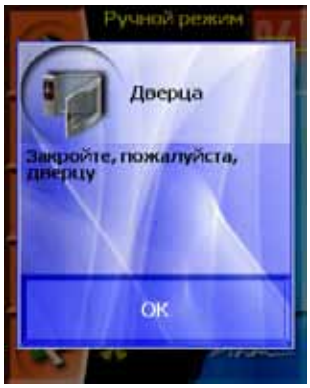
(исключительно для конвектомата с бойлером)

После включения конвектомата, бойлер автоматически наполняется водой и далее происходит его прогрев. В течение этого времени в режимах „Пар“ и „Горячий воздух с паром“, будет пуск программы на краткое время задержан, прежде чем произойдет полный нагрев бойлера. В течение этого времени конвектомат будет автоматически продолжать работу.

Открытие/закрытие дверцы

Дверца конвектомата оснащена механизмом закрытия, позволяющим его открытие как правой, так и левой рукой. Поворотом ручки фиксатор дверцы освобождается и ее можно открыть за эту ручку. В момент открывания дверцы, в целях обеспечения безопасности, происходит автоматически выключение системы обогрева и быстрая остановка вентилятора для предотвращения утечки пара из зоны варки. Дверцу необходимо сначала легко приоткрыть и через некоторое время ее открыть полностью во избежание возможного ошпаривания горячим паром. Закрытие дверцы осуществляется при нажатии на ручку (дверцу можно захлопнуть)

если дверца не будет правильно закрыта, и конвектомат будет находиться в режиме „**ПУСК**“, то появиться сообщение о необходимости закрытия дверцы.



Обращение с гастрономической посудой

- если гастрономическая посуда заполнена жидкостью более чем на три четверти, необходимо соблюдать особую осторожность при обращении с ней и при ее извлечении. Гастрономическая посуда, наполненная таким образом, помещается в конвектомат только в задвижках, которые можно визуально контролировать. В противном случае может произойти ошпаривание обслуживающего персонала. Необходимо соблюдать особую осторожность при извлечении горячей гастрономической посуды с любым содержанием!

Загрузочная тележка

- распространяется на модели конвектоматов 2011, 1221

- После помещения в конвектомат тележку необходимо всегда затормозить
- Если происходит обращение с заполненной тележкой, то должно всегда быть обеспечено арретирование гастрономической посуды (перемычка GN).
- Если перевозится гастрономическая посуда, наполненная жидкостью, то она должна быть прикрыта крышками с уплотнением. В противном случае может произойти ошпаривание обслуживающего персонала
- При сильной неровности пола загрузочная тележка не может использоваться для въезда в конвектомат
- Поручень тележки никогда нельзя оставлять внутри закрытого конвектомата. Может произойти разбитие дверцы конвектомата.
- Запрещено извлекать загрузочную тележку без поручня, который специально для этого предназначен. В противном случае может произойти ожог.
- При использовании банкетных тележек всегда необходимо убедиться в том, что тарелки правильно установлены на опорных стойках.
- Для мытья тележек всегда необходимо использовать программу автоматической промывки.
- Не допускается использовать конвектомат без загрузочной тележки при его стандартной работе и в режиме автоматической промывки!

Втыкаемый пробник

Втыкаемый пробник предназначен для контроля температуры внутри приготавливаемых продуктов питания, а также для регулирования варочного процесса при экономичном способе подготовки продуктов питания.

- пробник необходимо использовать только в целях погружения в продукты питания
- не погружайте пробник в замерзшие продукты питания. Может произойти его перелом!
- подводящий кабель к втыкаемому пробнику никогда не изгибайте силой
- запрещено извлекать пробник из продуктов питания вытягиванием за подводящий кабель
- втыкаемый пробник необходимо поместить в продукты питания так, чтобы он не опирался о стекло дверцы
- втыкаемый пробник может быть горячим – необходимо использовать защитные рукавицы
- необходимо извлечь втыкаемый пробник из продуктов

питания перед тем, как Вы их вынете из конвектомата, при этом необходимо поместить его в специальный держатель
- если пробник не используется, необходимо хранить его в специальном держателе

- втыкаемый пробник ни в коем случае нельзя оставлять висеть вне рабочей камеры – при этом существует опасность его придавливания дверцей и его повреждение!

Охлаждение варочной камеры

Для быстрого охлаждения варочного пространства предназначена функция „**Охлаждение**“ в разделе „**Extras**“

Запрещается использовать для охлаждения камеры ручной опрыскиватель, если температура в варочной камере более чем 90°C – существует опасность внутреннего разрушения стекла дверцы!

Ручной опрыскиватель

Ручной опрыскиватель предназначен для ополаскивания внутреннего пространства варочной камеры, для дополнительного охлаждения варочной камеры на низкую температуру, а также для проведения вспомогательных действий в конвектомате (подливание …)

Ручной опрыскиватель может работать только при открытой дверце конвектомата

Никогда не распыляйте воду из ручного опрыскивателя на горячее стекло дверцы – может произойти разрушение стекла

После использования ручного опрыскивателя, его необходимо поместить на специальный держатель.

Очистка конвектомата

Необходимо регулярно производить очистку конвектомата (см. раздел „Очистка конвектомата“)

При очистке необходимо придерживаться следующих правил:

- необходимо использовать исключительно моющие средства, рекомендуемые производителем конвектомата
- необходимо соблюдать инструкции, указанные в руководстве к моющим средствам
- никогда не применяйте моющие средства на горячую нержавеющую поверхность – может возникнуть нарушение ее структуры с последующим изменением цвета. На такие повреждения гарантия не распространяется!
- после окончания ручной промывки всегда необходимо тщательно ополаскивать внутреннее пространство варочной камеры от моющих средств при помощи ручного опрыскивателя. В противном случае, при дальнейшем использование конвектомата с высокими температурами, может возникнуть нарушение структуры нержавеющей поверхности варочной камеры с последующим изменением ее цвета. На такие повреждения гарантия не распространяется!
- конвектомат никогда не очищайте при помощи кислот, и не оставляйте их вблизи конвектомата – может возникнуть повреждение нержавеющей поверхности
- запрещается использовать моющие средства на базе песка или крупнозернистые моющие средства
- запрещается использовать механические предметы для очистки конвектомата (проволочную сетку, скребки, ножи)
- запрещается мыть конвектомат при помощи оборудования работающего под высоким давлением воды
- после промывки варочной камеры необходимо оставить дверцу приоткрытой

При очистке конвектомата необходимо всегда использовать средства индивидуальной защиты и предписанную рабочую одежду (рукавицы, очки, маску)! Необходимо заботиться о своем здоровье!

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

Ремонт неисправностей

Неисправности конвектомата имеет право устранять и ремонтировать его только авторизованный сервис, обученный и сертифицированный производителем.

В случае некомпетентного вмешательства неавторизованным сервисом гарантия на изделия не распространяется!

Контроль и сервисное обслуживание

Для обеспечения безопасной и безотказной эксплуатации конвектомата необходимо обеспечить как минимум раз в год контрольный осмотр конвектомата и его принадлежностей авторизованным сервисом (см. раздел „**Обслуживание**“).

IV. Основное описание оборудования

Конвектомат типа 623, 611, 1011

Конвектомат типа 1221, 2011

1. дверца конвектомата с двойным стеклом
2. ручка дверцы с интегрированной защелкой
3. внутреннее открывающееся стекло дверцы
4. защелки для фиксации внутреннего стекла
5. ванночка для сбора воды с внутреннего стекла с автоматическим сливом
6. ножки, регулируемые по высоте
7. крышка сточной системы
8. воздушный пылевой фильтр
9. боковая крышка
10. втыкаемый пробник
11. внутренняя откидная стенка перед вентилятором
12. панель управления конвектомата
13. ручной опрыскиватель
14. вентиляционная трубка
15. управляемый аварийный клапан для сброса избыточного пара
16. направляющие для гастрономической посуды
17. освещение внутреннего пространства конвектомата
18. загрузочная тележка (конвектоматы 1221, 2011)
19. USB разъем

Заводской щиток конвектомата расположен на правой боковой стороне, в верхней части. Копия заводского щитка расположена внутри конвектомата, с левой стороны. На заводском щитке указан производитель оборудования, технические характеристики оборудования, т.е. тип и модель конвектомата, заводской номер, год производства, основные данные о питании конвектомата, потребляемой мощности, массе и степень изоляции IP. Далее на заводском щитке находятся обозначения CE и ESČ, подтверждающие, что изделие удовлетворяет всем требованиям норм ČSN, EN, IEC, а также постановлениям правительства ЧР.

Заводской щиток конвектомата RPE0611IA

V. Характеристика оборудования

RETIGO VISION является универсальным устройством для приготовления пищи, которое позволяет приготовить комплексное меню. В конвектомате **RETIGO VISION** можно проводить все виды тепловой обработки пищи, как, например, печение, поджаривание, гриль, тушение, варка на паре, варка при низких температурах, низкотемпературное печение в ночное время. Особым преимуществом является обработка продуктов питания с минимальным количеством воды и жиров с ограниченным переносом запахов при одновременной подготовке нескольких блюд, сохранении витаминов и минералов, значительной экономии электроэнергии, воды, пространства и времени. Благодаря возможности регулирования влажности в варочном пространстве, происходит значительная экономия на массе продуктов.

Кроме того, конвектомат можно использовать в качестве камеры для расстройки теста, для консервирования и сушки фруктов или для других технологических процессов. Все эти режимы программируются, и после этого процесс проходит независимо, без участия обслуживающего персонала. Преимуществом является возможность использования температурного пробника-иглы для продуктов питания, которые особенно чувствительны к превышению температуры (например, ростбиф).

При оптимальном использовании конвектоматов можно сэкономить место и время, которое было бы необходимо при применении специализированного оборудования для отдельных производственных процессов.

Температурная обработка продуктов питания проходит в варочном пространстве, в котором благодаря вентилятору равномерно циркулирует горячий воздух. В процессе приготовления воздух можно увлажнять при помощи пара. Влажность регулируется автоматически в зависимости от установленного значения и условий эксплуатации. При паровой подготовке пищи влажность установлена на 100 %, при комбинированной подготовке ее можно менять.

Все процессы управляются автоматически при помощи микропроцессора, встроенного в систему управления конвектомата.

Сам процесс варки может проходить тремя разными способами:

- Для менее опытных пользователей более подходит использование системы EASY COOKING (упрощенная варка), которая сама рекомендует и устанавливает наиболее подходящую технологию в зависимости от типа блюда, которое необходимо приготовить. EASY COOKING содержит технологию, которая была создана коллективом профессиональных поваров фирмы Retigo и содержит все виды подготовки продуктов и блюд, которые можно в конвектомата делать.

- Следующая возможность заключается в использовании предварительно установленной программы или в создании своей собственной. В памяти конвектомата можно сохранить до 1000 программ (рецептов), которые могут содержать до 20 действий. Для каждого действия можно установить другие параметры и другой варочный режим. Преимуществом использования программ является то, что целый варочный процесс и переключение отдельных действий впоследствии проходит полностью автоматически, а при сохранении постоянных входных параметров можно каждый раз достигать качественного результата.

- Последняя возможность заключается в установке всех параметров варки вручную – в ручном режиме. Этой возможностью может воспользоваться опытный пользователь, которому необходимо устанавливать параметры варочного процесса точно в соответствии со своими требованиями.

Преимущества

- рациональное приготовление блюд
- сохранение витаминов, минеральных веществ, микроэлементов, а также вкусовых качеств
- сокращение потерь на массе продуктов
- приготовление с минимальным количеством воды и жиров
- исключение переноса запахов при одновременной подготовке нескольких блюд
- экономия энергии, воды, жиров и времени по сравнению с классическими технологиями
- генерация пара в бойлере с автоматической очисткой при помощи автономной системы автоматики, или при помощи технологии опрыскивания (вода подводится к вентилятору и распыляется на отопительные стержни).
- гигиеническая варочная зона
- двухсторонне вращение вентилятора обеспечивает доскональную равномерность
- конвектомат управляется при помощи микропроцессора с собственной памятью
- сохранение напрограммированных данных
- идеальное освещение внутреннего пространства – галогенные светильники с автоматикой для выключения света по истечении 2 минут
- аварийное автоматическое регулирование с сервисной системой диагностики
- непрерывное регулирование температуры конденсата (макс. 60°C)
- акустическая сигнализация после завершения программы
- встроенный опрыскиватель для очистки внутреннего пространства конвектомата
- панорамная дверца с двойным стеклом
- температурный пробник
- запись данных HACCP
- возможность анализа данных HACCP на компьютере
- возможность создания и сохранения программ на компьютере

VI. Панель управления

Конвектомат оснащен контактной панелью управления. Отдельные функции задаются очень просто – осторожным „прикосновением“ к соответствующему значку на дисплее, или нажатием на соответствующую кнопку выбранного режима подготовки блюд.

VII. Основное описание панели управления

В верхней части панели, над дисплеем, находятся три кнопки для выбора варочного режима, а в части под дисплеем расположены кнопки „**VISION AGENT**“ и „**ПУСК/ОСТАНОВКА**“.

Панель управления конвектомата

VIII. Описание кнопок управления на панели

Кнопка режима „**Горячий воздух**“

При нажатии данной кнопки значения для варки перенастраиваются следующим образом:

Время подготовки	30 мин.
Температура пространства	180 °C
Влажность	0 %

Завершение варочного процесса по истечении установленного периода времени.

Значения времени можно менять в диапазоне 1 мин. – 23 час. 59 мин.

Значения температуры можно менять в диапазоне от 30 до 300 °C.

Кнопка режима „**Горячий воздух с паром**“

При нажатии данной кнопки значения в режиме варки перенастраиваются следующим образом:

Время подготовки	30 мин.
Температура пространства	160 °C
Влажность	50 %

Завершение варочного процесса по истечении установленного времени.

Значения времени можно менять в диапазоне 1 мин. – 23 час. 59 мин.

Значения температуры можно менять в диапазоне от 30 до 300 °C

Кнопка режима „**Варка в паре**“

При нажатии данной кнопки значения в режиме варки перенастраиваются следующим образом :

Время подготовки	30 мин.
Температура пространства	99 °C
Влажность	100 %

Завершение варочного процесса по истечении установленного времени.

Значения времени можно менять в диапазоне 1 мин. – 23 час. 59 мин.

Значения температуры можно менять в диапазоне от 30 до 130°C

Кнопка режима „**VISION AGENT**“

Кнопка предназначена для изображения справки к действиям, которые проводятся на панели управления. „Vision agent“ сообщает о непосредственно проводимом действии, а также указывает последовательность следующих возможных действий.

Кнопка „**ПУСК/ОСТАНОВКА**“

Кнопка предназначена для запуска и остановки варочного режима.

IX. Описание икон на контактном дисплее

Основные изображения после включения

Икона „**Ручная настройка**“

при помощи этой иконы выбирается ручная настройка и изменение параметров варочного процесса (время, температура, влажность, температура в ядре, специальные функции).

Икона „**Программы**“

при помощи этой иконы проводится выбор предварительно настроенных программ, создание собственных программ и их разбивка по категориям, изображение и выбор последних десяти использованных программ, создание категории избранных программ.

. Икона „**Easy cooking**“

при помощи этой иконы проводится выбор наиболее подходящей технологии в зависимости от типа приготовляемого блюда, которое необходимо подготовить. Easy Cooking – это технология, созданная коллективом специализированных поваров компании Retigo.

Икона „**Автоматическая промывка**“

при помощи этой иконы проводится выбор из четырех программ для автоматической промывки конвектомата.

Икона „**Справка**“

при помощи этой иконы изображается пользовательское руководство по эксплуатации конвектомата.

Икона „**Сервис**“

при помощи этой иконы осуществляется выбор сервисных функций конвектомата (настройка времени/даты, звука, доступ для сервисных техников).

Икона „**Специальные функции**“

при помощи этой иконы осуществляется настройка специальных функций работы конвектомата.

Икона „**Настройка температуры**“

при помощи этой иконы осуществляется настройка температуры варочного процесса в диапазоне, установленном отдельными режимами.

Икона „**Настройка температуры ядра**“

при помощи этой иконы осуществляется настройка температуры ядра, при котором происходит завершение варочного процесса (30 – 110 °C).

Икона „**Extras**“

при помощи этой иконы осуществляется доступ к специальным функциям конвектомата, например, изображение данных HACCP конкретного варочного процесса.

Икона „**Настройка времени**“

при помощи этой иконы осуществляется настройка времени варочного процесса в диапазоне 1 мин. – 23 час. 59 мин.

Икона „**Обороты вентилятора основные**“

при помощи этой иконы устанавливается скорость вращения мотора на исходное значение.

Икона „**Обороты вентилятора повышенные**“

при помощи этой иконы скорость вращения вентилятора увеличивается на 20 % сверх исходного значения.

Икона „**Обороты вентилятора сниженные – 1/4**“

при помощи этой иконы скорость вращения вентилятора устанавливается на 25% исходного значения.

Икона „**Обороты вентилятора сниженные – 1/2**“

при помощи этой иконы скорость вращения вентилятора устанавливается на 50 % исходного значения.

Икона „**Обороты вентилятора сниженные – 3/4**“

при помощи этой иконы скорость вращения вентилятора устанавливается на 75 % исходного значения.

Икона „**Установка такта вентилятора**“

при помощи этой иконы устанавливается специальный режим вращения вентилятора для экономичного печения, а также поддержание температуры продуктов питания на уровне раздачи пищи.

Икона „**Клапан**“

при помощи этой иконы осуществляется открытие или закрытие клапана в случае необходимости вентиляции варочного пространства для снижения избыточной влажности.

Икона „**Предварительный прогрев/ Охлаждение конвектомата**“

при помощи этой иконы выбирается режим автоматического предварительного прогрева камеры перед печением, или же автоматического охлаждения камеры в случае слишком высокой начальной температуры.

Икона „**Половинная мощность**“

при помощи этой иконы выбирается режим половины расхода

энергии.

Икона „**Подтверждение выбора**“

при помощи этой иконы подтверждается выбранная функция или установленные параметры варочного процесса

Икона „**Отмена выбора**“

при помощи этой иконы отменяется выбранная функция или установленные параметры, и система возвращается на один шаг назад.

Икона „**Настройка позиции**“

при помощи этой иконы осуществляется пошаговый переход по рядам в выбранной функции или увеличение численного значения устанавливаемых параметров.

Икона „**Настройка позиции**“

при помощи этой иконы осуществляется пошаговый переход по рядам в выбранной функции или снижение численного значения устанавливаемых параметров.

Икона „**Удаление позиции**“

при помощи этой иконы осуществляется удаление установленного значения, например, при выборе времени и температуры варочного процесса.

Икона „**Настройка влажности**“

при помощи этой иконы осуществляется установка требуемой влажности варочного процесса в режиме „Горячий воздух с паро м“.

Икона „**Vision**“

при помощи этой иконы происходит возврат монитора из режима ручной настройки в режим основного изображения.

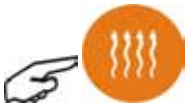
X. Ручной режим

Этот режим выбирается в том случае, если Вам не надо использовать возможность выбора „Easy Cooking“ (облегченная варка), или использовать предварительно установленную программу в выборе „Книга рецептов“. Выбор ручного режима позволяет создать собственный порядок действий, который после завершения варочного процесса, если Вы удовлетворены результатом, можно сохранить в качестве вновь созданной программы.

Ручной режим можно выбрать двумя способами:

а) нажатием любой кнопки выбора режима

Значения ТЕМПЕРАТУРА, ВРЕМЯ и ОБОРОТЫ ВЕНТИЛЯТОРА перенастроятся на исходные значения.



Режим „**Горячий воздух**“

Режим „**Горячий воздух с паром**“

Режим „**Варка на пару**“

Пример настройки варочного процесса:

Режим	***Горячий воздух с паром***
Время	***2 час. 30. мин.***
Температура	***145 °C***
Влажность	***65 %***
Скорость вентилятора	***Обороты вентилятора сниженные – ¾“***
Предварительный прогрев	***ДА***

Если предварительно установленные параметры удовлетворяют требуемым значениям для приготовления конкретных продуктов питания, начинаем при помощи кнопки

варочный процесс. При помощи той же кнопки процесс можно в любое время закончить.

b) нажатием на икону для ручного управления выбирается возможность коррекции параметров в соответствии с собственными требованиями

1. Выбирается требуемое время приготовления, выбор при этом подтверждается при помощи кнопки „**OK**“.

На все три варочных режима распространяется тот же самый порядок, как при установке значения в соответствии с собственными требованиями и порядком действий !!

Примечание: при настройке режимов „**Горячий воздух**“ и „**Варка на пару**“ настройка значения влажности не доступна.

2. Выбирается требуемая температура приготовления, выбор при этом подтверждается при помощи кнопки „**OK**“

4. Выбирается дополнительная функция „**Обороты вентилятора сниженные–¾**“ и „**Предварительный прогрев**“:

3. Выбирается режим „**Горячий воздух с паром**“, при этом можно установить также значение влажности в варочной камере:

5. Контроль настройки производится при помощи нажатия кнопки

При помощи нажатия кнопки

начинается варочный процесс.

c) регулирование варочного процесса при помощи втыкаемого пробника

выбирается в том случае, когда необходимо завершение варочного процесса при достижении установленной температуры продуктов питания. Настройку данной температуры необходимо проводить точно также, как настройку температуры в варочной камере (см. пункт 2)

d) следующие возможности настройки в ручном режиме

1. обработка установленных параметров в процессе варочного режима

Если необходимо менять параметры варочного процесса, который непосредственно проходит, необходимо нажать соответствующую кнопку (Время, Температура, Температура на игле, Функция), скорректировать параметры в зависимости от конкретных требований и нажать кнопку OK. Варочный процесс будет продолжаться в зависимости от вновь заданных значений.

2. дополнение следующих действий установленного процесса

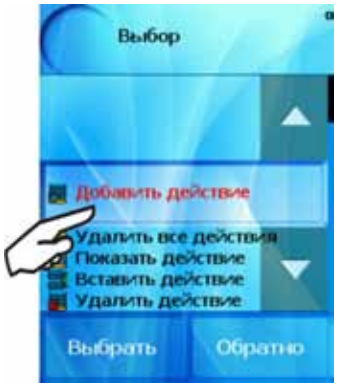
Если необходимо, чтобы варочный процесс содержал больше действий, можно следующие действия дополнить так, чтобы продукты питания были обработаны точно таким же образом, а результат был точно в соответствии с Вашими представлениями.

Пример: за первоначально установленными параметрами (см. пункт b / 1 – 4) необходимо дополнить следующее действие со следующими значениями:

Режим	***Горячий воздух***
Время	***15 мин.***
Температура	***200 °C***
Скорость вентилятора	***Обороты вентилятора – нормальные***

2.1 Необходимо нажать кнопку „**Контроль**“ и выбрать функцию „**Выбор**“

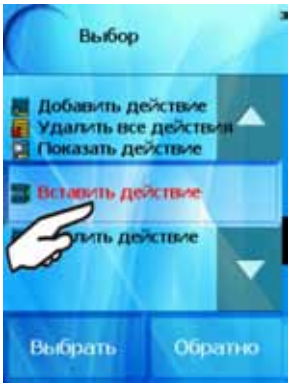
2.2 Необходимо нажать позицию „**Добавить действие**“ или выбрать позицию „**Добавить действие**“ при помощи стрелок и нажать на клавишу „**Подтвердить**“



2.3 Устанавливается требуемое значение второго действия стандартным образом при этом необходимо нажать кнопку „**Подтвердить**“

Изображается актуальная настройка всех действий и параметров варочного процесса.

После этого можно продолжать в задании следующих действий, вставить или удалить действие или корректировать заданные Вами параметры отдельных действий



Из меню „**Опции**“ Вы можете в любое время выйти при помощи кнопки „**Обратно**“

На основном дисплее изображается актуальное действие и количество заданных действий варочного технологического процесса

При помощи нажатия кнопки

начинается варочный процесс.

Если была выбрана функция „**Предварительный прогрев/ Охлаждение**“

, конвектомат сначала устанавливает, какая температура внутреннего пространства. Если температура ниже, чем требуемая, конвектомат предварительно прогревается на температуру, которая на 25% больше, чем установленная температура, а после ее достижения сообщает при помощи звуковой сигнализации с надписью о необходимости вложения продуктов питания. Если температура больше, чем требуемая, конвектомат охлаждает внутреннее пространство на требуемую температуру, а после ее достижения сообщает при помощи звуковой сигнализации с надписью о необходимости вложения продуктов питания.

После вложения гастрономической посуды с продуктами питания и закрытии дверцы, автоматически начинается варочный процесс в зависимости от актуальной настройки параметров и уже нет необходимости нажимать кнопку „**ПУСК**“

e) Завершение ручного управления и возврат обратно в основное меню

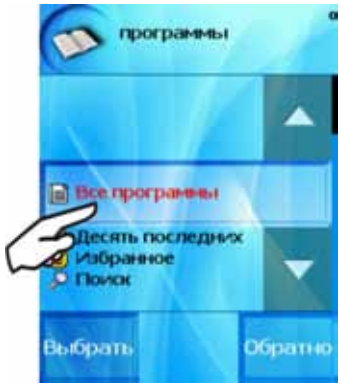
это осуществляется после окончания варочного процесса автоматически по истечении установленного времени или достижении установленной температуры при использовании температурного пробника или при нажатии на икону для завершения процесса

f) сохранение законченного варочного процесса в программе

если Вы удовлетворены результатом варочного процесса и предполагаете его повторное использование с теми же самыми параметрами настройки, у Вас есть возможность сохранения действий и параметров закончившегося варочного процесса в качестве новой программы.

После завершения варочного процесса появляется сообщение о сохранении новой программы. Если Вы так решите поступить, необходимо подтвердить выбор „**Сохранить в качестве программы**“.

Система Вам предлагает выбор „**Программы**“



В выбранной группе Вы можете сохранить созданные Вами программы, или можете при помощи кнопки „**Подтвердить**“ создать собственную группу – порядок действий подробно описан в разделе „**Программирование**“

Если Вы решите не использовать возможность сохранения процесса в качестве программы, необходимо нажать кнопку „Обратно“.

Если параметры и отдельные действия варочного процесса не будут сохранены в качестве программы, то при новом задании ручного режима или после выключения конвектомата они будут утеряны!

XI. Программы

Конвектоматы серии **RETIGO Vision** предоставляют возможность использования целого ряда предварительно настроенных программ для приготовления большого количества блюд. Профессиональные повара компании Retigo для Вас подготовили типичные рецепты для приготовления блюд так, чтобы были соблюдены все требования по качеству, гигиеническим параметрам, а также нормы **HACCP**.

При создании программ уделялось большое внимание тому, чтобы максимально использовались все возможности конвектомата, обеспечивалась максимальная продуктивность и конечное качество блюд.

Коллектив профессиональных поваров компании Retigo использовал богатый опыт ежедневной практики поваров при гастрономической работе и создал группы программ, которые содержат большинство основных потребностей всех типов гастрономического оборудования так, чтобы обслуживание конвектомата было как можно проще.

Большим преимуществом конвектоматов Retigo является возможность подготовки предварительно настроенных программ так, чтобы целевой продукт удовлетворял типу гастрономического оборудования, национальным и местным традициям и навыкам, и, прежде всего, вкусу и опыту поваров.

Конвектоматы Retigo стандартно обладают возможностью создания собственных программ с их последующей обработкой и максимальным использованием возможностей конвектомата, включением созданных программ в типичные группы так, чтобы был максимально использован опыт, изобретательность и импровизация поваров при создании гастрономических и кулинарных деликатесов. Зависит только от фантазии и опыта повара, какую именно технологию он выберет, сколько действий программы использует, и какие функции конвектомата применит.

Создание программ не ограничено количеством действий и осуществляется использованием всех доступных функций и действий. Для созданных программ можно установить типичные группы блюд, в которых можно программы сохранить, произвольно их перемещать, удалять или менять, а также дополнять следующие действия.

Кроме того, можно сохранить наиболее часто используемые программы в секции „**Избранное**“ и использовать, таким образом, возможности быстрого доступа к самым важным и наиболее популярным программам.

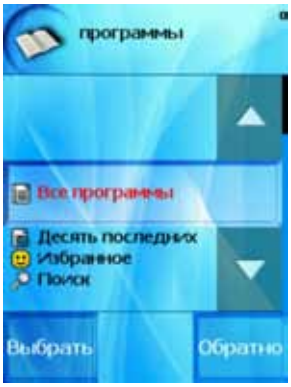
Очень полезной является также секция „**Десять последних**“, в которой для Вас сохраняется десять последних используемых программ для быстрого применения в ежедневной практике.

Секция „**Программы**“ позволяет Вам использовать конвектомат в максимально возможной степени, с высоким комфортом управления и гарантирует, что финальные продукты будут постоянно самого высокого качества.

Использование секции „Программы“

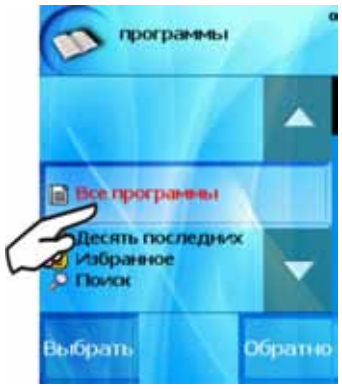
В основном меню необходимо нажать кнопку „**ПРОГРАММЫ**“

На дисплее появляется основное меню секции „**Программы**“, которую Вы можете использовать для быстрого задания подготовленных и сохраненных рецептов:



- Секция „**Все программы**“ – позволяет использовать предварительно установленные программы, которые размещены хронологически в зависимости от типичных групп продуктов питания, или способа их подготовки
- Секция „**Десять последних**“ – в данной секции сохраняется десять последних использованных варочных процессов, которые конвектомат автоматически запоминает. Это могут быть Ваши собственные программы, технология Easy Cooking или ручной режим.
- Секция „**Избранное**“ – в данной секции можно сохранить Ваши избранные рецепты для их быстрого выбора
- Секция „**Поиск**“ – облегчает поиск рецептов в зависимости от их названия и осуществляет легкий выбор при помощи интуитивного искателя

1. Выбор „**Все программы**“



При нажатии этой кнопки изображается секция групп (папок) блюд, в которых классифицированы отдельные программы. Группы могут отличаться в зависимости от типа блюд или способа подготовки.

Выбирается, например, группа „Свинина“

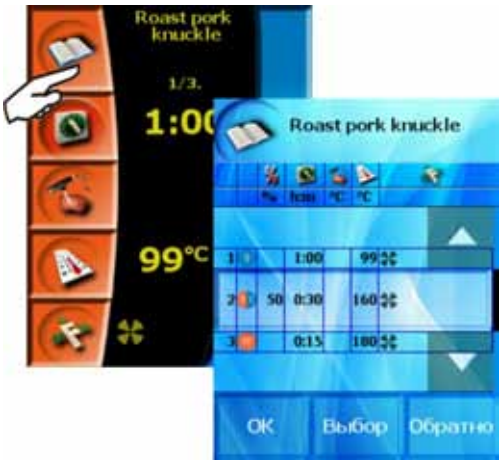
Вы имеете предложение всех программ, сохраненных в этой папке.

При нажатии выбранного рецепта (или кнопки „**Подтвердить**“) происходит настройка выбранной программы. В этот момент можно нажать кнопку „**Пуск**“ и включить выбранный варочный процесс.

Точно таким же образом можно выбирать программы в секциях „**Десять последних**“ и „**Избранное**“.

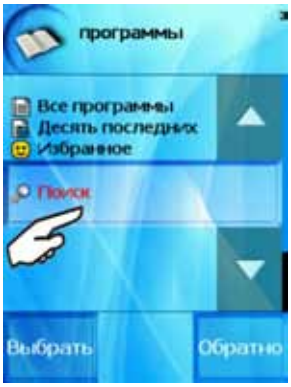
При помощи функции Quick View можно изобразить все действия данной программы и сконтролировать установленные параметры.

Отдельные действия при настройке параметров программы можно изобразить при помощи кнопки „**Программы**“



2. Выбор „**Поиск**“

Для быстрого поиска среди большого количества программ можно воспользоваться функцией „**Поиск**“



Если известно название программы, Ва можете его написать точно таким же образом, как при записи сообщений SMS в мобильном телефоне.

При повторном нажатии соответствующей кнопки выбирается требуемый знак. Короткая пауза при выборе перемещает курсор на следующую позицию для выбора названия.

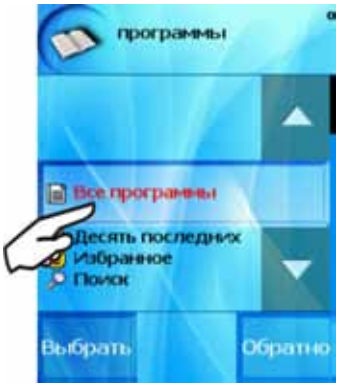
Нажатием кнопки „**OK**“ Вы получаете выбор всех программ, которые начинаются на заданное слово. Кнопки ◀ и ▶ предназначены для перемещения курсора, а кнопка ⟵ для удаления знака.

Вы можете также воспользоваться возможностью задать только часть названия программы, при этом помощник поиска Вам предложит все программы, которые начинаются на точно такую же букву.

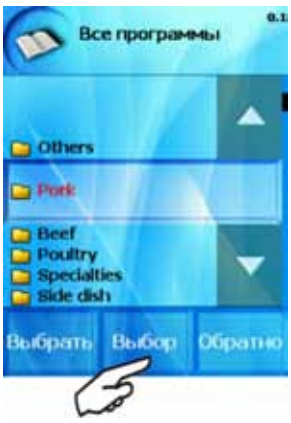
Выбор и подтверждение программы производится точно так же, как и в предыдущем разделе.

3. Создание собственных программ

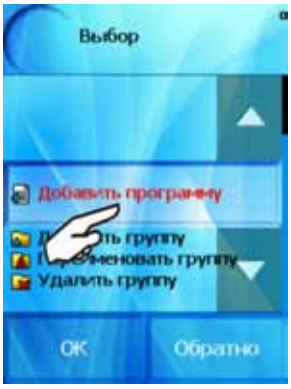
Если Вам необходимо создать собственные программы, необходимо выбрать в разделе „**Программы**“ секцию „**Все программы**“



впоследствии необходимо выбрать приказ „**Выбор**“



В меню „**Выбор**“ необходимо нажать кнопку „**Добавить программы**“

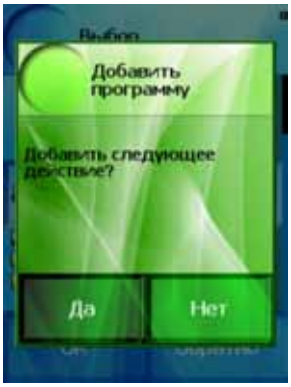


a) необходимо задать название программы точно таким же образом, как в разделе 2. „**Поиск**“ и нажать „**OK**“

b) необходимо задать технологию 1 действия

способ настройки подробно описан в разделе „**Ручной режим**“.

после задания параметров 1 действия Вы увидите сообщение о задании следующего действия.

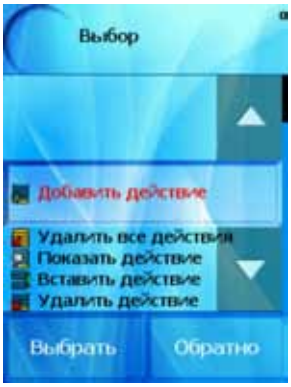


Если при создании программы Вы хотите продолжать в следующем действии, необходимо нажать кнопку „**Да**“ и задать следующее действие программы. Если Вы не будете продолжать в дальнейших действиях, необходимо нажать кнопку „**Нет**“.

c) **проверка созданной программы**

Функция „**Quick View**“ Вам позволяет изобразить все действия данной программы и сконтролировать установленные параметры.

Если Вы согласны с выбранной настройкой, необходимо нажать кнопку „**Подтвердить**“. В противном случае необходимо перейти на меню „**Выбор**“ и выбрать одну из предлагаемых возможностей



- - при помощи данного выбора можно добавить новое действие программы, которое следует за выбранными действиями

- - использование данного выбора обусловлено подтверждением
-

- - изображается актуальное выбранное действие

- - при помощи данного приказа Вы можете создать новое действие, которое будет внесено (вложено) перед заранее выбранным действием (например, новое действие 2 перед действием 3)

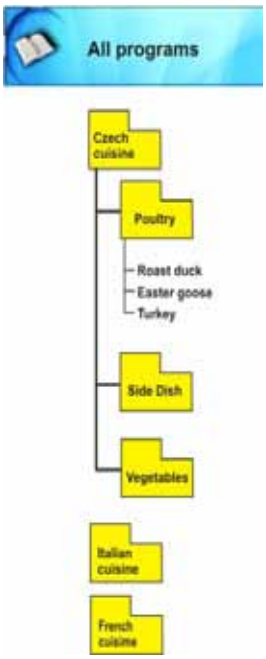
- - будет удалено выбранное действие и будет проведена новая нумерация остальных действий

Программа, которая была создана выше указанным способом, будет включена в основную секцию „**Программы**“ в качестве самостоятельной программы, расположенной за группой программ

4. Следующие возможности секции „**Программы**“

Для более комфортной работы с программами, созданные программы можно группировать в зависимости от типа приготавливаемых продуктов питания, технологии обработки и т.д. Можно создать собственную организацию и структуру групп так, чтобы ориентация и выбор программ были более комфортными и наглядными.

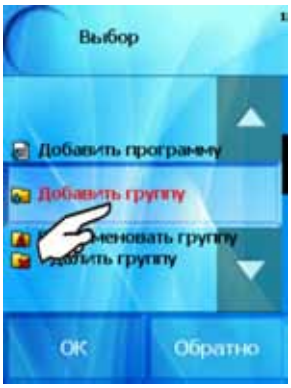
Пример возможной структуры:



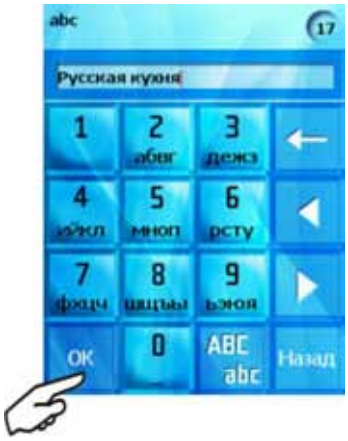
Вы можете также использовать уже сохраненные группы, переименовывать или удалять группу, которую уже не будете использовать.

Доступ к секцию организации групп выбирается при помощи выбора „**Программы**“ /„**Все программы**“/ „**Выбор**“

Необходимо выбрать приказ „**Добавить группу**“



Конвектомат Вам предложит возможность записи названия группы



Название группы необходимо записать точно таким же образом, как и название программы.

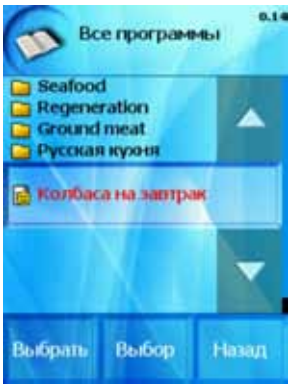
При нажатии клавиши „**Подтвердить**“ будет создана группа, расположенная в самом конце перечня групп

В эту новую подгруппу Вы можете впоследствии добавлять программы в соответствии со своими собственными потребностями, добавлять новые подгруппы или удалять, переименовывать программы и т.д., в зависимости от актуального предложения.

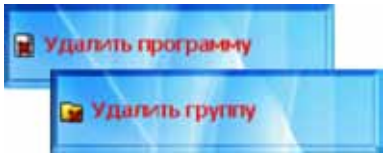
Выбранные программы из групп, которые Вы создали сами, или предварительно установленные программы можно

поместить при помощи выбора в специальные папки „**Избранное**“ в основной секции „**Программы**“.

Таким образом, выбранные программы будут обозначены специальной иконой



Если Вы решите удалить программы или группы



то будете предупреждены о подтверждении данного выбора, чтобы не произошло нежелательного удаления основных рецептов.

XII. Easy cooking

Конвектоматы **RETIGO VISION** в себе содержат уникальную технологию Easy Cooking (легкое приготовление) при помощи которой даже неопытный повар может достичь прекрасных результатов. Нет необходимости детально знать отдельные фазы варочного процесса и сложно устанавливать отдельные действия. Система „**Easy Cooking**“ является путеводителем, который Вам сам рекомендует и устанавливает наиболее подходящую технологию в зависимости от типа блюда и ожидаемого результата. Эта технология была подготовлена коллективом профессиональных поваров компании Retigo, и, в отличие от остальных систем, полностью учитывает специфические особенности чешской кухни.

Обслуживание в модуле „**Easy Cooking**“ ограничивается только на выбор блюда или незначительную „доводку“ пропекания и цвета поверхности с последующим нажатием кнопки „**Пуск**“. Все остальное конвектомат обеспечит сам.

Разумеется, что на каждом этапе Вы можете вступить в процесс подготовки а поменять предлагаемые параметры так, чтобы результат соответствовал Вашим представлениям.

Если Вы полностью удовлетворены конечным продуктом, можно сохранить выбранную технологию в избранных программах и в любой момент воспользоваться ей для достижения точно такого же качественного результата.

Использование EASY COOKING

Для данного выбора необходимо нажать кнопку „**Easy cooking**“

В предложении выбрать требуемый вид блюда или технологию (например, „**Гриль**“)

В следующем действии необходимо выбрать требуемый тип блюда (например, „Курица“)

и выбрать конкретный продукт.

В данный момент конвектомат изображает параметры настройки температуры в ядре и температуру в варочной камере, при которых будет процесс закончен. Если с этими параметрами Вы согласны, необходимо нажать кнопку „**OK**“ и конвектомат устанавливает выбранную технологию для использования.

Если необходима другая настройка конечных параметров, (например, более темная и хрустящая корочка запекаемой курицы) необходимо выбрать требуемую температуру в красном поле дисплея (**1**) (левая сторона для температуры в варочной камере, правая сторона – для температуры на игле). Для более тонкой настройки необходимо использовать стрелки для увеличения/снижения температуры (**2**).

Таким образом, при помощи кнопки „**Пуск**“ можно запустить варочный процесс с установленными параметрами.

Разумеется, при работе с конвектоматами Retigo существует возможность подготовки всех установленных параметров в процессе запущенного варочного режима. Нажатием соответствующей кнопки (Время, Температура и т.д.) Вы можете

поменять выбранные значения, при этом конвектомат будет далее продолжать работать с измененными параметрами.

Сохранение собственных параметров „Easy cooking"

Если в одном из действий Вы изменили параметры настройки, то после завершения варочного процесса конвектомат предлагает возможность сохранения измененной таким образом программы в секции „**Программы**".

При сохранении программы порядок действий остается точно таким же, как он описан в разделе „**Программы**"

XIII. Автоматическая промывка

Конвектоматы RETIGO-VISION оснащены системой автоматической промывки ACTIVE CLEANING, которая обеспечит, что Ваш конвектомат будет всегда гигиенически чистым. Регулярное использование системы автоматической промывки сэкономит Ваше время и, более того, значительно продлит срок службы оборудования.

Все действия, связанные с промывкой конвектомата, заключаются в:

- выборе наиболее подходящей программы промывки в зависимости от степени загрязнения
- применении моющих средств
- запуске программы промывки

Система автоматической промывки „Active cleaning"

Для автоматической промывки необходимо использовать моющее средство „**retigo® - active cleaning**" в одноразовой упаковке. Упаковка оснащена аварийным предохранителем.

Моющее средство защищено от проникновения влажности, однако, несмотря на это, его необходимо хранить в местах без содержания воды и чрезмерной влажности. Порошок необходимо использовать сразу же после открытия упаковки, никогда нельзя его оставлять открытым, особенно во влажной среде без присмотра.

Внимание!

- В случае использования другого средства, которое отличается от оригинала „retigo® - active cleaning", компания Retigo не несет никакой ответственности за возникший ущерб, а на поломки и неисправности в этом случае гарантия не распространяется.
- Моющие средства необходимо охранять от детей.
- При обращении с моющим средством необходимо соблюдать все меры безопасности при работе с химическими веществами, прежде всего, необходимо использовать средства защиты (рукавицы и защитные очки).
- Необходимо соблюдать инструкции, указанные на упаковке моющего средства.

- Моющее средство ни в коем случае не должно находится в прямом контакте с кожей, попасть в глаза и рот.
- Никогда не отрывайте дверцу конвектомата в процессе запуска программы промывки – существует опасность попадания химикатов на человека.
- Перед промывкой необходимо удалить всю гастрономическую посуду.
- Необходимо соблюдать указания, которые изображаются на дисплее конвектомата.
- После применения моющего средства, нельзя оставлять упаковку от него в пространстве варочной камеры
- Никогда не высыпайте моющее средство на горячую поверхность конвектомата – может произойти необратимое повреждения поверхности из нержавеющей стали. На ущерб, возникший таким образом, гарантия не распространяется.
- В случае недостаточной очистки, при обычной эксплуатации, может произойти возгорание отложившихся жиров в варочном пространстве конвектомата.

Использование программы „Промывка"

Программа автоматической промывки конвектомата запускается нажатием кнопки „**ПРОМЫВКА**"

Конвектомат предлагает четыре программы промывки.

Использование отдельных программ предопределяется степенью загрязнения варочной камеры – см. таблицу „**Программы промывки**"

Таблица „Программы промывки

Выбор программы	Описание	Моющее средство	Продолжительность
Ополаскивание водой	Промывка варочного пространства теплой водой без применения моющего средства	Нет	2,5 мин.
Основная промывки	Промывка незначительного загрязнения без пригоревших жиров	Да 1 шт.	18 мин.
Средняя промывка	Промывка среднего загрязнения после использования печения, гриля при высоких температурах	Да 1 шт.	32 мин.
Сильная промывки	Промывка сильного загрязнения, сильно припеченных жиров после печения и гриля при многократном использовании конвектомата	Да 2 шт.	37 мин.

Программу промывки можно остановить только на выбранной ступени „Ополаскивание водой", в случае, если еще не было использовано моющее средство. После применения химии уже невозможно остановить выбранную программу, и она должна быть закончена.

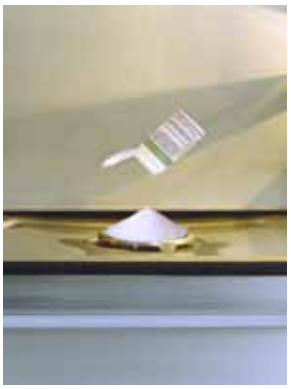
После выбора программы промывки необходимо сконтролировать, если температура в варочной камере конвектомата не очень высокая. Если температура более чем 80 °C, начнется процесс автоматического охлаждения варочной камеры. Об этом конвектомат сообщает специальным сообщением.

Если температура не превысит 80 °C или будет закончено охлаждение камеры, конвектомат сообщает о необходимости использования моющего средства

При обращении с моющим средством необходимо соблюдать все выше указанные правила работы с химическими средствами!

При применении моющего средства необходимо соблюдать следующий порядок действий:

- необходимо удалить аварийный предохранитель крышки упаковки
- высыпать целое содержимое упаковки на крышку системы слива на дне варочной камеры



- закрыть дверцу конвектомата

Выбранная программа автоматически запускается, а на дисплее систематически появляется информация об актуальной позиции программы, а также время, остающееся до конца промывки.

После завершения программы промывки раздается звуковой сигнал вместе с сообщением об окончании промывки. Конвектомат готов к новому использованию.

После окончания очистки необходимо сконтролировать варочное пространство. Остатки моющего средства необходимо удалить тщательным ополаскиванием при помощи ручного опрыскивателя или промывкой водой.

Если конвектомат после промывки не будет снова использоваться, рекомендуется оставить дверцу открытой (и ночью …)

Упаковку от моющих средств необходимо ликвидировать обычным способом в местах сбора пластмассовых отходов.

Использованную упаковку ни в коем случае нельзя оставлять свободно доступной.

XIV. Extras

Секция „**Extras**“ обеспечивает доступ к специальным функциям конвектомата, например, обеспечивает предварительный подогрев или охлаждение конвектомата на заранее заданное значение. Этой функцией рекомендуется воспользоваться в случае, когда технологический процесс, который Вы собираетесь использовать, не позволяет начинать с температур, которые актуально достигнуты в варочной камере.

Кроме того, секция „**Extras**“ обеспечивает доступ к USB входу конвектомата для архивирования и загрузки программ, или осуществления изображения данных HACCP для контроля варочных процессов.

Секцию „**Extras**“ необходимо выбрать нажатием кнопки

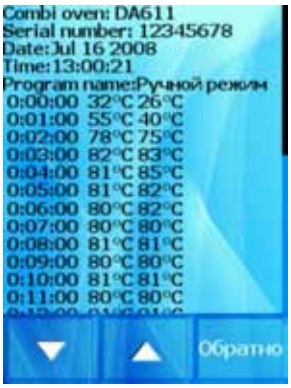
Конвектомат предлагает следующие функции:

a) выбор „HACCP“

В течение варочного процесса, при использовании процессов Ручной режим/Программы/Easy cooking, систематически сохраняются значения времени, температуры, температуры втыкаемого пробника и другая важная информация о проходящих действиях. Эти значения Вы можете в наглядной форме изобразить на дисплее конвектомата.

При нажатии кнопки „**HACCP**“ Вы получаете возможность выбора отдельных технологических процессов, упорядоченных в зависимости от даты и времени.

Подтверждением выбранной строки изображается подробный обзор о ходе технологического процесса.



b) выбор „USB“

При помощи данной функции можно резервировать выбранные позиции на внешних USB устройствах (Flash disk), или загружать данные обратно в конвектомат.

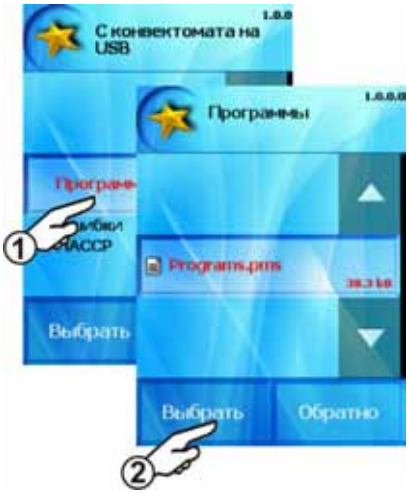
Эта функция будет активной только в том случае, когда в разъем USB будет засунуто USB устройство, например, Falsh disk, который содержит соответствующие данные или на который Вы хотите данные загрузить.

После вставления USB устройства конвектомат предлагает следующие функции:

1. Запись данных с конвектомата на USB

При помощи этого выбора Вы можете архивировать:

a) „**Программы**“, которые сохраняются под названием „Programs.pns “



Чтобы не произошло нежелательной перезаписи исходных данных на USB устройства, конвектомат требует подтверждения выбора

b) „Ошибки“

Сообщения об ошибках будут копироваться на Ваш Flash disk.

c) „НАССР“

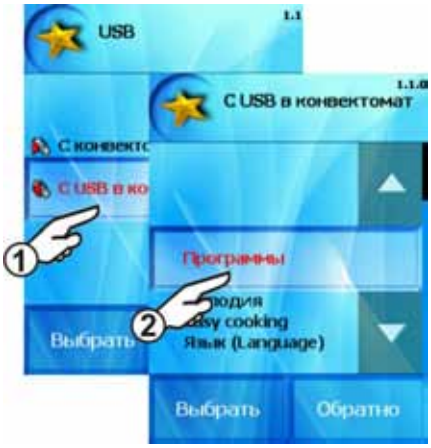
Сообщения об ошибках будут копироваться на Ваш Flash disk.

Для просмотра данных HACCP при помощи стандартных программ Windows рекомендуется архивировать файл „haccp.txt".

2. Загрузка данных в конвектомат с USB

При помощи данного выбора Вы можете проводить запись с внешней памяти:

a) „**Программы**"



Программы приготовления блюд будут загружены в конвектомат

b) „Мелодия"

При помощи данного выбора можно записать в конвектомат мелодии или звуки в формате wav. Таким образом, в разделе „Настройка" Вы можете выбрать записанные звуки и отнести их к отдельным событиям (например, сообщение об окончании приготовления, звук при нажатии кнопки и т.д.)

c) „**Easy cooking**"

Данный выбор позволяет загрузить программы варки для функции Easy cooking. Выбор доступен только после задания **PIN кода 6006**.

Из предложения, содержащегося на USB устройстве необходимо выбрать соответствующий файл и подтвердить выбор.

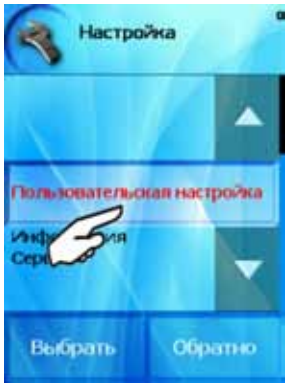
Программы **Easy cooking** будут загружены в конвектомат

XV. Настройка

В секции „**Настройка**“ осуществляется специальная настройка конвектомата, кроме того, доступ к технической информации о конвектомате, а также сервисная настройка для более опытного пользователя.

Секция „**Настройка**“ выбирается нажатием кнопки

Для настройки конвектомата к диспозиции имеются следующие функции:



a) „Пользовательская настройка“

Данная функция позволяет установить актуальные дату и время, и, кроме того, звуки к отдельным действиям.

1. Настройка актуальной даты

Дата устанавливается так, что порядок действий выбирается кнопкой „**День/Месяц/Год**“, при этом на цифровой клавиатуре задаются актуальные данные. После настройки даты необходимо нажать кнопку „**OK**“

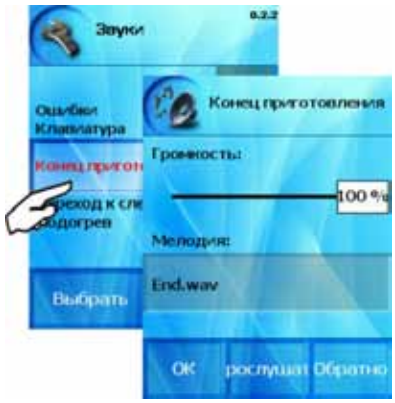
2. Настройка „Время“

При помощи данной кнопки устанавливается актуальное время, т.е. часы и минуты. Порядок действий точно такой же, как и у настройки даты.

3. Настройка „Звуки“

При помощи данного выбора можно добавить звуковые эффекты или мелодии к отдельным действиям, о которых конвектомат сообщает (например, звук при нажатии кнопки, сообщение об окончании варки, и т.д.) или поменять их громкость.

Необходимо выбрать действия, к которым должен быть отнесен или у которых должен быть изменен звук (например, Завершение приготовления)



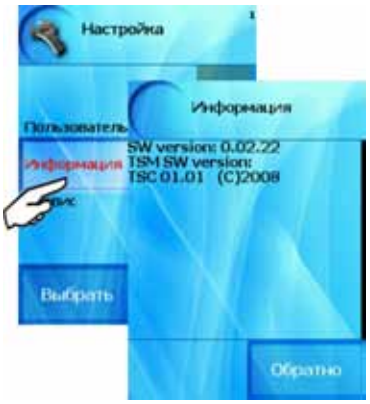
Перемещением указателя громкости Вы можете поменять интенсивность звука **-1-** , а при нажатии кнопки „**Воспроизвести**“ **-2-** конвектомат проводить демонстрацию звука.

Изменение звука у конкретного действия необходимо проводить выбором из перечня.

В перечень можно дополнить собственные звуки в разделе „**Extras**“ (см. раздел XXX – Загрузка данных с USB в конвектомат)

b) „Информация“

При нажатии выбора „**Информация**“ изображается актуальная версия программного обеспечения, которое используется для регулирования конвектомата.



c) „Сервис“

При помощи данного выбора осуществляется вход в сервисное меню. Для того, чтобы можно было воспользоваться возможностями секции „**Сервис**“, конвектомат требует задания четырехместного PIN кода. Для более опытных пользователей PIN код имеет значение 1001.

После подтверждения правильного значения PIN кода при помощи кнопки „**OK**“, конвектомат предлагает следующие операции:

Выбор „Язык“

Из предложения Вы можете выбрать язык, соответствующий данному региону или удобный для обслуживающего персонала конвектомата.

Позиции, которые изображены серым цветом, доступны только для специализированного сервиса.

XVI. Справка

Выбор „**Справка**“ содержит Общую информацию об управлении конвектомата, а также наиболее важные телефонные номера, по которым Вы можете получить подробные советы в ситуации, когда **Руководство по эксплуатации** и **Справка** не содержат ответы на все Ваши вопросы.

Секция „**Ручной режим**“ содержит подробное описание отдельных секций управления конвектомата.

Секция „**Hot-line chef**“ и другие содержит наиболее важные телефонные номера, по которым профессиональные повара, сотрудники отдела технической поддержки, или менеджеры по продажам компании Retigo s.r.o. предоставят Вам необходимую информацию.

XVII. Обслуживание

Общие положения

Конвектомат не требует никакого специального обслуживания, однако его необходимо всегда содержать в чистоте, устранять остатки старых жиров и продуктов питания.

Необходимо соблюдать Руководство по обслуживанию, в противном случае гарантия на изделие не распространяется.

При ежедневной промывке внутреннего пространства оборудования и соблюдении правил эксплуатации, значительно увеличивается срок службы конвектомата и обеспечивается его надежная работа.

Пользователь конвектомата не имеет права переустанавливать элементы, которые были установлены производителем или уполномоченным сервисным техником

При открывании дверцы, прежде всего, при эксплуатации с паром, всегда необходимо стоять так, чтобы горячий пар, выходящий через приоткрытую дверцу не мог Вас ошпарить. Дверцу необходимо сначала немного приоткрыть, и только после выпуска пара открыть полностью! Ни в коем случае не разбрызгивайте воду из опрыскивателя на стекло дверцы и светильники, если температура внутреннего пространства более чем 90°C, стекло может лопнуть!

Перед каждым запуском оборудования необходимо сконтролировать, если привод воды открыт. После завершения работы с конвектоматом привод воды (или газа) необходимо закрыть!

Ежедневная очистка (обслуживание)

Для промывки конвектомата необходимо использовать функцию „**Промывка**“ из основного меню (см. раздел „**Промывка**“).

Если Вы решите провести ручную промывку конвектомата, порядок действий будет следующим:

- Зону приготовления охладите или нагрейте на температуру около 50-60°. Температура ни в коем случае не может быть более чем 70°C!
- Твердые остатки продуктов питания необходимо удалить из зоны приготовления вручную, никогда не смывайте их в сточную систему конвектомата
- Зону приготовления, включая все используемые решетки, противни и т.д. необходимо опрыскать специальным чистящим средством (например, Retigo manual cleaner) и оставить его действовать 15 минут.
- По истечении данного периода, необходимо сначала включить конвектомат примерно на 10 минут на паровой режим работы при температуре 60°C.
- После окончания программы необходимо выключить главный рубильник привода электроэнергии, а рабочую зону тщательно ополоснуть при помощи ручного опрыскивателя.
- Необходимо опрыснуть также заднее пространство вентилятора за внутренней стенкой через отверстия для всасывания и отверстия со стороны внутренней стенки.

- Необходимо удалить решетку на выпуске из варочного пространства и в течение нескольких секунд при помощи ручного опрыскивателя промыть выпуск из варочного пространства и сточную систему конвектомата. После этого решетку необходимо установить обратно.
- При помощи синтетического моющего средства необходимо промыть уплотнение дверцы
- При сильном загрязнении или покрытии жиром уплотнения дверцы необходимо его или промыть на месте, или снять без использования инструментов (начинать надо в углах) и промыть в воде с использованием синтетического моющего средства.

- Высушенное уплотнение необходимо снова установить обратно без использования инструментов (начинать надо тоже в углах).
- После очистки необходимо оставить дверцу конвектомата приоткрытой, чтобы рабочая зона могла проветриваться. Тем самым увеличивается срок службы уплотнения дверцы.
- При очистке конвектомата необходимо использовать только моющие средства, рекомендованные производителем (Retigo manual cleaner или PUREX K). Запрещается использовать любые средства, которые могут покарябать конвектомат! Запрещается использовать средства механической очистки поверхности (проволочные сетки и т.д.) Только при ежедневной очистке варочного пространства обеспечивается длительный срок службы оборудования и качество подготовки блюд.
- Температура при очистке оборудования при помощи моющего средства ни в коем случае не должна превышать 70 °C. При более высоких температурах моющее средство может припечься на поверхности варочного пространства и создать пятна, напоминающие ржавчину. При припекании моющего средства на внутренней поверхности конвектомата гарантия на него не распространяется.
- При работе с моющими средствами (например, Retigo manual cleaner или PUREX K) необходимо соблюдать особую осторожность и соблюдать порядок действий в соответствии с руководством и рекомендациями производителя моющего средства. Таким образом, Вы не принесете вреда Вашему здоровью!!
- После завершения ручной промывки всегда тщательно сполосните внутреннее пространство варочной камеры от моющих средств при помощи ручного опрыскивателя. В противном случае при следующем использовании конвектомата при высоких температурах может возникнуть повреждение нержавеющей поверхности варочной камеры с последующим изменением ее цвета. На повреждения, возникшие таким образом, гарантия не распространяется!
- Конвектомат никогда нельзя чистить при помощи кислот, и даже не оставлять их вблизи конвектомата – может возникнуть повреждение нержавеющей поверхности
- Запрещается использовать моющие средства на базе песка, а также крупнозернистые моющие средства
- Запрещается использовать механические предметы для очистки конвектомата (проволочные сетки, скребки, ножи и т.д.)
- Запрещается мыть конвектомат при помощи оборудования, работающего под высоким давлением воды
- После промывки варочной камеры необходимо оставить дверцу приоткрытой

При очистке конвектомата всегда необходимо использовать защитные средства и предписанную рабочую одежду (рукавицы, очки, маску)! Заботьтесь о своем здоровье!

При недостаточной очистке конвектомата происходит осаждение жиров на стенках камеры, которые могут при высоких температурах воспламениться. На повреждения, возникшие таким образом, гарантия не распространяется!

Ежемесячная очистка (обслуживание)

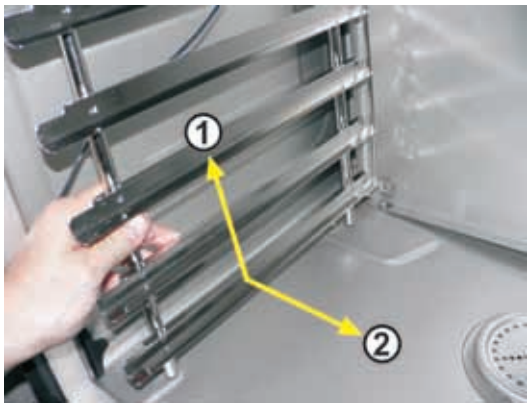
Чистота оборудования и соблюдение правил эксплуатации увеличивает срок службы конвектомата и обеспечивает его надежную работу.

Ежемесячная очистка основывается на правилах, описанных в разделе „**Промывка**“. Кроме того, ежемесячно тщательно очищается и удаляется водный камень с заднего пространства вентилятора.

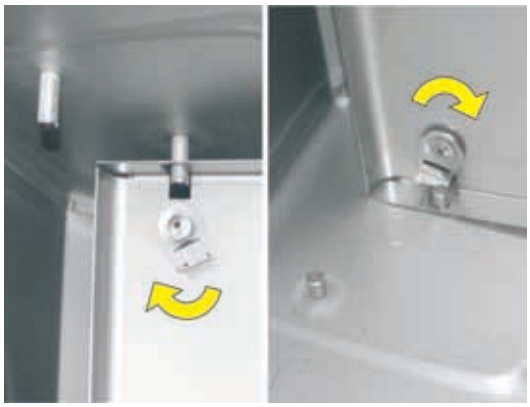
Порядок действий при очистке конвектомата:

- Необходимо проводить ручную очистку в соответствии с указаниями, описанными в разделе „**Промывка**“.
- Сначала необходимо вынуть левый блок направляющих (надавить по направлению вверх и освободить его с нижних стержней, после этого можно направляющие

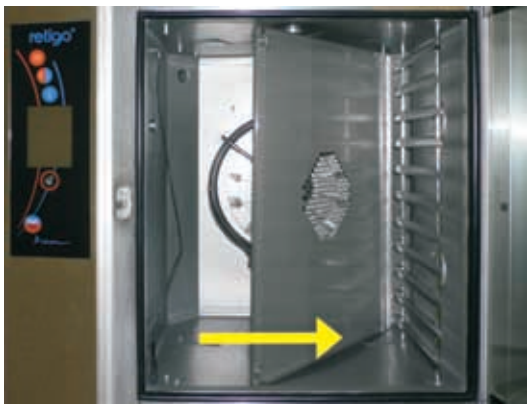
снять с верхних стержней и вынуть наружу)



- После этого необходимо освободить замки, фиксирующие внутреннюю стенку перед вентилятором (для освобождения можно использовать монету)



- При вытягивании за левую сторону, внутренняя стенка открывается



- Порядок действий точно такой же, как описано в разделе „**Промывка**“ Ежедневная очистка (обслуживание), только сверх того необходимо нанести специальное моющее средство (Retigo manual cleaner) также на целое заднее пространство, вентилятор, распылитель воды (трубка в центре вентилятора, в которую впадает распылительная трубка), а также отопительные стержни.

- После тщательной очистки рабочей зоны конвектомата его необходимо снова нагреть на температуру около 50 – 60°C. Температура ни в коем случае не должна превышать 70°C!

- Целая варочная зона, вентилятор, распылитель воды (трубка в центре вентилятора, в которую впадает распылительная трубка), а также отопительные стержни необходимо опрыскать средством для удаления водного камня (PURON K) и оставить так около 15 минут.

- Целую рабочую зону необходимо тщательно промыть при помощи ручного опрыскивателя.

- •Если все не будет достаточно чистым, процесс необходимо повторить.

- •Необходимо промыть уплотнение дверцы при помощи синтетического моющего средства.

- После тщательной очистки варочного пространства опять необходимо закрыть внутреннюю стенку (перед вентилятором), и закрыть замки при помощи их поворота, после этого левый блок направляющих устанавливается обратно.

- После очистки необходимо оставить дверцу конвектомата приоткрытой, чтобы зона приготовления могла проветриваться. Тем самым, продляется срок службы уплотнения дверцы.

- При работе с моющими средствами (например, Retigo manual cleaner или PUREX K) необходимо соблюдать особую осторожность и порядок действий в соответствии с руководством и рекомендациями производителя моющего средства. Таким образом, Вы не причините вреда Вашему здоровью!!!

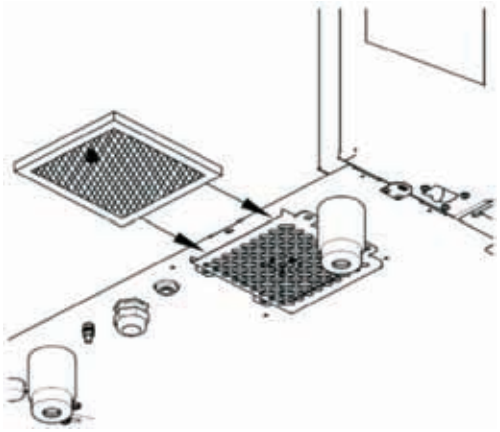
Квартальная очистка (обслуживание)

Очистка основывается на правилах, описанных в разделе „**Промывка**“. Кроме того, при квартальной очистке заменяется фильтр воздуха.

Оборудование предусмотрено для использования в среде IPX5 (стойкое к разбрызгиваемой воде). По этой причине оно имеет вспомогательный вентилятор для охлаждения внутреннего пространства, в котором находятся электроподключения и управляющая электроника. Охлаждающий воздух всасывается посредством фильтра воздуха, который расположен в нижней части под панелью управления и далее выходит через отверстия в задней части конвектомата. Для эффективного охлаждения необходимо обеспечить, чтобы воздушный фильтр регулярно, каждые 3 месяца заменялся. В случае сильного загрязнения, фильтр необходимо менять чаще.

Порядок действий при замене фильтра воздуха:

- Фильтр находится на левой нижней стороне конвектомата



При регулярной замене фильтра воздуха в конвектомате и соблюдении правил эксплуатации значительно увеличивается срок службы конвектомата и обеспечивается его надежная работа.

Ежегодное обслуживание

- Прежде всего, необходимо проводить ежеквартальное обслуживание.
- Кроме того, необходимо проводить контроль установки оборудования. Такой контроль компания Retigo s. r. o. Рекомендует проводить только при посредничестве авторизованного сервисного техника (см. раздел „**Общая информация**“).
- Только квалифицированный монтаж и соблюдение правил эксплуатации значительно увеличивает срок службы конвектомата и обеспечивает его безаварийную работу.
- После каждого года эксплуатации авторизованный сервис проверяет установку оборудования в соответствии с таблицей IX.3.
- В течение всего периода эксплуатации, оборудование должно подвергаться регулярному контролю, испытаниям и ревизиям в соответствии с постановлением Чешского департамента по безопасности труда № 48/1982 Sb.
- На ущерб, возникший при неквалифицированной очистке и обслуживании оборудования, гарантия не распространяется.
- Пользователь оборудования не имеет права переустанавливать элементы, которые были установлены производителем или уполномоченным сервисным техником.
- Только при регулярном контроле и очистке конвектомата Вы избежите его преждевременного износа и возникновения ущерба на оборудовании.

КОНТРОЛЬНЫЕ ДЕЙСТВИЯ

1	Контроль соблюдения прилагаемого руководства по монтажу
2	Контроль балансировки оборудования в горизонтальном положении
3	Контроль зарегулирования дверцы
4	Контроль подключения оборудования к системе холодной воды
5	Контроль настройки давления привода воды 300_500 кПа
6	Контроль соблюдения наклона, минимальной длины и диаметра сточного трубопровода
7	Контроль минимальной дистанции 50 см от другого источника тепла
8	Контроль обеспечения минимальной дистанции 5 см от остальных ограничивающих поверхностей
9	Контроль пространства для свободного потока воздуха, минимально 50 см над конвектоматом
10	Контроль и обеспечение достаточного рабочего пространства для проведения профилактики и сервисного обслуживания
11	Контроль умягчителя воды при жесткости свыше 10_N
12	Контроль электрозащиты оборудования
13	Контроль соблюдения правил пожарной безопасности
14	Контроль электрозащиты оборудования
15	Предупреждение заказчика об условиях очистки и сервисного обслуживания оборудования
16	Предупреждение заказчика о правилах удаления водного камня в бойлере

Конвектоматы Retigo

Срок службы конвектомата 10 лет при соблюдении следующих условий:

- Регулярный профилактический сервисный осмотр всегда по истечении 12 месяцев эксплуатации

- Осмотр должны проводить сервисные техники авторизованного торгового партнера компании RETIGO
- После проведения осмотра заказчик обязан составить акт о проведении сервисного обслуживания
- Строгое соблюдение правил обслуживания конвектомата в соответствии с руководством по сервисному обслуживанию
- Ежедневное обслуживание и очистка конвектомата средствами, рекомендованными компанией RETIGO (retigo® - active cleaning для автоматической промывки, RETIGO MANUAL CLEANER, PURON K).
- В случае использования конвектоматов с автоматической промывкой, необходимо использовать исключительно моющие средства retigo® - active cleaning
- Обучение обслуживающего персонала профессиональными поварами компании RETIGO. Должно быть подтверждено в сервисной книге или копией протокола о проведении обучения обслуживающего персонала
- В случае замены обслуживающего персонала должно быть проведено повторное обучение

XVIII. Перечень ошибок

ошибка	Err	Err
Err 10	Уровнемер сигнализирует достижение максимального уровня или не достижение минимального уровня дольше чем 2 минуты.	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать только в режиме „**Горячий воздух**“. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 11	Предварительный прогрев бойлера не был проведен до 6 минут после включения отопительных стержней бойлера	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать только в режиме „**Горячий воздух**“. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 12	При наполнении бойлера в течение 2 минут, уровень воды не достиг максимального значения	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать только в режиме „**Горячий воздух**“. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 13	При наполнении бойлера в течение 2 минут, уровень воды не достиг минимального значения	**Сконтролируйте привод воды (открытие крана)** Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать только в режиме „**Горячий воздух**“. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 14	Отсутствует фаза сети питания	**Распространяется только на модели Orange Vision!** Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 15	Сброс теплозащиты мотора F2 Сигнализация перегрева мотора сверх установленного значения.	Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 16	Предварительный прогрев бойлера не был проведен до 7 мин. после включения отопительных стержней бойлера	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать только в режиме „**Горячий воздух**“. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 17	При сливе бойлера уровень в течение 2 минут не опустился под минимальное значение	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать только в режиме „**Горячий воздух**“. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 18	При сливе бойлера уровень в течение 2 минут не опустился под максимальное значение	Необходимо сконтролировать сток воды Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать только в режиме „**Горячий воздух**“. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 26	Мотор клапана не работает или контактор клапана постоянно замкнут	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать без функции „**Клапан**“
Err 27	Мотор клапана не работает правильно	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать без функции „**Клапан**“

ошибка	Err	Err
Err 28	Контактор клапана не работает правильно	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать без функции „**Клапан**“
Err 29	Мотор клапана не работает правильно	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно эксплуатировать без функции „**Клапан**“
Err 30	Ошибка датчика отработанного пара	**Распространяется только на конвектоматы с бойлером!** Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно временно использовать во всех режимах. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 31	Ошибка датчика стока воды	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно временно использовать во всех режимах. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 32	Ошибка датчика бойлера	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно временно использовать во всех режимах. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 33	Ошибка датчика пространства 2 – нижнего у моделей 1211/2011	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно временно использовать во всех режимах. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 34	Ошибка датчика в ядре 1 (иглы)	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно использовать во всех режимах. Нельзя использовать в режимах с втыкаемым пробником. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 35	Короткое замыкание датчика пространства 1 – верхнего у моделей 1211/2011	Ошибка блокирует работу во всех режимах у моделей 623/611/1011. У моделей 1221/2011 конвектомат можно использовать, если одновременно отсутствует Er 33. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 36	Ошибка датчика в ядре 2 (иглы)	Сообщение об ошибке можно аннулировать при помощи кнопки „**ESC**“. Конвектомат можно использовать во всех режимах. Нельзя использовать в режиме игла 2. Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 40	Сброс термопредохранителя пространства (S1, S2) или бойлера (S3)	Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.
Err 60-78	Ошибка в электронике системы управления	Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.

ошибка	Err	Err
Err 80-90	Ошибка в цепи регулирования скорости мотора	Свяжитесь, пожалуйста, со своей сервисной организацией.