

Atingeți viitorul



RETIGO ORANGE VISION
Manual

retigo®
Vision

Stimate client,

Felicitări pentru achiziționarea noului cuptor combi-steam **RETIGO Vision**. RETIGO s.r.o. apreciază decizia dumneavoastră și consideră că veți obține întotdeauna rezultate excelente prin utilizarea acestui echipament pentru a da curs ideilor dumneavoastră în munca de zi cu zi. Prin utilizarea noului dumneavoastră echipament, veți obține o calitate înaltă a mâncărilor preparate și invitaților dumneavoastră le va plăcea să se întoarcă în localul dumneavoastră.

Noul dumneavoastră echipament **RETIGO Vision** combină experiența îndelungată a celor mai buni chefi cu cele mai recente tehnologii științifice și moderne. Datorită utilizării intuitive, rezultatele dumneavoastră la gătitul de zi cu zi vor fi perfecte.

Cuptoarele combi-steam **RETIGO Vision** sunt prevăzute cu un sistem inteligent de control al proceselor de funcționare, cu opțiunea de a interacționa cu tehnologia efectivă în orice moment.

RETIGO s.r.o. consideră că noul combi-steamer **RETIGO Vision** vă va oferi un confort maxim în timpul muncii de zi cu zi și noi posibilități de preparare a hranei. Acest lucru este susținut, de asemenea, de perioada de garanție, precizată în jurnalul de service și certificatul de garanție. Vă rugăm să solicitați companiei care efectuează instalarea noului dumneavoastră combi-steamer să valideze certificatul dumneavoastră de garanție. Garanția nu acoperă avariile și funcționarea defectuoasă provocate de utilizarea incorectă, neconformitatea cu acest manual de utilizare, utilizarea unor materiale de curățat chimice agresive sau curățarea necorespunzătoare a dispozitivului. Garanția exclude, de asemenea, avariile care rezultă din instalarea greșită, care nu este în conformitate cu instrucțiunile producătorului; corecțiile greșite din punct de vedere tehnic, precum și defectările provocate de personal sau persoane cu responsabilitate mai înaltă neautorizate.

Pentru ca dumneavoastră să obțineți rezultate excelente cu noul dumneavoastră combi-steamer **RETIGO Vision** de la bun început, noi dorim să vă punem la dispoziție prin acest manual toate informațiile necesare și sfaturi utile pentru o activitate lipsită de probleme. Pentru a profita la maxim de toate posibilitățile noului dumneavoastră cuptor combi-steam **RETIGO Vision**, vă recomandăm să studiați cu atenție manualul înainte de a începe să utilizați pe deplin combi-steamer-ul.

RETIGO s.r.o. vă dorește să utilizați cu plăcere noul dumneavoastră cuptor combi-steam **RETIGO Vision**.

CUPRINS

1. Introducere	3
1.1 Utilizarea în condiții de siguranță a echipamentului	3
2. Observații privind siguranța	4
2.1 Observații generale	4
3. Informații generale	5
4. Descrierea generală a echipamentului	8
5. Caracteristicile echipamentului	9
6. Panoul de control	10
6.1 Descrierea de bază a panoului de control	10
6.2 Funcțiile pictogramelor afișate	12
7. Modul manual	13
7.1 Reglajele manuale de bază	13
7.2 Alte funcții ale reglajelor manuale	15
8. Programe	17
8.1 Selectarea programelor	17
8.2 Crearea propriilor programe	18
8.3 Verificarea programelor create	18
8.4 Revenirea la stabilirea manuală a parametrilor	19
8.5 Ștergerea programului creat	19
9. Meniul „Extra”	19
9.1 Utilizarea „Extra”	19
10. Cuptoarele combi-steam pe gaz	22
10.1 Aprinderea arzătorului de gaz	22
10.2 INSTRUCȚIUNILE DE SIGURANȚĂ pentru servisarea combi steamer-ului pe gaz	22
11. Curățarea	24
11.1 Curățarea semiautomată (opțiune unitate de bază)	24
11.2 Curățarea automată (unitate opțională)	24
12. Întreținerea	28
12.1 Instrucțiuni generale	28
12.2 Curățarea (întreținerea) zilnică	28
12.3 Curățarea (întreținerea) lunară	29
12.4 Curățarea (întreținerea) trimestrială	30
12.5 Curățarea (întreținerea) anuală	30
13. Durata de viață a combi steamer-elor RETIGO	31
14. Lista de coduri de eroare	32
15. Structura meniului Orange	34
15.1 „EXTRA”	34
15.2 „8 SERVICE”	35
15.3 „8.2 DIAGNOSTIC”	36

1. Introducere

1.1 Utilizarea în condiții de siguranță a echipamentului

Cuptoarele combi-steam RETIGO Vision au fost proiectate și fabricate pentru a îndeplini toate standardele de siguranță internaționale aplicabile. Instalarea care se abate de la instrucțiunile de instalare, utilizarea, reglarea, servisarea în mod neconform, precum și curățarea necorespunzătoare sau eventualele modificări ale cuptorului combi-steam neautorizate de către producător pot cauza rănirea sau, eventual, decesul.

CITIȚI CU ATENȚIE manualul de utilizare înainte de a începe să utilizați echipamentul. Păstrați în siguranță acest manual pentru a fi folosit de către toți utilizatorii echipamentului și pentru referințe suplimentare în viitor.

Asigurați-vă că racordarea la electricitate, racordarea la apă, precum și racordarea la canalizare sunt corecte și în conformitate cu instrucțiunile producătorului din capitolul „Transportul și instalarea” din documentația tehnică a combi-steamer-ului. În cazul în care aveți orice fel de întrebări sau îndoieli cu privire la instalarea, utilizarea sau siguranța echipamentului, vă rugăm să consultați furnizorul dumneavoastră.

Nu îndepărtați vreuna dintre mantalele compacte - pericol de rănire din cauze electrice.

Nu lăsați echipamentul de funcționare fără superVision decât în cazul în care este specificat acest lucru în manual.

Nu continuați să utilizați dispozitivul dacă aveți cea mai mică îndoială cu privire la funcționarea sa nedefectuoasă, sau dacă se defectează în orice mod, opriți-l imediat, întrerupeți conexiunea electrică, opriți alimentarea cu apă și consultați furnizorul dumneavoastră.

Niciodată să nu lăsați personal neautorizat să opereze acest echipament sau să îl acționeze, să îl curețe sau să efectueze alte activități în conflict cu utilizarea sa specifică. O asemenea utilizarea neautorizată poate provoca rănirea sau o posibilă uzare excesivă a echipamentului.

Întotdeauna respectați principiile de funcționare ale dispozitivelor electrice.



Acest simbol înseamnă că RETIGO s.r.o. are dreptul, în conformitate cu legea 477/2001 Codex (94/62/CE), să utilizeze marca înregistrată Green Point (Punctul verde), care înseamnă că prețul echipamentului include costurile referitoare la eliminarea materialelor de ambalaj.

2. Observații privind siguranța



Studiați cu atenție acest manual de utilizare.



Numai personalul calificat și autorizat are permisiunea de a utiliza acest dispozitiv.



Asigurați instruirea regulată a personalului de lucru. Astfel, dumneavoastră veți preveni eventualele răniri la locul de muncă și deteriorarea echipamentului.



Acest echipament trebuie să fie utilizat numai pentru prepararea hranei și în conformitate cu acest manual. Orice utilizare alternativă încălcă destinația sa și este considerată a fi periculoasă.



Înainte de utilizare, verificați camera de gătit a cuptorului combi-steam. Resturile de hrană, precum și materialele de curățat sau obiectele uitate trebuie să fie îndepărtate și camera de gătit să fie curățată temeinic prin utilizarea dușului de mână.



Niciodată să nu direcționați prin spălare resturile de hrană în canalul de scurgere - îndepărtați-le din camera de gătit.



Agenții de curățare și agenții de decalcifiere trebuie să fie utilizați numai în conformitate cu descrierea din acest manual și urmând instrucțiunile de pe fiecare dintre agenți.



Butoanele de pe panoul de control trebuie să fie apăstate exclusiv cu degetele. Utilizarea unor obiecte ascuțite, cu vârf sau a altor obiecte anulează garanția.



Nu blocați gurile de ventilație ale cuptorului combi-steam prin așezarea unor obiecte în fața lor, și anume să nu puneți recipiente gastronorm pe cuptoare, țesătură sau alte obiecte. Asigurați evacuarea liberă a aburilor prin gurile de ventilație deasupra cuptorului-combi.



Asigurați-vă că apa nu picură sau este pulverizată pe cuptorul-combi, nu puneți vase umplute cu apă pe cuptorul-combi.



Nu puneți surse inflamabile pe echipament sau în apropierea sa.



Din motive de siguranță, nu îndepărtați mantaua compactă și nu încercați să accesați interiorul echipamentului. Dispozitivul nu include nicio piesă pe care utilizatorul să o poată manipula. Reparațiile care nu sunt descrise în acest manual ar trebui să fie efectuate numai de tehnicieni de service calificați.

2.1 Observații generale



Nu instalați nicio sursă de căldură (friteuze, grătare, arzătoare, plite de gătit) în apropierea cuptoarelor combi-steam.



Temperatura sticlei ușii exterioare poate să depășească 60°C.



Oprii alimentările cu apă și electricitate atunci când nu utilizați cuptorul-combi pentru o perioadă îndelungată.



Lăsați deschisă ușa cuptorului combi-steam atunci când ați încheiat lucrul, de ex. noaptea.



Dacă recipientele gastronorm sunt pline cu lichide pentru mai mult de două treimi - atenție specială ar trebui să fie acordată în timpul manipulării și scoaterii lor. Puneți asemenea recipiente gastronorm pline pe suporturi numai acolo unde le puteți vedea. Acordați atenție suplimentară atunci când scoateți orice recipient gastronorm fierbinte cu orice fel de conținut!



Atenție! Atunci când lucrați cu cuptorul combi-steam, aveți în vedere că recipientele gastronorm, suporturile termorezistente de vase și tăvile pot să fie fierbinți - pericol de arsuri!



Atenție! Atunci când este în funcțiune, cuptorul combi-steam produce abur fierbinte - pericol de opărire!



Pericol de accidentare!!! Fiți atent atunci când utilizați recipiente gastronorm în combi-steamer, unde tava superioară este la peste 160 cm deasupra podelei - risc de rănire din cauza conținutului fierbinte al gastronorm.

3. Informații generale

Comutarea PORNIT/OPRIT a cuptorului combi-steam

Cuptorul combi-steam este proiectat pentru o conexiune electrică permanentă. Conectați sau deconectați alimentarea cu energie electrică folosind comutatorul principal extern.

Comutatorul trebuie să fie utilizat pentru comutarea în modul pornit și oprit (în cazul utilizării, întreținerii, instalării și, de asemenea, opririi de urgență a dispozitivului.)

Comutatorul trebuie să fie imediat disponibil!

Preîncălzirea boilerului de apă caldă

(Numai pentru cuptoare combi-steam cu boiler)

După comutarea în modul pornit a combi steamer-ului, boilerul este umplut cu apă în mod automat, care este apoi încălzită. În acest timp, modurile „Aburi” și „Aer fierbinte cu aburi” sunt blocate. În cazul în care butonul „PORNIRE” este apăsat în acest timp, combi steamer-ul va afișa un mesaj



și PORNIREA va fi amânată până când încălzirea apei în boiler este finalizată. După acest timp, combi steamer-ul își va continua funcțiile. În cazul în care opțiunea „Aer fierbinte” este selectată, combi steamer-ul va porni imediat.

Deschiderea/închiderea ușii

Ușa cuptorului combi-steam este prevăzută cu un mecanism de închidere care permite deschiderea atât cu mâna dreaptă, cât și cu cea stângă. Prin deplasarea mânerului în părțile laterale, dispozitivul de blocare este eliberat și ușa poate să fie deschisă trăgând de mâner. Din motive de siguranță, ventilatorul de încălzire și cel de climatizare sunt oprite la deschiderea ușii, pentru a preveni ca aburii să iasă din camera de gătit. Mai întâi,

deschideți ușa ușor, deschideți-o complet după puțin timp pentru a preveni opărirea cu abur fierbinte. Închideți ușa prin apăsarea mânerului ușii (închideți ușa, dacă aveți un model cu cărucior de încărcare, apăsați ușa și rotiți mânerul 90° în sensul acelor de ceasornic).



În cazul în care ușa nu este închisă corect și combi steamer-ul este în modul „PORNIRE”, va apărea un mesaj informativ. După ce ușa este închisă în mod corect, combi steamer-ul va continua procesul de gătit în conformitate cu parametrii indicați.



Manipularea recipientelor gastrorm

Dacă recipientele gastrorm sunt pline cu lichide pentru mai mult de două treimi - atenție specială ar trebui să fie acordată în timpul manipulării și scoaterii lor. Puneți asemenea recipiente gastrorm pline pe suporturi numai acolo unde le puteți vedea. Acordați atenție suplimentară atunci când scoateți orice recipient gastrorm fierbinte cu orice fel de conținut!

Încărcarea căruciorului

(se aplică tipurilor 1221, 2011, 2021)

Trebuie să opriți căruciorul de fiecare dată atunci când îl conduceți în cuptorul combi-steam.

Atunci când manipulați un cărucior de încărcare, trebuie să utilizați întotdeauna și să aplicați piedica (închiderea gastrorm) a recipientelor gastrorm.

Atunci când scoateți recipiente gastrorm pline cu lichide, trebuie să fie utilizate capace cu închidere ermetică. În caz contrar, există un risc de opărire.

În cazul în care podeaua este neuniformă, cărucioarele de încărcare nu trebuie să fie utilizate pentru conducere în cuptorul-combi.

Niciodată să nu lăsați bara de manipulare în interiorul unui cuptor combi-steam închis - ușa ar putea să se deterioreze.

Niciodată să nu scoateți căruciorul fără a folosi bara de manipulare adecvată - neutilizarea acesteia ar putea să conducă la arsuri.

Atunci când utilizați cărucioare pentru distribuția hranei și evenimente, asigurați-vă că farfuriile sunt fixate în mod corect de grătare.

Întotdeauna utilizați programul de curățare automat pentru a curăța cărucioarele.

Este interzis să utilizați un cuptor combi-steam fără căruciorul de încărcare pentru funcționarea comună și pentru curățare!

Sonda de miez pentru citirea temperaturii

(Echipament opțional)

Sonda de miez este utilizată pentru a citi temperatura în interiorul mâncării care este preparată și, de asemenea, pentru gestionarea procesului de gătit în timpul modului blând de preparare a hranei.

- Utilizați sonda de miez numai pentru mâncare
- Niciodată să nu introduceți sonda în mâncăruri înghețate - pericol de spargere!
- Evitați hipercurbarea cablului de alimentare care duce în sondă
- Nu scoateți sonda de miez trăgând de cablu
- Puneți sonda astfel încât să nu atingă sticla ușii
- Sonda de miez poate să fie fierbinte - utilizați mănuși de protecție
- Scoateți sonda de miez înainte de a scoate preparatul și puneți-o în suportul de sondă.
- Atunci când nu utilizați sonda de miez, puneți-o în suportul de sondă



- Niciodată să nu lăsați sonda de miez în afara camerei de gătit - pericol de a fi prinsă în ușă și de a suferi deteriorări!

Dușul de mână

Utilizați dușul de mână pentru a clăti interiorul camerei de gătit, pentru a coborî temperatura în camera de gătit și pentru procese suplimentare în cuptoarele combi-steam (stropirea și glazurarea fripturilor...)



Dușul de mână este funcțional numai atunci când ușa cuptorului combi-steam este deschisă



Niciodată să nu pulverizați apă din dușul de mână pe geamul fierbinte al ușii - pericol de distrugere a geamului.



Niciodată să nu utilizați dușul de mână pentru răcirea camerei de gătit dacă temperatura din cameră este mai ridicată de 90 °C - geamul interior se poate sparge. Garanția nu poate să fie solicitată pentru geamul deteriorat în acest mod. Întotdeauna utilizați funcția de

„Preîncălzire/ răcire”.



Întotdeauna puneți dușul de mână în suportul său după utilizare.

Întreținerea cuptorului combi-steam

Este necesar să curățați cuptorul combi-steam în mod regulat (consultați capitolul „Curățarea cuptorului combi-steam”)

Atunci când curățați cuptorul combi-steam, este necesar să urmați aceste instrucțiuni:

- Utilizați numai agenți de curățare recomandați de producătorul cuptorului combi-steam.
- Urmați instrucțiunile scrise pe agenții de curățare.
- Niciodată să nu aplicați agenți de curățare pe suprafețe inoxidabile fierbinți - pericol de deteriorare a suprafeței și, în consecință, de decolorare. Garanția nu acoperă asemenea deteriorări!
- Întotdeauna clătiți interiorul camerei de gătit cu dușul de mână după curățare - astfel îndepărtați agenții de curățare folosiți.
- Niciodată să nu utilizați acizi pentru curățarea cuptorului, nu lăsați acizi în apropierea cuptorului combi-steam - pot deteriora suprafața de inox
- Nu utilizați praf de lustruit sau orice alte pulberi de curățat „dure”.
- Niciodată să nu aplicați mijloace de curățare mecanice pentru a curăța cuptorul combi-steam (cum ar fi lână metalică, raclete, cuțite).
- Nu curățați cuptorul combi-steam cu curățitoare cu apă la înaltă presiune.
- Lăsați ușa deschisă după curățarea camerei de gătit.



Întotdeauna purtați îmbrăcăminte de protecție și accesoriile de lucru recomandate (mănuși, ochelari, mască) atunci când curățați cuptorul combi-steam! Astfel vă protejați sănătatea!



Atunci când cuptorul combi-steam nu este curățat suficient de des - resturi de grăsime se acumulează pe pereții camerei de gătit - acestea se pot aprinde la temperaturi ridicate. O asemenea deteriorare nu este acoperită de garanție!

Repararea defecțiunilor

Defecțiunile pot fi reparate numai de către tehnicieni de service autorizați, instruiți și certificați de către producător.

În cazul unei intervenții necorespunzătoare sau a unui tehnician de service neautorizat, garanția nu se aplică!

Monitorizarea și întreținerea

Este necesar să realizați o verificare anuală minimă a cuptorului combi-steam și a echipamentelor sale de către un atelier de service autorizat pentru a asigura funcționarea în condiții de siguranță și fără defecte a echipamentului. (consultați capitolul „Întreținerea”).

4. Descrierea generală a echipamentului



Cuptoare combi-steam tipurile 623, 611, 1011



1. Ușă cu geam dublu pentru cuptorul combi-steam
2. Mâner ușă cu închizătoare integrată
3. Geam interior ușă
4. Dispozitiv de prindere pentru a fixa geamul interior
5. Tavă de picurare pentru colectarea apei condensate de pe geamul interior al ușii, cu eliberare automată
6. Picioarele reglabile
7. Capac pentru canalul de scurgere
8. Filtru de aer și praf
9. Manta laterală
10. Sondă de miez
11. Perete interior detașabil în fața ventilatorului de climatizare
12. Panou de control pentru cuptorul combi-steam
13. Duș de mână
14. Cămin de aerisire
15. Supapă comandată și de siguranță pentru evacuarea surplusului de aburi
16. Suporturi pentru recipientele gastronorm
17. Lumină interioară
18. Cărucior de încărcare (cuptor combi-steam tipurile 1221, 2011, 2021)
19. Conector USB



Cuptoare combi-steam tipurile 1221, 2011, 2021

Placa de identificare a cuptorului combi-steam este localizată pe partea dreaptă superioară. O copie a plăcii de identificare este localizată în interiorul dispozitivului, pe partea stângă.

Placa conține următoarele informații: producătorul, datele tehnice ale echipamentului, adică tipul și modelul, numărul de construcție, anul fabricației, date importante despre tipul de alimentare cu putere, consumul de energie, greutatea și protecția împotriva apei.

Eticheta include, de asemenea, marcajele  și , confirmând că echipamentul este conform cu toate cerințele CSN, EN, IEC și ordonanțele guvernamentale.



Placa de identificare pentru combi steamer-ul RPE0611A

5. Caracteristicile echipamentului

RETIGO Vision este un dispozitiv universal de preparare a hranei. El permite utilizatorului să prepare un meniu complet. În cuptorul combi-steam RETIGO VISION, este posibil să efectuați toate tipurile de preparare termică a hranei, cum ar fi prăjirea la căldură uscată, prăjirea în ulei, frigerea la grill, fierberea înăbușită, prepararea la aburi, gătitul la temperaturi joase, prăjirea/coacerea peste noapte la temperaturi joase. Unul dintre avantajele stă în prepararea hranei cu un consum scăzut de apă și ulei, în absența oricărui transfer de mirosuri atunci când preparați două feluri de mâncare diferite, păstrarea vitaminelor și a mineralelor, realizarea unor economii importante de putere, apă, spațiu și timp. Datorită opțiunii de a controla umiditatea în camera de gătit, economisiți în mod semnificativ greutatea hranei preparate.

Este posibil, de asemenea, să utilizați cuptorul combi-steam ca și compartiment pentru dospitul aluaturilor, pentru păstrarea și uscarea fructelor sau pentru alte procese tehnologice. Toate aceste procese sunt programabile și pot fi efectuate indiferent de personal. Utilizarea sondei de temperatură este un alt avantaj, în special în cazul unor mâncăruri sensibile la temperatură înaltă (friptura de vită).

Prin utilizarea în mod corect a echipamentului, puteți face economie de spațiu și timp, altminteri necesare pentru dispozitive cu scop unic pentru procesele de producție individuale.

Prepararea termică a hranei se desfășoară în camera de gătit, unde aerul fierbinte este circulat în mod uniform de un ventilator de climatizare. Aerul poate fi umezit prin generarea de aburi. Umiditatea este controlată în mod automat în conformitate cu valoarea și operația setate. În timpul operației cu aburi, umiditatea este setată la 100%; în operații combinate, gradul de umiditate poate să fie variat.

Toate procesele sunt controlate automat de un microcomputer, încorporat în CPU-ul (Unitatea centrală de prelucrare) cuptorului combi-steam.

Gătitul în sine poate lua două forme diferite:

- Ultima opțiune este de a regla manual toți parametrii. Cei mai experimentați utilizatori vor profita de această opțiune și vor regla parametrii procesului de gătit cu exactitate, în funcție de cerințele lor.
- O altă opțiune este de a utiliza programele prestabilite sau de a crea programe personale. 5 programe (rețete) pot fi introduse în memoria cuptorului combi-steam și fiecare poate conține până la 5 pași. Fiecare pas poate include parametri diferiți și un

mod diferit de gătire. Avantajul unor asemenea programe stă în faptul că ele sunt efectuate automat și atunci când sunt păstrate aceleași condiții de intrare, același rezultat calitativ poate fi obținut de fiecare dată.

Avantaje

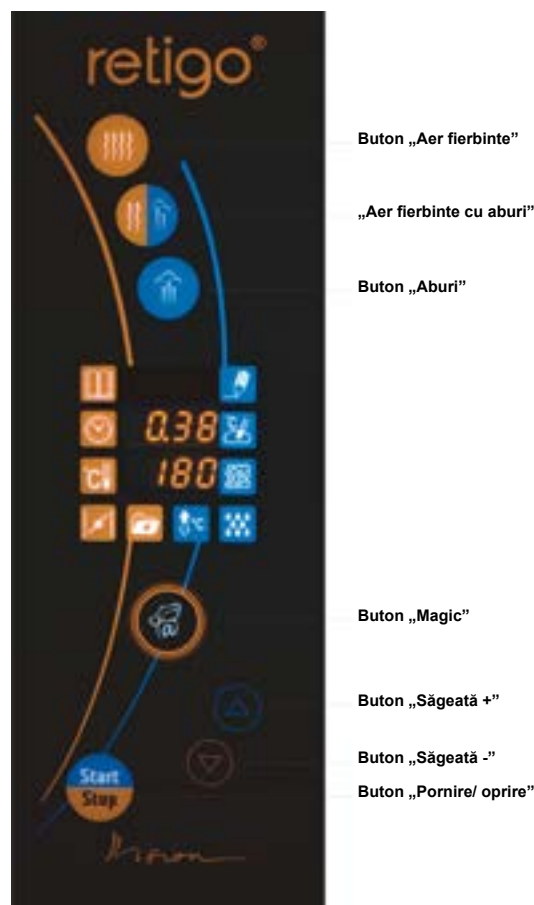
- Prepararea rațională a hranei
- Păstrarea vitaminelor și mineralelor, microelementelor și gustului
- Reducerea pierderii în greutate
- Preparare folosind o cantitate minimă de apă și ulei
- Niciun transfer de miros în timpul preparării concomitente de mâncăruri
- Economie de energie, apă, ulei și timp în comparație cu tehnologiile obișnuite
- Generarea de aburi de către un boiler cu mecanism automat de autocurățare, sau cu tehnologia de pulverizare (apa este condusă la ventilator și apoi pulverizată pe dispozitivele de încălzire).
- Compartiment de gătit igienic
- Rotația în două direcții a ventilatorului asigură uniformitate ideală
- Echipamentul este controlat de un microcomputer cu memorie
- Iluminare perfectă a interiorului camerei - lampă cu halogen cu închidere automată după 2 minute
- Dispozitiv de siguranță automat cu sistem de diagnostic
- Reglarea continuă a temperaturii apei reziduale în cutia de scurgere (max. 60 °C)
- Semnal sonor la sfârșitul procesului de gătire
- Duș incorporat pentru curățarea interiorului cuptorului combi-steam
- Ușa panoramică cu geam dublu
- Sondă de miez (*)
- Înregistrare a datelor HACCP
- Posibilitate de a analiza datele HACCP pe un PC

(*) echipament opțional

6. Panoul de control

Combi steamer-ul este echipat cu un panou tactil. Funcțiile individuale sunt selectate într-un mod simplu - prin atingerea butonului care corespunde modului dorit de preparare a hranei sau a unui element dorit de pe afișaj.

6.1 Descrierea de bază a panoului de control



Panou de control al RETIGO Orange Vision

6.1.2 Funcțiile butoanelor de comandă ale panoului



Butonul pentru modul „Aer fierbinte”

Dacă este apăsat, următoarele valori de proces tehnologic sunt prestabilite:

Timp de preparare:	30 min.
Temperatura camerei de gătit:	180 °C
Umiditate:	0%

Finalizare a procesului de gătit după perioada de timp prestabilă.

Valorile de timp pot fi reglate între 1 min. - 23 h 59 min.

Valorile de temperatură pot fi reglate între 30 - 300°C.



Butonul pentru modul „**Aer fierbinte cu aburi**”

(combinajie)

Dacă este apăsat, următoarele valori de proces tehnologic sunt prestabilite:

Timp de preparare:	30 min.
Temperatura camerei de gătit:	160 °C
Umiditate:	50%

Finalizare a procesului de gătit după perioada de timp prestabilită.

Valorile de timp pot fi reglate între 1 min. - 23 h 59 min.

Valorile de temperatură pot fi reglate între 30 - 300°C.



Butonul pentru modul „**Aburi**”

Dacă este apăsat, următoarele valori de proces tehnologic sunt prestabilite:

Timp de preparare:	30 min.
Temperatura camerei de gătit:	99 °C
Umiditate:	100%

Finalizare a procesului de gătit după perioada de timp prestabilită.

Valorile de timp pot fi reglate între 1 min. - 23 h 59 min.

Valorile de temperatură pot fi reglate între 30 - 130°C.



Butonul „**Magic**”

Acest buton este utilizat pentru a selecta și regla funcțiile speciale (de ex. Curățarea semiautomată, Info, Setări etc.) pentru a utiliza în mod optim combi-steamerul.




Butonul „**Pornire/ oprire**”

Acest buton pornește și oprește procesul de gătire.



Butoanele „Săgeți”

Cu acest buton, puteți crește sau micșora valorile parametrilor prestabiliți ai procesului de gătire, de ex. în meniul „**EXTRA**” .

6.2 Funcțiile pictogramelor afișate



Afișajul de bază după pornire



„Reglarea timpului”

Activează reglarea manuală a timpului și, de asemenea, modifică perioada de timp a procesului de gătit, cu o durată între 1 min și 23h. 59 min.



„Reglarea temperaturii”

Permite utilizatorului să stabilească și să regleze manual temperatura procesului de gătit în limita domeniului admis de modurile individuale.



“Setarea programelor”

Activează selectarea programelor de gătit și reglarea lor.



„Înregistrarea programelor/ pașilor”

Activează înregistrarea parametrilor stabiliți ai programului.



„Reglarea umidității”

Activează stabilirea și reglarea manuale ale umidității procesului de gătit în modul „Aer fierbinte cu aburi”.



„Preîncălzirea/ răcirea”

Cu acest buton, puteți alege preîncălzirea camerei de gătit înainte de procesul de gătit, sau răcirea sa în cazul în care temperatura este prea ridicată.



Niciodată să nu utilizați dușul de mână pentru răcirea camerei de gătit dacă temperatura din cameră este mai ridicată de 90 °C - geamul interior se poate sparge. Garanția nu poate să fie aplicată geamului deteriorat în acest mod. Întotdeauna utilizați funcția de „Preîncălzire/ răcire”.



„Umezirea manuală”

Activează umezirea manuală a camerei de gătit în modurile „Aer fierbinte” și „Aer fierbinte cu aburi”.



„Stabilirea temperaturii miezului”

(Accesoriu opțional)

Activează stabilirea temperaturii miezului la care procesul de gătit se termină (30 - 110°C).



„Ventil-clapă”

(Accesoriu opțional)

Activează deschiderea sau închiderea ventilului în cazul în care umiditatea în camera de gătit este prea ridicată și trebuie să fie ventilată.



„Extra”

Activează selectarea funcțiilor speciale ale combi-steamer-ului.

7. Modul manual

Selectăm acest mod dacă nu vrem să utilizăm programele prestabilite în „Selectare program” . Alegerea de a introduce manual parametri tehnologici ai procesului de gătire permite în mod liber crearea de procese personale cu opțiunea de a modifica parametrii chiar și în timpul preparării mâncărilor.

7.1 Reglajele manuale de bază

Reglarea manuală a proceselor tehnologice individuale de preparare a hranei poate fi selectată în patru moduri:

7.1.1 Prin apăsarea oricăruia dintre butoanele de selectare a modurilor



Valorile TEMPRATURĂ și TIMP vor fi prestabilite la parametrii lor impliciți.

a) Modul „Aer fierbinte”



b) Modul „Aer fierbinte cu aburi”



c) Modul „Gătire la aburi”



În cazul în care valorile prestabilite îndeplinesc cerințele particulare pentru prepararea mâncării dumneavoastră, apăsați



pentru a lansa procesul tehnologic. Putem încheia procesul cu același buton în orice moment dorim.

7.1.2 Reglarea parametrilor conform dorințelor noastre

Același proces care este descris mai jos se aplică tuturor modurilor de gătire.

1. Prin apăsarea ușoară a pictogramei valorii pe care doriți să o modificați (Timp, Temperatură, Umiditate), veți face ca pictograma să clipească

2. Prin apăsarea „Săgeți +/-”



puteți modifica parametri în funcție de dorințele dumneavoastră.

De exemplu:

Modul	Aer fierbinte cu aburi
Timp	2 h. 30 min.
Temperatura	145°C
Umiditatea	65 %

1. *Selecțai modul dorit de preparare a mâncării*



2. *Selecțai timpul dorit de preparare.*



3. *Selecțai temperatura dorită în același mod.*



4. *Selecțai umiditatea dorită*



Notă: Reglarea umidității nu este disponibilă în modulele „Aer fierbinte” și „Gătire la aburi”.

Dacă parametri stabiliți îndeplinesc cerințele noastre de preparare a hranei, apăsați butonul „**PORNIRE/OPRIRE**” și pornim procesul tehnologic. Putem încheia procesul cu același buton în orice moment dorim.

Notă: Pe parcursul procesului de gătit, timpul și temperatura vor fi indicate pe afișaj. Puteți verifica temperatura din camera de gătit (sau din sonda introdusă) prin apăsarea butonului de Temperatură (Sondă) Timpul de gătit rămas va fi afișat prin apăsarea butonului Timp .

7.1.3 Controlul procesului de gătit cu sonda de temperatură (accesoriu opțional)

Acest mod ar trebui să fie ales dacă ne dorim să încheiem procesul de gătit la momentul în care temperatura din interiorul preparatului atinge o anumită valoare. Stabilirea acestei temperaturi se efectuează în același mod ca pentru temperatura camerei de gătit.

1. Prin atingerea ușoară a pictogramei Temperatură, veți face pictograma să clipească.
2. Reglați temperatura de preparare a mâncării
3. Prin atingerea ușoară a pictogramei Sondă, veți face pictograma să clipească,



Prin atingerea „Săgeți +/-”, puteți modifica parametrii în funcție de dorințele dumneavoastră.

Notă: În cazul în care trebuie să reglăm parametrii de gătire ai unui proces care este în desfășurare, apăsăm butonul relevant (Timp, Temperatură, Umiditate, Temperatură sondă) și reglăm parametrii în funcție de nevoile noastre imediate. Procesul de gătire va continua conform cu noile valori stabilite.

7.1.4 Selectarea opțiunii „Preîncălzire/ răcire”

Această opțiune ar trebui să fie selectată în cazul în care dorim să introducem mâncarea într-o camera de gătit preîncălzită. Sistemul de control al combi steamer-ului va determina automat dacă este necesar să încălziți sau răciți camera la temperatura necesară și numai după aceea vă va solicita să introduceți mâncarea.

1. Mai întâi stabiliți parametrii de gătire (consultați punctele 7.1.1 sau 7.1.2 sau 7.1.3).

2. Selectați funcția „Preîncălzire/ răcire” 

3. Apăsați butonul „PORNIRE/ OPRIRE” 

Combi steamer-ul va porni preîncălzirea camerei de gătit la o temperatură mai mare cu 25°C decât temperatura stabilită. În cazul în care temperatura din camera de gătit este mai mare decât cea reglată, ea va fi coborâtă la o valoare cu 25% mai mică decât a temperaturii stabilite.

Combi steamer-ul vă va informa despre preîncălzire/ răcire prin afișarea unui semn și a temperaturii efective a camerei de gătit.



După atingerea temperaturii corecte, combi steamer-ul vă va solicita să introduceți mâncarea dumneavoastră prin emiterea unui semnal sonor și afișarea următorului semn.

PUT FOOD

După introducerea recipientelor cu mâncare și închiderea ușii, procesul automat de gătire va porni în conformitate cu parametrii stabiliți.

7.2 Alte funcții ale reglajelor manuale

7.2.1 Terminarea controlului manual și revenirea la meniul principal


urmează automat după încheierea procesului de gătire, fie după trecerea perioadei de timp prestabilite sau după atingerea temperaturii stabilite atunci când este folosită sonda. Combi steamer-ul va anunța finalul procesului de gătire printr-un semnal sonor și un semn


END

De asemenea, procesul de gătire poate fi terminat în orice moment prin apăsarea butonului „Pornire/Oprire”



7.2.2 Creșterea manuală a umidității camerei de gătit



Dacă este necesar să creșteți umiditatea camerei de gătit în timpul procesului de gătit (de ex. când coaceți aluaturi), apăsați butonul „Umezire manuală” 

După apăsarea acestui buton, umiditatea din camera de gătit este majorată prin pulverizarea de apă pe unitățile de încălzire fierbinti. Vom termina procesul de creștere a umidității prin apăsarea din nou a aceluiași buton .

Notă: Butonul „Umezire manuală” este activ numai în modurile „Aer fierbinte” și „Aer fierbinte cu aburi”.

7.2.3 Alegerea „Ventilului-clapă”

(accesoriu opțional)

Dacă este necesar să micșorați umiditatea camerei de gătit în timpul procesului de gătire (de ex. când dorim o suprafață bine coaptă), apăsați acest buton . Acest lucru va deschide ventilul de aerisire și aburii în exces se vor disipa rapid. Această funcție este activă până când butonul  este apăsat din nou.

Observație: Butonul „Ventil-clapă” este activ numai în modurile „Aer fierbinte” și „Aer fierbinte cu aburi”.

7.2.4 Comutarea între modurile de gătire în timp ce programul este în desfășurare

Este posibil să schimbați modul de gătire chiar și atunci când procesul de gătire efectiv este deja în desfășurare. Atunci când țineți apăsat butonul de selecție




timp de cel puțin trei secunde, parametrii de gătire vor fi resetați la valori noi fără oprirea procesului de gătire în desfășurare.

7.2.5 Pornirea gătitului la un moment anume (Pornire temporizată)


Programul selectat al combi steamer-ului sau un mod cu parametri prestabiliți pot fi reglate să fie lansate la un moment în timp specificat în avans.

Procedura de configurare:

1. Selectați modul și parametrii de gătire (consultați punctele 7.1.1 sau 7.1.2 sau 7.1.3) sau selectați un program (consultați capitolul 8.).

2. Apăsați și țineți apăsat butonul „Timp” . Afișajul de configurare a orei va începe să clipească și mesajul afișat vă va solicita să stabiliți ora.

3. Stabiliți pornirea automată cu butoanele „Săgeți +/-”.

4. Apăsați butonul „Timp” . Afișajul de configurare a minutarului va începe să clipească.

5. Stabiliți minutele pentru pornirea automată cu butoanele „Săgeți +/-”.

6. Apăsați butonul „Pornire/ Opre”. Afișajul va indica ora reală și textul afișat va indica momentul de pornire temporizat.

Imediat ce ora reală atinge momentul de pornire temporizat, gătitul automat va începe în conformitate cu parametrii pe care i-ați stabilit în avans.

Puteți părăsi această funcție prin apăsarea butonului „Extra” oricând în timpul configurării automate a orei.

Așteptarea pentru pornirea automată poate să fie întreruptă prin apăsarea în orice moment a butonului „Pornire/ oprire”.

Notă: În timpul în care combi steamer-ul așteaptă pornirea automată, este posibil să stabiliți un al doilea timp de pornire automată cu aceeași parametri de gătire.

După terminarea primului proces de gătire, combi steamer-ul va stabili automat al doilea timp de pornire temporizat și după compararea celui de-al doilea timp de pornire cu ora reală, va porni automat gătitul în conformitate cu parametrii stabiliți.

7.2.6 Setarea turației ventilatorului - 5 trepte de turație (unitate opțională)

Echipamentul opțional al cuptoarelor cu convecție Retigo Orange Vision vă permite reglarea în 5 trepte de turație. Turația ventilatorului poate fi setată la valoarea implicită, pentru operația curentă sau pentru programele individuale. Turația standard din fabrică este de 4.

Puteți afișa turația curentă a ventilatorului prin apăsarea butonului „Magic”. Spre exemplu, ecranul va indica 4-5, ceea ce înseamnă treapta 4 de turație din 5.


Puteți schimba turația prin folosirea săgeților, setați turația dorită și apăsați din nou butonul „Magic”.

În cazul în care setați turația prin această metodă în timp ce aparatul este oprit, turația va fi folosită ca valoare implicită. Va fi folosită de fiecare dată când aparatul este pornit.

În cazul în care setați turația ventilatorului în timpul gătirii, turația va fi folosită doar începând din acel moment. După ce apăsați butonul „Start/Stop”, va fi folosită din nou setarea originală a turației ventilatorului.

De asemenea, puteți folosi procedura descrisă mai sus pentru a seta turația ventilatorului pentru programe/ trepte individuale.

8. Programe

Selectați acest mod dacă doriți să utilizați programele prestabilite în meniul „Selectare program” . Utilizarea acestei funcții vă va permite să stabiliți și să salvați cele mai des utilizate procese de gătire și selectarea lor rapidă cu opțiunea de modificare a parametrilor chiar și în timpul preparării hranei.

Combi steamer-ul vă va permite să alegeți între 5 programe, care sunt formate fiecare din cel mult 5 pași independenți. Această selecție poate fi extinsă la un maxim de 99 de programe cu 5 pași (*accessoriu opțional*).

8.1 Selectarea programelor

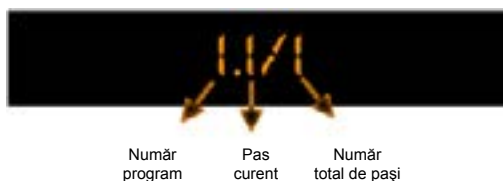
1. Apăsați butonul „Selectare program”




2. Selectați programul dorit cu săgețile



Afișajul „Alegere program” va indica informațiile despre starea programului curent:



3. Introduceți mâncarea în camera de gătit.

Notă: Dacă primul pas al programului conține opțiunea „Preîncălzire/ răcire”, pictograma  de pe panoul de control se va aprinde. Într-un asemenea caz, nu introduceți mâncarea, și mergeți la pasul 4.

4. Apăsați butonul „Pornire/ oprire”.

Notă: Dacă primul pas al programului conține opțiunea „Preîncălzire/ răcire”, așteptați până când acest proces se termină și nu introduceți mâncarea până când nu vi se solicită să faceți acest lucru.

De asemenea, puteți să modificați parametrii prestabiliți în același mod care este descris în capitolul 7, secțiunea 7.1.2.

Veți fi informat despre pasul curent al programului pe afișajul de informații „Selectare program”.

8.2 Crearea propriilor programe

Combi steamer-ul vă permite să creați propriile dumneavoastră programe, să le salvați, să le reglați ulterior și să le gestionați pentru a atinge aceeași calitate excelentă a produsului dumneavoastră final.

Crearea unui program:

1. Apăsați butonul „Selectare program” 

2. Cu ajutorul săgeților, selectați numărul programului în care doriți să salvați rețeta dumneavoastră. Combi steamer-ul va prestabilii automat primul pas al programului.

Exemplu: Crearea programului nr. 2:



În cazul în care încă nu a fost stabilit niciun pas în programul nr. 2, apare semnul „END” („SFÂRȘIT”) în afișajul „Timp”.

3. Selectați parametrii „Mod”, „Temperatură”,

„Timp”, „Umiditate”, „Preîncălzire/ răcire” a camerei de gătit sau „Ventil-clapă”. Butoanele selectate încep să clipească.



4. Apăsați butonul „Înregistrare program/ pas”



. Butonul va începe să clipească. Prin apăsarea încă o dată a butonului, primul pas va fi înregistrat în memoria combi steamer-ului și al doilea pas al programului va fi automat prestabilit pentru introducerea noilor parametri.

Observație: Un pas fără niciun parametru de gătire va indica semnul „End” („Sfârșit”) pe afișajul „Timp”, care înseamnă că procesul de gătire va fi terminat o dată ce programul ajunge la acest punct. Sfârșitul programului va fi anunțat de un semnal sonor. Acest lucru înseamnă că dacă doriți ca programul să aibă doar 3 pași, stabiliți pentru timpul din al patrulea pas semnul „END” („SFÂRȘIT”). Acest semn apare între ora 0.01 și 23.59.

5. Pentru crearea altor pași, urmați aceleași instrucțiuni cu cele de la punctele 1 până la 4.


6. În cazul în care aparatul Retigo Orange Vision este prevăzut cu funcția de turație multiplă a ventilatorului, puteți seta această turație pentru fiecare pas de program. La programarea unui pas de program prin apăsarea butonului „Magic”, selectați turația ventilatorului pentru un pas specific și apoi apăsați din nou butonul „Magic”.

8.3 Verificarea programelor create

Reglarea programelor individuale poate fi foarte simplu verificată. Pașii afișați pot fi ajustați pentru a se potrivi cu nevoile de gătit imediate.


1. Apăsați butonul „Selectare program” 

Afișajul va indica pasul curent al programului. Această configurare poate să fie acceptată sau reglată prin introducerea unor parametri noi, ca în articolul 8.2, punctul 3.

2. Apăsați de două ori butonul „Înregistrare program/ pas” . Afișajul va indica pasul următor al programului. Dacă parametrii pasului anterior au fost modificați, noua reglare a pasului anterior este înregistrată.


Prin repetarea procedurii 2), puteți revizui toți pașii programului selectat. Dacă afișajul „Timp” indică semnul „End” („Sfârșit”), combi steamer-ul a terminat programul după pasul anterior.

8.4 Revenirea la stabilirea manuală a parametrilor


Prin apăsarea din nou a butonului „Selectare program” , combi steamer-ul va comuta pe stabilirea manuală a parametrilor de gătire.

8.5 Ștergerea programului creat


1. Selectați programul care urmează să fie șters. (consultați secțiune 8.1).

2. Apăsați butonul „Timp”. .

3. Cu ajutorul „Săgeți +/-”, setați valoarea „End” („Sfârșit”) pe afișaj.


4. Apăsați de două ori butonul „Înregistrare program/ pas” . Programu selectat va fi șters.

9. Meniul „Extra”

Meniul „Extra”  conține oferte speciale, care vă vor permite să utilizați ușor alte funcții ale combi steamer-ului. O desfășurare detaliată a meniului „Extra” se găsește la finalul acestui manual. Pentru a lucra în acest meniu, utilizați butoanele principale:

„Extra”  - revenire la nivelul superior

„Magic”  - confirmă selecția și reglarea

„Săgețile +/-”  - navighează prin meniu sau modifică valorile +/-.

În meniul Extra se găsesc:

1. Curățare
2. Stare de veghe
3. Răcire
4. Iluminat permanent
5. Info
6. Reglaje utilizator
7. Golire boiler
8. Service

9.1 Utilizarea „Extra”

Pentru a selecta această caracteristică, apăsați „Extra”. Apare primul element de meniu din acest meniu.




Utilizând „Săgeți +/-”, puteți alege alte caracteristici. Confirmați caracteristica selectată prin apăsarea butonului „Magic”.

9.1.1 „1 Curățare”

Selectați această funcție dacă doriți să curățați combi steamer-ul prin utilizarea Sistemului de curățare (consultați cap. „Curățarea”).

9.1.2 „2 Stare de veghe“

Dacă confirmați această opțiune, combi steamer-ul intră în modul „somn”-Stare de veghe. Această stare este indicată de un buton care clipește . Consumul de energie este minim. Puteți comuta în modul normal ținând apăsat butonul „Start / Stop” („Pornire/ Oprire”).

9.1.3 „3 Răcire“

Utilizarea acestei funcții este potrivită atunci când este necesar să răciți combi steamer-ul după funcționarea la temperaturi înalte, urmată de funcționare la temperaturi mult mai joase (de ex. „aburi” - legume gătite). În timpul răcirii, veți fi informat despre temperatura curentă în camera de gătit. Răcirea poate fi întreruptă în orice moment apăsând „Start / Stop” („Pornire/ Oprire”).



Niciodată să nu utilizați dușul de mână pentru răcirea camerei de gătit dacă temperatura este mai mare de 90 °C în cameră – geamul interior poate fi distrus. Garanția nu poate să fie aplicată geamului deteriorat în acest mod.

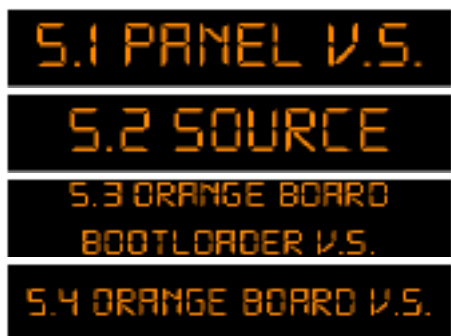
9.1.4 „4 Iluminat permanent“

Dacă aveți nevoie ca lumina să rămână aprinsă permanent în camera de gătit, selectați valoarea „Yes” („Da”) pe de afișajul „Timp” apăsând pe butonul „Magic”.

Pentru a reveni la modul automat de stingere a luminii, selectați valoarea „No” („Nu”).

9.1.5 „5 Info“

Această funcție va afișa versiunea de program care este utilizată în mod curent. Textul afișat indică informații cu privire la unitatea de comandă și afișajul „Timp” va indica numărul versiunii utilizate. Cu ajutorul săgeților, puteți afișa unitățile de comandă individuale:



9.1.6 „6 Reglaje utilizator“

Puteți regla:



Apăsând butonul „Magic” pentru a selecta parametrul pe care doriți să îl reglați.

9.1.6.1 Reglarea timpului

Aici aveți opțiunea de a regla timpul. Mai mult, după introducerea PIN-ului, puteți stabili anul și data.



a) Stabilirea orei

Atunci când alegeți o oră stabilită, ora curentă va începe să clipească. Utilizați tastele săgeți pentru a stabili ora. Săriți la minute folosind butonul „Magic”. Confirmați ora apăsând butonul „Magic”.

Mesajul de solicitare a codului PIN va începe să clipească atunci când stabiliți data curentă. Dacă nu aveți PIN-ul dumneavoastră sau nu doriți să stabiliți anul sau data, apăsați butonul „Magic” din nou. Veți reveni la meniul „6.1 Reglarea timpului”.

b) Stabilirea anului și datei

Dacă aveți un PIN și doriți să schimbați anul și data, introduceți acest cod după cum urmează:

Utilizați săgețile pentru a stabili valoarea numerelor PIN. Pentru a vă deplasa o poziție la dreapta, apăsați butonul „Umezire manuală”  și pentru o poziție la stânga, apăsați butonul „Ventilul-clapă” .

Confirmați codul PIN cu ajutorul butonului „Magic”.

Acum utilizați săgețile pentru a stabili anul și, după confirmare prin apăsarea butonului „Magic”, utilizați săgețile pentru a stabili luna și confirmați din nou. Stabiliți data în același mod ca pentru lună.

Apăsați butonul „Magic” pentru a confirma reglările dumneavoastră și reveniți la meniul „6.1 Reglarea timpului”.

Dacă doriți să părăsiți vreo reglare fără a salva, apăsați butonul „Extra” .

9.1.6.2 „Programe blocate”

Dacă doriți să împiedicați alte persoane să vă suprascrie programele, selectați această opțiune prin utilizarea butonului „Magic”.

Stabiliți PIN-ul în același mod ca și pentru „Stabilirea anului și a datei” și setați valoarea la „Yes” („Da”) pe afișajul timpului prin utilizarea săgeților disponibile.

Pentru a permite programarea încă o dată, alegeți valoarea „Nu”.

9.1.6.3 Sunete

Aici puteți regla volumul sunetului și tipul de sunet.

Puteți lucra cu sunetele pentru finalul procesului de gătit, preîncălzire, erori și tastatură.


a) Volumul

Alegeți „6.3.1 Volum” prin butonul „Magic”, utilizați săgețile pentru a stabili nivelul volumului de la 0 la 100

Confirmați alegerea dumneavoastră apăsând butonul „Magic”.

b) Alegerea sunetului

Alegeți „6.3.2 Alegerea sunetului” prin butonul „Magic”, utilizați săgețile pentru a alege elementul pe care îl doriți pentru a schimba sunetul. Apăsați butonul „Magic” și alegeți sunetul pe care îl doriți folosind săgețile. Confirmați prin apăsarea butonului „Magic”.

Pentru a întrerupe configurarea sunetelor, apăsați „Extra” .

9.1.6.4 Limba

Aici puteți alege limba.

Alegeți această opțiune prin apăsarea butonului „Magic” și alegeți limba dumneavoastră prin „Săgeți”. Apoi confirmați alegerea dumneavoastră prin butonul „Magic”.

9.1.6.5 USB

Veți putea vedea următoarea selecție doar în cazul în care aveți un USB flash disc conectat la combi steamer.

a) Combi steamer la USB flash disc

Această selecție vă permite să efectuați descărcarea de la combi steamer la flash disc.

Programe – puteți descărca toate programele care sunt instalate în combi steamer. Apoi, aceste programe pot fi editate la un PC care folosește Vision Combi Software, ce poate fi descărcat de la paginile web RETIGO.

HACCP – lista HACCP este descărcată în format haccp.txt.

Lista de erori – acest fișier (ErrorReport.txt) arată toate erorile de program înregistrate de combi steamer.

Lista de jurnal – acest fișier prezintă toate actualizări de program (update.log), erori de program (SwErrorLog.txt), jurnalizarea alimentării electrice și jurnalizările de începere și de terminare a programului (Log.txt).

Descărcarea va începe după ce apăsați butonul „Magic”. Pentru a vă face o selecție, folosiți săgețile.

Pentru afișarea și imprimarea rapoartelor puteți folosi orice editor de text, de exemplu Word sau WordPad.

Toate fișierele descărcate vor fi în mod automat stocate pe USB flash disc în directorul Orange. În cazul unei liste de evenimente, va fi creat un director special LOG folder și cele trei fișiere menționate mai sus vor fi stocate în acesta.

b) USB la combi steamer

Programe – această selecție vă permite să încărcați programele în combi steamer, care vor fi create sau modificate în PC prin folosirea programului Vision Combi.

Fișierele de program trebuie să fie în formatul „*.orp”. Descărcarea va începe după ce apăsați butonul „Magic”.

9.1.6.6 Decalcifierea boilerului

(valabil numai pentru cuptoarele combi-steam cu boiler)

Utilizarea acestei funcții este destinată numai pentru personalul de service autorizat.



Dacă programul de decalcifiere este lansat, el trebuie să fie întotdeauna finalizat. El nu poate să fie întrerupt nici măcar prin pornirea și oprirea boilerului.

Notă: Această ofertă nu poate să fie vizualizată dacă mașina este configurată pe injecție.

9.1.7 „7 Golire boiler”

(valabil numai pentru cuptoarele combi-steam cu boiler)

Confirmarea acestei funcții va determina golirea automată a boilerului. Această funcție este utilizată în cazul în care nu doriți ca să rămână apă în boiler pentru o perioadă prelungită de timp (de ex. în timpul unei opriri). Boilerul va fi automat umplut după ce combi steamer-ul este reconectat la electricitate sau dacă selectați unul dintre modurile cu aburi și apăsați butonul „Pornire”.

Notă: Această ofertă nu poate să fie vizualizată dacă mașina este configurată pe injecție.

9.1.8 „8 Service“

Utilizarea acestei funcții este destinată numai pentru personalul de service autorizat.

10. Cuptoarele combi-steam pe gaz

10.1 Aprinderea arzătorului de gaz

Punctul care urmează după cifra de temperatură indică faptul că un arzător de gaz este în funcțiune. Dacă punctul luminează, arzătorul este aprins și activ.



În cazul în care arzătorul de gaz este în funcțiune și flacăra iese în afară sau flacăra nici măcar nu se aprinde (punctul este invizibil) dintr-un motiv anume, veți auzi semnalul audio și ar trebui să vedeți mesajul



În acest caz, apăsați oriunde pe ecran. Acest lucru va semnala faptul că operatorul a luat cunoștință de situație și va urma o nouă încercare de a aprinde gazul.

Cel mai des întâlnit caz într-o asemenea situație este supapa de gaz principală închisă. Însă dacă alimentarea cu gaz este deschisă și raportul de aprindere nereușită este recurent, apăsați un atelier de service de specialitate.

10.2 INSTRUCȚIUNILE DE SIGURANȚĂ pentru servisarea combi steamer-ului pe gaz



Se recomandă cu tărie ca racordările combi steamer-ului pe gaz la electricitate, gaz, punerea în funcțiune, reglările și toate lucrările de

service să fie efectuate numai de către un inginer de service. Inginerul de service este obligat să vă familiarizeze cu punerea în funcțiune a combi steamer-ului pe gaz și servisarea, întreținerea sa, și să vă avertizeze în legătură cu operațiile necorespunzătoare. Aceste acțiuni includ în mod particular orice interferență cu instalația în interiorul acesteia, cu excepția umplerii cu apă prin unitatea hidraulică.

INSTRUCȚIUNI

- Combi steamer-ul pe gaz trebuie să fie instalat numai în conformitate cu reglementările și standardele guvernamentale general acceptate.

- În conformitate cu legislația și standardele general aplicabile, operatorul este obligat să asigure punerea în funcțiune corespunzătoare și, după aceea, cel puțin o dată pe an, efectuarea unei inspecții de funcționare a instalației de gaz de către inginerul de service.



Procedura în caz de miros de gaz

- închideți orificiul de admisie a gazului
- opriți combi steamer-ul
- deschideți ferestrele
- stingeți flăcările deschise
- nu manipulați comutatoarele și dispozitive electrice
- apelați serviciul de service de urgență



Procedura în caz de miros de gaz ars

- opriți combi steamer-ul
- deschideți ferestrele
- nu porniți combi steamer-ul pe gaz și contactați inginerul de service



Procedura în caz de încălzire

- închideți orificiul de admisie a gazului
- opriți combi steamer-ul
- deconectați alimentarea cu energie electrică
- nu porniți combi steamer-ul pe gaz și contactați inginerul de service



Procedura în caz de incendiu

- închideți orificiul de admisie a gazului
- opriți combi steamer-ul

- deconectați alimentarea cu energie electrică
- stingeți cu extingtorul cu pulbere sau cu extingtorul cu zăpadă carbonică (numai extingtor cu zăpadă carbonică în caz de propan)

- nu porniți combi steamer-ul pe gaz și contactați inginerul de service



Protecția împotriva șocurilor electrice

Este interzis să racordați combi steamer-ul pe gaz la rețeaua de alimentare cu electricitate printr-un prelungitor sau adaptor. Orice operație manuală sub mantaua combi steamer-ului trebuie să fie efectuată numai după deconectarea de la rețeaua electrică. Numai inginerii de service ar trebui să lucreze la piesele electrice ale combi steamer-ului pe gaz.



Cum să evitați riscul de incendiu

Nu depozitați bunuri explozibile sau combustibile lângă combi steamer-ul pe gaz, care ar putea crea un mediu cu atmosfere potențial explozibile de gaze și vapori inflamabili.



Controlul coșului de tiraj


În cazul în care combi steamer-ul este tipul B, servirea, întreținerea și măturarea în mod regulat a coșurilor de tiraj trebuie să fie efectuate cel puțin o dată pe an (Norma cehă - ČSN EN 73 4201/2008), în cazul în care reglementările naționale relevante nu prevăd un interval mai scurt (de ex. este încă valabilă reglementarea nr. 111/1981 Coll., care prevede un interval de șase luni).



Dispozitivul de siguranță la tracțiune inversă

În cazul în care combi steamer-ul este tipul B₁₃, el este prevăzut cu un dispozitiv de siguranță la tracțiune inversă, care în timpul tracțiunii inverse cauzează eroarea Err 97.2 - „Coș de tiraj greșit”, închide alimentarea cu gaz și oprește procesul de gătire.

11. Curățarea

Combi steamer-ele Retigo Orange Vision se mențin curate prin Sistemul de curățare RETIGO. Această caracteristică este disponibilă în meniul „Extras”. 

11.1 Curățarea semiautomată (opțiune unitate de bază)

O dată ce apăsați butonul „Extra”, puteți selecta opțiunea „1 Curățare” prin butonul „Magic”.



Combi steamer-ul vă va întreba dacă sunteți sigur de această alegere



Alegeți „Yes” („Da”) și confirmați cu ajutorul butonului „Magic”. Procesul de curățare începe.



Afișajul „Programe”  - vizualizați apelurile combi steamer-ului.

Afișajul „Timp”  - aici puteți vizualiza timpul rămas până la sfârșitul procesului de curățare.

Afișajul „Temperatură”  - vizualizați numărul de pași de curățare:

1.0 - Pregătirea temperaturii camerei de gătit pentru aplicarea detergentului.

2.0 - Aplicarea detergentului de curățare - combi steamer-ul vă va solicita aplicarea detergentului imediat ce temperatura în camera de gătit este 60 °C. Folosiți numai **Agentul de curățare manuală Retigo**.

3.0 - Efectul detergentului de curățare - acest pas durează câteva minute. La început, combi steamer-ul permite agentului de curățare să acționeze la cea mai bună temperatură și pasul următor este de a acționa sistemul de aburi, care asigură impactul adecvat împotriva impurităților.

4.0 - Clătirea cu dușul de mână - combi steamer-ul vă solicită automat să spălați camera de gătit. Pentru a efectua acest lucru, utilizați dușul de mână.

11.2 Curățarea automată (unitate opțională)

Combi steamer-ele **RETIGO Orange Vision** pot fi prevăzute alternativ cu sistemul de curățare automată **RETIGO ACTIVE CLEANING**. Utilizând regulat sistemul de curățare automată, veți face economie de timp și vă va ajuta semnificativ să prelungiți durata de viață a echipamentului.

Toate activitățile dedicate curățării cuptorului combi-steamer sunt limitate la:

- alegerea programului de curățare adecvat în funcție de gradul de murdărire.
- utilizarea agentului de curățare
- pornirea programului de curățare


11.2.1 Pudra de curățare automată „Agent de curățare activă RETIGO” („Agent de curățare activă RETIGO”)

Este necesar să utilizați „**RETIGO Active Cleaner**” („Agent de curățare activă RETIGO”) ca pudră de curățare. „**Agentul de curățare activă RETIGO**” este ambalat într-o găleată care conține 40 de pungi a câte 100 g de pudră de curățare.



Capacul protejează pudra de curățare împotriva umidității; cu toate acestea, depozitați întotdeauna în locuri în care nu există apă și umiditate ridicată. Aplicați pudra atunci când este deschisă, nu o lăsați niciodată deschisă, mai ales într-un loc umed și nesupraveheat.

11.2.2 Utilizarea programelor „Curățare”


Curățarea automată a combi steamer-elor poate fi pornită prin apăsarea butonului „**Extras**” .

O dată ce apăsați butonul „Extra”, puteți selecta opțiunea „1 Curățare” prin butonul „Magic”.



Apoi, combi steamer-ul oferă cinci programe de curățare.

- 1.1 Clătire
- 1.2 Curățarea de bază
- 1.3 Curățarea zilnică
- 1.4 Curățarea suplimentară
- 1.5 Curățarea semiautomată - consultați 11.1
- 1.6 Decalcifierea camerei de gătit

Schimbați programele individuale prin apăsarea „**Săgeților**” .

Folosiți programele individuale în funcție de contaminarea camerei de gătit.

Selecția de program	Descriere	Pudră de curățare	Durata*
1.1 Clătire	Curățarea camerei de gătit cu apă caldă fără folosirea agenților de curățare	Nu	16 min.
1.2 Curățarea de bază	Curățarea murdăriei ușoare fără grăsimi arse	Da 1 bucată	62 min.
1.3 Curățarea zilnică	Curățarea murdăriei medii după rumenirea, prăjirea la temperaturi mari	Da 1 bucată	83 min.
1.4 Curățarea extra	Curățarea murdăriei rezistente, grăsimii foarte arse, după rumenire și prăjire, după mai multe folosiri ale combi steamer-ului	Da 2 bucăți	110 min.
1.5 Curățarea manuală	Curățarea manuală este folosită când curățarea automată nu este disponibilă	RETIGO Curățător manual Da - În funcție de gradul de murdărie	68 min.
1.6 De-tartrare cameră de gătit	Programul este folosit pentru îndepărtarea depunerilor calcaroase din camera de gătit	Agent de detartrare activ Da 2 bucăți	62 min.

* - durata procesului de spălare este doar aproximativă și poate să varieze în funcție de mărimea combi steamer-ului

Cuptorul combi steamer vă va întreba dacă sunteți sigur de această alegere



Alegeți „Yes” („Da”) prin săgeți și confirmați cu ajutorul butonului „Magic”. Procesul de curățare începe.

Combi steamer-ul începe prin verificarea temperaturii din camera de gătit. Dacă temperatura depășește 80°C, începeți procesul de răcire a camerei de gătit.

Dacă temperatura nu depășește 80°C, sau dacă răcirea s-a terminat, cuptorul combi steam vă va invita să aplicați agentul de curățare.



Atunci când manipulați pudra de curățare, urmați toate instrucțiunile mai sus indicate pentru lucrul cu substanțele chimice!

Pentru a aplica agentul de curățare, procedați în modul următor:

- tăiați marginea pungii cu pudră în locul marcat
- turnați conținutul pungii în capacul de scurgere de pe fundul camerei de gătit.



- Închideți ușa combi steamer-ului.
 1. Programul selectat va porni automat, iar ecranul vă va informa despre faza efectivă a programului și timpul de curățare rămas.



Afișajul „Programe” - vizualizați apelurile combi steamer-ului.

Afișajul „Timp” - aici puteți vizualiza timpul rămas până la sfârșitul procesului de curățare.

Afișajul „Temperatură” - numărul de pe acest rând este util doar specialistului de service.

Finalul procesului de curățare va fi indicat printr-un sunet împreună cu un mesaj, anunțând finalul procesului de curățare. Combi steamer-ul este acum gata pentru a fi folosit din nou.

11.2.3 Decalcifierea camerei de gătit


Decalcifierea este recomandată atunci când sunt vizibile depuneri de calcar în camera de gătit (un strat alb de piatră de cazan); acest lucru depinde de durezza apei.

Pentru a efectua decalcifierea combi steamer-ului RETIGO Orange Vision, este necesar să utilizați un agent special numit Agent de decalcifiere activă.

Agentul de decalcifiere este aplicat în același mod ca și Agentul de curățare activă RETIGO.

Mărimea standard a ambalajului pentru Agentul de decalcifiere activă este o găleată de plastic, care conține 25 de pungi ce cântăresc 100 g fiecare. O pungă din acest agent este livrată împreună cu cuptorul combi steamer.

11.2.4 Anularea procesului de curățarea înainte de terminarea timpului

Puteți anula în mod prematur procesul de curățare prin apăsarea butonului „Extras” . Veți fi întrebat dacă sunteți sigur. Dacă Da, procesul se oprește, iar procesul de clătire începe pentru aprox. 16 min. Curățarea este complet oprită după aceasta. Dacă nu confirmați anularea, procesul va continua din punctul în care l-ați oprit.

Avertizări importante:

- În cazul în care utilizați alți agenți de curățare decât „**Agent de curățare activă Retigo**” (Agent de curățare manuală Retigo, Agent de decalcifiere Retigo), compania Retigo nu acceptă nicio responsabilitate pentru deteriorările produse și asemenea deteriorări sunt excluse de la acordarea garanției.
- Nu țineți agenții de curățare la îndemâna copiilor.
- Atunci când manipulați agentul de curățare, respectați toate normele de siguranță și normele de lucru cu substanțele chimice, în special folosirea echipamentului de protecție (mănuși și ochelari)
- Urmați instrucțiunile scrise pe ambalajul agentului de curățare.
- În nicio circumstanță, agentul de curățare nu trebuie să vină în contact cu pielea, ochii sau gura.
- Niciodată să nu deschideți ușa cuptorului combi-steam atunci când programul de curățare este în derulare - pericol de a fi pătat cu agentul de curățare.
- Scoateți afară toate recipientele gastronom înainte de curățare.
- Urmați instrucțiunile indicate pe afișaj.
- Nu lăsați ambalajul agentului de curățare în interiorul camerei de gătit.
- Niciodată să nu aplicați agent de curățare pe suprafața fierbinte a cuptorului combi-steam - se pot produce deteriorări ireversibile. O asemenea deteriorare este exclusă de la acordarea garanției.

- În caz de curățare insuficientă a echipamentului, grăsimea acumulată în camera de gătit se poate aprinde în timpul utilizării curente.



Verificați camera de gătit după ce procesul de curățare s-a terminat. Clătiți temeinic eventualele urme de agent de curățare cu dușul de mână sau cu apă.



Dacă nu veți utiliza cuptorul combi-steam după curățare, vă recomandăm să lăsați ușa deschisă (de ex. peste noapte)



Eliminați ambalajul agentului de curățare în modul obișnuit - duceți-l în locurile desemnate pentru colectarea ambalajelor de plastic.



Niciodată să nu lăsați ambalajul la întâmplare sau să fie accesibil în mod liber.

12. Întreținerea

12.1 Instrucțiuni generale

Cuptorul combi-steam nu necesită vreo întreținere specială, însă este necesar să îl țineți curat și să îndepărtați grăsimea și mâncarea învechite

Clătirea zilnică a interiorului instalației și respectarea instrucțiunilor de întreținere vor majora în mod semnificativ durata de viață a dispozitivului și îi vor garanta funcționarea fără defecte.

Valorile prestabilite de producător sau tehnicianul de service atribuit nu trebuie să fie modificate de utilizator.



Atunci când deschideți ușa, în special în timpul operării cu aburi, întotdeauna să vă poziționați într-un asemenea loc încât aburii fierbinți care ies pe ușa deschisă să nu vă opărească. Deschideți mai întâi ușa puțin, lăsând aburii să iasă, apoi deschideți ușa complet!



Nu pulverizați apa de la duș pe geamul ferestrei sau al lămpilor decât dacă temperatura este mai mică de 90°C. Geamul s-ar putea sparge!



Înainte de a porni dispozitivul, vă rugăm să vă asigurați că alimentarea cu apă este deschisă. Închideți alimentarea cu apă după terminarea funcționării dispozitivului!

12.2 Curățarea (întreținerea) zilnică

Mai întâi efectuați ceea ce este descris în capitolul 10. „Curățarea”.

- După ce programul se termină, opriți comutatorul principal al alimentării cu putere și clătiți temeinic camera de gătit folosind dușul de mână.
- De asemenea, pulverizați partea posterioară a ventilatorului de climatizare din spatele peretelui interior prin orificiul de aspirare și orificiile de pe părțile laterale ale peretelui interior.
- Timp de câteva secunde, direcționați dușul de mână înspre canalul de scurgere și clătiți reziduurile.
- Utilizând un agent de curățare - spălați garnitura ușii
- Dacă garnitura ușii este foarte murdară sau grasă, spălați-o sau, dacă este necesar,

scoateți-o folosind orice fel de unelte (începeți de la colțuri) și spălați-o cu apă și agent de curățare.



- Puneți la loc garnitura uscată (începeți din nou de la colțuri) fără a folosi unelte.
- După curățare, lăsați deschisă ușa dispozitivului, astfel încât camera de gătit să se poată aerisi. Procedând astfel, puteți prelungi durata de viață a garniturii ușii.
- Atunci când curățați dispozitivul, folosiți numai agenți de curățare recomandați de producător (Agent de curățare manuală RETIGO, PURON K, și Agent de curățare activă RETIGO). Abțineți-vă de la a folosi agenți abrazivi! Nu utilizați mijloace de curățare mecanice pentru curățarea suprafețelor (bureți de sârmă etc.). Numai prin curățarea zilnică a camerei de gătit pot fi asigurate o durată de viață lungă și calitatea de preparare a mâncărurilor.
- În nicio circumstanță temperatura nu trebuie să depășească 70°C atunci când curățați dispozitivul folosind un agent de curățare. La temperaturi mai înalte, agentul de curățare poate arde suprafețele camerei de gătit și să lase pete asemănătoare cu rugina. Garanția nu acoperă asemenea deteriorări.
- Atunci când lucrați cu agenți de curățare (de ex. Agent de curățare manuală RETIGO sau PUREX K), fiți foarte atent și urmați întotdeauna instrucțiunile și recomandările producătorului agentului de curățare. Astfel veți evita ca sănătatea să vă fie afectată!
- Întotdeauna clătiți temeinic interiorul camerei de gătit cu dușul de mână după curățarea

semiautomată - pentru a spăla agenții de curățare folosiți. Nerespectarea acestui lucru poate avea ca rezultat deteriorarea suprafeței camerei de gătit și decolorarea sa în timpul utilizării la temperaturi înalte. O asemenea deteriorare nu este acoperită de garanție.

- Niciodată să nu curățați cuptorul combi-steam folosind acizi, sau nu îi lăsați în apropierea lor - pericol de deteriorare a suprafeței.
- Niciodată să nu utilizați agenți de curățare pe bază de nisip sau macrogranulație.
- Niciodată să nu utilizați obiecte mecanice pentru a curăța cuptorul combi-steam (lână metalică, raclete, cuțite)



Întotdeauna purtați îmbrăcăminte de protecție și accesoriile de lucru recomandate (mănuși, ochelari, mască) atunci când curățați cuptorul combi-steam! Astfel vă protejați sănătatea!



Atunci când cuptorul combi-steam nu este curățat suficient de des - resturi de grăsime se acumulează pe pereții camerei de gătit - acestea se pot aprinde la temperaturi ridicate. O asemenea deteriorare nu este acoperită de garanție!

12.3 Curățarea (întreținerea) lunară

Curățarea lunară este similară cu cea din capitolul „Curățarea zilnică”. În plus față de procesul descris acolo, partea posterioară a ventilatorului este curățată și decalcifiată temeinic.

Procedura de curățare a combi steamer-ului:

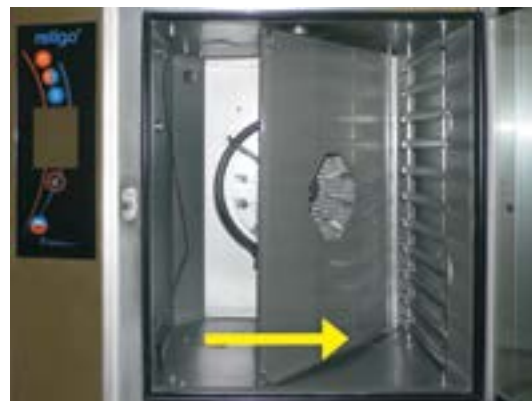
- Efectuați curățarea semiautomată așa cum este descrisă în capitolul „Curățarea zilnică”.
- Scoateți afară suportul stâng (este necesar să apăsați în direcție ascendentă și astfel să îl eliberați din șuruburile inferioare, apoi suportul poate fi eliberat din șuruburile superioare și scos afară)



- Eliberați închizătorile care țin peretele frontal în fața ventilatorului (utilizați o monedă pentru a-l slăbi).



- Trăgând partea stângă, deschideți peretele interior



- Continuați în același mod ca în capitolul „Curățarea (întreținerea) zilnică”, însă, în plus, pulverizați un agent de curățare special (Agent de curățare manuală RETIGO) pe spatele camerei de gătit, ventilator, stropitoarea de apă (țeava din centrul ventilatorului în care conduce țeava de alimentare) și elementele de încălzire.

12.4 Curățarea (întreținerea) trimestrială

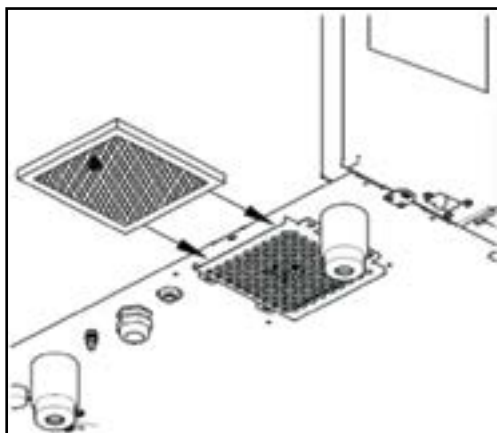
Curățarea **trimestrială** este similară cu cea din capitolul „Curățarea zilnică”. În plus față de procesul descris acolo, filtrul de aer este curățat.

Echipamentul este proiectat pentru un mediu IPX5 (rezistent la apa pulverizată). Din acest motiv, el include un ventilator suplimentar pentru răcirea spațiului interior, unde este racordată electricitatea și se află comenzile electronice. Aerul de răcire este aspirat printr-un filtru de aer care este localizat la bază, sub panoul de control, și este evacuat printr-un orificiu de pe spatele dispozitivului. Pentru o răcire eficientă, este necesar să curățați filtrul de aer la fiecare trei luni. În caz de murdărire masivă, curățați-l mai devreme.

Procedura de curățare a filtrului de aer:

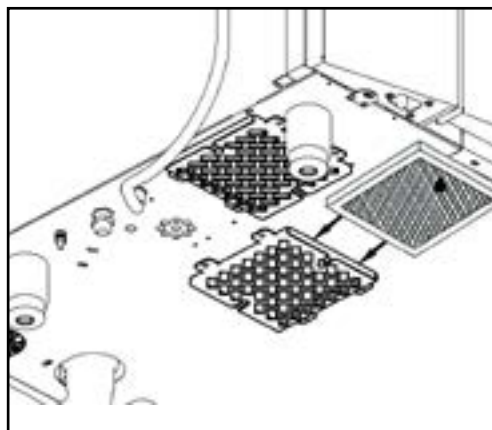
Combi steamer-ele electrice:

- Filtrul de aer este localizat în partea stângă jos a cuptorului combi-steam.
- Pur și simplu scoateți afară filtrul și curățați-l în apă caldă cu săpun.
- După aceea, introduceți-l la loc.



Combi steamer-ele pe gaz:

Procedați în aceeași manieră ca pentru combi steamer-ele electrice în timpul curățării celui de-al doilea filtru de aducție de aer la combi steamer-ele pe gaz.



Curățarea regulată a filtrului de aer și respectarea instrucțiunilor de întreținere ajută la prelungirea în mod semnificativ a duratei de viață a dispozitivului și garantează funcționarea fără probleme.

12.5 Curățarea (întreținerea) anuală

Curățarea anuală este similară cu cea din capitolul „Curățarea trimestrială”. De asemenea, este necesar:

- Să verificați instalația și echipamentul. RETIGO s. r. o. recomandă să efectuați această procedură numai apelând la un service autorizat.
- Numai o instalare corespunzătoare și respectarea instrucțiunilor de întreținere cresc durata de viață a dispozitivului și garantează funcționarea sa ireproșabilă.
- După un an de funcționare, un service autorizat ar trebui să verifice instalația și dispozitivului ca în tabelul „Lista de verificări”.

LISTA DE VERIFICĂRI

1	Respectarea instrucțiunilor de instalare
2	Nivelarea dispozitivului într-o poziție în plan orizontal
3	Reglarea ușii
4	Racordarea instalației la apa rece
5	Fixarea presiunii afluxului de apă la 300 - 500 kPa
6	Respectarea înclinației, lungimii minime și diametrului țevii de evacuare
7	Distanța minimă de 50 cm față de sursele de căldură suplimentare
8	Distanța minimă de 5 cm față de alte suprafețe terminale
9	Spațiu pentru o curgere liberă a aerului la cel puțin 50 cm deasupra dispozitivului
10	Suficientă zonă de lucru pentru operare și întreținere
11	Folosirea unui agent de dedurizare a apei dacă duritatea apei depășește 10_N
12	Siguranțele electrice ale dispozitivului
13	Respectarea regulilor de prevenire a incendiilor
14	Siguranțele electrice ale dispozitivului
15	Atrageți atenția clientului despre condițiile de curățare și întreținere a dispozitivului
16	Atrageți atenția clientului cu privire la principiile de decalcifiere a boilerului

- Pentru întreaga durată a operării, dispozitivul trebuie să fie supus unor verificări, teste și revizii așa este prevăzut în CÚBP no. 48/1982 Codex.
- Garanția nu acoperă deteriorările provocate de curățarea și întreținerea necorespunzătoare.
- Utilizatorul dispozitivului nu trebuie să modifice valorile prestabilite de către producător sau tehnicianul de service atribuit.
- Numai prin verificări și curățări regulate ale dispozitivului puteți evita uzura excesivă a dispozitivului.








13. Durata de viață a combi steamer-elor RETIGO

Durata de viață a dispozitivului este de 10 ani, cu precizarea că următoarele condiții trebuie să fie îndeplinite:

- Inspecții de service preventive regulate la fiecare 12 luni de operare.
- O asemenea inspecție trebuie să fie efectuată de tehnicieni de service RETIGO sau de tehnicieni de service din partea unor societăți autorizate de RETIGO.
- Clientul este obligat să pună la dispoziție o dovadă scrisă a unui asemenea intervenții de service.
- Respectarea strictă a instrucțiunilor de utilizare conform manualului de utilizare.
- Întreținerea și curățarea zilnice ale cuptorului-combi folosind agenți de curățare recomandați de RETIGO (Agent de curățare manuală RETIGO, PURON K).
- În cazul cuptoarelor-combi cu curățare automată, este necesar să utilizați exclusiv agenți de curățare Agent de curățare activă RETIGO.
- Instruirea personalului de lucru de către un chef expert RETIGO. Trebuie să fie înregistrată în documentația de service sau să existe o copie a dovezii de instruire a personalului.
- În caz de modificare a componenței personalului de lucru, trebuie să fie efectuată instruirea suplimentară.

14. Lista de coduri de eroare

Eroare	Ce s-a întâmplat	Ce să faceți
Err 10	Apa atinge nivelul maxim, dar nu atinge nivelul minim în două minute.	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat numai în modul „Aer fierbinte”. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 11	Preîncălzirea boilerului a durat mai mult de 6 minute.	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat numai în modul „Aer fierbinte”. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 12	Atunci când umpleți boilerul, nivelul maxim de apă nu este atins în 2 minute.	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat numai în modul „Aer fierbinte”. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 13	Atunci când umpleți boilerul, nivelul minim de apă nu este atins în 2 minute.	Verificați linia de alimentare cu apă (deschideți ventilul) Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat numai în modul „Aer fierbinte”. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 14	O fază a distribuției de putere lipsește	Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 15	Defectare a dispozitivului de protecție la suprasarcină termică al motorului F2. Indicație de supraîncălzire a motorului peste o limită stabilită.	Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 16	Preîncălzirea boilerului a durat mai mult de 7 minute.	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat numai în modul „Aer fierbinte”. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 17	Atunci când goliți boilerul, nivelul apei nu a scăzut sub nivelul minim în 2min.	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat numai în modul „Aer fierbinte”. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 18	Atunci când goliți boilerul, nivelul apei nu a scăzut sub nivelul maxim în 2 min.	Verificați canalul de scurgere Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat numai în modul „Aer fierbinte”. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 26	Motorul ventilului-clapă nu este blocat sau comutatorul încă este închis.	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat fără funcția „Ventil-clapă”.
Err 27	Motorul ventilului-clapă nu este blocat sau comutatorul încă este deschis.	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat fără funcția „Ventil-clapă”.
Err 28	Defectare a comutatorului ventilului-clapă	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat fără funcția „Ventil-clapă”.

Eroare	Ce s-a întâmplat	Ce să faceți
Err 29	Defectare a motorului ventilului-clapă.	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat fără funcția „Ventil-clapă”.
Err 30	Defectare a senzorului de temperatură al aburilor reziduali	Valabil numai pentru cuptoarele combi-steam cu boiler! Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat temporar în toate modurile de gătire. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 31	Defectare a senzorului de temperatură al canalului de scurgere.	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat temporar în toate modurile de gătire. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 32	Defectare a senzorului de temperatură al boilerului.	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat temporar în toate modurile de gătire. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 33	Defectare a senzorului 2 de temperatură al camerei de gătit - cel inferior pentru 1221, 2011, 2021	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat temporar în toate modurile de gătire. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 34	Defectare a sondei de miez - sonda de miez 1	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat temporar în toate modurile de gătire. Nu este posibil să utilizați funcția Sonda de miez 1. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 35	Defectare a senzorului 1 de temperatură al camerei de gătit - cel superior pentru 1221, 2011, 2021	Cuptorul combi este blocat în toate modurile de gătire ale tipurilor 623, 611, 1011. Este posibil să utilizeze tipurile 1221, 2011, 2021 dacă nu se produce, de asemenea, Err 33. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 36	Defectare a sondei de miez - sonda de miez 2	Mesajul de eroare poate fi șters apăsând butonul  . Cuptorul combi poate fi utilizat temporar în toate modurile de gătire. Nu este posibil să utilizați funcția Sonda de miez 2. Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 40	Siguranța termală a camerei de gătit (S1, S2) sau siguranța termică a boilerului (S3) declanșate - protecție la supraîncălzire.	Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 60 -78	Defectare a tabloului electronic	Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 80 -90	Defectare a convertorului de frecvență	Vă rugăm să apelați compania dumneavoastră de service.
Err 95	Rotații incorecte ale ventilatorului	Dacă problema persistă, apelați un service de specialitate
Err 96	Gazul nu s-a aprins	Verificați dacă alimentarea cu gaz este pornită și repetați procesul de aprindere
Err 97	Evacuare defectuoasă a gazelor (numai la instalațiile tipului B13)	Tiraj invers - opriți ventilația la presiune joasă

15. Structura meniului Orange

15.1 „EXTRA”

1	CURĂȚARE	1.5	Curățare semiautomată	Sunteți sigur? DA/NU
2	Stare de veghe			
3	RĂCIRE			
4	LUMINĂ PERMANENTĂ			DA/NU
5	INFO	5.1	COMUT. PANOU	
		5.2	COMUT. TABLOU DE ALIMENTARE	
		5.3	COMUT. BOOTLOADER (ÎNCĂRCĂTOR DE SISTEM)	
			TABLOU ORANGE	
		5.4	COMUT. TABLOU ORANGE	
6	REGLAJE UTILIZATOR	6.1	REGLARE TIMP	
		6.2	PROGRAMARE BLOCARE	
		6.3	SUNETE	6.3.1 Volum sunet
		6.4	LIMBĂ	
		6.5	USB	
		6.6	DECALCIFIERE	Sunteți sigur? DA/NU
7	GOLIRE BOILER			
8	SERVICE*			

**Informații detaliate pe pagina următoare*

15.2 „8 SERVICE“

8.1 CONFIGURAȚIE	8.1.1 MĂRIME CUPTOR	
	8.1.2 BOILER	DA = boiler / NU=injecție
	8.1.3 GAZ	DA = gaz / NU=electric
	8.1.4 PRIMA SONDĂ DE MIEZ	DA/NU
	8.1.5 VENTIL-CLAPĂ	DA/NU
	8.1.6 CONVERTOR DE FRECVENȚĂ	DA/NU
	8.1.7 DISPOZITIV CU O SINGURĂ FAZĂ	DA/NU
	8.1.8 NUMĂR DE SERIE	
	8.1.9 NUMERE PROGRAME	
8.2 DIAGNOSTIC*	8.2.1 RELEE	
	8.2.2 COMUTATOARE	
	8.2.3 SENZORI DE NIVEL	
	8.2.4 SENZORI DE TEMPERATURĂ	
	8.2.5 DIAGNOSTIC GAZ	
8.3 LISTĂ DE ERORI		
8.4 ORE DE FUNCȚIONARE		
	8.4.1 TIMP DE FUNCȚIONARE	
	8.4.3 TIMP DE FUNCȚIONARE BOILER	
8.5 REGLARE		
	8.5.1 VALORI IMPLICITE	
	8.5.2 TIMP DE VARĂ	
	8.5.3 BLOCARE PROGRAME	
	8.5.6 NUMERE PAȘI	
8.6 RESETARE VARIABILE		
	8.6.1 RESETARE ERORI	
	8.6.2 RESETARE DATE HACCP	
	8.6.3 RESETARE PROGRAME	
	8.6.4 RESETARE FIȘIER JURNAL	
	8.6.5 RESETARE TIMP DE FUNCȚIONARE	
	8.6.6 RESETARE TIMP DE FUNCȚIONARE BOILER	
	8.6.7 RESETARE TIMP DE FUNCȚIONARE DECALCIFIERE BOILER	
8.7 INDICAȚIE		DA/NU
8.8 CALIBRARE TACTILĂ		
8.9 TESTARE ECRAN TACTIL		
8.10 ÎNCĂRCARE PROGRAM SURSĂ		SUNTEȚI SIGUR? DA/ NU

**Informații detaliate pe pagina următoare*

15.3 „8.2 DIAGNOSTIC”

8.2.1 RELEE

- 1.1.1 Conector principal
- 1.1.2 Ventilator de răcire
- 1.1.3 Răcire canal de scurgere
- 1.1.4 Lumină
- 1.1.5 Duș
- 1.1.6 Încălzire 1
- 1.1.7 Încălzire 2
- 1.1.8 Încălzire 3
- 1.1.9 Încălzire 4
- 1.1.10 Boiler 1
- 1.1.11 Boiler 2
- 1.1.12 Motor 1
- 1.1.13 Motor 2
- 1.1.14 Ventil-clapă
- 1.1.15 Injecție
- 1.1.16 Injecție forțată
- 1.1.17 Pompă de golire a boilerului
- 1.1.18 Umplere boiler
- 1.1.19 Ventil solenoid de curățare
- 1.1.20 Pompă de curățare
- 1.1.21 Pompă de scurgere

8.2.2 COMUTATOARE

- 1.1 COMUT. motor
- 1.2 COMUT. clapă
- 1.3 COMUT. clapă
- 1.4 COMUT. gaz
- 1.5 Faze
- 1.6 Termostat de siguranță
- 1.7 Toate comutatoarele

8.2.3 SENZORI DE NIVEL

- 1.1 Nivel 1
- 1.2 Nivel 2
- 1.3 Ambele niveluri

8.2.4 SENZORI TEMPERATURĂ

- 1.1 Camera de gătit 1
- 1.2 Camera de gătit 2
- 1.3 Prima sondă de miez 1
- 1.4 Prima sondă de miez 2
- 1.5 Prima sondă de miez 3
- 1.6 Prima sondă de miez 4
- 1.7 A doua sondă de miez 1
- 1.8 A doua sondă de miez 2
- 1.9 A doua sondă de miez 3
- 1.10 A doua sondă de miez 4
- 1.11 Boiler
- 1.12 Aburi
- 1.13 Scurgere
- 1.14 Sursă

8.2.5 DIAGNOSTIC GAZ

- 1.1 Turație joasă a ventilatorului
- 1.2 Turație maximă a ventilatorului
- 1.3 Prima treaptă de turație a ventilatorului

retigo®
Vizion

Atingeți viitorul

ISO-9001-MAN-RD-RDS

RETIGO Ltd.
Láň 2310, PS 43
756 64 Rožnov pod Radhoštěm
Republica Cehă
tel.: +420 571 665 511
fax: +420 571 665 554
e-mail: sales@retigo.com
service@retigo.com

www.retigo.com