

## 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

- ВОЙДИТЕ В РЕЖИМ ОЧИСТКИ**
- ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ РЕЖИМ**
- 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 ведроко 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 неквалифицированным 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 накипи в задней части камеры
	Задняя часть камеры, вентилятор, водяной пульверизатор, нагревательные элементы	Очистка с помощью Retigo Manual Cleaner
	Варочная камера	Удаление накипи
	Уплотнение дверцы	Очистка
	Ежеквартально	Воздушный фильтр
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.

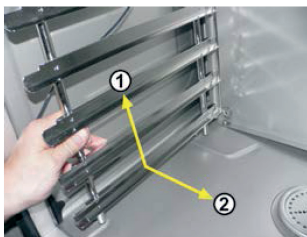
### ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ДЕТАЛЕЙ

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

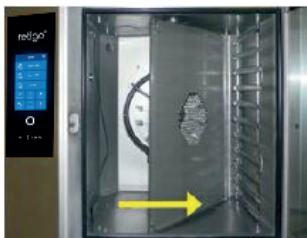
- Очистите варочную камеру.



- 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 °С.



**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.

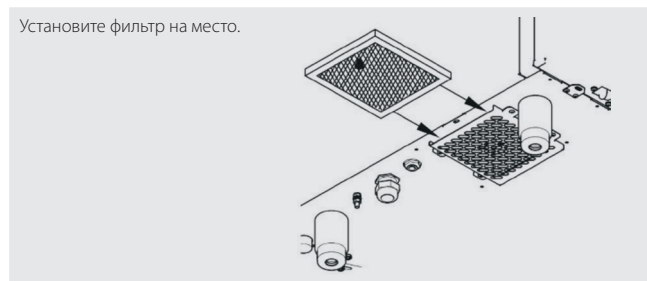
После очистки варочной камеры установите на место внутреннюю стенку (перед вентилятором), поверните замки для фиксации.

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

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.



## 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.