

retigo®

СОВЕРШЕНСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И НЕ ТОЛЬКО...

Пароконвектомат **Blue Vision**

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



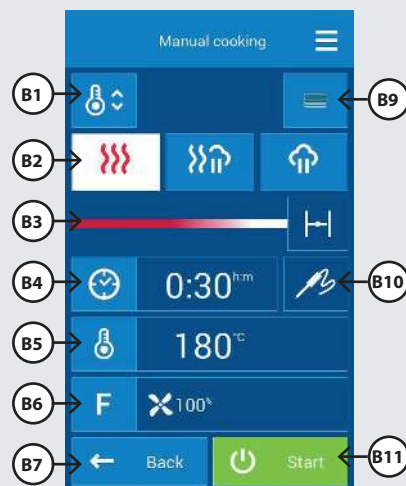
ОПИСАНИЕ НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ЭКРАНОВ

А ГЛАВНЫЙ ЭКРАН



A1	Текущее время
A2	Настройка ручного приготовления
A3	Готовка при помощи «Простого приготовления»
A4	Выбор ранее использованных программ/процессов приготовления
A5	Выбор из программ, отмеченных как «Избранное»
A6	Настройки пользователя и обслуживания
A7	Активная автоматическая очистка
A8	Выбор из сохраненных программ
A9	Настройка главного экрана (профили пользователей)
A10	Особые функции
A11	Помощь/инструкции

В РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



B1	Предварительный подогрев варочной камеры
B2	Выбор режима приготовления
B3	Выбор створчатого клапана
B4	Настройка времени
B5	Настройка температуры
B6	Настройки для прочих функций
B7	Вернуться к предыдущему этапу
B8	Обзор этапов программы
B9	Настройки термощупа
B10	Начать приготовление
B11	Начать приготовление

С ИНФОРМАЦИЯ О ПРОГРАММЕ



C1	Пункт Предварительный прогрев/охлаждение
C2	Параметры этапа
C3	Ввести другой этап программы
C4	Вернуться к предыдущему этапу
C5	Советы шеф-повара
C6	Ввести/удалить этап программы
C7	Начать приготовление
C8	Начать приготовление

Д ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	4
О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ	5
01 ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ	6
1.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ: ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ	6
1.2 ВВЕДЕНИЕ: ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ	6
1.3 УПРАВЛЕНИЕ: ОСНОВЫ	7
02 БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ	8
2.1 БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
2.2 СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ	9
2.3 ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПАРОКОНВЕКТОМАТА	9
2.4 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ И ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ	10
2.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	11
03 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	12
3.1 ПАНЕЛЬ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА	12
3.2 ПРОЧИЕ КНОПКИ	12
3.3 КЛАВИАТУРА	12
04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ	13
4.1 РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ	13
4.2 ПРОГРАММЫ	15
4.3 EASY COOKING (ПРОСТОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)	21
4.4 МНОГОЗАДАЧНОСТЬ	22
05 EXTRAS (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ)	23
5.1 ТАЙМЕР ДЛЯ ПОЛОК	23
06 НАСТРОЙКИ	25
6.1 ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ	25
6.2 ПРОФИЛИ	26
07 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА	27
7.1 ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	27
7.2 ЗАПУСК ОЧИСТКИ	27
08 ОБСЛУЖИВАНИЕ	29
8.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	29
8.2 ЕЖЕМЕСЯЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	30
8.3 ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	30
09 ТАБЛИЦА СООБЩЕНИЙ ОБ ОШИБКАХ	31
10 СРОК СЛУЖБЫ, ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ	33

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый покупатель,

Благодарим за приобретение продукции Retigo s.r.o. Мы являемся производителем и поставщиком специализированных профессиональных кухонных устройств с многолетним успешным опытом работы. Надеемся, данное устройство может вам осуществить свои идеи и достичь выдающихся результатов в своей повседневной работе. Благодаря данному устройству можно производить выпечку и блюда, качество которых заставит ваших клиентов возвращаться к вам снова и снова.

Желаем вам успехов в использовании пароконвектомата BLUE VISION.

О ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

Данное руководство поможет быстро ознакомиться с эксплуатацией пароконвектомата BLUE VISION, а также с характеристиками и возможностями устройства.

ОБОЗНАЧЕНИЯ, ИСПОЛЪЗУЕМЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ

В данном руководстве встречаются обозначения со следующими значениями:

ОБОЗНАЧЕНИЕ	ЗНАЧЕНИЕ
 	Эти обозначения означают «ВНИМАНИЕ» и «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и информируют вас о том, что может нанести серьезный ущерб пользователю и/или повредить устройство. Кроме того, они указывают на важную инструкцию, особенность, метод или аспект, которые нужно соблюдать или принимать во внимание во время эксплуатации или обслуживания устройства.
	Это обозначение указывает на полезную информацию, связанную с устройством или его принадлежностями.
	Это обозначение ссылается на другую главу руководства.
	Осведомляет пользователя о действии, которое можно выполнить, но которое не является обязательным.

ДЛЯ КОГО ПРЕДНАЗНАЧЕНО РУКОВОДСТВО?

Руководство предназначено для всех, кто взаимодействует с устройством только в ходе его обслуживания или эксплуатации. Любое лицо должно тщательно ознакомиться с его содержанием перед началом работы с устройством.

ВАЖНО!

Руководство следует считать неотделимой частью устройства. Поэтому сохраните его для последующего использования.

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством. Оно является неотъемлемой частью устройства и должно передаваться в комплекте в случае перепродажи. Поэтому сохраните его для последующего использования.

В точности соблюдайте его инструкции, чтобы не только сделать использование устройства проще, но и чтобы обеспечить его оптимальную эксплуатацию и длительный срок службы.

Запрещается включать устройство, если вы тщательно не ознакомились со всеми его инструкциями, запретами и рекомендациями, приведенными в настоящем руководстве, особенно, в главе «Безопасность во время эксплуатации».

Иллюстрации настоящего руководства могут не всегда полностью соответствовать устройству. Их назначение – описание основных принципов обращения с устройством.



Полную технологическую документацию к устройству можно найти на веб-сайте производителя.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОМНЕНИЙ

На практике, во время эксплуатации часто возникают непредвиденные ситуации, которые невозможно включить и описать в данном руководстве. Поэтому, в случае возникновения каких-либо сомнений обращайтесь к поставщику:

RETIGO s.r.o.

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

+420 571 665 511

INFO@RETIGO.CZ

WWW.RETIGO.CZ

В случае возникновения вопросов или сомнений обращайтесь к квалифицированным специалистам по следующим номерам телефонов справочной службы:

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ТОРГОВЫЙ ПЕРСОНАЛ:

+420 603 571 360

+420 604 568 562

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ ШЕФ-ПОВАРА:

+420 734 751 061

+420 727 867 220

КВАЛИФИЦИРОВАННЫЕ СПЕЦИАЛИСТЫ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ:

+420 571 665 560

Обращаясь к производителю или квалифицированным специалистам, подготовьте основную информацию о пароконвектомате.

Ее можно найти на паспортной табличке в верхней правой части.

Она содержит данные о производителе пароконвектомата, технические данные, такие как тип и модель, серийный номер, год производства, а также важную информацию о типе питания, массе и классе защиты от влаги.



01 | ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ

1.1 ЭКСПЛУАТАЦИЯ: ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Пароконвектомат BLUE VISION является универсальным устройством приготовления пищи, включая полные меню. Его также можно использовать для всех типов готовки, основанных на тепле, например, для жарки, выпекания, обжаривания, приготовления продуктов на гриле, тушения, варки на пару, приготовления продуктов при низкой температуре, ночного выпекания при низкой температуре и т. П. Процесс приготовления может выполняться в ручном режиме, так и в автоматическом режиме, с использованием программ.

1.2 ВВЕДЕНИЕ: ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ

Пароконвектомат BLUE VISION представляет собой крупное, интеллектуальное устройство для приготовления пищи. Наиболее важной составляющей устройства является варочная камера, оборудованная рельсовыми направляющими для вставки гастроемкостей с продуктами (на моделях размером 2011, 1221, 2021 вместо рельсовых направляющих используются тележки с направляющими для загрузки). Застекленная дверь и поперечные полки позволяют наблюдать за пищей во время приготовления.

Интеллектуальным центром устройства является его операционная система, управление которой осуществляется с помощью интуитивно-понятной панели управления. Она также позволяет записывать рецепты и программы через USB разъем.

Для упрощения процесса приготовления, пароконвектомат оснащен термощупом для проверки температуры внутри продуктов и ручным пульверизатором для охлаждения варочной камеры, полива, ополаскивания камеры и прочих полезных действий, а также створчатым клапаном для вывода лишнего пара.



При работе с термощупом и ручным пульверизатором соблюдайте правила безопасности на рабочем месте, см. 2. БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.



Любое использование пароконвектомата не по назначению, включая модифицирование защитных или эксплуатационных компонентов, считается несанкционированным. Компания не несет никакой ответственности за повреждения в результате такого использования; все риски берет на себя пользователь.

Пользователь также несет ответственность за соблюдение условий, предписанных производителем в отношении установки, эксплуатации и обслуживания устройства, обслуживание и ремонт которого должен выполнять только персонал, ознакомленный с устройством и проинструктированный насчет опасностей, которое оно может представлять.



1. Выдвижной пульверизатор
В стандартной конфигурации пульверизатор подвешивается с левой стороны устройства.
2. Панель управления
3. Съемная внутренняя стенка перед вентилятором
4. Боковая крышка
5. Воздушный противопылевой фильтр
6. Разъем USB
7. Крышка слива
8. Регулируемые по высоте ножки
9. Поддон для сбора конденсата со внутреннего стекла с автоматическим сливом
10. Дверца с закругленным внешним стеклом
11. Болты крепления внутреннего стекла
12. Термощуп
13. Дверная ручка
14. Внутреннее освещение
15. Открывающееся внутреннее стекло двери
16. Полки для гастрономической посуды
На моделях размером 2011, 1221, 2021 вместо рельсовых направляющих (полок) используются тележки для загрузки
17. Заслонка вывода лишнего пара
18. Вытяжная труба

Принадлежности

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ЕМКОСТИ И ПОДДОНЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Гастрономические емкости и поддоны для выпечки подходят не только для приготовления и выпечки, но также для транспортировки и хранения еды. Они в значительной степени повышают эффективность работы. При должной планировке в перекладывании приготовленных блюд с одного поддона или лотка на другой нет необходимости.



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

ПОДСТАВКИ, ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ЗАГРУЗКИ И КРОНШТЕЙНЫ

Основные принадлежности пароконвектомата включают разнообразные подставки из нержавеющей стали, настенные кронштейны (для модели 623) и тележки для загрузки (для размеров 1011, 2011, 1221, 2021). Особое оборудование включает банкетные корзины, тележки и термоборудовки для подачи блюд.

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ VISION VENT

Вытяжной зонт Vision Vent RETIGO позволит вам поддерживать комфортный климат на кухне благодаря выдающимся характеристикам и интеллектуальной системе включения. Вытяжной зонт Vision Vent RETIGO предназначен для пароконвектоматов RETIGO Vision 623, 611, 1011, 2011.

МАСЛОРАСПЫЛИТЕЛЬНЫЙ ПИСТОЛЕТ

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

ДЫМОГЕНЕРАТОР VISION

Дымогенератор Retigo Vision – это совместимая с пароконвектоматами Retigo принадлежность. Благодаря простоте элементов управления, с возможностью непрерывного копчения до трех часов и простоте обслуживания, Vision Smoker позволит сделать блюда более аппетитными и расширить меню с копченых блюд.



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

1.3 УПРАВЛЕНИЕ: ОСНОВЫ

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Пароконвектомат постоянно подключен к сети и включается и выключается путем нажатия на внешний главный выключатель питания. Расположение выключателя определяется оператором пароконвектомата при установке и Вы, как пользователь, должны знать, где он находится. В ходе стандартной эксплуатации после завершения работы с устройством достаточно включить режим ожидания с помощью белого круга, расположенного под дисплеем, а затем – нажать кнопку «Standby» (режим ожидания).

ОТКРЫВАНИЕ И ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРИ

Дверца пароконвектомата оснащена закрывающим механизмом, который позволяет выполнять открытие правой или левой рукой. Смещение рычага вбок приведет к открыванию замка. Потяните за ручку, чтобы открыть дверь.

Чтобы закрыть дверцу, прижмите ее за ручку. Если устройство оборудовано тележкой для загрузки (2011, 1221, 2021), закройте дверь и поверните дверную ручку по часовой стрелке на 90°.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ БОЙЛЕРА (для пароконвектоматов с бойлерами)

После включения пароконвектомата бойлер автоматически наполняется водой, которая затем нагревается. На это время начало программы временно откладывается в режимах «Пар» и «Горячий воздух и пар» до тех пор, пока бойлер не прогреется полностью. После этого пароконвектомат будет продолжать работу в обычном режиме.

02 | БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

При работе с пароконвектоматом необходимо сохранять бдительность, внимательность и руководствоваться здравым смыслом. Несмотря на то, что пароконвектомат разработан и произведен согласно всем международным стандартам безопасности, оператор несет полную ответственность за свою безопасность во время эксплуатации пароконвектомата. Производитель не несет никакой ответственности за травмы, повреждение оборудования или ущерб окружающей среде в результате несоблюдения инструкций по эксплуатации в руководстве к пароконвектомату или в результате несоблюдения применимых нормативов по технике безопасности.

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

2.1 БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Пароконвектомат допускается использовать только уполномоченным, квалифицированным и подготовленным для его эксплуатации персоналом. Лицам, не уполномоченным на использование устройства и не обученным его эксплуатации, запрещается использовать или обслуживать устройство, а также выполнять действия, противоречащие его назначению. Такие несанкционированные действия могут привести к травмам или повреждению устройства.
- Следует регулярно проходить обучение эксплуатации пароконвектомата. Это позволит предотвратить профессиональные травмы и повреждение пароконвектомата.
- Данные пароконвектомат предназначен только для приготовления пищевых продуктов в соответствии с руководством. Какое-либо другое использование не соответствует его назначению и представляет опасность.
- Из соображений безопасности не снимайте твердые крышки и не пытайтесь вскрыть пароконвектомат – опасность поражения электрическим током. Устройство не содержит компонентов, которые пользователь может обслуживать самостоятельно. Ремонт любых дефектов или обслуживание, отличное от описанных в настоящем руководстве, должен производить квалифицированный специалист по обслуживанию.
- Запрещается устанавливать какое-либо оборудование, являющееся источником тепла (такое как жаровни, плиты и поверхности для готовки), в непосредственной близости от пароконвектомата.
- Запрещается работать с пароконвектоматом, в случае головокружения, слабости, прочих недомоганий или недостатка концентрации, а также под влиянием наркотических веществ или алкоголя!
- Строго воспрещается снимать или повреждать таблички, прикрепленные к пароконвектомату.
- Эксплуатация пароконвектомата допускается только в том случае, если устройство находится в идеальном техническом состоянии.
- Придерживайтесь предписанному плану проверок, следуйте инструкциям в руководстве по эксплуатации, соблюдайте общепринятые правила для газовых приборов.
- Не помещайте рядом с пароконвектоматом предметы, которые могут опрокинуться. Содержите рабочее место (включая пути доступа) в чистоте и порядке.

СРЕДА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- Диапазон допустимой эксплуатационной температуры окружающей среды составляет от +4 °C до +35 °C.
- Эксплуатация во взрывоопасной или токсичной среде запрещена.
- Запрещается устанавливать огнетушитель или автоматическую систему пожаротушения непосредственно над пароконвектоматом.
- Под или рядом с пароконвектоматом не должно располагаться легковоспламеняющихся материалов, газов или жидкостей.

ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- В случае сомнений в отношении установки, эксплуатации или безопасности пароконвектомата обратитесь к поставщику оборудования.
- Если электрическое оборудование повреждено каким-либо образом, следует немедленно организовать его ремонт – запрещается использовать поврежденный пароконвектомат.
- Запрещается закрывать вентиляционные отверстия пароконвектомата какими-либо предметами, в особенности, запрещается помещать кухонные принадлежности, ткани и прочие предметы на устройство. Убедитесь, что пар свободно выходит через вентиляционные отверстия в верхней части пароконвектомата.
- Перед началом эксплуатации проверьте варочную камеру устройства. Удалите все остатки пищи, чистящих средства и прочие предметы; тщательно прополощите варочную камеру с помощью ручного пульверизатора.
- Соблюдайте осторожность, чтобы не разбрызгивать воду на пароконвектомат. Также не помещайте на него предметы с водой.
- Запрещается размещать источники открытого пламени на пароконвектомате или вблизи него.

ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

- Не помещайте следующее в пароконвектомат:
 - пищевые продукты в закрытых контейнерах или упаковках
 - любые легковоспламеняющиеся материалы с температурой возгорания менее 260 °C, например, легковоспламеняющиеся масла, жиры, салфетки
 - сухие порошки и гранулы
- В случае возникновения даже небольших сомнений в отношении безопасной работы пароконвектомата или его исправности немедленно прекратите его эксплуатацию. Незамедлительно выключите его, отсоедините электрический кабель, перекройте подачу воды и обратитесь к поставщику.
- Если при использовании пароконвектомата регистрируется повышенный уровень шума, превышающий допустимый предел, остановите пароконвектомат и устраните причину.
- Немедленно сообщайте о неисправностях вышестоящему лицу, которое может позаботиться об их устранении.
- Не оставляйте включенные пароконвектомат без присмотра, если в руководстве нет точных инструкций на этот счет.
- Для нажатия кнопок на панели управления используйте только пальцы. Использование острых, заостренных и прочих предметов для эксплуатации устройства аннулирует гарантию.
- Во время работы с пароконвектоматом помните, что гастрономические контейнеры, вставки и решетки могут сильно нагреваться. Температура наружного стекла двери может достигать температур выше 60 °C. Всегда помните об опасности ожогов.
- Во время работы пароконвектомата образуется горячий пар – при открывании двери существует риск ошпаривания и т. д. Открывая дверцу, особенно при использовании пара, стойте так, чтобы выходящий через открытую дверцу пар не мог вас ошпарить. Сначала открывайте дверцу частично, чтобы выпустить пар, и только после этого открывайте полностью.
- Если гастрономические контейнеры наполнены жидкостью больше, чем на три четверти, следует обращать особую осторожность при обращении с ними и при их извлечении. Контейнеры, наполненные таким образом, устанавливайте только на полки, где их можно видеть. В противном случае это может привести к ошпариванию оператора. Соблюдайте осторожность при извлечении гастрономических контейнеров независимо от их содержимого!
- Соблюдайте особую осторожность при работе с пароконвектоматом (комбинацией устройств), самые высокие полки которых находятся на расстоянии 160 см от пола или выше. Существует опасность переворачивания гастрономических контейнеров, что может стать причиной ожогов.
- В процессе готовки могут возникать горячие участки, особенно, на посуде, решетках и внутренней части дверцы. Используйте защитные перчатки при работе с горячими предметами.

- Запрещается запускать вентилятор без крышки.
- Если пароконвектомат оборудован тележкой для загрузки, устанавливайте тележку на тормоз внутри пароконвектомата. При управлении заполненной тележкой необходимо проследить за тем, чтобы блокировочный механизм был заблокирован, а крышки – закрытыми.
- При транспортировке гастрономических контейнеров, заполненных жидкостью, их необходимо закрыть уплотнительными крышками. В противном случае это может привести к ошпариванию оператора.
- Если пол неровный, не вкатывайте и не выкатывайте тележки в /из пароконвектомата. Не оставляйте ручку тележки в закрытом пароконвектомате. Это может привести к повреждению пароконвектомата. Не тяните тележку для загрузки без установленной на нее ручки. Это может привести к ожогам.
- При использовании банкетных тележек необходимо убедиться в том, что тарелки надежно установлены на подставках.
- Для очистки тележек используйте автоматическую программу очистки (если доступно). В противном случае используйте чистящие продукты, предназначенные для полуавтоматической очистки. Эксплуатировать пароконвектомат для стандартного применения и автоматической очистки без тележек для загрузки запрещается!

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С ПАРОКОНВЕКТОМАТОМ

- Выполняйте очистку и обслуживание, только когда пароконвектомат остыл!
- Удаляйте твердые остатки пищи, извлекая их из варочной камеры – запрещается смывать их в сток пароконвектомата.
- Чистящие средства и средства для удаления накипи следует использовать только в соответствии с инструкциями в настоящем руководстве и инструкциями для каждого из этих средств.
- По завершении работы (например, ночью) оставьте дверцу пароконвектомата приоткрытой.
- Если пароконвектомат не используется длительное время, отключите подачу воды и питания.

2.2 СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ

Во время эксплуатации пароконвектомата также необходимо использовать правильную одежду и средства индивидуальной защиты. Одежда, обувь и защитная экипировка должны соответствовать национальным требованиям техники безопасности для выполняемого типа работ. В частности, не забывайте использовать следующие важные предметы:



Во время работы с пароконвектоматом не рекомендуется надевать:

- Носить шарфы, галстуки, цепочки, часы, браслеты, ключи, кольца и прочие металлические предметы, а также работать в ненадлежащей повязке.
- Использовать электрическое оборудование, такое как кардиостимуляторы, часы, кредитные карты и т. п. или прочие предметы с магнитными носителями информации.
- Распускать длинные волосы. Закрывайте длинные волосы соответствующими головными уборами.

2.3 ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ПАРОКОНВЕКТОМАТА

Пароконвектомат оснащен защитными компонентами, которые повышают безопасность его эксплуатации. Далее приводится список наиболее важных из них:

ВНЕШНИЙ ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

Пароконвектомат предназначен для постоянного подключения к сети электропитания. Включайте и отключайте электропитание с помощью внешнего главного выключателя. Выключатель используется для включения и выключения устройства (во время начала работы, выполнения ремонта, установки, а также в экстренных случаях). Внешний главный выключатель должен всегда находиться в непосредственном доступе!

ЭЛЕКТРОПРОВОДКА

Доступ к электрическим компонентам возможен только после снятия жесткой крышки. Цепи защищены крышкой и помечены предупреждающим символом. Провода другого цвета соответствуют классу IP 20.



Запрещается вмешиваться в конструкцию защитных цепей, открывать боковые крышки и вносить несанкционированные изменения, которые могут поставить под угрозу надежность и безопасность этих цепей.

ВАРОЧНАЯ КАМЕРА

Доступ в варочную камеру возможен только после открытия дверцы, при котором немедленно останавливается вентилятор.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления находится вне области, подверженной воздействию высоких температур. Она позволяет быстро включить устройство с помощью кнопки «STOP» (остановка). Дисплей также отображает неисправности.

ДВЕРЦА

В момент открытия дверцы автоматически отключается выделение тепла и быстро останавливается вентилятор для ограничения объема пара, выходящего из варочной камеры. Во избежание ошпаривания паром сначала слегка приоткройте дверцу и подождите немного, прежде чем открывать ее полностью. Чтобы закрыть дверцу, прижмите ее за ручку. Если устройство оборудовано тележкой для загрузки (2011, 1221, 2021), закройте дверь и поверните дверную ручку по часовой стрелке на 90°.

Если дверца закрыта неправильно, и устройство **запускается**, на дисплей будет выведено сообщение «Close door» (закройте дверцу).



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

2.4 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ И ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ

Пароконвектомат разработан так, что при правильном использовании в идеальном техническом состоянии, он не представляет опасности для оператора и окружающих. Тем не менее, в ходе его эксплуатации могут возникать ситуации, представляющие опасность, если пользователь о них не знает. Они называются остаточными рисками – они присутствуют даже после учета и принятия всех профилактических и защитных мер. Узнайте больше об этих рисках и избегайте их.



1. ВАРОЧНАЯ КАМЕРА

Риск получения ожогов от сильно нагретых мест во всей камере.

Используйте защитные перчатки. Выполняйте очистку и обслуживание, только когда устройство остыло.

Риск ошпаривания паром, образующимся в ходе приготовления

Дождитесь охлаждения камеры или охладите ее с помощью функции охлаждения.

Открывая дверцу, особенно при использовании пара, стойте так, чтобы выходящий через открытую дверцу пар не мог вас ошпарить. Сначала открывайте дверцу частично. Не открывайте ее полностью, пока пар не выйдет.

2. ВЕНТИЛЯТОР

Риск травмирования пальцев при халатном обращении во время очистки или обслуживания варочной камеры.

Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.

3. СТЕКЛО ДВЕРЦЫ

Риск получения ожогов при открытии во время или после готовки.

Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.

4. ДВЕРЦА

Риск получения ожогов во время или после процесса приготовления.

Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.

5. КРЫШКА УСТРОЙСТВА

Риск получения ожогов во время готовки.

Соблюдайте осторожность и используйте защитные перчатки.

Риск пожара, если во время готовки крышка накрыта или если на ней находятся легковоспламеняющиеся материалы.

Запрещается накрывать устройство или помещать на него предметы, которые могут воспламениться. Данное устройство – не стеллаж!

6. ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ КОНТЕЙНЕРЫ

Риск получения ожогов при неосторожной эксплуатации или эксплуатации без средств защиты.

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

7. ЗАСЛОНКА И ВЫТЯЖНАЯ ТРУБА

Риск получения ожогов паром, выходящим в процессе приготовления

Избегайте попадания частей тела в область над этими деталями и всегда используйте средства индивидуальной защиты (перчатки, защитные очки и т. п.).

8. ПУЛЬВЕРИЗАТОР

Опасность ошпаривания при разбрызгивании воды в нагретую варочную камеру.

Запрещается использовать ручной пульверизатор для охлаждения варочной камеры, если температура выше 90°C. Это может привести к ошпариванию пользователя и повреждению внутреннего стекла дверцы. Дождитесь, пока температура варочной камеры не опустится ниже 65 °C.

Риск поражения электрическим током при разбрызгивании воды на внешние части устройства.

Запрещается промывать внешние части устройства ручным пульверизатором.

Остаточные риски

ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

На все электрические компоненты пароконвектомата подается **потенциально смертельное напряжение 230 В перем. тока**. Клеммы подачи питания и прочие электрические компоненты **остаются под напряжением** даже если пароконвектомат выключен. Однако, доступ к электрическим компонентам возможен только после снятия жесткой крышки. Вы, как пользователь, не уполномочены на обслуживание электрических компонентов устройства. Риск существует только при повреждении электрических кабелей, например, при неправильном размещении, перекручивании, пережатии, свисании и т. п. Если они повреждены, нужно немедленно отключить пароконвектомат и организовать их замену в уполномоченном сервисном центре.

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

МЕХАНИЧЕСКИЕ ЧАСТИ

Механические части не представляют риска для пользователя, если пароконвектомат правильно установлен в надлежащем месте. Риски существуют, только если пароконвектомат установлен неправильно (например, под наклоном, не закреплен на скользкой или неустойчивой поверхности и т. п.), и его непредвиденное перемещение может привести к раздроблению или зажатию.

При работе с пароконвектоматом соблюдайте применимые нормативы по креплению грузов и обращению с подъемным оборудованием.

ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

В процессе приготовления и после открытия дверцы варочной камеры из устройства выходит среда с высокой температурой. Обеспечьте достаточную циркуляцию воздуха рядом с пароконвектоматом, например, используйте вытяжной зонт.

ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО

При использовании моющих средств избегайте прямого контакта моющего порошка с кожей – существует риск химического ожога. Если существует опасность контакта, используйте защитные перчатки.

При дозировании соблюдайте особую осторожность, чтобы не вдыхать моющее средство.

2.5 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ТЕРМОЩУП

При использовании термощупа, соблюдайте следующие условия:

- Используйте щуп только для помещения в продукты.
- Не помещайте щуп в замороженные продукты. Это может привести к его поломке!
- Избегайте принудительного изгибания кабеля питания термощупа.
- Не извлекайте щуп из продуктов за кабель.
- Помещайте термощуп в продукты так, чтобы он не прислонялся к стеклу дверцы.
- Термощуп может нагреваться – используйте защитные перчатки.
- Извлекайте термощуп из продуктов перед их извлечением из устройства и помещайте его в держатель.
- Когда щуп не используется, храните его в держателе.
- Запрещается оставлять термощуп свисающим из варочной камеры. Дверца может закрыться и повредить его.

ПУЛЬВЕРИЗАТОР

При использовании pulverизатора, соблюдайте следующие условия:

- Пульверизатор можно использовать только для очистки варочной камеры.
- Пульверизатор работает только в течение двух минут после открытия дверцы. Затем он автоматически выключается.
- Не используйте pulverизатор, если пароконвектомат еще горяч. Позвольте ему остыть до температуры ниже 65 °C.
- Запрещается использовать pulverизатор для охлаждения варочной камеры, если температура в варочной камере выше 90 °C – это может разрушить внутреннее остекление дверцы и привести к деформации варочной камеры!
- Запрещается разбрызгивать воду pulverизатором на стекло дверцы – это может привести к его разрушению!
- По завершении использования всегда помещайте pulverизатор обратно в держатель.

03 | ЭКСПЛУАТАЦИЯ

3.1 ПАНЕЛЬ СЕНСОРНОГО ЭКРАНА

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

ЧАСТО ПОВТОРЯЮЩИЕСЯ КНОПКИ

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

	Нажмите кнопку, чтобы вернуться на предыдущий этап.
	Нажмите на обозначение, чтобы подтвердить выбор.
	Нажмите, чтобы начать нужный процесс приготовления, очистку, т. п.

3.2 ПРОЧИЕ КНОПКИ



Кнопка Vision предназначена для:

- a) переключения в многозадачный режим 
- b) включения системы управления
- c) перевода пароконвектомата в режим ожидания.
- d) перехода в режим калибровки экрана, при удерживании кнопки в течение более 2 секунд



Нажатие на символ отобразит главный экран (А).

	При нажатии система управления перейдет в режим ожидания, а экран выключится. Системы возвращается к работе при нажатии кнопки Vision.
---	--

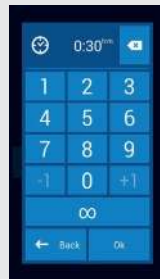
	Нажмите ее, чтобы получить краткую подсказку по отдельным функциям системы управления.
---	--

3.3 КЛАВИАТУРА

Система также оснащена клавиатурой. Управление с нее одинаково для всех режимов и функций пароконвектомата.

ОСНОВНАЯ ЦИФРОВАЯ КЛАВИАТУРА

Предназначена для ввода цифровых значений.



	Удалить значение.
	Быстрая регулировка значений.
	Неограниченное время, неограниченное по времени выполнение функции.

РАСШИРЕННАЯ БУКВЕННО-ЦИФРОВАЯ КЛАВИАТУРА

Для ввода букв, символов и цифр.



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

04 | ПРИГОТОВЛЕНИЕ

4.1 РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ

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

Нажатие на опцию A2 отобразит экран **ручных настроек (B)**.

B1	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПОДОГРЕВ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ	
	Вкл.	
	Выкл.	
B2	ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ Заменяет собой запекание на сковороде, в печи, жарку во фритюрнице, т. п. Диапазон температур: 30-300 °C	
	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ С ПАРОМ (СОЧЕТАНИЕ) Заменяет собой запекание с поливом или процедуры, в ходе которых блюду требуется определенная влажность при одновременной обработке его горячим воздухом, т. п.	
	Объем пара в варочной камере можно задать, перемещая ползунок или коснувшись значения в процентах и введя его через цифровую клавиатуру. Диапазон температур: 30-300 °C	
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ Заменяет собой варку. Диапазон температур: 30-130 °C	
B3	СТВОРЧАТЫЙ КЛАПАН	
	Регулируйте его, перемещая иконку вместе с ползунком и/или касаясь кнопки заслонки.	
	Створчатый клапан полностью открыт; из варочной камеры непрерывно выводится влага.	
	Система контролирует открытие/закрытие клапана самостоятельно, в зависимости от заданного процента влажности.	
	Створчатый клапан полностью закрыт; вся влага остается в варочной камере.	

B4	НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ	
	Позволяет настроить время процесса приготовления. Диапазон времени: 00:01-23:59 (ч:м)	
B5	ТЕМПЕРАТУРА ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
	Позволяет настроить температуру процесса приготовления. Диапазон температур зависит от выбранного режима приготовления.	
B6	НАСТРОЙКИ ДЛЯ ПРОЧИХ ФУНКЦИЙ	
	СКОРОСТЬ ВЕНТИЛЯТОРА Позволяет настроить вентилятор на одну из семи скоростей.	
	УПРАВЛЕНИЕ ВРЕМЕНЕМ РАБОТЫ ВЕНТИЛЯТОРА Вентилятор вращается только, если: - нагревательные элементы включены. - в течение 10 секунд, если он простаивал более 2 минут.	
B9	ОБЗОР ЭТАПОВ ПРОГРАММЫ	
	Отображает обзор всех установленных параметров приготовления. Позволяет изменять настройки, добавлять этапы или читать советы шеф-повара. За более подробным описанием см. экран C.	
B10	ТЕРМОЩУП	
	Температура термощупа Настраивайте процесс приготовления на управление от температуры продукта, которую контролирует термощуп. Диапазон температур: 30-110 °C	
	ДЕЛЬТА T Устанавливайте постоянную разницу между температурой термощупа и температурой варочной камеры. Диапазон температур: 20-70 °C	

4.1.1 Приготовление с использованием ручных настроек

1 ВВЕДИТЕ РУЧНЫЕ НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



2 ВЫБЕРИТЕ И ОТРЕДАКТИРУЙТЕ ПАРАМЕТРЫ С B1 ПО B10 ПО НЕОБХОДИМОСТИ.



2.1 ОПЦИЯ: ДОБАВЛЕНИЕ ЕЩЕ ОДНОГО ЭТАПА



Нажмите



Нажмите



Выберите и отредактируйте параметры с B1 по B10 по необходимости



Чтобы добавить еще один этап, повторите процедуру с пункта 2.1

3 ЗАПУСТИТЕ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖАВ



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

4.1 ОПЦИЯ: ПРОДЛИТЬ ПОСЛЕДНИЙ ЭТАП ПРИГОТОВЛЕНИЯ



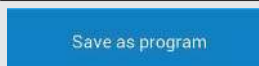
Нажмите



4.2 ОПЦИЯ: СОХРАНИТЬ ПРОЦЕДУРУ В ПРОГРАММЫ



Нажмите



Введите название программы



Нажмите



4.3 ОПЦИЯ: ОБЗОР СТАТИСТИКИ ПО ПРОЦЕССУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



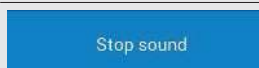
Нажмите



4.4 ОПЦИЯ: ВЫКЛЮЧИТЬ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ



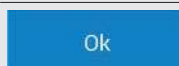
Нажмите



4.5 ОПЦИЯ: ВОЗВРАТ НА ГЛАВНЫЙ ЭКРАН



Нажмите



4.2 ПРОГРАММЫ

Режим программирования позволяет реализовать весь потенциал пароконвектомата, обеспечивая максимальный комфорт, а также идеальное качество приготовленного блюда из раза в раз.

СИСТЕМА ОБОЗНАЧЕНИЙ РЕЖИМА ПРОГРАММИРОВАНИЯ

	Основная категория, согласно каждому типу блюда (категория).
	Подкатегория с дополнительными программами
	Программа

4.2.1 Приготовление согласно программе

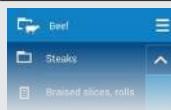
1 ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ (опция A8)



2 ВЫБЕРИТЕ КАТЕГОРИЮ ПРОГРАММЫ

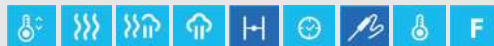


3 ВЫБЕРИТЕ БЛЮДО (ПРОГРАММУ) ДЛЯ РЕДАКТИРОВАНИЯ



3.1 ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ

Выберите и отредактируйте параметры с B1 по B10 по необходимости



3.2 ОПЦИЯ: ДОБАВЛЕНИЕ ЕЩЕ ОДНОГО ЭТАПА

Нажмите



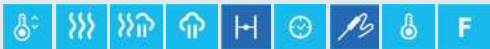
Чтобы добавить еще один этап, повторите процедуру с пункта 3.1

4 ЗАПУСТИТЕ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖАВ

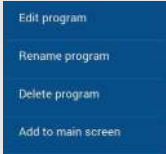


5 ПО ЗАВЕРШЕНИИ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВЫБЕРИТЕ СЛЕДУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ (экран D)

4.2.2 Создание новой программы

1	ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ	
2	ВЫБЕРИТЕ КАТЕГОРИЮ ПРОГРАММ, В КОТОРОЙ ХОТИТЕ СОЗДАТЬ НОВУЮ ПРОГРАММУ	
3	НАЖМИТЕ	
4	НАЖМИТЕ	
5	ВВЕДИТЕ НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ	
5.1	ОПЦИЯ: ИЗМЕНИТЬ ПИКТОГРАММУ Вы можете присвоить программе любую пиктограмму/изображение  4/4.2.5, пункт 4.1	
5.2	ОПЦИЯ: ИЗБРАННАЯ ПРОГРАММА Отметьте данную опцию, чтобы добавить программу в раздел избранных программ Избранные программы можно просмотреть нажатием кнопки A5	 
6	НАЖМИТЕ	
7	ОТОБРАЗИТСЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОГРАММЕ (экран C)	
7.1	ОПЦИЯ: ДОБАВЛЕНИЕ ЭТАПОВ ПРОГРАММЫ Отредактируйте параметры с B1 по B10 по необходимости Нажмите	  
7.2	ОПЦИЯ: НАСТРОЙКИ ПАРАМЕТРОВ ЭТАПА Нажмите на этап для редактирования Отредактируйте параметры с B1 по B10 по необходимости Нажмите	  
7.3	ОПЦИЯ: ДОБАВИТЬ ЭТАП Выбрав этап, перед которым вы хотите добавить новый этап, нажмите Чтобы вставить его, нажмите кнопку	 
7.4	ОПЦИЯ: УДАЛИТЬ ЭТАП Выбрав этап, который хотите удалить, нажмите Чтобы удалить его, нажмите кнопку	 
8	НАЖМИТЕ	
9	НОВАЯ ПРОГРАММА СОХРАНЕНА	

4.2.3 Редактирование сохраненной программы

1	ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ	
2	ВЫБЕРИТЕ КАТЕГОРИЮ ПРОГРАММ, В КОТОРОЙ ХОТИТЕ ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ПРОГРАММУ	
3	ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММУ, КОТОРУЮ ХОТИТЕ ОТРЕДАКТИРОВАТЬ И УДЕРЖИВАЙТЕ ЕЕ НАЖАТОЙ В ТЕЧЕНИЕ БОЛЕЕ 2 СЕКУНД	
4	ВЫБЕРИТЕ ИЗ МЕНЮ ПОПРАВКУ, КОТОРУЮ ХОТИТЕ ВНЕСТИ	
4.1	ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРОГРАММЫ  Можно изменить название программы, настройки параметров, добавить или удалить этап. Процедура схожа с созданием новой программы.	
4.2	ОПЦИЯ: ПЕРЕИМЕНОВАТЬ ПРОГРАММУ  Переименовать программу при помощи буквенно-цифровой клавиатуры.	
4.3	ОПЦИЯ: УДАЛИТЬ ПРОГРАММУ  Окончательно удалить программу после подтверждения	
4.4	ОПЦИЯ: ДОБАВИТЬ НА ГЛАВНЫЙ ЭКРАН  Добавить программу на главный экран для быстрого запуска.	
	 Программа будет добавлена ко всем кнопкам на главном экране. Если кнопка находится за пределами экрана, используйте полосу прокрутки в правой части дисплея. Положение и размер кнопок можно менять по необходимости  6/6.2.2	

4.2.4 Создание программы на ПК и загрузка ее в пароконвектомат с USB-диска.

-  Программы для пароконвектомата также можно создавать и редактировать при помощи компьютера со специальным **программным обеспечением VisionCombi**. Если вы хотите загрузить созданную на компьютере программу в пароконвектомат через USB-диск, войдите в меню **«Settings»** (настройки) и выберите **USB disk** (USB-диск). Подробная информация приведена в главе  **6/6.1, пункте 4**.
 Программное обеспечение VisionCombi доступно на веб-сайте производителя.

4.2.5 Создание новой категории программ

1 ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ



2 НАЖМИТЕ



3 ВЫБЕРИТЕ

New category

4 ВВЕДИТЕ НАЗВАНИЕ КАТЕГОРИИ



4.1 ОПЦИЯ: ДОБАВИТЬ ПИКТОГРАММУ



Нажмите

Set pictogram

Выберите источник пиктограммы

Чтобы взять пиктограмму с внутреннего диска пароконвектомата, нажмите

Internal disk

Выберите нужную пиктограмму



Нажмите

Ok

Новая категория теперь создана и сохранена.

Чтобы взять пиктограмму с USB-диска, подключите USB-диск и нажмите

USB disk

Выберите пиктограмму и нажмите

Ok

Новая категория теперь создана и сохранена.

4.2 ОПЦИЯ: КАТЕГОРИЯ БЕЗ ПИКТОГРАММЫ



Введя название программы, нажмите

Ok

Новая категория теперь создана и сохранена.

4.2.6 Редактирование категории программ

1	ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ	
2	ВЫБЕРИТЕ КАТЕГОРИЮ, КОТОРУЮ ХОТИТЕ ОТРЕДАКТИРОВАТЬ И УДЕРЖИВАЙТЕ ЕЕ НАЖАТОЙ В ТЕЧЕНИЕ БОЛЕЕ 2 СЕКУНД.	
3	ВЫБЕРИТЕ ИЗ МЕНЮ ПОПРАВКУ, КОТОРУЮ ХОТИТЕ ВНЕСТИ.	
3.1	РЕДАКТИРОВАНИЕ КАТЕГОРИИ Редактировать название категории, а также сменить или удалить пиктограмму.	
3.2	ОПЦИЯ: УДАЛИТЬ КАТЕГОРИЮ Окончательно удалить программу после подтверждения	
3.3	ОПЦИЯ: ДОБАВИТЬ НА ГЛАВНЫЙ ЭКРАН Добавить категорию на главный экран для быстрого запуска. Нажмите, чтобы разместить категорию на главном экране.	
	Категория будет добавлена ко всем кнопкам на главном экране. Если кнопка находится за пределами экрана, используйте полосу прокрутки в правой части дисплея. Положение и размер кнопок можно менять по необходимости  6/6.2.2	

4.2.7 Создание новой программы таймера для полок

1	ПЕРЕЙДИТЕ В МЕНЮ ПРОГРАММ	
2	НАЖМИТЕ	
3	НАЖМИТЕ	
4	ВВЕДИТЕ НАЗВАНИЕ ПРОГРАММЫ-ТАЙМЕРА	
4.1	ОПЦИЯ: ИЗМЕНИТЬ ПИКТОГРАММУ Вы можете присвоить программе любую пиктограмму/изображение  4/4.2.5, пункт 4.1	
4.2	ОПЦИЯ: ИЗБРАННАЯ ПРОГРАММА Отметьте данную опцию, чтобы добавить программу в раздел избранных программ  4/4.2.2, пункт 5.2	
5	НАЖМИТЕ	
6	БУДЕТ ВЫВЕДЕНА ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОГРАММЕ-ТАЙМЕРЕ Следуйте  5/5.1.1, пункт 3.8	
7	НАЖМИТЕ	
	Новая программа-таймер сохранена	
	Прочие рабочие опции в программах-таймерах (редактирование, удаление, переименовывание, добавление на главный экран) те же, что и в главе  4.2.3. Приготовление с использованием программ-таймеров аналогично главе  5/5.1.	

4.2.8 «Last ten» (последние десять)

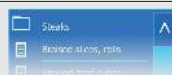


В разделе «Последние десять» хранятся в хронологическом порядке последние десять использованных методов приготовления. Здесь вы также можете найти приготовление с ручной настройкой, приготовление с использованием программ, приготовление с использованием программ-таймеров и приготовление с использованием «Простого приготовления».

1 ПЕРЕЙДИТЕ В РАЗДЕЛ «ПОСЛЕДНИЕ ДЕСЯТЬ» (опция A4)



2 ВЫБЕРИТЕ ПРОГРАММУ



2.1 ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ



Выберите и отредактируйте параметры с B1 по B10 по необходимости



2.2 ОПЦИЯ: ДОБАВЛЕНИЕ ЕЩЕ ОДНОГО ЭТАПА



Нажмите и повторите этап 2.1



3 ЗАПУСТИТЕ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖАВ



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

4.3 EASY COOKING (ПРОСТОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Приготовление в режиме «Простого приготовления» позволяет даже менее опытному шеф-повару достичь отличных результатов. Нет необходимости подробно знать каждый этап процесса приготовления и тщательно настраивать отдельные этапы. Система «Простого приготовления» является типом руководства, которое автоматически рекомендует и настраивает соответствующие функции согласно типу блюда и нужному результату.

В режиме «Простого приготовления» пользователю достаточно просто выбрать блюдо, возможно выставить степень готовности и цвет поверхности и нажать кнопку «Пуск». Все остальное пароконвектомат сделает за вас.

На каждом этапе приготовления можно вмешаться в процесс и изменить заданные параметры, чтобы результат соответствовал ожиданиям

Если вас устраивает конечный продукт, можно сохранить выбранную технологию в свои программы и использовать ее в любое время для достижения того же высококачественного результата.

4.3.1 Приготовление с «Простым приготовлением»

1	ВОЙДИТЕ В РЕЖИМ «ПРОСТОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ»	
2	ВЫБЕРИТЕ КАТЕГОРИЮ БЛЮДА	
3	ВЫБЕРИТЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ БЛЮДА	
4	ВЫБЕРИТЕ РАЗМЕР БЛЮДА	
4.1	ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ  Используйте ползунок температуры, чтобы отрегулировать степень готовности поверхности блюда (или готовность всего блюда).	
5	НАЖМИТЕ	
6	ОТОБРАЗИТСЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРОГРАММЕ (экран C)	
6.1	ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАНИЕ ПАРАМЕТРОВ  Здесь вы можете работать с параметрами в том же порядке, что и при работе с программами (экраны B, C).	
7	НАЖМИТЕ	

4.4 МНОГОЗАДАЧНОСТЬ

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

4.4.1 Использование функции многозадачности

- 1 НАЧНИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЛЮБЫМ СПОСОБОМ, НАПРИМЕР, ИСПОЛЬЗОВАВ ПРОГРАММЫ**
4/4.2.1



- 2 НАЖМИТЕ КНОПКУ**



- 3 НАЖМИТЕ КНОПКУ**
Вы окажетесь на главном экране (A)



- 5 ПОСЛЕ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ, В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ДИСПЛЕЯ НАЧНЕТ МИГАТЬ ИКОНКА В ВИДЕ ПОВАРСКОГО КОЛПАКА**
Иконка означает, что идет процесс приготовления

- 6 НА ГЛАВНОМ ЭКРАНЕ (A) ВЫ МОЖЕТЕ ВЫБРАТЬ ОПЦИЮ, С КОТОРОЙ ХОТИТЕ РАБОТАТЬ**
Выбор не должен затрагивать процесс приготовления. Например, вы не можете выбрать функцию очистки

- 7 ЧТОБЫ ВЕРНУТЬСЯ К ЭКРАНУ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, НАЖМИТЕ НА ИКОНКУ В ВИДЕ ПОВАРСКОГО КОЛПАКА.**

05 | EXTRAS (ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ)

Категория EXTRAS (дополнительных функций) (кнопка A10) содержит несколько функций приготовления, которое можно использовать для специальных методов приготовления, необычных процедур и/или для того, чтобы сделать работу с пароконвектоматом еще быстрее и проще.

5.1 ТАЙМЕР ДЛЯ ПОЛОК

Функция таймера для полок позволяет назначить время для каждой из отдельных полок в одном режиме приготовления (пар, горячий воздух или их сочетание).

В рамках таймеров для полок также можно создавать программы-таймеры (4.2/4.2.7), которые можно сохранять в каталог программ и использовать без в дальнейшем без дополнительной настройки. Вам всего лишь нужно указать время отдельно для каждой из полок.

5.1.1 Приготовление в режиме таймера для полок

1	ВОЙДИТЕ В «ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ»	
2	НАЖМИТЕ	
3	ВЫБЕРИТЕ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	
4	В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫБРАННОГО РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВЫБЕРИТЕ:	
4.1	Объем влажности (4.4.1, пункт B2) в режиме пара или комбинированном режиме	
4.2	Уровень открытия створчатого клапана (4.4.1, пункт B3) в режиме горячего воздуха	
5	ВЫБЕРИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ ПО УМОЛЧАНИЮ ДЛЯ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ	
6	ВЫБЕРИТЕ НАСТРОЙКИ ПО УМОЛЧАНИЮ ДЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА (4.4.1, пункт B6)	
7	НАЖМИТЕ	
7.1	ОПЦИЯ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАДАННЫМ ВРЕМЕНЕМ Задайте время в виде часов:минут:секунд . Приготовление будет остановлено по достижении заданного времени.	
7.2	ОПЦИЯ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕРМОЩУПОМ Приготовление будет остановлено по достижении заданной температуры.	
	Нажмите	
8	ВВЕДИТЕ НАЗВАНИЕ ТАЙМЕРА	
	Нажмите	
8.1	ОПЦИЯ: ДОБАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРА Чтобы добавить еще один таймер, повторите процедуру с пункта 7–8	
8.2	ОПЦИЯ: УДАЛИТЬ ТАЙМЕР Выбрав таймер, который хотите удалить, нажмите	
	Выберите опцию	
9	НАЖМИТЕ	

Приготовление в режиме таймера для полок

10 ОТОБРАЗИТСЯ ЭКРАН УПРАВЛЕНИЯ УСТАНОВКОЙ ТАЙМЕРОВ ДЛЯ ПОЛОК

В нашем случае будут отображены 6 полок. Число полок можно установить в зависимости от размера устройства в пользовательских настройках ( 6/6.1)



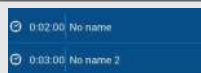
10.1 ОПЦИЯ: ВЫБОР МЕЖДУ НЕСКОЛЬКИМИ УСТАНОВЛЕННЫМИ ТАЙМЕРАМИ

В случае, если установлено несколько таймеров (пункт 8.1), то всегда будет запускаться первый в списке. Тем не менее, вы можете выбрать один из них.

Нажмите на строку с названием таймера



Выберите нужный таймер из списка



В данном списке также возможно отображение таймеров, установленных в разделе «Программы» (4/4.2.7)

11 НАЖАТИЕ НА СТРОКУ ЗАПУСКАЕТ ТАЙМЕР СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПОЛКИ С ЗАРАНЕЕ УСТАНОВЛЕННЫМ ВРЕМЕНЕМ/ТЕМПЕРАТУРОЙ



11.1 ОПЦИЯ: ИЗМЕНИТЬ ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРУ ДЛЯ ПОЛКИ

Нажмите на полку, на которой хотите изменить время/температуру и внесите изменения при помощи температуры.

Нажмите



11.2 ОПЦИЯ: ОСТАНОВИТЬ ТАЙМЕР ДЛЯ ПОЛКИ

Нажмите на полку, таймер которой хотите остановить.

Нажмите



12 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЛЯ ПОЛКИ

По достижении времени / температуры завершения в полке, раздастся звуковой сигнал. Закончившая работу полка начнет мигать.



12.1 ОПЦИЯ: ОСТАНОВКА БЕЗ ДОСТИЖЕНИЯ ВРЕМЕНИ / ТЕМПЕРАТУРЫ ЗАВЕРШЕНИЯ

Таймер можно остановить, нажав



06 | НАСТРОЙКИ

6.1 | ОСНОВНЫЕ НАСТРОЙКИ

1. «USER SETTINGS» (ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ)



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

«Date and time» (дата и время)

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

«Sounds» (звук)

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

- «Errors» (ошибки)
- «Keyboard» (клавиатура)
- «Ending the cooking process» (завершение процесса приготовления)
- «Go to next step» (переход к следующему этапу)
- «Preheating» (предварительный нагрев)
- «Rack timing» (таймер полок)

«Display» (дисплей)

Позволяет настроить:

- «Screen brightness» (яркость экрана) – настраивается ползунком. По умолчанию задано значение в 100%.
- «Screensaver» (экранная заставка) – позволяет включить или выключить экранную заставку и настроить время переключения пароконвектомата в режим экранной заставки при простое.

«Miscellaneous» (прочее)

Позволяет настроить различные предпочтения для более удобного пользования устройством:

- **АСМ** (автоматическое управление емкостью) – данная функция обеспечивает распознавание пароконвектоматом объема помещенных продуктов и соответствующее продление времени приготовления, чтобы достигнуть нужной температуры в варочной камере. По умолчанию параметр установлен на «On» (вкл.) ☒

- **«Cleaning»** (очистка) – позволяет настраивать программы очистки, приведенные в разделе «Очистка» (🔧 7.)

- Rinse with water» (промывание водой)
- «Express wash» (быстрая мойка)
- «Basic wash» (стандартная мойка)
- «Moderate wash» (умеренная мойка)
- «Extra heavy wash» (усиленная мойка)

Если вы хотите отобразить или скрыть программу в разделе «Очистка»

(🔧 7.), то коснитесь символов ☐ или ☒

- **«Preheating»** (предварительный нагрев)

- «Preheating is always active» (предварительный нагрев всегда включен)

По умолчанию параметр установлен на «Off» (выкл.) ☐

- «Increase temperature» (увеличить температуру)

По умолчанию задано значение в 10 °C.

- **«Rack timing»** (таймер полок)

- «Number of racks» (число полок) – здесь можно выбрать количество полок, отображаемых на экране управления программами-таймерами полок (🔧 5/5.1). Всего может быть до 12 полок.

- «Number of positions per rack» (число мест на полке) – каждую полку также можно разделить на места. Всего на одной полке может быть до 4 мест.

2. «INFO» (ИНФОРМАЦИЯ)

При нажатии будет выведена информация о пароконвектомате и системе управления.

3. «SERVICE» (ОБСЛУЖИВАНИЕ)

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

4. USB

Вы можете экспортировать различные данные системы управления на внешний USB-диск или наоборот, импортировать их с внешнего диска в пароконвектомат.

• С устройства на USB-диск

- «Programs» (программы) – название файла будет в формате «Programs_Blue Vision_123456789.br2»
- «Errors» (ошибки) – название файла будет в формате «ErrorReport_Blue Vision_123456789_rrrr_mm_dd.txt»
- HACCP – название файла будет в формате «HaccpReport_Blue Vision_123456789_rrrr_mm_dd.haccp»
- «Operating events report» (отчет об эксплуатационных событиях) – название файла будет в формате «Log_Blue Vision_123456789_rrrr_mm_dd.txt»
- «Settings» (настройки) – название файла будет в формате «Oven_Blue Vision_123456789.zip»

При выборе одной из опций, появится сообщение **«Connect a USB disk»** (подключите USB-диск), а система подождет его подключения (🔧 1.2, пункт 6).

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

• С USB на прибор

- «Programs» (программы) – только файлы в формате «*.br2»
- «Melodies» (мелодии) – только файлы в формате «*.wav»
- «Easy cooking» (простое приготовление)
- «Language» (язык)

При выборе одной из опций, появится сообщение **«Connect a USB disk»** (подключите USB-диск), а система подождет его подключения (🔧 1.2, пункт 6).

После подключения отобразится список подходящих на USB файлов. Касание соответствующего файла скопирует его на пароконвектомат.

Файлы, которые подлежат загрузке с USB-диска на устройство следует сохранять не в папке, а в корневом каталоге USB-диска.



Файлами программ (*.br2), HACCP (*.haccp) можно управлять только через программное обеспечение VisionCombi, доступное на веб-сайте производителя.

6.2 ПРОФИЛИ

Пароконвектомы Reigo Blue Vision предлагают уникальную возможность настройки главного экрана (А). В зависимости от ваших потребностей, вы можете, например, менять размер кнопок, их расположение, удалять или добавлять кнопки, менять их цвет, менять цвет фона и т. п. Вы можете сохранить изменения как свой персонализированный ПРОФИЛЬ. Количество добавляемых кнопок не ограничено. Если кнопки находятся за пределами экрана, используйте полосу прокрутки в правой части дисплея.

6.2.1 Выбор сохраненного профиля

1 НАЖМИТЕ КНОПКУ А9



2 НАЖМИТЕ

Profiles

3 ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ ПРОФИЛЬ

Нажатие на профиль активирует его, а главный экран изменится.



Профиль с настройками от производителя хранится под названием «Default» (по умолчанию).

6.2.2 Создание/редактирование пользовательского профиля

1 НАЖМИТЕ КНОПКУ А9



2 НАЖМИТЕ

Edit profile

3 ОТРЕДАКТИРУЙТЕ ВНЕШНИЙ ВИД И ПОЛОЖЕНИЕ КНОПОК.

Рядом с каждой кнопкой текущего профиля будет кнопка



3.1 ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАТЬ РАЗМЕР КНОПОК
(МЕЛКИЙ/СРЕДНИЙ/БОЛЬШОЙ)



3.2 ОПЦИЯ: РЕДАКТИРОВАТЬ ЦВЕТ КНОПОК (12 ЦВЕТОВ)



3.3 ОПЦИЯ: УДАЛИТЬ КНОПКУ С ГЛАВНОГО ЭКРАНА



3.4 ОПЦИЯ: ИЗМЕНИТЬ ПОЛОЖЕНИЕ КНОПОК



Нажмите и удерживайте любую кнопку, чтобы изменить ее положение. Таким образом кнопку можно передвинуть в любое место на экране.

4 РЕДАКТИРОВАТЬ ЧИСЛО И ТИП КНОПОК ИЛИ ФОН ЭКРАНА

Кнопка расположена в нижней правой части устройства.



4.1 ОПЦИЯ: ДОБАВИТЬ КНОПКУ



Появится список кнопок. Выберите кнопку, которую хотите добавить в свой профиль. Чтобы подтвердить выбор, нажмите

4.2 ОПЦИЯ: УДАЛИТЬ ВСЕ КНОПКИ



При нажатии появится запрос, «Are you sure?» («ВЫ УВЕРЕНЫ?»). Нажатие на «Yes» (да) удалит все кнопки.

4.3 ОПЦИЯ: ИЗМЕНИТЬ ФОН ГЛАВНОГО ЭКРАНА



Система предложит на выбор 15 цветных фонов для главного экрана.

5 НАЖМИТЕ

Ok

5.1 ОПЦИЯ: СОХРАНИТЬ ПРОФИЛЬ



Профиль со внесенными изменениями будет сохранен под тем же именем. Таким образом, редактируется ваш личный профиль.

Save profile

5.2 ОПЦИЯ: СОХРАНИТЬ КАК НОВЫЙ ПРОФИЛЬ



Введите имя профиля и подтвердите.

Таким образом создается ваш личный профиль.

Ok

07 | АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

Пароконвектомат Blue Vision оборудован системой автоматической очистки, которая обеспечивает гигиеническую очистку устройства.

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

Благодаря этой системе единственными задачами по очистке являются:

- выбор правильной программы очистки согласно уровню загрязнений
- запуск программы очистки и добавление чистящего средства.

7.1 ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ



Для автоматической очистки следует использовать чистящее средство Retigo Active Cleaner, упакованное в пластиковые пакеты по 60 г. Оно поставляется небольшими ведерками по 50 штук.

Упаковка чистящего средства защищает его от влаги, но несмотря на это хранить его следует в местах, где отсутствует вода и чрезмерная влажность. Используйте чистящее средство непосредственно после вскрытия упаковки. Никогда не оставляйте его в открытом состоянии и, самое главное, не оставляйте его во влажных местах, а также не оставляйте без присмотра.



Важные сведения:

- Если используется чистящее средство, отличное от оригинального Retigo Active Cleaner (Retigo Manual Cleaner, Active Descaler), компания Retigo не несет никакой ответственности за какие-либо повреждения. На такие повреждения также не распространяется гарантия.
- Храните чистящее средство вне досягаемости детей.
- При использовании чистящих средств соблюдайте правила техники безопасности при работе с химическими веществами, а также используйте защитную экипировку (преимущественно, перчатки и защитные очки).
- Соблюдайте инструкции на упаковке чистящего средства.
- Чистящее средство не должно соприкасаться с кожей, глазами или слизистой оболочкой.
- Запрещается открывать дверцу устройства во время очистки – это может стать причиной воздействия химических веществ.
- Также перед очисткой извлекайте гастрономические емкости из пароконвектомата.
- Следуйте инструкциям на дисплее устройства.
- После добавления чистящего средства не оставляйте его упаковку внутри варочной камеры.
- Соблюдайте осторожность, чтобы чистящее средство не попадало на горячие поверхности устройства – это может привести к необратимым повреждениям поверхности из нержавеющей стали. Гарантия не распространяется на устройства, поврежденные таким образом.
- В случае недостаточной очистки жир, скопившийся в варочной камере устройства, может загореться в ходе нормальной эксплуатации.

Пароконвектомат имеет четыре программы очистки. Использование конкретной программы зависит от уровня загрязнения варочной камеры.

ПРОГРАММА	ОПИСАНИЕ	ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ*
	Промывание водой - промывание варочной камеры теплой водой без чистящего средства	Нет	15:50
	Быстрая мойка - краткая очистка от небольшого загрязнения.	RETIGO Active Cleaner 1 шт.	30:50
	Обычная мойка - чистка от небольшого загрязнения.	RETIGO Active Cleaner 1 шт.	47:30
	Средняя мойка - чистка среднего загрязнения.	RETIGO Active Cleaner 2 шт.	1:12:30
	Усиленная мойка - чистка очень сильного загрязнения.	RETIGO Active Cleaner 2 шт.	1:45:50

* Время очистки указано только для справки и может немного отличаться в зависимости от размера устройства.

7.2 ЗАПУСК ОЧИСТКИ

1	ВОЙДИТЕ В РЕЖИМ ОЧИСТКИ	
2	ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ РЕЖИМ	
3	ЧТОБЫ ЗАПУСТИТЬ ПРОГРАММУ ОЧИСТКИ, НАЖМИТЕ	
	ЧТОБЫ ВЕРНУТЬСЯ В СПИСОК РЕЖИМОВ ОЧИСТКИ, НАЖМИТЕ	

При нажатии кнопку «Start» (старт) пароконвектомат автоматически проверяет температуру внутри варочной камеры, убеждаясь, что она не слишком высокая. Если температура превышает 80°C, начнется процесс автоматической очистки варочной камеры. Если температура не превышает 80°C или охлаждение варочной камеры завершено, устройство выведет запрос на добавление чистящего средства.



При использовании чистящего средства соблюдайте все правила обращения с химическими веществами!

ДОБАВЛЕНИЕ ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА



- Вскройте пакет с чистящим средством в указанном месте
- Засыпьте содержимое упаковки на сливную крышку в нижней части варочной камеры. Большая часть порошка попадет в дренажное отверстие.
- закройте дверцу пароконвектомата

Выбранная программа запустится автоматически, и на экран будет выводиться информация о фактическом выполнении программы и оставшемся времени очистки.

По завершении программы очистки будет подан звуковой сигнал и на дисплей будет выведено соответствующее сообщение. Теперь пароконвектомат готов к повторному использованию.

ПРЕЖДЕВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА ПРОГРАММЫ ОЧИСТКИ

Можно прервать процесс очистки на главном этапе с помощью кнопки **STOP** (остановка) на дисплее устройства. При этом пароконвектомат запросит подтверждение. После подтверждения программа переключится в режим промывки, который длится 16 мин. Затем процесс очистки полностью прекратится. Если не подтвердить прерывание и нажать кнопку **«No»** (нет), то процесс продолжится.



- Когда процесс очистки закончится, проверьте варочную камеру. Удалите остатки чистящего средства путем тщательного ополаскивания ручным пульверизатором или промывки водой. Если этого не сделать поверхность варочной камеры из нержавеющей стали может деформироваться и изменить цвет во время использования устройства при высоких температурах. Гарантия не распространяется на такие повреждения!
- Запрещается промывать пароконвектомат с помощью устройств, использующих воду под высоким давлением.
- Если пароконвектомат не будет использоваться после очистки, рекомендуется оставить дверцу приоткрытой, например, на ночь
- Утилизируйте упаковку чистящего средства стандартным образом – в пунктах утилизации пластиковых пакетов.
- Никогда не оставляйте упаковку без присмотра или в легкодоступных местах.

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

Рекомендуется производить удаление известково налета, когда в камере присутствует его видимый слой (белый слой накипи). Для удаления накипи из пароконвектомата необходимо использовать специальное вещество Active Descaler.

Это вещество следует добавлять таким же образом как и Retigo Active Cleaner. Упаковка Active Descaler стандартного размера содержит пластиковое ведро с 20 пакетами по 150 г.

08 | ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ

Пароконвектомат необходимо содержать в чистоте, а также удалять остатки жира и пищи. Несоблюдение инструкций по обслуживанию аннулирует гарантию.

Только регулярное обслуживание и соблюдение всех инструкций гарантирует длительный срок службы пароконвектомата, высокое качество готовки и бесперебойную работу.

Для безопасной и бесперебойной работы необходимо, чтобы пароконвектомат и принадлежности проверялись в уполномоченном сервисном центре не реже одного раза в год.



- Перед началом любых работ по ремонту и обслуживанию тщательно ознакомьтесь с инструкциями, ограничениями и рекомендациями в разделе БЕЗОПАСНОСТЬ.
- Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные некачественным выполнением очистки и обслуживания.
- В ходе всего срока службы устройства следует проводить регулярные проверки и испытания согласно применимым национальным нормативам по эксплуатации оборудования этого типа.
- Пользователю запрещается регулировка каких-либо элементов, настроенных производителем или уполномоченным специалистом по обслуживанию.
- Открывая дверцу, особенно при использовании пара, стойте так, чтобы выходящий через открытую дверцу пар не мог вас ошпарить. Сначала открывайте дверцу частично, чтобы выпустить пар, и только после этого открывайте полностью.
- Не распыляйте воду из пульверизатора на стекло дверцы и элементы освещения, если внутренняя температура превышает 90 °C. Это может привести к повреждению стекла.
- Перед включением устройства обязательно убедитесь, что клапан подачи воды открыт. По завершении работы перекрывайте подачу воды!

ОБЗОР ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

ПРОГРАММА	ОПИСАНИЕ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ *
Ежедневно	Варочная камера	Очистка с помощью автоматической программы
	Уплотнение дверцы	Очистка
	Устройство целиком	Очистка
Ежемесячно	Вентилятор	Очистка и удаление накали в задней части камеры
	Задняя часть камеры, вентилятор, водяной пульверизатор, нагревательные элементы	Очистка с помощью Retigo Manual Cleaner
	Варочная камера	Удаление накали
	Уплотнение дверцы	Очистка
	Воздушный фильтр	Очистка
Ежеквартально	Воздушный фильтр	Очистка
Ежегодно	Установка и устройство	Проверке в соответствии с этапами проверки и сервисное обслуживание

8.1 ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Пароконвектомат следует очищать с помощью рекомендованных Retigo чистящих средств. Если пароконвектомат не будет очищаться в достаточной мере, на стенках камеры образуется слой жира, который может загореться при высоких температурах. Гарантия не покрывает повреждения в результате несоблюдения этих инструкций!

ОЧИСТКА ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

Для ежедневной очистки пароконвектомата используйте одну из пяти программ функции «Cleaning» (очистка), которую можно найти в меню пароконвектомата.

Для очистки используйте только рекомендованные производителем чистящие средства (Retigo Active Cleaner, Retigo Manual Cleaner или Active Descaler).

При очистке устройства с использованием чистящего средства температура ни при каких обстоятельствах не должна превышать 70°C. При более высокой температуре чистящее средство может пригорать к поверхности варочной камеры и образовывать пятна, похожие на ржавчину. Гарантия не распространяется на пригорание чистящего средства.

По завершении очистки варочной камеры оставьте дверцу приоткрытой.



- Во время очистки пароконвектомата используйте защитную экипировку и предписанную рабочую одежду (перчатки, очки, маску)! Заботьтесь о своем здоровье!
- При работе с чистящими средствами (такими как Retigo Active Cleaner, Retigo Manual Cleaner или Active Descaler) обязательно соблюдайте инструкции руководства и рекомендации производителя чистящего средства. Это позволит избежать угрозы здоровью!
- Если пароконвектомат не будет очищаться в достаточной мере, на стенках камеры образуется слой жира, который может загореться при высоких температурах. Повреждение в результате этого аннулирует гарантию!
- По завершении ручной очистки обязательно тщательно смывайте чистящее средство из варочной камеры с помощью ручного пульверизатора. Если этого не сделать поверхность варочной камеры из нержавеющей стали может деформироваться и изменить цвет во время использования устройства при высоких температурах. Гарантия не распространяется на такие повреждения!
- Когда выбранная программа (ручная очистка) будет завершена, проверьте, хватило ли данной программы (ручной чистки). Если нет, повторите очистку. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные недостаточно частой или эффективной очисткой!
- Запрещается использовать кислоту для очистки пароконвектомата или оставлять ее рядом с устройством – это может привести к повреждению поверхности из нержавеющей стали!
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства или средства на песочной основе.
- Запрещается использовать предметы для механической очистки поверхности (проволочные щетки, скребки, ножи).
- Запрещается очищать пароконвектомат с помощью устройств, использующих воду под высоким давлением.
- Гарантия не распространяется на ущерб, возникший в результате использования моющих средств, отличных от рекомендованных производителем, или в результате использования моющих средств, рекомендованных изготовителем, без соблюдения рекомендаций производителя!

ОЧИСТКА УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЦЫ

Если уплотнение дверцы загрязнено или засалено, очистите его или снимите без помощи инструментов (начиная с углов) и промойте в воде с чистящим средством. После того как уплотнитель высохнет, установите его на место без помощи инструментов (опять начиная с углов). После очистки оставьте дверцу устройства приоткрытой, чтобы проветрить варочную камеру. Это также позволит продлить срок службы уплотнителей.

ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ДЕТАЛЕЙ

Если внешние детали пароконвектомата загрязнены или замаслены, очистите их с помощью средства, предназначенного для очистки и обработки нержавеющей стали.

8.2 ЕЖЕМЕСЯЧНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка задней части камеры, вентилятора, водяного пульверизатора и нагревательного элемента

- Очистите варочную камеру.



- Снимите левую стойку. Сперва потяните вверх (1), чтобы снять ее с нижних креплений. Затем опустите стойку вниз с верхних креплений (2) и извлеките ее.



- Откройте замки крепления внутренней стенки перед вентилятором. Для этого можно использовать отвертку или монету.



- Откройте внутреннюю стенку, потянув слева.

Выполните действия ежедневного обслуживания, но также нанесите специальное чистящее средство Retigo Manual Cleaner на всю заднюю часть камеры, вентилятор, водяной пульверизатор (трубка по центру вентилятора, куда ведет трубка пульверизатора) и нагревательные элементы.

После тщательной очистки варочной камеры нагрейте устройство приблизительно до 50 – 60 °C.



Температура не должна превышать 70°C!

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

Удалите накипь из варочной камеры с помощью программы «Cooking chamber descaling» (удаление накипи из варочной камеры) и используйте средство Active Descaler. Если очистка была недостаточной, повторите процесс.

ОЧИСТКА УПЛОТНЕНИЯ ДВЕРЦЫ

Промойте уплотнители дверцы с помощью чистящих средств.

После очистки варочной камеры установите на место внутреннюю стенку (перед вентилятором), поверните замки для фиксации.

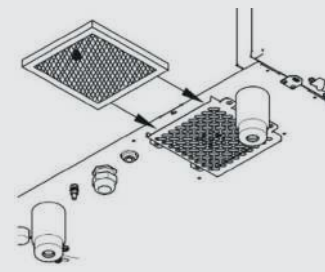
Выполнив техническое обслуживание, установите левую стойку обратно. Оставьте дверцу пароконвектомата открытой, чтобы проветрить варочную камеру. Это также позволит продлить срок службы уплотнителей.

Пароконвектомат имеет вспомогательный вентилятор для охлаждения места установки электрических соединений и управляющей электронной аппаратуры. Охлаждающий воздух подается через воздушный фильтр, расположенный в нижней части панели управления, и выходит через отверстие в задней части устройства. Для эффективного охлаждения необходимо регулярно очищать воздушный фильтр – каждые 3 месяца. В случае сильного загрязнения необходимо очищать фильтр чаще. Рекомендуется проверять фильтр по крайней мере раз в месяц.

ОЧИСТКА ВОЗДУШНОГО ФИЛЬТРА

Фильтр расположен в нижней левой части устройства. Просто извлеките его и тщательно промойте в теплой мыльной воде. Его также можно мыть в посудомоечной машине. После очистки просушите.

Установите фильтр на место.



8.3 ЕЖЕГОДНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРОВЕРКА УСТАНОВКИ И УСТРОЙСТВА

Через год эксплуатации следует проверять установку и пароконвектомат. Рекомендуется доверить эту проверку уполномоченному сервисному центру, сотрудники которого проверят установку и устройство согласно таблице Этапы проверки ниже.

ЭТАПЫ ПРОВЕРКИ

1. Проверьте соблюдение инструкций поставляемого в комплекте руководства по установке
2. Убедитесь, что устройство выровнено в горизонтальной плоскости
3. Проверьте регулировку дверцы
4. Проверьте подачу в устройство холодной воды
5. Убедитесь, что давление подачи воды составляет 300 – 500 кПа.
6. Проверьте угол наклона, мин. длину и диаметр сливной трубки.
7. Убедитесь в наличии расстояния минимум 50 см до остальных источников тепла
8. Убедитесь в наличии расстояния минимум 5 см до соседних поверхностей.
9. Убедитесь в наличии свободного движения воздуха на расстоянии как минимум 50 см над устройством.
10. Убедитесь в наличии достаточного места для эксплуатации и обслуживания.
11. Проверьте средство для смягчения воды, если таковой имеется.
12. Проверьте соблюдение правил противопожарной безопасности
13. Проверьте защиту устройства от короткого замыкания
14. Поясните клиенту условия очистки и обслуживания устройства
15. Объясните клиенту основные принципы удаления накипи из бойлера, если имеется.

09 | ТАБЛИЦА СООБЩЕНИЙ ОБ ОШИБКАХ

Во время процесса приготовления на экране могут появиться сообщения об ошибках. Они означают следующее:

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	РЕШЕНИЕ
Err 10	Минимальный уровень воды в бойлере не был достигнут за отведенное время, при том что максимальный уровень воды был достигнут.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 11	Ошибка нагревательного элемента камеры.	Эксплуатация пароконвектомата невозможна. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 12	Максимальный уровень воды в бойлере не был достигнут за отведенное время.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 13	Минимальный уровень воды в бойлере не был достигнут за отведенное время.	Проверьте впуск воды (откройте кран). Пароконвектомат можно временно использовать только в режиме «Hot air» (горячий воздух). Если проблема повторится, даже при включенной подаче воды, обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 15	Неисправность тепловой защиты двигателя. Превышение электродвигателем температурного предела.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 16	Бойлер не достиг температуры предварительного подогрева в отведенное время.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 17	При сливе воды из бойлера уровень воды не упал ниже минимального уровня в отведенное время.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 18	При сливе воды из бойлера уровень воды не упал ниже максимального уровня в отведенное время.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 26	Ошибка створчатого клапана. Автоматический створчатый клапан не функционирует должным образом.	Некорректная работы створчатого клапана может сказаться на результатах готовки, тем не менее, пароконвектомат можно временно использовать. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 31	Ошибка датчика температуры слива.	Пароконвектомат можно временно использовать в любых режимах. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 32	Ошибка датчика температуры в бойлере.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попыбует задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 34	Ошибка 1-точечного термощупа.	Пароконвектомат можно временно использовать в любых режимах, кроме тех, в которых используется термощуп. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 35	Ошибка датчика температуры в варочной камере.	Ошибка блокирует работу всех режимов. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 36	Ошибка 6-точечного термощупа.	Пароконвектомат можно временно использовать в любых режимах, кроме тех, в которых используется термощуп. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.

Err 37	Термистор отключен.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 38	Короткое замыкание термистора.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 40	Отключение плавкого предохранителя варочной камеры, бойлера (только пароконвектомы с бойлерами), вытяжного устройства (только газовые пароконвектомы с вытяжным устройством) или плавкого предохранителя распределительного щита.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 41	Ошибка охлаждения – перегрев электронных компонентов.	Очистите противопылевой фильтр. Если ошибка возникает повторно, обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 42	Перегрев нагревающего элемента бойлера.	Пароконвектомат автоматически переключится в режим резервного впуска, и в этом режиме допустима его временная эксплуатация. После выключения и последующего включения пароконвектомата устройство попытается задействовать бойлер. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 60 – 79	Ошибка связи Modbus.	Отключите пароконвектомат от источника питания (не включайте режим ожидания), подождите 30 секунд и снова включите пароконвектомат (подключите источник питания). Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 80 – 91	Ошибка частотного преобразователя.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 95	Неправильная скорость вентилятора.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 96	Ошибка возгорания.	Убедитесь в подаче газа и повторите попытку. Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.
Err 100	Ошибка системы.	Обратитесь в уполномоченную обслуживающую компанию.



- **Неисправность оборудования допускается устранять только обученному и уполномоченному производителем персоналу. Гарантия не распространяется на случаи, в которых причиной выхода из строя стало неправильное или несанкционированное обслуживание!**
- **На протяжении эксплуатации пароконвектомат должен регулярно проверяться в соответствии с требованиями ČÚBP č. 48/1982 Coll.**

10 | СРОК СЛУЖБЫ, ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ГАРАНТИЯ

СРОК СЛУЖБЫ

Срок службы изделия составляет 10 лет при соблюдении следующих условий: Регулярное проведение профилактического обслуживания и проверок каждые 12 месяцев эксплуатации. Эти проверки должны проводить технические специалисты по обслуживанию из уполномоченной Retigo компании.

Пользователь должен предоставить список сервисных вмешательств.

Пользователь должен в точности соблюдать инструкции руководства по эксплуатации.

Пользователь должен обслуживать и очищать устройство ежедневно с использованием чистящих средств, рекомендованных Retigo.

Если устройство оснащено функцией автоматической очистки, следует использовать исключительно чистящие средства рекомендованные Retigo.

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

В случае замены рабочего персонала обучение должно проводиться повторно.

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ – УТИЛИЗАЦИЯ

При утилизации пароконвектомата по истечении его срока службы необходимо соблюдать применимые национальные нормативы в отношении утилизации отходов. Устройство содержит электрические компоненты (электронику, трансформатор, галогенные лампы, батарею и т. п.), которые могут нанести вред окружающей среде в случае неправильной утилизации.



Запрещается выбрасывать пароконвектомат и его составляющие вместе с бытовыми отходами!

Конечный пользователь может выбрать один из трех приведенных ниже способов утилизации:

Утилизация компанией RETIGO s.r.o.

Чтобы обратиться за утилизацией компанией RETIGO звоните по телефону +420 571 665 511 или обращайтесь по электронному адресу info@retigo.cz

Подготовка пароконвектомата к утилизации:

- Надлежащим образом отсоедините электрическое оборудование от корпуса
- Поместите электрическое оборудование на поддон, закрепите целлофановой пленкой и отправьте в соответствующее место погрузки.



Вывод из эксплуатации и утилизация предоставляются конечному пользователю бесплатно. В сотрудничестве с компанией-партнером Retigo s.r.o. организует вывод из эксплуатации и утилизацию электрического оборудования согласно применимому законодательству. Аналогичным образом Retigo s.r.o. организует утилизацию прочего электрического оборудования компании, если продукция Retigo s.r.o. заменит его.

Утилизация дистрибьютором устройства

Закажите утилизацию пароконвектомата дистрибьютором, который согласует утилизацию с компанией Retigo.

При заказе предоставьте следующую информацию:

- точный адрес сбора пароконвектомата
- контактное лицо, телефон
- время сбора пароконвектомата

Самостоятельная утилизация

Если вы решите самостоятельно пароконвектомат, соблюдайте все применимые национальные нормативы в отношении утилизации отходов. Отправьте части устройства из листового металла в соответствующий сборочный пункт, а стекло поместите в соответствующие мусорные контейнеры. Отправьте керамическую изоляцию и электрические части в специализированную компанию, уполномоченную на обработку и утилизацию таких отходов.

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок указан на сервисном буклете и в гарантийном сертификате. При установке пароконвектомата требуйте от устанавливающей компании подтверждение гарантии.

Гарантия не покрывает повреждение и сбой в результате неправильной эксплуатации, несоблюдения руководства по эксплуатации, использование агрессивных чистящих средства и неправильную очистку пароконвектомата. Гарантия также не покрывает неисправности в результате установки без соблюдения рекомендаций производителя, неправильный ремонт, несанкционированное вмешательство и стихийные бедствия.

Retigo s.r.o.
Láň 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, CZ
IČO: 60794062
Zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném Krajským soudem v Ostravě,
oddíl C, vložka 7216
Tel. +420 571 665 111, Fax. +420 571 665 554
www.retigo.cz, e-mail: info@retigo.cz



CE (EU) CONFORMITY DECLARATION

*according to the Directive of European parliament and Council 2006/42/CE
according to the Directive of European parliament and Council 2014/35/EU
according to the Directive of European parliament and Council 2014/30/EU*

Manufacturer: RETIGO s.r.o

Láň 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

Product: Steam convection ovens and Proofer

Type/ model: RP

models 2E0623IA, 2E0623IZ
2E0611IA, 2E0611BA, 2E0611IZ, 2E0611BZ, 2E0621IA, 2E0621BA, 2E0621IZ, 2E0621BZ,
2E1011IA, 2E1011BA, 2E1011IZ, 2E1011BZ, 2E1021IA, 2E1021BA, 2E1021IZ, 2E1021BZ,
E2011IA, E2011BA, E2011IZ, E2011BZ, E1221IA, E1221BA, E1221IZ, E1221BZ
E2021IA, E2021BA, E2021IZ, E2021BZ
Proofer Type RP, model 2E1646IZ

Description of the appliance:

Steam convection ovens are designed to process food using hot air (convection) heating in a turbulent atmosphere with the option of humidifying the cooking area.

meets requirements:

European directive 2006/42/CE

European directive 2014/35/EU

European directive 2014/30/EU

List of harmonized standards used during the assessment of conformity:

ČSN EN 60335-1 ed.2:2003,	ČSN EN 60335-2-42 ed.3:2003,	ČSN EN 62233:08,
ČSN EN 61000-3-2 ed.4:2015,	ČSN EN 61000-3-11:2001,	ČSN EN 61000-3-12 ed.2:2012
ČSN EN 55014-1 ed.3:2007,	ČSN EN 55014-2:1998	ČSN EN ISO 11202:2010
ČSN EN ISO 12100:2011,	ČSN EN ISO 14120:2016,	ČSN EN ISO 3746:2011

The following person is authorized to compile the technical documentation:

Eva Šenová, assistant R&D, Láň 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

Person authorized to write up the initial CE conformity declaration:

Ing. Rumen Rusev, technical director, Láň 2310, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Česká republika

The Technical Testing Institute, s.p., Pod lisem 129, 171 02 Praha 8 – Troja, Česká republika

has tested/ certified the product and has issued:

EZÚ certificate no. 1160293 of 15.4.2016, CCA-CZ-0666, CB- CZ-2663 of 31.3.2016

The Engineering Test Institute, s.p. authorized person 202, notified person 1015

Hudcova 56b, 621 00 Brno, Česká republika

has tested/ certified the product and has issued:

Certificate no. E-31-01079-16 of 30.09.2016.

The manufacturer declares that its steam convection ovens meet all relevant regulation of the European Union, as listed above.

This conformity of declaration is the initial CE (EU) conformity declaration.

The last two digits of the year in which the CE marking was affixed: 16

Rožnov pod Radhoštěm, 1.11.2016

.....
Person appointed to write up the initial
CE(EU) conformity declaration

Ing. Rumen Rusev

Technical director

.....
Identification of the person with authorisation
to sign for the manufacturer

Ing. Václav Miller

Executive head

retigo[®]

СОВЕРШЕНСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И НЕ ТОЛЬКО...

RETIGO

Láň 2310

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

Эл почта: info@retigo.com

Тел.: +420 571 665 511

www.retigo.com

версия 01/16

версия ПО: 2.17